

ROSMARIE RABANSER GAFRILLER

Jubiläum

25

Jahre
Keschtn
weg

Der Kastanienweg
von Neustift nach Vilpian

KESCHTNWEG SÜDTIROL

TAPPEINER.

Inhaltsverzeichnis



Vorwort	4
Die Entstehung des Keschnweges und seine Vision	6
Einführung	10
Die Edelkastanie (<i>castanea sativa</i>)	14
Allgemeines	14
Standort, Aussehen, Pflege	17
Das Holz	20
Das Laub	20
Die Blüte	22
Die Inhaltsstoffe	22
Ernte und Konservierung	24
Die Krankheiten der Kastanie	26
<i>Der Kastanienrindenkrebs</i>	26
<i>Die Gallwespe</i>	27
Kastanienarten und ihre Verbreitung	29
Die Kastanie in der Küche	34
Das Törggelen	36
Kastanienrezepte	40
Kastaniencremesuppe mit Haube	42
Kastanientorte	43
Kastanienreis	44
Kastanienherz	45

1. Etappe

Von Neustift nach Feldthurns	46
Sehenswertes	60

2. Etappe

Von Feldthurns nach Klausen	70
Sehenswertes	82

3. Etappe

Von Klausen nach Barbian	94
Sehenswertes	108

4. Etappe

Von Barbian nach Unterinn	114
Sehenswertes	130

5. Etappe

Von Unterinn nach Bozen	134
Sehenswertes	148

6. Etappe

Von Bozen nach Vilpian	150
Sehenswertes	164

Flora, Fauna und Geologie	170
Veranstaltungen	184
Einkehrmöglichkeiten am Keschnweg	190

Einführung

→ Der gemeinsame Nenner, welcher Neustift mit Vilpian verbindet, ist der Kastanienbaum und dessen geschätzte Frucht, die „Keschte“. So wird die Esskastanie in der Südtiroler Mundart bezeichnet und diesen Namen erhielt auch der „Keschtnweg“ als Hauptdarsteller dieses Buches. Der Kastanienbaum wurde einst wegen seiner stärkereichen Früchte als Brotbaum bezeichnet und die Esskastanie galt als Brot der armen Leute, da sie über so manche Hungersnot hinweghalf. Bei Getreidemissernten etwa bildete sie einen wertvollen Ersatz. Der Verzehr von Kastanien half generell, kostbares Brotmehl zu sparen.

Dieses Buch begleitet den Leser auf eine Wanderung über verschiedene Etappen Richtung Süden, von Neustift über Feldthurns, Klausen, Villanders und Barbian im Eisacktal, über das

Hochplateau am Ritten in die Landeshauptstadt Bozen und schließlich weiter nach Terlan und Vilpian im Etschtal. Der Kastanienweg ist mit seiner Länge von rund 90 Kilometern und einer Höhenlage zwischen 260 und 1000 Metern vom Frühling bis in den späten Herbst und bei milden Temperaturen auch im Winter begehbar.

Der Kastanienweg ist durchwegs sehr gut markiert, es empfiehlt sich jedoch, eine Karte der jeweiligen Umgebung im Maßstab 1:25.000 für die detaillierte Planung und Orientierung hinzuzuziehen.

Den Keschtnweg verbindet man gerne mit Herbst, Törggelen, gebratenen Kastanien, Wein und Genuss. Das ist auf jeden Fall richtig, weil vor allem im Herbst, wenn sich die Kastanienhaine in den verschiedensten Farben färben, die Landschaft einen unvergleichlichen



Beschilderung von Neustift bis Bozen: Dieses Symbol begleitet den Wanderer sicher über den Keschnweg.

Charme versprüht. Das Törggelen mit gebratenen Kastanien und dem „jungen“ Wein, das an den zahlreichen Buschenschänken und typischen Gasthäusern zu einer ganz bestimmten Zeit im Herbst entlang des Weges angeboten wird, hat schon immer Gäste und Einheimische begeistert und in den Bann gezogen.

Der Keschnweg ist jedoch meist das ganze Jahr über begehbar: ein Wanderparadies inmitten von Mischwäldern, grünen Wiesen und imposanten alten Kastanienbäumen. Man begegnet außerdem zahlreichen Natur-

denkmälern mit einer jahrhundertalten Kultur.

Zu Beginn dieses Buches wird kurz beschrieben, wie die Idee zu diesem Weg entstanden ist und wer die Initiatoren dieses so wunderbaren Weges waren. Die Kastanie wird ebenfalls genauer unter die Lupe genommen, wobei man Wissenswertes über Geschichte, Standort und Pflege, Sorten, Holz, Laub und Blüte der Kastanie, aber auch über Inhaltsstoffe, Ernte und Konservierung und noch einiges mehr über diese wunderbare Frucht in Erfahrung bringt.



Weit breitet dieser Kastanienbaum seine „Arme“ aus.

hier mit einem natürlichen Gegner – der Schlupfwespe *Torymus sinensis* – anzukämpfen und erzielt so überzeugende Erfolge. Die Weibchen dieser Schlupfwespe stechen die Gallen an, legen ihre Eier hinein und die daraus entstehenden Larven fressen die Gallwespen-Larven auf. Natürlich muss wie bei allen natürlichen Bekämpfungsmethoden mit einem langwierigen Genesungsprozess gerechnet werden, Geduld ist also angesagt. Inzwischen ist man durch diese Methode aber auch dieser Krankheit Herr geworden. „Einige von Gallwespen befallene Bestände sollte es ja weiterhin geben“, erklärte Hans Laimer. „Denn diese Gallen sind die einzige Nahrung der Schlupfwespe. Das bewahrt sie vor dem Aussterben.“

Weitere Feinde der Kastanie sind verschiedene Kastanienwickler, die für die sogenannten „wurmigen“ Kastanien verantwortlich sind, oder der Esskastanienbohrer. Letzterer hinterlässt seinen Kot in den Kastanien und sie werden dadurch ungenießbar.



Schloss Wolfsthurn in Mareit bei Sterzing mit seiner stattlichen Edelkastanie

➔ **Kastanienarten und ihre Verbreitung**

Die geografische Verbreitung der Kastanienbäume in Südtirol reicht bis Kortsch bei Schlanders im Vinschgau und ins Eisacktal bis Vahrn. Im Pustertal ist das Klima für diese mediterrane Baumart bereits zu rau. Trotzdem gibt es auch einige Ausnahmen, einen besonders prächtigen Kastanienbaum zum Beispiel findet man etwa bei Schloss Wolfsthurn in Mareit/Sterzing. In Südtirol zählt man im ganzen Land rund 50.000 Bäume. Wie bereits erwähnt, leiden viele an Überalterung.



Das Braten der Kastanien über dem offenen Feuer: ein Brauch, der Genuss, Geselligkeit und Gemütlichkeit verspricht

➔ **Die Kastanie in der Küche**

Die Verwendung der Kastanie in der Küche war früher ziemlich begrenzt. Vor allem im Eisacktal wurden die Kastanien hauptsächlich in gekochter Form gegessen. Dazu werden sie ganz schlicht in Wasser für rund 40 Minuten gekocht, dann in der Mitte geteilt und der Inhalt wird aus der Schale gelöffelt. Viele tauchten den Löffel samt diesem Kastanienmus auch noch in Milch, um sie aufzuwerten. An den Sonntagen hatte man mehr Zeit, da wurde die Kastanie dann in gebratener Form gegessen. Dazu müssen die Schalen der Früchte zuerst mit einem Messer

ingeritzt werden, sonst gibt es Explosionen (wer hat nicht schon mal heimlich dem Brater ein paar ungeritzte Kastanien untergejubelt ... ☺).

In einer Bratpfanne, die am Boden Löcher hat, werden sie über dem offenen Feuer gebraten und immer wieder geschüttelt. Der Duft ist köstlich und ist wohl den meisten bekannt. Zudem garantiert das Essen von Kastanien auch ein hohes Sättigungsgefühl. In der Gegend von Lana, zum Beispiel, wurde früher schon eine kräftige Kastanien-suppe gekocht, wie Christoph Gufler in seinem Buch „Südtiroler Kastanien“ erwähnt.

Heute ist die Verwendung der Kastanie sehr viel vielfältiger und kreativer. Es wird zum Beispiel Kastanienbier gebraut oder Schnaps aus den Früchten gebrannt. Einzelne Hersteller verarbeiten die Früchte zu Marmelade. Als Füllung für süße Krapfen – ein bekanntes Südtiroler Dessert – sind sie ebenso bekannt. Der aus den Blüten der Kastanien gewonnene Honig ist ebenfalls landesweit sehr beliebt. Er hat einen etwas herberen Geschmack, eine dunklere Farbe und kristallisiert nur langsam aus. „Edelkastanien-Honig ist sehr wirksam gegen Reizhusten und Bronchitis infolge einer Erkältung oder Grippe-Infektion. Sein Aroma und die direkt verwertbare Form der von den Bienen vorverdauten Kohlenhydrate wirken sich nicht nur positiv auf den Rachen und die allgemeine Konstitution aus, Honig wirkt auch antiinfektiös und heilend. Kastanienhonig wirkt blutreinigend, hemmt die Neigung zu Thrombosen und hilft bei Erschöpfung und Appetitlosigkeit“, meint Hans Laimer. Zudem findet man inzwischen jede Menge



Die Kastanien werden von einigen wenigen Produzenten auch zu Marmelade verarbeitet.



Nachfolgend einige Klassiker der Kastanienküche in Südtirol:

KASTANIENCREMESUPPE MIT HAUBE

Die Kastanien an der gewölbten Seite mit einem kleinen Messer einschneiden und in kaltem Wasser 1 Stunde quellen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kastanien auf ein Blech legen und 10–12 Minuten rösten, bis die Schalen aufspringen. Die Kastanien warm schälen, von Hautresten befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf bräunen, die Kastanienstücke sowie Zwiebel- und Selleriewürfel dazugeben und kurz darin rösten. Mit der heißen Brühe und der Sahne aufgießen, 10 Minuten köcheln lassen und danach ganz fein pürieren oder mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Suppe in Teller oder Schüsseln gießen und jeweils 1 EL geschlagene Sahne daraufgeben.

Zutaten

- 300 g frische Kastanien (außerhalb der Saison alternativ ungesüßtes Kastanienpüree)
- 20 g Butter
- 1 Zwiebel, geschält und sehr klein gewürfelt
- 50 g Knollensellerie, geschält und klein gewürfelt
- 500 ml heiße Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 150 ml Sahne
- Muskat, gerieben
- Salz, Pfeffer
- 50 ml geschlagene Sahne



KASTANIENTORTE

Zutaten

- 170 g Kastanien
- 140 g Zucker
- 6 Eier, getrennt
- 50 g Semmelbrösel
- Butter für die Form

Fülle

- ¼ l Rahm
- 30 g Zucker
- 100 g Kastanien, passiert
- 2 EL Marillenmarmelade

Schokoladenglasur

- 200 g Blockschokolade
- etwas Kokosfett

Kastanien waschen, auf der gerundeten Seite einschneiden, auf ein nasses Blech legen und etwa 10 Minuten im Ofen leicht braten, bis sie aufspringen. Dann schälen, in kochendes Wasser geben, 20 bis 30 Minuten kochen und

passieren, solange sie heiß sind. Den Zucker mit 6 Eigelb dickschaumig rühren. Die passierten Kastanien, die Brösel und schließlich den festen Eischnee unterziehen.

Diese Masse in eine gefettete Tortenform füllen, 30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170–180 Grad backen. Nach dem Erkalten die Torte durchschneiden. Den Rahm mit dem Zucker sehr steif schlagen und das Kastanienpüree unterziehen. Die Torte mit dieser Creme wieder zusammensetzen.

Unter Rühren die zerbrochene Blockschokolade und das Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Kein Wasser zugeben! Die Masse nicht zu heiß werden lassen. Die Glasur aus dem Wasserbad nehmen und rühren, bis sie dicklich ist. Die Oberfläche mit Marmelade dünn bestreichen und mit Schokoladenglasur überziehen.

2. ETAPPE

Von Feldthurns nach Klausen

→ In Feldthurns sollte man die Besichtigung der Sommerresidenz der Brixner Fürstbischöfe, Schloss Velthurns, nicht versäumen. Für Archäologie-Interessierte ist ein Abstecher zum frei zugänglichen Archeoparc in der Tanzgasse (Nähe Laurentiuskirchlein) eine interessante Option, die es zu nutzen gilt. Neben der Laurentiuskirche kann man sich gemütlich auf einen Kastanienthron setzen, der aus einem Kastanienbaum geformt wurde. Immer wieder entdeckt man in Feldthurns – als Wiege des Keschnweges – am Wegesrand Skulpturen und sonstiges aus Kastanienholz. Wo findet man zum Beispiel noch Kastanienbäume mitten in einer Ortschaft? Etwa beim Antoniuskirchlein, wo zwischen zwei schönen Kastanienbäumen eine künstlerisch gestaltete Kastanie aus Holz zu finden ist. Die Erbauung des Antonius-

kirchleins soll laut einer überlieferten Sage auf das Versprechen eines Gerichtsschreibers zurückgehen. Als er auf dem Pferd von Brixen nach Feldthurns ritt, scheute dieses im Wöhrgraben. In rasendem Ritt galoppierte es Richtung Feldthurns. Der Reiter versprach in seiner lebensbedrohlichen Situation, an jener Stelle eine Kirche bauen zu lassen, an der das Pferd endlich zum Stillstand kommen würde.

Auch im Keschnloach, dem Kastanienhain in der Nähe des Radoarhofes entdeckt man Skulpturen. Diese gehen neben weiteren – auch direkt im Dorfzentrum positionierten – zurück auf Symposien, welche im Zusammenhang mit der Veranstaltung „Keschnigl“ von verschiedenen Künstlern gestaltet wurden. Der Keschnweg erfreut sich auch bei Schülern als Ausflugsziel immer größerer Beliebtheit. So entstand in diesem Bereich auch ein netter Rastplatz

Die gerissene Rinde,
ein Kennzeichen alter
Kastanienbäume

TECHNISCHE DATEN

STRECKENLÄNGE
5,8 km

GEHZEIT
ca. 2 Std.

AUFSTIEG
87 Hm

ABSTIEG
427 Hm
inkl. Auf- und
Gegenabstiegen





Prachtvoll ruht Kloster Säben auf dem Heiligen Hügel.

An einer Apfelplantage vorbei gelangt man schließlich in diesen Klausner Weiler. Ab Pardell verläuft der Keschnweg ein Stück auf der Straße; sobald man die Obstwiesen erreicht, kann man rechts über einen abkürzenden Wanderweg durch die Apfelbäume zum nächsten Hof gehen. Dort rechts halten und Richtung Säben weiter-

marschieren. Dort gilt es erstmals einen kurzen, knackigen Aufstieg zu bewältigen. Durch einen kurzen Tunnel erreicht man den Klosterbereich; rechts geht ein weiterer Tunnel ab, der auf den gepflasterten Kreuzweg leitet. Auf diesem gelangt man zum Eingang von Schloss Branzoll; an diesem vorbei erreicht man den Wanderweg, der



rechts – teils als Treppe ausgebaut – direkt in das Städtchen Klausen hinabführt.



Wanderer, die an diese relativ kurze Etappe gleich die nächste anhängen möchten, können den Ab-

stieg in die Stadt Klausen umgehen. Vor dem Sattel, von dem es dann aufwärts zum Kloster geht, führt rechter Hand ein Weg hinab in das Thinetal. Man gelangt auf die Talstraße und wandert kurz auf dieser Richtung Klausen, bis der Keschnweg rechts hinauf zum Muttnerhof leitet.



Bad Dreikirchen

11

11

11B

Zargenbach

St. Jakob

Sauders

Larmhof

Winklerhof

Unteraichnerhof



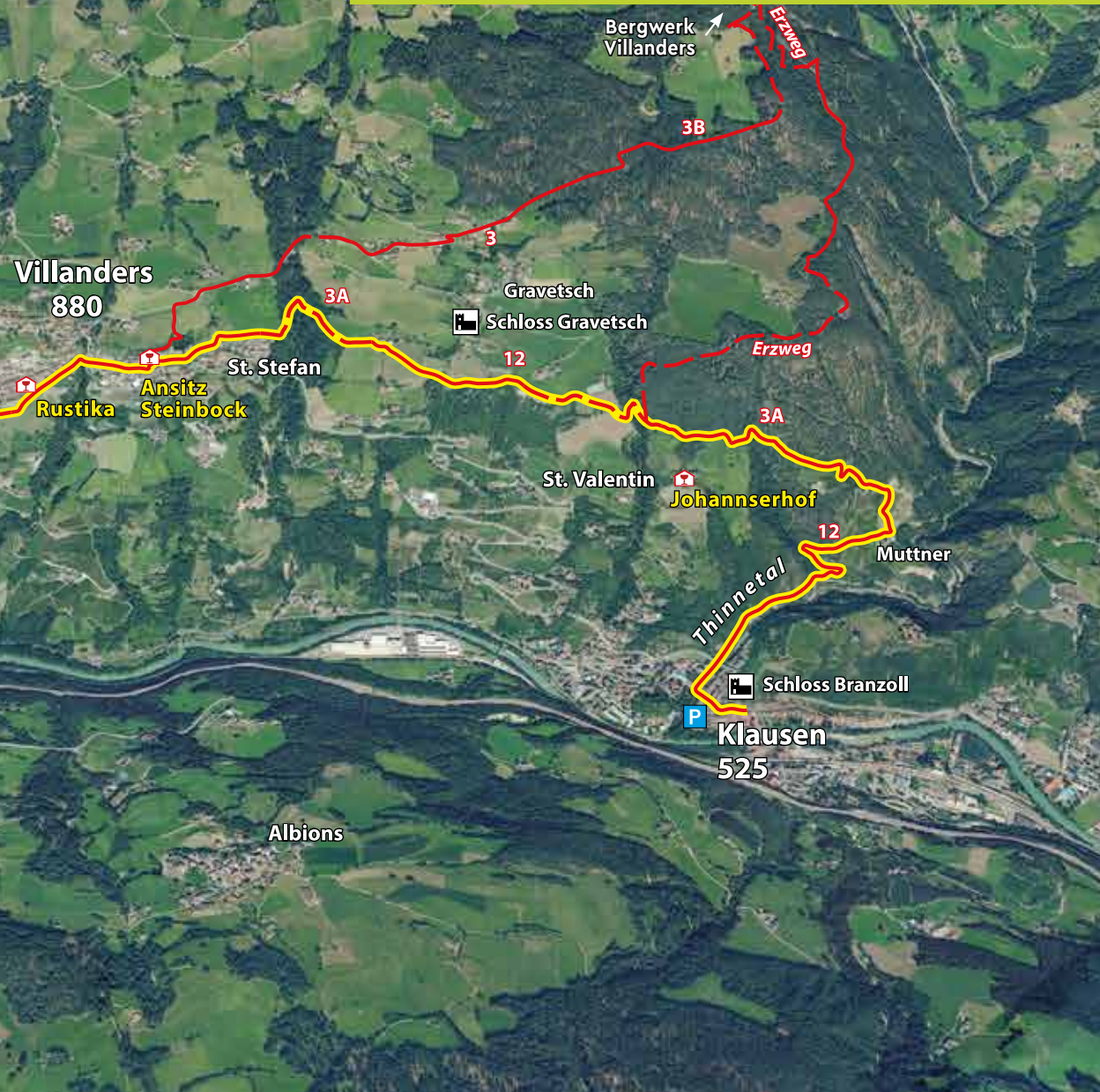
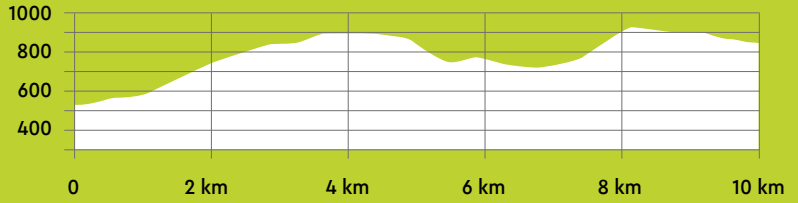
Barbian
830

Waidbruck
470

Hoadrichsberg
1723

3. Etappe

Von Klausen nach Barbian





Blick auf Siffianer Leitach

öffentlichen Buslinien wieder nach Atzwang zurückkehren.

**Gehzeit: etwa dreieinhalb Stunden;
Höhenunterschied: 500 Meter**

Man marschiert kurz auf der Zufahrtsstraße Richtung Lengstein und bald geht es wieder links ab Richtung Siffian. Als nächstes erreicht man den stattlichen Steidacherhof. An weiteren einzelstehenden Höfen vorbei wandert man ohne großen Höhenunterschied teils auf Wander- und teils auf

Asphaltwegen zum nächsten Graben. Dieser wird überquert und es geht bergauf, bis der Weg rechts abbiegt und hinauf zum nächsten Hof geht. Der Keschnweg zieht sich dann von der Zufahrtsstraße weg und führt links hinab in den Wald. Nun erreicht man nach einem teilweise steilen Abstieg den Graben des Finsterbaches mit einem kleinen Wasserfall. Natürlich gilt es dann auch den Gegenanstieg zu überwinden und man erreicht schließlich den Joggum- und als nächstes den Schmaleichnerhof.

4. Etappe





Panoramabrücke zwischen Barbian und Saubach

SEHENSWERTES

➔ Panoramabrücke zwischen Barbian und Saubach

Auf dem Keschnweg von Barbian nach Saubach kann man seit dem Spätsommer 2021 den Ganderbach auf einer besonderen Brücke überqueren. Es handelt sich um eine sogenannte Spannbandbrücke, die mit einer Länge von 120 Metern europaweit eine Seltenheit darstellt. Die Breite beträgt drei Meter und man kann bis zu 55 Meter in die Tiefe blicken. Sie ist Teil des Gehweges zwischen den beiden genannten Orten und man genießt einen tollen Blick auf die Barbianer Wasserfälle oder die Trostburg auf der anderen Talseite.

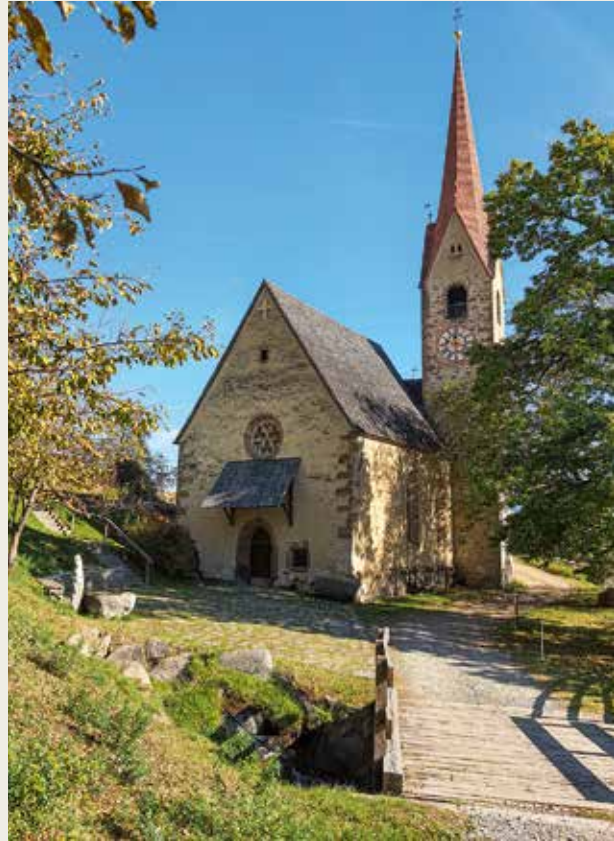
➔ Kirche St. Ingenuin und Albuin in Saubach

Die Kirche ist für Kunstsinnige ein besonderer Genuss. Gebäude und Einrichtung bilden eine stimmige Einheit und stammen aus dem Ende des 15. Jahrhunderts, wobei die Wahl der Patrone auf ein höheres Alter schließen lässt. Die drei spätgotischen Flügelaltäre im Innenraum sind sehenswert. Den Schlüssel erhält man im Tourismusbüro von Barbian (www.barbian.it) oder beim benachbarten Saubacher Hof.

➔ Gemeinde Ritten

Die Gemeinde Ritten ist mit 111,48 km² die flächenmäßig größte Gemeinde am Keschnweg mit gut 8000 Einwohnern. 12 Fraktionen (Ortsteile) bilden die

Gemeinde, die im Tal an den Ufern des Eisacks und der Talfer beginnt und bis auf 2170 Meter Meereshöhe reicht. Geologisch wird das Gebiet von der Bozner Quarzporphyrplatte geprägt, einem Gestein mit vulkanischem Ursprung. Eine besondere geologische Erscheinung sind die Rittner Erdpyramiden, welche auf keinen Fall unerwähnt bleiben dürfen. Man wird ihnen im Laufe des Weges auch begegnen. Sie kommen in Südtirol an mehreren Stellen vor, aber nicht in dieser Formschönheit wie hier am Ritten. Hier wachsen diese Säulen gleich an drei Stellen aus Moränenboden. Es handelt sich dabei nicht um erstarnte Hexen, wie eine Sage erzählt, sondern um eiszeitliches Moränenmaterial, durchsetzt mit großen Steinen. Im trockenen Zustand ist dieses lehmige Material steinhart. Die Hangneigung spielt ebenso eine große Rolle. Bei starken Regenfällen werden tiefe Rillen ausgeschwemmt und in den Trockenphasen kann das Material wieder aushärten. Unter größeren Steinen, die als Dach dienen, bildet sich nach



Kirche St. Ingenuin und Albuin in Saubach



Oben: Die Gastwirte, welche sich an den Kastanienwochen beteiligen, treffen sich zur Eröffnungsfeier.

Unten: Verleihung der Auszeichnung „Goldene Kastanie“ an den Künstler Herbert Kerschbaumer durch HGV-Bezirksobmann Helmut Tauber

→ Die Eisacktaler Kastanienwochen

Während die Veranstaltung Keschnigl vor allem die kulturelle, naturverbundene und wirtschaftliche Bedeutung der Kastanie entlang des Keschniglweges in den Vordergrund stellt, werden bei den Kastanienwochen hauptsächlich die kulinarischen Möglichkeiten in Zusammenhang mit dieser Frucht aufgezeigt.

2001 fanden die Eisacktaler Kastanienwochen das erste Mal statt, Initiator war wiederum der rührige Unterwirt Franz Tauber. Organisiert wird die Veranstaltung nach wie vor vom Hoteliers- und Gastwirteverband des Bezirkes Eisacktal, dem aktuell sein Sohn Helmut Tauber vorsteht.

Im Jahr 2022 beteiligten sich 13 Gastbetriebe von Neustift bis Barbian an dieser Aktion. Von deftigen Vorspeisen, wie beispielsweise Kastanienspätzle mit Speck und Bergkäse, bis hin zu köstlichen Nachtischen, alle zubereitet aus der Kastanie, kann man mit allerlei leckeren



Herbstwanderung durch raschelndes Kastanienlaub

ren und kreativen Überraschungen rechnen. Die Kastanienwochen finden immer Ende Oktober statt. Dazu werden interessante Rahmenveranstaltungen geboten wie geführte Wanderungen mit Verkostungen. Außerdem wird die Veranstaltung auch von der Verleihung der Auszeichnung „Goldene Kastanie“ begleitet. Persönlichkeiten, welche sich rund um die Kastanie besondere Verdienste erworben, erhalten dieses Zeichen der Anerkennung und des Dankes. Zu ihnen gehörte unter anderem auch

der Kastanienbaumzüchter Hans Laimer, der mit seiner Kastanienbaumschule in Südtirol ein Unikum darstellt. Die 11. Auszeichnung in dieser Form wurde 2022 an die Feldthurner Künstler Herbert Kerschbaumer und Simon Rauter verliehen. Sie setzen sich in ihrem künstlerischen Schaffen vor allem mit dem Kastanienholz auseinander.

Weitere
Informationen



HINWEIS: Alle Angaben in diesem Wanderführer wurden von der Autorin sorgfältig recherchiert. Sollten Sie bei Ihren Touren dennoch Unstimmigkeiten bemerken, nimmt der Verlag Ihre Hinweise gerne entgegen (buchverlag@athesia.it). Die Benutzung dieses Führers erfolgt auf eigenes Risiko. Eine Haftung für etwaige Unfälle und Schäden wird weder von der Autorin noch vom Verlag übernommen.

Das Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

BILDNACHWEIS: Alle Bilder stammen von Rosmarie Rabanser Gafriller außer Archeopark/Marianne Erlacher 110, Athesia-Tappeiner Verlag 62; Norbert Blasbichler 185; Bergwerk Villanders/Gruber 104; Wolfgang Gafriller 8/9, 28, 111; Laura Ganner 45; Thomas Gantioler 173; Rene Gruber 31, 52; HGV Bozen 186, 188; IDM Südtirol (Manuel Ferrigato) 34, 187, (Alex Filz) Vorsatz/Klausen, 80/81, 91, (Andreas Mierswa) 37; Hans Laimer 17, 30; Daniel Mair/LIVE-STYLE Agency 36; Kim Marcelli 42; Helmut Moling Vorsatz/Feldthurns, 70/71; Georg Rabanser 174 o., 183; Caroline Renzler/SILBERSALZ 86; Helmuth Rier 83, 85 u., 92; Valentina Solfrini {Hortus Cuisine} 43 und 44; Rosa Soratroi 32; Olga Staffler 39; stock.adobe.com (Gabriele Bignoli) 63, (Sergej Borzov) 148, (cmfotowork) 89, (Dan74) 190, (gtranquillity) 2, (hegadex.com) 132 o., (kab-vision) 38, (Patryk Kosmider) 88, (Frank Krautschick) 67, 164 o., (New Africa) 41, (Albert Noib) 164 u., (lorenza_panizza) Vorsatz/Neustift, (saiko3p) 165, (Sergio) 35, (stevanzz) 166, (zcy) Umschlag-Rückseite, (Boris Zerwan) Vorsatz/Kastanienbaum; Tourismusverein Ritten (Sophie Pichler) 133, (Achim Meurer) Vorsatz/Unterinn, 145; Werner Waldboth 5; www.suedtirolerland.it Vorsatz/Vilpian und Terlan

1. Auflage 2023

© Athesia Buch GmbH, Bozen

Umschlaggestaltung & Design: Athesia-Tappeiner Verlag

Satz & Korrektorat: Cilli Staffler

Kartografie & 3D: geomarketing, www.geo-marketing.eu; Orthofoto: Autonome Provinz

Bozen-Südtirol/Landeskartographie und Koordination der Geodaten

Bildbearbeitung: Typoplus, Frangart

Druck: Athesia Druck, Bozen

Papier: Gardamatt Ultra, Vorsatz Offset weiß

Gesamtkatalog unter

www.athesia-tappeiner.com

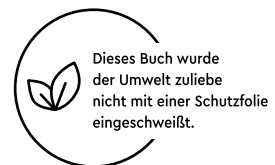
Fragen und Hinweise bitte an

buchverlag@athesia.it

ISBN 979-12-80864-11-6

Bildbeschreibung Titelseite:

Sonnendurchflutete Kastanienbäume umrahmen den Blick auf den Schlern (© Wolfgang Gafriller)



QUELLENANGABE

Josef Rampold, Eisacktal, Athesia Bozen, 1996

Oswald Stimpfl, Blumenwanderungen, Folio
Verlag Wien-Bozen, 2010

Meraner Stadtanzeiger, Wilhelm Mair
(Botanischer Spaziergang Sommer 2014,
Herbst 2014, Frühling 2016)

Dora Somvi, Kräuterwanderungen in Südtirol,
Tappeiner Verlag, 2015

Erich Kofler, Südtiroler Gebietsführer (Barbian/
Villanders), Athesia Bozen, 1980

Thomas Peer, Lebensräume in Südtirol/Die
Pflanzenwelt, Athesia Bozen, 1989

Peter Ortner, Christoph Mayr, Kulturlandschaft
Südtirol, Athesia Bozen, 2006

Anton von Lutterotti, Südtiroler Landeskunde,
Athesia Bozen, 2000

Leo Andergassen, Südtirol. Kunst vor Ort,
Athesia Bozen, 2002

Arbeitsgruppe Säben, Säben-Geschichts- und
Kunstführer, 2003

Cornelia Haller Zingerling, Südtiroler Kastanien,
Athesia Spectrum, 2006

Manfred Ziernheld und Christoph Gufler,
Südtiroler Kastanien, Athesia Bozen, 2011


Informationen zum Thema „Biodiversitäts-
monitoring Südtirol“, „Initiative Baum-
gart“, „Biodiversität und Lebensräume am
Keschnweg“, Andreas Hilpold, Biologe
Eurac Research

Kastanienrezepte: S. 42: Tina Marcelli – Meine
Lieblingsrezepte; Athesia-Tappeiner Verlag 2021;
S. 43/44: Südtiroler Leibgerichte von Hanna
Perwanger; Athesia-Tappeiner Verlag 2020;
S. 45: Alles selbst gemacht! von Annalena
Ganner; Athesia-Tappeiner Verlag 2022



ROSMARIE RABANSER GAFILLER

Die Autorin, Jahrgang 1959 aus Barbian, ist Lehrerin im Ruhestand. Ihr Einsatz gilt dem Verfassen von Wanderbüchern und ihrer Tätigkeit als Wanderführerin. In diesem Rahmen ist sie einerseits mit Wandergruppen des Alpenvereins unterwegs, aber auch mit vielen Gästen. Der Keschnweg liegt vor ihrer Haustür, sie kennt ihn wie ihre Westentasche und fehlt natürlich nicht in ihrem Tourenprogramm. Als ehemalige Dorf-Chronistin zählt die Sammel- und Recherche-Leidenschaft ebenfalls zu ihren Stärken und so hat sie viele interessante Informationen rund um die Kastanie und dem Leben am Keschnweg zusammengetragen.



→ Der Keschnweg (Kastanienweg) in Südtirol wurde vor 25 Jahren eröffnet! Er verläuft auf der orografisch rechten Seite des Eisacktales und führt vom berühmten Kloster Neustift bei Brixen durch lichtdurchflutete Kastanienwälder, gepflegte Fluren und spektakuläre Naturlandschaften über Feldthurns bis zum Schloss Runkelstein am Rande der Landeshauptstadt Bozen. Von dort geht es weiter durch schöne Rebanlagen an den Hängen des Guntschnaberges über Glaning bis ins Etschtal nach Terlan und Vilpian.

Zum Jubiläum dieses einzigartigen Weges werden in diesem Buch die einzelnen Etappen inklusive Varianten und Sehenswürdigkeiten detailliert beschrieben, bebildert und kartografisch dargestellt. Selbstverständlich dürfen Einkehrmöglichkeiten und Törggele-Möglichkeiten entlang des Weges nicht fehlen!

Weiters gibt es viele interessante Informationen zur Edelkastanie, zum Standort, zum Holz, zur Blüte, zu den Inhaltsstoffen, zu den Sorten und ihrer Verbreitung. Flora, Fauna und Geologie entlang des Kastanienweges geben Auskunft darüber, wem man alles begegnen und was man alles entdecken kann!

Ein Kapitel zur Kulinarik inklusive einiger traditioneller Rezepte sowie Veranstaltungen rund um die Kastanie runden dieses Buch ab.

ISBN 979-12-80864-11-6



9 791280 864116

athesia-tappeiner.com

25 € (V/D/A)