Obsah obrázku text, královna, vektorová grafika

Popis byl vytvořen automaticky

Tisková informace

Přijet jako host a odjíždět jako přítel – tak to bývá na jihotyrolských farmách Roter Hahn

**Úžasné maminky, šikovné farmářky, hostitelky i kuchařky oslavují Den matek**

**Praha, 6. května 2021** – Jihotyrolské farmy Roter Hahn jsou známé svou pohostinností a přívětivou atmosférou. Daří se zde naplňovat heslo, které říká, že turisté přijíždějí jako hosté a často odjíždějí jako přátelé. Milé a domácí prostředí na farmách vytvářejí především ženy. Bez nich se neobejde žádná z činností, které se zde odehrávají. Oslavme tedy s nimi jejich den – Den matek, a podívejme se, co všechno v každodenním životě zvládají.

Doménou jihotyrolských farmářek je nepochybně péče o zeleninové zahrady a výroba nejrůznějších delikates. Nemusí to být jen ovocné marmelády, sirupy a nakládaná zelenina. Farmářky vyrábějí také místní sýry, udí špek a další znamenité uzeniny. Vynikající pověst má i zdejší tradice pečení domácího chleba a ručně připravovaných chlebových specialit. A kromě toho, že se starají o chod své domácnosti a děti, mívají na starosti také nás, turisty. Pečují o čistotu a útulnost apartmánů, připravují úžasné snídaně a rovněž se podílí na přípravě programu pro své hosty.

Představíme Vám tři okouzlující jihotyrolské farmy Roter Hahn, na kterých se můžete seznámit s životem těchto aktivních žen a zároveň si užít báječnou dovolenou.

Obsah obrázku hora, exteriér, obloha, osoba

Popis byl vytvořen automatickyNedaleko Brixenu, ve Feldthurns vás na farmě [**Oberhauserhof**](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/apartmany-a-pokoje/dovolena-na-statku-detail/oberhauserhof-feldthurns+4249.html) uvítá paní Anita Gasser. Se svými čtyřmi dětmi, prarodiči a manželem vytvořila dokonalé prostředí pro typickou dovolenou na farmě. Rodina Gasserů zde ve Feldsthurns vede moderní hospodářství, které poskytuje ubytování i osobám se zdravotním postižením. Hosté se zde seznámí s místními zvířaty a ochutnají jihotyrolské pochoutky připravované paní Anitou. Málokdo z dětských návštěvníků odolá příležitosti ráno posbírat čerstvá vajíčka a potom je hned i posnídat.

Obsah obrázku židle, interiér, jídlo v restauraci, jídelní stůl

Popis byl vytvořen automaticky

Obsah obrázku osoba, jídlo, mouka

Popis byl vytvořen automatickyNa úpatí Seiser Almu, uprostřed luk a lesů v nadmořské výšce 1300 metrů se nachází okouzlující místo [**Triefer Hof**](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/apartmany-a-pokoje/dovolena-na-statku-detail/triefer-hof-kastelruth+2684.html). Místní farmářka, paní Verena Andergassen, vede tuto farmu se svým manželem a třemi syny. Jedná se o tradiční a zároveň moderně a komfortně vybavený statek. Klidné místo, čerstvý vzduch a horské panorama Dolomit přispívají rovným dílem k relaxaci a odpočinku vítaných hostů. Paní Verena pořádá také kurzy vaření i pečení chleba, navíc je holistickým koučem a trenérem cvičení Qi Gong.

Na úpatí zříceniny hradu Lichtenberg, v Prad u Stilfserjochu je místo, na kterém hosté prožívají [**prázdniny na zámecké farmě**](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/apartmany-a-pokoje/dovolena-na-statku-detail/hof-am-schloss-prad-am-stilfserjoch+3131.html). Rodina místní farmářky paní Manuely Wallnöfer zdědila tuto farmu na zámku po svých předcích. Od roku 2005 ji provozuje společně se svým manželem Florianem a čtyřmi dětmi. Na tomto půvabném místě můžete na vlastní oči vidět přípravu ovocných pomazánek, sirupů a šťáv, které byly mimo jiné oceněny pečetí Roter Hahn. Manžel paní Manuely Florian je proslulý svým uměním zpracovávání čerstvého masa, výrobou slaniny a tyrolských uzenin, jež tuto pečeť kvality také získaly. Právě z nich připravuje paní Manuela pro své hosty následující kulinářskou specialitu: [**Letní salátek s plátky špeku**](https://www.roterhahn.cz/cz/statkari-senky/recepty-jizni-tyrolsko/letn-salat-s-platky-peku-165/).

Obsah obrázku tráva, exteriér, stůl, dřevěné

Popis byl vytvořen automaticky  
**Letní salátek s plátky špeku**

Na čtyři porce budete potřebovat:

60 g špeku z pečeně nakrájené na tenké plátky

1 hlávku čerstvého listového salátu

1 vejce z volného chovu

vlašské ořechy karamelizované na medu

**Na salátovou marinádu**:

olivový olej

trocha medu

sůl, pepř a ocet balzamico

**Na ozdobení:**

pár ředkviček, pažitka a bezové květy

**Příprava**

Špek krátce orestujte na pánvi tak, aby byl pěkně křupavý. Vychladnout ho nechejte na papírové kuchyňské utěrce, která vsákne přebytečný tuk. Listový salát, vejce a vlašské ořechy pěkně vyrovnejte na salátový talíř a přidejte proužky špeku. Všechny přísady na salátovou marinádu dobře promíchejte a pokapejte s ní připravený salátek. Ten ozdobte ředkvičkou, pažitkou a případně také bezovými květy.

Fotografie č. 1: okouzlující Anita Gasser, farmářka z Oberhauserhof

Fotografie č. 2: jihotyrolská farma Triefer Hof, která se nachází na úpatí Seiser Almu

Fotografie č. 3: kurzy pečení na farmách Roter Hahn

Fotografie č. 4: letní salátek s plátky špeku připravovaný farmářkou Manuelou Wallnöfer, ©Hof am Schloss

**Roter Hahn – značka kvality jihotyrolských farem**

Značku kvality Roter Hahn (Červený kohout) představilo v roce 1998 Sdružení zemědělců Jižního Tyrolska. Propojuje farmy, které nabízejí turistům možnost strávit aktivní dovolenou v malebném prostředí Jižního Tyrolska, slunném regionu v italských Alpách. V nabídce je nyní více než 1 600 farem specializovaných na chov dobytka, pěstování vína a ovoce.

Hosté se mohou celoročně ubytovat na farmách v apartmánech či samostatných pokojích, které jsou proslulé svou útulnou čistotou a příjemnou atmosférou. Farmy jsou známé vynikající domácí gastronomií, výjimečnou pohostinností a vzornou péčí o hosty. Nabízejí mnoho příležitostí pro strávení aktivní dovolené.

Návštěvníci se mohou zblízka seznámit se životem na jihotyrolské farmě a ochutnat vynikající domácí speciality – čerstvé mléko, sýry, džusy, chléb a mnoho dalších pochoutek. Farmy jsou skvělým výchozím bodem pro poznávání okolí a nabízejí nespočet možností trávení volného času. Hosté si mohou vybrat od turistiky přes silniční i horskou cyklistiku až po sjezdové a běžecké lyžování a další outdoorové sporty.

Kromě ubytování na farmách provozuje sdružení Roter Hahn rodinné restaurace umístěné přímo na statcích, udržuje tradici řemesel a provozuje také prodejny místních potravinářských specialit. Další informace o Roter Hahn najdete zde: <http://www.roterhahn.cz/cz/>. Katalog, ve které jsou představeny možnosti ubytování na farmách v Jižním Tyrolsku si můžete objednat [zde](https://www.roterhahn.cz/cz/dovolena-na-statku-v-jiznim-tyrolsku/katalog/), na stejném místě v něm můžete online listovat, případně je možné ho stáhnout ve formátu [pdf](https://www.sbb.it/ebooks/roter_hahn/Urlaub_auf_dem_Bauernhof_2021/index-h5.html#page=1) ze stránek [www.roterhahn.cz](http://www.roterhahn.cz/)

Pro více informací kontaktujte:

**Crest Communications a.s.**

Ing. Radka L. Kerschbaumová

Account Manager

mobil: +420 733 185 662

e-mail: [radka.kerschbaumova@crestcom.cz](mailto:radka.kerschbaumova@crestcom.cz)

[www.crestcom.cz](http://www.crestcom.cz/)