***Betreff**: Roter Hahn: 6 neue Botschafter aus Südtirols Spitzenküche*
***Unterzeile**: Und: Edelpilze aus 950 Metern Höhe*

Südtirol, Italien

Wo der Koch den Bauern beim Namen kennt

Wer in Südtirols Spitzenküche isst, isst oft beim Bauern nebenan. Sechs weitere Küchenchefs sind jetzt Botschafter des Qualitätssiegels Roter Hahn – damit setzen 15 Küchenchefs auf Zutaten von geprüften Südtiroler Bauernhöfen. Für Genussreisende ist das eine Einladung, das Land über den Teller zu entdecken. Und einer der Neuen hat sich eine Regel gesetzt, die sich in Kilometern messen lässt.

30 Kilometer Luftlinie
Im Das Gerstl Alpine Retreat in Mals im Vinschgau gilt die „r30"-Philosophie: Die Produkte in Michael Ziernhelds Küche stammen möglichst aus einem Umkreis von 30 Kilometern Luftlinie. „Alte Gerichte, regionale Produkte und ehrliches Handwerk neu gedacht, ohne ihre Wurzeln zu verlieren", beschreibt Ziernheld seine Küche.

Das eigene Tal auf dem Teller
Was die Neuen verbindet, sagen sie am besten selbst. „Regionale Produkte sind für uns kein Trend, sondern eine Haltung", betonen Siegi und Matthias Augscheller, die im Jägerhof im Passeiertal bei Produzenten vor Ort einkaufen. Für Reinhard Daverda vom Green Luxury Hotel Pfösl in Deutschnofen ist die enge Zusammenarbeit mit den Bauern „die Grundlage einer ehrlichen Naturküche". Gunter Holzner, der im Erlebnishotel Waltershof mit dem kocht, was das Ultental hergibt, stellt die Qualität der Produkte „an oberste Stelle". Und Gregor Eschgfäller vom Hotel Berghang in Steinegg ist überzeugt: „Außergewöhnlicher Genuss beginnt bei den Zutaten."
Bleibt die Frage nach dem Stil. Andreas Alber vom Hotel Alber in Vöran hat darauf eine kurze Antwort: „Meine Küche? Eine alpin-mediterrane Fusion."
Sie ergänzen die neun bisherigen Botschafter, darunter Michelin-Sternekoch Chris Oberhammer vom Tilia in Toblach.

Was hinter dem Siegel steckt
Rund 900 Qualitätsprodukte von 88 bäuerlichen Direktvermarktern tragen das Zeichen Roter Hahn. Mindestens 75 Prozent der Rohstoffe stammen vom eigenen Hof, höchstens 25 Prozent dürfen von einem anderen Südtiroler Bauernhof zugekauft werden. Verarbeitet wird direkt am Hof, und jedes Produkt muss eine Blindverkostung durch eine unabhängige Expertenkommission bestehen. Alle Direktvermarkter samt köstlichen Rezeptideen: www.roterhahn.it/de/qualitaetsprodukte-vom-bauern

Die Besten des Jahres
Joachim Knapp vom Ausluger Hof in St. Lorenzen ist mit seinen Freilandeiern Roter Hahn-Direktvermarkter des Jahres 2026. Produkt des Jahres 2026 ist der Himbeeraufstrich von Robert Gurndin vom Unichhof in Aldein, der aus hofeigenen, handverlesenen Himbeeren direkt am Hof hergestellt wird.

Neu am Hof: Pilze, Bio-Gemüse, Rotwein
Drei Betriebe sind neu dabei: Am Posthof in Freienfeld hat Jungbäuerin Nadine Benedikter auf 950 Metern eine kleine Bio-Pilzzucht aufgebaut. Sie liefert frische Kastanienchampignons und Kräuterseitlinge „Schwarze Perle". Am Birkenheim in St. Pauls wächst Bio-Obst und -Gemüse, wo früher Weinreben standen. Und am Felsenhof in Kurtatsch, einer der wärmsten Weinbaulagen Südtirols, erzeugt Benedikt Terzer Rotweine von über 30 Jahre alten Reben.

Der Bauernhof im Reisegepäck
Wer im Herbst zum Törggelen nach Südtirol kommt – die Saison läuft bis Ende November –, kann sich direkt am Hof eindecken. Erhältlich sind die Produkte außerdem bei Pur Südtirol, im Feinkosthandel, auf Bauernmärkten und über die App FROX. Und wer den Geschmack nach dem Urlaub vermisst, bestellt ihn über den Online-Shop.

Über Roter Hahn
Roter Hahn ist das Qualitätssiegel des Südtiroler Bauernbundes, die Tradition des Urlaubs auf Südtiroler Bauernhöfen reicht bis 1850 zurück. Rund 1.650 zertifizierte Betriebe sind in fünf Säulen vereint: Urlaub auf dem Bauernhof, Bäuerliche Schankbetriebe, Qualitätsprodukte vom Bauern, Bäuerliches Handwerk und die Kochschule.

Roter Hahn
K.-M.-Gamper-Str. 5, 39100 Bozen | +39 0471 999 325
info@roterhahn.it, www.roterhahn.it/de