



## Mercatini Originali Alto Adige Original Südtiroler Christkindlmärkte

Christkindlmarkt **Bruneck**  
Mercatino di Natale **Brunico**

29.11.2013 – 6.1.2014



*Moessmer*

Tuchfabrik—Lanificio

# MOESSMER STORES

Corso Italia 160  
32043 Cortina d'Ampezzo  
T\_0039/0436 2250

## FASHION AND FABRICS SINCE 1894

# Indice

## Inhaltsverzeichnis

|                |                                                                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5 - 13</b>  | I Mercatini Originali Alto Adige/ Südtirol<br>Original Südtiroler Christkindlmärkte              |
| <b>14 - 18</b> | Mercato<br>Markt                                                                                 |
| <b>17</b>      | Orario d'apertura<br>Öffnungszeiten                                                              |
| <b>18</b>      | Espositori<br>Aussteller                                                                         |
| <b>20 - 21</b> | Piantina della città<br>Stadtplan                                                                |
| <b>22</b>      | Visite guidate della città<br>Stadtführungen                                                     |
| <b>24 - 25</b> | Celebrazioni liturgiche<br>Gottesdienste                                                         |
| <b>26 - 31</b> | Elenco alloggi pacchetti turistici & Gastronomia<br>Unterkunftsverzeichnis, Pakete & Gastronomie |
| <b>38</b>      | Come arrivare<br>Anreise                                                                         |

Archivio fotografico - Fotoarchiv:  
SMG / Alex Filz / Stefano Scatà / Bruneck Kronplatz Tourismus /  
Georg Tappeiner / Heinz Innerhofer / Helmuth Rier

Organizzazione - Organisation:  
Marketing Città di Brunico - Stadtmarketing Bruneck

Testi - Texte:  
Silvia Frigato / Mirjam Lanz / Petra Röck

Grafica e Stampa - Grafik und Druck: Tezzele by Esperia









# Magia d'Avvento

## Adventzauber

Tra Merano, Bolzano, Brunico, Bressanone e Vipiteno vi aspetta l'atmosfera del Natale più autentico: quello fatto di specialità dolciarie come Zelten e Strudel, originali sculture in legno e piccoli capolavori in ceramica dell'artigianato altoatesino che testimoniano la vitalità di antiche tradizioni. Atelier allestiti appositamente per i più piccoli permettono di dare sfogo alla loro creatività. E poi ancora figure del presepe intagliate a mano, eleganti addobbi per l'albero di Natale e prodotti tipici dell'Alto Adige vi permetteranno di portare a casa un bel ricordo o un'originale idea regalo per le persone care.

Von den Städten Meran, Bozen, Brixen, Bruneck und Sterzing geht in der Vorweihnachtszeit ein stiller Zauber aus. Weihnachtsbäckereien wie Zelten und Strudel, originelle Holzschnitzereien und Keramikschmuckwerke aus Südtiroler Handwerkskunst zeugen von alten überlieferten Bräuchen und Traditionen. Eigens eingerichtete Werkstätten laden die Kleinsten zum Basteln und Selbermachen ein. Handgeschnittene Krippenfiguren, eleganter Christbaumschmuck und typische Südtiroler Qualitätsprodukte bereiten als authentische Erinnerungstücke und Geschenkideen für zuhause eine besondere Freude.



1. *La corona d'Avvento: in ogni famiglia si attende il Natale accendendo una candela alla settimana. Der Adventkranz: Mit dem Anzünden jeder Kerze rückt das Weihnachtsfest um eine Woche näher.*
2. *Le ciabatte in feltro: I artigiani lavorano questo caldo tessuto, perché chiunque possa portarsi a casa l'abbraccio della tradizione. Die Filzpantoffeln: handgefertigte „Filzpåtschn“ aus gefilterter Wolle.*
3. *Gli addobbi per l'albero: in vetro, ceramica o legno, vengono realizzati grazie alla maestria di esperti artigiani. Christbaumschmuck: aus Glas, Keramik, Holz oder getrockneten Früchten.*
4. *Lo zelten: a base di frutta secca e canditi, è la specialità che allietta da generazioni grandi e bambini. Der Zelten: köstliches traditionelles Früchtebrot mit getrockneten und kandierten Früchten und Nüssen.*

# Natale in montagna, tradizione e attualità

*Tra le quattro porte principali della cinta muraria medioevale di Brunico sarete sorpresi dall'artigianato artistico tradizionale e da invitanti prelibatezze. Dopo aver saziato corpo e anima, potrete fare un po' di sano movimento sulle splendide piste da sci a ridosso della città.*



## 1. Shopping & scoperte culinarie

Prendetevi tutto il tempo necessario per godere il fascino medioevale della via Centrale di Brunico e apprezzare la vastissima offerta di shopping, senza dimenticare le prelibatezze della cucina locale come Tirtlan, Krapfen e Strauben. Info: Brunico Kronplatz Turismo, tel. 0474 555 722, [info@bruneck.com](mailto:info@bruneck.com), [www.bruneck.com](http://www.bruneck.com)

## 2. Plan de Corones, paradiso dello sci

Il comprensorio sciistico n. 1 dell'Alto Adige: 114 km di piste, 32 impianti di risalita di ultima generazione, piste curate nei minimi dettagli e impianti di innevamento d'avanguardia sono garanzia di divertimento puro. Info: Brunico Kronplatz Turismo, tel. 0474 555 722, [info@bruneck.com](mailto:info@bruneck.com), [www.bruneck.com](http://www.bruneck.com)



## 3. MMM Ripa: il patrimonio delle montagne

Il Castel Brunico ospita uno dei cinque Messner Mountain Museum realizzati dal celebre alpinista. Nel "Ripa" presenta diversi popoli di montagna di Asia, Africa, America latina ed Europa. Il museo è aperto dal 26 dicembre al 25 aprile dalle ore 12 alle 18.

Info: Castello di Brunico, tel. 0474 410 220, [ripa@messner-mountain-museum.it](mailto:ripa@messner-mountain-museum.it), [www.messner-mountain-museum.it](http://www.messner-mountain-museum.it)

## 4. Brunico, una città da scoprire anche a Natale

Le visite guidate della città "Brunico una città da scoprire anche a Natale" offrono la possibilità di scoprire la città medioevale e vivere appieno la magia dell'atmosfera invernale.

Info: Marketing Città di Brunico, tel 0474 545 291, [marketingcitta@brunico.eu](mailto:marketingcitta@brunico.eu), [www.marketingcitta-brunico.eu](http://www.marketingcitta-brunico.eu)

# Bergweihnacht Tradition und Moderne

*Zwischen den 4 Haupttoren der mittelalterlichen Stadtbefestigung Brunecks überraschen traditionelle Handwerkskunst und verführerische Köstlichkeiten Leib und Gemüt – und wer nach all den Genüssen ein wenig Bewegung möchte, entdeckt direkt vor der Stadt die herrlichsten Skipisten.*



## 1. Einkaufserlebnis & kulinarische Entdeckungen

Genießen Sie das historische Flair der Stadtgasse von Bruneck und erleben Sie das facettenreiche Angebot der Einkaufsmöglichkeiten gepaart mit kulinarischen Köstlichkeiten der heimischen Küche wie Tirtlan, Krapfen und Strauben. Info: Bruneck Kronplatz Tourismus, Tel. +39 0474 555 722, [info@bruneck.com](mailto:info@bruneck.com), [www.bruneck.com](http://www.bruneck.com)

## 2. Hoch hinaus – ins Skiparadies Kronplatz

Südtirols Skiberg Nr. 1: 114 Pistenkilometer, 32 Aufstiegsanlagen der neuesten Generation, modernste Beschneiungsanlagen und sorgfältige Pistenpflege garantieren Winterspaß auf höchstem Niveau. Info: Bruneck Kronplatz Tourismus, Tel. +39 0474 555 722, [info@bruneck.com](mailto:info@bruneck.com), [www.bruneck.com](http://www.bruneck.com)

## 3. MMM Ripa – Erbe der Berge

Schloss Bruneck beherbergt eines der fünfteiligen Begegnungsstätten der Messner Mountain Museen. Hier stellt Reinhold Messner verschiedene Bergvölker aus Asien, Afrika, Südamerika und Europa vor. Das Museum ist vom 26. Dezember bis 25. April von 12 – 18 Uhr geöffnet. Info: Schloss Bruneck, Tel. +39 0474 410 220, [ripa@messner-mountain-museum.it](mailto:ripa@messner-mountain-museum.it), [www.messner-mountain-museum.it](http://www.messner-mountain-museum.it)

## 4. Weihnachtserlebnis Bruneck

Die Stadtführungen „Weihnachtserlebnis Bruneck“ bieten die Möglichkeit die mittelalterliche Stadt zu erkunden und ihren Winterzauber zu entdecken.

Info: Stadtmarketing Bruneck, Tel. +39 0474 545 291, [stadtmarketing@bruneck.eu](mailto:stadtmarketing@bruneck.eu), [www.stadtmarketing-bruneck.eu](http://www.stadtmarketing-bruneck.eu)





# Prodotti di qualità Südtiroler Qualitätsprodukte



A Natale non lasciatevi sfuggire tutta la dolcezza e la varietà dei prodotti di qualità dell'Alto Adige come lo strudel di

mele, lo zelten, il pane alla frutta, il miele e la grappa.

Tra i nuovi prodotti con il marchio di qualità Alto Adige sono poi assolutamente da provare anche la carne di manzo, le confetture e la frutta da spalmare. Altri prodotti di qualità sono il latte e i latticini, il pane, il succo di mela e i prodotti da frutto, le erbe aromatiche, la verdura, i piccoli frutti e le ciliegie. Per tutti questi gruppi di prodotti il marchio di qualità garantisce la provenienza regionale e una qualità al di sopra degli standard di legge, assicurata da severi controlli da parte di organi indipendenti. I marchi europei IGP (indicazione geografica protetta) e DOC (denominazione di origine controllata) contraddistinguono poi quei prodotti che presentano un legame indissolubile tra provenienza e qualità, ovvero lo Speck Alto Adige IGP, la Mela Alto Adige IGP e il Vino Alto Adige DOC.

Es sind die Süßigkeiten und das vielfältige Angebot an Produkten mit dem Qualitätszeichen Südtirol wie der Apfelstrudel, der Zelten, das Fruchtbrot, der Honig und die Grappa welche Weihnachten erst zu dem Fest machen, wie wir es lieben.

Von den neuen Produkten mit dem Qualitätszeichen Südtirol sind es vor allem das Rindfleisch, verschiedenste Konfitüren und der Fruchtaufstrich, welche feinen Geschmack und Wohlgenuss in die alltägliche Küche bringen. Weitere Qualitätsprodukte sind Milch und Milchprodukte, Brot und Backwaren, Apfelsaft und Obstprodukte, Kräuter und Gewürze, Gemüse sowie Beeren und Kirschen. Für all diese Produktgruppen garantiert das Qualitätszeichen Südtirol die regionale Herkunft und eine Qualität, die höher ist als vom gesetzlichen Standard vorgesehen. Diese wird durch strenge Kontrollen von Seiten unabhängiger Organe sichergestellt. Die Europäische Ursprungsbezeichnungen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) und DOC (denominazione di origine controllata) kennzeichnen darüber hinaus all jene Produkte, welche eine untrennbare Verbindung zwischen Ursprung und Qualität aufweisen. Dies Produkte umfassen den Südtiroler Speck g.g.A., den Südtiroler Apfel g.g.A und den Südtiroler Wein DOC.

1

### **Mercatino di Natale Merano/ Meraner Weihnacht**

Passeggiata Lungo Passirio, Piazza Terme,  
Piazza della Rena/Kurpromenade,  
Thermenplatz, Sandplatz

**29.11.2013 – 6.1.2014**

*Piacere e benessere*

*Genuss und Erholung*

Lun-gio/Mo-Do 10.00 - 19.00

Ven-sab/Fr-Sa & festivi/Feiertage 10.00 - 19.30

Dom/So 9.00 - 19.00

24.12. & 31.12. 10.00 - 16.30

1.1. 12.00 - 19.00, 25.12. chiuso/geschlossen

[www.mercatini.merano.eu](http://www.mercatini.merano.eu)

[www.weihnacht.merano.eu](http://www.weihnacht.merano.eu)



4

### **Mercatino di Natale Vipiteno/ Weihnachtsmarkt Sterzing**

Piazza città/Stadtplatz

**29.11.2013 – 6.1.2014**

*Storia di una città mineraria*

*Die Bergwerkstadt*

Lun-ven/Mo-Fr 10.00 - 19.00

Sab-dom/Sa-So & festivi/Feiertage

9.00 - 19.00

[www.mercatinonatalizio-vipiteno.com](http://www.mercatinonatalizio-vipiteno.com)

[www.weihnachtsmarkt-sterzing.com](http://www.weihnachtsmarkt-sterzing.com)



1

4

2

2

### **Mercatino di Natale Bolzano/ Christkindmarkt Bozen**

Piazza Walther/Waltherplatz

**29.11.2013 – 23.12.2013**

*Incontro di culture*

*Begegnung der Kulturen*

Lun-ven/Mo-Fr 10.00 - 19.00

Sab/Sa 9.00 - 20.00

Dom/So 9.00 - 19.00

[www.mercatinodinatalebz.it](http://www.mercatinodinatalebz.it)

[www.christkindmarktboz.it](http://www.christkindmarktboz.it)



# Percorso delle stelle natalizie

## Die fünf Sterne Route



App per iPhone e Android. App für iPhone und Android.

[www.suedtirol.info/mercatiniaapp](http://www.suedtirol.info/mercatiniaapp)

[www.suedtirol.info/christkindlmarktapp](http://www.suedtirol.info/christkindlmarktapp)



### **museumobil Card**

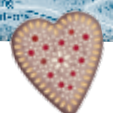
Scopri i musei e mercatini dell'Alto Adige in autobus e in treno. Mit Bus und Bahn Südtiroler Museen und Christkindlmärkte erkunden.



3

5

5



### **Mercatino di Natale Brunico/ Christkindlmarkt Brunico**

Via Bastioni e Parco Tschurtschenthaler  
Am Graben und Tschurtschenthaler Park  
**29.11.2013 – 6.1.2014**

*Natale in montagna, tradizione e attualità  
Bergweihnacht, Tradition und Moderne*  
Lun-dom/Mo-So & festivi/Feiertage  
10.00 - 19.00  
24.12. 10.00 - 14.00  
31.12. 10.00 - 18.00; 1.1. 13.00 - 19.00  
25.12. chiuso/geschlossen

[www.stadtmarketing-bruneck.eu/  
mercantino-di-natale](http://www.stadtmarketing-bruneck.eu/mercantino-di-natale)  
[www.stadtmarketing-bruneck.eu/  
christkindlmarkt](http://www.stadtmarketing-bruneck.eu/christkindlmarkt)

3

**Mercatino di Natale Bressanone/  
Weihnachtsmarkt Brixen**  
Piazza Duomo/Domplatz  
**29.11.2013 – 6.1.2014**

*Città dei presepi  
Die Krippenstadt*

Lun-ven/Mo-Fr 10.00 - 19.30  
Sab-dom/Sa-So 9.30 - 19.00  
25.12. & 1.1. chiuso/geschlossen

[www.weihnacht-brixen.com](http://www.weihnacht-brixen.com)  
[www.natale-bressanone.com](http://www.natale-bressanone.com)











# In direzione green

## Auf dem Weg zum Green Event

Autenticità e naturalezza: ecco cosa contraddistingue i cinque Mercatini Originali dell'Alto Adige.

Nel 2013 questo amore per la natura ed il rispetto per l'ambiente dei Mercatini disseminati lungo il "Percorso delle stelle natalizie" saranno ulteriormente rafforzati. Assieme all'Ecoistituto Alto Adige, infatti, si sta lavorando per rendere ancora più eco-compatibili i Mercatini ed ottenere la certificazione di Green Event. I fattori essenziali per ottenere la certificazione sono l'efficienza energetica, un'organizzazione rispettosa dell'ambiente e l'utilizzo di prodotti regionali. Ecco allora che gli alberi di Natale – circa un migliaio – che addobberanno i cinque Mercatini provverranno tutti dall'Alto Adige, che negli ultimi anni ha aumentato in maniera considerevole il proprio patrimonio boschivo.

All'interno delle tradizionali casette in legno finemente decorate, che richiamano le peculiarità paesaggistiche dell'Alto Adige, i Mercatini proporranno oggetti provenienti prevalentemente dall'artigianato artistico locale. I visitatori potranno ammirare da vicino, nelle officine allestite per l'occasione, gli artigiani alle prese con gli antichi mestieri. Anche in fatto di cibi i Mercatini saranno caratterizzata da stand gastronomici ricchi di prodotti locali, stagionali, vegetariani e del commercio equo e solidale.

Authentizität und Natürlichkeit, das zeichnet die fünf Original Südtiroler Christkindlmärkte aus.

2013 soll die Naturverbundenheit und Nachhaltigkeit der Christkindlmärkte entlang der Fünf Sterne Route weiter gestärkt werden. Gemeinsam mit dem Ökoinstitut Südtirol wird nun daran gearbeitet, die Adventszeit in Südtirol nachhaltiger zu gestalten und die Original Südtiroler Christkindlmärkte in ein zertifiziertes Green Event zu verwandeln. Wesentliche Faktoren sind dabei Energieeffizienz, umweltfreundliche Organisation und die Verwendung regionaler Produkte. So stammen zum Beispiel die Weihnachtsbäume – 1.000 an der Zahl – die 2013 das Areal der Weihnachtsmärkte schmücken, ausschließlich aus Südtirol, dessen Waldbestand in den letzten Jahren maßgeblich zugenommen hat. Neben natürlich dekorierten Holzständen, die auch die landschaftlichen Gegebenheiten Südtirols architektonisch berücksichtigen, wird 2013 vorwiegend traditionelles Kunsthandwerk auf den Weihnachtsmärkten angeboten. Dazu gesellen sich Werkstätten, in denen althergebrachtes Kunsthandwerk wie Filzen oder Adventskranzbinden anschaulich erlernt werden kann. Auch beim Essen und Naschen an den vielen Feinschmecker- und Spezialitätenständen gilt ab 2013 das Motto: regional, saisonal, vegetarisch und Fair Trade.





## Saluto del presidente Grußworte des Präsidenten



Cari concittadini, cari visitatori del Mercatino di Natale di Brunico,

durante il Mercatino di Natale di quest'anno, con più di 35 espositori, potrete ammirare arti e mestieri locali, trovare originali idee regalo e gustare ottimi piatti tradizionali. Per il Marketing Città di Brunico, organizzatore dell'evento, è importante riuscire a presentarvi un mercatino di Natale autentico, che rappresenti soprattutto le tradizioni natalizie caratteristiche della zona della Val Pusteria. Speriamo possiate trascorrere ore piacevoli da noi a Brunico.

Buon Natale e Felice Anno Nuovo  
Il Presidente del Marketing Città di Brunico  
Andreas Mariner

Liebe Mitbürger, liebe Besucher des Brunecker Christkindlmarktes,

beim diesjährigen Christkindlmarkt werden Ihnen wieder mehr als 35 Standbetreiber einheimisches Kunsthandwerk und weihnachtliche Geschenkeideen anbieten und traditionelle Speisen servieren. Dem Stadtmarketing Bruneck ist es als Veranstalter wichtig Ihnen einen authentischen Christkindlmarkt zu präsentieren, der vor allem die Besonderheiten der traditionellen Pustertaler Weihnacht in den Mittelpunkt stellt. Freuen Sie sich deshalb auf einige angenehme Stunden bei uns in Bruneck.

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr  
Der Präsident des Stadtmarketing Bruneck  
Andreas Mariner

## Saluto del sindaco Grußworte des Bürgermeisters



Cari concittadini, cari visitatori del Mercatino di Natale di Brunico,

il Mercatino di Natale di Brunico è ormai da 16 anni parte integrante del periodo natalizio cittadino. Molte persone tornano a visitarci ogni anno per vivere l'atmosfera speciale e soprattutto per prendersi una pausa dalla frenetica vita di tutti i giorni durante le vacanze natalizie. Sono molto grato agli organizzatori e a tutti coloro i quali contribuiscono al successo del Mercatino di Natale a Brunico.

Il Vostro Sindaco  
Christian Tschurtschenthaler

Liebe Mitbürger, liebe Besucher des Brunecker Christkindlmarktes,

der Brunecker Christkindlmarkt ist seit nunmehr 16 Jahren fixer Bestandteil Brunecks in der Weihnachtszeit. Viele Menschen kommen bereits seit Jahren und schätzen dabei vor allem die besondere Atmosphäre in der oft sehr hektischen Vorweihnachtszeit. Ich bedanke mich ganz herzlich bei den Organisatoren und all jenen, die zum guten Gelingen des Brunecker Christkindlmarktes beitragen.

Ihr Bürgermeister  
Christian Tschurtschenthaler





## Mercatino di Natale Brunico Brunecker Christkindlmarkt

Immergetevi nel magico mondo del Mercatino di Natale di Brunico e lasciatevi ammaliare dalla straordinaria atmosfera creata da luci e dolci melodie. Assaporate il delizioso profumo dei biscotti al panpepato, del Zelten, del vin brulè e del té bollente, mentre passeggiate attraverso i banchetti artisticamente decorati. Gustate le specialità locali, come le “Pustertaler Erdäpfel”, patate ripiene, e i “Plattlan” con i crauti, preparati secondo le antiche ricette. Tutti i piatti sono preparati con cura e secondo le ricette tradizionali. Tra innovative idee regalo e pregiati prodotti altoatesini di qualità, l’artigianato rinasce a nuova vita, conferendo al Mercatino di Natale di Brunico un tocco particolare di tradizione e modernità.

Tauchen Sie ein, in die weihnachtliche Welt des Brunecker Christkindlmarktes und lassen Sie sich verzaubern von der einzigartigen Atmosphäre unter Lichterketten und stimmungsvollen Klängen. Genießen Sie den heimeligen Duft von Lebkuchen, Zelten, Glühwein und heißem Tee wenn Sie durch die kunstvoll dekorierten Stände flanieren. Kosten Sie einheimische Spezialitäten, wie Pustertaler Erdäpfel und Plattlan mit Kraut, sorgfältig zubereitet nach traditionellem Rezept. Zwischen innovativen Geschenksideen und hochwertigen Südtiroler Qualitätsprodukten lebt altes Handwerk auf und gibt dem Brunecker Christkindlmarkt diesen besonderen Charakter zwischen Tradition und Moderne.



# Orario d'apertura Öffnungszeiten

**Benvenuti**  
al Mercatino di Natale di Brunico!

Il Mercatino è all'insegna  
del motto:

“Natale in montagna,  
tradizione e attualità”

**29.11.2013 – 6.1.2014**

Lun – dom & giorni festivi  
ore 10.00 – 19.00

★ Via Bastioni    ★ Parco Tschurtschenthaler

**martedì 24.12.2013**

dalle ore 10.00 alle ore 14.00

**mercoledì 25.12.2013**

il Mercatino di Natale di Brunico  
rimarrà chiuso.

**martedì 31.12.2013**

dalle ore 10.00 alle ore 18.00

**mercoledì 1.1.2014**

dalle ore 13.00 alle ore 19.00

**Herzlich willkommen**  
auf dem Brunecker Christkindlmarkt!

Der Brunecker Christkindlmarkt steht  
unter dem Motto:

„Bergweihnacht,  
Tradition und Moderne“

**29.11.2013 – 6.1.2014**

Mo – So & Feiertage  
10.00 – 19.00 Uhr

★ Graben    ★ Tschurtschenthaler Park

**Dienstag, 24.12.2013**

von 10.00 bis 14.00 Uhr

**Mittwoch, 25.12.2013**

bleibt der Brunecker  
Christkindlmarkt geschlossen.

**Dienstag, 31.12.2013**

von 10.00 bis 18.00 Uhr

**Mittwoch, 1.1.2014**

von 13.00 bis 19.00 Uhr

# Espositori Aussteller

Più di trentacinque espositori Vi presentano i seguenti prodotti:

- ★ Prodotti alle erbe biologiche
  - ★ Miele e marmellate
- ★ Speck, formaggi e salumi
  - ★ Prodotti panifici e dolci
- ★ Funghi
  - ★ Articoli da regalo fatti a mano e addobbi natalizi
- ★ Pietre semipreziose
  - ★ Prodotti in lana e pantofole tirolesi
- ★ Candele e cassette illuminate
  - ★ Prodotti in ceramica
- ★ Decorazioni in legno e giocattoli di legno
  - ★ Prodotti artigianali tradizionali
- ★ Scultori in legno
  - ★ Cappelli
- ★ Prodotti in loden
  - ★ Tessiture
- ★ Prodotti dal maso
  - ★ diversi gastronomi Vi offrono piatti tipici e bevande calde



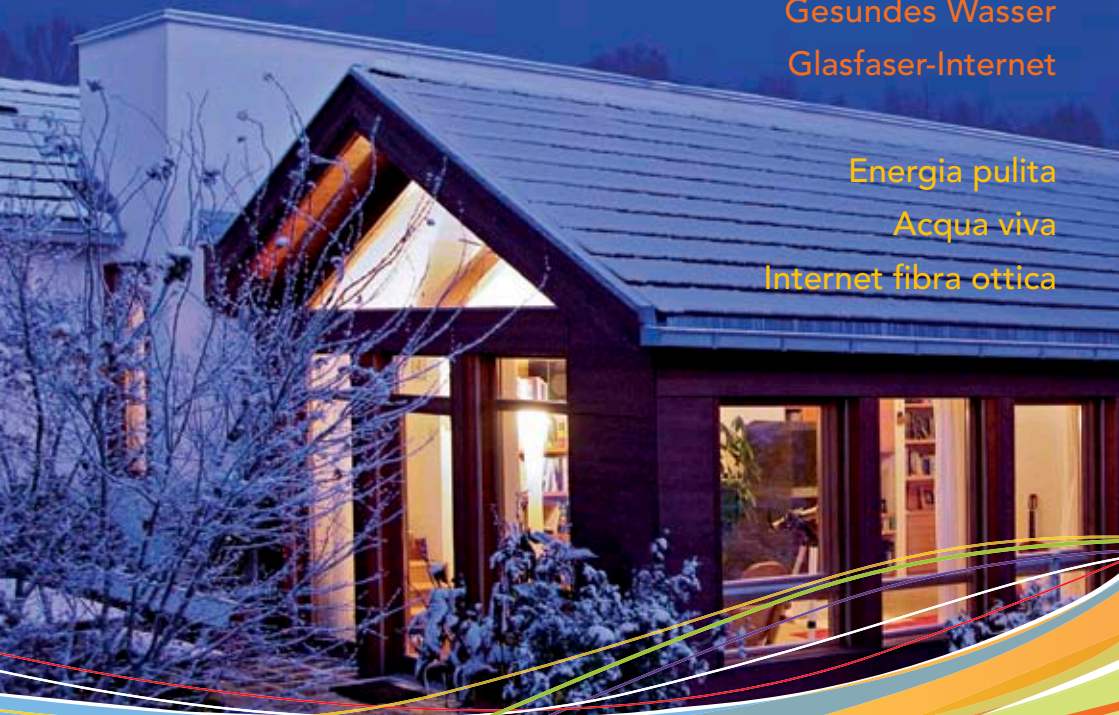
Es erwarten Sie über fünfunddreißig Aussteller, die unter anderem folgende Produkte anbieten:

- ★ Biologische Kräuterprodukte
  - ★ Honig & Marmeladen
- ★ Speck, Käse & Wurstwaren
  - ★ Backwaren & Süßwaren
- ★ Pilze
  - ★ Halbedelsteine
- ★ Handgemachte Geschenkartikel & Weihnachtsschmuck
  - ★ Wollwaren & Filzprodukte
- ★ Produkte aus Keramik
  - ★ Kerzen & Lichthäuser
- ★ Holzarbeiten & Spielwaren aus Holz
  - ★ Traditionelle Südtiroler Handarbeiten
- ★ Bildhauerkunst
  - ★ Hüte
- ★ Lodenartikel
  - ★ Webarbeiten
- ★ Produkte vom Bauernhof
  - ★ verschiedene Verpflegungsstände mit traditionellen Gerichten, Speisen und heißen Getränken



Saubere Energie  
Gesundes Wasser  
Glasfaser-Internet

Energia pulita  
Acqua viva  
Internet fibra ottica







ach  
ne  
platz

Schlossbrücke  
*Ponte castello*

Raingasse *vicolo Rain*

Stadtgasse *via Centrale*  
*vicolo Posteriore*  
Christkindlmarkt Bruneck  
*Mercatino di Natale Brunico*  
Graben Bastioni

Graben Bastioni  
Gimpl. P. Gilm

Stegener Straße *via Stegona*

Josef-Seeber-Straße *via Josef Seeber*

Ahrntal  
*Valle Aurina*

Museo civico

atro comunale

ersitätsbibliothek I

e universitaria

- 22 Stegener Marktplatz I *Piazza Mercato di Stegona*
- 23 Tourist information
- 24 UFO Jugend- & Kulturzentrum I *Centro giovanile e culturale*
- 25 Universität I *Università*
- 26 Ursulinenkirche I *Chiesa delle Orsoline*
- 27 Waldfriedhof I *Cimitero di Guerra*
- 28 Zugbahnhof I *Stazione FS*

© Copyright by Schubert & Franzke, St. Pölten 2012

- ★ Christkindlmarkt Bruneck I *Mercatino di Natale Brunico*
- P Parkplatz I *Parcheggio*
- P Parkhaus I *Parcheggio sotterraneo*

#### Gebührenfrei Parken I *Parcheggi gratuiti*

- 28 Zugbahnhof I *Stazione ferroviaria*
- 22 Stegener Marktplatz I *Piazza Mercato di Stegona*
  - Goethestraße I *via Goethe*

#### Günstig Parken I *Parcheggi economici*

- 15 Schloss Bruneck MMM Ripa I *Castello di Brunico MMM Ripa*
- 16 Schulzentrum I *Centro scolastico*
  - Parkhaus Stadtzentrum I *parcheggio sotterraneo in centro*
- 6 Parkhaus Krankenhaus I *parcheggio sotterraneo all'Ospedale*

# Visite guidate della città

## Stadtführungen



### Visite guidate della città “Brunico, una città da scoprire anche a Natale”

Nei giorni seguenti all'insegna del motto  
“Brunico, una città da scoprire anche a  
Natale”, si effettuano visite guidate del  
centro storico.

Sab, 30.11.2013  
Dom, 1.12.2013

Sab, 7.12.2013  
Dom, 8.12.2013

Sab, 14.12.2013  
Dom, 15.12.2013

Sab, 21.12.2013  
Dom, 22.12.2013

Lun, 23.12.2013  
Sab, 28.12.2013  
Dom, 29.12.2013

Lun, 30.12.2013

Punto d'incontro sempre alle ore 11.30  
(in lingua italiana), ore 13.15 (in lingua italiana  
e tedesca) e ore 14.45 (in lingua italiana)  
presso l'Associazione Turistica in piazza  
Municipio. Durata ca. 1 ora.

### Stadtführungen „Weihnachtserlebnis Bruneck“

Jedes Wochenende (Samstag, Sonntag und  
Feiertage) werden unter dem Motto  
„Weihnachtserlebnis Bruneck“ Stadtführungen  
in der Altstadt von Bruneck angeboten.

Sa, 30.11.2013  
So, 1.12.2013

Sa, 7.12.2013  
So, 8.12.2013

Sa, 14.12.2013  
So, 15.12.2013

Sa, 21.12.2013  
So, 22.12.2013

Mo, 23.12.2013  
Sa, 28.12.2013  
So, 29.12.2013

Mo, 30.12.2013

Treffpunkt ist jeweils um 11.30 Uhr (in italieni-  
scher Sprache), 13.15 (in deutscher und  
italienischer Sprache) und 14.45 Uhr (in italieni-  
scher Sprache) beim Tourismusverein Bruneck  
am Rathausplatz. Dauer ungefähr 1 Stunde.





Ripa

SCHLOSS BRUNECK  
CASTELLO DI BRUNICO

26.12.2013-25.04.2014

ore 12:00 - 18:00 Uhr

Dienstag Ruhetag/martedì chiuso



Tel: +39 0474 410220

[www.messner-mountain-museum.it](http://www.messner-mountain-museum.it)

**Messner Mountain Museum**

MMM FIRMIAN  
Bolzano  
la montagna incantata

MMM JUVAL  
Castelbello  
il mito della montagna

MMM ORTLES  
Solda  
fine del mondo

MMM DOLOMITES  
Cibiana di Cadore  
museo nelle nuvole

MMM RIPA  
Brunico  
l'eredità della montagna



# Celebrazioni liturgiche in lingua italiana



## Messe nella Chiesa Parrocchiale

domenica e festivi ore 11.00

## Messe nella Chiesa dello Santo Spirito

sabato, domenica e festivi ore 18.00

## Messe nella Chiesa dei Cappuccini

domenica e festivi ore 9.15

## 24.12.2013 Vigilia di Natale

ore 22.00 messa nella Chiesa dello Santo Spirito

## 25.12.2013 Natale

ore 9.15 messa nella Chiesa dei Cappuccini

ore 11.00 messa nella Chiesa Parrocchiale

ore 18.00 messa nella Chiesa dello Santo Spirito

Per altre celebrazioni della domenica e nei giorni festivi,  
vedi orari presso le chiese e nel bollettino parrocchiale (informazioni tel. 0474 411 098).  
Con riserva di modifiche.



# Gottesdienste in deutscher Sprache

## Gottesdienste in der Pfarrkirche

An Sonn- und Feiertagen 9.00 Uhr und 18.00 Uhr (Rorate)

An Werktagen (Mo, Di, Do, Fr) 18.00 Uhr (Rorate), Di 7.00 Uhr (Rorate), Mi 16.00 Uhr (Kinderrorate)

## Gottesdienste in der Ursulinenkirche

An Sonn- und Feiertagen 10.30 Uhr (Rorate)

An Werktagen (Mo - Fr) 18.00 Uhr

An den Adventsontagen (1.12., 8.12., 15.12., 22.12.) jeweils um 17.00 Uhr Adventsandacht

## Gottesdienste in der Rainkirche

Samstag 7.00 Uhr (Rorate)

## 24.12.2013 Heilig Abend

16.00 Uhr Kindermette in der Pfarrkirche

16.00 Uhr Seniorenmette in der Ursulinenkirche

18.00 Uhr Christmette in der Ursulinenkirche

22.00 Uhr Christmette in der Pfarrkirche

24.00 Uhr Christmette in der Kapuzinerkirche

## 25.12.2013 Hochfest der Geburt des Herrn

6.00, 7.00, 8.00 Uhr Gottesdienste mit Gebetspredigt (Kapuzinerkirche)

9.00 Uhr Festgottesdienst (Pfarrkirche)

10.30 Uhr Festgottesdienst (Ursulinenkirche)

15.00 Uhr Andacht mit Gebetspredigt (Kapuzinerkirche)

17.30 Uhr Weihnachtsvesper (Pfarrkirche)

18.00 Uhr Festgottesdienst (Pfarrkirche)

## 26.12.2013 Stefanstag

15.00 Uhr Andacht mit Gebetspredigt (Kapuzinerkirche)

Am Abend kein Gottesdienst in der Pfarrkirche

Gottesdienste wie an Sonn- und Festtagen

## 31.12.2013 Silvester

19.00 Uhr Jahresschlussfeier mit Gottesdienst (Pfarrkirche)

## 1.1.2014 Neujahrstag

18.00 Uhr Festgottesdienst zum Neuen Jahr (Pfarrkirche)

Gottesdienste wie an Sonn- und Festtagen

## 6.1.2014 Dreikönigstag

17.30 Uhr Feierliche Dreikönigsvesper mit Gottesdienst (Pfarrkirche)

Gottesdienste wie an Sonn- und Festtagen

Weitere Gottesdienste an Sonn- und Feiertagen finden Sie an der Anschlagtafel am Pfarrplatz und im Pfarrbrief (Pfarramt Bruneck, Tel. 0474 411 098). Änderungen vorbehalten.



# Dolomiti Super Première

## 30.11.2013–24.12.2013

La fantastica offerta d'inizio stagione! Neve nuova, fresca e polverosa – il piacere dello sci a **prezzi fortemente ridotti.**

- ★ **A partire da 4 notti un giorno è gratis**
- ★ **Questa offerta vale anche per lo skipass Plan de Corones o Dolomiti Superski (1 giorno gratuito a partire da almeno 4 giorni)**
- ★ **15% di sconto per i corsi**
- ★ **20% di sconto per il noleggio degli sci**
- ★ **1 visita al Thuniversum con ingresso presso la Thun Club Lounge**

L'offerta prenatalizia è valida solo presso gli esercizi aderenti all'iniziativa ed elencati nel catalogo e sul nostro sito internet.

L'offerta Dolomiti Super Première vale dal 30.11 al 24.12.2013.

Ultimo giorno di pernottamento: 23.12.2013

Ultimo giorno di validità skipass: 24.12.2013

I prezzi s'intendono per l'alloggio in camera doppia standard. I supplementi per camere singole, camere superior e suite vanno richiesti all'albergatore.

Chi Vi ospita Vi consegnerà i relativi buoni, con i quali avete diritto alle riduzioni. I voucher non sono trasferibili, sono limitati nel tempo e vengono ritirati.

**Ulteriori informazioni sull'offerta e gli esercizi partecipanti all'iniziativa su [www.bruneck.com](http://www.bruneck.com)**

|   |          |
|---|----------|
| ■ | 4 per 3  |
| ■ | 5 per 4  |
| ■ | 6 per 5  |
| ■ | 7 per 6  |
| ■ | 8 per 6  |
| ■ | 12 per 9 |

**Prezzi in  
MP / CC  
per persona  
in camera  
standard**

# Dolomiti Super Première

## 30.11.2013–24.12.2013

Das tolle Angebot zu Winterbeginn! Neuer, frischer Pulverschnee – Skivergnügen zu **stark ermäßigten Preisen.**

- ★ **1 Tag Gratisaufenthalt bei der Unterkunft ab 4 Übernachtungen**
- ★ **Dieses Angebot gilt für den Skipass Kronplatz bzw. Dolomiti Superski (1 Tag gratis ab 4 Tagen)**
- ★ **15%. Ermäßigung beim Skikurs**
- ★ **20% Ermäßigung beim Skiverleih**
- ★ **1 Besuch im Thuniversum mit Eintritt in die Thun Club Lounge**



Das Vorweihnachtsangebot ist nur bei den an der Aktion teilnehmenden und im Katalog bzw. auf unserer Internetseite angeführten Betrieben gültig.

Das Angebot Dolomiti Super Premiere gilt vom 30.11. bis zum 24.12.2013.

Letzte Übernachtung: 23.12.2013

Letzter gültiger Skipasstag: 24.12.2013

Die Preise verstehen sich für die Unterbringung in Standarddoppelzimmern.

Die Zuschläge für Economyzimmer, Suiten und Einzelzimmer erfahren Sie beim jeweiligen Gastbetrieb.

Von Ihrem Gastgeber erhalten Sie die entsprechenden Gutscheine,

mit welchen Sie die jeweiligen Leistungen gratis bzw. ermäßigt erhalten.

Die Gutscheine sind nicht übertragbar, sind zeitlich begrenzt und werden einbehalten.

|  |          |
|--|----------|
|  | 4 für 3  |
|  | 5 für 4  |
|  | 6 für 5  |
|  | 7 für 6  |
|  | 8 für 6  |
|  | 12 für 9 |

**Preise für  
HP / ÜF pro  
Person im  
Standard-  
zimmer**

**Weitere Informationen zum Angebot und zu den teilnehmenden  
Betrieben unter [www.bruneck.com](http://www.bruneck.com)**



**Pension** \*\*\*

## Prack

Via Reinthalstr. 3 – I-39031 Riscone Reischach

**Tel. +39 0474 548 110 – Fax +39 0474 548 362**

**info@hotel-prack.com – [www.hotel-prack.com](http://www.hotel-prack.com)**

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
|  | 196€ |  | 349€ |
|  | 237€ |  | 349€ |
|  | 275€ |  | 493€ |

**Hotel** \*\*\*\*

## Mühlgarten

Santo Stefano Stefansdorf 31

I-39030 San Lorenzo di Sebato St. Lorenzen

**Tel. +39 0474 548 330 – Fax +39 0474 548 030**

**hotel@muehlgarten.com – [www.muehlgarten.com](http://www.muehlgarten.com)**

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
|  | 298€ |  | 498€ |
|  | 398€ |  | 588€ |



## Restaurant/Ristorante Hotel Post <sup>\*\*\*\*</sup>

Via Bastioni Graben 9 — I-39031 Brunico Bruneck

**Tel +39 0474 555 127 — Fax +39 0474 551 603**

**info@hotelpost-bruneck.com — www.hotelpost-bruneck.com**

Petto di tacchino al rosmarino e contorni  
Truthahnbrust mit Rosmarin und Beilagen

€ 15,00

Braciola di maialino da latte con contorni  
Paniertes Jungschweinekotelette mit Beilagen

€ 16,00

Porchetta al forno con contorni  
Spanferkelbraten mit Beilagen

€ 17,00

Gulasch di cervo con contorni  
Hirschgulasch mit Beilagen

€ 17,00

**RENT A CAR Pustertal**  
creARTivRENT

PKW | autovetture

9-Sitzer | 9 posti

**handy: +39 335 7645000**

office@creativ.com



[www.raiffeisen.it/brunec](http://www.raiffeisen.it/brunec)



**Raiffeisen**  
Raiffeisenkasse Brunec



## Xelten - Ricetta originale di Klara

### Impasto per 8-9 Xelten

1000 gr. di fichi + 500 gr. d'uva sultana  
150 gr. di noci + 150 gr. di mandorle  
500 gr. d'acini d'uva + 200 gr. d'arachidi  
250 gr. di cubetti di arancia e cedro  
0.2 lt. di caffè nero + 0.15 lt di rum  
0.15 lt. di vino bianco + 30 gr. di cumino  
5 gr. di chiodi di garofano  
8 gr. di cannella in polvere.

### Per ca. 1.3 kg pasta di pane nero:

500 gr. di farina di segale  
100 gr. di farina di grano tenero  
20 gr. di sale + 15 gr. di lievito  
150 gr. di pasta madre  
ca. 600 gr. d'acqua a ca. 38°C



### Per la pasta madre:

50 gr. di farina di segale + 50 gr. di acqua  
Impastare il tutto, agguipere ogni giorno,  
per 5 giorni, mattina e sera, impasto di  
farina di segale e di acqua all'impasto.

### Preparazione:

Togliere gli zettin e lasciarli riposare per  
ca. 30 minuti; cuocere in forno a 190° per  
35 minuti. Una volta raffreddati punterli  
con acqua zuccherata o miele. Lasciar  
riposare l'impasto di segale per un'ora.



Per la ricetta dettagliata: [www.stadtmarketing-bruneck.eu/mercato-di-natale](http://www.stadtmarketing-bruneck.eu/mercato-di-natale)





## holz, stoff, glas

Präsentieren Sie sich mit Drucken auf außergewöhnlichen Materialien.

## legno, stoffa, vetro

Presentatevi mediante stampe su straordinari materiali.

**Ria Druck**

Sand in Taufers  
Campo Tures

0474 686055

[www.riadruck.com](http://www.riadruck.com)



# ★ Pattinaggio sul ghiaccio nel centro di Brunico ★ Eislaufen im Zentrum von Bruneck



Per la prima volta quest'anno, tutti gli ospiti e i visitatori del Mercatino di Natale di Brunico potranno pattinare sul ghiaccio proprio nel centro del paese! In Piazza Municipio, adiacente al Mercatino di Natale, sarà allestita una pista di pattinaggio sul ghiaccio su una superficie di 300 m<sup>2</sup>. Potrete pattinare con la vostra famiglia sotto l'albero di Natale illuminato, in un'atmosfera natalizia davvero speciale.

## **Orari di apertura:**

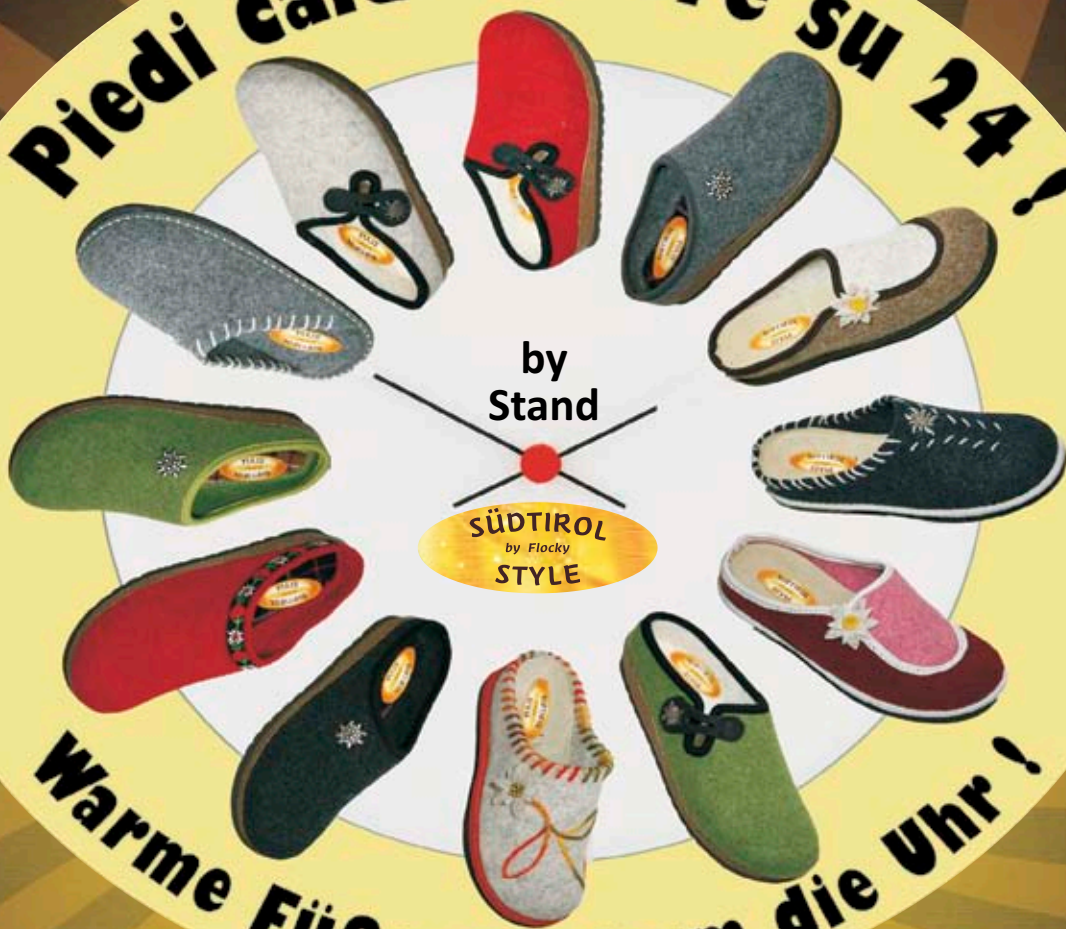
- ★ **29.11.2013 - 6.1.2014**  
Sabato, domenica e festivi  
ore 10 - 20  
Lunedì - venerdì ore 14.30 - 20  
Aperture serali fino alle ore 23: mercoledì (curling) e venerdì (pattinaggio).
- ★ **7.1.2014 - 4.3.2014**  
Tutti i giorni ore 14.30 - 20  
Aperture serali fino alle ore 23: mercoledì (curling) e venerdì (pattinaggio).

Erstmals können heuer alle Gäste und Besucher des Brunecker Christkindlmarktes im Stadtzentrum von Bruneck Eislaufen! Am Rathausplatz, der direkt an den Christkindlmarkt angrenzt, steht Ihnen eine 300m<sup>2</sup> große Eisfläche zum Eislaufen zur Verfügung. Unter dem hell beleuchteten Christbaum und in einer ganz besonderen Atmosphäre können Sie gemeinsam mit Ihrer Familie das Eislaufen bei weihnachtlicher Stimmung genießen.

## **Öffnungszeiten:**

- ★ **29.11.2013 - 6.1.2014**  
Samstag, Sonntag und Feiertage  
10 - 20 Uhr  
Montag - Freitag 14.30 - 20 Uhr  
Abendöffnungen bis 23 Uhr: Mittwoch (Eisstockschießen) und Freitag (Eislaufen).
- ★ **7.1.2014 - 4.3.2014**  
Jeden Tag 14.30 - 20 Uhr  
Abendöffnungen bis 23 Uhr: Mittwoch (Eisstockschießen) und Freitag (Eislaufen).

**Piedi caldi 24 ore su 24 !**



by  
Stand

**SÜDTIROL**  
by Flocky  
**STYLE**

**Warme Füße rund um die Uhr !**

*Filz- und Lodenpantoffeln aus natürlichen Materialien.  
Große Auswahl für die ganze Familie.*

*Pantofole e ciabatte tradizionali tirolesi!  
Tanti modelli per tutta la famiglia!*

**SÜDTIROL**  
by Flocky  
**STYLE**

**[www.pantofole-tirolesi.it](http://www.pantofole-tirolesi.it)**



# Maranatha

\* Krippenmuseum \* Schnitzatelier \* Maskenausstellung \* Shop...  
\* Museo dei presepi \* Laboratorio d'intaglio \* Mostra di maschere \* Shop...



*Einzigartig im Alpenraum!  
Unico in Europa!*

KRIPPENWELTEN AUF 1.400 m<sup>2</sup> AUSSTELLUNGSFLÄCHE • MONDO PRESEPI A 1.400 mq DI SUPERFICIE ESPOSITIVA

Vom Brunecker Weihnachtsmarkt in 20 Min. (18 km) im Ahrntal erreichbar  
*Raggiungibile in solo 20 min. (18 km) nella Valle Aurina*

**Öffnungszeiten / Orario d'apertura:**

Mo/lu - Sa/sa 09 - 12 • 14 - 18

Feiertage/giorni feriali: 14 - 17

Gruppen auf Voranmeldung! - Per gruppi su prenotazione!

LUTTACH/LUTAGO, Via Weißenbachstr. 17 • Tel. 0474 16 16 82

[www.krippenmuseum.com](http://www.krippenmuseum.com)





# KRIPPENSCHAU IN ST. LORENZEN

## Esposizione di presepi a San Lorenzo

*„Zur Krippe her kommet...“ – diese Zeile aus einem bekannten Weihnachtslied, das manch einer gewiss noch aus Kindertagen kennt, darf im weihnachtlich geschmückten St. Lorenzen durchaus wörtlich interpretiert werden. Zur Weihnachtszeit lädt die beschauliche Ortschaft nämlich zum traditionellen „Krippenschauen“.*

*Öffentliche Einrichtungen aber auch private Krippenbesitzer stellen in den besinnlichen Tagen rund um das Weihnachtsfest ihre liebevoll handgeschnitzten, teils über Generationen vererbten Krippen zur Schau. Die kunstvoll gefertigten Einzelstücke zeigen die Weihnachtsgeschichte mit vielen originellen Details und können in den Stuben und Wohnräumen ihrer Besitzer nach Voranmeldung besichtigt werden.*

*Das Krippenbauen ist im Pustertal seit Jahrhunderten Tradition. Wer um die Weihnachtszeit die Ferienregion am Fuße des Kronplatz besucht, sollte sich diese besondere Ausstellung zur heimischen Krippenkunst auf keinen Fall entgehen lassen...*

*“Venite adoriamo ...” queste parole, tratte da un famoso canto natalizio che sicuramente ha caratterizzato l’infanzia di molti di noi, possono essere proprio interpretate alla lettera, poiché San Lorenzo, con la sua splendida atmosfera natalizia, invita tutti alla tradizionale esposizione di presepi.*

*Durante il periodo natalizio, sia in luoghi pubblici che presso abitazioni private, ci sarà la possibilità di ammirare un gran numero di presepi fatti a mano ed in parte tramandati e conservati di generazione in generazione.*

*È possibile osservare queste opere uniche e curate nel minimo dettaglio, addirittura nelle “Stuben” o nei salotti dei loro proprietari, previo appuntamento.*

*La realizzazione di presepi è una tradizione che, in Val Pusteria, esiste da secoli.*

*L’esposizione dei presepi di San Lorenzo è quindi un’occasione da non perdere per tutti gli ospiti che visiteranno, nel periodo natalizio, l’“Area vacanze Plan de Corones”.*



|                                                    |                                                                                            |                                                                                      |                           |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>Bürgstaller Oswald</b><br>T +39 0474 474 325    | Angerweg 3a - St. Lorenzen<br>Angerweg 3a - San Lorenzo di Sebato                          | Tiroler Krippe<br>Presepe tirolese                                                   | 25.12.2013–<br>02.02.2014 |
| <b>Dantone Walter</b><br>T +39 0474 474 248        | St. Martin 37b - St. Lorenzen<br>St. Martin 37b - San Lorenzo di Sebato                    | Tiroler Krippe &<br>orientalische Krippen<br>Presepe tirolese &<br>Presepi orientali | 25.12.2013–<br>02.02.2014 |
| <b>Kastlunger Pasquale</b><br>T +39 0474 501 726   | Plaiken 11 - St. Vigil/Enneberg<br>Via Pliscia 11 - San Vigilio/Pieve di Marebbe           | Tiroler Krippen<br>Presepi tirolesi                                                  | 27.12.2013–<br>03.02.2014 |
| <b>Lauton Herbert</b><br>T +39 0474 474 561        | Sonnenburg 19 - St. Lorenzen<br>Castel Badia 19 - San Lorenzo di Sebato                    | Tiroler Krippe<br>Presepe tirolese                                                   | 26.12.2013–<br>02.02.2014 |
| <b>Lechner Sebastian</b><br>T +39 0474 403 246     | Montal 55 - St. Lorenzen<br>Mantana 55 - San Lorenzo di Sebato                             | Tiroler Krippe<br>Presepe tirolese                                                   | 25.12.2013–<br>06.01.2014 |
| <b>Mair Georg</b><br>T +39 0474 474 622            | St. Martin 70b - St. Lorenzen<br>San Martino 70b - San Lorenzo di Sebato                   | Tiroler Krippe<br>Presepe tirolese                                                   | 25.12.2013–<br>02.02.2014 |
| <b>Maneschg Vigil</b><br>T +39 0474474 760         | St. Martin 15 - St. Lorenzen<br>San Martino 15 - San Lorenzo di Sebato                     | Tiroler Krippen<br>Presepi tirolesi                                                  | 25.12.2013–<br>02.02.2014 |
| <b>Oberegelsbacher Hedwig</b><br>T +39 0474474 322 | St. Martin 53 - St. Lorenzen<br>San Martino 53 - San Lorenzo di Sebato                     | Tiroler Krippe<br>Presepe tirolese                                                   | 25.12.2013–<br>16.01.2014 |
| <b>Sartori Max</b><br>T +39 347 240 43 05          | Angerweg 3b - St. Lorenzen<br>Via Anger 3b - San Lorenzo di Sebato                         | Tiroler Krippe<br>Presepe tirolese                                                   | 26.12.2013–<br>15.01.2014 |
| <b>Sieder Johann</b><br>T +39 348 354 57 03        | Pflaurenz 30a - St. Lorenzen<br>Floronzio 30a - San Lorenzo di Sebato                      | Tiroler Krippen<br>Presepi tirolesi                                                  | 25.12.2013–<br>02.02.2014 |
| <b>Steinkasserer Martina</b><br>T +39 0474 476 710 | Camping<br>Dorfstraße 9 - St. Lorenzen<br>Via Borgata 9 - San Lorenzo di Sebato            | Tiroler Krippen<br>Presepi tirolesi                                                  | 25.12.2013–<br>02.02.2014 |
| <b>Tauber Johann</b><br>T +39 0474 403 147         | Hotel Saalerwirt<br>Maria Saalen 4 - St. Lorenzen<br>Maria Sares 4 - San Lorenzo di Sebato | Weihnachtskrippe<br>Presepe                                                          | 25.12.2013–<br>10.01.2014 |
| <b>Valle Renato</b><br>T +39 338 727 63 99         | St. Martin 40a - St. Lorenzen<br>San Martino 40a - San Lorenzo di Sebato                   | Krippen aller Art<br>Presepi di vari tipi                                            | 25.12.2013–<br>02.02.2014 |

## BESICHTIGUNGEN

nur nach Voranmeldung  
max. 6 Personen oder Familien

**Informationsbüro St. Lorenzen**

T +39 0474 474 092 - [info@stlorenzen.com](mailto:info@stlorenzen.com)

## VISITE

Previo appuntamento  
max 6 persone o famiglie

**Ufficio informazioni San Lorenzo**

T +39 0474 474 092 - [info@stlorenzen.com](mailto:info@stlorenzen.com)



**Bruneck Kronplatz Tourismus**

**Brunico Kronplatz Turismo**

T +39 0474 555 722

[info@bruneck.com](mailto:info@bruneck.com)

**[www.bruneck.com](http://www.bruneck.com)**



# Come arrivare Anreise

## In treno

Molti sono i collegamenti dalle maggiori città italiane, con coincidenza a Bologna e Verona. Informazioni: **tel. 0892021**, [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)

## In aereo

Voli giornalieri da Roma Fiumicino per Bolzano. Informazioni: **tel. 0892010**, [www.alitalia.com](http://www.alitalia.com)  
Raggiungete l'Alto Adige con voli e prenotate anche il pullman granturismo low cost che vi porterà nelle zone più belle dell'Alto Adige. Informazioni su aeroporti e costi: [www.suedtirol.info/trasferimenti](http://www.suedtirol.info/trasferimenti)

## In auto e camper

uscita Bressanone/Varna dell'A22 fino a Brunico. Seguite le segnalazioni per i parcheggi auto e parcheggi speciali per camper (vedi anche piantina a pag. 20-21)

## Per disponibilità e prenotazioni

pacchetti vacanza, escursioni, calendario eventi, meteo e informazioni sui Mercatini Originali Alto Adige/Südtirol:  
Alto Adige Informazioni  
[www.suedtirol.info](http://www.suedtirol.info)  
**tel. +39 0471 999 999**  
[www.suedtirol.info/mercatini](http://www.suedtirol.info/mercatini)

## Informazioni aggiornate sulla situazione del traffico

Centrale viabilità Bolzano  
**Tel. 0471 200 198** - [www.provinz.bz.it/traffico](http://www.provinz.bz.it/traffico)  
Autostrada del Brennero A22  
**Numero verde 800 279 940** - [www.autobrennero.it](http://www.autobrennero.it)

## museumobil Card

Visitate senza stress i Mercatini di Natale ed i musei dell'Alto Adige.  
L'utilizzo dei mezzi di trasporto è illimitato. La museumobil Card dà diritto ad un ingresso nei tanti musei aderenti e costa 28 euro per 3 giorni (14 euro per bambini tra 6 e 14 anni, gratis per bambini con meno di 6 anni). La museumobil Card è reperibile in tutti i punti vendita del Trasporto Integrato Alto Adige e in tutti gli uffici turistici. [www.mobilcard.info](http://www.mobilcard.info)



## Zug

Mehrmals täglich Verbindungen über München, Innsbruck, Wien/Lienz und Zürich nach Bozen. Regionale Verbindungen mit Zug oder Bus.

## Flug

Südtirols einziger Flughafen liegt in Bozen. Außerhalb Südtirols sind die nächstgelegenen Flughäfen Innsbruck im Norden (110 km) und Verona im Süden (225 km). Mehr als 200 km (oder ca. vier Bahnstunden) entfernt sind die Flughäfen Bergamo, Treviso und Venedig, sowie München.

Mit unserem ganzjährigen Bustransfer von den oberitalienischen Low cost Flughäfen erreichen Sie Südtirol bequem im Komfort-Reisebus.

Informationen zu Verbindungen und Buchung unter: [www.suedtirol.info/transfers](http://www.suedtirol.info/transfers)

## Auto und Wohnmobil

Von Norden über München/Innsbruck/Brennerpass, vom Westen über Landeck/Reschenpass oder über den Ofenpass. Von Osten über Lienz/Innichen. Autobahnausfahrt Brixen/Vahrn. In Bruneck sind Parkplätze und Abstellplätze für Wohnmobile ausreichend beschildert. (siehe Stadtplan S. 20-21)

## Informationen über buchbare Unterkünfte

Urlaubspakete, Ausflüge, Wetter, Veranstaltungskalender und die Original Südtiroler Christkindlmärkte:  
Südtirol Information  
[www.suedtirol.info](http://www.suedtirol.info)  
**tel. +39 0471 999 999**  
[www.suedtirol.info/christkindlmaerkte](http://www.suedtirol.info/christkindlmaerkte)

## Aktuelle Verkehrsinformationen

Verkehrsmeldezentrale Bozen  
**Tel. 0471 200 198** - [www.provinz.bz.it/verkehr](http://www.provinz.bz.it/verkehr)  
Brennerautobahn A22  
**Grüne Nummer 800 279 940** - [www.autobrennero.it](http://www.autobrennero.it)

## museumobil Card

Stressfrei die Südtiroler Christkindlmärkte und Museen entdecken.  
Die Benützung der öffentlichen Verkehrsmittel ist unbegrenzt. Die museumobil Card berechtigt zu je einem Eintritt in den verschiedenen Museen und kostet für 3 Tage 28 Euro (14 Euro für Kinder von 6 bis 14 Jahren, Kinder bis 6 Jahre reisen kostenlos). Erhältlich ist die museumobil Card in allen Verkaufsstellen des Südtiroler Verkaufsbundes, unter anderem den lokalen Tourismusvereinen. [www.mobilcard.info](http://www.mobilcard.info)

# Christkindlmarkt **Bruneck** Mercatino di Natale **Brunico**



Con il gentile sostegno  
Mit freundlicher Unterstützung



Stadtgemeinde **Bruneck**  
Città di **Brunico**



## **Organizzazione - Organisation**

Marketing Città di Brunico - Stadtmarketing Bruneck

Tel. 0474 545 291 - Fax 0474 545 295

E-mail: [marketingcitta@brunico.eu](mailto:marketingcitta@brunico.eu)

[www.stadtmarketing-bruneck.eu/mercatino-di-natale](http://www.stadtmarketing-bruneck.eu/mercatino-di-natale)

[facebook/Mercatino di Natale di Brunico](https://facebook.com/Mercatino%20di%20Natale%20di%20Brunico)



Für mehr Trinkgenuss  
**harpf**

*Getränk Laden • Bottiglieria*  
Bruneck/Brunico



*Genießen Sie mit allen Sinnen!*  
*Un piacere da gustare con tutti i sensi!*

**harpf Getränk Laden/bottiglieria** 🍷 Stadtgasse/via Centrale 53 a, Bruneck/Brunico

T. +39 0474 53 71 31 🍷 E. getraenkeladen@harpf.it

MO – FR/LU – VE ore 9.30 – 12.30 / 15.00 – 19.30 Uhr, SA ore 9.30 – 12.30 / 15.00 – 18.00 Uhr



facebook.com/harpf 🍷 [www.harpf.it](http://www.harpf.it)