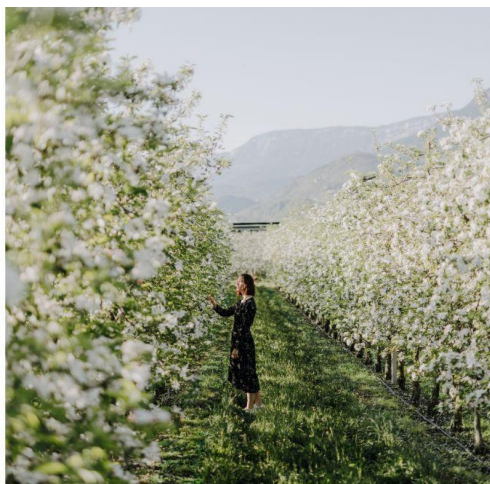




piroth.kommunikation

PRESSEINFORMATION

Next level Genuss: Wie Lana die kulinarische Zukunft gestaltet

Von Craft-Bier bis Apfel-Aperitif – sechs Betriebe und ein gemeinsames Ziel: Qualität mit Herkunft

Lana und Umgebung, Südtirol – 7. Mai 2025. Mit dem Frühling kehrt nicht nur neues Leben in die Natur zurück, sondern auch die Lust auf Genuss, Qualität und Regionalität wächst. In der Region Lana zeigen sechs herausragende Betriebe, wie tief verwurzelte Traditionen und innovative Ideen harmonisch miteinander verschmelzen können. Vom biodynamischen Weinbau über handgeführtes Bäckerhandwerk und kreative alkoholfreie Getränke bis hin zu feiner Metzgerkunst und exzellentem Kaffee – sie alle verkörpern den Geist des Frühlings: frisch, nachhaltig und voller Geschmack.



V.l.n.r.: Der Rocco-Aperitif wird aus den seltenen rotfleischigen Äpfeln aus der Region produziert; Die Schmiedl-Familie hält die Bäckertradition hoch – der Betrieb wurde mittlerweile an den Nachwuchs übergeben; Über 300 Sonnentage im Jahr bieten die besten Konditionen für den Anbau zahlreicher Lebensmittel © lanaregion.it/ Maike Wittreck, Schmiedl, Maike Wittreck

Zollweghof: Biodynamischer Weinbau mit Tradition

Seit 40 Jahren führt Irmgard Windegger den Zollweghof, ein Familienbetrieb mit Fokus auf Apfel - und Weinbau. Bereits mit 15 Jahren begann sie gemeinsam mit ihrem Vater, sich dem Betrieb zu widmen, und übernahm diesen mit 25 Jahren vollständig. Seit 35 Jahren arbeitet sie nach der kontrollierten biologisch-dynamischen Methode von Demeter und setzt dabei auf nachhaltige, ressourcenschonende Anbaumethoden.

Besonders stolz ist sie auf ihren Weißwein „GOLDRAUT“, der in Amphoren und Akazienholzfässern reift und bereits mehrfach ausgezeichnet wurde. Die Verbindung zur Region zeigt sich nicht nur in der biologischen Anbauweise,

sondern auch in der engen Zusammenarbeit mit lokalen Geschäften, Hotels und Restaurants. Ihre Philosophie: Nachhaltige Landwirtschaft bedeutet, fruchtbares Land für kommende Generationen zu hinterlassen.

Bäckerei Schmiedl: Fünf Generationen Bäckerhandwerk

Seit 1890 versorgt die Bäckerei Schmiedl die Region mit handgemachtem Brot. Der Urgroßvater von Johannes Schmidt legte den Grundstein für die Backtradition, als er nach seiner Wanderschaft in Lana sesshaft wurde. Heute führen Johannes und seine Brüder das Familienunternehmen in der fünften Generation fort.

Die Spezialität des Hauses sind Sauerteigprodukte mit langer Teigführung – über 24 Stunden –, die für besten Geschmack und hervorragende Bekömmlichkeit sorgen. Die Bäckerei setzt bewusst auf lokale Zutaten und vermeidet lange Transportwege, um die Frische der Produkte zu gewährleisten. Die Liebe zum Handwerk und die enge Verbindung zur Region spiegeln sich in jeder einzelnen Backware wider.

Freedl – Maria Elisabeth Laimer: Pionierin der alkoholfreien Craft-Biere

Seit 2019 widmet sich Maria Elisabeth Laimer der Herstellung von alkoholfreiem Bier, und 2025 wurde offiziell mit der Craft-Bier-Produktion begonnen. Was zunächst belächelt wurde, entwickelte sich zu einer innovativen Erfolgsgeschichte: Freedl war die erste Craft-Brauerei Italiens, die sich auf alkoholfreies Bier spezialisiert hat.

Die Faszination für das Brauhandwerk kombiniert mit der Suche nach einer hochwertigen, geschmackvollen Alternative zu alkoholhaltigem Bier treibt das Unternehmen an. Freedl verbindet Tradition mit Innovation und nutzt natürliche Zutaten aus der Region. Heute wird das alkoholfreie Bier nicht nur in Südtirol, sondern auch international geschätzt und bietet Genießern eine elegante Alternative.

Metzgerei Holzner: Qualität aus Tradition

Die Metzgerei Holzner wurde 1954 von Alois und Franziska Holzner gegründet und 1956 nach Lana verlegt. Seit 1991 führt Alexander Holzner den Betrieb in zweiter Generation mit der gleichen Leidenschaft für hochwertiges Fleisch und Wurstwaren.

Besonders bekannt ist die Metzgerei für ihre traditionellen Südtiroler Spezialitäten wie Kaminwürsten, Speck ohne Pökelsalz, Bauernhauswürste und Kochschinken. Alexander Holzner legt großen Wert auf handwerkliche Herstellungsverfahren und natürliche Zutaten. Dabei achtet er auf eine artgerechte Tierhaltung und eine nachhaltige Kreislaufwirtschaft. Außerdem bietet Alexander als erster Metzger Italiens eine mobile Schlachtung an, die als besonders tierfreundlich gilt.

Für Holzner ist Essen ein zentraler Bestandteil der Kultur. Seine Metzgerei steht für höchste Qualität und Respekt vor alten Handwerkstraditionen, die bewahrt und gleichzeitig weiterentwickelt werden.

Kuntrawant Kaffeerösterei – Leidenschaft für exzellenten Kaffee

Josef Gander wuchs in einem Café und einer Konditorei auf und entwickelte früh eine Leidenschaft für Kaffee. 2012 entschied er sich, seine eigene Kaffeerösterei zu gründen – Kuntrawant, die kleinste Rösterei Südtirols. Der Name stammt aus dem Vinschgauer Dialekt und bedeutet „Schmuggler“, was an die alte Tradition des Kaffeehandels in der Region erinnert.

Kuntrawant steht für höchste Qualität, nachhaltige Produktion und direkte Zusammenarbeit mit kleinen Kaffeebauern. Besonders stolz ist Gander auf die Vielfalt der Bohnen und deren einzigartigen Charakter – vom fruchtigen Sidamo aus

Äthiopien bis zum schokoladigen brasilianischen Kaffee. Das neueste Erfolgsprodukt ist der „Stelvio 48 – cycling coffee“, eine Hommage an den legendären Radsportler Fausto Coppi.

Sparkling Rocco – Ein alkoholfreier Aperitif aus roten Äpfeln

Josef Holzner übernahm den elterlichen Bauernhof Weinsepphof und entdeckte dabei seine besondere Leidenschaft für Äpfel mit rotem Fruchtfleisch. 2019 begann er, mit deren Saft zu experimentieren, und brachte 2020 sein erstes Produkt auf den Markt: Sparkling Rocco – ein alkoholfreier, spritziger Aperitif.

Die Äpfel wachsen direkt in Lana, und die Produktion erfolgt vollständig nachhaltig und ohne künstliche Zusätze. Sparkling Rocco steht für Regionalität, Natürlichkeit und Eleganz ohne Alkohol. Der Aperitif erfreut sich großer Beliebtheit in Bars, Restaurants und Hotels und bietet eine stilvolle Alternative zu herkömmlichen Getränken.

Holzner setzt auf Qualität und Herkunft und betont die Vielseitigkeit von Sparkling Rocco, das sowohl pur als auch in alkoholfreien Cocktails eine hervorragende Figur macht. Nachhaltigkeit und Regionalität stehen im Zentrum seines Schaffens.

Diese sechs Betriebe stehen exemplarisch für die Qualität und Vielfalt der Handwerkskunst in der Region. Sie vereinen jahrhundertealte Tradition mit modernem Zeitgeist und beweisen, dass Regionalität und Innovationskraft keinen Widerspruch darstellen, sondern eine Erfolgsgeschichte schreiben. Ob durch nachhaltigen Weinbau, handwerkliche Backkunst, innovative Bierproduktion, traditionelles Metzgerhandwerk, exzellente Kaffeeröstung oder kreative Apfelgetränke – sie alle prägen die kulinarische Identität von Lana und tragen zur Stärkung der Region bei.

Weitere Informationen, Erlebnisangebote sowie den Veranstaltungskalender gibt es unter www.lanaregion.it sowie auf [Facebook](#) und [Instagram](#).

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial zu dieser Meldung ist [hier](#) verfügbar (Copyright, wie angegeben).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER DIE REGION LANA UND UMGEBUNG

Malerisch eingebettet zwischen Meran und Bozen im Etschtal liegt die Region Lana – Südtirols größte und älteste Apfelanbaugemeinde. Doch ist der Apfel bei Weitem nicht das einzige lokale Erzeugnis, das die Region prägt. Es ist die Fülle an Produkten, die Lana einzigartig machen: Der Duft gerösteter Kastanien, geschmacksintensive Weine aus biodynamischem Anbau oder die vielen Geschäfte und Handwerksbetriebe mit ihrem individuellen Sortiment. Neben Events wie „Lana blüht“ oder „Kastanientage – Keschntriggl“, die Einwohner und Gäste zur Gemeinsamkeit einladen, ist es die Gastlichkeit und das breite kulinarische Angebot von Buschenschank-Betrieben bis hin zur Haubenküche, was die Destination ausmacht. Alpin-mediterranes Flair sowie Bewegung auf drei Ebenen beim Wandern und Biken

komplettieren das ganzheitliche Urlaubsvergnügen. Ursprüngliche Natur erleben die Gäste auf dem Hausberg Vigiljoch oder beim Spazieren auf den Waalwegen. Kulturell verbindet die Region Historisches wie Castel Leberberg oder den Schnatterpeck-Altar mit modern interpretierten Orten wie dem Ansitz Kränzelhof, welcher achtsames Erlebnis mit Genuss verbindet. Zur Region gehören neben Lana auch die Ortschaften Burgstall, Gargazon, Tschermers, Völlan und Vigiljoch. www.lanaregion.it

PRESSEKONTAKT

piroth.kommunikation GmbH

Sabrina Holland

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel. +49 (0) 171 9453079

sh@piroth-kommunikation.com

Internet: www.piroth-kommunikation.com



Lana verbindet.