

viae

2026

RATSCHINGS – GOSENSASS

Unterwegs auf alten Saumpfaden

Auf den Spuren einer vergessenen Zunft

Relikte in Camouflage

Von Bunkern und
Befestigungsanlagen

Das Gute
liegt so nah

Nachhaltigkeit mit allen Sinnen genießen

SCHLOSS | CASTEL WOLFSTHURN



Grafik: Lucia Nania / Fotografie: © Gerd Eder

**Südtiroler Landesmuseum
für Jagd und Fischerei**

15.04.–08.11.

**Museo Provinciale
della caccia e della pesca**

Mareit | Mareta
www.wolfsturn.it



Landesmuseen Südtirol
Musei provinciali Alto Adige
Museums provinciai



4

Das Gute liegt
so nah



26

Fotografen

Inhalt

04 Das Gute liegt so nah

Nachhaltiger Genuss

08 Der Blechdoktor

Zu Besuch in Stefan Obkirchers Werkstatt

10 Das Wipptal in Zahlen

Eins, zwei, drei ... Allerlei

12 Lieblingsplätzchen

Zwischen Rückzugsorten und Traumkulissen

14 Aug' in Aug' mit Seppl

Das vergessene Säumen wieder auf Trab bringen

16 Die Tiroler Tracht – eine Pracht!

Einblick in die Kultur historischer Gewänder

20 Von der Kuh in den Becher

Unterwegs mit Milchsammelwagenfahrer Luis Braunhofer

23 Was heißt das bloß?

Wipptaler Redensarten

26 Gipfelträume

Der Fotograf Manuel Plaickner

28 Wächterin der Höhen

Der Fotograf Claudio Sferra

30 Bunker

Relikte in Camouflage



2026
viae

30
Bunker



34

Whisky, der jedes
Wetter kennt

34 Whisky, der jedes Wetter kennt

Destillat in luftiger Höhe

37 Jedem Berg seinen Namen

Aussichtsplattformen im Südtiroler Wipptal

37 Der Herz-Jesu-Brauch

Flammendes Heimatbekenntnis

38 Schnee von gestern, Spaß von heute

Skigebiete im Wandel der Zeit

40 Ab in den Schnee

Aktiv durch den Winter

42 5 x 3 Wipp Mix

15 Tipps für den Aufenthalt im Wipptal

46 Info

Wissenswertes über Anreise, Klima und Verkehr

Das Gute liegt so nah



Um Neues zu entdecken, reicht es,
mit offenen Sinnen unterwegs zu sein
und sich bewusst zu machen, dass
Nachhaltigkeit nicht nur richtig, sondern
auch genussvoll sein kann.



Von der Gischt erwischt

„Spürst du das?“, ruft eine Wanderin, während ihr der Wind feine Tropfen ins Gesicht trägt. Das Tosen des Wassers übertönt fast jedes andere Geräusch. Mit voller Wucht stürzt es den Felsen hinab, sprüht Gischt in die Luft und winzige, kühle Perlen setzen sich auf Haut und Haar. „Hier atmet es sich einfach leichter“, sagt sie, tief einatmend. Tatsächlich soll die Luft am Wasserfall besonders rein sein. „Das bestätigen sogar Studien“, erklärt ihr der Wanderführer und deutet auf den tosenden Strahl. „Durch das Temperaturgefälle entstehen negative Luftionen. Diese können bei Asthma, Allergien, Stress oder Burnout helfen.“

In Ratschings ist man reich gesegnet mit diesen Naturschätzen. Jedes der drei Täler hat seinen eigenen Wasserfall: im Jaufental den Gurgl-Wasserfall, in Ratschings die Gilfenklamm, in Ridnaun die Burkhardklamm. „Und das Beste“, so der Wanderführer verschmitzt. „Man muss gar nicht weit gehen, um etwas Spektakuläres zu erleben.“

Lebendig und lebenswert

Wasser und Luft – zwei Elemente, die hier im Überfluss vorhanden sind – waren entscheidend dafür, dass Ratschings die Auszeichnung des „Global Sustainable Tourism Council“ (GSTC) erhalten hat. GSTC steht für „Globaler Rat für Nachhaltigen Tourismus“, eine Organisation, die weltweit grundlegende Standards für die nachhaltige Entwicklung im Reise- und Tourismussektor festlegt. Ziel ist es, das Wissen um nachhaltige Praktiken bei privaten wie öffentlichen Akteuren zu erweitern, zu vertiefen und so fest zu verankern, dass es auch tatsächlich in der Praxis ankommt.

„Das ist nicht irgendein Gütesiegel“, betont Andrea Wieser, Nachhaltigkeitsbeauftragte von Ratschings Tourismus. „Der GSTC definiert vier klare Kriterien, nach denen der Grad der Nachhaltigkeit eines Reiseziels bewertet wird: erstens Umweltauswirkungen, zweitens soziale Verantwortung, drittens das gute Leben nach wirtschaftlichen und kulturellen Gesichtspunkten und viertens ein konkretes Nachhaltigkeitsprogramm vor Ort.“

Gegründet wurde der Rat von der Rainforest Alliance und der Welttourismusorganisation UNWTO. Für Ratschings hat die unabhängige Organisation „Green Destinations“ geprüft, ob diese Kriterien erfüllt werden. Das Ergebnis: ein klares Ja – und obendrein gab es das höchste IDM-Nachhaltigkeitslabel Südtirols in Stufe 3.

Doch so eine Auszeichnung kommt nicht von heute auf morgen. „Wir haben lange daran gearbeitet, Schritt für Schritt. Und für uns ist das Label keine Endstation, sondern ein Ansporn“, sagt Wieser. „Wir wollen die Sache weiter ausbauen und vertiefen.“

Besonders stolz ist sie auf das lebendige Gemeinschaftsleben: „Wir arbeiten eng mit über hundert Vereinen zusammen, die Brauchtum und Tradition bewahren. Diese Vereine sind tragende Säulen unserer Gesellschaft. Wir treffen uns, tauschen Ideen aus, entscheiden gemeinsam – das stärkt den Zusammenhalt.“



Wasser und Luft in außergewöhnlicher Qualität – beispielsweise hier hinter der Aglsbodenalm oberhalb von Ridnaun

Neben Kultur und Tradition fördern wir übrigens auch den Sport.“

Dass Wasser und Luft hier in außergewöhnlicher Qualität vorkommen, ist kein Zufall. Man findet sie nicht nur an den Wasserfällen, sondern auch auf den hohen Gipfeln, in den Wäldern und auf den frisch gemähten Wiesen in den Tallagen. „Im Winter ist die Luft genauso rein – nur eben kühler“, schmunzelt Wieser.

Und das Wasser? „Das kann man praktisch überall bedenkenlos genießen. Es stammt aus Quellen hoch oben am Berg“, erklärt sie. Besonders angenehm sind die ausgewiesenen Trinkwasserbrunnen, an denen man einfach die Flasche auffüllen kann – und ganz nebenbei Müll vermeidet.



Leitungswasser mit Zertifikat

So klar wie das Wasser am Dorfbrunnen kommt es auch in vielen Cafés, Restaurants und Hotels auf den Tisch – nur mit einem kleinen, aber feinen Unterschied: Auf der Glaskaraffe steht in schlichten Buchstaben wellwasser. „Die Gäste fragen oft: Was ist das eigentlich?“, erzählt ein Gastwirt, während er eine Karaffe abstellt. Wer neugierig wird, erfährt schnell: Hinter dem Namen steckt keine große Abfüllanlage irgendwo weit weg, sondern eine ganz lokale Idee.

Obwohl wellwasser mittlerweile in vielen Orten zu finden ist, produziert jeder Gastronomiebetrieb sein eigenes. Das Leitungswasser fließt dabei nicht einfach direkt ins Glas, sondern durchläuft eine dreistufige Aufbereitungsanlage. Bakterien, Kalk, Metalle oder Rost werden entfernt, die wertvollen Mineralstoffe bleiben erhalten. Das Ergebnis: frisches, reines Wasser – und das ganz ohne lange Transportwege oder Plastikmüll. „Wir nutzen, was vor Ort vorhanden ist, und die Wertschöpfung bleibt in der Region“, erklärt der Wirt. Die Glaskaraffen lassen sich unendlich oft wiederverwenden, Transportkosten und Emissionen entfallen.



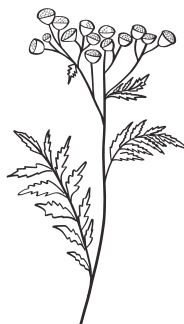
Auch in der gehobenen Küche muss es nicht immer Hummer, Kaviar und Trüffel sein. Andrea Moccia (Bild rechts), Chef de Cuisine im Gourmetrestaurant „Artifex“, hat seine ganz eigene Handschrift auf dem Prinzip der Regionalität entwickelt

Die Filter kommen ebenfalls aus der Nähe: von Dietmar Meraner, einem Winzer aus Innsbruck. Auf der Suche nach einem Wasser, das zu seinen feinen Weinen passte, fand er keines ohne störenden Eigengeschmack. Also entwickelte er es kurzerhand selbst. 2007 gründete er die Marke, 2024 erhielt wellwasser den „European Health & Spa Award“ in der Kategorie „Technische Produktinnovation“ und wurde auch beim renommierten Energy Globe Award ausgezeichnet. Wer nett fragt, darf den Filter sogar besichtigen – eine Inspiration für das eigene Zuhause oder Geschäft. Denn je nach Einsatzgebiet gibt es unterschiedliche Modelle: neben Gastronomiebetrieben auch für Großveranstaltungen, Schulen, Eisdielen, Metzgereien oder eben die eigene Küche.

Dort, wo sauberes Trinkwasser keine Selbstverständlichkeit ist und unter Umständen sogar Chlor zum Einsatz kommen muss, macht wellwasser einen deutlichen Unterschied. Auch in der Küche spielt es seine Stärken aus: „Suppen, Gemüse, sogar Kaffee – alles schmeckt besser damit“, schwärmt ein Koch. Kein Wunder, dass wellwasser mehr ist als nur Wasser im Glas – es ist ein Stück gelebte Nachhaltigkeit.

Eldorado für nachhaltigen Genuss

Dass Nachhaltigkeit keine leere Worthülse ist, beweist auch das „Artifex“. Wer das Gourmetrestaurant im Hotel Feuerstein am Talschluss von Pflersch betritt, spürt diese Haltung sofort: Hier wird nicht nur gekocht, hier wird Verantwortung serviert. 2024 erhielt das Artifex für diese Philosophie den grünen Michelin-Stern. „Wir verbinden kulinarische Exzellenz mit Initiativen, die positive Auswirkungen auf die Umwelt erzielen wollen“, erklärt Gastgeber und Inhaber Peter Mader. „Genau



diese Mentalität prägt uns – von der Vorspeise bis zum Dessert.“

Chef de Cuisine ist Andrea Moccia, ein Mann, dessen kulinarische Wurzeln in Süditalien liegen. Schon als Jugendlicher half er seinen Tanten in der Küche – Frauen, die mit wenigen, einfachen Zutaten Gerichte voller Seele zubereiteten. „Mich hat fasziniert, wie aus einer reifen Tomate und einem Spritzer Olivenöl etwas entstehen konnte, das allen am Tisch ein Lächeln ins Gesicht zaubert“, erinnert er sich.

Sein Weg führte ihn durch Konditoreien, Pizzerien, Restaurants und Hotels, bis er vor über 20 Jahren in Südtirol ankam und hier seine ganz eigene Handschrift entwickelte: Reinheit, Klarheit und eine gelebte Verantwortung für das, was auf den Teller kommt. Seine Küche ist geprägt vom Prinzip der Regionalität, das er aus seiner Heimat mitgebracht hat. Dort sind kräftige Aromen oft schon für sich ein Gericht, wie etwa ein schlichter Tomatensalat, der ohne Schnörkel auskommt.

„In einem Gourmet-Restaurant sind Regionalität und Saisonalität nicht nur für den Geschmack wichtig: Der Gedanke der Null-Kilometer-Küche wird umgesetzt, wann immer möglich“, bringt es Moccia auf den Punkt. Dahinter steckt auch eine soziale Verantwortung: Landwirte, Fischer, Gemüsehändler und Metzger vor Ort sollen unterstützt werden, damit ihre Berufe für kommende Generationen attraktiv bleiben.

Doch selbst mit größter Sorgfalt ist nicht immer alles lokal verfügbar. Frühling und Sommer bringen Fülle: Blumen, Kräuter, Wurzeln, Pilze, Früchte. Der Winter lebt von konservierten, getrockneten und fermentierten Vorräten wie Sauerkraut, Speck und Schüttelbrot. „Wenn wir etwas von außerhalb beziehen müssen, sa-





gen wir es offen“, betont er. „Transparenz gehört dazu, Respekt vor dem Produkt und Respekt vor dem Gast gehen Hand in Hand.“

Nur die besten Zutaten schaffen es ins Artifex, schließlich müssen sie den hohen Ansprüchen der Südtiroler Qualität gerecht werden. Die fertigen Gerichte wirken wie kleine Kunstwerke, doch Moccia wehrt ab: „Natürlich, das Auge isst mit. Aber ich sehe mich eher als Handwerker. Die Skulpturen eines Kochs leben nur wenige Minuten, dann werden sie gegessen und im besten Fall gelobt. Kunstwerke dagegen bleiben oft über Jahrhunderte und gewinnen oft erst nach dem Tod des Künstlers an Wert.“

Neben seiner Liebe zu klaren Aromen teilt Moccia auch eine tiefe Faszination für das Einfachste überhaupt: Wasser. „Es hat keinen eigenen Geschmack und



ÖFFENTLICHE TRINKWASSERBRUNNEN RATSCHINGS



- *Stange*: Dorfbrunnen vor dem Gemeindehaus, Sportzone
- *Mareit*: Dorfbrunnen vor der Kirche
- *Ridnaun*: Dorfbrunnen beim Widum im Dorf
- *Ratschings*: Dorfbrunnen beim Vereinshaus, Spielplatz Unterdorf
- *Gasteig*: gleich bei der Einfahrt von der Hauptstraße in die Schulweg-Straße, beim Haus Bellandi (Einfahrt Jaufental)
- *Jaufental*: Dorfbrunnen beim Widum
- *Telfes*: Dorfbrunnen Obertelfes beim „Plumpf“, in Untertelfes beim Parkplatz (in der Nähe der Kirche), Kreuzung Telferweg/Mareit



In der Gemeinde Ratschings gibt es insgesamt 12 öffentliche Trinkwasserbrunnen. Diese sind auch unter www.refill.bz.it aufgelistet



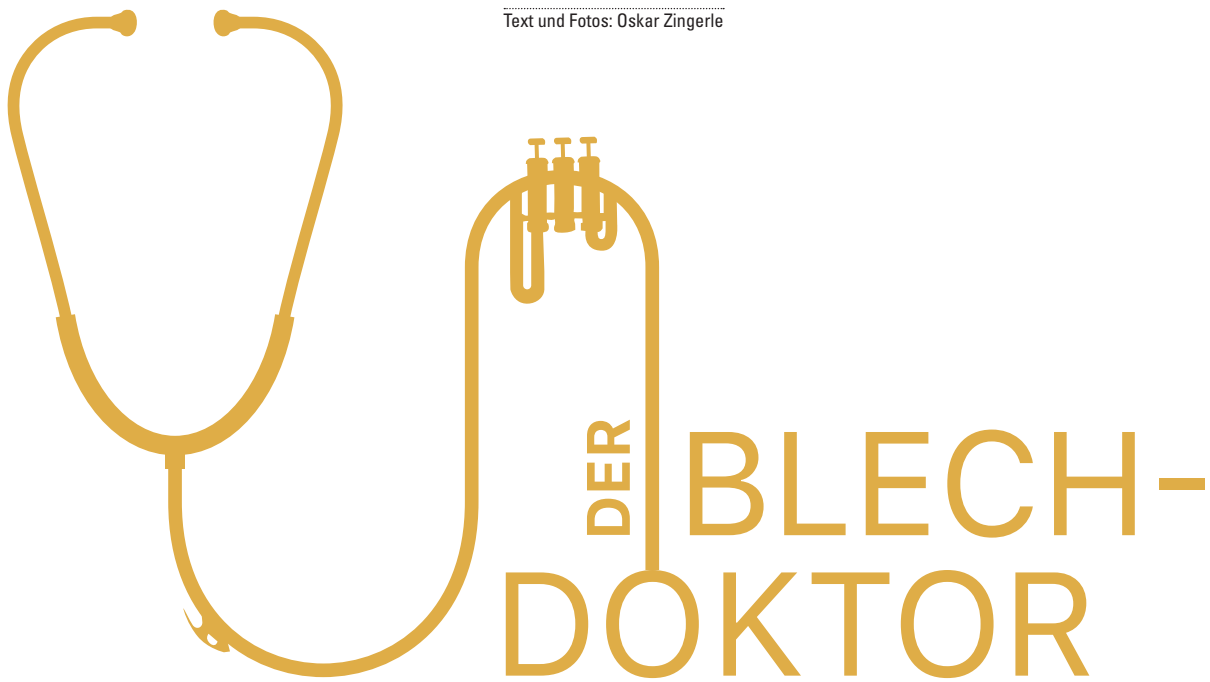
Warum in die Ferne schweifen ... Gleich mehrere heimische Landwirte versorgen ausgewählte Gastronomiebetriebe und mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln

doch überträgt es Aromen auf Gemüse, Fleisch und in Tees. Selbst im Stillstand ist es lebendig.“

Diese Wertschätzung inspirierte ihn zu einem seiner ungewöhnlichsten Gerichte: einem transparenten Strudel, bei dem das Wasser mit dem Geschmack des Klassikers – Apfel, Zimt, feine Süße – aromatisiert wird. Das Ergebnis sieht aus wie klares Quellwasser, schmeckt aber wie ein Stück Südtirol auf der Zunge.

Für Moccia ist Wasser mehr als ein Küchenwerkzeug: Es ist eine Konstante, die wie Luft und Erde die Basis des Lebens bildet. „Diese Elemente verdienen höchsten Respekt. Sie sind die Grundlage für Erholung, Regeneration und gutes Leben – und genau das wollen wir mit jedem Teller, den wir servieren, vermitteln.“

Wasser und Luft – scheinbar selbstverständlich, immer da. Doch wer die beiden Elemente versteht, respektiert und bewusst nutzt, erkennt schnell: Nachhaltigkeit ist kein Verzicht, sondern Grundlage für Lebensqualität und Quelle neuer Ideen. Wer diesen Wert zu schätzen weiß, spürt es mit jedem Atemzug, mit jedem Schluck: Das Gute liegt tatsächlich ganz nah.



Gerade jetzt, in Zeiten zunehmender Digitalisierung, Robotik und künstlicher Intelligenz hat Stefan Obkircher aus Pflersch einen außergewöhnlichen, jedenfalls seltenen Handwerksberuf ergriffen – als Gegenteil quasi: er baut und repariert Blechblasinstrumente. Keine verkehrte Berufswahl – zumal in Südtirol mit seinen über 10.000 aktiven Musikanten. Wir haben **STEFAN OBKIRCHER** in seiner Werkstatt besucht.

Viel Platz braucht Stefan Obkircher nicht für seine Tätigkeit. Die Werkstatt im Keller seines neu errichteten Heimathauses ist kaum 50 Quadratmeter groß. An der Wand hängen, schön sortiert, seltsam anmutende Werkzeuge: „Reibeisen zum Glätten, sogenannte Schaufeln und Sicheln zum Bearbeiten des Schallbecherbereichs, Hämmer in allen möglichen Formen, Stangen, Kugeln und, und, und“, erklärt der junge Instrumentenbauer. Am Fenster steht eine Metaldrehbank, in der Mitte der Werkstatt der Arbeitstisch, bedeckt mit mehreren, 5 Zentimeter dicken Schaumgummi-Matten. Auf einer liegt – stoß- und kratzfest gebettet – eine silberne, sichtlich gebrauchte Trompete, die Stefan gerade bearbeitet. „Nichts Großes: verschiedene Reparaturen am Blech, Warten des Maschinenstocks und der Züge. Solche Aufträge sind häufig. Instrumente – egal welcher Marke und Herkunft – sind von Zeit zu Zeit einer größeren oder kleineren Überholung zu unterziehen, dann hat der Musiker oder die Musikerin danach wieder mehr Freude am Musizieren“, erklärt Stefan. Er arbeitet akkurat und legt Wert auf Ordnung. In die Schaumstoff-Matte in der Mitte des Arbeits-

tisches sind fein säuberlich passende Vertiefungen für jedes der gängigsten Werkzeuge eingeschnitten. So ist jeder Schraubenzieher, Reinigungsspray und jede Zange fast blind griffbereit.

„Blut geleckt“ als junger Musiker

Aufgewachsen ist Stefan in der Landeshauptstadt Bozen, der Heimatstadt seines Vaters. Wie so viele junge Leute im Land erlernt er schon früh ein Musikinstrument – das Euphonium in seinem Fall –, und er wird nach einigen Jahren Mitglied der Musikkapelle Zwölffmalgreien. Als Jugendlicher beginnt er eine Lehre als Spengler. Schon damals ist er fasziniert vom Instrumentenbau, wird aber zunächst nicht wirklich fündig auf der Suche nach geeigneten Fachschulen und Ausbildungsplätzen. Als er die Spenglerlehre abgeschlossen hat, streckt er seine Fühler nach Österreich, Deutschland und in die Schweiz aus. Beim renommierten Instrumentenhersteller Melton aus Bayern bekommt er schließlich den heiß ersehnten Ausbildungsplatz, absolviert von 2016 bis 2021 die Lehre und besucht die staatliche Musikinstrumentenbauschule in Mittenwald.

Steiniger Weg in die Selbständigkeit

Auch wenn es in Südtirol eigentlich nur einen Mitbewerber für Stefan gibt, muss er sich anfangs ordentlich ins Zeug legen, um sich bekannt zu machen. Er nutzt seine Kontakte zu den Musikkapellen und das persönliche Netzwerk, das er sich im Laufe der Jahre als begeisterter Musiker aufgebaut hat. Langsam flattern Reparaturaufträge ins Haus, und er bekommt auch Aufträge zum Bau von Instrumenten. Um in der Aufbauphase wirtschaftlich unabhängig zu bleiben, hilft er nebenbei bei einem Spenglerbetrieb aus. „Dass ich die Spenglerlehre damals abgeschlossen habe, kommt mir jetzt zugute“, sagt Stefan. „Und ich bin froh, dass ich mir die Zeit gegeben und durchgehalten habe, den Betrieb aufzubauen, denn es hat am Anfang auch schwierige Momente gegeben, an denen ich gezweifelt habe. Mittlerweile bin ich sehr zufrieden, wie es läuft. Ich kann das tun, was ich gerne tue. Meine Arbeit macht mir Freude“, sagt der 31-Jährige.

Maßgeschneiderter Klang

Ob Reparatur oder Neubau eines Instruments – die Stellschrauben für einen guten Klang sind viele, und letztendlich kommt es auf die richtige Kombination an, die auf den jeweiligen Musiker und auf den Verwendungszweck maßgeschneidert wird. Eine Signaltrompete darf gerne einen etwas schärferen, zentrierten Klang haben, der Ton sollte gut ansprechen. Erfordert die Literatur einen weicherer, melodischen Klang, kann das Instrument entsprechend darauf ausgerichtet wer-

den. Stefan greift daher auf verschiedene Materialien zurück, vor allem Messing, Goldmessing oder Neusilber, die er je nach Anforderung in einem Instrument kombiniert: Mundrohr, Stimmbogen, Maschinenstock und Schallbecher. Welche Bohrung – also welchen Innendurchmesser – die einzelnen Teile haben, ob und wie konisch sie verlaufen, wie dick das Material an welcher Stelle ist, ob die Teile spannungsfrei miteinander verlötet sind, wie sie gebogen sind, ob das Instrument roh bleibt, ob es lackiert, vergoldet, teilweise vergoldet oder versilbert wird ... die Liste an Variablen ist endlos lang.

Stefan kennt sich aus in seinem Metier, kann seine Kunden gut beraten, wenn sie mit ihrem Instrument in seiner Werkstatt stehen – und trotzdem wirkt er niemals belehrend. Er hört gut zu, zeigt Möglichkeiten auf, lässt probieren. Denn nur so kann ein Instrument so nah wie möglich auf die Bedürfnisse des Kunden angepasst werden. Passt der Klang, ist der Kunde glücklich – und Stefan auch.

INSTRUMENTENWERKSTATT STEVE

Pflersch 67, I-39041 Brenner
+39 348 362 4604
stefanobkircher94@gmail.com



Stefan Obkircher liebt seinen seltenen, aber faszinierenden Beruf des Instrumentenbauers



DAS WIPPTAL IN ZAHLEN

2 IN 1

Die Landshuter Europahütte steht in Italien und Österreich gleichzeitig. Die Grenzlinie liegt in ihrem Inneren. 2025 wurde die Hütte renoviert—auf 2.693 Metern Höhe eine echte Herausforderung.

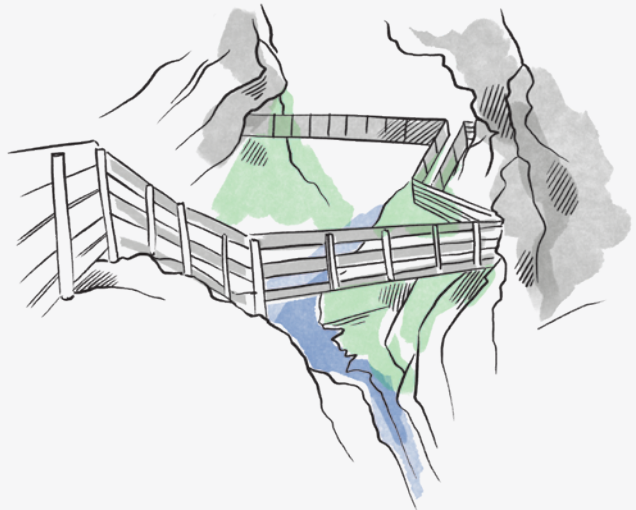


17.7

Kilometer und 950 Höhenmeter läuft man beim „Ratschings Mountain Trail“, 27 Kilometer und 1.610 Höhenmeter überwindet man beim „Ratschings Sky Trail“. Zu viel? Auch Staffelläufe sind möglich.

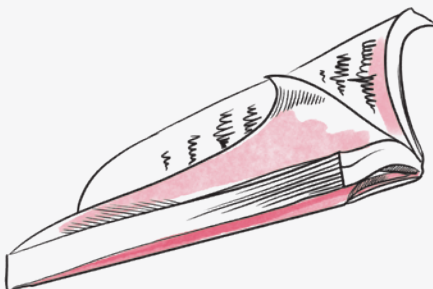
70.000

Besucherinnen und Besucher wollen jährlich die Giffenklamm bei Ratschings erleben. Der Weg führt über Stege, ist 2,5 Kilometer lang und kann in rund einer Stunde begangen werden.



4

Verse schrieb der deutsche Schriftsteller Wendelin Überzwerchs in seinem Buch „Aus dem Ärmel geschüttelt“ (1935) über die Ortschaft Gossensass:

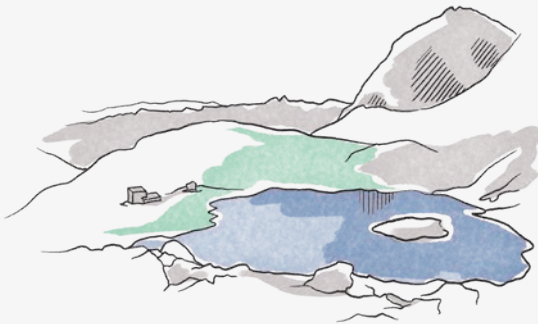


Ein Auto fuhr durch Gossensass,
Und kam in eine Soßengass,
So dass die ganze Gassensoß
Sich über die Insassen goss.



45

Minuten geht man vom Parkplatz zur Kalcheralm in Ratschings. Mit einem Höhenunterschied von nur 50 Metern bietet diese kurze Wanderung die perfekte Auszeit für diejenigen, die den herrlichen Panoramablick, grüne Wiesen und gutes Essen ohne große Verausgabung genießen wollen.



2.370

Meter hoch glänzt der Sandessee im hinteren Pflerschtal in der Sonne. Die Tribulaunhütte, die einen Höhenmeter tiefer liegt, bezieht daraus ihr Trinkwasser. Baden ist in diesem Bergsee deshalb verboten.

365

Fenster hat das Schloss Wolfsturn in Mareit. In seinem Inneren befinden sich heute die noch original eingerichteten Prunkräume und das Landesmuseum für Jagd und Fischerei.

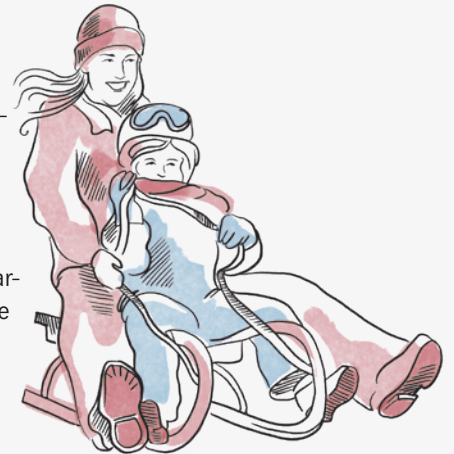
1.2

Kilogramm Grünmasse verputzt ein Murmeltier durchschnittlich am Tag. Die niedlichen Nagetiere – die in Südtirol „Murmelen“, „Formente“ oder „Murmertelen“ genannt werden – leben auf 1.500 bis 2.700 Metern Höhe. Wer im Wandergebiet Ratschings-Jaufen (1.800 m) die Bergerlebniswelt für Kinder besucht, kann sich in den Murmeltiergängen zum Durchlaufen sogar selbst wie eines fühlen!



6.5

Kilometer lang ist die Rodelbahn im Skigebiet Ladurns. Durch ihre leichte und flache Neigung ist die Rodelstrecke besonders familienauglich. Die Abfahrt startet bequem am oberen Ende der Kabinenbahn. Absolut grandios: die Aussicht über das Pflerschtal.





TIPS FROM LOCALS

Lieblings- plätzchen



Thomas Windisch

„Mein Lieblingsplätzchen befindet sich in unmittelbarer Nähe meines Heimatortes St. Anton in Pflersch“, verrät Thomas Windisch. „Vom Dorf ist man in rund 25 Minuten hier, und somit geht sich ein kurzer Abstecher abends nach der Arbeit aus oder auch mal ein kleiner Verdauungsspaziergang nach dem Mittagessen.“ Nur wenige Meter abseits vom Wanderweg gelangt man zu einer kleinen Aussichtsebene, von der aus man einen schönen Blick über St. Anton und gleichzeitig übers Tal hinaus bis nach Gossensass oder auf der anderen Seite bis in den Talschluss hinein genießen kann. „Der Platz hat zu jeder Tageszeit und zu jeder Jahreszeit sein eigenes Flair, sodass ich eigentlich immer gerne hier her komme—am liebsten zu den Zeiten, an denen es sonst nicht so viele Menschen in die Natur hinauszieht“, sagt Thomas. Es gibt mehrere Wege, die zu seinem Lieblingsplätzchen führen, beispielsweise über den Wasserfallweg herauf und den alten Steinweg oder den Antoniusweg wieder hinunter.



Franz Volgger

„Es ist schon einige Jahre her, als der Tourismusverein mit dem Projekt an mich herangetreten ist, den Bergwerksstollen in Telfes im Rahmen eines Interreg-Projektes instandzusetzen und für Besucher zugänglich zu machen“, erzählt Franz Volgger. Man muss wissen: Franz ist quasi in den Bergen daheim. Er ist seit 30 Jahren Mitglied der Bergrettung, und für den Tourismusverein hält er seit Jahrzehnten Wanderwege instand, errichtet Hängebrücken und so weiter. Seit einigen Jahren ist sein Lieblingsplätzchen gewissermaßen sein Arbeitsplatz. Von seinem Auftraggeber hat er ziemlich freie Hand bekommen, den Stollen und das Areal davor nach seinen Vorstellungen zu gestalten. Es gibt Sitzbänke zum Verweilen, von denen aus man die wunderbare Aussicht genießen kann. Man erreicht den Schaubergwerksstollen über den Knappenweg von Ridaun aus oder aber auch bequem in nur 20 Gehminuten von der Bergstation der Umlaufbahn Rosskopf.

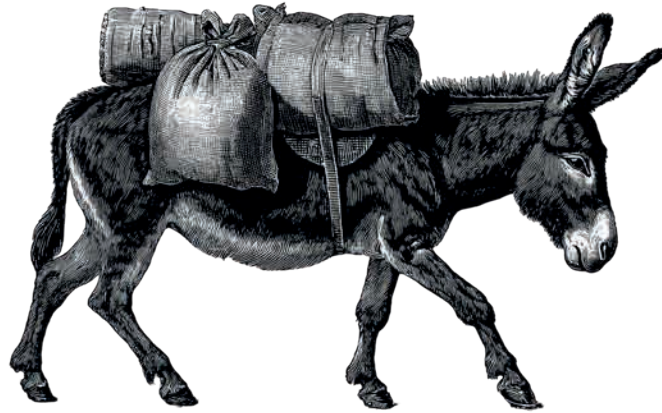
Sarah Graus

„Auf dem Weg zum Portjoch führe ich oft meine Gedanken spazieren“, verrät uns Sarah Graus, Geschäftsführerin des Hotels Schuster in Gossensass. „Der Steig zieht sich über Ast hinauf, wo sich Schritt für Schritt die Aussicht öffnet—tief unten das Pflerschtal, ringsum die schroffen Gipfel der Stubaier Alpen. Hier oben bin ich meist allein, kein Stimmengewirr, kein Verkehrslärm, nur Wind, Sonne, mein ruhiger Atem und meine rhythmischen Schritte.“ Wenn man vom Trubel abschalten möchte, sei das der ideale Ort—besonders im Herbst, wenn sich die Lärchen golden färben und die Luft so klar ist, dass man fast das Gefühl habe, den Himmel berühren zu können“, schwärmt Sarah. „Für mich bedeutet dieser Platz Freiheit, Weite und innere Ruhe zugleich. Ich atme durch, spüre die Kraft der Berge und denke: schöner kann Stille wirklich nicht sein—sie spricht hier für sich selbst.“



Karin Oberhofer

Vom Mareiter Bach in Ridnaun führt ein Spazierweg zum Magdalena-Kirchlein, das sich am bewaldeten Hügel am Ortseingang besonders fotogen in Szene setzt. Dieser unscheinbare Waldweg strahlt auf die ehemalige Weltcup-Biathletin und Wahl-Ridnaunerin Karin Oberhofer eine besondere Kraft aus. „Die Bäume an diesem Weg haben ihre ganz eigene Wirkung auf mich. Sie strahlen Ruhe, Energie und Erdung aus“, verrät sie uns. Vermutlich hat auch dieser besondere Genius Loci Ende des 15. Jahrhunderts die Erbauer der Knappenkapelle St. Magdalena zur Wahl dieses Standortes bewogen. „Vom Kirchlein selbst hat man einen genialen Blick ins Tal und genießt einerseits eine faszinierende Weite, aber gleichzeitig ein Gefühl des Beschütztseins von den umgebenden Bergen. Wenn ich jogge, kann mich sonst nichts zum Stehenbleiben bewegen“, lacht die quirlige Sportlerin, „aber an diesem Ort halte ich meistens kurz inne.“



Aug' in Aug' mit Seppl

Hermann Vantsch hat eine neue Mission: auf uralten Saumpfaden das vergessene Säumen wieder auf Trab bringen.

Seppl hat Zähne wie ein Fünfjähriger, obwohl er 20 Jahre alt ist. Hermann fand ihn von Anfang an sympathisch – nicht nur wegen seines jugendlichen Aussehens: „Er ist nicht zu groß, nicht zu klein, genau richtig für meine Körpergröße.“ Seppl ist ein Muli, eine Mischung aus Eselhengst und Pferdegestute. Pferdehengst und Eselgestute hätten einen Maulesel aus ihm gemacht. Beide – Muli wie Maulesel – sind gutmütiger, ruhiger, ausdauernder, robuster und trittsicherer als Pferde. Menschen nutzten sie deshalb seit Jahrtausenden, um Lasten viele Kilometer weit durch unwegsames Gelände zu transportieren: Baumaterial, Ernten, Proviant, Waffen, Munition, Verwundete ...

Das alte Wort „Saum“ bedeutet „Traglast“ oder „Last“. Tiere, die Lasten trugen – wie Mulis, Esel oder Pferde – wurden daher Saumtiere genannt. Ihre Begleiter hießen Säumer, und das Tragen von Lasten wurde als Säumen bezeichnet. „Mir Samer“ (Wir Säumer) steht auch auf Hermanns Lieblings-T-Shirt. Daneben ein stilisierter Hermann mit Muli Seppl – das Stammwappen einer Handvoll Freunde, die regelmäßig auf alten Saumpfaden wandern – stundenlang, tagelang. Seppls Packsattel hat Hermann selbst gebaut. Er polsterte ihn mit Leinen und Schafwolle – ungewaschene, damit sie Wasser abweist. Zur Ausrüstung gehört auch der graue Filzhut, der geschnitzte Stock und demnächst ein Leinenhemd, wie es Säumer einst trugen. 2015 hat Hermann das erste

Säumertreffen Europas auf dem Schneeberg in Ridnaun organisiert. Mit über 50 Säumern und 25 Saumtieren aus Deutschland, der Schweiz, Südtirol, Österreich und Frankreich zog er vom Ridnauntal übers Kaindljoch (2.700 m), über das unsere Saumverfahren jahrhundertlang kostbare Silber- und Bleierze in Ledersäcken ins Tal lieferten.

„Zweitältestes Gewerbe der Welt“

Geübte und trainierte Tiere – der Club der Säumer hat auch Pferde und Esel – steigen auf Berge wie Gämsen, auch weil sie im Sommer auf Almen weiden dürfen. Beladen brauchen sie mindestens 1,30 Meter breite Pfade, damit sie nirgends anstoßen, das Gleichgewicht verlieren und abstürzen. Doch die einst zum Säumen angelegten Wege sind mittlerweile zugewachsen oder fast nicht mehr begehbar, moderne Gatter zu eng, Brücken zu schmal, freies Campieren verboten. Hermann will deshalb das „zweitälteste Gewerbe der Welt“ wiederbeleben. „Und was ich mir in den Kopf setze, ziehe ich auch durch.“ Das war schon immer so. 1950 auf der Fesser Alm im Passeiertal als Sohn eines Knappen geboren und in Rabenstein aufgewachsen, verbrachte er die Sommer im „Eldorado für Lausbuben“, am Schneeberg (2355 m), Europas höchstem Bergwerk. Er beobachtete seinen Vater, wie er wagenziehende Mulis in den Stollen begleitete, das Militär, wie es mit 50 Mulis vorbeizog. Er

wünschte sich sehnlichst ein eigenes Muli, doch dieser Traum sollte sich erst Jahre später erfüllen. Ging's nach seinen Eltern, hätte er Pfarrer werden sollen. Doch Hermann ging lieber seinen eigenen Weg – als Bergretter, Busfahrer, Tischler, Hüttenwirt, Hubschrauberpilot, Betriebsleiter einer Radiosendestation am Wilden Freiger und Wegewart. Am liebsten wäre er mit Frau und Kindern auf dem Becherhaus (3.195 m), Südtirols höchstem Schutzhaus, geblieben, das er jahrelang bewirtschaftet hat. Doch aus finanziellen Gründen – er hatte ein Haus in Pardaun gebaut – musste er sich einen lukrativeren Job suchen. Wie sehr drückte es ihn jedes Mal, wenn er als Lkw-Fahrer von der Autobahn aus die Stubai Alpen und das geliebte Becherhaus sah! Doch wie er bisherige Schicksalsschläge meisterte, bewältigte er auch diese Krise.

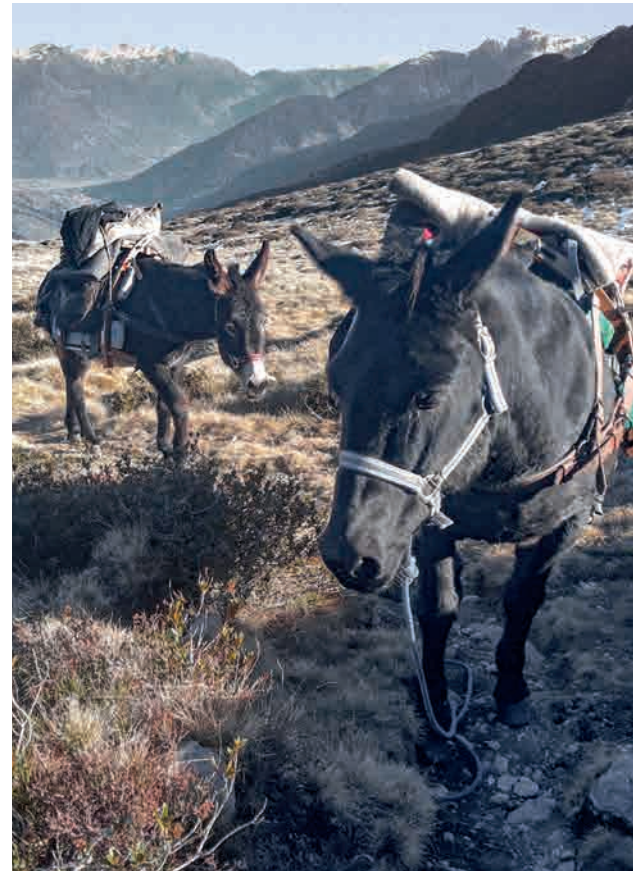
Kulturelles Erbe pflegen

Heute, im Ruhestand, verbringt Hermann mit seiner Frau den Sommer auf der Kühbergalm (1.700 m), umgeben von 63 schellenden Kälbern, um die er sich kümmert. Jeden Tag besucht er Muli Seppl und Eselin Cindy – auch sie gehört zu seiner Familie – am nahe gelegenen Penser Joch und widmet sich dem kulturellen Erbe der Saumtiere und den Menschen, die in den Bergen Unermessliches geleistet haben. Vor wenigen Monaten erschien sein Buch „Und so war es!“, über sein Leben und das von Hüttenwirten und deren Frauen, die nach dem Zweiten Weltkrieg mühevoll wieder Schutzhütten bewirtschafteten und instand setzten.

Mit dem Projekt „Lebendiges Säumen“ wollen Hermann und seine Mitstreiter außerdem verhindern, dass der alpine Warentransport zu Fuß in Vergessenheit gerät: durch eine Ausstellung, Workshops, Broschüren, die Instandhaltung historischer Säumerwege und den Neubau einer Brücke.

Für das Säumen begeistern

Auch Kraxenträger – darunter Tagelöhner, Frauen und Kinder – schleppten einst Dinge des täglichen Bedarfs über die Alpen. Sie nahmen Wege, die für Säumer mit ihren Saumtieren unpassierbar waren, und verdienten sich als hausierende Wanderhändler einen dürftigen Lebensunterhalt. Um Menschen für das alte Handwerk und das Unterwegssein mit Saumtieren zu begeistern, will Hermann mit anderen Säumern und Kraxenträgern jeweils einen Tag lang die Landshuter Hütte im Pfitschtal und die Flaggerschartenhütte in den Sarntaler Alpen mit Proviant beliefern – im Schrittempo, ganz gemütlich. Statt Hiebe treibt Hermanns Liebe Muli Seppl an: „Säumen musst du erlebt haben. Nebeneinander gehen, Aug' in Aug', Schritt für Schritt, so nah beieinander und so vertraut, dass man fast schon miteinander schmusen kann. Es gibt nichts Schöneres.“



Hermann Vantsch widmet sich mit Hingabe dem „zweitältesten Gewerbe der Welt“ – dem Säumen, also das Transportieren von Lasten mit Saumtieren, wie Mulis, Eseln oder Pferden

Die Tiroler Tracht – eine Pracht!

Im Alpenraum hat sich in den vergangenen Jahren wieder eine Vorliebe für Trachten entwickelt. Wer aufs Fest geht, zieht sich gerne eine Tracht an: die Damen ein Trachtenkleid, die Männer eine Lederhose und ein Hemd oder T-Shirt. Hast du das Bild schön vor Augen? Dann nimm deinen Rotstift und mache ein großes X drüber. Denn wovon wir in dieser nun folgenden Geschichte reden werden, hat mit Trachtenmode gar nichts zu tun. Trachtenmode ist wie jede Modeerscheinung sehr flexibel und kann im Grunde von jedem Modedesigner beliebig interpretiert werden. In diesem Text erzählen wir von „historischen Trachten“, also solchen Gewändern, die im Zuge von Jahrzehnten – nein, Jahrhunderten! – gewachsen sind und heute noch nach diesen Mustern in aufwändiger Handarbeit hergestellt werden. Dazu haben wir uns mit Helmut Rizzolli unterhalten, einem anerkannten Fachmann zu diesem Thema, der sich in den vergangenen Jahren für die tragbare Wiederbelebung zahlreicher in Vergessenheit geratener Trachten erfolgreich eingesetzt hat.

Wie es der Name schon sagt, liegt der Ursprung „historischer Trachten“ in der Vergangenheit. Landesherrscher ließen für ihre Obrigkeitsgebiete ab der zweiten Hälfte des 16. Jahrhunderts Kleiderordnungen festschreiben, um Bauern, Bürgerliche, Adelige und Geistliche auch äußerlich klar unterscheidbar zu machen. Dabei wurden den Bauern lediglich hausgemachte Textilien wie Loden und Leinen erlaubt, während man den gehobenen Schichten auch teure Importware zugestand.

Der Begriff „Tracht“ ist eine Ableitung von „tragen“ (einer Kleidung). Hinter dieser recht weitläufigen Bezeichnung verbergen sich aber – insbesondere auf Tirol bezogen – wahre kulturelle Schätze, die heute nach allen Regeln der Handwerkskunst gepflegt werden.





„Rund 200 Jahre später ließ Kaiserin Maria Theresia diese Kleiderordnung nicht mehr erneuern, und so entwickelten sich insbesondere in Tirol zahlreiche kleinräumige Verschiedenheiten der ländlichen Trachten“, sagt Rizzolli. Bilder, Votivtafeln, Verlassenschaftsinventare sowie Museen und Sammlungen dokumentieren die Entwicklung der Trachten samt örtlicher Unterschiede und sind somit wertvolle Belege für deren Wiederbelebung.

Wer trägt heute Tracht?

Während Trachten früher, wie angesprochen, Standesunterschiede markierten, werden sie heute vorwiegend von Musikkapellen, Schützen und Volkstanzgruppen getragen. Immer weniger Privatpersonen leisten sich den Luxus einer eigenen Tracht, die noch dazu fast ausschließlich zu kirchlichen Anlässen getragen wird. Der Begriff Luxus trifft bei einer Tracht in jedem Fall zu: Man bekommt sie nämlich nicht im Kleidungsgeschäft nebenan, sondern sie wird

ausschließlich maßgefertigt. Dabei sind Handwerkstechniken gefragt, die zum Teil immer mehr in Vergessenheit geraten oder gar vom Aussterben bedroht sind.

Das beginnt bei den handgestrickten Kniestrümpfen mit ihren kunstvollen Mustern, geht über das Kleid mit aufwändigen Faltungen, besonders gemusterten Stoffen, Bändern und von Hand eingenähten Ornamenten bis hin zu den Hüten in verschiedensten Formen. Bei der Männertracht ist es die hochwertige Hirschlederhose mit ihren aufgestickten Mustern, die nur noch von wenigen Meistern ihres Fachs hergestellt wird. Etwas leichter ist es mit den mancherorts getragenen federkielbestickten Gurten, zumal sich dieses Handwerk recht gut vor allem im Sarntal erhalten hat. Bei so viel notwendiger Handarbeit ist es kein Wunder, dass man für eine komplette Tracht gut und gerne zwischen 2.000 und 4.000 Euro hinblättert. Das Einkleiden einer 30 bis 60 Mann und Frau starken Trachtenformation kostet also ein kleines Vermögen. Dem Land Südtirol sind Erhaltung und Pflege des Trachtenwesens jedoch wichtig, und so werden Vereine in dieser Hinsicht finanziell großzügig unterstützt. Zahlreiche Spesen—etwa für Reparaturen—bleiben trotzdem an den Vereinen hängen, und so freuen sie sich, wenn ihre Veranstaltungen, Feste und Konzerte gut besucht werden, sodass am Ende genügend Geld zur Finanzierung ihrer Kosten übrigbleibt.

Besonderheiten im Wipptal

Von den über 200 Musikkapellen in Südtirol sind 13 im Wipptal beheimatet. Zum Teil sind sich die entsprechenden Trachten auf den ersten Blick ziemlich ähnlich. Einige aber unterscheiden sich deutlich vom Rest, wie etwa jene der Knappenkapelle Ridnaun, auch wenn diese nicht direkt etwas mit den historischen Tiroler Bauertrachten zu

tun hat. Wie der Name schon verrät, geht der Ursprung der Knappenkapelle auf die Bergbautradition des Ortes zurück, und dem entsprechend tragen die Ridnauner Musikanten eine schwarze Bergmannsuniform mit goldenen Knöpfen. Eine Besonderheit stellt dabei der Männerhut dar. Der Federbusch (früher ein Federwisch) wurde von den Knappen für die Reinigung der Sprenglöcher benutzt.

Eine Seltenheit findet man bei der Tracht der Musikkapelle Mareit. Um genau zu sein, handelt es sich dabei um einen gebietstypisch verzierten Aufschlag der Männerjoppe („Joppe“ = Dialektbezeichnung für die Jacke). Hier diente ein Kupferstich aus dem Jahr 1799 als Grundlage für die Wiederbelebung dieses Details in der neuen Tracht.

Weniger bäuerlich geprägt war und ist die Bezirkshauptstadt Sterzing: Wie in mehreren Städten und Marktgemeinden Südtirols, gibt es hier eine sogenannte Bürgerkapelle. De facto besteht kein Unterschied zur Musikkapelle; historisch wird diese feine Differenzierung in der Bezeichnung durch das hier vorwiegend ansässige Bürgertum begründet. Auf den ersten Blick deutet der Zylinder der Sommertracht auf diese Eigenheit hin. Lange Männerjoppen hingegen, wie man sie beispielsweise in Bozen und Brixen findet, tragen die Sterzinger Musikanten nicht. Ihre Joppe ist sehr kurz geschnitten und in diesem Detail somit dem ländlichen Stil ähnlich. Ins Auge sticht die farbenfrohe Tracht der Musikkapelle Mauls, die 1908 vom Schlossherrn zu Welfenstein, Professor Edgar Meyer, entworfen und gestiftet worden ist. Sie wird hauptsächlich in den Sommermonaten bei feierlichen Anlässen und Ausrückungen getragen. Bei kleineren Anlässen und besonders im Winter wird die „Schützentracht“ getragen. Dabei handelt es sich um die Tracht der ehemaligen Schützenkompanie.



MUSIKKAPELLEN IM SÜDTIROLER WIPPTAL

Vereinskapelle Gossensass
Musikkapelle Innerpfitsch
Musikkapelle Jaufental
Musikkapelle Mareit
Musikkapelle Mauls
Musikkapelle Pflersch
Musikkapelle Ratschings

Knappenkapelle Ridnaun
Bürgerkapelle Sterzing
Musikkapelle Stilfes
Musikkapelle Telfes
Musikkapelle Trens
Musikkapelle Wiesen



Die Frauentracht

Hut: nicht überall bei Frauentrachten üblich.

Flor: aus weicher Seide, sorgfältig um den Hals geschlungen, in der Mitte verknotet oder von einem Ring zusammengehalten.

Trachtenbluse (früher im Dialekt „Pfoat“): aus Leinwandstoff mit Spitzen an den Ärmeln und manchmal am Hals („Spitzengoller“). Die Ärmel werden bis über die Ellbogen geschoben. Am Unterarm trägt man mancherorts sogenannte „Tatzlen“.

Schnürmiedertracht: Ein kurzes Mieder hält den gefalteten Kittel, wobei der Ausschnitt des Leibchens durch einen Brustlatz verdeckt und das Mieder darüber geschnürt wird.

Jacke („Tscheapl“ oder „Jöpl“): für die kälteren Monate, meist braun oder schwarz gehalten, mancherorts mit andersfarbigen Bändern am Halsausschnitt oder an den Ärmelblenden.

Schürze („Schurz“): aus Baumwolle, Wolle oder Seide; je nach Verbreitungsgebiet in verschiedenen Farben und Mustern. Die Schürzenbänder werden vorne auf der linken (ledig) oder rechten (verheiratet) zu einer schönen Masche gebunden.

Schuhe: Schlichter Glattlederschuh mit einem 2,5 bis 5 cm hohen Absatz.

„Tatzlen“: fingerlose Handschuhe, meist schwarz, gehäkelt. Nicht überall zu finden





Die Männertracht

Hut: Er wurde früher als Symbol freien Bauerntums in der Kirche, am Friedhof, beim Segen oder beim Gruß geistlicher Herren abgenommen. Einseitig aufgeschlagene Hüte oder Federn sind bei Schützenhüten gebräuchlich, während sie mancherorts mit Blumen geschmückt werden.

Flor: schwarzes Stoffband, sorgfältig um den Hals gelegt, vorne verknötet; die Enden verschwinden unter dem „Leibl“.

Trachtenhemd („Pfoat“): aus Leinen, Halbleinen oder Baumwolle mit gereihten Armkugeln und Bündchen.

„Leibl“ (Leibchen) oder Brustfleck: ähnlich dem Gilet, häufig vorne in rot gehalten, während der Rücken meist aus einem andersfarbigen, gemusterten oder bestickten Stoff besteht.

„Joppe“ (Jacke): aus schwerem Loden, vielfach mit farbigem Aufschlag oder Einfassung. An der Joppenfarbe konnte man seinerzeit den Ehestand erkennen, ebenso wie bei Farbe oder Schnüre vom Hut.

Bauchgurt: meist aus schwarzem oder braunem Leder, häufig mit verschiedenen Ornamenten aus Pfauenkielen bestickt, mancherorts mit Verzierungen aus Messing- oder Zinnnägeln.

Hose: je nach Tracht entweder aus Leder (knielang) oder aus Trachtenloden. Zur Lederhose werden Stutzen getragen.

Stutzen (=Strümpfe, je nach Gegend gelblich, weiß oder blau). Handgestrickte, gut sitzende Stutzen mit alten Mustern sind eine besondere Zier.

Schuhe: Trachtenschuhe sind zu Lederhosen unerlässlich, während bei langen Hosen einfache, schwarze Schuhe mit flachem Absatz getragen werden. Zierschnallen sind bei Bürgertrachten angebracht.



Von der *Kuh* in den *Becher*



Die Milch von den Bauernhöfen sicher und rasch in den Milchhof bringen – das ist ihr täglicher Auftrag, ohne Pause, 365 Tage im Jahr. Wir waren frühmorgens unterwegs mit dem Milchsammelwagenfahrer Luis Braunhofer.

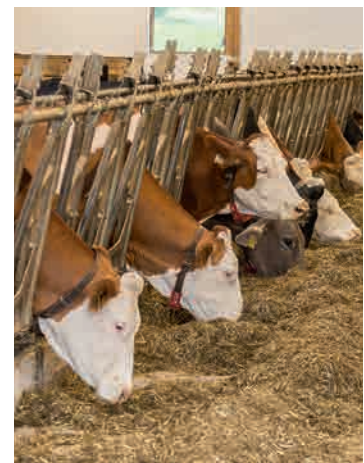
Luis Braunhofer überlässt nichts dem Zufall. Kurz vor 6 Uhr öffnet er die Edelstahlabdeckung des Tanklasters, prüft Schläuche, Pumpen und Ventile und schaltet den Bordcomputer ein. „Passt!“, sagt er halblaut, schwingt sich in Jeans und Bergschuhen auf den Fahrersitz und lenkt den 450 PS starken IVECO-Tanklaster rückwärts aus der Garage. Seit 20 Jahren fährt Luis von Bauernhof zu Bauernhof, sammelt die Milch von 90 Ställen ein und lädt sie beim Milchhof Sterzing an der Jaufenstraße ab.

Als Luis in den späten Neunziger Jahren zum ersten Mal Tankwagen gefahren war, leerte er bei jedem Bauernhof mehrere 30- bis 50-Liter-Kannen. Heute stehen am Straßenrand oder an Sammelstellen mobile hochmoderne Kleintanks, die zwischen 100 und 500 Liter Milch fassen und diese auf vier bis acht Grad herunterkühlen, um sie vor dem Verderb zu schützen. Viele Bauern liefern die Tanks im Kofferraum ihres PKW zum vereinbarten Abholplatz, auf Anhängern, Traktoren oder Gabelstaplern, ein Bauer drahtet ihn mit einer Seilbahn ins Tal.

Luis hält an, greift zum sechs Zentimeter dicken Schlauch und steckt ihn in einen der Milchtanks. Bis zu 400 Liter Milch pro Minute saugt der Schlauch in den Sammelbehälter des Tanklasters, der aus drei Kammern besteht. Zuerst wird die mittlere gefüllt, dann die vordere, zuletzt die hintere. Verteilt sich die Ladung nicht in dieser Reihenfolge, schaukelt die Milch, und das Fahrzeug wird instabil. Ein geeichtes System registriert, wie viel Liter Milch jeder Hof beisteuert. Ebenso rinne bei jedem Aufladen einige Milliliter in eine Plastikflasche, in die Luis am Ende ein Teststäbchen tauchen wird, um Hemmstoffe festzustellen. Auch Molke- und Sennereiverband messen Eiweiß, Fett, Keime, Wasser- und Zellgehalt.

Bei jedem Wetter

Über dem Ridnauner Höhenweg ziehen Wolken. Luis studiert das Wetter genau, denn er weiß: Kühe machen keine Ferien. Das bedeutet, dass der Tanklaster auch bei Sturm und Regen über die teils steilen Straßen, Forstwege und Brücken gelenkt werden muss, rauf und



Hof-Hopping:
Auf seiner Tagestour sammelt
Luis insgesamt über 30.000 Liter
Rohmilch

runter, vorwärts, seitlich, rückwärts. „Beim Fahren auf diesen Wegen“, sagt Luis, „braucht es höchste Konzentration.“

Im Winter erschweren Schnee und Glatteis die Arbeit: Manchmal gibt es kein Weiterkommen mehr. Wenn es in Ridnaun und Sterzing dicke Flocken schneit, montiert er meist noch in der Garage die Schneeketten, oft auch erst unterwegs. Der Tanklaster kann aber trotz der Ketten ins Rutschen geraten. Einige Bergstraßen sind für den LKW so gefährlich, dass Luis sie ausschließlich im Sommer anfahren kann – diese Bauern müssen dann ihre Milch selbst ins Tal bringen.

Im Winter, wo es schon mal minus 20 Grad kalt sein kann, lässt Luis ständig die Heizung laufen und verdeckt den Kühler mit einem Karton, sonst friert die Technik zum Aufladen ab. Meistens schafft er es, pünktlich zu sein. Verspätet er sich, ruft er die Bauern an oder schickt ihnen eine SMS. Die meisten kennt Luis persönlich, er ist selbst auf einem Bauernhof in Ridnaun aufgewachsen. Nicht immer trifft er beim Aufladen jemanden an. Wenn doch, bleibt oft Zeit für ein „Servus“, einen Plausch, einen Scherz. Wenn er an seinem Heimathaus vorbeifährt, grüßt er seine winkende Mutter mit den Aufblendlichtern.

Ridnaun, Pulvererhof und Nederseite hat der Tanklaster inzwischen hinter sich gelassen; es geht nun talauswärts. In Mareit trifft sich Luis mit seinem Kollegen Paul auf einen Macchiato. Paul ist Bauer und einer der acht Milchfahrer, die im Milchhof angestellt sind. Mit ihm wechselt sich Luis ab. Eine Woche lang fährt Paul, eine Woche Luis, sieben Tage, egal, ob Sonn- oder Feiertag.

150.000 Liter Rohmilch von 600 Ställen

Kurz vor neun ist die Milch von zwei Bauernhöfen in Gasteig aufgeladen. Luis parkt den Tanklaster vorwärts in die Milchhof-Garage und bringt eine Probe der eingesammelten Milch zur Milchannahmestelle, wo sie sofort überprüft wird. Der Test ist negativ, die Milch einwandfrei. Also greift Luis zum Schlauch an der Wand, schraubt ihn am Tank fest und pumpt die Milch in einen der fünf haushohen Silos, die sich bis zum Nachmittag mit rund 150.000 Liter Rohmilch von 600 Ställen im Wipptal, Pustertal, Nordtirol und Stubaital füllen werden.

Von Rohmilch zu Joghurt

In der Produktionshalle nebenan bedienen rund 100 Mitarbeiter in weißen Kitteln und Kopfhäuben rund um die Uhr Maschinen, um die Milch in Rahm und Magermilch zu trennen, zu pasteurisieren, zu Frischmilch, Butter, Joghurt und Sahne weiterzuverarbeiten, abzufüllen, abzapacken und auf Paletten zu stapeln.

Luis beißt ins Schinkenbrot, das er sich vorher im Dorfladen gekauft hatte. Nach einer halben Stunde Fahrerpause peilt er mit leergepumptem Tank Thuins, Matzes und Flans an. Wenn er um halb drei wieder zurückkommt, wird er insgesamt 60 Mal ein- und ausgestiegen sein, 100 Kilometer zurückgelegt und ein zweites Mal 16.500 Liter Milch in den Silo gepumpt haben. Kurz vor Dienstschluss reinigt er den Laster, desinfiziert Pumpe und Tank, prüft den Dieselstand oder ruft den Mechaniker, sollte eine Kontrolllampe aufleuchten. Morgen um sechs muss der Tanklaster wieder einsatzbereit sein – egal, wie das Wetter ist.



WOHER KOMMT MEIN JOGHURT?

*Führungen im Milchhof Sterzing
(nur in den Sommermonaten)*

Teilnehmer: mind. 10 Personen

*Eintritt: 7 Euro pro Person
inkl. Verkostung.*

*Kinder und Jugendliche bis
14 Jahren frei.*

*Anmeldung & Infos:
online unter
www.milchhof-sterzing.it*

*Seltenes Erlebnis:
Sogar unbehandelte frische
Rohmilch kann hier verkostet
werden.*



Dialekt ist mehr als nur Sprache:
Er ist Heimatgefühl, Mini-Drama, Situationskomik und
manchmal ein bisschen Frechheit in Lautform.

Rund um Sterzing hat sich eine ganze Schatzkiste an Ausdrücken erhalten, die man nicht einfach übersetzt, sondern am besten selbst erlebt. Denn wer weiß schon auf Anhieb, was ein „Pfêmpf“ ist, warum jemand „arschlig fôhrt“ oder ob es schlimm ist, wenn man als „Tschurtsche“ bezeichnet wird? Eine kleine Sprachreise mit einer Prise Humor durch den Dialekt, bei der garantiert niemand „wirflig“ wird. Oder doch? Pfieti – und viel Spaß beim Lesen!

ältwälrtsch (Adjektiv)

Wenn jemand so altmodisch ist, dass selbst Omas Spitzendeckchen neidisch werden, dann ist er oder sie definitiv „ältwälrtsch“. Dieses Wort beschreibt Menschen, Ideen oder Gegenstände, die sich standhaft weigern, im 21. Jahrhundert anzukommen. Wer also noch immer glaubt, dass Telefone Wählscheiben brauchen, dass Frauen kein Bier trinken sollten oder dass das Internet ein vorübergehender Trend ist, darf sich getrost „ältwälrtsch“ nennen.



ausfratschln (Verb)

Wenn du jemanden so lange mit Fragen löcherst, bis er freiwillig alles auspackt, dann bist du gerade dabei, ihn ordentlich „auszufratschln“. Dieses Wort beschreibt die hohe Kunst des neugierigen Nachbohrens, wie sie sonst nur alte Tanten auf Familienfeiern beherrschen. Egal, ob es um einen peinlichen Zwischenfall oder ein geheimes Date geht – wer „ausfratschlt“, lässt nicht locker, bis die ganze Wahrheit (und noch viel mehr) auf dem Tisch liegt.

arschlig (Adverb)

Wenn jemand nicht vorwärts, sondern der eigenen Kehrseite hinterherläuft – im wahrsten Sinne des Wortes –, dann bewegt er sich ganz klar „arschlig“. Das ist sozusagen die weniger elegante Umschreibung für „rückwärts“. Ob man mit dem Auto „arschlig fôhrt“, beim Einparken also elegant zurückzuckelt, oder sich auf dem Tanzparkett versehentlich rückwärts in die Blasmusik verirrt – wer „arschlig“ unterwegs ist, hat den Blick nicht in die Zukunft, sondern Richtung Gesäß gerichtet.



Pfêmpf (Substantiv, m)

Der „Pfêmpf“ ist kein neuer Tanz aus den 80ern und auch kein exotischer Cocktail, sondern ein ganz spezielles Leiden, das jeden ereilt, der zu gierig und ohne Getränk etwas Trockeneres als Omas Sonntagsgugelhupf verschlingt. Wer also denkt, er könne sich drei staubige Butterkekse reinschieben, ohne was dazu zu trinken, bekommt ihn: den „Pfêmpf“ – dieses gnadenlose Durstgefühl, bei dem der Hals zur Wüste wird und man sich fühlt wie ein dehydriertes Huhn, das zu viele Körner gepickt hat. Ursprünglich kam der Ausdruck nämlich genau von dort: vom Federvieh, das sich nach zu viel trockenem Futter verzweifelt auf die Tränke stürzt.

Pfieti (Grußformel)

„Pfieti“ – das ist eine herzige Art zu sagen: „Mach's gut, pass auf dich auf!“ Die Kurzformel stammt nämlich ursprünglich von „Gott behüte dich!“ – aber wer hat im Alltag schon Zeit für so viele Silben? Also wurde es eben zu einem flotten, alltagstauglichen „Pfieti“ zusammengestaucht. Charmant, schnell und mit einem Hauch Himmelssegnen.



ummahaisln (Verb)

Wenn jemand ziellos durch die Gegend schleicht, mit Dingen herumfummelt, die keinen Zweck haben, und dabei so tut, als wäre er furchtbar beschäftigt – dann ist er nicht etwa produktiv, sondern schlicht am „ummahaisln“. Das ist die hohe Kunst des beschäftigten Aussehens, während man eigentlich gar nichts tut – ein bisschen Schrauben drehen, ein bisschen Kugelschreiber zerlegen, ein bisschen Luft anstarren. Wer „ummahaislt“, hat entweder akute Langeweile oder den inneren Arbeitsverweigerer auf volle Lautstärke gestellt. Wichtig ist nur, dass keiner merkt, dass man eigentlich gar nichts macht.



klumprn (Verb)

Wenn irgendwo ein Geräusch ertönt, das klingt, als wäre gerade eine Waschmaschine über eine Treppe hinuntergestürzt, dann „klumprt“ es ordentlich. Das Verb beschreibt jedes laute, polternde, rumpelnde Getöse, das einen zusammenzucken lässt. Kurz gesagt: Wenn's „klumprt“, ist es selten leise – aber immer eindrucksvoll.

lantschn (Verb)

Wenn jemand ständig unterwegs ist, als hätte er einen eingebauten Fluchtinstinkt und daheim nur ein Bett zum gelegentlichen Ausruhen, dann ist er ganz klar am „Lantschn“. Dieses Wort beschreibt dieses herrlich ziellose Herumstreunen, bei dem man nie weiß, wo der oder diejenige gerade wieder herumschwirrt. Alle „Lantscher“ haben eines gemeinsam: Man kann sie nicht festhalten, und das wollen sie auch gar nicht.

pocknârrat (Adjektiv)

Dieses herrlich bildhafte Wort beschreibt den Zustand völliger Verrücktheit: wild, unberechenbar und mit dem Energielevel eines hyperaktiven Ziegenbocks. Wer also urplötzlich völlig verrückte Sachen macht, dem stellt man getrost nur eine Frage, um herauszufinden, ob er völlig übergeschnappt ist: „Pische pocknârrat?“

Magge (Substantiv, f)

Die „Magge“ ist der kleine Schaden, der einen großen emotionalen Abgrund hinterlässt, sei es am geliebten Auto oder am eigenen Schienbein. Dieses knorrige Wort beschreibt jede Delle, Beule oder Schramme, die plötzlich da ist, und keiner war's. Wer zu knapp an die Straßenlaterne parkt, kommt um eine „Magge“ nicht umhin. Aber auch Menschen können eine solche davontreten: Wenn man zu nah an der Tischkante vorbeischrämmt oder sich das Knie an der Gartenbank wundschrägt, entsteht eine dieser klassischen Alltagswunden – eine „Magge“ eben.

Säcktiachl (Substantiv, n)

Das „Säcktiachl“ ist der treue Begleiter in allen Lebenslagen, sei es zum Naseputzen, Tränentrocknen oder als Accessoire beim theatralischen Winken am Bahnsteig. Ursprünglich das gute alte Sacktüchlein aus Stoff (gerne mit Initialen und etwas Muff vom letzten Jahrhundert), hat das „Säcktiachl“ inzwischen viele Formen angenommen – von der zerknüllten Papierausgabe in der Jackentasche bis zum lästigen Waschmaschinenopfer – ein unscheinbares Tuch mit großem Einsatzgebiet.

Schaur (Substantiv, m)

Der „Schaur“ ist kein schüchterner Tröpfchenregen – nein, das ist der Hardcore unter den Wettererscheinungen: Hagel! Wenn es plötzlich kracht, als würde jemand tiefgefrorene Bohnen vom Himmel feuern, dann ist das ein waschechter „Schaur“ mit der Zerstörungslust eines schlecht gelaunten Wettergottes.

tächln (Verb)

Wenn der Regen so tut, als wolle er sich unauffällig reinschleichen – nicht ganz trocken, aber auch nicht richtig nass – dann fängt's an zu „tächln“. Das ist dieser feine, hartnäckige Nieselregen, bei dem man erst noch denkt: „Ach, da brauche ich keinen Schirm!“ – und fünf Minuten später ist es schon zu spät. Wenn es „tächlt“, wird zwar niemand patschnass, aber dafür gründlich feucht durchgezogen. Ideal für schlechte Frisuren, miese Laune und verschwommene Brillen.

**Tschurtsche (Substantiv, f)**

Der „Tschurtsche“ ist eigentlich ein ganz harmloses Naturprodukt: hübsch anzuschauen, leicht klebrig und sie fällt einem im Wald gern mal auf den Kopf. Aber im Volksmund kann der Tannenzapfen noch viel mehr: Er dient nämlich auch als charmant-spitze Bezeichnung für ein etwas schlicht gestricktes Mädchen. Wenn also jemand sagt: „Des isch a Tschurtsche“, meint er nicht, dass sie nach Wald duftet, sondern eher, dass sie ein bisschen naiv, etwas langsam im Denken, aber meist mit gutem Herzen ist.

wirflig (Adjektiv)

Wenn sich der Kopf anfühlt wie frisch geschleuderte Wäsche, dann ist man eindeutig „wirflig“. Dieses Wort beschreibt den Zustand zwischen Schwindel, Verwirrtheit und einem leichten inneren Taumel, bei dem Körper und Hirn nicht ganz synchron laufen. Ob nach zu viel Sonne, zu wenig Schlaf oder einem Kindergeburtstag mit zehn schreienden Gästen – „wirflig“ sein beschreibt das Chaos im Oberstübchen mit drehender Grundstimmung.

Wischpl (Substantiv, f)

Die „Wischpl“ ist klein, laut und absolut unüberhörbar – die Sirene im Hosentaschenformat. Wenn jemand „wischplt“, hört garantiert jeder hin. Der schrille Ton der Trillerpfeife kann alles bedeuten: „Abpiff! Achtung! Schluss!“ Kurz: Die „Wischpl“ ist das akustische Ausrufezeichen des Alltags: klein im Format, groß im Auftritt und ganz bestimmt nichts für empfindliche Ohren.



Gipfel- träume

Der Hochfeiler ist mit 3.510 Metern der höchste Berg der Zillertaler Alpen und erhebt sich markant an der Grenze zwischen Südtirol und Tirol. Vom Gipfel eröffnet sich ein atemberaubender Rundblick – von den Dolomiten bis zu den Hohen Tauern. Besonders beeindruckend sind die steilen, schroffen Felswände, die das Panorama prägen. Der Rückgang der Gletscher ist auch hier deutlich sichtbar und verändert das alpine Landschaftsbild Jahr für Jahr.

Der Aufstieg beginnt am Parkplatz in Pfitsch und führt über die Hochfeilerhütte. Trotz der beträchtlichen Höhe gilt die Tour als technisch nicht schwierig (sofern der Gipfelgrat schnee- und eisfrei ist), erfordert jedoch gute Kondition und Trittsicherheit.



Der Fotograf

Manuel Plaickner (43), mehrfach preisgekrönter Naturfotograf aus Brixen, widmet sich seit vielen Jahren mit großer Hingabe der heimischen Natur, mit Schwerpunkt auf Wildtiere und Landschaften.

In seinen Bildern möchte er die Natur in ihrer Unberührtheit zeigen und sie möglichst ästhetisch wie kunstvoll präsentieren. Für seine Aufnahmen nimmt er sich viel Zeit und arbeitet oft monatelang oder sogar jahrelang an einem Motiv. Seine tiefe Verbundenheit zur Natur lässt ihm größten Respekt gegenüber ihr empfinden. Mehr Bilder findest du auf Instagram @manuel.plaickner oder www.manuel-plaickner.com





Wächterin der Höhen

Der Sommer ist die Zeit für Bergwanderungen und besondere Begegnungen. Das wachsame Murmeltier erhebt sich zwischen blühenden Alpenrosen und mit Flechten bedeckten Felsen – eine typische Szene der sommerlichen Alpenlandschaft. Der aufmerksame Blick und die aufrechte Haltung zeugen vom natürlichen Wachinstinkt dieser Art, die stets bereit ist, bei Gefahr Alarm zu schlagen. Ein authentisches Porträt des wilden Lebens in großen Höhen, wo Natur und Schönheit in perfekter Harmonie verschmelzen.



Der Fotograf

Claudio Sferra aus Brixen, Jahrgang 1968, fotografiert seit 2011. Im Prinzip sei er Naturfotograf, sagt er über sich selbst, aber er fotografiere auch sonst gerne alles, was Emotionen darstellt. „Meine Mission ist es, die Schönheit und die Biodiversität der natürlichen Welt darzustellen und dabei alles auszuschließen, was auf den Menschen hinweist“, erklärt Sferra. Seine Fotos wurden bei bedeutenden internationalen Fotowettbewerben ausgezeichnet, darunter „Asferico“, „Glanzlichter“ und „Biophotocontest“. Seit 2013 ist Sferra Mitglied der Südtiroler Naturfotografen-Vereinigung Strix und seit 2025 deren Präsident. Weitere Bilder des Fotografen unter folgendem Link: strixfoto.org/de/members/portfolios/sferra-claudio





BUNKER

RELIKTE IN CAMOUFLAGE

Sie sind noch immer gut getarnt und durchaus geheimnisumwoben. Doch wer um die Existenz von Bunkern weiß, kann sie in der Landschaft ausmachen.

Verborgen hinter Sträuchern, von Moos überzogen und mit Gras überwuchert fristen diese Relikte aus der Zwischenkriegszeit weitaus unbemerkt ihr Dasein. Vermeintliche Felsen entpuppen sich als Attrappen, hinter denen sich Schießscharten und Eingänge befinden können. Fenster, Öffnungen und Türen der Bunker sind heute, nicht zuletzt aus Sicherheitsgründen, meist zugemauert und verriegelt. Gerade der Reiz des Verbotenen regt die Fantasie

an, und so rankt sich noch heute so manche Halbwahrheit um die getarnten Wehrbauten, die sich bis 1999 in militärischem Eigentum befanden.

Rückblende

Im Jahr 1939 – dem Jahr, als Adolf Hitler den Überfall auf Polen befahl und damit den Zweiten Weltkrieg auslöste – wurde in Südtirol mit dem Bau des „Vallo Alpino Littorio“ begonnen. Bunker und Sperrwerke

sollten sämtliche Übergänge der Alpen im Kriegsfall unpassierbar machen – nicht nur in Südtirol, sondern von der ligurischen Küste bis nach Slowenien. Der Alpenwall selbst wurde spöttisch als „Linea non mi fido“ bezeichnet, also als „Linie, der ich nicht traue“. Denn Benito Mussolini und Adolf Hitler waren Verbündete und hatten erst im Mai 1939 im sogenannten „Stahlpakt“ ihre deutsch-italienische Freundschaft besiegelt.



Die meisten Bunkeranlagen in Südtirol sind nicht zugänglich, im Inneren ist es feucht und finster. Andere Anlagen wurden hingegen von Privaten gekauft und instandgesetzt, die sie z. B. als Weinkeller nutzen.



Ein gigantisches Bauprojekt

Die Bautätigkeit ließ sich weder im Inland noch im Ausland geheim halten. Grundbesitz wurde enteignet, Tausende fremde Arbeitskräfte waren vor Ort und Unmengen an Baumaterialien wie Zement mussten herbeschafft werden. Deutsche Spionagefotos aus dieser Zeit, die in der Dauerausstellung „Eingebunkert“ in der Franzensfeste zu sehen sind, dokumentieren, dass man in Berlin durchaus Bescheid wusste. Auf Druck des Deutschen Reiches ließ Mussolini die Bauarbeiten im Jahr 1942 schließlich einstellen. Der Alpenwall wurde nie vollendet.

In Südtirol sollten über 700 Bunker gebaut werden. Knapp die Hälfte wurde im Rohbau vollendet, mehr als 100 blieben Baustellen. Allein die Verteidigungslinie Eisack umfasste mehrere Anlagen durch das gesamte Wipptal: Von der Brennergrenze bis nach Franzensfeste wurden Bunker, Panzersperren und andere militärische Bauten als Bollwerke gegen den Feind errichtet. Für die Verteidigungslage Brenner sollten fast fünfzig bleibende Anlagen in der Talsohle und im Gebirge gebaut werden, außerdem Feldstellungen und Truppenunterkünfte. Auch weiter südlich – bei Gossensass und Ried – wurden Gefechtsstände und Bunker

als Teile dieses komplexen Verteidigungssystems errichtet.

Kampfhandlungen gab es in den Bunkern keine, weder bei der Besetzung Südtirols durch die Nationalsozialisten im Jahr 1943 noch bei deren Rückzug am Ende des Krieges. Die Zeit dieser umstrittenen Bauten sollte erst kommen.

Bunker in Friedenszeiten

Während des Kalten Krieges wurden viele Bunker reaktiviert, so auch Bunker am Brenner und bei Gossensass. Die Zeit, in der in Europa Frieden herrschte, war paradoxerweise ihre große Zeit. Im Wipptal war das Bataillon „Val Chiese“ mit Sitz in Sterzing für diese militärischen Anlagen zuständig, zum Beispiel für einen der Bunker, der etwa einen Kilometer südlich der Staatsgrenze etwas außerhalb des Dorfes Brenner direkt am Fahrradweg und ganz nah der Straße liegt. Er gehört zu den Bauten am Brennerpass, die bereits vor 1939 errichtet wurden. Verborgen in einem Felsvorsprung fällt heute vor allem die Abdeckung einer Schießscharte auf. Wer genau hinschaut erkennt, dass diese in einem künstlichen Felsen sitzt. Zwischen dem Bunker und der Straße sind noch letzte Reste der Panzerhindernisse erkennbar. Er ist selbst-

redend nicht der einzige Bunker an einem strategisch so wichtigen Ort. Neun Bunker wurden zwischen der Staatsgrenze und dem Brennerbad fertiggestellt, weit mehr als zwanzig weitere in der Talsohle oder den umliegenden Bergen geplant. Nicht weniger Bunker wurden zwischen Gossensass und Ried sowohl entlang der Straße als auch an den Berghängen gebaut: 18 waren bei Einstellung der Arbeiten 1942 vollendet.





Die Ausstellung „Eingebunkert“ in der Franzensfeste widmet sich der Geschichte des schwierigen Erbes der Bunker

Sechs dieser Bauten aus Stahlbeton wurden in den Fünfzigerjahren wieder in Betrieb genommen und mit Waffen ausgerüstet. Zu diesen zählt ein mehrgeschossiger Bau, auf dem heute ein Pfeiler des Autobahn-Viadukts von Gossensass aufliegt. Er wurde damals mit fünf Panzerabwehrkanonen und acht MG-Lafetten ausgestattet. In den frühen 1990er Jahren ließ das Militär alle noch aktiven Befestigungsanlagen des „Vallo“ in Südtirol öffnen.

„Eingebunkert“ in der Festung Franzensfeste

Südlich von Sterzing sollten Bunker rund um die historische Festung Franzensfeste den Brixner Talboden und den Weg ins Pustertal sichern. Dass die Festung Franzensfeste, heute eines der Südtiroler Landesmuseen, in ihrer Dauerausstellung „Eingebunkert“ die Geschichte dieses schwierigen Erbes von den Anfängen bis heute dokumentiert,

kommt somit nicht von ungefähr. Die Ausstellung macht nicht zuletzt anhand von kurzen Interviews mit Zeitzeugen auch das Leben im Bunker sichtbar. Die Vorräte im Bunker, etwa Lebensmittel „Pasta e Fagioli“ und „Bovina“ in Dosen, oder Wasserkannister mussten für acht Tage reichen. Neben Lebensmittelpaketen waren die Bunker auch mit Waffen und Munitionskisten, mit Verbandszeug, Gasmasken und Feuerlöschern ausgestattet. Das Leben auf engstem Raum war spartanisch: Stockbetten in den Schlafräumen, begrenzte Waschmöglichkeiten. Unerlässlich für den Kontakt zur Außenwelt: der „Centralino Telefonico“, die Telefonzentrale.

Eigentümerwechsel

Im Jahr 1999 trennte sich das italienische Militär von den aus der Zeit gefallenen Verteidigungsbauten, und sie gingen in das Eigentum der Autonomen Provinz Bo-

zen-Südtirol über. Ein Teil der über ganz Südtirol verstreuten Bunker wurde verkauft. Mancherorts entwickelten Privatpersonen neue Nutzungskonzepte, verwenden das konstant feuchte Klima der Bunker etwa zum Anbau von Pilzen. Erstmals ist somit eine friedliche Nutzung dieser Bauten möglich, deren Geschichte mit Aufrüstung und Krieg verbunden ist. Als wichtiges Stück Zeitgeschichte erzählen sie von den komplexen Verflechtungen von Faschismus, Nationalsozialismus, Kommunismus und Kaltem Krieg und können zugleich als Mahnmahl für den Frieden verstanden werden.



Die Vorräte im Bunker, etwa Lebensmittel „Pasta e fagioli“ und „Bovina“ in Dosen, oder Wasserkannister mussten für acht Tage reichen



WHISKY, DER JEDES
WETTER KENNT

Whisky aus Südtirol? Und dann noch einer, der auf über 3.000 Metern Höhe reift? Was gewiss außergewöhnlich klingt, ist in Ridnaun bereits Realität und sorgt weit über das Tal hinaus für Aufmerksamkeit. Denn der Botzer Whisky, benannt nach der markanten Bergspitze hoch über dem Talschluss, ist kein gewöhnlicher Tropfen: Er reift unter Extrembedingungen auf dem Becherhaus, der höchstgelegenen Schutzhütte Südtirols und erzählt eine Geschichte von Handwerkskunst, Leidenschaft und Geduld.



„Wir wollten sehen, was passiert, wenn ein Whisky wirklich den Elementen ausgesetzt ist – auf über 3.000 Metern Höhe. Da oben ist alles extremer: die Temperaturunterschiede, die Luft, das Wetter. Das beeinflusst den Reifeprozess enorm – und genau das macht unseren Botzer Whisky so besonders“, erklärt Manfred Volgger, der Initiator des Projekts.

Das Becherhaus liegt auf 3.195 Metern, hoch über dem Übeltal-ferner. Nur wer den langen und mühsamen Aufstieg von Ridnaun in Kauf nimmt, erreicht den Ort, an dem dieser Whisky in Eichenfässern heranreift. Der erste Botzer Whisky wurde 2021 – zum 127. Geburtstag der Hütte, von zahlreichen Trägern als frisch gebrannter Gerstenbrand hinaufgebracht. Dort oben kam er in ein 225-Liter-Eichenfass und blieb exakt drei Jahre und einen Tag unberührt – so lange, wie es die Gesetzgebung nämlich genauestens vorschreibt, damit sich ein Destillat überhaupt „Whisky“ nennen darf.

Dass diese Vorschrift so exakt ist, hat einen Grund: In der EU, wie auch in vielen anderen Ländern, die nicht dazu gehören, ist der Begriff „Whisky“ gesetzlich geschützt. Es reicht nicht, einfach Getreide zu brennen und ins Fass zu füllen. Die Reifung in Holzfässern über mindestens drei Jahre hinweg ist ein zentrales Qualitätsmerkmal. Im Fall des Botzer Whiskys wurde das Datum sogar auf den Tag genau eingehalten. Anschließend wurde das Fass wieder vom Gipfel geholt, und 127 Flaschen wurden abgefüllt – symbolisch für das damals 127-jährige Bestehen des Becherhauses. Verpackt wurden die Flaschen anschließend mit einem besonderen Detail: Schindeln vom Becherhaus, die im Zuge der damaligen Renovierung ersetzt wurden, zieren als Hülle die edlen Flaschen. Gewissermaßen kann man zum Whisky also auch ein Stück Hütte für daheim dazubekommen.

Höhenlage mit Folgen

Dass Whisky in dieser Höhe reift, ist eine Seltenheit – nicht nur in Italien, sondern europaweit. Die extremen Temperaturschwankungen, der ständige Wechsel aus Sonne, Schnee, Regen und Wind, wirken sich direkt auf den Reifeprozess aus. Holz arbeitet unter solchen Bedingungen besonders stark: Es dehnt sich bei Wärme aus und zieht sich bei Kälte zusammen. Dadurch dringt das Destillat tiefer in das Fassholz ein und nimmt Aromen auf, etwa Vanille-, Karamell- oder Holztöne.

Doch in dieser Höhe geschieht noch etwas anderes: Der sogenannte „Angel’s Share“, also der Anteil des Whiskys, der im Laufe der Reifung durch Verdunstung verloren geht, fällt deutlich geringer aus. Während im Tal durchschnittlich rund 2,3 % pro Jahr verdunstet (in drei Jahren also etwa 10 % Gesamtverlust), bleiben auf dem Becherhaus mehr Prozente erhalten. Der Whisky reift also nicht nur anders – er bleibt auch länger stabil im Fass. Geschmacklich führt das zu einem Whisky, der, wie die Macher selbst sagen, „jugendlicher“ wirkt als die vermeintlich genau gleiche Botzer-Version, die im Tal reift: klarer, frischer, feiner in der Holznote, weniger schwer.

Produktion mit klarer Herkunft

Hinter der Idee steht Manfred Volgger, Betreiber des Hotels Gassenhof in Ridnaun. Vor über einem Jahrzehnt begann er mit dem Schnapsbrennen, heute ist daraus ein vielschichtiges Projekt geworden. Das Gasthaus „Mount Becher Genusshaus“, 2024 als Erweiterung des Gassenhofs eröffnet, beherbergt unter anderem eine Brennerei, eine Käserei, eine Kaffeerösterei und eine kleine Brauerei, alle mit einem Ziel: möglichst viel vor Ort zu produzieren und das mit Zutaten aus Südtirol.



Im „Mount-Becher-Genusshaus“ werden neben Destillaten wie dem „Botzer Whisky“ auch selbst hergestellte Käse-, Kaffee- und Bierspezialitäten zur Verkostung angeboten

„Uns war von Anfang an klar: Wenn wir schon Whisky machen, dann soll er so viel Südtirol wie möglich in sich tragen. Die Gerste, der Mais, der Roggen – das kommt alles von hier. Wir brennen in Ridnaun, lagern in Südtiroler Höhen, und am Ende ist in jeder Flasche ein Stück Heimat drin“, sagt Volgger. Das gilt auch und vor allem für den Botzer Whisky. Die Gerste (etwa 15 % Anteil dieses Whiskys) stammt fast ausschließlich aus Südtirol, vor allem aus dem Raum Brixen und dem Pustertal, wo mittlerweile rund 30.000 Kilogramm pro Jahr angebaut werden. Gemälzt, also zum Keimen gebracht, getrocknet und damit „whiskytauglich“ gemacht, wird sie derzeit in Deutschland, weil es in Südtirol keine eigene Mälzerei gibt. Roggen (ebenfalls etwa 15 % Anteil) und Mais (60 % und damit Hauptbestandteil des Botzer-Whiskys) stammen zur Gänze aus Südtirol. Nachhaltiger geht es fast gar nicht.

Gebrannt wird der Whisky in Ridnaun. Die Lagerung erfolgt in deutschen Eichenfässern, die innen ausgebrannt und getoastet werden – ein Vorgang, bei dem durch Feuer eine aromatische Holzschicht entsteht, die dem Whisky später Farbe und Tiefe verleiht. Im Gegensatz zu etwa klassischen schottischen Whiskys verzichtet man dabei bewusst auf das starke Raucharoma, das dort oft durch Torf entsteht. Stattdessen setzt man auf Eleganz und Harmonie, irgendwie passend zur klaren Bergluft, in der der Botzer Whisky reift.

„Es geht uns nicht nur um ein Produkt, sondern um eine Geschichte, die man schmecken kann. Der Botzer Whisky soll zeigen, was passiert, wenn man Handwerk, Geduld und ein bisschen Verrücktheit miteinander kombiniert“, so Volgger.

Mehr als ein Einzelstück

Der erste Fassjahrgang vom Becherhaus ist sehr gut angekommen, doch das Projekt geht weiter. Zum 130. Jubiläum des Becherhauses im Jahr 2024 wurden erneut zwei 100-Liter-Fässer

auf den Berg gebracht, wo sie nun unter den Augen der Natur und des Gesetzes reifen: Der Lagerraum darf nämlich nicht vor Ablauf der vorgeschriebenen Zeit geöffnet werden – und das auch nur im Beisein der Zollbehörde, denn während der Reifung gehört das Fass streng genommen nicht dem Gassenhof, sondern dem Staat. Erst nach drei Jahren und einem Tag darf es geöffnet und abgefüllt werden.

Schon jetzt gibt es Vorreservierungen für die neuen Flaschen und es ist zu erwarten, dass auch dieser Jahrgang schnell großen Anklang finden wird. Denn die Kombination aus regionaler Handarbeit, extremer Reifung und begrenzter Stückzahl macht den Botzer Whisky zu einem echten Unikat.

GOLDGLANZ AUS RIDNAUN

Wenn sich die internationale Elite der Brennmeister zur „Destillata“ trifft – der wohl renommiertesten Prämierung für Edelbrände im deutschsprachigen Raum –, geht es um mehr als nur um Medaillen. Es geht um Handwerk, um Präzision – und um Leidenschaft im Glas. Manfred Volgger konnte dort 2025 mit seinem Genussprojekt „Mount Becher – Das Genusshaus“ eindrucksvoll abräumen.

Neunfach wurde seine Brennerei ausgezeichnet – sechsmal mit Gold, dreimal mit Silber – und obendrein mit dem Qualitätssiegel als „Betrieb mit ausgezeichneter Qualität“ geehrt. Die Jury würdigte insbesondere die sensorische Klarheit, das aromatische Feingefühl und die handwerkliche Sorgfalt, mit der in Ridnaun gearbeitet wird. Volgger selbst sieht in der Auszeichnung eine Bestätigung für seinen Weg: „Wir machen nichts, was wir nicht auch selber trinken würden – und zwar mit Freude. Dass das nun auch auf internationaler Bühne Anerkennung findet, freut uns natürlich gewaltig.“

Jedem Berg seinen Namen

„Entschuldigen Sie, wie heißt denn dieser Berg?“ - „Wos für oaner?“ - „Dankeschön!“ Diesen Dialog zwischen einem Urlaubsgast und einem Einheimischen erzählt man sich in Südtirol gerne mal zum Scherz – obwohl: Dass dieser Dialog so oder ähnlich schon mal geführt worden ist, dafür besteht tatsächlich eine gar nicht mal so niedrige Wahrscheinlichkeit. Unmissverständliche Gipfelinformation über alle Sprachgrenzen hinweg bieten jedenfalls mehrere sogenannte Aussichtsplattformen. In die meist aus rostfreiem Stahl gefertigten Tafeln sind die dahinter liegenden Bergsilhouetten samt Gipfelnamen eingraviert. Wer sich hinter das meist kreisrunde Panoramapult stellt, kann problemlos jedem Berg den richtigen Namen zuordnen. Bei guter Fernsicht lässt sich das Gipfelpanorama am besten genießen, beispielsweise an der Plattform Fuchssee in Ridnaun, am Telferberg, erreichbar über den Ridnauner Höhenweg, oder am Enzianjoch, erreichbar mit den Bergbahnen Ratschings-Jaufen und zu Fuß über den Weg Nr. 13b sowie ab der Römerkehre an der Jaufenpassstraße in Richtung Rinersattel. Eine neue Edelstahl-Plattform findet man in Ladurns am sogenannten Wasteneegg auf 2.023 Metern. Sämtliche 3.000er des Pflerschales, von der Aglsspitze bis zum Tribulaun, können von hier aus bewundert werden.

Oskar Zingerle

Foto: Tgen. Gossensass_Sarah Plangger



Foto: Lea Trenkwalder, Bergrettung Sterzing



viae KULTUR

Der Herz-Jesu-Brauch

Jedes Jahr brennen auf Südtirols Bergen im Juni oder Anfang Juli die Herz-Jesu-Feuer, die selbst vom Tal aus zu sehen sind. Sie haben nicht selten die Form von Kreuzen, Herzen oder zeigen die Buchstabenfolge IHS für Jesus Christus. Zurückzuführen ist die Tradition auf das Jahr 1796, als Truppen Napoleons immer näher in Richtung Tirol rückten. Auf Vorschlag des Abtes von Kloster Sams, Sebastian Stöckl, beschloss der Tiroler Landtag, den göttlichen Beistand des „heiligsten Herzen Jesu“ zu erbitten. Die Tiroler gelobten, diesen Herz-Jesu-Schwur im Siegesfall jedes Jahr aufs Neue zu bekennen und den Freitag nach der Fronleichnamsoktav als Festtag zu begehen. Die Tiroler waren 1809 in den Bergiselschlachten dann tatsächlich mehrfach erfolgreich, wenngleich der Krieg schlussendlich nicht definitiv gewonnen worden ist. Heute wird sowohl in Südtirol als auch in Tirol der Herz-Jesu-Sonntag feierlich begangen – vielerorts mit Prozessionen und mit den Bergfeuern, die in Tirol am Samstagabend, in Südtirol hingegen am Sonntagabend brennen. Die Bergfeuer selbst dienten in den Freiheitskämpfen als Signal- und Alarmsystem, um vor dem heranahenden Feind zu warnen. Feuer wurden allerdings bereits früher entzündet: Zur Zeit der Sommersonnenwende wurden auf Anhöhen rituelle Feuer gelegt. Später durchmischten sich mehrere Bräuche, da die Tage, an denen Feuer entzündet wurden, eng beieinander liegen – etwa die Sommersonnenwende um den Tag des Heiligen Johannes (24. Juni), die „Johannisfeuer“ oder eben der Herz-Jesu-Sonntag. Letzterer wird in Südtirol am Sonntag nach dem Fronleichnamssonntag gefeiert – wobei zu beachten ist, dass Fronleichnam in Italien kein gesetzlicher Feiertag ist und deswegen am Sonntag und nicht am eigentlichen Fronleichnam-Donnerstag begangen wird.

Daniela Mair

SCHNEE VON GESTERN, SPASS VON HEUTE



Ratschings-Jaufen
Racines-Giovo

Vor etwa 50 Jahren war Skifahren noch kein richtiger Breitensport. Es gehörte eine ordentliche Portion Mut und Weitsicht von Pionieren dazu, die zu jener Zeit den Bau von Aufstiegsanlagen und Skipisten vorantrieben. Im Laufe der Jahrzehnte hatten die Liftbetreiber auch schwierige Zeiten zu überstehen – Erfahrungen, aus denen man inzwischen gelernt hat und die für die zukünftige Ausrichtung wertvoll sind. Ein Streifzug durch die bewegten Zeiten des Wintersports in den Wipptaler Bergen.



Das Skigebiet Ladurns legte im wahren Sinne einen stürmischen Start hin: 1968 gab es einen großen Windwurf im Pflerschtal. Der Anblick der kahlgelegten Flächen rief Hans Brunner, Max Gröbmer und Josef Kofler auf den Plan: Sie machten aus der Not eine Tugend, ließen die umgeknickten Bäume abtransportieren und bauten 1969 den ersten Doppelsessellift sowie einen Tellerlift. Pünktlich zu Weihnachten begann sich das Skikarussell zu drehen. Nicht weniger als drei Skigebiete waren in den 80er Jahren in der kleinen Gemeinde Brenner in Betrieb: in Zirog, am Hühnerspiel sowie in Ladurns. Die ersten beiden ereilte Anfang der 90er Jahre dasselbe Schicksal wie zahlreiche andere Kleinstgebiete des Landes: Wegen Schneemangels schlitterten sie in wirtschaftliche Probleme und mussten ihre Aktivität einstellen. Private Investoren, öffentliche Beiträge sowie der Rückhalt der einheimischen Bevölkerung sicherte hingegen den Fort-

bestand des Skigebietes Ladurns, das nun dringend notwendige Investitionen tätigen konnte.

Der Skisport in Ladurns ist mit einem Namen in besonderer Weise verbunden: Patrick Staudacher ist hier groß geworden und brachte es mit dem Weltmeistertitel im Super-G von Åre im Jahr 2007 zu besonderem Ruhm. Nach seinem Namen benannte das Skigebiet eine im Jahr 2006 errichtete Skipiste.

2021 wurde die neue 10er-Kabinenbahn in Betrieb genommen. Sie ersetzte den alten 4er-Sessellift und befördert heute bis zu 2.000 Personen pro Stunde. Im Zuge des Neubaus wurde eine Mittelstation mit einem Übungsareal für Anfänger gebaut. Auch die Talstation wurde modernisiert: neben der Kabinenbahn entstanden Skiverleih, Skidepot, Skischulbüro und der neue Ticketschalter. Das Skigebiet bezieht einen Teil seines Stroms CO2-neutral über ein eigenes Wasserkraftwerk.



Ende der 60er Jahre schloß Innerratschings noch einen sanften Dornröschenschlaf: Ganze sieben Gästebetten zählte das Dorf in einer Statistik. Was das Skilaufen betrifft, spielte sich das Geschehen in kleinem Rahmen am Jaufen ab, wo drei Private seit 1959 einen Lift betreiben. Auf Initiative von Vinzenz Schölzhorn entstand 1972 die Liftgesellschaft Innerratschings-Jaufen GmbH. Knapp zwei Jahre später, am 19. Januar 1974, eröffneten die ersten beiden Lifte, ein Jahr später das Bergrestaurant. Teile der Bevölkerung nahmen das Vorhaben mit einer gewissen Skepsis auf, aber man erkannte auch, dass andere Skigebiete in Südtirol zu einer guten Entwicklung des Tourismus beitrugen.

Auch wenn der weitere Ausbau des Gebietes immer mit Rücksicht auf die Entwicklung der Gästebetten im Tal vorgenommen wurde, war die schmale Schotterstraße schon in den Anfangsjahren ein großes Problem: Am Vormittag drängten Busse und Autos taleinwärts, am Nachmittag in die

entgegengesetzte Richtung; eine Situation, die man sich heute dank bestens ausgebauter Verkehrsinfrastrukturen nicht mehr vorstellen könnte. Die Inbetriebnahme der 6er-Sesselbahn Saxner markierte 1987 das Ende der flächenmäßigen Erweiterung des Skigebietes – nicht aber des qualitativen Ausbaus. Und so wurde fortlaufend in die Modernisierung der Aufstiegsanlagen und der Beschneiungsanlagen investiert. Die in der Regel günstigen Schneeverhältnisse und die guten Geländeeigenschaften haben das Skigebiet und die Destination Ratschings in Kombination mit der günstigen Entwicklung im Tal bis heute zu einem Erfolgsmodell gemacht. Gäste wie Einheimische nehmen die vielfältigen Möglichkeiten der winterlichen Freizeitgestaltung gerne an. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, wird man im Verwaltungsrat der Ratschings-Jaufen GmbH auch weiterhin ein wachsames Auge auf die gesunde Entwicklung des Skigebietes haben, die dem Zeitgeist folgt und die natürlichen Ressourcen respektiert.

Text: Oskar Zingerle Foto: Jonas Umbach Illustrationen: Valentyna Pelykh

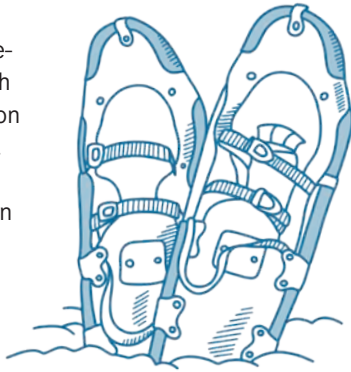
Ab in den Schnee

Abseits der Skipisten erfreuen sich im Winter zahlreiche alternative Sportarten großer Beliebtheit. Manche verlangen Kraft und Ausdauer, andere wiederum Koordination und Geschick. Doch eines haben sie alle gemeinsam: Sie bieten besondere Erlebnisse in der stillen, glitzernden Winterlandschaft.



Schneeschuhwandern

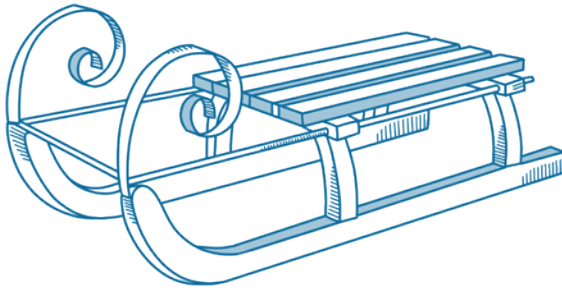
Die Riemen festgezurt, die Stöcke in der Hand – und schon beginnt das Abenteuer im glitzernden Weiß. Schritt für Schritt stapfst du beim Schneeschuhwandern durch den frisch gefallenen Schnee, begleitet von der Ruhe der kalten Jahreszeit. Jede Spur, die du hinterlässt, erzählt von deiner ganz eigenen Wintererfahrung.



Rodeln

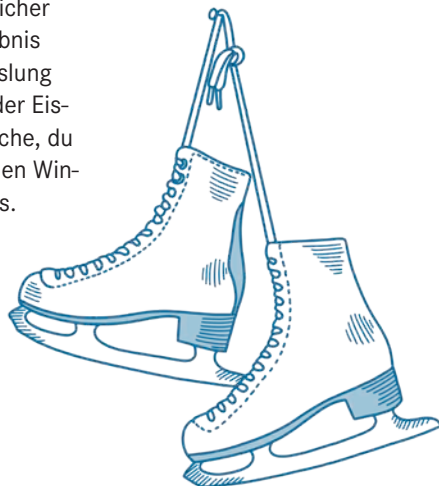
Manch einem Wanderer ist es sicher schon passiert: Ein lautes „Achtung!“, fröhliches Lachen – und schon sausen die Rodler mit roten Wangen talwärts. Ob als Belohnung nach einer Wanderung oder als nächtliches Erlebnis unter dem Sternenhimmel: Eingehüllt in Schal, Jacke, Mütze und Handschuhe trotzen sie dem Fahrtwind und genießen das pure Wintergefühl.

Tipp: Rodelbahn Ladurns (6,5 km), Rodelbahn Ratschings-Jaufen (4,9 km), Rodelbahn Untere Gewingesalm (4,5 km), Rodelbahn Allriss (3,1 km), Rodelbahn Wurzeralm (2,7 km), Rodelbahn Stadlalm (2 km), Rodelbahn Atscherwiesen (1,6 km) und Naturrodelbahn Tonnerboden (0,6 km).



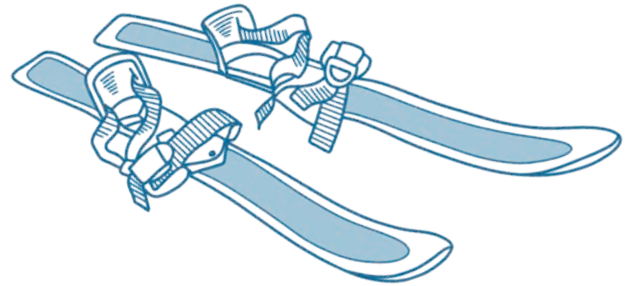
Eislaufen

Ob elegante Pirouetten, flotte Runden oder erste vorsichtige Schritte – Eislaufen im Dorfkern, umgeben von weihnachtlicher Musik und Lichterglanz, ist ein Erlebnis für alle Generationen. Wer Abwechslung sucht, kann sich beim Eishockey oder Eistockschießen versuchen. Hauptsache, du genießt die Bewegung an der frischen Winterluft und den Spaß auf glattem Eis.



Skitouren

Langsam bergauf, den Rhythmus finden, den Atem hören – bis schließlich der Gipfel erreicht ist. Danach folgt das Beste: die verdiente Abfahrt ins Tal. Skitourengeher genießen die Kombination aus sportlicher Herausforderung, Naturerlebnis und Freiheit – fernab vom Trubel und ganz in ihrem eigenen Tempo.



Winterwandern

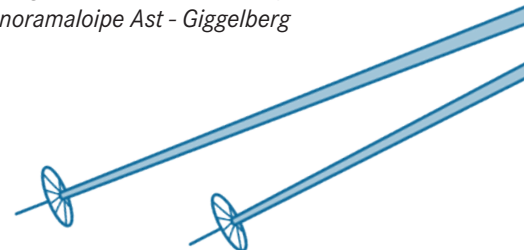
Eine Thermoskanne mit heißem Tee im Rucksack, die Wangen gerötet von der frischen Luft – Winterwanderungen haben ihren ganz besonderen Zauber. Unterwegs lassen sich Tierspuren im Schnee entdecken, und am Ziel wartet ein heißes Getränk oder ein köstlicher Kaiserschmarrn in einer gemütlichen Hütte.



Langlaufen

Etwas Übung gehört dazu, bis die Bewegungen beim Langlaufen fließend werden – doch mit Unterstützung der geduldischen Langlauflehrer im Ridnaun-, Ratschings- oder Pflerschtal gelingt der Einstieg leicht. Sobald du deine ersten Runden auf der Loipe gedreht hast, stellt sich das Glücksgefühl von ganz allein ein. Achtung: Diese Sportart hat echtes Suchtpotenzial!

Tipp: Höhenloipe Platschjoch, Rundloipe Ridnauntal, Talloipe Ratschingstal, Pflerschtal Rundloipe Erl, Pflerschtal Panoramaloipe Ast - Giggelberg



A stylized illustration of a large, dark, spiral-patterned rock formation, possibly a volcano or a large shell, surrounded by smaller, light-colored rocks and green patches of vegetation. The central rock has two prominent spiral patterns on its face. The surrounding area is filled with various sized rocks and green patches, suggesting a rugged, natural landscape. The style is simple and illustrative, with bold outlines and flat colors.

Mix ^{5 x 3}

2

Drei Blühende Geheimnisse



Alpen-Krokus — *Crocus albiflorus*

Zu den ersten Frühlingsboten im Gebirge gehört der Alpen-Krokus. Gleich nach der Schneeschmelze überzieht er mit seinen weiß-violetten Blüten die Wiesen und Weiden. Als winterhartes Schwertliliengewächs übersteht der Alpen-Krokus sogar die wirklich kalten Winter. Sobald er blüht, wird er jedoch in Sachen Temperatur zu einer kleinen Diva: Schon die Schatten vorbeiziehender Wolken reichen aus, dass sich die zarten Blüten schließen.

Rostblättrige Alpenrose — *Rhododendron ferrugineum*

Sie ist neben dem Enzian und dem Edelweiß wohl die Alpenblume schlechthin: die Alpenrose. Zur Blütezeit rund um die Sommersonnenwende verwandelt sie so manche Bergwiese in ein pinkrotes Blütenmeer. Die Alpenrose ist botanisch gesehen keine Rose, sondern ein Heidekrautgewächs. Ein Symbol der Liebe ist sie trotzdem, denn verliebte Buben pflückten sie für ihre Angebetete. Wenn ein Gewitter aufzieht, soll man sie allerdings nicht bei sich tragen, weil man dann angeblich Gefahr läuft, vom Blitz getroffen zu werden.



Gewöhnliches Kohlröschen — *Nigritella rhellicani*

Zugegeben, das ist ein etwas nüchterner Name für eine kleine Orchidee mit schwarzroter Blüte, die ganz ungewöhnlich duftet. Nach Schokolade? Oder doch eher Vanille? Wie auch immer, nicht nur der Duft ist bezaubernd, auch die zarte Blume entfaltet ihre ganz eigene Schönheit. Unter ihrem eigentlichen Namen kennt die geschützte Orchidee wohl kaum jemand. Im Volksmund wird sie in Pflersch als „Praunelle“, in Ridnaun als „Prunelle“ bezeichnet.

3

Drei Südtiroler Feuerküche

Schüttelbrot

Ja, es wird tatsächlich kräftig geschüttelt, das Schüttelbrot, und zwar mit einem runden Holzbrett. Denn so erhält das Brot aus Roggenteig seine runde und flache Form. Entstanden ist das Schüttelbrot vor hunderten von Jahren aus der simplen Notwendigkeit heraus, das Brot möglichst lange haltbar zu machen, denn gebacken wurde auf vielen Bauernhöfen meist nur zweimal im Jahr. Die Zutaten sind einfach: Roggenmehl, Wasser, Hefe und Salz. Unerlässlich für den typischen Geschmack sind die richtigen Gewürze: Brotklee, Anis, Fenchel, Kümmel und Koriander.

Krapfen

Wenn Krapfen auf den Tisch kommen, dann gibt es bestimmt etwas zu feiern! Traditionell mit Mohn oder mit Äpfeln und Topfen gefüllt, gibt es kein Halten mehr, wenn die süßen Köstlichkeiten aus der Pfanne kommen. Südtiroler Krapfen werden nicht im Ofen gebacken, sondern im heißen Öl frittiert. Ganz besonders typisch für das Wipptal sind die mit Blaubeeren (hier als Schwarzbeeren bezeichnet) gefüllten Krapfen, die es nur im Sommer gibt. Die Familienrezepte werden oft streng gehütet, doch essen und genießen kann man die Krapfen auf traditionellen Dorffesten oder sonntags in vielen Almhütten.



„Keschtn“ (Kastanien)

Auf dem Feuer gebratene Kastanien gehören in Südtirol einfach zum Herbst dazu. Wichtig ist, dass die Kastanien vor dem Braten mit einem scharfen Messer quer oder kreuzweise eingeritzt werden. Dann werden sie in einer heißen Pfanne auf dem Herd oder über offenem Feuer gebraten. Die Hitze darf dabei nicht zu hoch sein, doch die Schalen der Kastanien können ruhig ein bisschen schwarz werden. Nach dem Braten werden die Kastanien in einer Schüssel mit einem feuchten Baumwolltuch zugedeckt. Solange sie noch warm sind, schmecken sie am besten.

4

Drei Von der Piste ins Museum

Burg Reifenstein

Eine Reise ins Mittelalter verspricht ein Besuch der Burg Reifenstein. Mit dem Grünen Saal und der Stube im Neuen Palast gibt die Burg noch heute spannende Einblicke in die mittelalterliche Wohnkultur. Vom 1. März bis 31. Oktober ist die Burg täglich außer samstags von 10 bis 17 Uhr geöffnet und kann selbstgeführt mit Audio-Guide oder mit Führung besichtigt werden. Auch in der Nebensaison sind Führungen auf Anfrage möglich. Infos unter www.burgreifenstein.com



Die Ibsen Dokumentation in Gossensass

Ganze sieben Mal verbrachte der norwegische Schriftsteller Henrik Ibsen mehrere Sommerwochen in den Jahren 1876 bis 1889 in Gossensass, meist in Begleitung seiner Frau Suzannah und des Sohnes Sigurd. Ibsen nutzte die Zeit für Spaziergänge entlang des Pflerscher Bachs und zum Arbeiten. Im zweiten Akt von „Hedda Gabler“ setzte er dem geschätzten Sommerfrischort ein Denkmal. Die Ibsen Dokumentation, eine kleine Ausstellung im Sitzungssaal des Rathauses von Gossensass, erinnert an den berühmten Feriengast. Zugänglich zu den Öffnungszeiten des Rathauses (MO – FR 7.45 – 12.45 Uhr, MI 14.30 – 17.45 Uhr).

Plessi-Museum

Autobahnraststätte und Museum? Das Plessi-Museum am Brennerpass zeigt seit gut zehn Jahren, dass das geht. Das Herzstück des Museums bildet die Skulptur „Die Seele der Natur“ im zentralen Ausstellungsraum mit Blick auf die Landschaft. Der italienische Künstler Fabrizio Plessi schuf dieses Werk für die Expo 2000 in Hannover, bei der sich die Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino gemeinsam präsentierte. Außerdem zeigt die Ausstellung Filme, Zeichnungen und Installationen des Künstlers. Das Plessi-Museum ist von Montag bis Samstag von 6 bis 22 Uhr geöffnet.

5

Drei Naturdenkmäler

Wasserfall zur „Hölle“

Ganze 50 Meter stürzt der Pflerscher Bach hier, im hinteren Pflerschertal, durch eine enge Schlucht in die Tiefe. Das beeindruckende Naturschauspiel lässt sich am besten von der neuen Aussichtsplattform aus beobachten. Sie ragt sogar ein paar Meter über die Schlucht hinaus und bietet einen sicheren Aussichtspunkt für Groß und Klein. Der Wasserfall zur „Hölle“ lässt die Kraft des Wassers erahnen—ein schaurig-schönes Erlebnis!

Die Gilfenklamm

Die Gilfenklamm an sich ist bereits ein Naturwunder. Zu sehen, zu spüren und zu hören gibt es hier viel: das klare Bergwasser, das sich seinen Weg durch die Klamm sucht, die tosende Gewalt der Wasserfälle, das leuchtende Weiß des Marmors und die tiefgrüne Vegetation. Über Stege und Brücken kann man in rund einer Stunde durch die beeindruckende Klamm wandern.

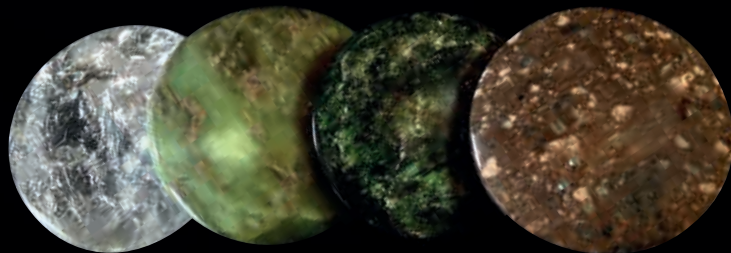


Botanische Naturdenkmäler

Eine mehr als 300 Jahre alte Tanne in Platten, deren Stamm im Durchmesser 1,30 Meter misst, eine ebenfalls mehr als 300 Jahre alte Fichte in Gruben mit einem Stammdurchmesser von 1,80 Meter und zwei Linden beim Gschnitzerhof—alle im Pflerschertal—sind als botanische Naturdenkmäler ausgewiesen. Ein wahrer Blickfang sind die beiden eng nebeneinanderstehenden Linden an der Hauptstraße nach der Feuerwehrhalle in Pflersch, dort, wo links die Straße zum Staudacher- und Bichlhof abbiegt. Neben den stattlichen Linden laden ein Wegkreuz und eine Sitzbank zum Verweilen ein.



VIER ERLESENE SÜDTIROLER STEINE



BERGKRISTALL
Erkennen!

BURGUMER JADE
Fühlen!

SERPENTIN
Sein!

PORPHYR
Wollen!

Unser Sortiment umfasst alles rund um das Thema Stein:
Edelsteine – Schmuck – Kristalle – Heilsteine – Skulpturen.

Die Kreationen unseres Hauses vereinen die Qualitäten besonderer und beliebter Steine aus unseren Bergen und werden bei Experten aus der Edelsteinbranche zu hochwertigen Schmuckstücken verarbeitet.

Lassen auch Sie sich inspirieren von diesen lokalen Raritäten, die Sie nur bei uns bekommen.

*Unverwundbar
seit 30 Jahren!*



KRYSTALLOS

I-39049 Sterzing | Neustadt 37 A

T +39 0472 76 58 19

info@krystallos.it | www.krystallos.it



Info

Über 300 Sonnentage im Jahr

Anreise mit dem Auto

Von Norden kommend gelangst du auf der Brennerautobahn über Innsbruck und den Brennerpass (Autobahnausfahrten Brenner, Sterzing) direkt in das Südtiroler Wipptal.

Mit dem Zug

Haltepunkte für viele IC- und EC-Züge sind die Bahnhöfe Brenner, Sterzing, Franzensfeste und Brixen, die Regionalzüge halten zusätzlich am Bahnhof von Gossensass.

www.bahn.de, www.rail.ch, www.oebb.at und www.trenitalia.it

Von den Bahnhöfen bringen dich – je nach Zielort – stündlich oder mehrmals am Tag verkehrende Zubringerdienste an deinen Urlaubsort.

www.sii.bz.it

Zeitangaben für Bahnreisende bis/ab Sterzing

» Innsbruck	ca. 1,5 h
» Salzburg	ca. 4,5 h
» Wien	ca. 6,5 h
» München	ca. 3,5 h
» Stuttgart	ca. 6,0 h
» Dresden	ca. 11,0 h
» Brüssel	ca. 13,0 h
» Zürich	ca. 9,0 h

Kontakt

Ratschings Tourismus Genossenschaft

Gasteig, Jaufenstr. 1,
I-39040 Ratschings (BZ) – SÜDTIROL
Tel. +39 0472 760 608
info@ratschings.info – www.ratschings.info

Tourismusgenossenschaft Gossensass

Ibsenplatz 2, I-39041 Gossensass (BZ) – SÜDTIROL
Tel. +39 0472 632 372
info@gossensass.org – www.gossensass.org

Impressum

viae
Eintragung am Landesgericht Bozen
Nr. 02/2002 vom 30.01.2002

Für den Inhalt verantwortlich

Willy Vontavon (www.brixmedia.it)

Herausgeber

Tourismusgenossenschaft Gossensass,
sowie Ratschings Tourismus Genossenschaft

Mit dem Flugzeug

Die nächstgelegenen Flughäfen befinden sich in Innsbruck (ca. 60 km), Bozen (ca. 80 km) und Verona Villafranca (ca. 220 km).

Mit verschiedenen Bustransfers von München, Innsbruck, Mailand Malpensa, Bergamo, Verona und Venedig ist Südtirol problemlos und kostengünstig zu erreichen.

www.suedtirol.info

activeCard

Gratis öffentliche Verkehrsmittel benutzen, vergünstigt mit der Bergbahn in Ratschings, Roskopf und Ladurns fahren, viele Freizeitaktivitäten günstiger genießen oder kostenlos am geführten Wochenprogramm teilnehmen:

Die activeCard ist Gästen der Ferienregion Sterzing-Ratschings-Gossensass vorbehalten, die in einem „activeCard“-Partnerbetrieb untergebracht sind.

Temperaturen*

MONAT	MIN.	MAX.
Januar	-3,8	5,5
Februar	-1,4	9,1
März	2,9	14,5
April	7,0	18,6
Mai	10,8	23,0
Juni	14,0	26,7
Juli	15,9	29,0
August	15,4	28,4
September	12,2	24,4
Oktober	6,7	18,2
November	1,1	10,8
Dezember	-2,9	5,9

* Angaben in °C



südtirol



Design und Grafik

Melanie Vitroler und Valentyna Pelykh
Brixmedia GmbH (www.corporatemediainfo.it)

Titelbild

Alex Filz

Druck

AP+ artprintplus

Auflage

8.300 Ausgaben
(4.400 deutsch- und 3.900 italienischsprachige)

Redaktion

Brixmedia GmbH

Übersetzung

AP+ artprintplus

Konzeption und Fotoredaktion

Oskar Zingerle, Brixmedia GmbH (www.brixmedia.it)

MACHEN SIE SÜDTIROL ZU IHREM ZWEITEN ZUHAUSE!



Shopping

**BRENNER
OUTLET**



**Über 70 internationale Marken.
Täglich geöffnet von 10 bis 19 Uhr.
Auch jeden Sonntag und an Feiertagen.**

Ausfahrt Brenner Süd und Nord
+39 0472 636700
brenneroutlet.com