



Die Altstadt birgt den architektonischen „Ursprung“ von Sterzing. Sie enthält Gebäude aus dem 13. bis hin zum 20. Jahrhundert.

ALTSTADT



J

Die Heilig-Geist-Kirche wurde 1399 erbaut und zählt zu den besterhaltenen gotischen Kirchen Südtirols.

HEILIG GEIST KIRCHE



I

Das Wahrzeichen von Sterzing ist, mit seinen 46 Metern Höhe, das höchste Gebäude der Stadt. Der Stadtturm teilt die Fußgängerzone in die Altstadt und die Neustadt.

ZWÖLFERTURM



H

Das Nepomuk Denkmal, Standbild des Patrons in Wassernöten, wurde zur Bannung der durch den Valterbach und Eisack wiederholten Überschwemmungen 1739 errichtet.

NEPOMUK DENKMAL



G

Das Rathaus von Sterzing ist ein herrlicher spätgotischer Bau, erbaut 1468-1472 anstelle eines Bürgerhauses und wurde mit einem Prunkkerker bereichert. Im Inneren befindet sich der Mithrasstein, ein römischer Altarstein, welcher dem persischen Gott Mithras geweiht ist. Er zählt zu den bedeutendsten römischen Denkmälern des Landes.

RATHAUS



E

Die Neustadt ist die eindrucksvollste und schönste Straße der Stadt. Nachdem 1443 die untere Stadt von einem Brand fast gänzlich zerstört wurde, beschloss das Bürgertum, jene wieder aufzubauen.

NEUSTADT



D

Das Deutschhaus (1234) geht auf ein altes Marienhospiz bei der Marienparkirche in Sterzing zurück.

DEUTSCHHAUS



C

Das Multschermuseum verwahrt den größeren Teil des bedeutenden, spätgotischen Flügelaltars vom Ulmer Bildhauer und Maler Hans Multscher von 1459.

MULTSCHERMUSEUM



B

Die Pfarrkirche „Unsere Liebe Frau im Moos“ ist ein spätgotischer Bau, Chor 1417-1451, Langhaus 1497-1524. Bedeutend sind die fünf Multscherfiguren am Hauptaltar und viele andere Kunstwerke.

PFARRKIRCHE



A

RÜCKWEG ZUM Ausgangspunkt

Betriebsbesichtigung MILCHHOF STERZING

- Welche Farbe hat denn die Kuh?
- Woher kommt die Milch?
- Und wachsen in Sterzing Bananen oder warum steht da Südtirol drauf?



Du hast dir auch all diese Fragen schon einmal gestellt? Na worauf wartest Du dann noch? Wir geben Dir Antworten auf diese und noch viele Fragen mehr!

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG UNTER:
+39 0472 76 41 55
marketing@milchhof-sterzing.it



Busverbindungen

Wer den Rückweg nicht zu Fuß zurücklegen möchte, der kann bequem unweit vom Milchhof Sterzing den Bus verwenden.

Die Linien 312, 314, 315, 319 verbinden Dich mit den umliegenden Talschaften, sowie dem Stadtzentrum und somit auch mit dem Ausgangspunkt.

Genauere Informationen und den Uhrzeiten unter www.sii.bz.it



Sterzing-Ratschings Vipiteno-Racines

TOURISMUSGENOSSENSCHAFT Sterzing – Pfitsch – Freienfeld
Stadtplatz 3 | 39049 Sterzing
Südtirol – Italien
+39 0472 765 325
info@sterzing.com
www.sterzing.com



MILCHHOF STERZING
Genossenschaft & landwirtschaftliche Gesellschaft
Jaufenpass-Straße 108 | 39049 Sterzing
Südtirol – Italien
+39 0472 764 155
info@milchhof-sterzing.it
www.milchhof-sterzing.it



Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete
L'Europa investe nelle zone rurali



- ECKDATEN:**
- Gehzeit: ca. 2 Stunden (5,4km)
 - Schwierigkeitsgrad: sehr leicht
 - Kindervagen- und Rollstuhlgerecht
 - Nicht für Fahrräder geeignet
 - Für den Weg wird keine Haftung übernommen

Begib Dich auf eine spannende Reise vom Stadtzentrum bis zur Molkerei und dann auf dem Radweg zurück durch die historische Innenstadt von Sterzing! Egal ob allein, zu zweit oder mit der ganzen Familie: Der Weg ist ein inforreiches Erlebnis!

Insgesamt 12 Stationen laden zum Entdecken ein. Vom Futter der Kühe bis zum fertigen Joghurt wird der Weg vom Gras ins Glas in lustigen Mitmachstationen erlebbar. Am Rückweg über den Radweg kommst Du an den wichtigsten Sehenswürdigkeiten von Sterzing vorbei. Von der Pfarrkirche im Süden, vorbei am Rathaus in der Innenstadt bis zum Zwölferturm, hinauf zum Ausgangspunkt am Nordparkplatz.

Vom Gras ins Glas

SENTIERO DELLO YOGURT



Joghurtweg



Vom Gras ins Glas





Legende

- H** Bushaltestelle
- P** öffentlicher Parkplatz
- Bahnhof
- A22** Autobahn
- Einkaufsmöglichkeit
- Fußgängerzone
- i** Information
- +** Krankenhaus
- A - J** Rückweg (Sehenswürdigkeiten)

1 Kräutergarten

Frische Wiesenkräuter und knusprig getrocknetes Heu sind Bestandteile des Futters unserer Kühe. Bei der Fütterung der Tiere wird natürlich strengsten darauf geachtet, dass der Boden schonend und mit Sorgfalt bearbeitet wird. Nur so entsteht gute Milch!



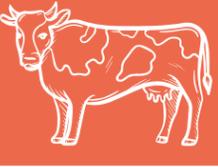
2 Heustadl

Im Sommer ist die Arbeit am Hof besonders anstrengend. Die Felder müssen bearbeitet und das frische und saftige Gras muss geerntet werden. Nach wenigen Tagen kommt das getrocknete Heu in den Heustadel und wartet dort darauf, an die Kühe verfüttert zu werden.



3 Kuh

Eine Kuh gibt im Schnitt ca. 20-30 Liter Milch, abhängig von der Rasse, dem Futter und vielen weiteren Faktoren. Wichtig dabei ist der liebevolle Umgang mit dem Tier, eine schonende Art zu Melken und die Leidenschaft am Bauersein.



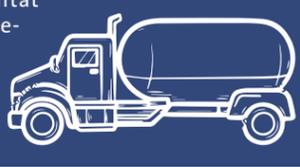
4 Milchkannen

Einige Bauern hier in der Umgebung leben hoch oben und haben nur kleine Mengen Milch. Damit der Milchwagenfahrer nicht zu jedem einzelnen hinfahren muss, bringen die Bauern die Milchkannen zu den Sammelstellen. Dort warten diese, bis sie immer zur gleichen Zeit abgeholt werden.



5 Tankwagen

Unsere Milchwagenfahrer bringen täglich die Milch frisch in den Milchhof Sterzing. Nach eingehender Kontrolle der Qualität wird die Milch in die Tanklager gepumpt, wo die Milch darauf wartet, zu leckerem Joghurt verarbeitet zu werden.



6 Fermentation

Die Milch wird primär pasteurisiert, homogenisiert und dann zusammen mit den Bakterien in die Reifetanks gegeben. Dabei arbeiten die Bakterien ca. 6 bis 10 Stunden bei einer Temperatur zwischen 30 und 35°. Das Joghurt wird dadurch von Stunde zu Stunde cremiger.



7 Der Geschmack

Naturjoghurt wird direkt nach der Fermentation abgefüllt. Doch wie kommt die Frucht in den Becher? Leckere Fruchtzubereitungen werden untergemischt und verfeinern so den Geschmack des Joghurts. Es entstehen die verschiedensten Kreationen. Vom klassischen Erdbeeryoghurt bis hin zum exotischem Mango-Vanillejoghurt. Da ist für jeden was dabei!



8 Rastplatz

In der Ruhe liegt die Kraft. Der Joghurt wird im Kühlregallager bei ca. 4 Grad langsam runtergekühlt und darf 20 Stunden ruhen. Dabei wird der Joghurt cremig und aufregend frisch. Während dieser Pause kontrolliert unser Labor auch die Qualität der hergestellten Produkte.



9 Roboter auf Schienen

Unser Roboter auf der Schiene bringt die gekühlten Joghurts vollautomatisch direkt in das große Logistikzentrum. Dort werden die Paletten für den Versand vorbereitet, zusammengestellt und kontrolliert. Bei einer Temperatur von 4-6 C° bleiben die Joghurts schön gekühlt.



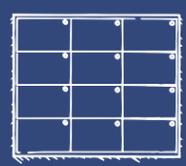
10 Lieferwagen

Nun aber schnell, der Joghurt muss raus in den Supermarkt! Dabei wird der Joghurt auf Paletten direkt in den LKW gehoben. Gekühlt erreichen die Joghurts alle Regionen Italiens, aber auch Deutschland, Österreich. Sogar bis nach Hongkong wird das Sterzinger Joghurt geliefert!



11 Unsere Produkte

Die Produktpalette des Milchhofes Sterzing ist bunt gemischt. Nicht nur unzählige verschiedene Geschmacksorten, sondern auch verschiedene Größen und Verpackungen gibt es zu entdecken. Joghurts mit viel und weniger Fett, mit und ohne Zucker, sogar ein Joghurt im Glas gibt es. Findest Du es?



12 Der Milchhof Sterzing

Bereits seit 1884 gibt es den Milchhof Sterzing. Ursprünglich als Dampfmolkereigenossenschaft im Stadtzentrum von Sterzing gegründet, zählt der Milchhof Sterzing aktuell 600 Mitgliedsbauern und hat den Standort seit den 70er Jahren nun hier auf der grünen Wiese etwas außerhalb der Stadt.

