

# TERLANER SPARGELZEIT

Frühlingszeit ist Spargelzeit  
Delizie culinarie in primavera

2024

Terlan, Vilpian & Siebeneich  
Terlano, Vilpiano e Settequerce



Terlaner  
Spargelwirte  
Ristoasparagi di Terlan



---

# DIE TERLANER SPARGELWIRTE



## **Gasthaus / Locanda Zum Hirschen**

Nalser Straße / Via Nalles 22  
39018 Vilpian / Vilpiano  
T +39 0471 678 533  
info@zumhirschenvilpian.com

*Ruhetag / giorno di riposo:  
Sonntag / domenica*



## **Hotel Restaurant / Ristorante Sparerhof**

Nalser Straße / Via Nalles 2  
39018 Vilpian / Vilpiano  
T +39 0471 678 671  
info@hotelsparerhof.it

*Ruhetag / giorno di riposo:  
Sonntagabend / domenica sera*



## **Restaurant / Ristorante Pizzeria Egger**

Oberkreutherweg / Via Novale di  
Sopra 4  
39018 Terlan / Terlano  
T +39 0471 188 9670  
info@egger-terlan.eu

*Ruhetag / giorno di riposo:  
Montag / lunedì*

---

## I ristoasparagi

Besondere Köstlichkeiten mit Terlaner Margarete Spargel zubereitet.  
Prelibatezze culinarie preparate con gli asparagi Margarete di Terlano.



### **Restaurant / Ristorante Pizzeria Oberhauser**

Dr.-Weiser-Platz / Piazza Dott. Weiser 1  
39018 Terlan / Terlano  
T +39 0471 257 121  
info@oberhauser.bz

*Ruhetag / giorno di riposo:  
Mittwoch / mercoledì*



### **Restaurant / Ristorante Oberspeiser**

Klaus / Chiusa 15  
39018 Terlan / Terlano  
T +39 0471 257 150  
restaurant@oberspeiser.com

*Ruhetag / giorno di riposo:  
Keiner / nessuno*



### **Restaurant / Ristorante Patauner**

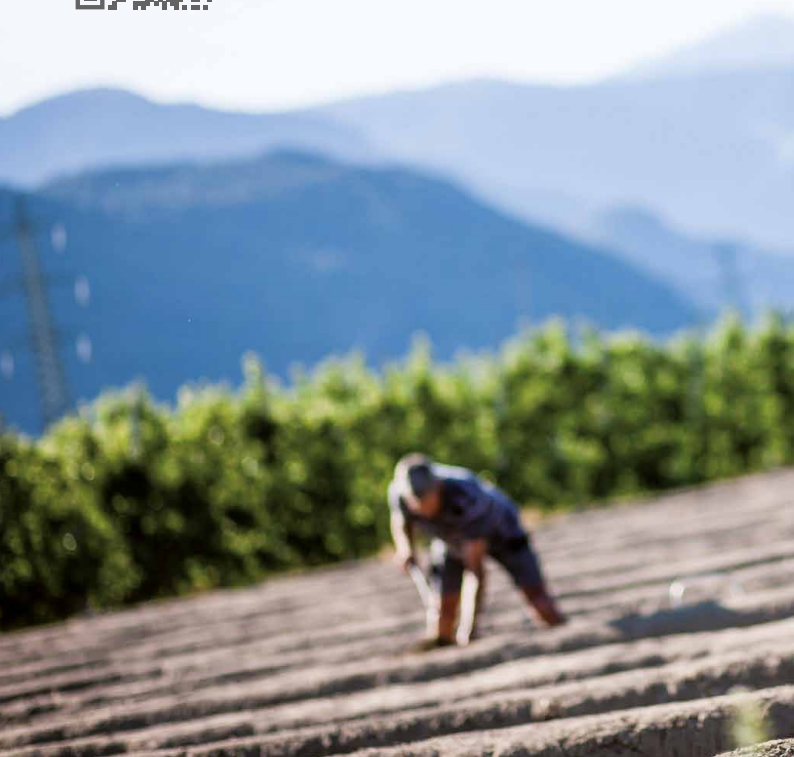
Bozner Straße / Via Bolzano 6  
39018 Siebeneich / Settequerce  
T +39 0471 918 502  
restaurant.patauner@rolmail.net

*Ruhetag / giorno di riposo:  
Sonntag / domenica*

---

# DAS SPARGEL- ERLEBNIS- PROGRAMM

Appuntamenti  
dedicati agli asparagi





## Spargel-Radtour

Erleben Sie das Spargeldreieck auf zwei Rädern und genießen die gastronomische Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten rund um den Spargel.

**Termine:** 30. April, 7. und 21. Mai 2024, ab 9.30 Uhr

**Treffpunkt:** Tourismusverein Terlan

**Preis:** 30 Euro (inkl. geführte Spargelfeldbesichtigung, Weinverkostung Kellerei Terlan, Mittagessen exkl. Getränke)

## Tour degli asparagi in bici

Scoprite il triangolo degli asparagi in bicicletta e godete la varietà gastronomica attorno agli asparagi.

**Date:** 30 aprile, 7 e 21 maggio 2024, dalle ore 9.30

**Punto d'incontro:** Associazione Turistica Terlano

**Costo:** 30 Euro (incl. tour guidato nei campi di asparagi, degustazione di vini della cantina di Terlan, pranzo senza bevande)



## Dem Spargelbauer über die Schulter schauen

Erfahren Sie vom Spargelbauer Wissenswertes und Verborgenes zum königlichen Gemüse und verkosten Sie klassische Terlaner Weine in der Kellerei Terlan.

**Termine:** jeden Donnerstag vom 4. April bis 16. Mai 2024 (außer am 02.05.), ab 10 Uhr

**Treffpunkt:** Tourismusverein Terlan

**Preis:** 10 Euro (nur Führung Spargelfeld);  
17,50 Euro (Führung Spargelfeld mit Weinverkostung)

## Guardare oltre la spalla del coltivatore di asparagi

Scoprite curiosità nascoste sull'ortaggio reale dal coltivatore d'asparagi e degustate vini di Terlano presso la Cantina Terlano.

**Date:** ogni giovedì dal 4 aprile al 16 maggio (salvo il 02.05.), dalle ore 10

**Punto d'incontro:** Associazione Turistica Terlano

**Costo:** 10 euro (solo escursione);  
17,50 euro (escursione con degustazione vini)





## Kulinarische Spargelwanderung

Gewinnen Sie Einblicke in die Terlaner Spargelkultur und genießen Sie köstliche Spargelgerichte in den teilnehmenden Gastbetrieben.

**Termin:** Mittwoch, 1. Mai 2024, ab 9.30 Uhr

**Treffpunkt:** Tourismusverein Terlan

**Preis:** 85 Euro (inkl. Aperitif mit Spargelhäppchen, Mittagessen exkl. Getränke, Weinverkostung Kellerei Terlan)

## Escursione naturalistica e culinaria

Partecipate ad un'escursione alla scoperta dell'asparago di Terlan e gustate deliziosi piatti a base d'asparagi preparati dai ristoratori della zona.

**Data:** mercoledì, 1 maggio 2024, dalle ore 9.30

**Punto d'incontro:** Associazione Turistica Terlan

**Costo:** 85 euro (incl. aperitivo con tartine agli asparagi, pranzo senza bevande, degustazione di vini della Cantina Terlan)





## Kunst & Kulinarik im „Zum Hirschen“

Am Mittwoch, den 24. April 2024 steht ein besonderes Event im Restaurant „Zum Hirschen“ in Vilpian an: Kunst und Kulinarik vereint in einer besonderen Veranstaltung, die sich ganz dem Thema Spargel widmet.

Die Besucher können sich auf eine genussvolle Reise durch die Welt des Spargels begeben und dabei nicht nur die vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten kennenlernen, sondern auch von inspirierender Kunst umgeben sein. Von klassischen Spargelgerichten bis hin zu kreativen Spargelkreationen erwartet die Gäste eine breite Palette an Köstlichkeiten. Dies alles findet inmitten einer kunstvollen Atmosphäre statt. Ursula Stingel und Günther Abler werden ihre Werke in den Räumen des Restaurants präsentieren und somit eine faszinierende Verbindung zwischen der Vielfalt der Kunst und Kulinarik schaffen.

Freuen Sie sich auf einen Abend voller kulinarischer und ästhetischer Höhepunkte, der Ihre Sinne verzaubern wird. Die Werke sind noch bis zum 26. Mai 2024 im Rahmen der Terlaner Spargelzeit in der Galerie im Restaurant „Zum Hirschen“ in Vilpian zu sehen.

**Vernissage:** am 24. April 2024, um 19 Uhr,

Einführung: Nicole Abler (Reservierung erwünscht)

**Dauer:** 24. April bis 26. Mai 2024 (täglich ganztägig geöffnet, siehe Öffnungszeiten Restaurant)

**Treffpunkt:** Zum Hirschen, Nalser Straße 22, Vilpian



Günther Abler



## Arte & gastronomia al “Zum Hirschen”

Mercoledì 24 aprile 2024, presso il ristorante “Zum Hirschen” di Vilpiano, un evento speciale avrà luogo: Arte e delizie culinarie unite in un evento speciale interamente dedicato al tema degli asparagi.

I visitatori potranno intraprendere un piacevole viaggio nel mondo degli asparagi e non solo conoscere i diversi modi di preparazione, essere circondati da opere bensì inoltre d'arte di grande ispirazione. Dai classici piatti a base di asparagi alle creazioni creative, gli ospiti possono aspettarsi una vasta gamma di prelibatezze.

Tutto questo si svolgerà in un'atmosfera artistica. Ursula Stingel e Günther Abler presenteranno le loro opere nelle sale del ristorante, creando un affascinante legame tra la diversità dell'arte e le delizie culinarie.

Vi aspetta una serata ricca di spunti culinari ed estetici, che incanteranno i vostri sensi. Le opere potranno essere ammirate fino al 26 maggio 2024 nell'ambito della stagione degli asparagi di Terlano nella galleria del ristorante “Zum Hirschen” di Vilpiano.

**Vernissage:** il 24 aprile 2024, alle ore 19,

introduzione: Nicole Abler (prenotazione consigliata)

**Durata:** dal 24 aprile al 26 maggio 2024 (aperto tutto il giorno tutti i giorni, vedi orari di apertura del ristorante)

**Punto d'incontro:** Zum Hirschen, Via Nalles 22, Vilpiano



Ursula Stingel



## Yoga im Spargelfeld

Gemeinsam mit Yogalehrerin Arianna Piazzì erleben wir uns auf der Yogamatte und in der Natur mit neuen Augen. Wir schöpfen frische Energie. Inmitten der Spargelfelder praktizieren wir gemeinsam Yoga. Wir lenken einerseits den Blick nach innen und genießen zum anderen die einzigartige Natur. Im Anschluss lassen wir den Vormittag bei einem gemütlichen Spargel-Brunch mit besonderen Köstlichkeiten ausklingen.

**Termine:** 27. April und 4. Mai 2024, ab 9.30 Uhr

**Treffpunkt:** Hotel Restaurant Sparerhof, Vilpian  
(Parkmöglichkeiten bei der Kirche)

**Preis:** 39 Euro (max. 15 Personen)

## Yoga nel campo di asparagi

Insieme a Arianna Piazzì sperimentiamo noi stessi sul tappetino di yoga e nella natura. Attingiamo l'energia fresca. Praticiamo insieme lo yoga in mezzo ai campi di asparagi. Da un lato, dirigiamo il nostro sguardo verso l'interno e, dall'altro, godiamo di una natura unica. In seguito, concludiamo la mattinata con un accogliente brunch a base di asparagi con prelibatezze speciali.

**Date:** 27 aprile e 4 maggio 2024, dalle ore 9.30

**Punto d'incontro:** Hotel Ristorante Sparerhof, Vilpiano  
(parcheggio vicino la chiesa)

**Costo:** 39 euro (max. 15 persone)



## Terlaner Spargel mit Schinken und Bozner Sauce

### Zutaten für 4 Personen

2 hartgekochte Eier

1 Esslöffel feingeschnittenen Schnittlauch

Öl, Essig, Salz

250 g Spargel

Gekochter Schinken

### Zubereitung

Die hartgekochten Eier werden klein gehackt oder zerdrückt und mit Öl, Essig und etwas Salz gewürzt. Fein geschnittener Schnittlauch wird darunter gemischt. Für die originale „Bozner Sauce“ wird keine Mayonnaise verwendet.

Dazu werden pro Person 250 g Spargel in leicht gesalzenem Wasser 10-12 Minuten gekocht. Diese auf dem Teller zusammen mit gekochtem Schinken und der Bozner Sauce anrichten.

## Asparagi di Terzano con prosciutto e salsa bolzanina

### Ingredienti per 4 persone

2 uova sode

1 cucchiaio di erba cipollina tagliata molto fine

olio, aceto e sale quanto basta

250 g asparagi

prosciutto cotto

### Preparazione

Schiacciare le uova sode ed aggiungere olio, aceto e un po' di sale. Aggiungere l'erba cipollina e mescolare bene. La "Salsa Bolzanina" originale non richiede l'aggiunta della maionese.

Si cucina inoltre 250 g di asparagi a persona in acqua salata per 10-12 minuti. Servire gli asparagi su un piatto assieme a del prosciutto cotto e la salsa bolzanina.

 **Raiffeisen**  
Raiffeisenkasse Etschtal



**hgv**  
Hoteliere- und Gastwirteverband  
Ortsgruppe Terlan

WEINDORF   
**Terlan**  
VILPIAN SIEBENEICH



Kellerei  
Cantina **Terlan**



**Foppa**  
TASTE SUPPORTER



HIGHEST  
QUALITY  
SCHREYÖGG  
1890

 **Schiefer**



*Inter*  
SERVICE

**GranChef**  
PREMIUM FOOD



**MIKO**  
we live gastronomy

  
**MARSEILER**



[www.terlaner-spargelzeit.it](http://www.terlaner-spargelzeit.it)

  /terlaner-spargelzeit