

TERLANER SPARGELZEIT

Frühlingszeit ist Spargelzeit
Delizie culinarie in primavera

2026

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*

I ristoasparagi

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



Restaurant / Ristorante Apollonia

St.-Apollonia-Weg / Via Apollonia 3
39010 Nals-Sirmian /
Nalles-Sirmiano
T +39 0471 969 280
info@apollonia.it

Ruhetag / giorno di riposo:
Montag / lunedì



Gasthof Restaurant / Locanda Ristorante Jäger

St.-Apollonia-Weg / Via Apollonia 5
39010 Nals-Sirmian /
Nalles-Sirmiano
T +39 0471 678605
info@gasthof-jaeger.com
CIN: IT021055A1E4SJ2C2U

Ruhetag / giorno di riposo:
*Dienstag und Mittwoch /
martedì e mercoledì*



Terlaner Spargelrisotto

Ein klassisches Terlaner Spargelgericht

Zutaten für 4 Personen

4 Stangen Terlaner Spargel „Margarete“
160 g Reis
1 feingehackte Zwiebel
3/4 l Spargelwasser (Spargelfond)
Sahne, Butter, weißer Pfeffer, Parmesankäse

Zubereitung: Die Spargelstangen schälen und in rund einen Zentimeter lange Stücke schneiden. Ungefähr 15–20 Minuten in Salzwasser leicht kochen. Eine feingeschnittene Zwiebel in Öl hell anrösten. Den Reis dünsten und mit dem Spargelfond aufgießen. Bei ständigem Rühren rund 15 Minuten garkochen. Kurz bevor der Reis fertig gedünstet ist, die Spargelstücke dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Sahne, Butter und Parmesan verfeinern. Mit einigen Spargelspitzen garnieren und servieren.

Risotto agli asparagi di Terlano

Un piatto classico delle ricette a base degli asparagi di Terlano

Ingredienti per 4 persone

4 asparagi bianchi di Terlano “Margarete”
160 g di riso
1 cipolla tritata finemente
3/4 l di acqua di cottura degli asparagi (brodo di asparagi)
Panna, burro, pepe bianco, parmigiano

Preparazione: Pelare gli asparagi e tagliarli a pezzi di circa un centimetro. Cuocerli leggermente in acqua salata per circa 15–20 minuti. Rosolare leggermente una cipolla tritata finemente in olio. Aggiungere il riso e farlo tostare brevemente, quindi versare il brodo di asparagi. Cuocere per circa 15 minuti mescolando continuamente. Poco prima che il riso sia cotto, aggiungere i pezzi di asparago. Insaporire con sale, pepe, panna, burro e parmigiano. Guarnire con alcune punte di asparago e servire.

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: 21. April, 5. und 12. Mai 2026, ab 9.30 Uhr

Treffpunkt: Tourismusverein Terlan

Preis: 35 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: 21 aprile, 5 e 12 maggio 2026, dalle ore 9.30

Punto d'incontro: Associazione Turistica Terlano

Costo: 35 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 9. April bis 14. Mai 2026, ab 10 Uhr

Treffpunkt: Tourismusverein Terlan

Preis: 23 Euro (Führung Spargelfeld mit Weinverkostung); 13 Euro (nur Führung Spargelfeld)

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 9 aprile al 14 maggio 2026, dalle ore 10

Punto d'incontro: Associazione Turistica Terlan

Costo: 23 euro (escursione con degustazione vini); 13 euro (solo escursione)

Kulinare Spargelwanderung



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

Termin: Samstag, 25. April 2026, 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, 25 aprile 2026, 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)





Kochkurs: Spargelstrudel leicht gemacht

Entdecken Sie gemeinsam mit Ruth Waschgler Höller, der Botschafterin bäuerlicher Produkte, die Vielfalt des heimischen Spargels und lernen Sie, wie daraus ein köstlicher Spargelstrudel entsteht. Mit viel Praxis, persönlichen Tipps aus der bäuerlichen Küche und regionalen Zutaten wird gemeinsam gekocht, gerollt und genossen. Ein Kurs für alle, die Spargel lieben und bäuerliches Kochhandwerk erleben möchten!

Termin: 17., 24. April und 8. Mai (immer freitags)

Uhrzeit: 15 bis 17 Uhr

Treffpunkt: Judhof, Klaus 4, 39018 Terlan

Referentin: Ruth Waschgler Höller

Preis: 15 Euro (5–8 Personen)

Corso di cucina: Strudel di asparagi facile da preparare

Scoprite insieme a Ruth Waschgler Höller, ambasciatrice dei prodotti contadini, la varietà degli asparagi locali e imparate a trasformarli in un delizioso strudel di asparagi. Con tanta pratica, consigli personali dalla cucina contadina e ingredienti regionali, cucinerete, arrotolerete e gusterete insieme. Un corso per tutti gli amanti degli asparagi che desiderano scoprire l'arte della cucina contadina!

Date: 17, 24 aprile e 8 maggio (sempre di venerdì)

Orario: dalle ore 15 alle 17

Punto d'incontro: Judhof, Klaus 4, 39018 Terlan

Relatrice: Ruth Waschgler Höller

Prezzo: 15 euro (5–8 persone)

Das Spargelfest – eine Erfolgsgeschichte

Das Spargelfest der Musikkapelle Terlan ist längst ein Fixpunkt im Veranstaltungskalender und feiert am 26. April seine 23. 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 Terlan è ormai un appuntamento fisso nel calendario degli eventi e il 26 aprile celebrerà la sua 23^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.





Hoteliere- und Gastwirteverband
Ortsgruppe Terlan



Kellerei
Cantina Terlan



www.terlaner-spargelzeit.it

/terlaner-spargelzeit