Raiffeisen
Obervinschgau

2026

A SCHLUCK HOAMAT

Durch's Jahr mit regionalen Drinks
für jeden Geschmack.



Vorwort - Raiffeisenkasse Obervinschgau



Was als spontane Idee – oder, wie man im Volksmund so schön sagt, als Schnappsidee – junger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter unserer Raiffeisenkasse während eines Firmenausflugs entstand, hat sich zu einem außergewöhnlichen Gemeinschaftsprojekt entwickelt. Mit viel Engagement, Kreativität und Gespür für Qualität wurde der Gedanke aufgegriffen, die Genussregion Vinschgau auf eine neue, erfrischende Weise zu präsentieren. Im wahrsten Sinne des Wortes entstand ein lokal verwurzelter, authentischer Kalender rund um das Thema Mixgetränke.

Die Ferienregion Reschensee steht für Vielfalt, Qualität, echte Handwerkskunst und für Genuss mit Charakter. Diese Werte spiegeln sich auch in den vorgestellten Rezepten wider. **Inspiriert von regionalen Besonderheiten, heimischen Zutaten und der Leidenschaft für das Besondere, ist mit dem Kalender ein umfassender Einblick in die moderne Barkultur gelungen.** Ob alkoholfrei oder klassisch gemixt, jeder Drink erzählt ein Stück Obervinschger Lebensgefühl und verbindet Tradition mit Kreativität.

Der Trend zu hochwertigen Cocktails und Aperitifs hat im Obervinschgau längst Einzug in unsere Hotelbars gehalten. Das Berufsbild des Barkeepers gewinnt dadurch in unserer Ferienregion rund um den Reschensee zunehmend an Bedeutung und zeigt, dass Gastfreundschaft, Gaumenfreude und Kundenorientierung viele Gesichter haben. Den Barkeepern ist es gelungen die lokalen und saisonalen Besonderheiten in die Rezepte einzubauen und die Neugier auf die Ferienregion Reschensee anzuregen. Das Projekt hat das gemeinsame Ziel die Bewohner und Gäste, sowie Freunde der Obervinschger Kultur nachhaltig zum Thema Genuss zusammenzubringen. **Wir möchten mit diesem Projekt auch die neue Barkultur mit geistreichem Austausch, kooperativem und kreativem Zusammensein fördern.**

Als Raiffeisenkasse ist es unser Kernauftrag, Sparen, Investieren und Finanzieren im regionalen Wirtschaftskreislauf zu fördern. Als lokale Bank stellen wir Liquidität bereit, die Wachstum, Unternehmertum und Innovation ermöglicht. Dieses Kalenderprojekt spiegelt diesen Gedanken auf kreative Weise wider: **Es verbindet Wirtschaft, Tourismus und Gemeinschaft und zeigt, wie stark regionale Zusammenarbeit wirken kann, wenn Ideen in Bewegung kommen.**

Mein besonderer Dank gilt Lea Tondelli und Gerhard Stecher für die hervorragende Projektleitung, sowie allen Partnern des HGV, der Tourismusvereine und den 14 beteiligten Hotelbetrieben für die engagierte Zusammenarbeit. Ebenso danke ich Evelin Thöni für die professionelle fotografische und grafische Umsetzung, die diesem Kalender seine unverwechselbare Handschrift verleiht.

Dieser Kalender ist ein Beispiel dafür, was entstehen kann, wenn junge Ideen Raum bekommen, wenn pure Kreativität auf überregionale Qualitätsansprüche trifft. Es ist beeindruckend zu sehen, mit wieviel Leidenschaft gearbeitet wurde und dadurch Einzigartiges geschaffen wurde.

Mit einem herzlichen Prost auf den Obervinschgau und seine Menschen!

Markus Walter Moriggl
Direktor der Raiffeisenkasse Obervinschgau

Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Getreu diesem Motto widmet sich der Bildkalender 2026, anlehnend an den kulinarischen Bildkalender 2017, welchen wir mit den Gastwirten vor Ort gestaltet haben, nun den Getränken und Cocktails. Uns war es dabei wichtig, wiederum mit dem HGV und den interessierten Mitgliedsbetrieben vor Ort zusammenzuarbeiten. **Die Vorgabe lautete regionale Cocktails, welche individuell von den Barkeepern entworfen und in den Betrieben zum Genießen angeboten werden.** Dabei war es uns auch wichtig, dass für den Großteil der Cocktails auch eine alkoholfreie Variante angeboten wird. Um diesen Kalender mit einem speziellen Mehrwert zu füllen, haben uns freundlicherweise die Betriebe die Zutaten sowie die Zubereitung zur Verfügung gestellt. **Diese können als „Rezeptbuch" herausgetrennt und zum „Nachmixen" der Cocktails verwendet werden.** Dazu wünschen wir viel Begeisterung und Erfolg.
Selbstverständlich können die Mitglieder und Kunden auch vor Ort die Cocktails in den Betrieben genießen und somit einige schöne Stunden in geselliger Runde verbringen.

An dieser Stelle möchte ich mich auch nochmals bei den Betrieben und ihren Mitarbeitern für ihre Mithilfe, die Geduld, ihren kreativen Ideen und die gute Zusammenarbeit bedanken. Mein besonderer Dank gilt Evelin, welche mit viel Geduld zusammen mit mir diesen Bildkalender gestaltet hat.
Wir wünschen mit dem vorliegenden „etwas anderen" Kalender viel Spaß und Freude sowie ein erfolgreiches, gesundes und genussvolles Jahr 2026.

Lea Tondelli
Mitarbeiterin der Raiffeisenkasse Obervinschgau



Vorwort - Ferienregion Reschensee & HGV

Liebe Leserinnen und Leser,
unsere Ferienregion besticht durch ihre einzigartige Natur, die den Menschen, die hier leben und arbeiten, Inspiration und Lebensqualität schenkt. Sie schafft den Raum, in dem Tradition, Innovation und gelebte Werte zusammenfinden.
Die Gemeinde Graun befindet sich in einer beeindruckenden Aufwärtsentwicklung. Mit Tatkraft, Mut und Zusammenhalt gestalten wir gemeinsam eine Region, die überzeugt – als Lebensraum, als Urlaubsdestination und als Beispiel für echte Gastfreundschaft. Besonders unsere familiengeführten Hotels, Gastbetriebe und Restaurants sind das Herzstück dieses Erfolgs. Mit Hingabe, Erfahrung und Herzlichkeit schaffen sie Orte, an denen Gäste sich willkommen fühlen und Einheimische stolz auf ihre Heimat sind.
Unsere wahre Stärke liegt im gemeinsamen Engagement: Handwerk, Bauern, Vereine und Gastbetriebe arbeiten Hand in Hand, teilen Wissen, bringen Ideen ein und setzen sie leidenschaftlich um. **Der Aperitif, dem dieser Kalender gewidmet ist, symbolisiert genau diese Verbindung – das Zusammensein, den Austausch und die Freude an gemeinsamer Gestaltung. Dieses Miteinander macht uns lebendig und stark!**
Der Aufwärtstrend gibt zudem Mut für die nachkommenden Generationen: neue Projekte, eigene Betriebe oder kreative Initiativen können hier gedeihen, getragen von einer starken Gemeinschaft. Der Tourismus ist dabei nicht nur wirtschaftliche Säule, sondern Ausdruck unserer Identität und Quelle nachhaltiger Wertschöpfung, die allen zugutekommt.

Möge dieser Jahreskalender ein Zeichen unserer Zusammenarbeit, Lebensfreude und Heimatverbundenheit sein – als Inspiration, gemeinsam weiterzubauen und unsere Region rund um den Reschensee nicht nur lebendig, sondern auch erfolgreich zu erhalten.
Mit herzlichen Grüßen und besten Wünschen für ein genussvolles, erfolgreiches Jahr.

Thomas Strobl
Präsident der Tourismusgenossenschaft Reschenpass
HGV-Obmann der Gemeinde Graun

Jänner 2026



First sip of the year

von Elias Riedl

Hotel Weisses Kreuz
Burgeis 82
39024 Mals im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

VSS Slalom in Schöneben **MO 05.01.**
Dynafit Vinschgaucup Schöneben **FR 23.01.**
Banked Slalom in Schöneben **SA 31.01.**

1	D	Neujahr	
2	F	Gregor	
3	S	Genoveva	○
4	S	Angelika	
5	M	Emilia	◀
6	D	Hl. 3 Könige	
7	M	Reinhold	
8	D	Erhard	
9	F	Adrian	
10	S	Leonie	☾
11	S	Thomas v. C.	
12	M	Ernst	
13	D	Jutta	
14	M	Felix	
15	D	Arnold	
16	F	Marcel	
17	S	Antonius	
18	S	Margitta	●
19	M	Pia	
20	D	Fabian, Seb.	
21	M	Agnes	
22	D	Jana	
23	F	Hartmut	◀
24	S	Vera	
25	S	Pauli Bekehrung	
26	M	Paula	☽
27	D	Angela Merici	
28	M	Manfred	
29	D	Josef Freinad.	
30	F	Martina	
31	S	Joh. Bosco	◀

◀ = Veranstaltung

Jänner 2026







1	D			
2	F			
3	S			
4	S			
5	M			
6	D			
7	M			
8	D			
9	F			
10	S			
11	S			
12	M			
13	D			
14	M			
15	D			
16	F			
17	S			
18	S			
19	M			
20	D			
21	M			
22	D			
23	F			
24	S			
25	S			
26	M			
27	D			
28	M			
29	D			
30	F			
31	S			



Februar 2026



Palaronia Spritz

von Friedrich und Georg Steiner

Bio Hotel Panorama
Hauptstraße 5
39024 Mals im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Dynafit Vinschgaucup Haideralm	**FR 13.02.**
Laatscher Fasching	**SO 15.02.**
Scheibenschlagen	**SO 22.02.**
Dynafit Vinschgaucup Finale Watles	**SA 28.02.**

1	S	Brigitte
2	M	Maria Lichtmess
3	D	Blasius
4	M	Veronika
5	D	Agatha
6	F	Dorothea
7	S	Richard
8	S	Elfrieda
9	M	Apollonia
10	D	Scholastika
11	M	Theodor
12	D	Unsinniger Donnerstag
13	F	Christina
14	S	Valentinstag
15	S	Siegfried
16	M	Rosenmontag
17	D	Silvinus
18	M	Aschermittwoch
19	D	Irmgard
20	F	Andreas Hofer
21	S	Peter
22	S	Isabella
23	M	Raffaela
24	D	Matthias Ap.
25	M	Walburga
26	D	Gerlinde
27	F	Gabriel
28	S	Roman

= Veranstaltung

Februar 2026





1	S			
2	M			
3	D			
4	M			
5	D			
6	F			
7	S			
8	S			
9	M			
10	D			
11	M			
12	D			
13	F			
14	S			
15	S			
16	M			
17	D			
18	M			
19	D			
20	F			
21	S			
22	S			
23	M			
24	D			
25	M			
26	D			
27	F			
28	S			



März 2026



Amarill Sour

von Manfred Heinisch

Almhotel Glieshof
Matsch 69
39024 Mals im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Landesmeisterschaft Grand Prix Skifahren in Schöneben **FR-SO 20.-22.03.**
Schneefestival Haideralm **SA 21.03.**

1	S	Albin	
2	M	Karl	
3	D	Kunigunde	
4	M	Walburga	
5	D	Dietmar v. M.	
6	F	Fridolin	
7	S	Reinhard	
8	S	Gerhard	
9	M	Franziska	
10	D	Emil	
11	M	Rosina	
12	D	Beatrix	
13	F	Judith	
14	S	Mathilde	
15	S	Klemens	
16	M	Herbert	
17	D	Gertrud	
18	M	Sibylle	
19	D	Josefi	
20	F	Frühlingsbeginn	
21	S	Christian	
22	S	Elmar	
23	M	Otto	
24	D	Karin	
25	M	Lucia	
26	D	Manuel	
27	F	Augusta	
28	S	Guntram	
29	S	Palmsonntag	
30	M	Amadeus	
31	D	Cornelia	

◀ = Veranstaltung

März 2026







1	S			
2	M			
3	D			
4	M			
5	D			
6	F			
7	S			
8	S			
9	M			
10	D			
11	M			
12	D			
13	F			
14	S			
15	S			
16	M			
17	D			
18	M			
19	D			
20	F			
21	S			
22	S			
23	M			
24	D			
25	M			
26	D			
27	F			
28	S			
29	S			
30	M			
31	D			



April 2026



Berry Rosemary Mule

von Angelica Pult und Stefania Stecher

Hotel Der Mohrenwirt
Burgeis 81
39024 Mals im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Int. Dreiländer Skirennen in Schöneben **MO 06.04.**
Georgimarkt in Mals **DO 23.04.**

1	M	Irene	
2	D	Gründonnerstag	
3	F	Karfreitag	
4	S	Kurt	
5	S	Ostersonntag	
6	M	Ostermontag	
7	D	Ralph	
8	M	Walter	
9	D	Waltraud	
10	F	Gernot	
11	S	Stanislaus	
12	S	Herta	
13	M	Ida	
14	D	Erna	
15	M	Anastasia	
16	D	Bernadette	
17	F	Eberhard	
18	S	Werner	
19	S	Gerold	
20	M	Hildegund	
21	D	Alexandra	
22	M	Alfred	
23	D	Georg	
24	F	Wilfried	
25	S	Tag der Befreiung Italiens	
26	S	Helene	
27	M	Zita	
28	D	Hugo	
29	M	Katharina v. S.	
30	D	Pauline	

= Veranstaltung

April 2026







1	M			
2	D			
3	F			
4	S			
5	S			
6	M			
7	D			
8	M			
9	D			
10	F			
11	S			
12	S			
13	M			
14	D			
15	M			
16	D			
17	F			
18	S			
19	S			
20	M			
21	D			
22	M			
23	D			
24	F			
25	S			
26	S			
27	M			
28	D			
29	M			
30	D			



Mai 2026



Alpenherz

von Philipp Ziernheld

Panoramahotel Watles
Prämajur 49
39024 Mals im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Green Days - Bikeopening **FR-SO 29.-31.05.**

1	F	Tag der Arbeit	○
2	S	Siegmund	
3	S	Philipp	
4	M	Florian	
5	D	Sigrid	
6	M	Gundula	
7	D	Gisela	
8	F	Ulrike	
9	S	Volkmar	☾
10	S	Muttertag	
11	M	Joachim	
12	D	Pankratius	
13	M	Servatius	
14	D	Bonifatius	
15	F	Sophie	
16	S	Johannes Nep.	●
17	S	Dietmar	
18	M	Johannes I.	
19	D	Ivo	
20	M	Elfriede	
21	D	Hermann	
22	F	Julia	
23	S	Wilbert	☽
24	S	Pfingsten	
25	M	Pfingstmontag	
26	D	Marianne	
27	M	August	
28	D	Wilhelm	
29	F	Erwin	◀
30	S	Ferdinand	◀
31	S	Petra	◀ ○

◀ = Veranstaltung

Mai 2026







1	F			
2	S			
3	S			
4	M			
5	D			
6	M			
7	D			
8	F			
9	S			
10	S			
11	M			
12	D			
13	M			
14	D			
15	F			
16	S			
17	S			
18	M			
19	D			
20	M			
21	D			
22	F			
23	S			
24	S			
25	M			
26	D			
27	M			
28	D			
29	F			
30	S			
31	S			



Juni 2026



GinNet

von Anna Folie und Katrin Hilber

Seehotel Panorama Relax
Hauptstraße 19 | Reschen
39027 Graun im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Herz-Jesu-Sonntag	**SO 14.06.**
St. Veitsmarkt am Tartscher Bühel	**MO 15.06.**
Women's Bike Camp	**DO-SO 18.-21.06.**

1	M	Konrad	
2	D	Tag der Republik	
3	M	Karl	
4	D	Quirin	
5	F	Erika	
6	S	Kevin	
7	S	Robert	
8	M	Medardus	
9	D	Grazia	
10	M	Diana	
11	D	Paula	
12	F	Guido	
13	S	Antonius	
14	S	Herz Jesu Sonntag	◀
15	M	Veit	◀ ●
16	D	Benno	
17	M	Adolf	
18	D	Marina	◀
19	F	Juliana	◀
20	S	Adalbert	◀
21	S	Sommerbeginn	◀
22	M	Sighilde	
23	D	Edeltraud	
24	M	Johannes d. T.	
25	D	Eleonora	
26	F	David	
27	S	Hemma	
28	S	Harald	
29	M	Peter u. Paul	
30	D	Otto	○

◀ = Veranstaltung

Weitere Veranstaltungen: Jeden **Mittwoch** Bauernmarkt und Wochenmarkt in Mals

Juni 2026









1	M			
2	D			
3	M			
4	D			
5	F			
6	S			
7	S			
8	M			
9	D			
10	M			
11	D			
12	F			
13	S			
14	S			
15	M			
16	D			
17	M			
18	D			
19	F			
20	S			
21	S			
22	M			
23	D			
24	M			
25	D			
26	F			
27	S			
28	S			
29	M			
30	D			

Juli 2026



Enziano

von Benno Licata

Hotel Ortlerspitz
Landstraße 15 | St. Valentin a.d.H.
39027 Graun im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Terra Raetica Trails Tour Festival	**MO-SA 29.06.-04.07.**
Finale Etappe Terra Raetica - Reschenseetrail	**SA 04.07.**
Reschenseelauf	**SA 11.07.**
Flohmarkt in Graun	**SO 19.07.**
Junior Enduro Bike Woche	**MO-FR 20.-24.07.**

1	M	Ignaz	12	S	Sigisbert	23	D	Brigitta
2	D	Mariä Heims.	13	M	Heinrich II.	24	F	Chistophorus
3	F	Thomas Ap.	14	D	Roland	25	S	Jakob d. Ä.
4	S	Ulrich	15	M	Egon	26	S	Anna u. Joach.
5	S	Philomena	16	D	Carmen	27	M	Berthold
6	M	Maria Goretti	17	F	Gabriele	28	D	Adele
7	D	Willibald	18	S	Friedrich	29	M	Martha
8	M	Kilian	19	S	Justa u. Rufina	30	D	Ingeborg
9	D	Veronika	20	M	Margareta	31	F	Ignatius
10	F	Engelbert	21	D	Daniel			
11	S	Benedikt v. N.	22	M	Maria Magd.			

= Veranstaltung

Weitere Veranstaltungen: Jeden **Mittwoch** Bauernmarkt und Wochenmarkt in Mals

Juli 2026







1	M			
2	D			
3	F			
4	S			
5	S			
6	M			
7	D			
8	M			
9	D			
10	F			
11	S			
12	S			
13	M			
14	D			
15	M			
16	D			
17	F			
18	S			
19	S			
20	M			
21	D			
22	M			
23	D			
24	F			
25	S			
26	S			
27	M			
28	D			
29	M			
30	D			
31	F			

August 2026



Marmorille by DAS GERSTL

von Gerstl's Marmorbar Team Alpine & Family

DAS GERSTL Alpine Retreat
Landstraße 4 | Schlinig
39024 Mals im Vinschgau

DAS GERSTL Family Retreat
Altdorfstraße 61 | Reschen
39027 Graun im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Flohmarkt in St. Valentin	**SO 09.08.**
Schleiser Kirchtag	**MO 10.08.**
Malser Kirchtag	**FR-SA 14.-15.08.**
Flohmarkt in Reschen	**SA 15.08.**
Int. Alpencup der Soling und Longtze Segel Klasse	**DI-MI 18.-19.08.**
Südtiroler Ritterspiele in Schluderns	**FR-SA 21.-23.08.**
3-Länder Enduro Race	**FR-SA 28.-30.08.**

1	S	Alfons	
2	S	Eusebius	
3	M	Lydia	
4	D	Johannes	
5	M	Oswald	
6	D	Gilbert	
7	F	Kajetan	
8	S	Dominikus	
9	S	Edith	
10	M	Laurentius	
11	D	Klara	
12	M	Andreas	
13	D	Kassian	
14	F	Maximilian K.	
15	S	Mariä H.	
16	S	Stefan	
17	M	Elias	
18	D	Helena	
19	M	Sebald	
20	D	Bernhard	
21	F	Pius X.	
22	S	Siegfried	
23	S	Rosa	
24	M	Bartholomäus	
25	D	Ludwig	
26	M	Margareta	
27	D	Monika	
28	F	Augustinus	
29	S	Johannes Enth.	
30	S	Felix	
31	M	Raimund	

◀ = Veranstaltung

Weitere Veranstaltungen: Jeden **Mittwoch** Bauernmarkt und Wochenmarkt in Mals

August 2026





1	S			
2	S			
3	M			
4	D			
5	M			
6	D			
7	F			
8	S			
9	S			
10	M			
11	D			
12	M			
13	D			
14	F			
15	S			
16	S			
17	M			
18	D			
19	M			
20	D			
21	F			
22	S			
23	S			
24	M			
25	D			
26	M			
27	D			
28	F			
29	S			
30	S			
31	M			



September 2026



Hazelnut Adonis

von Lucas Punt

Hotel Villa Waldkönigin
Waldweg 17 | St. Valentin a.d.H.
39027 Graun im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Almabtriebe in der Region	**Anfang Sept.**
Staffellauf Resia Rosolina Relay	**FR-SA 04.-05.09.**
Schafschoad in Grub, Langtaufers	**SA 12.09.**
Goasschoad in Grub, Langtaufers	**SO 13.09.**

1	D	Verena	
2	M	Ingrid	
3	D	Gregor	
4	F	Irmgard	◀
5	S	Roswitha	◀
6	S	Magnus	
7	M	Regina	
8	D	Mariä Geburt	
9	M	Otmar	
10	D	Diethard	
11	F	Helga	●
12	S	Mariä Namen	◀
13	S	Notburga	◀
14	M	Albert	
15	D	Mariä Schm.	
16	M	Eugenia	
17	D	Hildegard	
18	F	Lambert	
19	S	Wilma	
20	S	Kandida	
21	M	Matthäus	
22	D	Moritz	
23	M	Herbstbeginn	
24	D	Rupert	
25	F	Nikolaus	
26	S	Kosmas	○
27	S	Vinzenz	
28	M	Wenzel	
29	D	Michael	
30	M	Hieronymus	

◀ = Veranstaltung

Weitere Veranstaltungen: Jeden **Mittwoch** Bauernmarkt und Wochenmarkt in Mals

September 2026







1	D			
2	M			
3	D			
4	F			
5	S			
6	S			
7	M			
8	D			
9	M			
10	D			
11	F			
12	S			
13	S			
14	M			
15	D			
16	M			
17	D			
18	F			
19	S			
20	S			
21	M			
22	D			
23	M			
24	D			
25	F			
26	S			
27	S			
28	M			
29	D			
30	M			

Oktober 2026



Honig-Zirben Zauber

von Jannik Eberhöfer und Eva Badovska

Hotel Anigglhof
Schlinig 20
39024 Mals im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Gollimarkt in Mals **FR 16.10.**
Laatscher Markt **SA 24.10.**

1	D	Theresia	
2	F	Schutzengel	
3	S	Ewald	
4	S	Franz v. A.	
5	M	Meinolf	
6	D	Bruno	
7	M	Justina	
8	D	Günther	
9	F	Sara	
10	S	Viktor	
11	S	Alexander	
12	M	Maximilian	
13	D	Eduard	
14	M	Fortunata	
15	D	Theresia v. A.	
16	F	Hedwig	
17	S	Rudolf	
18	S	Lukas	
19	M	Frieda	
20	D	Wendelin	
21	M	Ursula	
22	D	Kordula	
23	F	Severin	
24	S	Anton	
25	S	Ludwig	
26	M	Albin	
27	D	Sabina	
28	M	Simon u. Judas	
29	D	Hermelinde	
30	F	Dieter	
31	S	Wolfgang	

◀ = Veranstaltung

Weitere Veranstaltungen: Jeden **Mittwoch** Bauernmarkt und Wochenmarkt in Mals

Oktober 2026







1	D			
2	F			
3	S			
4	S			
5	M			
6	D			
7	M			
8	D			
9	F			
10	S			
11	S			
12	M			
13	D			
14	M			
15	D			
16	F			
17	S			
18	S			
19	M			
20	D			
21	M			
22	D			
23	F			
24	S			
25	S			
26	M			
27	D			
28	M			
29	D			
30	F			
31	S			



November 2026



Vinschgau Mule

von Patrick Folie

Hotel zum Mohren
Hauptstraße 30 | Reschen
39027 Graun im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Allerseelenmarkt in Glurns **MO 02.11.**

1	S	Allerheiligen	
2	M	Allerseelen	
3	D	Hubert	
4	M	Karl	
5	D	Emmerich	
6	F	Leonhard	
7	S	Engelbert	
8	S	Gottfried	
9	M	Theodor	
10	D	Leo	
11	M	Martinstag	
12	D	Christian	
13	F	Stanislaus	
14	S	Bernhard	
15	S	Albert d. G.	
16	M	Margareta	
17	D	Gertrud	
18	M	Roman	
19	D	Mechthild	
20	F	Edmund	
21	S	Amalie	
22	S	Cäcilia	
23	M	Clemens	
24	D	Albert	
25	M	Katharina	
26	D	Gebhard	
27	F	Helena	
28	S	Berta	
29	S	1. Advent	
30	M	Andreas	

◀ = Veranstaltung

November 2026







1	S			
2	M			
3	D			
4	M			
5	D			
6	F			
7	S			
8	S			
9	M			
10	D			
11	M			
12	D			
13	F			
14	S			
15	S			
16	M			
17	D			
18	M			
19	D			
20	F			
21	S			
22	S			
23	M			
24	D			
25	M			
26	D			
27	F			
28	S			
29	S			
30	M			



Dezember 2026



Alplstrudel

von Attila Monsagrati

Hotel Stocker
Landstraße 42 | St. Valentin a.d.H.
39027 Graun im Vinschgau

Unbedingt vormerken!

Nikolausumzüge **SA 05.12.**
Glurnser Advent **SO-DI 06.-08.12.**

1	D	Blanka	
2	M	Luzius	
3	D	Franz Xaver	
4	F	Barbara	
5	S	Gerald	
6	S	Nikolaus / 2. Advent	
7	M	Ambrosius	
8	D	Mariä Empf.	
9	M	Valeria	
10	D	Emma	
11	F	Daniel	
12	S	Johanna	
13	S	3. Advent	
14	M	Berthold	
15	D	Christiane	
16	M	Adelheid	
17	D	Jolanda	
18	F	Luise	
19	S	Susanna	
20	S	4. Advent	
21	M	Winterbeginn	
22	D	Jutta	
23	M	Viktoria	
24	D	Hl. Abend	
25	F	Weihnachten	
26	S	Stephanstag	
27	S	Johannes	
28	M	Unsch. Kinder	
29	D	David	
30	M	Minna	
31	D	Silvester	

= Veranstaltung

Dezember 2026







1	D			
2	M			
3	D			
4	F			
5	S			
6	S			
7	M			
8	D			
9	M			
10	D			
11	F			
12	S			
13	S			
14	M			
15	D			
16	M			
17	D			
18	F			
19	S			
20	S			
21	M			
22	D			
23	M			
24	D			
25	F			
26	S			
27	S			
28	M			
29	D			
30	M			
31	D			





Plum Ginger Fizz

von Johannes Schenk

Hotel Tyrol
Fröhlichgasse 4
39024 Mals im Vinschgau

Zutaten
4 cl Pflaumenlikör
1 cl frischer Zitronensaft
2 Dashes Angostura Bitters
Ginger Beer zum Auffüllen
Eiswürfel
Garnitur: Zitronenscheibe + eine dünne Pflaumenscheibe

Zubereitung

1. Likör, Zitronensaft und Angostura Bitters in ein mit Eis gefülltes Tumbler- oder Highball-Glas geben.
2. Kurz umrühren, damit sich die Aromen verbinden.
3. Mit Ginger Beer auffüllen (je nach Geschmack ca. 8–12 cl).
4. Vorsichtig umrühren, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.
5. Mit einem Thymianzweig oder einer Zitronenscheibe + Pflaume garnieren.

Alkoholfreie Variante: Plum Ginger Fizz - Virgin Edition
Zutaten: 4 cl Pflaumensaft, 1 cl frischer Zitronensaft, Ginger Beer zum Auffüllen (achte auf eins ohne Alkohol!), Eiswürfel
Garnitur: Thymianzweig oder Zitronenscheibe

Ein fruchtig-würziger Aperitif mit Charakter
Der Plum Ginger Fizz vereint die samtige Süße von Pflaumenlikör mit der frischen Schärfe von Ginger Beer. Ein Spritzer Zitronensaft bringt Frische ins Spiel, während ein Hauch Angostura Bitters für eine elegante Tiefe sorgt. Serviert auf Eis und garniert mit einem Thymianzweig ist dieser Drink ein stilvoller Begleiter für besondere Abende – aromatisch, überraschend und wunderbar ausgewogen.

Empfohlen als:
Aperitif oder leichter Abenddrink







Preiselbeer Sour

von Annalena und Sahit

Aktiv Hotel Edelweiss
Hauptstraße 28 | Reschen
39027 Graun im Vinschgau

Zutaten
5 cl Vodka U.RO von Edelschwarz
2 cl hausgemachter Preiselbeer-Sirup aus Langtaufers
2 cl Zitronensaft (frisch gepresst)
1 cl Honig
2 cl Aquafaba
Deko: Getrocknete Orangenscheibe, Rosmarinzweig mit frischen Preiselbeeren

Zubereitung
1. Alle Zutaten mit Eis kräftig shaken.
2. Doppelt abseihen in ein vorgekühltes Glas.
3. Mit Orangenscheibe, Rosmarin und Preiselbeeren garnieren.

Alkoholfreie Variante: M-Gin Vergin aus Nauders oder mit Soda auffüllen und als spritzigen Mocktail servieren.

Der Preiselbeer Sour verbindet regionale Zutaten mit moderner Barkultur. Die Preiselbeeren aus Langtaufers werden sorgfältig zu einem Sirup verarbeitet und verleihen dem Drink seine natürliche Frische und Farbe. Gemeinsam mit dem Vodka U.RO von Edelschwarz entsteht ein ausgewogener Cocktail, der klar, fruchtig und harmonisch wirkt. Die feine Säure, der leichte Schaum und die dezente Süße sorgen für einen angenehmen Fluss am Gaumen – unkompliziert, ehrlich.





Drink Guide

So mixt du die Getränke zuhause.



Monat Jänner

First sip of the year

Hotel Weisses Kreuz

Zutaten
6 cl hausgemachter Rumtopf
2 cl frischer Orangensaft
3 cl Zitronensaft
1,5 cl Zuckersirup

Zubereitung
1. Alle Zutaten zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker geben und shaken.
2. Nach dem Shaken den Cocktail mit einem feinen Sieb in das Gästeglas gießen.
3. Den Cocktail mit Früchte nach Wahl garnieren.

Alkoholfreie Variante: Damit der Rumtopf auch alkoholfrei zubereitet werden kann, muss als Basis bei der Herstellung des Rumtopfes ein alkoholfreier Rum genommen werden (z.B. Sober Spirits R 0,0 %).

Der Rumtopf ist etwas traditionell Hergestelltes und die Hauptkomponente dieses Cocktails. Die Herstellung dieses Rumtopfes ist einfach zu Hause nachzumachen. Dafür werden Rum (alkoholisch oder alkoholfrei), Zucker und saisonale Früchte benötigt, welche das ganze Jahr über dem Rum beigefügt werden und reifen. Daraus ergibt sich ein Rum mit fruchtiger Note, welcher mit Orangen- und Zitronensaft zu einem geschmackvollen Getränk gemischt wird.
Die Besonderheit des Rumtopfes liegt in der traditionellen Zubereitung, der geschmacklichen Tiefe und dass jeder individuell die Zutaten für den Rumtopf bestimmen kann.

Allergene: evtl. Steinobst bei der Zubereitung des Rumtopfes

Monat Februar

Palaronia Spritz

Bio Hotel Panorama

Zutaten
5 Eiswürfel
4 cl Birne Aronia Saft
1 Aroniabeerenlikör (ca. 1 cl)
8 cl Prosecco
2 cl Soda Wasser Frizzante

Zubereitung
1. Eiswürfel in das Aperitifglas.
2. Zutaten hinzufügen.
3. Mit Strohalm und Minzeblätter servieren.

Alkoholfreie Variante: Bei der alkoholfreien Variante wird auf den Aroniabeerenlikör verzichtet und anstelle des Prosecco kommt Herbal Tonic Water ins Getränk.

Ein erfrischend-fruchtiger Aperitif mit regionalem Charakter. Der Palaronia Spritz vereint die zarte Süße der Pala-Birne, mit der tiefroten, herben Note der Aroniabeere aus eigenem Anbau. Mit viel Liebe zum Detail kreiert, spiegelt dieser Cocktail unsere Idee wider, regionale Zutaten neu zu interpretieren und in einem modernen, spritzigen Genussmoment zusammenzuführen.
Der Pala-Birnen Saft mit Aronia Beere, dazu ein Schuss Aroniabeerenlikör, prickelnder Prosecco und ein Spritzer Sprudelwasser verleihen dem Drink seine elegante Frische und feine Perlage.
Serviert auf Eis, besticht der Palaronia Spritz durch seine leuchtend violett-rote Farbe und sein harmonisches Zusammenspiel aus Frucht, Frische und leicht herbe Note - perfekt als stilvoller Aperitif.
Geschmack: fruchtig, leicht herb, spritzig
Farbe: tiefrot bis violett

Monat März

Amarill Sour

Almhotel Glieshof

Zutaten
60 ml Amaro Amarill
2 dashes Angostura Orange Bitter
30 ml frischer Zitronensaft
10 ml hausgemachter Orangensirup
3 Tropfen foamee – veganer Cocktail foamer

Zubereitung
1. Tumbler mit Eis vorkühlen.
2. Alle Zutaten in den Boston Shaker messen.
3. Mit Eis gut shaken.
4. Cocktail in das vorgekühlte Glas sieben.
5. Mit einer Orangenscheibe, Rosmarinzweig und einem Minzezweig garnieren.

Das Besondere an diesem Cocktail ist der Marillen Amaro aus dem Vinschgau.
Der Amaro Amarill, kreiert von David Frank aus Matsch, ist der erste Amaro auf Marillenbasis. Es ist ein authentisches Produkt, welches die einzigartige Vinschger Marille mit Bergkräutern aus dem Vinschgau verbindet. Der fruchtige und zugleich herbe Geschmack dieses Getränks macht den Cocktail zu etwas Besonderem und ist ideal, um einen schönen Urlaubstag am Abend an der Bar ausklingen zu lassen.

Monat April

Berry Rosemary Mule

Hotel Der Mohrenwirt

Zutaten
5 cl Ur.O Bio Vodka von Edelschwarz (Südtiroler Ur - Roggen & Bio - Weizen)
2 cl Jo-Ro Sirup (Johannisbeer-Rosmarin Sirup, Apfelhotel Torgglerhof in Saltaus)
1 cl Limettensaft frisch
Ginger Beer zum Aufgießen
Eiweiß, Rosmarinzweig, Eis, Limette

Zubereitung
1. Glas mit Eis füllen.
2. 4 cl Vodka, 1 cl Limettensaft mit etwas Eiweiß und Eiswürfel in den Shaker geben und schütteln.
3. Den Inhalt mit einem Barsieb in das eisbefüllte Glas gießen und anschließend mit dem Ginger Beer aufgießen.
4. Den Jo-Ro Sirup langsam über einen Löffel in das Glas laufen lassen.
5. Mit einem Rosmarinzweig und Limettenscheibe garnieren und genießen.

Alkoholfreie Variante: einach den Vodka weglassen

Dieser Cocktail kann zu jeder Jahreszeit getrunken werden, vor allem aber in den wärmeren Monaten, da ihn vor allem die Säure durch Limette & Johannisbeere sehr frisch wirken lässt.
Wir haben uns bei diesem Cocktail vom Original, dem Moscow Mule inspirieren lassen und Ihn etwas aufgefrischt. Mit dem hinzufügen des Jo-Ro Sirups vom Torgglerhof in Saltaus haben wir dem Ganzen eine regionale Note gegeben.
Da wir natürlich keinen Trend auslassen, haben wir das Ganze auch alkoholfrei konzipiert, damit für Jeden etwas dabei ist.



Monat Februar

Palaronia Spritz

Bio Hotel Panorama



Monat Jänner

First sip of the year

Hotel Weisses Kreuz



Monat April

Berry Rosemary Mule

Hotel Der Mohrenwirt



Monat März

Amarill Sour

Almhotel Glieshof

Drink Guide

So mixt du die Getränke zuhause.



Monat Mai

Alpenherz

Panoramahotel Watles

Zutaten
5 cl Himbeerlikör nach Oma Bertas Rezept
4 cl frischer Limettensaft
2 cl Himbeersirup
Saft einer frisch gepressten Orange
1 Eiweiß
Eiswürfel

Zubereitung
1. Alle Zutaten in den Shaker geben und ohne Eis kräftig „dry shaken".
2. Danach mit Eiswürfeln erneut kräftig shaken, um eine cremige Textur und feine Schaumkrone zu erzeugen.
3. Durch ein Feinsieb in eine Coupette abseihen.
4. Garnitur: Getrocknete Orangenscheibe und eine Himbeere aus Omas Garten.

Sensorik
Nase: Intensiv beerig, frisch und einladend.
Gaumen: Harmonie von Himbeersüße, Zitrusfrische und cremiger Textur.
Abgang: Elegant, fruchtig und lang anhaltend.

„Alpenherz" steht für die Essenz Südtirols: fruchtig wie die Täler im Frühling, klar wie die Bergluft und voller Charakter wie die Gipfel selbst. Unser Drink, der Heimatliebe und Internationalität im Glas vereint.

Monat Juni

GinNet

Seehotel Panorama Relax

Zutaten
4 cl Brockmans Intensely Smooth Gin
8 cl hausgemachter Brennnesselsaft
1 barspoon hausgemachtes Preiselbeermousse
2 cl Zitronensaft
2 cl Eiweiß
Deko: Brennnesselpulver, Brennnesselleder, gefrorene Preiselbeeren

Zubereitung
1. Alle Zutaten in den Shaker geben und mit Eis shaken.
2. In ein vorgekühltes Glas mit Eis und gefrorenen Preiselbeeren abseihen.
3. Mit Brennnesselpulver bestreuen und ein Stück Brennnesselleder als Garnitur platzieren.

Alkoholfreie Variante: Virgin GinNet - anstelle von Brockmans Intensely Smooth Gin 3 cl alkoholfreien Gin Roner verwenden und anstelle von Zitronensaft 3 cl Grenadine verwenden.

Der Name bringt die zwei Hauptbestandteile des Cocktails zusammen: Gin und Nettle (engl. für Brennnessel). Ein Cocktail mit Kräuter- und Fruchtnote und leichter Herbe - ein Stück Natur im Glas. Bei der Kreation haben wir bewusst auf einheimische Zutaten gesetzt: Brennnessel und Preiselbeeren verleihen dem Drink Regionalität und Authentizität. Der Brockmans Intensely Smooth Gin mit feinen Waldbeeraromen verbindet sich mit der herb-süßen Tiefe des Brennnesselsafts und der lebendigen Säure der Preiselbeere. Ein seidiger Eiweißschaum rundet das Erlebnis ab und trägt die Aromen sanft über den Gaumen.

Allergene: Ei (Eiweiß)

Monat Juli

Enziano

Hotel Ortlerspitz

Zutaten
Eis
Rosmarin/Enzianwurzel/Passionsfrucht
Passionsfrucht Sirup
Prosecco
Enzianlimonade
Sodawasser

Zubereitung
1. In ein großes Aperitif Glas Eis füllen.
2. Limettenscheibe, Rosmarinzweig, Passionsfrucht Sirup sowie frische Passionsfruchtkerne und ein kleines Stück Enzianwurzel (getrocknet) dazugeben.
3. Mit 3 Teilen Prosecco, 1 Teil Enzian Limonade und 1 Teil Sodawasser auffüllen und mit Cocktaillöffel gut rühren.
4. Genießen!

Alkoholfreie Variante: anstelle von Prosecco weißen San Bitter verwenden

Durch die Enzianlimonade, die „Enzo" heißt, habe ich versucht einen Drink zu kreieren. Nach einigen Versuchen und auch nicht so gut gelungenen Versionen ist dann mein Aperitif, der „Enziano" entstanden. An der Hotelbar wurde es dann ganz schnell der Renner.
Ein frischer Sommer Aperitif, fruchtig nicht zu süß und auch leicht bekömmlich.
Eine tolle Alternative zu herkömmlichen Aperitifs, leicht zu machen und sehr gut zu trinken!

Allergene: Carnsol-Rosmarin

Monat August

Marmorille by DAS GERSTL

DAS GERSTL Alpine Retreat

Zutaten
5 cl Marmor Gin
2 cl frischer Zitronensaft
3 cl Gerstls hausgemachter Marillenmix (Marillen-Yoga + Marillensirup)
Top up: Limestone Tonic Water
3 große Eiswürfel
Dekoration: frische oder getrocknete Marille

Zubereitung
1. Marmor Gin, Zitronensaft und Marillenmix in den Shaker geben und kräftig schütteln.
2. Shaker Inhalt in das mit Eis bereitgestellte Gin Tonic Glas füllen.
3. Top up mit Limestone BIO Tonic Water.
4. Mit Marille Glas dekorieren.

Alkoholfreie Variante: bei der Zubereitung alkoholfreien Gin verwenden

Die Inspiration für diesen Cocktail kommt von unserer r30-Philosophie. Mit Ausnahme der Zitrone kommen alle ausgewählten Zutaten aus unserer Region, Südtirol. Während der Marmor Gin mit weichen Aromen von Marille und Mineralien des lokalen Bergquellwassers überzeugt, belebt der Limestone BIO Tonic mit neuer Eleganz und angenehmen Bitternoten. Durch fruchtige Noten und belebender Süße bringt der Marillenmix die köstliche Balance. So entsteht ein erfrischender Klassiker, der hier mit dem süß-sauren Geschmack der Marille überrascht.
Ein Schluck überzeugt, um die Vinschger Version des Gin Tonics intensiv zu erleben und zu genießen.

Allergene: Gluten / Chinin



Monat Juni

GinNet

Seehotel Panorama Relax



Monat Mai

Alpenherz

Panoramahotel Watles



Monat August

Marmorille by DAS GERSTL

DAS GERSTL Alpine Retreat



Monat Juli

Enziano

Hotel Ortlerspitz

Drink Guide

So mixt du die Getränke zuhause.



Monat September

Hazelnut Adonis

Hotel Villa Waldkönigin

Zutaten
40 ml Apfelsidro (versetzter Apfelwein)
20 ml Roter Wermut
15 ml Haselnusslikör
5 ml Puni Sole
1 Dash Orange Bitters

Zubereitung
1. Alle Zutaten in ein Rührglas mit Eis geben.
2. Anschließend alles für ca. 30 Sekunden verrühren.
3. In einem Tumbler mit Eis abseihen und mit einer Orangenzeste garnieren.

Hazelnut Adonis; ein Twist eines klassischen Andonis Cocktail mit regionalen Zutaten. Besonders hervorzuheben sind der Apfelsidro, der in diesem Fall den Platz des Sherrys einnimmt und der Whisky der Destillerie Puni der dem Drink zusätzlich noch Körper verleiht. Beide Produkte kommen aus dem oberen Vinschgau und geben dem Drink den Hauptcharakter.

Allergene: Sulfite, Schalenfrüchte, Zitrusfrüchte, kann Spuren von Gluten enthalten

Monat Oktober

Honig-Zirben Zauber

Hotel Anigglhof

Zutaten
4 cl Vinschgauer Apfelsaft
3 cl Amaro Amarill
2 cl hausgemachter Zirbenlikör
1 cl Schliniger Honig(sirup)
1 Eiweiß von den „Obervinschger Wanderhennen“

Zubereitung
1. Alle Zutaten zusammen in den Shaker geben und ohne Eis dry shaken .
2. Danach erneut mit Eis kräftig shaken.
3. Nach dem Shaken den Cocktail in das gekühlte Glas sieben.
4. Dekorieren nach Wahl und genießen.

Die Idee für die Zutaten dieses Cocktails haben wir aus unserem schönen Vinschgau. Alle Zutaten kommen aus unserer Heimat, und das Zusammenspiel zwischen Zirbe, Honig, Apfel und Marille in perfekter Balance zaubert Ihnen eine Geschmacksexplosion in den Mund. Mit dem Hinzufügen von Eiweiß bekommt der Cocktail eine cremige Textur und eine schöne Schaumkrone.

Das Anigglhof-Team wünscht einen schönen Oktober und genießen Sie unseren für Sie kreierten Cocktail.

Allergene: Ei (Eiweiß)

Monat November

Vinschgau Mule

Hotel zum Mohren

Zutaten
50 ml hausgemachter Petscheler (selbst angesetzter Zirbenschnaps)
200 ml Alpex Ginger Beer
½ Limette
Zur Dekoration: Limettenscheiben und frische Minze

Zubereitung
1. Eine halbe Limette in den Mule-Becher geben und mit einem Stößel muddlen.
2. Den Petscheler hinzugeben.
3. Mit Eiswürfeln auffüllen.
4. Mit Ginger Beer aufgießen.
5. Mit einem Trinkhalm sowie frischer Minze und Limettenscheiben garnieren.

Alkoholfreie Variante: hausgemachten Petscheler einfach durch Zirbensirup ersetzen.

Der Vinschgau Mule ist eine alpine Neuinterpretation des Klassikers: Statt Vodka verleiht der Zirbenschnaps dem Drink eine unverwechselbare Note. Die harzige Würze der Zirbe trifft auf Limette und Ginger Beer – frisch, scharf und erinnernd an klare Bergluft.
Entstanden ist der Cocktail aus der Idee, meinen Lieblingsschnaps (Petscheler) auch in einem Cocktail erlebbar zu machen. So verbindet der Vinschgau Mule Tradition mit Moderne, Herz mit Heimat.

Ein Stück Alpengefühl im Glas für alle, die das Besondere suchen.

Monat Dezember

Alplstrudel

Hotel Stocker

Zutaten
ca. 150 ml Alpl
2 cl Paragon White Pepper
1 Teelöffel Zimt
Rosinen
Getrocknete Apfelscheiben
Eiswürfel

Zubereitung
1. Fülle ein Old-Fashioned-Glas großzügig mit Eiswürfeln.
2. Gib einen Espressolöffel Zimt hinzu – für das warme, würzige Fundament.
3. Fülle das Glas bis zur Hälfte mit Alpl – wahlweise alkoholfrei oder mit Alkohol, je nach Stimmung.
4. Gieße anschließend mit Bittel Appel Lime Stone Tonic auf, bis das Glas gefüllt ist.
5. Verfeinere den Drink mit einer Prise weißen Pfeffers – er hebt die Zimtnote elegant hervor.
6. Zum Schluss garniere mit einigen Rosinen und getrockneten Apfelscheiben.

Alkoholfreie Variante: Das Rezept funktioniert auch hervorragend mit der alkoholfreien Version von Alpl!

Apfelstrudel mal anders: Attilas „Alplstrudel“ bringt herbstlichen Genuss direkt ins Glas. Mit ein paar besonderen Zutaten wird der Klassiker neu interpretiert.

Serviertipp: Ein leichter Rührer bringt die Aromen sanft zusammen. Genieße den Duft von Alpenkräutern, Apfel und Gewürzen – wie ein Herbstspaziergang im Glas.



Monat Oktober

Honig-Zirben Zauber

Anigglhof



Monat September

Hazelnut Adonis

Hotel Villa Waldkönigin



Monat Dezember

Alplstrudel

Hotel Stocker



Monat November

Vinschgau Mule

Hotel zum Mohren

2027

Jänner

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Februar

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

März

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

April

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Mai

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

Juni

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Juli

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

August

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

September

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

Oktober

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

November

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Dezember

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

Bisherige Sonderkalender der Raiffeisenkasse Obervinschgau

1990: 40 Jahre Seestauung
1992: Im Oberen Vinschgau
1993: Im Oberen Vinschgau
1995: Künstler im Oberen Vinschgau
1996: 100 Jahre Braunviehzuchtgenossenschaft
1997: Eindrücke aus dem oberen Vinschgau
1998: Bankgegenstände im Wandel
1999: Harmonie 99
2000: 50 Jahre Seestauung
2001: Natur, Wild und Jagd im Obervinschgau
2002: Jahr der Berge
2003: Ausbildung - Weiterbildung in Land-, Forst- und Hauswirtschaft
2004: Zum Jahr des Sports
2006: Raiffeisenkasse Obervinschgau, verbunden mit Land und Leuten
2009: Obervinschgau zur Zeit der Tiroler Freiheitskämpfe
2011: Zum Jahr der Wälder
2015: Weisses Kreuz
2016: Veranstaltungen 2016
2017: Hoamisch und guat - Eine kulinarische Wanderung durch den Obervinschgau
2018: Musik liegt in der Luft
2019: Wanderungen, Ski- und Bergtouren im Obervinschgau
2020: Der Obervinschgau in historischen Bildern
2021: Obervinschgau - kulturelle Vielfalt rund um den größten Schuttkegel der Alpen
2022: Nachhaltiger Obervinschgau
2023: Fraktionen im Tätigkeitsbereich der Raiffeisenkasse Obervinschgau
2024: Brauchtum / Bräuche
2025: Bildungsvielfalt im Obervinschgau
2026: A Schluck Hoamat - Durch's Jahr mit regionalen Drinks für jeden Geschmack

Impressum

HERAUSGEBER
Raiffeisenkasse Obervinschgau Gen.
Landstraße 72, 39027 St. Valentin a.d.H.
Tel. +39 0473 634 642
www.raiffeisen.it/obervinschgau

GRAFIK & BILDER
eba.design - Evelin Thöni
info@eba-design.it
Tel. +39 347 87 63 500

DRUCK
Kofel graphic&print, KRALER DRUCK GmbH Schlanders
info@kofel.com, www.kofel.com

Ein Dank an unser Kalenderteam für die Mitgestaltung, Bereitstellung der Texte und Bilder

Jänner	Hotel Weisses Kreuz	Bilder: Evelin Thöni
Februar	Bio Hotel Panorama	Bilder: Bio Hotel Panorama
März	Almhotel Glieshof	Bilder: Evelin Thöni
April	Hotel Der Mohrenwirt	Bilder: Evelin Thöni
Mai	Panoramahotel Watles	Bilder: Panoramahotel Watles
Juni	Seehotel Panorama Relax	Bilder: Evelin Thöni
Juli	Hotel Ortlerspitz	Bilder: Evelin Thöni
August	DAS GERSTL Alpine Retreat	Bilder: Evelin Thöni
September	Hotel Villa Waldkönigin	Bilder: Evelin Thöni
Oktober	Anigglhof	Bilder: Evelin Thöni
November	Hotel zum Mohren	Bilder: Evelin Thöni
Dezember	Hotel Stocker	Bilder: Hotel Stocker
Zusatzseite	Hotel Tyrol	Bilder: Evelin Thöni
Zusatzseite	Aktiv Hotel Edelweiss	Bilder: Evelin Thöni

Lea Tondelli, Gerhard Stecher & Markus Moriggl (Koordination Raiffesenkasse Obervinschgau)