

PRESSETEXT

Genießertage im Bad Moos - Aqua Spa Resort: Begegnungen mit den Schätzen der Dolomiten

In der prachtvollen Natur der Sextner Dolomiten unterwegs sein, zwischendurch bei Bergbauern, Käsereien und Produzenten von Südtiroler Spezialitäten Station machen und diese verkosten: Für solche Erlebnisse ist das Bad Moos - Aqua Spa Resort am Eingang des idyllischen Fischleintals die ideale Ausgangsstation. Noch dazu ist im Juni die Nutzung der Bergbahnen kostenlos.

Aussichtsreiche Wanderungen und Touren mit dem E-Bike in den Sextner Dolomiten, dazu ausgiebige Wellness- und Fitnessstunden im Soma & Anima Spa des Bad Moos – Aqua Spa Resorts und sich mit köstlichen Speisen im Hotelrestaurant verwöhnen lassen. Ob herzhaft-klassisch oder leicht und mediterran: Das Küchenteam im Bad Moos – Aqua Spa Resort versteht es, aus feinsten Zutaten erlesene Gerichte zu zaubern. Angefangen beim reichhaltigen Frühstücksbuffet, über die nachmittägliche Südtiroler Marende bis hin zum Mehrgangmenü und besonderen Motto-Buffets am Abend setzen die Köchinnen und Köche mit Vorliebe Produkte und Zutaten heimischer Produzenten ein.

Wer mehr darüber erfahren möchte, woher die köstlichen Produkte kommen, der begibt sich rund um das Hotel auf Genussstouren. Hier in den Sextner Dolomiten mit den berühmten Drei Zinnen gibt es noch eine authentische Bergbauernkultur mit Betrieben, die seit Generationen konsequent natürlich produzieren und deren Handwerk auf alten, gewachsenen Traditionen beruht. Mit ihnen arbeitet das Bad Moos - Aqua Spa Resort seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammen und die Produkte bereichern das kulinarische Angebot.

Nachfolgend einige Tipps und Vorschläge, wie sich diese wertvollen Schätze mit schönen Wanderungen kombinieren lassen. Das können gemütliche Spaziergänge durch das Fischleintal und rund um Sexten sein, aber auch abwechslungsreiche Bergtouren mit überschaubaren Höhenmetern.

Beim Unteroitlhof gibt es Käse direkt vom Almbauern

Idyllisch liegt der Bergbauernhof von Sonja und Andreas Villgrater am Ende des Sextner Tals direkt am Waldrand. Von Bad Moos ist es eine gemütliche Dreiviertelstunde auf dem Wanderweg gegenüber des Hotels bis Moos und dann rechts sanft bergauf am Waldrand entlang direkt zum Hof auf 1450 Meter Höhe. Dort erwarten einen 50 Ziegen, 20 Schafe, einige Rinder und Schweine sowie Hühner und ein Pferd. Die Villgraters fertigen aus der Ziegen- und Kuhmilch in ihrer Hofkäserei zahlreiche Frisch- und Schnittkäse sowie Joghurt.

Das Beste der Natur bei der Käserei Sexten

Dass die Landwirtschaft im Sextner Tal auf sehr soliden Beinen steht, das erlebt der Besucher nicht nur bei einem Spaziergang rund um den Ort, sondern vor allem auch bei einem Besuch der Käsereigenossenschaft. Eine gute halbe Stunde spaziert man auf dem Wanderweg entlang des Fischleinbachs über die flachen Wiesen vorbei an Moos bis zum Ortsrand von Sexten, kommt dort direkt zur Käserei vor dem Dorfzentrum. Unterwegs bietet sich stets ein herrlicher Blick auf den breiten Gipfel des Helm. Das Ziel ist ein kleines Käseparadies, besitzt die Genossenschaft der einheimischen Bauern doch eine fast hundertjährige Geschichte. Hier gibt es viele klassische Alm- und Bergkäse, dazu Spezialitäten wie die Sextner Nemes mit heimischen Kräutern oder die Sextner Ziggerlan, feiner Quark mit Kräutern und Gewürzen.

Brot, Speck und Wurst aus dem Bergsteigerdorf

Und wenn wir schon in Sexten sind, das sich seinen authentischen alpinen Charakter erhalten hat und deshalb auch Mitglied bei den Bergsteigerdörfern ist, dürfen zwei weitere Stationen nicht fehlen. Direkt gegenüber der Käserei ist die Metzgerei Villgrater. In dem Familienbetrieb entstehen Sextner Speck, geräucherter und gekochter Schinken und luftgetrocknete Salami ganz so wie es in der Gegend immer der Brauch war. Auf dem Weg zurück könnte man in Moos noch Station machen bei der Bäckerei Happacher. Dort werden seit Generationen echte Pustertaler Spezialitäten gebacken wie das typische Pustertaler „Breatl“, ein würziges Roggenbrot aus Sauerteig, und die „Struze“, die weißen Wecken. Eine Bäckerei mit echter Backstube. Allein der Duft der frisch gebackenen Köstlichkeiten ist

verführerisch. Und hier gibt es auch noch das klassische Schittlbreatl sowie viele Süßspeisen. Ein Espresso oder Cappuccino im Café, dann kann die kulinarische Wanderung weitergehen.

Süße Köstlichkeiten vom Prager Wildsee

Zu den langjährigen Lieferanten feiner Südtiroler Spezialitäten in Bad Moos gehört auch Alpe Pragas. Seit den 1990er Jahren fertigt Stefan Gruber in seinem Heimatdorf Ausserprags kurz vor dem berühmten Prager Wildsee aus Früchten und Beeren feine Aufstriche und vieles mehr. Da gibt es klassische Kompositionen und auch verlockende Kreationen wie Kastanie oder Marille, Ingwer, Pfefferminz, Pfirsich-Zitronengras oder Himbeere mit Balsamessig. Einen Besuch der Produktionsstätte kann man natürlich mit einem Spaziergang am Prager Wildsee oder auf der 2000 Meter hohen Plätzwiese samt 360 Grad Panorama verbinden.

Feine Öle und Kräuter von der Pustertaler Sonnenterrasse

In Issing oberhalb des Pustertals auf einer bezaubernden Sonnenterrasse startete vor über 100 Jahren Johann Niederkofler senior mit der Destillation von Föhre, Zirbelkiefer und Latsche. Das Öl verkauft er als Hausmittel. Mit dem alten Wissen und neuen Erkenntnissen wuchs die Produktion und Bergila ist heute eine wirklich empfehlenswerte Adresse für Menschen, die sich und ihrer Gesundheit Gutes tun wollen. Das Kennenlernen von Gewürzsalzen, Ölen, Latschen- und Zirbelkiefersirup, Kräutertees, Naturkosmetik wie Kräuterduschbäder oder Gesichtswasser wäre allein den Ausflug wert. Das lässt sich dazu mit einem Spaziergang auf den weiten, offenen und sonnenverwöhnten Wiesen oberhalb des Pustertals verbinden. Die Aussicht Richtung Kronplatz und Dolomiten ist wirklich grandios.

Genießertage im Bad Moos – Aqua Spa Resort

Um all die regionalen Köstlichkeiten zu entdecken und sich noch dazu im 2.500m² großen Soma & Anima Spa verwöhnen zu lassen, empfiehlt sich das Angebot „Genießertage in Bad Moos“, welches neben der Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbuffet, der traditionellen Südtiroler Marende am Nachmittag und abends das 4- bis 5-Gänge-Wahlmenü, die Nutzung des Soma & Anima Spa, Teilnahme am „Move & Balance“-Programm mit vielen täglichen Aktivitäten insbesondere einen Besuch der Hofkäserei Unterreitlhof und eine Weinverkostung im Hotel inkludiert. Bei einer Führung von der Quelle bis in den Spa erfährt man Wissenswertes über die Heilkräfte der hauseigenen St. Valentin Schwefelquelle. Besonders praktisch: Im Juni ist die Nutzung der Bergbahnen in Sexten inkludiert. Weitere Informationen und Buchung unter www.badmoos.it.

Zeichen: 6.676

Buchungskontakt:

Bad Moos - Aqua Spa Resort

Fischleintalstraße/ Via Fiscalina 27
39030 Sexten-Moos/ Sesto-Moso (BZ), Italien
Tel. +39 0474 713 100
Fax +39 0474 713 333
info@badmoos.it, www.badmoos.it

Pressekontakt für Rückfragen

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Wimmelsweg 10	Wimmelsweg 10	Langenburger Str. 33
D-22303 Hamburg	D-22303 Hamburg	D-70435 Stuttgart
+49 (0) 40 50681694	+49 (0) 38206 744790	+49 (0) 711 50448110
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de		

Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen zum Bad Moos - Aqua Spa Resort zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im [Presseportal](#) druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.