

TERLANER SPARGELZEIT

Frühlingszeit ist Spargelzeit
Delizie culinarie in primavera

2025

Terlan, Vilpian & Siebeneich
Terlano, Vilpiano e Settequerce

DIE TERLANER SPARGELWIRTE



Gasthaus / Locanda Zum Hirschen

Nalser Straße / Via Nalles 22
39018 Vilpian / Vilpiano
T +39 0471 678 533
info@zumhirschenvilpian.com

*Ruhetag / giorno di riposo:
Sonntag / domenica*



Hotel Restaurant / Ristorante Sparerhof

Nalser Straße / Via Nalles 2
39018 Vilpian / Vilpiano
T +39 0471 678 671
info@hotelsparerhof.it
CIN: IT021097A1S2HYCGNT

*Ruhetag / giorno di riposo:
Sonntagabend / domenica sera*



Restaurant / Ristorante Pizzeria Egger

Oberkreutherweg / Via Novale di Sopra 4
39018 Terlan / Terlan
T +39 0471 188 9670
info@egger-terlan.eu
CIN: IT021097B4KPCZ3ZDR

*Ruhetag / giorno di riposo:
Montag / lunedì*

I ristoasparagi

Besondere Köstlichkeiten mit Terlaner Margarete Spargel zubereitet.
Prelibatezze culinarie preparate con gli asparagi Margarete di Terlan.



Restaurant / Ristorante Pizzeria Oberhauser

Dr.-Weiser-Platz / Piazza Dott. Weiser 1
39018 Terlan / Terlan
T +39 0471 257 121
info@oberhauser.bz

*Ruhetag / giorno di riposo:
Mittwoch / mercoledì*



Restaurant / Ristorante Oberspeiser

Klaus / Chiusa 15
39018 Terlan / Terlan
T +39 0471 257 150
restaurant@oberspeiser.com

*Ruhetag / giorno di riposo:
Keiner / nessuno*



Restaurant / Ristorante Patauner

Bozner Straße / Via Bolzano 6
39018 Siebeneich / Settequerce
T +39 0471 918 502
restaurant.patauner@rolmail.net

*Ruhetag / giorno di riposo:
Sonntag / domenica*

DAS SPARGEL- ERLEBNIS- PROGRAMM

Appuntamenti
dedicati agli asparagi



Spargel-Radtour

Erleben Sie das Spargeldreieck auf zwei Rädern und genießen die gastronomische Vielfalt an regionalen Köstlichkeiten rund um den Spargel.

Termine: 22. und 29. April, 6. Mai 2025, ab 9.30 Uhr

Treffpunkt: Tourismusverein Terlan

Preis: 30 Euro (inkl. geführte Spargelfeldbesichtigung, Weinverkostung Kellerei Terlan, Mittagessen exkl. Getränke)

Tour degli asparagi in bici

Scoprite il triangolo degli asparagi in bicicletta e godete la varietà gastronomica attorno agli asparagi.

Date: 22 e 29 aprile, 6 maggio 2025, dalle ore 9.30

Punto d'incontro: Associazione Turistica Terlano

Costo: 30 Euro (incl. tour guidato nei campi di asparagi, degustazione di vini della cantina di Terlano, pranzo senza bevande)



Dem Spargelbauer über die Schulter schauen

Erfahren Sie vom Spargelbauer Wissenswertes und Verborgenes zum königlichen Gemüse und verkosten Sie klassische Terlaner Weine in der Kellerei Terlan.

Termine: jeden Donnerstag vom 3. April bis 8. Mai 2025, ab 10 Uhr

Treffpunkt: Tourismusverein Terlan

Preis: 12 Euro (nur Führung Spargelfeld);
20 Euro (Führung Spargelfeld mit Weinverkostung)

Guardare oltre la spalla del coltivatore di asparagi

Scoprite curiosità nascoste sull'ortaggio reale dal coltivatore d'asparagi e degustate vini di Terlan presso la Cantina Terlan.

Date: ogni giovedì dal 4 aprile al 8 maggio 2025, dalle ore 10

Punto d'incontro: Associazione Turistica Terlan

Costo: 12 euro (solo escursione);
20 euro (escursione con degustazione vini)

Kulinare Spargelwanderung



Gewinnen Sie Einblicke in die Terlaner Spargelkultur und genießen Sie köstliche Spargelgerichte in den teilnehmenden Gastbetrieben.

Termin: Samstag, 12. April 2025, ab 9.30 Uhr

Treffpunkt: Tourismusverein Terlan

Preis: 85 Euro (inkl. Aperitif mit Spargelhäppchen, Mittagessen exkl. Getränke, Weinverkostung Kellerei Terlan)

Escursione naturalistica e culinaria

Partecipate ad un'escursione alla scoperta dell'asparago di Terlan e gustate deliziosi piatti a base d'asparagi preparati dai ristoratori della zona.

Data: sabato, 12 aprile 2025, dalle ore 9.30

Punto d'incontro: Associazione Turistica Terlan

Costo: 85 euro (incl. aperitivo con tartine agli asparagi, pranzo senza bevande, degustazione di vini della Cantina Terlan)



Edition 2: Kunst & Kulinarik im „Zum Hirschen“

Nach dem erfolgreichen Auftakt 2024 lädt Hausherr Michael Fontana gemeinsam mit Kuratorin Nicole Abler zur zweiten Edition ein. Anlässlich des 70. Geburtstags des Meraner Künstlers Peter Verwunderlich wird am 15. Mai 2025 um 19 Uhr eine Retrospektive seiner Werke präsentiert.

Die Ausstellung zeigt einen umfassenden Einblick in sein Schaffen – von frühen Arbeiten bis hin zu neuen, noch nie gezeigten Werken. Besonders hervorzuheben sind die eigens für die Spargelzeit kreierten Spargelwerke, die das Thema der Veranstaltung kulinarisch unterstreichen.

Erleben Sie einen Abend voller Kunst, Kulinarik und Musik von DJ Veloziped – eine Inspiration für alle Sinne!

Vernissage: am 15. Mai 2025, um 19 Uhr,
Einführung: Nicole Abler

Dauer: siehe Öffnungszeiten Restaurant

Treffpunkt: Zum Hirschen, Nalser Straße 22, Vilpian



Peter Verwunderlich



Edizione 2: Arte & gastronomia al “Zum Hirschen”

Dopo il successo dell'edizione inaugurale nel 2024, il padrone di casa Michael Fontana, insieme alla curatrice Nicole Abler, invita alla seconda edizione. In occasione del 70° compleanno dell'artista meranese Peter Verwunderlich, il 15 maggio 2025 alle ore 19:00 verrà presentata una retrospettiva delle sue opere.

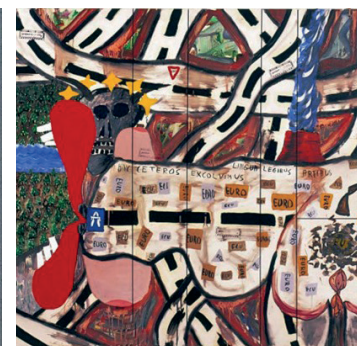
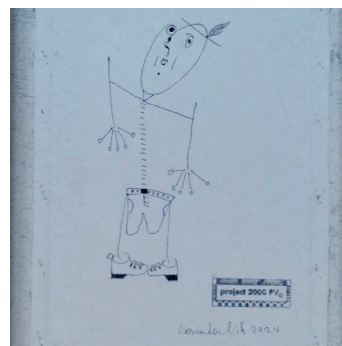
La mostra offre uno sguardo completo sul suo percorso artistico – dalle prime opere fino a creazioni recenti e inedite. Particolarmente degne di nota sono le opere dedicate all'asparago, realizzate appositamente per questa stagione e in perfetta sintonia con il tema culinario dell'evento.

Godetevi una serata all'insegna dell'arte, della gastronomia e della musica di DJ Veloziped – un'esperienza che stimola tutti i sensi!

Vernissage: il 15 maggio 2025, alle ore 19,
introduzione: Nicole Abler

Durata: vedi orari di apertura del ristorante

Punto d'incontro: Zum Hirschen, Via Nalles 22, Vilpiano





Das Spargelfest – eine Erfolgsgeschichte

Das Spargelfest der Musikkapelle Terlan ist längst ein Fixpunkt im Veranstaltungskalender und feiert am 27. April seine 22. Ausgabe. Die Idee stammt von Musikant Hans Karl Trojer, der Spargel und Wein ins Zentrum rückte, nachdem der traditionelle Ball kaum noch Besucher anlockte.

Was klein auf dem Dorfplatz begann, wurde dank stetiger Optimierung – u. a. durch den Umzug auf den Festplatz – zu einem Publikumsmagneten. Heute sorgt ein engagiertes Team mit viel Liebe zum Detail dafür, dass die Gäste jedes Jahr in den Genuss feinsten Spargelspezialitäten kommen und das Fest zu einem besonderen Erlebnis wird.

La Festa degli Asparagi – una storia di successo

La Festa degli Asparagi della Banda Musicale di Terlano è ormai un appuntamento fisso nel calendario degli eventi e il 27 aprile celebrerà la sua 22^a edizione. L'idea è nata dal musicista Hans Karl Trojer, che ha deciso di mettere al centro asparagi e vino dopo che il tradizionale ballo annuale aveva perso attrattiva.

Ciò che è iniziato in piccolo nella piazza del paese è diventato, grazie a continui miglioramenti – tra cui il trasferimento nell'area delle feste – un evento molto amato. Oggi, un team appassionato lavora con cura per offrire agli ospiti specialità a base di asparagi e rendere la festa un'esperienza indimenticabile.



Terlaner Spargelcremesuppe

Ein klassisches Terlaner Spargelgericht

Zutaten für 4 Personen

250 g Terlaner Spargel „Margarete“
50 g Butter
100 g Mehl
1-1½ l Fleischbrühe oder Spargelsud
Eidotter

Zubereitung

Die Spargelstangen schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser 10-12 Minuten kochen. Das Mehl mit der Butter anrösten und mit dem Spargelsud oder einer Fleischbrühe aufgießen. Die Spargelschalen separat kochen, der Suppe beimischen und diese rund 30 Minuten kochen lassen. Anschließend die Suppe passieren, mit einem Eidotter legieren und die gekochten Spargelstücke dazu mischen. Gleich servieren.

Crema d'asparagi

Un piatto classico delle ricette a base degli asparagi di Terlano

Ingredienti per 4 persone

250 g asparagi "Margarete"
50 g burro
100 g farina
1-1½ litri brodo o la cotta degli asparagi
1 tuorlo d'uovo

Preparazione

Spucciare gli asparagi, tagliarli a pezzettini e cuocerli per 10-12 minuti in acqua salata. Abbrustolare la farina e il burro e aggiungere il brodo o la cotta degli asparagi. Le bucce degli asparagi, cotte separatamente, vengono aggiunte anch'esse alla zuppa. Lasciare cuocere il tutto per 30 minuti. Di seguito frullare la zuppa, mescolare sotto il tuorlo d'uovo e aggiungere alla fine i pezzettini d'asparagi.



Kellerei Cantina Terlan



www.terlaner-spargelzeit.it

/terlaner-spargelzeit