

Tisková informace

**Jihotyrolské Törggelen mají opět svoji sezónu**

**Praha, 26. 9. 2023** – Podzim je v Jižním Tyrolsku jedno z nejkrásnějších a zároveň nejrušnějších ročních období. Je to čas sklizně, s níž jsou tradičně spojeny slavnosti Törggelen. Od října do listopadu se naskýtá ideální příležitost všem milovníkům dobrého vína a jihotyrolské kuchyně ochutnat nová vína a kulinářské lahůdky, ale také zažít místní tradice.

Při slavnostech Törggelen můžete navštívit řadu místních restaurací – šenků, které místní farmáři nazývají Buschenschank. Jejich poznávacím znamením jsou svazky větviček s červenou stužkou připevněné na vstupních dveřích. V těchto šencích podávají místní farmáři vína a delikatesy, jež pochází 100% z jejich vlastní produkce. Mezi vyhledávané pochoutky patří nejrůznější sýry, uzeniny či klobásky podávané s kysaným zelím, oblíbené jsou ale také ravioli Schlutzkrapfen či knedlíčky s různou příchutí – Knödeln. Z nápojů můžeme doporučit čerstvě lisovaný hroznový mošt či vynikající mladá vína. Jako dezert jistě potěší sladké koblihy, pečené kaštany či nejrůznější domácí koláče. Zahájení slavností proběhne ve dvanácti tradičních Buschenšencích v sobotu 7. října pod názvem „Törggeln am Ursprung“.

Törggelen je tradice, která si získala svůj jedinečný a zvláštní název podle nástroje, který se v minulosti používal k výrobě vína. Tento nástroj se nazýval Torggl, a stal se tak nejen součástí tohoto starodávného procesu výroby vína, ale také pojmem pojmenování této tradiční události. Po podzimní sklizni, kdy se vinohrady vyprázdnily a výnosy byly uskladněny, obvykle farmář pozval své pomocníky na velkou hostinu. Tato hostina se konala v místnosti, kde byl umístěn lis na víno – törggl. Byla to chvíle odpočinku a oslav, kdy se hodovalo a slavilo úspěšné ukončení sklizně, a také příležitost poděkovat pomocníkům za jejich tvrdou práci.

Konec sklizně s sebou navíc přináší i velké dožínkové slavnosti známé pod názvem [Erntedankfest.](https://www.roterhahn.cz/cs/jiznim-tyrolsku/akce/detail/dozinky) Konají se v sobotu 21. října v Bolzanu a návštěvníci zde najdou stánky přeplněné regionálními potravinami, ať už domácí ovocné šťávy, vína, šnapsy, tak mléčné produkty včetně vyhlášených sýrů. Nepřehlédnutelná je také nabídka čerstvě sklizeného ovoce a zeleniny, či vyhlášených masových specialit. Mnohé z výrobků jsou označeny značkou kvality Roter Hahn.

Ať už jste milovník vína, přírody nebo jen chcete zažít tradiční jižní tyrolskou pohostinnost, Törggelen je událost, kterou byste si rozhodně neměli nechat ujít. Vzhledem k rozdílné nadmořské výšce jednotlivých farem, neprobíhá doba sklizně všude ve stejnou dobu. Až si budete hledat ubytování, rozhodněte se pro místní farmy Roter Hahn, kde nejlépe zažijete pravou atmosféru dožínek. Hostitelé a farmáři v jedné osobě rádi poradí, který termín je na jejich farmě ten nejlepší.



Fotografie č. 1: Pečené kaštany jsou ideální pochoutka k vínu ©Frieder Blickle Roter Hahn

Fotografie č. 2: Typické jihotyrolské „Knödeln“ ©Frieder Blickle\_Roter Hahn

 **Roter Hahn – značka kvality jihotyrolských farem**

Produkty, jež jsou prezentovány pod značkou Roter Hahn, jsou vždy nejvyšší kvality. Musí splňovat celou řadu kritérii. Základní podmínkou je, že nejméně 75 % použitých surovin musí pocházet z vlastního hospodářství. Zbývajících 25 % může být z jiné farmy, ovšem také z Jižního Tyrolska. Zpracování musí probíhat přímo na farmě. Každý výrobek prochází slepou degustací místních odborníků, kteří zhodnotí, zda je možné mu udělit pečeť kvality Roter Hahn. Tato náročná kritéria nyní splňuje 85 jihotyrolských farem, jejichž výrobky najdeme v novém katalogu „Kvalitní produkty od farmáře“. Katalog je dostupný [online](https://www.roterhahn.cz/cz/kvalitni-produkty/katalog/), případně si jej mohou zájemci stáhnout ze stránek Roter Hahn či objednat vytištěný. Potravinářské výrobky jsou rozděleny do 18 kategorií: čerstvé, nakládané i sušené ovoce a zelenina, houby a bylinky, ovocné šťávy a sirupy, ovocné pomazánky, omáčky a vejce z volného chovu. Najdeme zde také samostatné kategorie, které zahrnují nabídku vín, moštů, piva a různých destilátů. Mezi nejoblíbenější patří oblast věnovaná sýrům a mléčným výrobkům, čerstvému masu, slanině a uzeninám. Opominout nelze ani prostor věnovaný tolik ceněnému jihotyrolskému medu a domácímu pečivu, obilovinám a těstovinám.

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