



Drockerrhof

ENTSPANNUNG PUR
INMITTEN DER NATUR



HERZLICH WILLKOMMEN AM DROCKERHOF



Unser Hof befindet sich auf 1350 m Meereshöhe und ist seit über 300 Jahren im Besitz unserer Familie. Im Jahre 1985 wurde unserem Hof daher das Prädikat "Erbhof" verliehen. Meine Frau Valeria und ich, Günther, führen den Hof gemeinsam mit unseren drei Söhnen mit viel Liebe und Leidenschaft.

Unser wunderschöner Bergbauernhof liegt etwa 5 km vom Zentrum von St. Peter entfernt und lädt daher zur Ruhe und Erholung ein. Die Wanderwege, die direkt vom Hof aus beginnen, eignen sich ideal für entspannte Spaziergänge.

Unser Biohof ist ein wahres Paradies für Tiere! Besonders wohl fühlt sich das Villnösser Brillenschaf auf unseren heimischen Wiesen.

DIE FAMILIE

GÜNTHER

Als Achter von 10 Kindern hat Günther den Hof nach dem Tod seines Vaters im Jahr 2007 übernommen. Seitdem führt er ihn mit viel Freude und Begeisterung. Mit der Übernahme hat sich einiges geändert, von der Milchviehwirtschaft hin zur Schafzucht. Trotz seines Vollzeitjobs in einer großen Firma in Brixen bewältigt Günther die Arbeit auf dem Hof mit großer Leidenschaft.

VALERIA

Seit 2011 lebt Valeria auf dem Drockerhof. Ursprünglich in Brixen geboren und aufgewachsen, hat sie die Liebe auf den Berg geführt, wo sie nicht nur als Hausfrau und Vollzeitmutter fungiert. Als Gastgeberin heißt sie ihre Gäste stets herzlich willkommen und sorgt für deren Wohlbefinden. Valeria schenkt auch ihren Tieren und dem Garten viel Zeit und Liebe.

GEMEINSAM BEWIRTSCHAFTEN SIE LIEBEVOLL MIT IHREN DREI SÖHNEN

DEN DROCKERHOF





(Von links nach rechts) Julian, David und Philipp.

Philipp ist der Älteste der drei Söhne, ein Draufgänger, der genau weiß, was er will. Seine Leidenschaft ist das Motorradfahren!

Julian ist der Zweite im Trio, ein Tüftler und passionierter Landwirt. Er bastelt gerne mit Holz und hilft seinem Vater oft auf dem Hof!

David ist der Jüngste. Er hält alle auf Trab und hat stets gute Ideen. Für jeden Spaß zu haben, freut er sich besonders auf unsere jüngsten Gäste, um neue Freundschaften zu schließen!

OMA FRIEDA

DIE GUTE SEELE DES HAUSES



Oma Frieda hat stets ein offenes Ohr. Sie behält die Blumen immer im Auge, und auch der Garten kommt niemals zu kurz. Nachbars-, Gäste- und alle ihre über 20 Enkel- und Urenkelkinder sind immer herzlich willkommen!

HOFGESCHICHTE

Namentlich zum ersten Mal erwähnt wurde Drocker im Jahre 1395 mit Heinzle der Drocker. 1547 erschien dann erstmalig der Hofname Trockerhof, damals noch mit "T" geschrieben. Der Trockerhof ist als höchstgelegenster der Jochhöfe zugleich auch der mit dem meisten Wasservorkommen.

Der Name scheint darauf zurückzuführen zu sein, dass sich an der Hofstelle ein Trog befand, an dem die umliegenden Bauern früher ihre Tiere in Trockenzeiten tränken durften. Wann und warum der Hofname von Trockerhof (Trog am Hof) zu Drockerhof gewandelt wurde, ist nicht bekannt. Auch heute noch befindet sich am Hof ein Wassertrog, der aus einer hofeigenen Quelle gespeist wird.

Seit 1783 befindet sich der Hof im Besitz der Familie Messner und wurde 1983, 200 Jahre später, mit dem Prädikat "Erbhof" ausgezeichnet.

HOFÜBERGABEN SEIT 1783

- ◆ 1783 Anna Lartschneider
- ◆ 1788 Josef Messner (von der Mutter)
- ◆ 1835 Johann Messner (vom Vater)
- ◆ 1875 Franz Messner (vom Vater)
- ◆ 1894 Theresia Leitner (vom Ehemann)
- ◆ 1914 Franz Messner (von der Mutter)
- ◆ 1960 Marie Messner (vom Vater)
- ◆ 1967 Albert Messner (von der Mutter)
- ◆ 2007 Günther Messner (vom Vater)

DIE TIERWELT AUF DEM DROCKERHOF

Am Hof leben und arbeiten mit uns:

Die Hündin Gina, unser Begrüßungskomitee und Spielkameradin.

Unsere drei Katzen, Maxl, Mia und Sweety, als Mäusepolizei.

Hühner verschiedenster Rassen, die uns täglich mit frischen Eiern versorgen.

Die Laufenten zur Schneckenbekämpfung.

Im Sommer einige Schweine und Puten.

Und natürlich die Villnösser Brillenschafe!



DAS VILLNÖSSER BRILLENSCHAF

In unserem Stall tummeln sich etwa 110 Villnösser Brillenschafe, darunter auch einige wenige Schwarze. Im Winter halten wir unsere Tiere im großzügigen Stall, während der Großteil unserer Herde die Sommermonate auf der Alm verbringt. Einige wenige Schafe beweiden einen Teil der hofeigenen Wiesen. Mit unserer Schafzucht tragen wir einen großen Beitrag zum Erhalt einer vom Aussterben bedrohten Schafrasse bei.

GESCHICHTE

Das Villnösser Brillenschaf ist die älteste Schafrasse Südtirols und eine der ältesten Europas. Bereits im 18. Jahrhundert züchteten die Bauern den sogenannten „Pötscher“, der für seine typische Zeichnung um Ohren und Augen bekannt ist. Diese Zeichnung hilft den Schafen, die in hohen Lagen weiden, sich vor der Sonneneinstrahlung zu schützen. Das Brillenschaf ist eine Kreuzung der alten heimischen Landschläge mit dem Bergamasker und dem Paduaner Seidenschaf, wobei das namensgebende Merkmal die schwarze Zeichnung um die Augen ist. Außerdem ist die schwarze Färbung der Ohren charakteristisch. Das Villnösser Brillenschaf ist sehr robust, liefert ausgezeichnete Wolle und ist für sein qualitativ hochwertiges Fleisch bekannt. Heutzutage erleben die Brillenschafe wieder einen langsamen Aufschwung. In Villnöss gibt es mittlerweile etwa 700, in Südtirol insgesamt 3000 Tiere mit steigender Tendenz.

FLEISCH

Das Lammfleisch vom Villnösser Brillenschaf ist qualitativ sehr hochwertig. Das liegt einerseits an der artgerechten Haltung in den Dolomiten, andererseits an der Beschaffenheit der Rasse selbst. Das Fleisch des Villnösser Brillenschafs ist im Vergleich zu anderen Rassen klein, feinfaserig und eher fettarm. Größter Abnehmer ist die Firma FURCHETTA.

WOLLE

Das Villnösser Brillenschaf liefert sehr weiche Wolle, die sich gut für warme Winterbekleidung verwenden lässt. Die Verarbeitung der Schafwolle reiht sich in Villnöss in eine lange Tradition ein. Mittlerweile wird die Wolle neben den eigenen Produkten wie Mützen, Patschen und Wollgarn auch für das Innenfutter von Outdoor-Bekleidungen für Salewa und Luis Trenker Fashion verwendet. Salewa spielt mittlerweile eine tragende Rolle für uns, da sie das Projekt "Villnösser Brillenschaf" sowohl finanziell als auch physisch unterstützt. Weitere Informationen dazu finden Sie auch auf der firmeneigenen Homepage unter "Tirolwoll".



WERTE

Alle Produkte, die das Label "Villnösser Brillenschaf" tragen, müssen qualitativ hochwertig sein. Sie zeichnen sich durch besondere handwerkliche Fertigung oder kulinarische Raffinesse aus und stehen sowohl für Tradition als auch Innovation. Das Villnösser Brillenschaf soll wieder zu einem integralen Bestandteil der Alltagskultur im Villnösser Tal werden.

PRESIDIO SLOW FOOD

Das Villnösser Brillenschaf wurde 2011 in den Kreis der "Presidi Slow Food" aufgenommen. Seitdem dürfen auch einige der Veredelungsprodukte aus Fleisch und Wolle das begehrte Logo mit der roten Schnecke tragen. Slow Food steht für die hohe Qualität dieser Produkte. Die autochthone Rasse "Villnösser Brillenschaf" und ihre angestammte Heimat, das Villnösser Tal, wurden im Jahr 2011 in den Kreis der damals 194 italienischen "Presidi" aufgenommen. Den Züchtern war es wichtig, dass sowohl das Fleisch als auch die Wolle die Anerkennung des begehrten "Presidio" erhielten. Dem "Presidio" für die Rasse folgten in den darauffolgenden Monaten weitere "Presidi" für Veredelungsprodukte sowohl aus Fleisch als auch aus Wolle: das Lammragú, die Lamm-Kaminwurzen und die Lammsalami der FURCHETTA KG durften beim Salone del Gusto 2012 in Turin auf einem eigenen Stand präsentiert werden, der den neuen "Presidi" vorbehalten war.

MARKE „VILLNÖSSER BRILLEN SCHAF“

Die Marke "Villnösser Brillenschaf" entstand im Zuge des ESF-Projektes (Regionalentwicklung rund um das Villnösser Brillenschaf). Das Ziel ist es, das Potenzial des Villnösser Brillenschafes kulturell und wirtschaftlich wieder auszuschöpfen. Das Logo visualisiert diese Absicht.

FURCHETTA

Der Name steht für den markantesten Doppelgipfel der Geislerspitzen in den Villnösser Dolomiten. Die Namensgebung stammt aus dem Ladinischen und bedeutet Gabel. Ein perfekter Name für die im Jahr 2009 gegründete Gesellschaft FURCHETTA KG. Die vier Gesellschafter, angeführt von Oskar Messner, haben sich zum Ziel gesetzt, das Villnösser Brillenschaf vor dem Aussterben zu bewahren und den Bauern der Region wieder einen Wert für deren Fleisch- und Wollprodukte zu geben, wobei Nachhaltigkeit und Tradition eine große Rolle spielen.

DER HAUSEIGENE KRÄUTERGARTEN

BASILIKUM (LIPPENBLÜTLER): Die süß-würzig und pfeffrig schmeckenden grünen Blätter des Basilikums eignen sich besonders für Salate, in Kombination mit Tomaten, für Pizza, Pasta und Soßen. Basilikum sollte immer direkt vor der Verwendung frisch gehackt und niemals mitgekocht werden.

KAMILLE (KORBBLÜTLER): Aus den Blüten der Kamille werden Tees, Dampfbäder, Tinkturen, Öle und Cremes hergestellt.

LIEBSTÖCKEL (DOLDENBLÜTLER): Liebstöckel wird gerne zum Würzen von Suppen, Eintöpfen und Pilzgerichten verwendet. Die Früchte und Samen des Maggikrauts werden teilweise auch in Brot und Gebäck verarbeitet.

LAVENDEL (LIPPENBLÜTLER): Der Echte Lavendel (*Lavandula angustifolia*) ist seit Jahrhunderten als pflanzliches Arzneimittel bei nervösen Zuständen, Unruhe, Ängsten, Schlafstörungen und Verdauungsbeschwerden bekannt. Eine Tasse Lavendeltee, ein Lavendelbad oder ein Lavendelkissen als wohlduftende Schlafunterlage wirken beruhigend und entspannend.

LORBEER: Lorbeerblätter werden hauptsächlich verwendet, um kräftige Fleisch- und Fischgerichte, Soßen, Suppen und Eintöpfe zu würzen.

MAJORAN (LIPPENBLÜTLER): Majoran ist ein beliebtes Gewürz für Gemüse- und Kartoffelspeisen, Suppen, Hülsenfrüchte, Eintöpfe und Fleischgerichte.

MINZE (LIPPENBLÜTLER): Als Tee lindert Minze Schmerzen, Krämpfe, Kopfschmerzen und erweitert die Atemwege.

ROSMARIN (LIPPENBLÜTLER): Rosmarin ist vielseitig einsetzbar und zählt zu den Küchenkräutern mit Heilwirkung. Frisch oder getrocknet kann es an Ofenkartoffeln, Fischgerichten oder in Marinaden verwendet werden. Ein Rosmarin-Tee wirkt zum Beispiel

belebend und herzstärkend, sein ätherisches Öl wiederum durchblutungsfördernd und erwärmend.



RAUKE (KREUZBLÜTLER): Rauke stärkt das Immunsystem und kann als Salat oder Belag für Pizza genutzt werden. Zudem würzt das Kraut Suppen, Pastagerichte, Quark und Eierspeisen.

SCHNITTLAUCH: Am besten frisch verwendet, passt Schnittlauch zu den verschiedensten Speisen wie Saucen, Suppen, Kräuterbutter, Quark- und Eierspeisen sowie Pfannkuchen-Teig.

SALBEI (LIPPENBLÜTLER): Zum Würzen von Fleisch oder verarbeitet mit Butter in Pasta-Soßen. Salbeiblätter lassen sich gut trocknen und stehen somit das ganze Jahr über zur Verfügung. Der Geschmack des Salbeis passt gut zu Fisch- und Fleischgerichten.

Und noch einige mehr...

BÜCHERLISTE

- ◆ Wo die Geissler wirklich stehen
- ◆ Südtiroler Erbhöfe –Ausgabe 1994
- ◆ Südtiroler Erbhöfe –Ausgabe 2013 mit Beitrag über den Drockerhof
- ◆ Land und Berge mit einem Beitrag über das Villnösser Brillenschaf
- ◆ Heilige Orte –Quellen der Kraft in Südtirol
- ◆ Einfach guat – Südtirole Traditionsküche
- ◆ Selbstversorger
- ◆ Unsere essbaren Wildpflanzen
- ◆ Die gute Landküche
- ◆ Feine Küche für alle Tage
- ◆ Südtiroler Kürbiskochbuch
- ◆ Der Höhlenmaler
- ◆ Bilder im Band von Herbert Wehrauer
- ◆ Faszinierende Erde
- ◆ Wunderwelt der Alpen
- ◆ Das visuelle Lexikon
- ◆ Die Stadt Brixen
- ◆ 400 Hunderassen von A-Z
- ◆ Endlich Nichtraucher
- ◆ Postgasthöfe und Stationen
- ◆ Eine Frühlingserzählung
- ◆ Eine kulinarische Entdeckungsreise durch Südtirol

KINDER BÜCHERLISTE

- ◆ Peter Hase und seine Freunde
- ◆ Adventskalendergeschichten
- ◆ Der kleine Bär und seine Piratengeschichten
- ◆ Die schönsten Jungsgeschichten zum Lesenlernen
- ◆ Das magische Baumhaus-Abenteuer bei den Wikingern
- ◆ Michel aus Lönneberga
- ◆ Leselöwen-Abenteuergeschichten
- ◆ Jens spielt Fußball
- ◆ Die besten Fußballwitze
- ◆ Wissen entdecken-Pferde
- ◆ Pferdesprache für Kinder
- ◆ Natalie und die Pferdediebe
- ◆ Im Galopp ins Pferdeglück
- ◆ Reiterglück und Pferdeträume
- ◆ Wie Sheltie den Mondstern fand
- ◆ Zaubereinhorn-Der Adventskalenderdieb
- ◆ Lola macht Schlagzeilen
- ◆ Judy Moody sieht in die Zukunft
- ◆ Sahara und die Seefahrer
- ◆ Das große Buch der Motorräder
- ◆ Ferno, Herr des Feuers
- ◆ Survivor Dogs-ein verborgener Feind

LEISTUNGEN

- ◆ Dolomiten Mobile Card
- ◆ Fahrradunterstellplatz im Keller
- ◆ Bücher zum Stöbern stehen Ihnen im Hausflur zur Verfügung.
- ◆ Gemüse- und Obsthändler sowie einen Metzger finden Sie einmal wöchentlich in St. Peter.
- ◆ Sie dürfen sich im hauseigenen Gemüsegarten sowie im Kräutergarten bedienen.
- ◆ Obst je nach Verfügbarkeit und Saison.
- ◆ Gartengrill nach Absprache. Bitte reinigen Sie die Grillplatte nach dem Gebrauch.
- ◆ Liegestühle
- ◆ Parkplatz
- ◆ WLAN
- ◆ Erste-Hilfe-Koffer finden Sie im Stiegenhaus beim Bücherregal.
- ◆ Nutzung der Waschmaschine auf Anfrage - gegen Aufpreis.
- ◆ Frische Handtücher und Bettwäsche auf Anfrage.
- ◆ Hofeigene Eier gegen Bezahlung, falls vorhanden. Alternativ können Sie frische Eier und Milch beim Nachbarn **zum Moar Sep** kaufen (18:30 bis 19:15 Uhr).
- ◆ Kinderstuhl
- ◆ Kinderbett
- ◆ Fön
- ◆ Wichtige Telefonnummern und Informationen finden Sie im Urlaubsbegleiter.
- ◆ Beschriftete Tonnen zur Mülltrennung finden Sie vor dem Haus.
- ◆ Gerne können Sie der Familie Messner bei den Arbeiten im Stall und am Hof über die Schulter schauen und gegebenenfalls mithelfen.
- ◆ Gesellschaftsspiele finden Sie beim Bücherregal im Hausflur, darunter Activity, Mikado, eine Spielesammlung, Kartenspiele, Puzzle und vieles mehr.

DOLOMITEN MOBILE CARD

Eine Karte mit einer Vielzahl von Leistungen im und um das Dolomital Villnöss.

Die DolomitiMobil Card wird allen Gästen der teilnehmenden Mitgliedsbetriebe der Villnöss Tourismus Genossenschaft kostenlos zur Verfügung gestellt und bietet viele verschiedene Vorteile im Sommer sowie im Winter.

Alle Leistungen finden Sie im Urlaubsbegleiter!

HOFREGELN

- ◆ Gerne können Sie den Spielplatz sowie die Spielgeräte nutzen. Bitte beachten Sie, den Spielplatz sauber zu halten und die Geräte nicht willkürlich zu beschädigen. Sollte jedoch etwas kaputtgehen, werden Sie gebeten, der Familie Bescheid zu geben, damit es schnell repariert oder ausgetauscht werden kann. Das Spielen im Spielplatz und das Benutzen der Spielgeräte erfolgt auf eigene Gefahr.
- ◆ Für eventuelle Schäden an Ihren Fahrzeugen haftet die Familie nicht!
- ◆ Rauchen ist auf dem Balkon oder im Außenbereich gestattet, in den Wohnungen ist es nicht erlaubt. Zur Sicherheit aller befinden sich Rauchmelder in den Apartments.
- ◆ Aus Sicherheitsgründen sollten der Stall, der Stadel und die Scheune **nur in Begleitung der Familie Messner** betreten werden.
- ◆ Der Außenbereich sollte sauber gehalten werden. Zigarettenstummel können Sie im Aschenbecher an der Garage entsorgen. Die Umwelt dankt es Ihnen.
- ◆ Hunde sind erlaubt. Im Treppenhaus und im Außenbereich wird gebeten, sie an der Leine zu halten.

PREISLISTE 2024

<i>Monat</i>	<i>Appartment David</i>	<i>Appartment Julian</i>	<i>Appartment Philipp</i>
<i>Jänner</i>	77,00 €	82,00 €	90,00 €
<i>Februar</i>	77,00 €	82,00 €	90,00 €
<i>März</i>	77,00 €	82,00 €	90,00 €
<i>April</i>	60,00 €	70,00 €	75,00 €
<i>Mai</i>	60,00 €	70,00 €	75,00 €
<i>Juni</i>	67,00 €	75,00 €	80,00 €
<i>Juli</i>	77,00 €	82,00 €	90,00 €
<i>August</i>	77,00 €	82,00 €	90,00 €
<i>September</i>	77,00 €	82,00 €	90,00 €
<i>Oktober</i>	67,00 €	75,00 €	80,00 €
<i>November</i>	65,00 €	70,00 €	75,00 €
<i>Dezember</i>	77,00 €	82,00 €	90,00 €

Die Preise verstehen sich für 2 Personen pro Wohnung und pro Tag.

Ab 14 Jahre wird die Ortstaxe von 2,00 € pro Person, pro Tag verrechnet.

Je zusätzlicher Erwachsener: 15,00 € pro Tag

Kinderpreise:

- ◆ bis 6 Jahre: 10,00 € pro Tag
- ◆ Ab 6 bis 14 Jahre: 12,00 € pro Tag

Haustiere

- ◆ 10,00 € pro Tier, pro Tag

MINDESTAUFENTHALT: 3 Nächte