

► **Algunder Ziegenmilch**



In den Märchen, welche die Gebrüder Grimm gesammelt haben, ist die Ziege ein hinterlistiges, manchmal sogar beinahe ein teuflisches Tier, das über Gräben und Abhänge springt, um sich die besten Gräser zu holen.

An dieser Charakterisierung ist nur der zweite Teil richtig: Die Ziege ist der schlaueste Feinschmecker unter den einheimischen Nutztieren. Deshalb ist ihre Milch so gut und würzig. In der Algunder Sennerei (www.sennereialgund.it) gibt es Ziegenmilch „wenn die Natur es vorsieht, nämlich nur von Ostern bis Ende August, denn im Winter gehen unsere Ziegen in Mutterschutz und sorgen für gesunden Nachwuchs“.



► **Bozner Weinkost 2006**

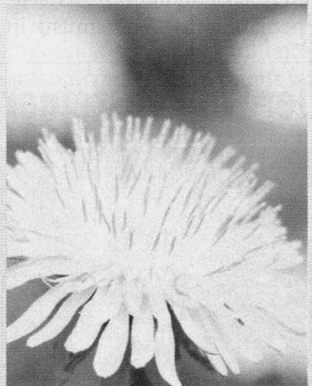
Die wichtigste Bozner Weinmesse beginnt am Donnerstag mit der „Wineparty“ – gefeiert wird mit Südtiroler Weinen,

mit Musik, Häppchen und größeren Gabelbissen der Michelin-Sterne-Köche Heinz Beck und Fabio Baldassarre. An allen drei Tagen werden Kellerei-Besichtigungen angeboten (Erste & Neue Kellerei Kaltern; Castel Schwanburg, Nals; Anstanz Waldgries, Bozen).

Am kommenden Freitag und Samstag stellen 60 Südtiroler Kellermeister persönlich ihre Weine vor – dieses „von-Tisch-zu-Tisch-Verkosten“, Aug in Aug mit den leibhaftigen Weinmachern, ist der heimliche, der volksnahe Höhepunkt auf dem Bozner Weinschloss.

Auskunft und Anmeldung: 0471-975117 info@weinkost.it www.weinkost.it

Schloss Maretsch, 20.-22. April



► **Löwenzahnwochen**

Urige Tiroler Küche am Deutschnonsberg mit dem Besten aus Wald und Wiese. Im Zeichen des Löwenzahns: vom Salat mit Speck über Risotto, Kalbskotelett im Löwenzahnmantel bis zum Halbgefrorenen. Ein Muss für Gesund-Esser, eine Wonne für Erotomanen – eine der schönsten, weil ruhigsten kulinarischen Initiativen Südtirols.

In allen Gastbetrieben am Deutschnonsberg

22. April bis 7. Mai

Informationen: Tourismusverein Deutschnonsberg, Dorf 2, Laurein, Tel. 0463-530 088