

die Weinstraße

I.P.

DIE ERSTE UNABHÄNGIGE ZEITSCHRIFT FÜRS ÜBERETSCH, UNTERLAND UND MITTLERE ETSCHTAL



ALTERSMANAGEMENT IN DEN BETRIEBEN

Sind wir fit für den demografischen Wandel?

- >> PORTRÄT: SCHAMANE STEFAN AUSSERER AUS GIRLAN
- >> PROFI-KITESURFER & ITALIENMEISTER MATTHIAS LANCSÁR
- >> NEUER KUNSTTREFF: ARTCAFÈ OASE IN KURTATSCH

SPEZIAL >> Gesundheit & Fitness

NEUE EINZIGARTIGE HERBSTANGEBOTE!



NEUBAU IN AUER

In sonniger, zentrumsnaher Lage verkaufen wir 2 geräumige 3- bzw. 4 und 5-Zimmerwohnungen mit Terrasse, Klimahaus A, Akustische Zertifizierung Klasse 1. Einteilung und Ausstattung noch personalisierbar.



Angebote des Monats!

- > **Neubau in Kaltern:** letzte Einheiten verfügbar. Klimahaus A
- > **Girland:** renovierte 4 - Zimmerwohnung im Zentrum, Energieklasse F
- > **Auer:** Schöne, neuwertige Gartenwohnung, Klimahaus B
- > **Auer:** Dreizimmerwohnung, zentrumsnah, Klimahaus C
- > **Auer:** Sanierter historischer Altbau, sehenswerte, geräumige 3-Zimmerwohnung mit Sonnenterrasse, E.Kl. F, Garagenplatz
- > **Neumarkt:** Zentrum, 2 - Zimmerwohnung, E.Kl G
- > **Neumarkt:** Zentrum, Dreizimmerwohnung mit Garten, Klimahaus B
- > **Neumarkt:** Vierzimmerwohnung im Zentrum zu verkaufen, E.Kl. G
- > **Neumarkt:** Wohnkubatur, 1000 m³
- > **Montan:** Vierzimmerwohnung mit sehenswerten Ausblick, E.kl. D
- > **Montan:** 3-Zimmerwohnung mit Südbalkon, ruhige interne Lage, Garagenplatz und Keller, 2. Stock, Klimahaus B
- > **Salurn/Buchholz:** Kleines Kondominium neue ausgestattete 4-Zimmerwohnung mit Garten, große Fensterfronten, Klimahaus A
- > **Leifers:** Wohnkubatur, 1000 m³
- > **Leifers:** Dreizimmerwohnung mit Balkon und Garage zu verkaufen, Energieklasse G
- > **Branzoll:** Zentral gelegene 3-Zimmerwohnung, E.Kl. G
- > **Truden:** 2- und 3-Zimmerwohnungen mit sehenswertem Ausblick, Energieklasse G

GRUNDSTÜCKE

- Neumarkt:** Weingut, ca. 4000m², biolandzertifiziert
- Kurtatsch:** Grundstück mit Baukubatur

IFA Immobilien
ACENZIA IMMOBILIARE

Bahnhofstraße 5 - Neumarkt
info@ifa-immobilien.it
Tel. 0471 81 36 32
Mobil 333 79 73 874

Die Pizza
beim Steiner
ist einfach lecker!

Neu:
unsere Pizzas
gibt's auch mit Kamut
oder
Dinkel-Vollkornteig.

Ab dem
1. November
auch im
STEINER KELLER!

Wir freuen uns
auf Euch!

Reservierungen gerne unter:
T 0471 954 225 ·
info@hotelsteiner.com
www.hotelsteiner.com

J.-F.-Kennedy-Straße 34 · 39055 Leifers

„Mein Haus...

...ist ein Fertighaus
aus Ziegeln!“

INDIVIDUELL

wie Ihre Idee

MASSIV

wie ein Haus für Generationen

SCHNELL

in 101 Tagen von der Planung bis zur Fertigstellung

WERTVOLL

wertbeständig, langlebig & hohe Qualität

FIXPREISGARANTIE

von Anfang an

BEHAGLICH

angenehmes & gesundes Wohnklima

Alp GmbH

Das Ziegelhaus in Fertigbauweise!

Karl von Etzel Str. 6 I-39049 Sterzing
www.alphouse.it
info@alphouse.it



► EDITORIAL



Liebe Leserinnen und Leser,

die Politik hat schon längst begonnen, um den älteren Wähler zu werben, während die Wirtschaft die Konsumentenklasse 70+ entdeckt hat. Methusalem-Effekt nennt sich das Phänomen der immer älter werdenden Gesellschaft. Nun ist die Arbeitswelt am Zug. Denn dass wir immer länger arbeiten und damit auch später in den Ruhestand treten, ist eine Tatsache. Unter „Age Management“ stellen sich die verschiedensten Berufszweige den neuen Herausforderungen, die sich dadurch ergeben. Arbeitsbedingungen und Arbeitsalltag müssen neu durchdacht werden und den Bedürfnissen jener Altersklasse gerecht werden, der jenseits der 50 noch lange Jahre im Berufsleben bevorstehen. Gespräche und Workshops, Projekte und Versuchsgebiete: Verschiedene Modelle versuchen dieser neuen Realität Rechnung zu tragen. Schlussendlich sollte dabei eines nicht vergessen werden, nämlich dass es vor allem um unsere Gesundheit geht – die seelische und die körperliche. Denn wie es im kleinen Einmaleins von Führungskräften und Arbeitgebern steht: Nur ein zufriedener Mitarbeiter ist ein guter Mitarbeiter!

Astrid Kircher
astrid.kircher@dieweinstrasse.bz

AKTUELLES

4 » Kurznachrichten aus Dörfern und Fraktionen

BRENNPUNKT

12 » Altersmanagement in den Betrieben

14 » Weg vom Alter als Defizitmodell

LUPE

16 » Welcher Namen für welchen Wein?

TREFFPUNKT

18 » Zeitvertreib

19 » Nachgefragt

20 » Veranstaltungskalender

22 » Porträt: Schamane Stefan Ausserer aus Girlan

GAUMEN & GENUSS

26 » Asimina, die neue Frucht aus Nordamerika

28 » Stilvolles von Petra Bühler

29 » Dorfgasthaus „Waldthaler“

SPORT

30 » Matthias Lancsár zwischen Wind und Wasser

KULTUR

34 » Das Artcafé Oase im Sozialzentrum von Kurtatsch

MINUS ZWANZIG / PLUS SIEBZIG

36 » Was unsere Jugend bewegt

37 » Für unsere ältere Generation

FORUM

38 » Teresina, die etwas andere Epanerin

SPEZIAL

40 » Gesundheit & Fitness

UNSER WANDERTIPP

44 » Herbst am Heiligensee

KLEINANZEIGEN

45 » Kleinanzeigen

CHRONIKEN VON GESTERN

46 » Einst an der Weinstraße

Aufgrund der letzten Pensionsreform sind alle italienischen Staatsbürger, welche noch nicht älter als 66 Jahre sind, dazu berechtigt einen jährlichen

„Steuerbonus“

bis zu **2.200 Euro**, bei Einzahlung in einen Pensionsfond in Anspruch zu nehmen.

Bei Generali sind Sie auch noch pflegeversichert.
Im Falle einer schweren Krankheit oder Unfall erhalten Sie eine jährliche **Pflegerente** von **6.000 Euro**.



menidesign

■ Eppan, Bahnhofstr. 69, Tel. 0471 664298, 8.00-12.30 Uhr ■ Kaltern, Bahnhofstr. 38, Tel. 0471 964300, 8.00-12.30 Uhr



SÜDTIROLER GRENZLAND

LEADER-Gebiet des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum

Leader (Akronym vom französischen "Liaison entre actions de développement de l'économie rurale", Verbindung zwischen Aktionen zur Entwicklung der ländlichen Wirtschaft) ist ein Förderprogramm der Europäischen Union, mit dem seit 1991 modellhaft innovative Aktionen im ländlichen Raum gefördert werden. Alle sechs Bezirksgemeinschaften

haben LEADER-Gebiete ausgewiesen und in der Sitzung der Landesregierung vom 15.09.2015 wurden alle bis 2020 gutgeheißen: Vinschgau, Südtiroler Grenzland, Sarntaler Alpen, Eisacktaler Dolomiten, Wipptal 2020 und Pustertal. Die Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland hat in Zusammenarbeit mit der Bezirksgemeinschaft Burggrafenamt,

und mit der Unterstützung von Dr. Hubert Ungerer, die Kandidatur für das LEADER Projekt „Südtiroler Grenzland“ für folgende Gemeinden eingereicht: Aldein, Altrei, Montan und Truden i.N. sowie für die Fraktionen Gfrill und Buchholz in der Gemeinde Salurn, Unterfennberg in der Gemeinde Margreid a.d.W. und Oberfennberg, Graun und Penon in der Gemeinde Kurtatsch a.d.W. Zur Unterstützung der regionalen Projekte sind im ländlichen Entwicklungsplan 2014-2020 rund 20 Millionen Euro vorgesehen, voraussichtlich 3 Mio. für jedes Gebiet. Nun werden die Arbeitsgruppen zusammengestellt,

welche die Aufgabe haben in den nächsten Monaten die gemeinsame lokale Entwicklungsstrategie für das neue LEADER-Gebiet zu erarbeiten, in welcher die Zielsetzungen, Maßnahmen, Handlungsfelder und mögliche Startprojekte für eine nachhaltige Entwicklung des LEADER-Gebiets formuliert werden. In der Folge werden sie dann konkrete Projekte erarbeiten, die dann zur Förderung vorgelegt werden können. Auch Bürgerinnen und Bürger sollen bei der Ideensammlung der genannten Projekte mitwirken und Vorschläge unterbreiten. Die Bezirksgemeinschaften fungieren hierfür als zentrale Anlaufstelle.



F: BZG

AUSSTELLUNG GIORGIOPPI

Vom 28. November bis 12. Dezember 2015 zeigt das Kunstforum Unterland eine Ausstellung des Künstlers Giorgioppi.

Anhand zahlreicher Ölbilder und Zeichnungen wird der Werdegang des Malers von den frühen 80er Jahren bis heute dokumentiert. Alle seine Schwerpunktsujets werden vertreten sein: die Porträts, die Akte, die Bilder jener Fenster, die seinem Bozner Laubenatelier gegenüber liegen, sein schwarzer Arbeitsstuhl mit dem wie zufällig überworfenen weißen Laken, die scheinbar wie schwerelos im Raum schwebenden Rosen

und die eigens für diese Schau gemalten Bilder mit prallen, sinnlichen Granatäpfeln von bestechender Eleganz und dramaturgischer Kraft. Große Poetik geht von diesen Bildern aus, die mit fotografischer und mathematischer Exaktheit ausgeführt sind. Die im Raum isoliert platzierten wenigen Sujets bestechen durch ihre formale Präzision ganz im Stile der alten Meister, zum Beispiel jener der flämischen Maler des 17. / 18. Jahrhun-

derts oder aber der italienischen Renaissance. Von seinen hyperrealistischen Rosen und Früchten geht eine rätselhafte Stille und Erhabenheit aus, in ihrer klaren Einfachheit und Reduziertheit manifestiert sich reine Ästhetik. Diese Bilder laden ein zur Kontemplation, zur Bewunderung, zur Auseinandersetzung mit perfekter, absoluter Malerei. Giorgioppi, 1951 in Rovereto geboren, besucht zunächst das staatliche Kunstinstitut in Trient, in der Folge absolviert er ein Biennium an der Hochschule für Grafik in Urbino, je ein Jahr an den Akademien von Mailand (Brera), Florenz, Venedig und Bologna. Giorgioppi lebt und arbeitet in Bozen.



F: BZG

VERNISSAGE AM 28.11.2015 UM 20.00 UHR

Die Ausstellung ist während folgender Öffnungszeiten zu besichtigen: Dienstag bis Samstag von 10-12 Uhr und von 16-18 Uhr (Kunstforum Unterland - Galerie der Bezirksgemeinschaft Überetsch Unterland - Lauben 26 – Neumarkt).

► SPRECHSTUNDE DER VOLKSANWALTSCHAFT



am Sitz der Bezirksgemeinschaft Überetsch Unterland in Neumarkt, Lauben 26 (1. Stock)

Volksanwaltschaft:
am Montag, 23.11.2015
von 14.30 bis 16.00 Uhr
(Information und Vormerkung: Tel. 0471 - 30 11 55)

► TRAMIN

BESTNOTE FÜR AVS-SINGGEMEINSCHAFT UNTERLAND



Die AVS-Singgemeinschaft Unterland beim Singwettbewerb im Kongress- und Theaterhaus von Bad Ischl. F: Franz Lingischer

RM Eine große Anerkennung wurde der AVS-Singgemeinschaft Unterland kürzlich bei einem Volksliedwettbewerb in Bad Ischl zuteil. „Unter den zwölf teilnehmenden Chören war die musikalische Darbietung der AVS-Singgemeinschaft Unterland mit Abstand die beste“, so der Kommentar der Jury. Mit den Liedern „S Wölk“, „Es wor amol an Abend spot“ (mit einer solistischen Glanzleistung von Annemarie Zwerger) und dem „Ave Maria, Jungfrau rein“ konnte die AVS-Singgemeinschaft Unterland die fachkundige Jury überzeugen. Bewertet wurden die Intonation, der Klang, die Authentizität und der Gesamteindruck. Beim Abschlusskonzert im Kongress- und Theaterhaus in Bad Ischl wurde der Chorleiterin Marlene Zwerger Matzneller, welche die Singgemeinschaft seit ihrer Gründung am 17. November 1987 ehrenamtlich leitet, eine Ur-

kunde mit der Bestnote „ausgezeichnet“ überreicht. „Es ist für mich eine Bestätigung dafür, dass der eingeschlagenen Weg, einzig allein das echte alpenländische Volkslied zu pflegen, der richtige war und dass auch Sängerinnen und Sänger, die nicht eine optimale musikalische Voraussetzung mitbringen, durch konstanten Einsatz und viel Liebe am Volkslied eine herausragende Leistung erbringen können“, freut sich Matzneller Zwerger. Obfrau Renate Mayr dankt allen Gönnern, welche an den wertvollen kulturellen Beitrag der AVS-Singgemeinschaft Unterland geglaubt und den Chor finanziell unterstützt haben, insbesondere der Raiffeisenkasse Salurn, der AVS-Landesleitung, den Ortsstellen der AVS-Sektion Unterland, der Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland sowie den Raiffeisenkassen Unterland und Überetsch. «

► KURTINIG

ALLES WARTET AUF MARTINI

DM Im Herbst sehnt ganz Kurtinig den Martini-Tag herbei. Der Heilige Martin ist der Kirchenpatron des Dorfes, für Kurtinig bedeutet dies natürlich: Kirchtag! Seit Jahren ist bereits der Abend des 10. November, der Abend vor dem Martini-Tag, etwas Besonderes. Die selbstgemachten und beleuchteten Scherenschnitt-Fensterbilder erzeugen speziell auf dem Kurtiniger Dorfplatz eine einmalige Atmosphäre. Am eigentlichen Festtag, dem 11. November, sind viele Kurtiniger bereits besonders früh auf den Beinen: Traditionsgemäß leitet die Bauernjugend den Kirchtag von 6 bis 7 Uhr mit einer Böllerserie ein. In der Kirche zum Hl. Martin wird um 8.30 Uhr ein feierliches Hochamt abgehalten. Um 10 Uhr wird unter dem Motto „Besondere Sachen von besonderen Menschen“ die Ausstellung „FAMOS“ eröffnet. Gezeigt werden Werke aus dem Malatelier und den Werkstätten Gelmini Salurn sowie dem Sozialzentrum Kurtatsch. Auf dem Dorfplatz laden die örtlichen Vereine zu Speis, Trank und verschiedenen Spielen ein. Die Dorfgassen sind von einem Künstler-



Bauern- und Krämermarkt gesäumt. Einmalig ist auch der traditionelle Gänselauf in Kurtinig: Bis 16 Uhr kann man noch vor Ort mitwetten, welche Gans am schnellsten die etwa zehn Meter lange Strecke meistert. Für die Gänse mit den kuriosen Namen „Donald“, „Dagobert“, „Tusnelda“, „Serafina“ und „Clementina“ heißt es anschließend: „Watscheln, was das Zeug hält.“ Die legendäre „Noglparty“ im Durigg-Keller und das „Gansl-Essen“ im Hotel „Teutschhaus“ runden am Abend das Angebot ab. Die Besucher sind bei jeder Witterung herzlich willkommen! «

Kinder an die Bleche!

Backen ist toll! Großer Backspaß für Klein & Groß!

Morandell
Haushalt & Geschenkartikel

Neumarkt • Lauben 24
Tel 0471 81 21 41

Restaurant - Pizzeria - Weingut

PLATTENHOF

Der ideale Treffpunkt für:

- * Firmenessen
- * Jahrgangsfeiern
- * und zum Törggelen

Bis 28. Dezember geöffnet.

Reservierungen für Weihnachts- und Firmenessen werden bereits jetzt entgegengenommen.

Montag Ruhetag - Tel. 0471 860 162
Tramin - Söll 33 - www.plattenhof.it

CROSSTRAINER

5 Modelle ab 549 €

Bozen • Tel. 0471/971721
www.sport-niedermair.com

► MONTAN

MONTANER SCHUHPLATTER AUF DER EXPO IN MAILAND



Ein internationales Publikum für die Schuhplattler aus Montan. F: Renate Mayr

RM Ein wahrer Blickfang waren die Mataner Plattler kürzlich auf der Weltausstellung EXPO in Mailand. Am 3. Oktober waren sie eingeladen, am Stand des italienischen Bauernbundes „Coldiretti“ zu plattln. Mit dabei waren Simon Saltuari, Noah Degasperi, Jonas Gallmetzer, Alex Dadò, Michael Pfitscher, Thomy Ursch, Moritz Dibiasi Kiem, Alessandro Dallapiccola, der Ziehharmonikaspieler Patrick Santa, der Begleiter Gerry Saltuari und der Leiter der Gruppe Bruno Dadò. Gemeinsam mit Mitgliedern der „Coldiretti“ fuhren sie mit dem Bus nach Mailand. Dort traten die Mataner Plattler gleich zwei Mal auf: auf der von riesigen

Hallen gesäumten Allee, die den Ausstellern aus aller Welt vorbehalten war, und auf der Italienstraße, einer Querstraße, wo alle italienischen Aussteller ihre Stände hatten. Immer wieder wurden sie von den zahlreichen Besuchern angesprochen und dazu eingeladen, für ein Foto zu posieren. Einen kleinen Abstecher machten die Mataner Plattler auch auf dem Südtirolstand von dessen Aussichtsturm sie das gesamte Gelände der Expo überblicken konnten. Für die Kinder war es ein einmaliges Erlebnis, einmal auf der „Weltbühne“ auftreten zu können und dabei das Wohlgefallen so vieler Menschen aus der ganzen Welt zu genießen. «

► SALURN

HADERKRAINER: ZEHN JAHRE UND KEIN BISSCHEN LEISE!



Die Haderkainer feierten ihr zehnjähriges Bestehen – Alles Gute! F: Haderkainer

CW Keinen besseren Ort hätten sich die Haderkainer für ihren runden Geburtstag aussuchen können als die namengebende Ruine, die über das Unterland und die Salurner Klause wacht. Auf der Haderburg feierten sie sich selbst und zugleich die Eröffnung der Palabirnwochen des Vinschger Burgherrn Roman Perfler. Mit dem Vinschgau verbindet die Gruppe um den Trompeter Christian Eccli einiges, schließlich würde es ohne das berühmte Festival Xong das Projekt Haderkainer vielleicht gar nicht geben. Eine ungewöhnliche Besetzung – Trompete, Posaune, Gitarre und „Steirische“ – und ein ungewöhnliches Re-

pertoire. Die Haderkainer halten an ihrem Statement fest, auch wenn sie in die Jahre gekommen sind. Jung sind sie ja selbst noch. Christian Eccli, Lukas Tait, Stefan Nicolodi und Georg Pomarolli spielen von den „klassischen“ Polka und Landler bis hin zu Filmmusik (fast) alles, und das immer spontan, unkonventionell und improvisiert. Nur ihr musikalisches Können, das ist gar nicht improvisiert und damit begeistern sie ihr Publikum immer wieder neu. Deshalb bleibt ihnen und uns nur zu wünschen: Alles Gute Haderkainer und noch weitere zehn solcher Jahre! «

EINKAUFEN IN KALTERN

BOBBI AND MACE fashion

I-39052 Kaltern | Goldgasse 8A
Tel. 0471 96 31 40

Sunflower
PARFÜMERIE / MAKE-UP / MASSAGEN

AB SEPTEMBER:
Ayurveda-
Ausbildung
mit Abschluss
Diplom

Goldgasse 2 - 39052 Kaltern(BZ)
Tel. + 39 0471 964770
info@sunflower-kaltern.com

bernard

VICTORINOX

Haushalt & Co
Kaltern - Rottenburger Platz

FLAIM OPTIC
BRILLEN UND KONTAKTLINSEN MIT STIL

Die individuelle
Holzbrille

Neu flexy soul / FEB31ST

KALTERN TEL. 0471 96 11 41

ERSTE+NEUE: ARCHE NOAH FÜR WERTVOLLES REBMATERIAL

Ein Versuchsweingut, um jahrhundertealtes, wertvolles Rebmaterial für die Zukunft zu sichern und den KALTERERSEE neu zu entdecken.

PR Bericht Die Erste+Neue Kellerei in Kaltern lanciert bereits seit einigen Jahren ein interessantes Versuchsprojekt: Zusammen mit dem national anerkannten Agronomen Federico Curtaz hat Kellermeister Gerhard Sanin begonnen, altes, wertvolles Rebmaterial zu sichten, auszuwählen und zu beobachten. Die beiden Pioniere haben diesen Reben Augen entnommen, sie auf Unterlagen veredelt und einen Weingarten eingerichtet, den sie nun mit diesen Versuchsreben bepflanzen. Dabei werden die Reben katalogisiert und beobachtet, eine empirische Methode mit wissenschaftlichem Anspruch. Von rund 70 verschiedenen ausgesuchten Rebstöcken Edelreis (Teil des Rebtriebs) wurden ca. 4000 Pfropfreben (Setzlinge) veredelt und sind jetzt teilweise im Versuchsgarten angepflanzt. So werden die interessanten, alten Vernatschreben in einem eigenen kleinen Sorten-Klonengarten kultiviert. „Es ist nicht unbedingt zwingend, Wein daraus zu machen.

Viel wichtiger scheint es mir, diese Rebstöcke in einer Art Arche Noah zu erhalten“, sagt Gerhard Sanin. Er gilt als Wiederentdecker eines Weines, der schon beinahe dem Untergang geweiht war.

Im renommierten, italienischen Weinführer Gambero Rosso - Vini d'Italia 2016 wurde sein Kalterersee Leuchtenburg 2014 jetzt mit drei Gläsern ausgezeichnet und ist nach dem Kalterersee Puntay 2010 und dem Leuchtenburg 2012 bereits der dritte Kalterersee der Erste+Neue, der diese begehrte Wertung erhält. «

(Dr. Beatrix Unterhofer)



Kellermeister der Kellerei Erste+Neue Gerhard Sanin

F: Erste+Neue

► NALS

WEIHNACHTSGESCHENKE SELBST GEMACHT

Weihnachtsgeschenke mit der Destille. Daniela Paganini ist begeisterte Naturkosmetikerin und destilliert gerne. Sie erhalten Grundkenntnisse um selbst ätherische Öle herzustellen und werden gemeinsam Cremes, Parfüm und Seifen herstellen. **Sa 14.11.2015 von 9-17 Uhr.**

Eine neue Tasche aus Recyclematerial können interessierte Frauen am **Sa 14.11.2015** mit Verena Moser selbst herstellen. Aus Gebrauchsgegenständen, wie Kaffeebeuteln oder alten LKW-Planen entsteht ein einzigartiges Trend- und Lieblingsstück.

Wer kennt sie nicht – wer braucht sie nicht? „Potschn“ aus Filz sind immer ein Dauerbrenner und das beste Rezept gegen kalte Füße. Bäuerin und Filzerin Marianne Ganthaler filzt Kinder- und Babypatschen und Hausschuhe in allen Varianten. **Sa 21.11.2015 von 9-16.30 Uhr**

Ein altes Handwerk neu entdecken, kann man von **Fr 27.11. 18-22 Uhr – Sa 28.11.2015 von 9-17 Uhr** mit Flechtmeister Erhard Paris. Er zeigt wie man mit Weidenruten wahre Kunst-

werke für Haus und Garten herstellen kann.

Kräuterkissen, Rosencreme oder Duftkugeln und alles über die heilsame Welt der Kräuter erfahren Interessierte bei Hildegart Kreiter am **Sa 28.11.2015 von 9-17 Uhr.**

Und hier noch ein ganz besonderer Tipp für Eltern, Paten und Großeltern. Verbringen sie einen Tag gemeinsam mit ihren Kindern, Enkeln und Patenkindern. Das Seminar Advent für Groß und Klein am **Sa 28.11.2015** führt sie einen Tag lang durch Geschichten, Lieder und Bastelideen. Ein Tag zum Einstimmen auf das große Fest.

Jetzt zu den Seminaren anmelden, und kreative Geschenke liebevoll basteln, egal ob für Freunde, die Familie oder für sich selbst. Natürlich gibt es auch die Möglichkeiten einen Gutschein für eine Weiterbildung zu schenken. Schnell – praktisch – persönlich.

Bildungshaus Lichtenburg/Nals
Tel. 0471 057100
bildungshaus@lichtenburg.it
www.lichtenburg.it

EINKAUFEN IN KALTERN

► ALDEIN

ALDEINER SCHAFE KEHREN VON DER ALM ZURÜCK

MP Seit jeher ist die Geschichte der Laneralm mit den Schafen verbunden, im Volksmund wird sie auch als „Schafalm“ bezeichnet. 180 Schafe von etwa 16 Bauern aus Aldein, Petersberg und Deutschnofen verbrachten den vergangenen Sommer von Anfang Juni bis Mitte Oktober auf den Weiden in der Nähe der Laneralm, beim Gampfl und auf dem Schwarzhorn. Sind die Kühe bereits Mitte September in ihre Ställe zurückgekehrt, so

brachte Hirte Michael Rieder „seine Schäfchen“ beim ersten Aldeiner Schafalmabtriebsfest am 17. Oktober wohlbehalten zu ihren Bauern zurück. Bei einem Fest mit Frühschoppen sowie feinen Spezialitäten vom Schaf zur Mittagszeit feierten die Aldeiner trotz eines unfreundlichen Wetters die Ankunft der Schafe, stöberten bei Produkten verschiedener Aussteller und erkundeten altes Handwerk rund um die Wolle. «



Hirte Michael Rieder brachte die Schafe Mitte Oktober wohlbehalten den Bauern zurück. F: Maria Pichler

► EPPAN

48. LANDESKANINCHENSCHAU - RASSEKANINCHEN MIT MEERSCHWEINCHEN UND GEFLÜGEL

EX Der Kaninchenzüchterverband Südtirol (KVS) organisiert in der Gartenwelt Platter in St. Michael/Eppan, am Samstag, 21. und Sonntag, 22. November 2015, die 48. Landeskaninchenchau. Etwa 100 Züchter aus Südtirol präsentieren rund 700 Kaninchen von über 30 Rassen und noch mehr Farbschlägen. Es werden auch Meerschweinchen und Geflügel ausgestellt. Der Kaninchenzüchterverband zielt darauf ab, die Kaninchenzucht in Südtirol zu fördern und zu verbreiten. Darüber hinaus soll das Kulturgut erhalten und der Öffentlichkeit durch Kaninchenausstellungen auf Vereins-, Landes-, nationaler und internationaler Ebene in Form von Wettbewerbs- und

Verkaufsschauen zugänglich gemacht werden. Die Kaninchen werden von geprüften Preisrichtern bewertet und die schönsten Exemplare ausgezeichnet. Wir heißen alle Züchterinnen und Züchter, Freunde der Kaninchenzucht, Besucherinnen und Besucher der Schau herzlich willkommen. Die Gartenwelt Platter hat sich nun zum 6. Male freundlicherweise bereit erklärt dem Kaninchenzüchterverband Südtirol ihre großzügig erweiterten, erneuerten und attraktiven Räumlichkeiten zur Verfügung zu stellen. Die kleinen Gäste können sich beim Streichelzoo unterhalten. Öffnungszeiten: von 8.30 bis 17.30 Uhr, Eröffnung am 21.11 um 11.00 Uhr. «

► MARGREID

EIGENTLICH SEHEN SIE DOCH GANZ KUSCHELIG AUS...

DM Bald werden wieder die Margreider „Klomm-Tuifl“ losgelassen. Ab 18 Uhr erscheint am 5. Dezember für die braven Kinder der Nikolaus, für die weniger braven kommen anschließend die Krampusse. Um 19 Uhr startet schließlich der Krampuslauf von der „Margreider Klomm“ aus. Wenn man vom Dorfplatz aus unheimliche Kettengeräusche und Glockenklänge hört, dann dauert es nicht mehr lange und von der Pfarrgasse aus stürmen die „Klomm Tuifl“, umgeben von schwarzem und rotem Rauch, auf den Dorfplatz. Allzu lange dauert das ohrenbetäubende Treiben allerdings meist nicht. Unter den Masken und dem Fell sind die „Klomm-Tuifl“ großer Hitze und großem Gewicht ausgesetzt. Beim Verein



Seit der Gründung des Vereins im Jahr 2010 ist die Mitgliederzahl stetig gestiegen. F: David Mottes

selbst gab es heuer im Sommer Neuwahlen: Franz Walter folgt auf Stimpfl Freddi als Obmann. Derzeit zählen die „Klomm-Tuifl“ 29 Mitglieder: Das jüngste ist 21 Jahre und das älteste 55 Jahre alt. Wie in den vergangenen Jahren will man auch heuer an zwei Krampusläufen außerhalb von Margreid teilnehmen: am 21. November in Lana und am 12. Dezember in Kastelruth. «

► KURTATSCH

WARTEHÄUSCHEN ÜBER DER FELSWAND

MS Wie kommt das Kellerilogo mit den drei Zypressen auf das neue Buswartehäuschen in Breitbach? PPP (Public-Private-Partnership) heißt das Zauberwort, das trotz klammer öffentlicher Haushalte Investitionen ermöglichen soll. Private trachten dabei allerdings nur den Gewinn abzuschöpfen, während Defizite der Allgemeinheit verbleiben. Hier wurde ein kleines PPP-Projekt mit zwei Gewinnern realisiert. Vor etlichen Monaten durchbrach ein junger Traminer bei der Bushaltestelle an der Weinstraßenkreuzung die Leitplanke und flog mit dem Auto über die acht Meter hohe Felswand direkt in den Lagerhof der Kellerei. Zum Glück ohne schwere Folgen. Um wartende Fahrgäste und Schulkinder vor dem Verkehr (und Wetter)



Das über die Felswand auskragende Wartehäuschen. F: Martin Schweiggel

besser zu schützen, errichtete die Gemeinde nun ein über die Felswand auskragendes Buswartehäuschen. Es ist nicht das übliche 08/15 Wartehäuschen mit Werbeplakaten, sondern eine originelle Cortenstahl-Konstruktion eines Kurtatscher Schlossers. Die Kellerei Kurtatsch stellte den Grund – genauer gesagt den Luftraum darüber – bereit, beteiligte sich an den Kosten und sorgt für die Sauberhaltung und Pflege. «

NOVEMBER IN EPPAN

Die Highlights im Spätherbst

Im November wird es langsam ruhiger in der Gemeinde Eppan. Die Wein- und Apfelernte gehen zu Ende und Natur und Mensch stellen sich auf den Winter ein. Trotzdem hat auch dieser Monat einiges für Einheimische und Urlaubsgäste zu bieten. Vom Auftritt Eppans im Zweiten Deutschen Fernsehen über traditionelle Veranstaltungen wie den Martinimarkt im Weindorf Girlan bis hin zur Eröffnung der verschiedensten Weihnachtsaktionen in und um Eppan.

FERNSEHAUFTRITT

Im Zuge der Dreharbeiten zur Fernsehsendung „Horst Lichter on Tour – mit dem Oldtimer entlang der Südtiroler Weinstraße“ wurde auch in der Gemein-

de Eppan Halt gemacht. Durch die Ausstrahlung im ZDF werden Eppan und die gesamte Ferienregion einem breiten Publikum vorgestellt, was nicht nur die Bekanntheit, sondern auch die Attraktivität und das Image der Region positiv beeinflussen soll. Im September und Oktober fanden die Dreharbeiten entlang der Südtiroler Weinstraße statt. Ausgestrahlt wird die Sendung im ZDF am Sonntag, den 8. November, zwischen 11.15 und 13.25 Uhr.

MARTINIMARKT

Alljährlich am 11. November ist es soweit, in Girlan wird „Kirch-
tig“ gefeiert. Besucher aus nah und fern füllen die Straßen und Gassen des Weindorfs, um den Namenstag des Kirchenpatrons

mit einem riesigen Markttreiben zu feiern. Passend zum Ernteabschluss ist der Markt auch ein beliebter Treffpunkt für die lokalen Bauern, die mal einen Tag so richtig Pause machen. Denn beim Martinimarkt in Girlan heißt es einkaufen, plaudern und gute Tropfen genießen.

WEIHNACHTEN

Bereits am 9. November startet dieses Jahr die Weihnachtsaktion „Das große Los im Überetsch“ in Eppan und Kaltern. Heuer wird diese älteste und größte Südtiroler Weihnachtsaktion bereits 30. Zum Jubiläum gibt es neben tollen Gutscheinen und Preisen diesmal drei Autos zu gewinnen. Die erste Verlosung findet am 23. November statt, die Sieger werden unter www.weihnachtsaktion.com veröffentlicht. Am 27. und 28. November taucht die Gemeinde Eppan dann voll in den Advent ein. Mit dem Start der Laternenweihnacht in St. Michael | Eppan und der feierlichen Eröffnung der Krippenausstellung in St. Pauls | Eppan kommt schon im November Vorfreude auf die Weihnachtszeit auf.



F. © Tourismusverein Eppan



Burgen | Seen | Wein

Tel.: 0471 66 22 06

Fax: 0471 66 35 46

info@eppan.com

www.eppan.com

EVENTS in Eppan

- 1. November
 - **Ausstellung: Kunstessenzen**
Lanserhaus St. Michael | Eppan
- 5. November
 - **WeinSafari**
entlang der Südtiroler Weinstraße
- 7. bis 8. November
 - **Martini Fest- & Freischießen**
Schießstand St. Michael | Eppan
- 11. November
 - **Martinimarkt**
Girlan | Eppan
- 22. November
 - **Überetscher Paarlauf**
Eppan | Kaltern
- 27. November
 - **Eröffnung Laternenweihnacht**
St. Michael | Eppan
- 28. November
 - **Eröffnung Krippenausstellung**
St. Pauls | Eppan
- 28. & 29. November
 - **Theater: Schneewittchen**
Lanserhaus St. Michael | Eppan

Weitere Veranstaltungen
und Informationen unter
eppan.com

MORTEC
Tooor!!!!

IHRE SICHERHEIT
LIEGT UNS AM HERZEN

www.mortec.it

MC
Thermoprofessional

NEU

Infrarotheizkörper
EYEBEAM:

- + mit Fernbedienung
- + In verschiedenen Modellen und Farben erhältlich

mc-thermo.com

GRUBER GENETTI
Baumschule | Vivaio | Nursery

Besuchen Sie uns auf der AGRIALP 2015, Stand C 20/30.

Baumschule Gruber Genetti Andreas
Max Valier Str. 7/A I I-39011 Lana (BZ)
Tel. 0473 568 004
www.gruber-genetti.it

FITNESS

Kraftstationen, Hanteln & Gewichte

Bozen • Tel. 0471/971721
www.sport-niedermais.com



F: Lisa Pflitscher

QUALITÄT MIT REGIONALBEZUG

Wer schon einmal im Nonstal war, kennt die saftig grünen Wiesen, die sich über Weiten erstrecken und die Grundlage für die dortige Milchwirtschaft bieten. Einer der traditionsreichsten Betriebe der Gegend ist der Milchhof „Latteria Sociale di Fondo“.

PR Bericht Bereits in den 1930er Jahren gab es den Milchhof „Latteria Sociale di Fondo“, zwar nicht in seiner heutigen Form, aber als Einrichtung, in der die Bauern der Umgebung ihre Milch gemeinschaftlich verarbeiten konnten. Milch gehört seit jeher zu den wichtigsten Nahrungsmitteln der Gegend. Die Produktion von Käse diente schlicht und einfach dazu, die Milch in eine Form zu bringen, die lange haltbar und zugleich sehr nahrhaft ist. Die Tradition hat sich fortgesetzt. Heute wird das Gebiet im Nonstal als „Heimat des Trentingrana“ bezeichnet. Die Lösung einer gemeinsamen Verarbeitungsstätte hat sich bewährt, und vor allem in der Nachkriegszeit erlebte

die „Latteria Sociale di Fondo“ einen Aufschwung. Die Betriebsform änderte sich, denn nicht nur Bauern aus Fondo und Umgebung brachten die Milch hierher, sondern auch Landwirte aus Sarnonico, Vasio, Tret, Malsoco, und schließlich auch aus St. Felix und Unsere Liebe Frau im Walde. Bald wurde die Käseerei zu klein, man konnte die Mengen an Milch nicht mehr zeitgerecht verarbeiten, und so wurde ein neues Betriebsgebäude im Zentrum von Fondo errichtet. Der landschaftliche Reiz der Gegend bescherte dem Nonstal einen Zustrom an Touristen, die bald schon die traditionellen Produkte der Gegend zu schätzen wussten und sie in der örtlichen

Käseerei erwarben. Eine Erweiterung des Betriebes im Dorfzentrum war nicht möglich. Ein neuer Milchhof mit großen Lagerräumen wurde an der Westumfahrung von Fondo errichtet und im Jahr 2000 am neuen Standort eröffnet. Ein geräumiger Verkaufsraum

lädt zu einem Besuch ein. „Im Milchhof wurde ein didaktischer Rundgang eingerichtet“, freut sich der Präsident des Betriebs, Lorenzo Covi. „Kleine Besuchergruppen können bei der Herstellung des ‚Grana‘ durch Schaufenster den Fachkräften beim Handwerk zu-



Ein breites Sortiment an Milchprodukten

F: Latteria sociale di Fondo



Die beiden beherrschen ihr Handwerk perfekt.

F: Lisa Pfitscher



Interessierte erfahren, wie man früher „gekast“ hat.

F: Latteria sociale di Fondo

sehen und einen Blick auf die meterhohen Regale werfen, auf denen die vielen, 38 kilogramm schweren Käselaibe reifen.“

REGIONALE ROHSTOFFE - REGIONALE PRODUKTE

Eine Vielfalt an Käsesorten in verschiedenen Reifungsstufen wird angeboten:

Grana fresco, Grana vecchio, Caciotta mit Kräutern, Nüssen, Pfeffer, Paprika oder Kümmel, Fontal, Smeraldo, Piccantino, Nostrano dolce, Nostrano mezzano, Nostrano stagionato Taleggio und Ziegenkäse“. Joghurt, Pannacotta, Ricotta, Butter und Milch gehören ebenso zum Sortiment.

Das Ausgangsprodukt, die Milch für die Produktion, kommt ausschließlich aus der Gegend. „Alle Produkte unseres Milchhofes sind ohne Konservierungsstoffe“, betont Lorenzo Covi. Es ist Teil der Betriebsphilosophie, dass die heimischen Bauern mit ihren Erzeugnissen der Garant für die Qualität der Produkte sind. Die Milch für die Produktion von allen Käsesorten kommt aus Milchviehbetrieben, die strengen Produktionskontrollen unterworfen sind. Sie dürfen nur Trockenfutter und eigens für die „Granaproduktion“ bestimmtes Kraftfutter, aber keine Silage, füttern. Zweimal am Tag wird die Milch eingesammelt. Die 46 Mitglieder der Genossenschaft liefern je-

des Jahr ca. 3,5 Millionen Kilogramm Milch. 9 Mitarbeiter sind zurzeit beim Milchhof Fondo beschäftigt, 5 Personen in der Verarbeitung, die anderen im Verkauf und in der Verwaltung. Das Hauptprodukt der „Latteria Sociale di Fondo“ ist der Hartkäse, der „Trentingrana“. Er stellt 90% der Produktion dar, 6.600 Laibe verlassen jährlich die Käseerei. Die Hauptvermarktung läuft über das Konsortium „Trentingrana“, ein Teil wird im betriebseigenen Verkaufsraum verkauft.

WIE WIRD „TRENTINGRANA“ HERGESTELLT?

Vom didaktischen Rundgang aus kann man die Herstellung von Käse, auch vom Parmesankäse verfolgen. Eine Führung erklärt die einzelnen Arbeitsschritte. Die Milch, die in der zweiten Tageshälfte gesammelt wird, wird bei einer Temperatur von 16° C in großen Wannen gelagert. Am Morgen wird die Rahmschicht abgeschöpft und zur Butterverarbeitung weitergeleitet. Was übrig bleibt ist Magermilch. Diese Magermilch wird in der Früh mit der Vollmilch, die am Morgen gesammelt wird, in große kupferne Käsekessel zu je 900 Liter gemischt, mit Milchsäurebakterien angereichert und unter ständigem Rühren auf 36° C erwärmt. Lab und Molke werden dazugegeben, wodurch die Gerinnung der Milch aus-

gelöst wird. Es entsteht eine pudding-artige Masse. Die Masse wird mit der sogenannten Käseharfe in reiskorngroße Stücke geschnitten. Die körnige Masse wird nun auf 56° C erhitzt. Danach sinkt die Masse auf den Grund des Kessels, wo sie etwa eine Stunde ruht. Dann wird sie mit Leinentüchern aus dem Kessel gehoben und für ca. 15 Minuten zum Trocknen über dem Käsekessel aufgehängt, in zwei Teile geschnitten und schließlich in Käseformen aus Kunststoff gefüllt. Diese Formen werden innerhalb 24 Stunden dreimal gewendet. Nach dem ersten Wenden wird eine Plakette aus Kasein mit fortlaufender Nummer auf jeden Käselaiab gegeben, wodurch die Rückverfolgbarkeit des Produktes garantiert wird. Die Käselaibe

kommen nun für 24 Stunden in Stahlformen, die dem Käse das klassische Aussehen verleihen. In diesen Stahlformen trocknet der angehende Käse. 23 Tage lang werden die Käselaibe in Salzwasser gebadet. Vom Salzbad kommt der Käse für zwei Tage zum Trocknen in einen Raum bei 25 °C. Bei 16° C Raumtemperatur und 80% Luftfeuchtigkeit werden die Käselaibe für acht Monate in Regalen zur Reifung gelagert, wo sie regelmäßig geputzt und gewendet werden. Nach dieser Zwischenlagerung erfolgt eine weitere Qualitätskontrolle. Schließlich werden die Käselaibe für weitere 20 Monate zur Endreifung gelagert. Aus 900 Litern Milch entstehen zwei Käselaibe zu je ca. 38 kg „Grana“, was einem Ertrag von 8% entspricht. «



Via 4 Novembre
38013 Fondo TN
Tel: 0463 831294
www.latteriasocialefondo.it



ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag bis Samstag: 8.00-12.30 und 16.00-19.30 Uhr
(Von November bis Juni bleibt das Geschäft am Montagnachmittag geschlossen!)
Sonntag: 10.00-12.30 Uhr und 16.00-19.30 Uhr



F: Shutterstock

ALTER - EIN VERGESSENER MANAGEMENTFAKTOR IM BETRIEB

Das Thema Alter(n) im Betrieb wird nun auch im Bezirk Überetsch-Unterland zum Gegenstand von psychisch-physischer Präventionsarbeit. Doch hinter Age-Management steckt noch viel mehr.

Marlene Pernstich Dass die Geburtenraten sinken und die Lebenserwartung steigt, ist längst bekannt. Die Belegschaft in den Betrieben erstreckt sich bereits jetzt über eine größere Spannbreite des Alters. Zwei der künftig großen Herausforderungen, die es zu bewältigen gilt, werden das Schaffen der Rahmenbedingungen für das gesunde Altern im Betrieb und die Sicherung des Erfahrungswissens sein. Werner Pramstrahler, Forscher am Arbeitsförderungsinstitut, beurteilt den demografischen Wandel durchaus positiv: „An und für sich steigen nicht nur die Lebensjahre, sondern auch die Anzahl der krankheitsfreien

Jahre. Daher ist es nur konsequent zu sagen, dass die Leute auch länger im Erwerbsleben bleiben, wobei es eine Frage ist, ob die Leute länger kontinuierlich im Erwerbsleben bleiben und wie sich der Ausstieg am Ende der Laufbahn vollzieht.“ Immer mehr Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer in Südtirol sind über 50. Frauen steigen um die 55 und Männer um die 60 Jahre vom Erwerbsleben aus. Die bisherige Entwicklung und Gesetzgebung lassen vermuten, dass sich das Ausstiegsjahr weiter nach hinten verschieben wird. Im legislativen Bereich wurde die Alterszeit in Erwägung gezogen. Unabhängig vom Gesetzgeber

können Betriebe und Einrichtungen in vielerlei Hinsicht eigenständig tätig werden. Ein erstes Pilotprojekt startete im Bezirk Überetsch-Unterland das Altersheim „Domus Meridiana“ in Leifers. Ruth Gschleier und Manfred Andergassen berichten im folgenden Bericht über ihre Arbeit.

ALTER(N)SMANAGEMENT – EINE HERAUSFORDERUNG FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE?

Nicht nur das Geschlecht, sondern auch das Alter erfordert eine unterschiedliche Behandlung am Arbeitsplatz. „Wenn wir von Altersmanagement

sprechen, dann möchten wir nicht die Alten managen, sondern vielmehr wird versucht, das Erfahrungswissen der älteren Belegschaft zu sichern und mit den neuen Kompetenzen und Interessen der jungen Arbeitnehmenden zusammenzuführen“, so Pramstrahler, „neben guter Führungskompetenz ist auch ein betriebliches Gesundheitsmanagement gefragt, denn die Gesundheit hängt bei den Erwerbstätigen sehr stark von den Arbeitsbedingungen ab. Mit welchem Gesundheitszustand man in die Arbeitswelt kommt, mag von den Genen abhängen. Aber wie sich Erwerbstätige darin entwickeln, hängt sehr

von den Arbeitsbedingungen ab.“ Studien aus der Schweiz und den nordischen Ländern belegen, dass die Gesundheit nur zum Teil vom Individuum gesteuert werden kann. Vielmehr sind der Führungs- und Kommunikationsstil des direkten Vorgesetzten, die Entwicklungsmöglichkeiten und das Betriebsklima ausschlaggebend. „Von den Führungskräften wird zunehmend mehr Einfühlungsvermögen notwendig sein. Hier kommt auch der aktuellen Diskussion um Frauen in Führungspositionen weitere Bedeutung zu. Ihnen wird mehr Empathie zugesprochen,“ so Pramstrahler.

Gaby Kerschbaumer von der Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland, ist besonders das Gesundheitsmanagement ein großes Anliegen. „Die Arbeit im sozialen Bereich ist stark belastend. Für den Bezirk sind ungefähr 300 Mitarbeiter tätig. Wir möchten das Projekt vom Altersheim Domus-Meridiana ausweiten.“ Die Teilnahme an der Umfrage „Bester Arbeitgeber Südtirols“ nimmt die Bezirksgemeinschaft zum Anlass, im Fragebogen einen Abschnitt zum gesunden Altern einzubauen. Noch Ende dieses Jahres sollen die Daten ausgewertet und auf die mögliche Ausweitung geprüft werden.

LÄNGER ARBEITEN, DAFÜR ÖFTER MAL PAUSIEREN?

Länger arbeiten bedeutet aber nicht, dass man kontinuierlich im selben Betrieb dieselbe Tätigkeit ausübt. Die klassische männliche Erwerbsbiografie, nachdem der Einstieg direkt nach der Ausbildung erfolgt und man kontinuierlich bis zum Ausstieg – wenn möglich auch am selben Arbeitsplatz – 40 Jahre lang tätig ist, erscheint nun überholt. Durch den längeren Verbleib in der Arbeitswelt sind auch Unterbrechungen für die Erziehung der Kinder, die Pflege der Eltern oder für die berufliche Umorientierung sinnvoll und notwendig. Finanzielle und sozialrechtliche Absicherungssysteme sind für den Verdienstaufschlag unerlässlich. Die bisherige Praxis mit den Schonarbeitsplätzen ist nicht mehr aktuell, denn es wird nicht genug von diesen gegeben. In sozialen Einrichtungen gibt es bereits die Möglichkeit des psychophysischen Erholungsurlaubs. „Oft wird dieser Wartestand allerdings kumuliert oder ausbezahlt. Dies ist eigentlich nicht Sinn und Zweck davon, der Erholungsurlaub soll als solcher genutzt werden“, so Manfred Andergassen. Ruth Gschleier setzt beim Thema Weiterbildung an. Dadurch könne den Mit-

arbeitern nicht nur die Strategien, sondern auch das Gefühl für die Bewältigung der Arbeit vermittelt werden. Ein Arbeitsplatzwechsel stellt eine weitere Alternative zur Praxis der Schonarbeitsplätze dar. Um die Mobilität der Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer zu fördern, müsse allgemein ein Umdenken stattfinden. Bestimmte Altersbilder würden automatisch mit Attributen assoziiert, so Pramstrahler. „Beispielsweise werde Dynamik und Lernbereitschaft mit Jugend in Zusammenhang gebracht, dem ist nicht immer so.“

AUFBAU EINER GUTEN SÜDTIROLER PRAXIS

Im Vergleich zu unseren Nachbarn Österreich und Schweiz hinkt Südtirol in diesen Entwicklungen hinterher. „Es wird Südtiroler Einrichtungen und Führungskräfte brauchen, die das Alterns- und Gesundheitsmanagement in die Hand nehmen. Eine Vorreiterfunktion sollte der öffentliche Dienst einnehmen: Nicht als Auffangbecken, sondern um intelligente Möglichkeiten zu erproben, wie unterschiedliche Generationen optimal ihre Stärken kombinieren. Von diesen Erfahrungen und Instrumenten können die privaten Betriebe profitieren“, so Pramstrahlers Blick in die Zukunft. «



WATERKRACHT
ITALIA

ISO 9001:2008

**PROFESSIONELLE
REINIGUNGS-
MASCHINEN**

KALTERN - Tel.: 0471 96 42 81
www.waterkracht-italia.it

BAUMSCHULEN • VIVAI



BRAUN

www.braun-apple.com
Tel.: 0471 660640 • Fax: 0471 660190

KIKU  www.kiku.it
Fresh Apple Emotion

HEIMTRAINER



**8 Modelle
ab 339 €**

Bozen • Tel. 0471/971721
www.sport-niedermais.com

ADVENTSFAHRTEN

TAGESFAHRTEN

Stadt	Datum	Preis
MÜNCHEN	Sa, 05.12.15 Di, 08.12.15	30 Euro
KEMPTEN	Sa, 28.11.15	35 Euro
NÜRNBERG	Sa, 28.11.15 bis So, 29.11.15	179 Euro
DRESDEN	So, 06.12.15 bis Di, 08.12.15	320 Euro
STUTTGART	Sa, 12.12.15 bis So, 13.12.15	195 Euro
SALZBURG	Sa, 19.12.15 bis So, 20.12.15	159 Euro

walter reisen

39040 Tramin BZ, Hans-Feur-Str. 18, info@walterreisen.com, Tel. +39 0471 860337, www.walterreisen.com

**KABARETT in TRAMIN
mit Prantl & Prantl**

**Erneuerung - oder decht net?
so segn holt mirs**



Vater und Tochter haben sich die Frage gestellt, ob Erneuerungen auch tatsächlich umgesetzt werden oder „decht net“.

Trotz des ernstesten Themas bleibt das Hauptziel die Unterhaltung des Publikums!

**Beginn
20 Uhr**

**Freitag 27.11.2015
im Bürgerhaus Tramin**

**Kartenreservierung unter
buergerhaus.tramin@rolmail.net
oder Tel. 335 8160951
(Di.-Fr. von 9 bis 11 Uhr)**

CAR WASH

EMT
Carwash
Kalterer Moos 2 C Palude di Caldaro
Kalltem 39052 Caldaro
Tel: +39 0471 098 200
Fax: +39 0471 099717

„WEG VOM ALTER ALS DEFIZITMODELL“

Was es für die einzelnen Mitarbeiter und den Betrieb bedeutet, wenn wir in Zukunft noch länger arbeiten müssen, wissen Manfred Andergassen und Ruth Gschleier sehr gut. Sie arbeiten gemeinsam mit Organisationen zum Thema „Age Management“ an Strategien für gesundes Arbeiten im Alter.

DAS PILOTPROJEKT

Im Altersheim „Domus Meridiana“ in Leifers hat von 2013–2015 ein Projekt stattgefunden mit dem Ziel, Mitarbeiter/innen über 50 zu fördern. Initiiert wurde es von Dr. Gaby Kerschbaumer von der Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland.

Welche Spuren hat das Projekt hinterlassen? Zwei Beteiligte erzählen:

Michela Bona, Pflegedienstleiterin: „Wir haben das Pro-

jekt begonnen, weil wir fest daran glauben, dass gesundes Altern im Betrieb ein unumgängliches Thema ist. Es ging uns auch darum, jüngere Mitarbeiter dafür zu sensibilisieren. Mitarbeiter aus allen Berufs- und Altersgruppen haben sich an einen Tisch gesetzt. Wir haben erfahren, dass ältere Mitarbeiter viele gute Strategien haben, die sie an die Jüngeren weitergeben können.

Judith Koch, Physiotherapeutin: „Am Projekt waren neun verschiedene Berufsgruppen

beteiligt, von der Sekretärin über die Pflegehelferin bis hin zur Physiotherapeutin. Spannend war vor allem, die Sichtweise der anderen kennen zu lernen. Jeder meint, er habe besonders viel zu tun, und im Austausch stellt man fest, dass an alle mehr oder weniger hohe Anforderungen gestellt werden. Gegenseitiges Verständnis war hilfreich, um kleinere Unbehagen aus der Welt zu schaffen. Manche Maßnahmen haben schon gegriffen, andere sind noch im Rollen.“

Lisa Pfitscher **Wie ist das Konzept entstanden?**

Andergassen: Vor allem die Sozial- und Pflegeberufe bekommen die volle Breitseite der aktuellen demografischen Entwicklung ab: ein höheres Durchschnittsalter der Belegschaften trifft auf einen zunehmenden Pflegebedarf und ohne geeignete Gegenmaßnahmen auch auf eine geringere Verfügbarkeit an Fachkräften. Gleichzeitig steigt auch der Kostendruck – eine fatale Entwicklung. Da muss etwas getan werden, das belegen auch die Zahlen. Bei diesem Projekt geht es um die Förderung der Arbeitsfähigkeit von älteren Mitarbeiter/innen. Schon vor Jahren haben wir uns die Best Practice anderer Länder angesehen

und uns Ideen geholt. Dann wurde das Projekt in einer Arbeitsgruppe geplant.

Welches sind die ersten Schritte? Wen holt ihr mit ins Boot?

Andergassen: Zuerst schaut man sich den Betrieb an und sammelt Daten. Mit Hilfe eines Fragebogens erheben wir, wie es den Leuten geht – körperlich, psychisch und sozial. Dann erarbeitet man die Ziele. In der effektiven Arbeitsgruppe sind die Mitarbeiter/innen repräsentativ vertreten, Männer und Frauen, Vertreter aller Berufs- und Altersgruppen - ein Abbild des Betriebes im Kleinen sozusagen. Diese Teilnehmer haben dann die Aufgabe, die Inhalte weiterzuvermitteln.

Wird das Arbeiten bis ins Alter im Pflegebereich wirklich als große Belastung empfunden?

Gschleier: Ja, besonders in Kombination mit anderen Rahmenbedingungen. Zeitdruck und Arbeitspensum werden als belastende Faktoren genannt.

Die Regenerationsmöglichkeiten sind ein Thema, weil es ein Beruf ist, in dem man längere Erholungsphasen braucht. Turnusdienste machen die Sache auch nicht einfacher, oder etwa prekäre Arbeitsverhältnisse. Das belegen verschiedene Studien. Darauf weisen auch die vom Arbeitsförderungsinstitut AFI erhobenen Daten für die Situation in Südtirol hin.



Ruth Gschleier und Manfred Andergassen: Das Thema Age Management duldet keinen Aufschub. F: Manuela Tessaro

Wie laufen solche Projekte in der Regel ab?

Gschleier: Wichtig ist, die Organisation und die Mitarbeiter/innen am Prozess zu beteiligen, nur dann ist sichergestellt, dass die Veränderungen mitgetragen und umgesetzt werden. Sie wissen am besten, wo der Schuh drückt und sind die Experten ihrer Arbeit. Auch Betriebe derselben Branche haben unterschiedliche Realitäten, besonders in Hinblick auf die Führungs- und Unternehmenskultur. Es bringt daher wenig, Einzelmaßnahmen, die in einem Betrieb gut funktionieren, auf einen anderen überzustülpen. Das kann auch die gegenteilige Wirkung erzielen, besonders wenn die Mitsprache fehlt. Wir legen sehr viel Wert darauf, dass die Maßnahmen im Betrieb selber erarbeitet werden, und begleiten und moderieren die Arbeitsphasen und Aushandlungsprozesse. Es gibt verschiedene Ebenen, die bei der Lösungsfindung zum Tragen kommen: Was kann ich als Mitarbeiterin tun, was kann die Direktion tun und was andere Betroffene wie die Trägerstruktur, in diesem Fall die Bezirksgemeinschaft? Da geht es um Mitsprache, aber auch

um Mitverantwortung.

Zu welchem Ergebnis seid ihr bei euren Projekten gekommen?

Andergassen: Ältere Mitarbeiter verfügen über einen großen Erfahrungsschatz und meist über mehr Gelassenheit. Von den Jungen kommen die Kraft und der Enthusiasmus, mal ganz pauschal ausgedrückt. Das sind wertvolle Ressourcen, und wir stellen uns die Frage, wie wir die zusammen bringen können. Es sind die Stärken des Einzelnen, die fürs Ganze gelten. Im Alter bauen wir nicht nur ab, wir bauen bestimmte Fähigkeiten auch auf. Das ist essentiell beim Thema der Förderung der Arbeitsfähigkeit. Menschen unterschiedlichen Alters haben unterschiedliche Fähigkeiten und nehmen auch Belastungen anders wahr. Achtsamkeit gegenüber Kollegen ist ein großes Thema. Gerade im Sozialbereich sind die Menschen die wichtigsten Ressourcen, die wir haben.

Was gehört noch zum Fazit?

Gschleier: Wenn ich die Arbeitsfähigkeit meiner Mitarbeiter fördern will, sollte ich nicht erst bei den 50-Jährigen

ansetzen. Arbeit ist für alle und altersunabhängig so zu gestalten, dass ich möglichst wenig arbeitsbedingte Verschleißerscheinungen habe. Am Thema Alter hängt auch das Thema Wissensmanagement mit dran: Welches Wissen, besonders Erfahrungswissen, haben ältere Mitarbeiter? Was mache ich, wenn diese in Pension gehen, bei den geburtenstarken Jahrgängen viele zeitgleich? Wie schaffe ich den Wissenstransfer in beide Richtungen, also auch z.B. von den jungen Universitätsabgängern zu den erfahrenen Mitarbeitern? Das sind Fragen, die sich in nächster Zeit nicht nur die Organisationen im Sozialbereich stellen werden.

Wie schließt ihr eure Projekte ab?

Andergassen: Die Projekte sind zirkulär aufgebaut und darauf ausgerichtet, dass sie nach dem ersten Durchgang, den wir begleiten, vom Betrieb allein weitergeführt werden. Am Anfang halten wir eher die Zügel in der Hand, im Lauf des Prozesses werden intern die Kompetenzen aufgebaut, die es braucht, damit Gesundheit ein Anliegen der Gesamtorganisation wird und bleibt. «



Alles aus einer Hand:

Beratung, Verkauf und Kundendienst

Brennwertkessel
Wärmepumpen
Solaranlagen
Klimaanlagen
Kontrollierte Wohnraumlüftung
Staubsaugerzentralen
Infrarotheizkörper

NEU
Holz- und Pelletöfen
von Spartherm



65%
staatliche
Förderung

Energie
und Steuern
sparen!

Feuerungs- und Regeltechnik
 Ausstellungsraum in Eppan,
 Maria-Rastweg 30
 Tel.: 0471 662807
 info@mc-thermo.com

mc-thermo.com



F: Cäcilia Wegscheider

IN VIGNA VERITAS?

Es ist lange her, dass auf den Weinetiketten höchstens Südtiroler Kalterersee Auslese oder Südtiroler Lagrein zu lesen war. Ob Fantasie-, Flur- oder historisierende Namen: Weinbezeichnungen sind das Herzstück der Marketingmaschinerie. Neue gesetzliche Regelungen zur geografischen Herkunftsbezeichnung könnten es nun brisant werden lassen.

Cäcilia Wegscheider Porphy, Brenntal, Cereseto, Augeaner: Hinsichtlich Weinnamengebung zeigen sich die Kellereien und Winzer des Bezirks erfinderisch. Der Fantasie sind anscheinend keine Grenzen gesetzt, wenn es darum geht, nicht nur einen besonderen Wein, sondern auch ein außergewöhnliches Etikett zu kreieren und noch mehr – sich einen originellen Namen für den edlen Tropfen auszudenken. So stürzt sich das Landesweingut in die ladinische Sagenwelt, vordeutsche Ortsbezeichnungen wie Burgum Novum oder Nova Domus erfreuen sich ebenso großer Beliebtheit wie manch andere

lateinische Bezeichnung. Diese macht auch vor einer augenzwinkernden Selbstironie nicht halt, wie der Lepus von Franz Haas beweist.

„VIGNA“ ALS ZUKUNFTSMUSIK?

In Bezug auf die ebenfalls gern verwendeten Flurnamen auf den Etiketten herrscht zurzeit eine gewisse Unsicherheit. Mit Spannung wartet man gerade auf den seit dem Frühjahr versprochenen „Testo Unico“, wie Elke Gruber vom Weinkonsortium zu berichten weiß: „Einiges ist in der Zwischenzeit geregelt worden, wie beispielsweise die klärende Zusatzauf-

schrift ‚Kellerei‘ auf dem Etikett“. „Lagenbezeichnungen sind teilweise geregelt worden, teilweise noch nicht“, führt sie weiter aus. Etwas, das ebenfalls bereits gesetzlich verankert wurde, ist die Herkunftsbezeichnung „Vigna“, die auf den Spuren des französischen Crus wandelt und gleichbedeutend mit dem sperrigeren „Weingarten“ ist.

Einer, der sich über diese Entwicklung nur freuen kann, ist Martin Foradori von der Kellerei Hofstätter. Er sieht seine jahrzehntelange Arbeit in puncto Weinnamengebung bestätigt. Als erstes Weingut überhaupt in Südtirol hat sich Hofstätter das Prädikat „Vig-

na“ eintragen lassen. Konsequentermaßen haben Foradori und bereits sein Vater die spezielle Lagenbezeichnung in ihrem Marketing forciert. Vier seiner Weine firmieren bereits unter „Vigna“. Mit einem kleinen Seitenhieb auf alle jene, die mit Flurnamen auf dem Etikett hausieren gehen, quittiert die bekannte Kellerei: „Nur die Klassifizierung ‚Vigna‘ garantiert in Südtirol die Herkunft eines Lagenweines“.

NOMEN EST OMEN?

In gewisser Hinsicht hat Foradori damit schon recht, in der Weinwelt des Bezirks herrscht diesbezüglich ein regelrechter

Wildwuchs, dem auch eine moderne Corporate Identity der einzelnen Kellereien anscheinend nicht Herr wurde. Die Willkür in der Benennung treibt dann auch sonderliche Blüten. „Brenntal“ wird gleich von zwei Kellereien als Bezeichnung für sich beansprucht. Und wer weiß schon, dass sich hinter dem Namen „Wadleith“ die Kalterer Flur „Barleit“ verbirgt, die auch von zwei Weinbetrieben etikettiert wird. Die unterschiedlichen Schreibweisen, die Flurnamen aufgrund ihrer Dialektalität in ihren schriftlichen Belegreihen erfahren haben, wurden – ähnlich wie sämtliche schriftliche Belege zu den einzelnen Ortschaften des Bezirks – zur Fundgrube von Weinfachleuten, die plötzlich zu Hobbyhistorikern mutierten. Wie gut, dass man einen Wein „Lehen“ heißen kann und gleich nochmal „Learn“ in der mundartlichen Variante der sich auf Montaner und Neumarkter Gemeindegebiet befindlichen Großflur.

VORTEIL FÜR DIE KLEINEREN WINZER?

Und noch etwas fällt in der ganzen Vigna- und Lagendiskussion, auf. Ist sie auf jene zurechtgeschnitten, die in den letzten Jahren gegenüber den großen Genossenschaften



Fluren, Latein, Hofnamen und historische Persönlichkeiten: In den Weinamen zeigen sich die Kellereien des Bezirks „erfinderisch“!

F: Cäcilia Wegscheider

mächtig aufgeholt haben: die kleineren eigenständigen Anbauer?

Überschaubare Weingüter mit autonomer Produktion und begrenzter Flaschenzahl greifen in den meisten Fällen wirklich nur auf jene Traubenmenge zurück, die ein bestimmtes Grundstück oder eine Parzelle liefern. Transparent können Wein und Herkunft nachvollzogen werden. Wo „Augeaner“ draufsteht, ist auch „Augeaner“ drin. Doch wie ist es bei den größeren Kellereien, die viele Zulieferer haben? Und die selbst wiederum auf kleinen Flächen ihr Traubengut lesen? Die Genossenschaften scheinen unter den neuen gesetzlichen Bestimmungen unter Zugzwang. Kann sich eine Bezeichnung „Schulthauer“, mit dem

die St. Michael-Eppan ihren Vorzeigeweißburgunder vermarktet, noch halten, wenn auch Traubengut verwendet wird, das nicht aus den Lagen unmittelbar rund um das namengebende Schloss kommt? Und kann man hier überhaupt noch von einer Lagenbezeichnung sprechen? Ist der vielgepriesene Weiße nicht schon längst selbst eine Marke und damit „geografisch“ unabhängig?

WEINNAMEN ZWISCHEN KONSUMENTENSCHUTZ UND HERKUNFTSTRANSPARENZ

Vielleicht hat Elke Gruber recht, wenn sie meint, es sei besser einen Fantasienamen zu wählen und damit eine Marke zu kreieren, als dem Kunden

durch die Verwendung einer Lagenbezeichnung zu suggerieren, das Traubengut für den Wein käme ausschließlich aus jenem Gebiet. Konsumentenschutz sei schließlich oberstes Gebot! Wenn aber Martin Foradori schreibt, Hofstätter habe „die historischen Lagen- und Hofnamen nicht mit beliebigen, vermeintlich dem Marketing förderlichen Namen ausgetauscht“, dann ist das nur eine Seite der Medaille, die andere Seite ist jene, dass es für manche marketingmäßig und auch logistisch unmöglich sein wird, auf Vigna-Bezeichnungen zurückzugreifen. Wie es dann mit der Definition weiterer mikrogeografischer Einheiten weitergeht, wird vermutlich noch für reichlich Diskussionsstoff sorgen. «

Waschstraße mit Unterbodenwäsche 24 HOUR

Top - Reifenservice mit Lagerung

German FULL SERVICE UNTERPLANITZING | KALTERN
T 0471.962.834

FEDERER PELLETS
WWW.FEDERER-PELLETS.COM

Kommen Sie uns auf der Herbstmesse in Bozen vom 19-22.11.15 besuchen!

Erster Pelletshersteller Südtirols mit Direktverkauf
Energie die nachwächst aus heimischen Wäldern

St. Michael 53/2 - Pontives / Grödnertal
Tel. +39 0471 786226 - info@federer-pellets.com

HAUSTÜREN FEDERER
Türen für's Leben
I-39040 Lajen (BZ) - St. Peter 12/A
Tel. 0471 65 56 73 - Fax 0471 65 59 25
info@federer-tueren.com - www.federer-tueren.com

Zusätzliches Lieferprogramm
Innen- und Brandschutztüren

NEU! Nie wieder streichen!
HOLZ-ALU DECOR Haustüren

Klimahaus A+ STANDARD

Sicherheit für Ihr Zuhause



ZEITVERTREIB ...

Kloster m. Weinkeller, Kloster:	▼	Informations-sammlung	▼	afrik. Storchen-vogel	▼	▼	Kosmos	Ort auf Rügen	Kontrolle der Seh-schärfe	▼	▼	Lied-chen	▼	Hinrich-tungsort Andreas Hofers	Stadt-bezirk Londons	Lenden-braten	▼	Malz-zucker
Frau von Adam (Bibel)	▶			Südtirol. Canyon, ... Schlucht	▶						5			9		kurz für: in dem Pfeilgift		
Gerichts-ent-scheid	▶		15				Bild von da Vinci (.Mona ...)	zent-rales Nerven-system						Fest-saal in Schulen				
Fels-stück		Figur bei Fontane (... Briest')		Gold-schmie-de-technik		Balte Kfz-Z. Weimar						religiö-ser Kultbau				1		
▶		▼		▼	Titelfigur bei May	▶			18					zug-unfähig (Schach)				
Insel vor Marseille	▶		das ist (latein.)	▶				südafrik. Lauf-vogel									Teil dori-scher Säulen	
▶	2					Frauen-name	Tanz-figur der Quadrille					Soldaten-unter-kunft	Not-signale	größte Alm-fläche Europas		Ton-bezeich-nung		
ein Druck-ver-fahren			ugs.: vorbei sein	▼	be-schul-digen										16			
Schloss im Über-etsch	Kurz-hals-giraffe	früherer Lanzen-reiter	▶	14								als letztes, last but not ...						Stief-tochter von Herodes
▶	▼												7		erster dt. Bundes-kanzler			
kleine Kirche		Kupfer-berg-werk i. Südtirol		Abk.: Kilo-joule	▶	12						Stadt am Suez-Kanal (Port ...)		Film-licht-empfind-lichkeit				
▶		▼										Höhen-luft-ort						
erst-klassig	▶	4			Almab-trieb a. Rittner Horn		Stern im 'Schwan'	veraltet: Bach		Geliebte Friedrich Wilhelms II.		deutsche Vorsilbe			Kfz-Z. Rosen-heim		Spitz-name Eisen-howers	
▶				gesetz-lich	Initialen Delons	▶		Rhein-delta-arm				Männer-name Nestor-papagai						
europä-ische Haupt-stadt	Dotter		Päda-gogin	▶								Ab-wasser-schleuse					6	
▶	▼					magi-sche Wirkung		Flechte nord-deutsch: Ruß					11		Umlaut Urzeit-echse (Kw.)			Hunde-lauf-band
fliegen (ugs.)		Mann-schaft (engl.)			weißer Stirn-fleck	▶						Erd-achsen-punkte		Halbinsel vor Danzig				Holz-raum-maß
▶		▼			erhöhte Kirchen-lese-pulte	▶			Nacht-lokal					afrika-nische Getreide-sorte	10			
tropi-sches Nage-tier		Maya-Ruinen-stätte	▶				deutsche Vorsilbe		Standort d. Schloss Runke-steins	▶							italie-nisch: ja	
▶		▼		3		unpar-teiisch				13			durch Los ermit-teln					
inner-asiatisches Gebirge		Abk. für Messner Mountain Museum	▶			kurz für: lecker		Vorname der Garbo								West-europäer		



F: Martin Schweiggl

DEIKE-PRESS11-1921-2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----



NACHGEFRAGT ...?

Was planen Sie für Ihren Ruhestand?

► Klaus Zambaldi, Neumarkt



Ein ganz frischer Rentner ist der 59-jährige Klaus Zambaldi aus Neumarkt. Der langjährige Gemeindearbeiter ging mit Ende Oktober in die wohlverdiente Pension. Er will es nun einmal ruhig angehen lassen, mehr Zeit für sich selbst haben und vor allem eines: „die Uhr ein wenig vergessen“. «

► Renate Gentilini Kosta, Salurn



Wann genau sie in den Ruhestand treten wird, weiß die fitte 73-jährige nicht, noch ist sie im Familienbetrieb Sekretärin und Buchhalterin. Aber was sie danach machen wird, weiß sie ganz genau: „Ich möchte mehr Zeit für mich selber haben, aber auch mehr Zeit für meine Enkelkinder“. „Und natürlich für meinen Mann“, fügt sie schmunzelnd hinzu. «

► Monika Federer aus Kaltern



„Auf jeden Fall weniger Stress“, lacht die 55-jährige Kaltererin. „Aber wie es kommt, kommt es“, meint sie „deshalb plane ich auch nichts im Besonderen voraus“. Sicherlich werde sie aber im Ruhestand versuchen das Leben gemüthlicher und lockerer anzugehen. «

► Berta Wurz Luggin, Kaltern



„Ganz bestimmt nicht nichts mehr tun“, ist die 58-jährige aus Kaltern überzeugt, die etwas mehr als ein Jahr von ihrem Ruhestand entfernt ist. „Im landwirtschaftlichen Familienbetrieb helfen, Zeit mit den Enkelkindern verbringen und vielleicht Freiwilligenarbeit im sozialen Bereich“ so ihre Pläne für die Pension. «

► Maria Cristina Huber Klotz, Eppan



„Ich habe für meine Pension keine großen Pläne“, meint die reiseffreudige Eppanerin die sich aber darauf freut einige Wunschziele wirklich anzureisen. Auch an ehrenamtliches Engagement in ihrer Ruhestandszeit denkend, meint die 62-jährige augenzwinkernd: „Meine Großfamilie wird sicher dafür sorgen, dass mir nicht langweilig wird!“ «

► Alfred Donà, Eppan



Ganz schön viel vor hat der Lehrer und Redakteur der Weinstraße. „Ich möchte mich in meinem Ruhestand zum Landschaftsführer ausbilden lassen, vielleicht auch ein paar landwirtschaftliche Kurse in der Laimburg belegen und unbedingt noch eine Weltreise machen!“, meint der quirlige 63-jährige Eppaner. «

Abo Aktion 2015



Werden Sie Freund oder Gönner der „Weinstraße“.

Mit einem kleinen Jahresbeitrag können Sie unsere Zeitschrift unterstützen und geben uns damit das Gefühl, dass „die Weinstraße“ Ihnen ans Herz gewachsen ist. Ihre Unterstützung motiviert uns „die Weinstraße“ noch besser zu machen.

Und so wird es gemacht:

Ganz einfach! Bei Ihrem nächsten Besuch in der Bank oder bei der Post können Sie unsere Zeitschrift durch die Überweisung des Jahresbetrags unterstützen.

* **Freundschafts-ABO** 15,00 Euro

* **Gönner-ABO** 30,00 Euro

* **Unterstützer-ABO** 100,00 Euro

* Sollten Sie das Unterstützungs-
abo nicht einzahlen, erhalten
Sie natürlich weiterhin kostenlos
„die Weinstraße“ zugesandt.

Unsere Konten:

Raiffeisen:
IBAN IT98 J 08255 58160 000300009903
SWIFT/BIC: RZS BIT 21048

BancoPosta:
IBAN IT46 I 07601 11600 000089105530

Geben Sie bitte Namen, Abo-Nummer oder Adresse die auf dem Adressticket Ihrer Ausgabe der „Weinstraße“ aufgedruckt ist, als Einzahlungsgrund an.



VERANSTALTUNGSKALENDER

MITTWOCH 04.11.2015

THEATER » **Männer haben's auch nicht leicht** | 20.00 Uhr | Aula Magna Auer

DONNERSTAG 05.11.2015

KINO » **Io e lei** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

FREITAG 06.11.2015

THEATER » **Veci se nasse, e non se diventa** | 20.45 Uhr | Theatersaal Leifers

KINO » **Man lernt nie aus** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SAMSTAG 07.11.2015

THEATER » **Männer haben's auch nicht leicht** | 20.00 Uhr | Aula Magna Auer

MUSIK » **Jodeln mit Sepp Oberhöller** | 14.00 Uhr | Pfarrzentrum Auer

MUSIK » **Hoangart mit Törggelen** | 18.00 Uhr | Kalditscher-Hof Montan

KINO » **Minions** | 16.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **The Programm – Um jeden Preis** | 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Man lernt nie aus** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SONNTAG 08.11.2015

THEATER » **Männer haben's auch nicht leicht** | 17.00 Uhr | Aula Magna Auer

THEATER » **Immer diese Putzfrau** | 18.00 Uhr | Kulturhaus Branzoll

FEST » **Kastanienbraten** | 10.00 Uhr | Südtiroler Weinmuseum

KINO » **Minions** | 16.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Man lernt nie aus** | 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **The Programm – Um jeden Preis** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

DIENSTAG 10.11.2015

KINO » **Io e lei** | 20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

MITTWOCH 11.11.2015

FEST » **Martini-Kirchtag** | Kurtinig

FEST » **Martinimarkt** | 9.00 Uhr | Girlan

VORTRAG

Referent: Univ. Prof. Dipl. Ing. Dr. tech.
Hermann Knoflacher

Dienstag, 10.11.2015

Verkehr verstehen heißt die Menschen verstehen

20 Uhr - Bürgerhaus Tramin

DONNERSTAG 12.11.2015

KINO » **TurboTrööt** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

FREITAG 13.11.2015

KINO » **Broadway Therapy** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SAMSTAG 14.11.2015

MUSIK » **Cäcilienkonzert** | 20.00 Uhr | Aula Magna Auer

KINO » **Ritter Trenk** | 16.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Broadway Therapy** | 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Picknick mit Bären** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SONNTAG 15.11.2015

THEATER » **Abbracci** | 17.00 Uhr | Neues Theater St. Jakob

KINO » **Ritter Trenk** | 16.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Picknick mit Bären** | 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Broadway Therapy** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

DIENSTAG 17.11.2015

KINO » **Der Zinnenmann – Christoph Heinz** | 20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

FREITAG 20.11.2015

THEATER » **Hin und Her** | 20.00 Uhr | Vereinssaal Andrian

KINO » **Madame Marguerite oder Die Kunst der schiefen Töne** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SAMSTAG 21.11.2015

FEST » **Kirchtagsball** | 20.30 Uhr | Kultursaal Altrei

THEATER » **Hin und Her** | 20.00 Uhr | Vereinssaal Andrian

THEATER » **Lasset ab! Georg Kaser räumt auf!** | 20.00 Uhr | Lanserhaus Eppan

KINO » **Thule Tuvalu** | 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Madame Marguerite oder Die Kunst der schiefen Töne** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SONNTAG 22.11.2015

THEATER » **Lasset ab! Georg Kaser räumt auf!** | 18.00 Uhr | Lanserhaus Eppan

KINO » **Madame Marguerite oder Die Kunst der schiefen Töne** | 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Thule Tuvalu** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

DIENSTAG 24.11.2015

FILM » **Madame Marguerite oder Die Kunst der schiefen Töne** | 20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

FREITAG 27.11.2015

THEATER » **Der Froschkönig** | 10.30 Uhr | Raiffeisensaal Terlan

THEATER » **Kabarett mit Prantl & Prantl** | 20.00 Uhr | Bürgerhaus Tramin

KINO » **James Bond 007 - Spectre** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SAMSTAG 28.11.2015

MARKT » **'s Kalterer Christkindl** | Kaltern

THEATER » **Lebkuchenzauber** | 15.30 Uhr | Kulturhaus Branzoll

THEATER » **Schneewittchen und die sieben Zwerge** | 17.00 Uhr | Lanserhaus Eppan

THEATER » **Hin und Her** | 20.00 Uhr | Vereinssaal Andrian

THEATER » **Töchter zu verschenken** | 20.15 Uhr | Theatersaal Leifers

KINO » **Shaun, das Schaf – Der Film** | 16.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Der Staat gegen Fritz Bauer** | 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **James Bond 007 - Spectre** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SONNTAG 29.11.2015

MARKT » **'s Kalterer Christkindl** | Kaltern

MUSIK » **Weihnachtskonzert Musikkapelle Margreid** | 18.00 Uhr | St. Gertraud Kirche Margreid

MUSIK » **Adventskonzert** | 17.00 Uhr | Pfarrkirche Kaltern

THEATER » **Lebkuchenzauber** | 15.30 Uhr | Kulturhaus Branzoll

THEATER » **Schneewittchen und die sieben Zwerge** | 17.00 Uhr | Lanserhaus Eppan

THEATER » **Töchter zu verschenken** | 17.00 Uhr | Theatersaal Leifers

THEATER » **Der Froschkönig** | 17.00 Uhr | Raiffeisensaal Terlan

THEATER » **Hin und Her** | 18.00 Uhr | Vereinssaal Andrian

KINO » **Shaun, das Schaf – Der Film** | 16.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **James Bond 007 - Spectre** | 17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

KINO » **Der Staat gegen Fritz Bauer** | 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

NEUMARKT

„EIN WOCHENENDE IM GRÜNEN“

VS Es ist wieder Spielzeit bei der Heimatbühne Neumarkt. Gespielt wird das Stück „Ein Wochenende im Grünen“, nach der Kriminalkomödie „Ein gemütliches Wochenende“ von Jean Stuart. Das Stück erzählt die Geschichte des gestressten Schriftstellers Raimund, der die Abwesenheit seiner Ehefrau dafür nutzen will, ein gemütliches Wochenende mit seiner Freundin im eigenen Landhaus zu verbringen. Doch wie so oft kommt alles anders als geplant... Gekonnt hat Regisseur Roland Selva das Original auch heuer wieder an die örtlichen Gegebenheiten angepasst und damit erneut ein abwechslungsreiches und äußerst unterhaltsames Stück geschaffen.

Gespielt wird am **6., 12. und 14. November um 20 Uhr** sowie am **8. und 15. November um 18 Uhr im Haus Unterland.**

Karten können von **10-13 Uhr und von 16-19 Uhr unter 331 2701485** vorgemerkt und eine halbe Stunde vor Theaterbeginn an der Abendkasse abgeholt werden



Die Heimatbühne Neumarkt sorgt im November wieder für beste Unterhaltung. F: Heimatbühne Neumarkt



KASTANIENBRATEN IM WEINMUSEUM

Zum Abschluss der Museumssaison lädt das Südtiroler Weinmuseum am **Sonntag, 8. November, von 10 bis 14 Uhr** zum Kastanienbraten im Weingarten ein. Gemeinsam mit Freunden und allen Besucherinnen und Besuchern möchten wir die abwechslungsreiche und gelungene Museumssaison feiern. Der Eintritt ist frei.

Das Weinmuseum bleibt noch bis einschließlich 11. November geöffnet.



WEIHNACHTEN IM SCHUHKARTON - EIN HERZ FÜR KINDER IN NOT

Zum 20. Mal ist die Geschenkkaktion „Weihnachten im Schuhkarton“ des Vereins „Geschenke der Hoffnung“ nun wieder angelaufen. Damit wird Kindern in Osteuropa und anderen armen Ländern zu Weihnachten eine große Freude gemacht. Jeder kann mitmachen! Dabei füllt man einen Schuhkarton mit kleinen Geschenken, der dann armen Kindern, die oft noch nie ein Geschenk bekommen haben, eine unvergessliche Freude bereitet. Heuer gehen die Schuhkartons nach Moldawien und Rumänien, wo sie den Kindern oft im Rahmen einer Weihnachtsfeier übergeben werden.

Mitmachen ist ganz einfach: Deckel und Boden eines Schuhkartons separat mit Geschenkpapier bekleben. Das Päckchen mit neuen Geschenken für ein Kind füllen. Eine Packanleitung ist im Flyer - der ab Mitte Oktober vielerorts in Südtirol aufliegt - zu finden oder der von der Webseite www.weihnachten-im-schuhkarton.org heruntergeladen werden kann. In Südtirol gibt es 70 Annahmestellen, Abgabeschluss ist der 15. November. Wer Fragen hat kann sich unter Tel. 366-3741116 melden. Alle Informationen auf www.weihnachten-im-schuhkarton.org.



Ein Mädchen, das sich sehr über dieses Päckchen freut. F: WIS

TIRGGTSCHILLER

Äpfelproduktion Südtirol 2015: 1140 000 Tonnen
2,2 Tonnen pro Kopf





F: Sigrid Florian

VON DER FÜHRUNGSPPOSITION ZUM SCHAMANISMUS

Ein Guru, Wunderheiler, Hexenmeister? Das Herz bebt ein bisschen schneller als üblich, derweil ich das Namensschild „Ausserer“ entdecke und fest auf die Klingel drücke. Man trifft schließlich nicht jeden Tag einen „Schamanen“.

Sigrid Florian Stefan Ausserer ist einer davon. Der 47-jährige in Girlan wohnhafte Familienvater winkt von der Stiege und führt mich über eine steile Holztreppe in seine Arbeits-

räume. Vorbei an einem Labyrinth aus Holzgitter, Pflanzen und Kerzen, an einer Massagegeleige und Klangschalen hin zu einem Mansardenzimmer mit Teppichen und „Altar“,

der vollbepackt mit Heiligenbildern- und figuren, Federn, Blüten, Musikinstrumenten, Traumfängern ist. Durch das Dachfenster scheint die Sonne ins Zimmer und Stefan bittet mich, auf dem gemütlichen Holzstuhl Platz zu nehmen. Er setzt sich gegenüber und ich mustere den Schamanen zuerst etwas genauer. Weiße Hosen, weißes T-Shirt, grüne Hausschuhe und ein lässiger Kapuzenpullover darüber. Ist das die typische Schamanenbekleidung? Er lächelt und spricht vom Weiß als Farbe der Unschuld. Die heutigen Schamanen seien aber an keine Kleiderordnung gebunden. Typisch sei jedoch der Medi-

zinbeutel, den er unter seinem Jäckchen hervorholt. Stefan selbst ist seit dem Frühjahr „nur“ mehr Schamane. Und Hausmann.

EXTREMER LEBENSWANDEL

Wer Stefan Ausserer von früher kennt, mag ihn vielleicht auf den ersten Blick nicht wiedererkennen. Der ehemalige Personalchef wandelte die meiste Zeit seines Lebens in Führungskreisen, arbeitete mit Zahlen und Geld. Geld ist ihm heute nicht mehr wichtig – „es ist nichts, was man festhalten kann.“ Damals stand er unter Dauerstress, brachte Familie



und Beruf wohl unter einen Hut, hatte aber ständig mit Schlafstörungen zu kämpfen. Als seine Frau nach dem Besuch bei einer Schamanin nach Hause kam, und ihm ausrichtete, sie habe – ohne ihn zu kennen – nur von ihm gesprochen und ihn zu sich eingeladen, zögerte er nicht lange. Der Besuch bei dieser Frau änderte sein Leben: „Sie hat meine Energiefelder wieder in Ordnung gebracht.“

Mehrere Jahre lang bildete er sich weiter und stand „in der Lehre“ dieser Schamanin. Sie lehrte ihn, zu meditieren und sich geistig in andere Welten zu begeben. Schließlich auch, dieses erlernte Wissen weiterzugeben. Vor einem guten halben Jahr wagte er den letzten Schritt, kündigte seine Arbeitsstelle und arbeitet seitdem zuhause. Er lebt, isst und trinkt achtsamer, meditiert, kümmert sich um den Haushalt und seine Familie und empfängt „Kunden“, deren Energiehaushalt er in das richtige Lot rückt. Die 20 kg, die er in dieser Zeit abgenommen hat, vermisst er nicht.

AUSGETICKT?

Auf Stefans Visitenkarte finde ich die Berufsbezeichnung „Schamane“ wieder. Er erzählt mir, dass es sich hier ursprünglich um Medizinmänner (oder -frauen) handelte, die ver-

schiedene mentale Praktiken anwandten und als „Vermittler“ zur Geisterwelt dienten. Eigentlich sei es die katholische Kirche, die Menschen wie ihn verfolgte und auszurotten versuchten. Dabei steht er heute aber noch lange nicht auf dem Kriegsfuß mit der katholischen Religion, er glaubt an Gott, Jesus Christus und den Heiligen Geist. „Ich gehe weiterhin zur Kirche, auch wenn ich mich innerlich von ihr distanziert habe. Aber meinen Kindern lebe ich Tradition vor. Sie sollen letztendlich selbst entscheiden, welchen Weg sie gehen wollen.“

Genauso verfähre er mit anderen Religionen, Ansichten und Gefühlen, die er nicht teilen kann: „Ich lasse meinen Körper nicht bewusst in negative Energiefelder laufen“.

BLOCKADEN MÜSSEN GELÖST WERDEN

Energiefelder sind generell sein Thema. Den letzten Stock seines großzügigen Familienappartements hat er zu seinen „heiligen Räumen“ umfunktioniert. Hier „reinigt“ er die Chakren (Energiezentren, laut traditionellen, südasiatischen Konzepten gibt es sieben bzw. zwölf davon) seiner Kunden. „Wie kann man sich ein energetisches Putzen der Energiezentren des Körpers vorstellen?“, frage ich mich und ihn



„Der Klang mobilisiert die Selbstheilungskräfte“.

F: Stefan Ausserer

laienhaft. Er zeigt auf seinen Medizinstab und erklärt mir den Ablauf einer Chakrenreinigung: Der Kunde legt sich auf den Boden, und er sich neben ihn. Dabei versetzt er sich durch Trommelmusik in Trance, benutzt seinen Medizinstab für diverse Aktivitäten: zum Durchkämpfen von Grenzen, zum Verteidigen, zum Putzen, als Schutz für ihn und den Menschen, in dessen Körper – Energiefeld er sich befindet. „Geister und andere Wesen, wie meine Geistesführer und meine Krafttiere helfen mir dabei, Blockaden zu lösen.“ Viele seien nicht imstande, jahrelange Beschwerden oder sich wiederholende Schwierigkeiten alleine zu bewältigen, hier hilft er: „Man sieht sich zwar jeden Tag im Spiegel an, aber die Seele bleibt oft unerforscht.“

Im Zusammenhang mit den Chakren steht auch die Klangschalenmassage, die Stefan

anbietet. Speziell gefertigte Klangschalen aus Tibet verschiedener Grundfrequenz und unterschiedlicher Größen werden auf den bekleideten Körper aufgesetzt und angeschlagen. So überträgt sich der vibrierende Schall des erzeugten Tons auf den Körper, er beruhigt und entspannt.

Besteht sein Kundenstab nun denn aus ehemaligen Geschäftspartnern – Managern? Er lacht und spricht von der Putzfrau UND dem Geschäftsmann, die zu ihm kämen. Alleine durch Mundpropaganda sei er imstande, gut und vor allem stressfrei zu leben. Der Mut und die ruhige sowie positive Art des Schamanen beeindruckten mich. Als ich das Gitter zur Wohnanlage schließe, überkommt mich ein zufriedenes Schmunzeln über meinen ersten Kontakt zu einem interessanten Medizinmann unserer Zeit. «



Genau meine Küche!

vom Küchenspezialisten, mit kompetenter Beratung und erstklassigem Rund-um-Service sowie Schranksysteme auf Mass, zu besten Preisen.

ewe

... und nicht irgendeine Küche

tschimben
www.kuechen-tschimben.com

Goldgasse 25 - 39052 Kaltern Tel. 0471 96 44 05



Der Künstler- und Bastelbedarf am Eck.

St. Michael / Eppan
Tel. 0471 661003

ALLES WAS DU BRAUCHST:

- Rundkopf-Wäscheklammer
- Minikunsthaarlocken
- Baumwollbordüre
- Plastik-Halbperlen selbstklebend
- Flachpinsel
- Heißklebepistole
- Spitze Papierschere
- Pinzette

Engel kann man nicht sehen...

aber man kann ihnen begegnen!

BEZAUBERNDER HOLZKLAMMER-ENGEL

Das Gesicht mit einem Filzstift bemalen. Anschließend die Rundkopf-Wäscheklammern mit dem Pinsel ab dem Hals ca. 5 cm lang in einer beliebigen Farbe dekorieren. Trocknen lassen. Die Lockenhaare mittig auf den Kopf kleben. Die Baumwollbordüre kleben Sie am Hals und am "Saum" des gemalten Kleides mit Heißkleber an. Den Federflügel ebenfalls. Zum Schluss dekorieren Sie nach Ihren Wünschen. Stecken Sie den fertigen Engel auf eine verzierte Papiertüte, befestigen ihn an einem Kuvert oder verwenden Sie den Engel am Advendskalender.



Am 14. November basteln wir gemeinsam die Holzklammer Engel

ALLE WEITEREN INFOS BEI RAPUNZEL ERHÄLTlich



„ICH BIN EIN MENSCH GEWORDEN“

Medial ist das Thema „Flüchtlingskrise“ zur Zeit ein wenig in den Hintergrund gerückt, aber trotzdem sind weiterhin Menschen auf der Flucht. In Montan ging es kürzlich um etwas, das nie in den Hintergrund rücken sollte: den Menschen.

Cäcilia Wegscheider Das Vereinslokal der Schützen in Montan? Ein ungewöhnlicher Ort für einen „Vortrag“ über Flüchtlinge? Vielleicht nicht, schließlich ist der Begriff „Heimat“ ein zentraler in der Schützenthematik. An diesem Abend geht es um Menschen, die ihre Heimat verlassen haben, verlassen mussten. Der kleine Saal ist voll mit jungen Menschen. Man spürt eine gewisse Spannung, vielleicht auch Unsicherheit. Was wird heute auf uns zukommen? Eine heiße Diskussion darüber, wie viele Flüchtlinge wir hier in Südtirol aufnehmen sollen? Ein Schlagabtausch darüber, wie viele davon „nur“ Wirtschaftsflüchtlinge und wie viele wirklich vor dem sicheren Tod flüchten? Nichts von alledem wird eintreten. Vier junge Menschen sitzen vor uns, zwei Mitarbeiter vom Verein Volontarius, die in der Flüchtlingsarbeit tätig sind und zwei junge Männer, die hier in Südtirol als Asylbewerber angekommen sind. Der Freiwillige von Volontarius ergreift das Wort. Luca ist Bozner italienischer Muttersprache, er spricht deutsch und findet manchmal die Worte nicht, das macht nichts. Seine Worte kommen trotzdem an. „Jeder Mensch hat eine besondere Würde und jeder Mensch ist wichtig“.

GESCHICHTEN DER FLUCHT

Abbas ist einer von denen, die ihr Land verlassen mussten.



Wer beschenkt wen? Am Ende des Abends zur Flüchtlingsthematik waren vermutlich alle ein wenig „reicher“.

F: Marcus Varesco

Pakistanisches Clandanken ließen ihn vor seinen Onkeln flüchten. Zuerst nach Russland, dort wurde er zusammengeschnitten, in Lager gesteckt und kam dann über Polen nach Deutschland.

Auch Mohammed ist geflüchtet, eines von den unzähligen Booten des Grauens erhält mit seiner Erzählung ein Gesicht. Mohammed kam übers Meer. Seine Geschichte ist nicht die Geschichte einer Flucht, sondern vieler Fluchten. Sie beginnt in Somalia, seiner Heimat, wo er auf dem Schulweg mit anderen Jugendlichen gekidnappt wird, um zu einer Kindermiliz ausgebildet zu werden. Da flüchtet er zum ersten Mal. Arbeitet, flüchtet, kommt auch in Lager, arbeitet, verdient Geld – mit nur einem Ziel vor Augen: den schwarzen Kontinent zu verlassen, Richtung Frankfurt zu seinem Onkel. Mohammed stockt im Erzählen, auch ich stocke innerlich. Ich weiß nicht, ob ich zornig sein soll oder traurig. Dann lächelt er, fasst sich wieder, während er sich die Tränen abwischt. Er erzählt von der

Überfahrt mit hundert anderen. 5 Tage ist er auf dem Meer, ohne Trinken und Essen. Er trinkt Salzwasser, ein Fischerboot rettet sie schließlich und übergibt sie der Küstenwache.

DIE MENSCHEN HABEN EIN GESICHT UND EINE GESCHICHTE

Zwischen Mohammed und uns, seinen Zuhörern gibt es keinen schützenden Bildschirm, keinen Fernschalter, mit dem man einfach wegschalten kann. Er gibt den Namenlosen ein Gesicht und einen Namen. Das, was Diana, die Mitarbeiterin von Volontarius danach noch erzählt, wie viel zum Beispiel eine Struktur zur Unterbringung eines Flüchtlings erhält, gerät zur Nebensache. Am Ende des Abends steht die Flüchtlingskrise da ohne ihre politisch und gesellschaftlich aufgeheizten Hüllen, reduziert auf ihren Mittelpunkt, den Mensch. Abbas sagt, nach alledem, was er erlebt habe, sei er ein Mensch geworden. Auch wir – an diesem Abend im Montaner Schützenlokal. «



DR. GREGOR OBERRAUCH

Ich habe gehört, dass die energetische Sanierung im Jahr 2016 weiterhin steuerlich absetzbar ist.

Laut ersten Meldungen wird für das Jahr 2016 alles beim Alten bleiben. Bei der energetischen Sanierung kann man somit weiterhin 65% der angefallenen Kosten, aufgeteilt auf zehn Jahre, von der Einkommensteuer abziehen.

Gibt es Änderungen bezüglich Sanktionen in Hinblick auf die Anwendung des Reverse Charge Verfahrens?

Es wurde die Verhältnismäßigkeitsregel für Sanktion eingeführt, welche somit auch für den Bereich „Reverse Charge“ gilt. Durch eine neues Komma 9-bis werden die Sanktionen in diesem Bereich neu definiert. Ab 01.01.2017 wird der Tatbestand der falschen Fakturierung des Rechnungsstellers bzw. der falschen Verbuchung des Rechnungsempfängers generell mit einer Strafe von 500 bis 10.000 Euro geahndet. Natürlich darf kein Tatbestand der Steuerhinterziehung bestehen, denn hier gilt weiterhin die Regelung, dass Sanktionen bis zu 200% der nicht korrekt ausgewiesenen Mehrwertsteuer anfallen.

Neuerungen bezüglich Absetzbarkeit von Forderungsverlusten.

Auch hier wurden Präzisierungen hinsichtlich der fiskalischen Absetzbarkeit gemacht. Grundsätzlich gilt bei Beträgen bis zu Euro 2.500 die volle Absetzbarkeit sofern das Inkasso nicht mehr möglich ist. Es gilt die 6 Monatsfrist. Natürlich muss gesagt werden, dass diese Regelung nicht eins zu eins für jeden Betrieb zutrifft. Achtung - längere Zahlungsziele usw. Generell wird bei den einzelnen Konkursverfahren folgende Regelung eingeführt: Ausbuchung der Forderung bei Eröffnung des Verfahrens aber zwingend innerhalb des darauffolgenden Geschäftsjahres.

Für weitere Fragen
oberrauch.gregor@dataconsult.bz.it



F: Asimina

FRUCHTIGES NEULAND

Die jungen Landwirte Simon Waldthaler und Simon Werth haben sich vor drei Jahren auf die Suche nach einer beruflichen Herausforderung begeben. Fündig wurden sie mit der nordamerikanischen Frucht „Asimina“, die sie jetzt im Überetsch anbauen.

Greta Klotz Im heimischen Obstbau traut sich nicht jedermann innovative Ideen umzusetzen. Es braucht Mut aber auch Ausdauer, wenn man sich abseits der Südtiroler Monokultur beweisen will. Auch der 25-jährige Simon Werth aus St. Michael und der 27-jährige Simon Waldthaler aus Montiggl verdienen ihr tägliches Brot eigentlich mit dem Anbau von Äpfeln und Wein.

Die Freunde sind Jungbauern aus Leidenschaft und wollten gerade deshalb etwas Neues ausprobieren. Ihre Recherche nach einer Frucht, die in Südtirol auf einfache Weise angebaut werden könne, führte sie zur Asimina, auch Paw Paw-Frucht genannt.

EINFACHER ANBAU, STEIGENDER ERTRAG

Vor zwei Jahren pachteten Simon und Simon ein kleines Grundstück in Eppan, um ihre Asimina anzupflanzen. Heute sind sie stolze Besitzer von 800 pyramidenförmigen Bäumen, die nach dem Vorbild einer einheimischen Apfelanlage gesetzt wurden. Der wohl größte Vorteil der Asimina ist, dass sie in Europa keine Schädlinge kennt und sich bestens für die biologische Landwirtschaft eignet. Nachteile sind die geringe Ertragssicherheit und das relativ schnelle Verderbnis nach der Ernte. Erst im vierten Jahr kommt die exotische Frucht am Baum zum Ertrag,

mit dem Vollertrag ist gar erst nach 7–8 Jahren zu rechnen. Zudem ist Asimina mit Kühlung nur wenige Wochen haltbar. „Der Anbau der Asimina steckt noch in den Kinderschuhen“, erklärt Simon Waldthaler.

Bevor die Landwirte selbst mit dem Anbau begannen, setzten sie sich mit Experten in Verbindung. Die Frucht ist in der Branche bekannt, aber es gibt in Europa nur vereinzelte Bauern, die Asimina in größeren Mengen anbauen. Fündig wurden die jungen Männer zuerst im Versuchszentrum Laimburg, wo seit ein paar Jahren einige Asimina-Bäume angepflanzt werden. Weitere Besuche führten sie zum Versuchszentrum Veits-

höchheim in Deutschland und schließlich nach Faenza zum europäischen Paw-Paw-Guru Montanari, der die Bäume in den 80er Jahren erstmals von Nordamerika nach Europa importierte. „Die Meinungen zu Details im Anbau gehen weit auseinander.“, erklärt Simon Werth.

Doch die kreativen Junglandwirte lassen sich nicht entmutigen. Sowieso machen sie viel lieber ihre eigenen Erfahrungen und passen den Pflanzenanbau kontinuierlich daran an, wie sie es für sich am besten halten. Gerne und häufig experimentieren die Simons an ihren Pflanzen herum, um die ertragreichste Strategie für die grüne Frucht herauszufinden.

EXOTIK AUS SÜDTIROL

Im September 2015 konnten die Überetscher ihre ersten Asiminas ernten. „Leider haben wir es nicht einmal geschafft all unsere Freunde eine Frucht verkosten zu lassen“, bedauern sie. Gut Ding braucht eben Weile. Die viel größere Herausforderung kam erst nach der Ernte auf die Landwirte zu: Eignet sich die Frucht denn überhaupt für den Südtiroler Markt? Der Geschmack der Asimina ist mit hiesigen Früchten nicht vergleichbar, klären die Simons auf. Form und Größe ähneln einer grünen Mango oder Papaya, das Fruchtfleisch erinnert an eine Avocado. Der Geschmack ist aber süß und geht in Richtung Vanille. Positiv ist, dass die Asimina viel Vitamine und Mineralstoffe enthält. Beste Voraussetzungen, um Südtirol zu erobern. Für ihre erste, wenn auch geringe Ernte fanden die Landwirte im Lebensmittelgeschäft „PUR Südtirol“ den perfekten Partner. Die Eppaner Asimina ging weg wie warme Semmeln. Die beiden Simons sind von deren Potential für den lokalen Markt überzeugt. „Eine Massenfrucht wird es wohl nicht, aber als Spezialität und vor allem als Varietät hat die Frucht sehr gute Entwicklungschancen.“ Darauf verlassen wollen sich die beiden Eppaner aber



Motiviert und stolz auf ihr eigenes Produkt: Simon Werth und Simon Waldthaler.

F: TIS

trotdem nicht. Sie sprühen vor Energie und haben reichliche Ideen, was mit ihrer Frucht in Zukunft denn noch alles geschehen könnte.

VOM ROHANBAU ZUR VEREDELUNG

Der nächste Schritt ist nun erstmal ein erfrischender Asimina-Saft, der aus Asimina Püree und Apfelsaft gewonnen und schon im November dieses Jahres in den PUR-Regalen stehen wird. Es gibt zwei Gründe weshalb die Landwirte so kurz nach dem angelaufenen Rohanbau auch schon den Schritt in die Veredelungsschiene der Furcht wagen. Zum einen besteht das Risiko, dass die Rohfrucht allein auf dem Markt nicht bestehen könnte, erklärt Simon Werth. Zum zweiten, können

die jungen Produzenten den Kunden auf diese Weise auch während des Jahres etwas bieten, was strategisch betrachtet zentral ist.

Man sieht Simon und Simon ihren Stolz und ihre Freude an dem, was sie machen, an. „Man braucht einen starken Willen für ein solches Vorhaben!“, wissen sie zu erzählen. Bis jetzt haben sie vor allem Geld und eine Menge Zeit investiert. Der große Unterschied zu ihrer täglichen landwirtschaftlichen Arbeit ist jener, es nun nicht nur mit Anbau und Anlieferung zu tun zu haben sondern auch mit der Direktvermarktung. Der Landwirt wird somit schnell selbst zum Unternehmer in vielen Bereichen. Die Simons sind überzeugt, dass ihre Bäume auch finanziell bald Früchte tragen werden.

Dennoch geht es den beiden in erster Linie um die Erfahrung als solche. „Wir lernen laufend Leute kennen, die ebenso klein angefangen haben. Es ist schon etwas Besonderes mit einem Projekt zu starten, das zuerst belächelt wird, dann aber Erfolg hat.“, schwärmt Simon Werth. „Als wir zum ersten Mal eine Frucht geerntet haben, war ich total aus dem Häuschen!“, gibt Simon Waldthaler zu. „Und schon allein sein eigenes Produkt im Regal stehen zu sehen, ist ein riesiger Erfolg und ein super Gefühl!“ Zum Schluss bleibt eigentlich nur noch eine Frage an die sympathischen Männer. Was tun, wenn jetzt ein anderer die tolle Idee kopiert? „Dann haben wir schon drei Jahre Vorsprung!“, lachen die Simons. Wo sie Recht haben... «

Gesunde Füße!



Orthopädie

Maßschuhe
Prothesen
Schuhumbauten



Einlagen

Kinder
Alltag
Sport



Reha-Artikel

Bandagen
Orthesen
Schienen



Schuhe

Kinderschuhe
Damenschuhe
Herrenschuhe



Ganter
natürlich gehen



gbo Gamper Burger Orthopädie
info@gbo.it, www.gbo.it

Vintlerstraße 5/d, 39100 Bozen
Tel. & Fax 0471 978236

Handwerker Straße 24, 39100 Bozen
Tel. 0471 301796

PLATZER
IMMOBILIEN IMMOBILIARE
Michaelsplatz 10 - EPPAN (BZ)
Tel: 0471 660442 - 335 8128714
www.platzerimmobilien.com
info@platzerimmobilien.com
IHR WOHNUNGS & IMMOBILIENSPEZIALIST
IM ÜBERETSCH UND UMGEBUNG

VERKAUFT EXKLUSIV



EPPAN - UNTERE GAND: Helle Dreizimmerwohnung in schöner und ruhiger Lage mit großem Garten, Keller, Garage und Autostellplatz um Euro 310.000! (HWB: F = energ. Heizbedarf)



EPPAN - PIGENO: Teils sanierte Zweizimmerwohnung im Dachgeschoss in schöner und ruhiger Lage samt Keller und Gemeinschaftsstellplatz um Euro 145.000! (HWB: G)

EPPAN - MISSION: Freistehendes Dreifamilienhaus im Zentrum von Mission mit Autostellplätzen, Innenhof und vielen Extras! (HWB: G)

EPPAN - BERG: Letzte Vier- und Fünzimmerwohnungen in sonniger Lage (12 Gehminuten vom Zentrum) mit Balkone, Terrassen (Südseite) Keller und Autostellplätzen ab Euro 330.000! Sofortige Übergabe (HWB: B)



KALTERN - ST. ANTON: Neuwertige Dreizimmermansardenwohnung in Dreifamilienhaus samt Keller, Doppelgarage & Extras um Euro 260.000! (HWB: F)



KALTERN - ST. ANTON: Sanieretes Dreifamilienhaus samt Garage, Garten und viele Extras (HWB: C)



KALTERN - PENEGALWEG: Große Dreizimmerduplexwohnung in ruhigem Kondominium samt Keller und gem. Autostellplatz um Euro 270.000! (HWB: G)

BOZEN - GRIES: Geräumige Dreizimmerwohnung zwei Keller, Garage & Extras um Euro 439.000! (HWB: G)

NIEDERPUSTERTAL: Neuwertiges Dreisterne-Hotel samt Inventar zu interessantem Preis! (HWB: A)

WOHLBEHUTET IN DEN WINTER...!

...aber in geschlossenen Räumen sollte man die Stilregeln nicht vergessen.



Petra Bühler
gourmetschule.de

Der Hut als klassische Kopfbedeckung gehört mittlerweile zum Großteil der Vergangenheit an. Das neue IT-PIECE Mütze ist allerdings aktueller denn je und ist aus der Modewelt nicht mehr wegzudenken. Ob als kuschelige Strickmütze oder bunt und schrill in allen Regenbogenfarben, ob mit Nieten oder Pailletten, als Barrett oder Schildmütze oder als cooles Cap, die modernen Kopfbedeckungen komplettieren den persönlichen Look. Modewusste kombinieren dazu den passenden Schal und die passenden Handschuhe. Die Mütze dient also nicht nur als Wärmespender für kalte Wintertage sondern ist heutzutage Teil des kompletten Outfits. Wie verhält man sich aber, wenn man nach einem herrlichen Schneespaziergang ein Restaurant oder ein Café betritt? Wenn man nach einem Begrüßungscocktail im Freien in den Veranstaltungsraum gebeten wird? Wenn man beim Skifahren eine Mittagspause in der Skihütte einlegt? Wenn man als cooler Teenager einen Snack in der Pizzeria einnimmt? Behält man die Mütze auf oder wird sie abgenommen?

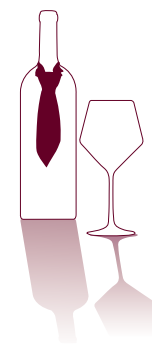
Um eine zufriedenstellende Antwort auf diese Frage zu finden, ist eine kurze Reise in die Vergangenheit von Nöten. In der Zeit der Ritterrüstungen galt es als Zeichen des Vertrauens und des Respekts, den Ritterhelm abzunehmen und sich sozusagen schutzlos zu zeigen, sobald der Ritter einen Raum betrat. Da es keine weiblichen Ritter gab und Damen somit auch keine Bedrohung darstellten, durften sie ihre Kopfbedeckung auflassen. Und diese Regel und Sitte hat sich bis in die heutige Zeit gehalten.

Die Knigge-Regel besagt: Herren nehmen als Zeichen guter Umgangsformen immer ihre Kopfbedeckung ab, wenn sie einen Raum betreten. Dazu gehören Hüte, Mützen und Caps. Wie bei zahlreichen Regeln der klassischen Umgangsformen gibt es auch hier bei den Damen wieder etwas flexiblere und weitläufigere Stilvorschriften. Damen dürfen ihren Kopfschmuck auch in geschlossenen Räumen aufbewahren, da die Kopfbedeckung oftmals Teil des gesamten Kleidungsstils ist und da man es einer Dame niemals zumuten würde, dass ihre Frisur durch das Tragen der Mütze eventuell plattgedrückt und unansehnlich wäre. Eine Ausnahme bilden dabei nur sehr große und ausladende Hüte, die den an-

deren Gästen die Sicht versperren könnten oder Hüte die an einen reinen Zweck gebunden sind, wie zum Beispiel Regen- oder Sonnenhüte.

Demzufolge nimmt der Herr nach dem Schneespaziergang seine Mütze ab und die Dame darf sie auch gerne aufbewahren. Ebenso betritt der Herr die Veranstaltungsräume ohne Kopfbedeckung und die Dame entscheidet spontan selbst, ob sie den kleinen Hut abnimmt oder aufbehält. Und auch beim Skifahren genießt die Damen die Mittagspause mit Mütze und der Herr ohne.

Es klingt reichlich ungerecht, entspricht aber den klassischen und immer noch aktuellen Umgangsformen. Auf jeden Fall einzuhalten sind diese Regeln bei Kindern und Jugendlichen. Es zeugt von guten Umgangsformen und ist ein Zeichen des Respekts gegenüber den Erwachsenen und älteren Personen, wenn die Kopfbedeckungen in Räumen abgenommen werden. «



GASTHAUS WALDTHALER

Drei Stufen zum Glück – in Auer führt eine kleine Doppeltreppe zum traditionsreichen Gasthaus am Hauptplatz.

Cäcilia Wegscheider „Stiegelewirt“ oder „Scaletta“, so sagt man in Auer, wenn man das den Platz an der Hauptstraße dominierende Gebäude des Gasthauses Waldthaler meint. Das imponierende Wirtshaus ist kaum unter seinem eigentlichen Namen bekannt, sondern die Stufen, die zu seinem Eingang führen, sind im Laufe der Geschichte für seine Benennung ausschlaggebend geworden. „Drei Stufen auf der einen, vier Stufen auf der anderen Seite“, schmunzelt Rudolf „Rudi“ Dibiasi. Aber warum das so ist, weiß er selbst nicht genau. Der gebürtige Kurtatscher führt das Traditionshaus seit einigen Jahren. Was er aber weiß ist, dass die Wichtigkeit des Gasthauses nicht nur durch seine strategische Position, sondern auch durch die öffentliche Waage gegeben war, die sich genau vor dem Gasthaus befand. Beim Stiegele traf sich das gesellschaftliche Leben in Auer. Und trifft sich heute noch. „Sehen und gesehen werden“ lautet das Motto. Kaffee trinken, ratschen, zum

Aperitiv anstoßen: Im Gastgarten zur Straße hin sitzt man an prominenter Stelle. Mehr als 50 Plätze im Freien zählt die vor allem in den warmen Sommermonaten beliebte „Loge“, rund um die sich geschäftiges Treiben abspielt.

GASTSTÄTTE MIT LANGER TRADITION

Wer es ruhiger mag, findet im Inneren des Gasthauses sicherlich ein behagliches Plätzchen. Der Gastraum und eine Stube, beide in heller Holzvertäfelung – modern leicht und doch zugleich gemütlich – laden zum Verweilen ein. „Wir kochen mittags und abends“, meint der Chef, der persönlich hinter den Kochtöpfen steht, „bieten neben der Karte auch immer wechselnde Tagesgerichte an“. Gutbürgerliche traditionelle Küche und moderne Speisen, Südtiroler Kost und italienische Gerichte: Die Küche präsentiert sich so offen wie das Gasthaus selbst, das sich gegen den Platz hin und die das Dorf durchquerende Hauptstraße

öffnet – die seit der Eröffnung der Umfahrungstunnels auch angenehm ruhiger geworden ist. Hausgemachte Gnocchi, Proseccorisotto mit Garnelen oder fein garnierter Hirschschinken: Einfach, aber raffiniert zugleich. „Beliebt sind bei unseren Gästen vor allem die Knödelvariationen“, meint Dibiasi, der von seiner Tochter im Betrieb tatkräftig unterstützt wird. Auch die Fleischgerichte kommen gut an. „Ob es nun ein Entrecotè, eine Tagliata oder ein klassisches Steak ist“, bestätigt der Koch.

Ein Kaffee im Gastgarten oder ein opulentes Mittagessen in der Stube: das Gasthaus Waldthaler ist einen Besuch wert. Und wer weiß, vielleicht treffen Sie dabei einen alteingesessenen Aurer, der das Geheimnis lüften kann, warum beim Stiegele auf der einen Seite drei und auf der anderen Seite vier Stufen hinaufführen. «



Unser Klassiker

Kaffee-creme, Himbeerschnitten oder die klassische Sacher-torte: Süßes ist der Geheimtipp des Hauses.

Rudi Dibiasi ist bekannt für seine Desserts, die den Abschluss eines Essens sprichwörtlich „versüßen“ und die man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.

Ebenso ist der Koch berühmt für seine hausgemachten Torten, die vor allem am Wochenende stückweise angeboten der Renner sind.

Pfraumer Roland & Co OHG
d. Dorfmann Wolfgang & Pfraumer Roland

Beratung, Planung und Ausführung von
Heizungs-, Sanitär-, Solar-, Staubsauger-,
Lüftungs- und Klimaanlage

Pfraumer Roland & Co OHG/SNC | Weinstraße 19 | Tramin
T. 0471 86 10 14 E-Mail info@pfraumer.it Homepage www.pfraumer.it
T. Wolfgang 348 25 65 190 T. Roland 348 25 65 193

pitschl ZIMMEREI
HOLZVERARBEITUNG



PITSCHL PAUL - ZIMMEREI - HOLZVERARBEITUNG

Messnerweg 3 - 39040 Aldein (BZ)

Tel. 0471/886828 Fax. 0471/886121

pitschl@rolmail.net - www.zimmerei-pitschl.it

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag: 7.00 - 12.00 / 13.30 - 17.45 Uhr



F. Roberta Pala

ZWISCHEN WIND UND WASSER

15 Jahre alt ist Matthias Lancsár, und schon kann er den Titel eines Italienmeisters für sich beanspruchen - im Kitesurfen. Was an diesem Sport so faszinierend ist, erzählt der junge Paulsner mit einer Begeisterung, die ansteckend ist.

Lisa Pfitscher Genauso stellt man sich einen Surfer vor – pardon, Kitesurfer! Denn es gibt grundlegende Dinge, die das Surfen vom Kitesurfen unterscheiden. Das wird uns der Sportler noch erklären. Braungebrannt von seiner letzten Türkeireise, mit Strandfrisur und einem strahlendem Lächeln im Gesicht sitzt er da. Was er in der Türkei gemacht hat? Gesurft? Nein, gemodelt! Für eine Radsportmarke zwar, aber entdeckt wurde er beim Kiten. Der junge Paulsner erklärt, worum es in seinem Sport geht. „Kitesurfen ist eine Wassersportart, die mit Wind betrieben wird. Man hat ein Brett, das einem Snowboardbrett ähnelt und eine Art Drachen, mit dem man durch 24 Meter lange Leinen verbun-

den ist.“ Wenn der Wind in das Segel fährt und er übers Wasser surft, dann macht ihm das einfach „brutal viel Spaß“, bringt es Matthias auf den Punkt. Was nach einem unmöglichen Kraft- und Balanceakt aussieht, ist gar nicht so muskelbeanspruchend. „Kiten ist eigentlich nicht sehr kraftaufwändig“, stellt Matthias fest und fügt schmunzelnd hinzu „Deswegen wird es auch oft als Frauensport bezeichnet.“ Man ist durch ein Trapez am Rumpf mit dem Schirm verbunden, der ganze Zug geht somit über den Körper und nicht über die Arme. Bei der Disziplin Freestyle sieht das dann wieder anders aus, da müssen die Armmuskeln schon mehr leisten. Man sollte aber in jedem

Fall gut schwimmen können. „Vor allem am Anfang ist man mehr im Wasser als drüber“, erinnert sich der Kiter. Viele haben schon nach den ersten Versuchen aufgegeben, weil sie so viel Wasser geschluckt hatten. Er nicht.

VOM TOURIST ZUM PROFI

Seit vier Jahren betreibt er diesen Sport. Das erste Mal auf einem Kiteboard gestanden hat er 2011 während eines Familienurlaubs in Ägypten. Da hats ihn „mitgerissen“, wie er sagt, und seit damals hat er viel trainiert. Immer wenn er mit seinen Eltern in Urlaub gefahren ist, aber natürlich auch sonst. Im Frühjahr eignet sich der Kalterer See sehr gut zum Kiten, weil die Windverhältnisse gut sind

und noch keine Badegäste da. Danach wirds bald zu eng. Zum Kitesurfen braucht man viel Platz, außerdem ist es eine sehr schnelle Sportart. Besser also, wenn nichts im Wege steht. Die Sportart ist sehr jung, es gibt sie seit weniger als 20 Jahren. Die Kite-Szene in Südtirol ist bereits recht ansehnlich, sie wächst und verändert sich sehr schnell. Es gibt viele Kiter in Südtirol, keinen davon aber im professionellen Bereich. Außer Matthias. Er trainiert am Gardasee bei einer Kiteschule, es gibt dort ein „Junior Kite Team“. Matthias arbeitet dort in den Sommerferien als Kitlehrer, die restliche Zeit lernt er in der Mannschaft selbst dazu. Vom Motorboot aus schaut der Trainer zu und zeigt ihm



Balance zwischen zwei starken Elementen: Wind & Wasser

F: Roberta Pala



Er räumt ganz schön ab: Matthias mit einigen seiner gewonnen Preise.

F: Matthias Lancsár

neue Tricks, die es laufend zu verbessern gilt. Vor- und Rückwärtsrollen, 360° Drehungen, sowie alle möglichen Kombinationen und Variationen daraus gilt es zu beherrschen. Die Stärke des Windes fasziniert ihn „Man kann sich gar nicht vorstellen, welche Kraft sich da entwickelt“.

EIN UNBESCHREIBLICHES FREIHEITSGEFÜHL

Wer trainiert, macht auch Wettkämpfe. Zweimal hat er an der europäischen Juniorenmeisterschaft in Frankreich teilgenommen, und heuer zum ersten Mal an der Italienmeisterschaft, die in der ersten Septemberwoche stattgefunden hat. Die hat er auch prompt gewonnen, und zwar in den beiden Disziplinen

„Slalom“ und „Long distance“. Weil auf dem Idrosee schlechte Windverhältnisse herrschten, ist die Truppe auf den Gardasee ausgewichen. Bei der Disziplin „Slalom“ geht es darum, sich in mehreren Runden um zwei Bojen zu schlängeln. Bei „Long Distance“ geht es in rasantem Tempo mehrere Kilometer quer über den See. Und auch das hat Matthias mit Bravour gemeistert, was ihm den Gesamtsieg eingebracht hat. „Beim Kiten ist man unheimlich frei“ schwärmt Matthias. „Man ist alleine auf dem Wasser und genießt die Freiheit.“ Außerdem bringt ihn die Sportart zu vielen schönen Plätzen dieser Erde. Die Trainingsplätze zu Hause sind begrenzt, Reisen bietet andere Trainingsmöglichkeiten. Sardinien, Spanien,

Frankreich, Dominikanische Republik...überall da hat er schon trainiert. „Kiten in der Welle“ macht ihm großen Spaß, ist aber eben nur am Meer möglich. Die Kiter sind eine Gruppe, die viel Zeit am Strand, am Wasser und in der Sonne verbringt und das machen, was ihnen Spaß bereitet. „Es sind fröhliche, lockere Leute!“, erzählt Matthias.

WINTERPAUSE?

Was macht ein Kitesurfer in den kalten Monaten? Matthias ist seit 12 Jahren Eishockeyspieler bei der Eppaner Mannschaft. Ein guter Ausgleich, wie er selbst sagt. Er besucht das Realgymnasium in Bozen. In diesem Winter wird er wohl ein paar Schulstunden versäumen, denn eine Reise nach

Brasilien steht an. „Brasilien ist das Kite-Mekka schlechthin, wegen seiner Windverhältnisse“, schwärmt der Kiter. Seine sportlichen Leistungen finden auch bei der Schulleitung Anklang: Matthias darf sich für die Reise freinehmen, unter der Bedingung, den Stoff nachzupauken. Das scheint ihm keine Sorgen zu bereiten, sein strahlendes Gesicht verrät vor allem Vorfreude auf das kommende Abenteuer. „Ich bin am Anfang meiner Karriere. Mal schauen wie weit ich komme. Ich werde bestimmt nächstes Jahr wieder an der Italienmeisterschaft teilnehmen“ verrät der „Junior“ seine Pläne. Für den Einstieg in die Liga der Erwachsenen muss er noch viel lernen, sagt er selbst. Aber das Ziel hat er anvisiert... «

AUTO



PICHLER

// Verkauf & Service

// Reparaturen aller Marken

// Hauptuntersuchungen

// Einbau von Gasanlagen

IHR PARTNER RUND UMS AUTO IN TRAMIN

Bahnhofstrasse, 2 // 39040 Tramin (BZ) // Tel. 0471 861 131 // info@autopichler.com // www.autopichler.com



F. Jacopo Ventura for kitchenarts.it

DIE WELT AUF EINEM TELLER

Sie nennen sich ein „unschlagbares Team“. Doch macht einer der drei Caterer von „Emotion Events Catering & more“ besonders von sich reden: Danilo D'Ambra schaffte den Aufstieg vom Geometer zum Liebling der nationalen Gastronomieszene.

Sigrid Florian Bernd Schwienbacher, Koch aus Auer, Andreas Sbob, Logistiker aus Auer und Danilo D'Ambra, Koch aus Bozen blicken zufrieden und erschöpft auf 6 Monate 24-stündige Arbeit zurück. Auf der Mailänder Expo führten die drei Freunde und Kollegen den Pavillon Weißrusslands und gaben – in Zusammenarbeit mit einer kleinen Crew aus weißrussischem Personal – bis zu 1200 Essen pro Tag aus. „Vorerst will ich einfach nur schlafen, niemanden sehen und niemanden hören“, so Danilo D'Ambra, der durch die Weltausstellung auch Ruhm auf nationaler Ebene erfuhr. In der „The Cooking Show“ auf Rai 3 trat er schon einige Male gegen einen internationalen

Konkurrenten an, zeigte sein feines Gespür für geschmackvolle Kreationen und reihte sich so in die Riege der italienischen Spitzenköche ein. „Ich konnte auch unheimlich viel in dieser Zeit lernen“, meint der bescheidene Jungkoch und Fischliebhaber. Er schwärmt von seinen kulinarischen Kurzreisen: „Wollte ich zum Beispiel sehen, wie in Malaysia gekocht wird, musste ich nur die Straße überqueren.“ Zurzeit prüft er zahlreiche neue Angebote, die jedoch noch streng geheim sind. Seine Karriere vor der Kamera geht jedoch auch nach dem Ende der Weltausstellung weiter, so verrät er uns. Und das, obwohl der 29-Jährige seine Laufbahn als Koch erst vor 4 Jahren be-

gann und eigentlich gelernter Geometer ist.

Während er einmal mit Meterband und Computer arbeitete, war es in den letzten Monaten die Kartoffel, die ihn vor große Herausforderungen stellte und manchmal auch Kopfzerbrechen bereitete. „Die Vielfalt

der Produkte aus Weißrussland ist sehr bescheiden, wir mussten sofort feststellen, dass wir es in Südtirol um einiges einfacher haben, da das Angebot an Obst, Gemüse und Fleischprodukten hier ausgewogen ist“, sind sich die drei einig. Mit neuen Ideen und



„Es hat einige Jahre gebraucht, bis ich den Mut hatte, meinen Weg zu gehen“

F: thecookingshow

viel Fantasie schafften es die drei Caterer aus der Basis der weißrussischen Küche, neue, kulinarische Spezialitäten zu kreieren und wussten dabei aber schon zu Beginn: Die Eröffnung eines weißrussischen Restaurants werden sie sicher nie anstreben.

„ARRANGIERE DICH“

Was machen wir aus der Kartoffel, war nur eine der vielen Fragen, denen sich das Trio erfolgreich stellte. „Auf der Expo ist jeder Tag eine Überraschung, und es läuft nie so, wie du planst“, kommentiert Danilo D’Ambra. „Wolltest du eine Tomate, bekommst du eine Wassermelone“, fügt Bernd Schwienbacher hinzu. Aus dem, was die Lieferanten dem Team schließlich übergaben, war man gezwungen, das Beste zu machen. Und das, obwohl das Menü für die Gäste bereits stand. Dass das alles in einer Mannschaft stattfand, in der der größte Teil nur weißrussisch sprechen konnte, war ein weiteres der vielen kleinen Hindernisse, die die Arbeit erschwerten. Gewöhnungsbedürftig war für die südtirolerische Brigade ebenso die Küche, die den Maßen 3 x 3 m entsprach. Nicht zuletzt waren es der Witz und Einfallsreichtum der Caterer, die die tägliche Arbeit erleichterten. „Man kann Probleme suchen, oder Probleme lösen“ Dieser Satz gab uns wieder die nötige Kraft um die täglich neuen „Nüsse“ zu knacken.

FEINE GAUMEN ZAHLEN SICH AUS

Bekannt als „verrückte Köche“ ist vor allem Bernd Schwienbacher von diesem Image nun „stuffed“. Er hat sich mehr auf Hochzeiten spezialisiert, setzt aber weiterhin auf Krea-

ktivität: Gegenwärtig auf dem Teller und nicht mehr aus der Spülmaschine oder der Spritze. Während er sich um die Aufträge und die Kunden kümmert, plant Andreas Sboj die logistischen Themen und Danilo D’Ambra weilt in der Küche. Die Senkrechtstarter des Cateringunternehmens „Emotion Events“ sind stolz, eine Zeit des Dauerstresses und des Improvisierens gelungen hinter sich gebracht zu haben. „Ich habe keine Minute gezögert, als Bernd mir das Angebot dazu gemacht hat“, meint Danilo. Mittlerweile zeigte sich, dass die Formation für alle Beteiligten ein Glücksgriff war. Bernd Schwienbacher selbst lobt besonders sein „bestes Pferd im Stall“ und seinen Werdegang: „Es gibt nicht viele Köche, die in so kurzer Zeit eine so steile Karriere erleben. Besonders beachtlich finde ich, dass er wie einige andere berühmte Köche wie zum Beispiel Stefan Marquard sein Handwerk nicht von der Pike auf gelernt hat.“

Nicht zuletzt zieht das Catering selbst Vorteile aus der erfolgreichen Zeit in Mailand und den Auftritten D’Ambra im Fernsehen. Ihr Bekanntheitsgrad hat sich in den letzten Monaten unheimlich gesteigert, Aufträge über Aufträge folgen. Marken wie Coca Cola, Rolex und Chanel konnten an Land gezogen werden, auf der Expo selbst waren sie exklusiver Partner der Vinitaly, Perugia und Pernigotti. „Ich habe die halbe Weltausstellung bekocht“, lacht Danilo D’Ambra und ergänzt: „Das Tolle ist, dass nicht wir sie, sondern sie uns gesucht haben.“ «

EE
EMOTION EVENTS
catering & more

Du bist ein Quereinsteiger in der heimischen Gastronomieszene und erst seit 4 Jahren als Koch tätig. Wie kam es dazu?

Eigentlich war ich schon immer ein Feinschmecker und habe mich für den Beruf des Kochs interessiert. Damals waren die Umstände aber so, dass ich die Laufbahn des Geometers eingeschlagen habe, auch aufgrund meiner Familie. Die Arbeit langweilte mich und als ich 2011 den damaligen Sternekoch des Restaurants „Hidalgo“ überreden konnte, mich für ein Praktikum zu engagieren, war mir klar, wo ich hingehörte: in die Küche! Eine Ausbildung im schulischen Sinne habe ich nie gemacht.

Wenn du deinen Beruf wirklich liebst, schaffst du es also auch so? Was zeichnet dich in deiner Arbeit aus?

Ja. Ich denke, dass ich imstande bin, die Tiroler Küche mit der nationalen und internationalen Küche zu vereinen und neu zu erfinden. Zudem bin ich ein Liebhaber der minimalen Küche, des Gourmets. Der Bauch soll nicht knurrend nach Hause gehen, aber das Auge isst mit. Ich wollte es unbedingt und konnte nach diesem Praktikum noch mehr Erfahrungen in heimischen Betrieben sammeln. Jede war für sich überaus wertvoll.

Bis dich Bernd schließlich für „Emotion Events“ gewann...

Ja, wir kannten uns bereits vorher und wussten, dass wir gut miteinander können. Das Catering-Geschäft ist schnell und dynamisch, das Führen eines gastronomischen Betriebes wieder etwas ganz



Aufstrebender Fernsehstar
Danilo D'Ambra F: Luti Eugenio

anderes. Ich mag beides, ich mag Herausforderungen.

Stichwort „Expo“. Was konntest du aus dieser Erfahrung lernen?

(Lacht) Oh, sehr vieles. Unter schwierigen Bedingungen Massen an Bestellungen zu koordinieren. Und ich habe interessante Persönlichkeiten kennengelernt. Erst vor wenigen Wochen war ich mit Carlo Cracco (italienischer Starkoch, Anm.d.Red.) unterwegs. Ich konnte in viele kulinarische Realitäten eintauchen. Und nicht zuletzt habe ich das Rampenlicht und das Wettkochen im Fernsehen sehr genossen.

Was steht als nächstes an?

Zunächst einmal: Entspannen. Ich habe nun quasi 6 Monate zu dritt in einer winzigen Küche verbracht. Auf der Expo selbst ging es immer hektisch zu, es fehlte die Zeit zum Scherzen und auch um Fehler zu machen. Als Koch ist es ja nicht so, dass es einen Zeitpunkt gibt, an dem es heißt: Jetzt bist du fertig. Es gibt immer einige, von denen man viel lernen kann, und das möchte ich auch. Zudem werde ich als Koch weiterhin im italienischen Fernsehen vor der Kamera stehen.

 **DANILO D'AMBRA**



F: Renate Mayr

ARTCAFÈ: OASE DER KUNST UND DER BESONDEREN MENSCHEN

Seit kurzem gibt es in Kurtatsch einen besonderen Kunsttreff: das ArtCafè Oase im Sozialzentrum, das nun regelmäßig besondere Kunstwerke der eigenen Werkstätten präsentiert.

Renate Mayr Freundlich ist der Empfang im neuen „ArtCafè Oase“ im Sozialzentrum von Kurtatsch. Begleitet von der Leiterin Johanna Marsoner tauche ich ein in ein Ambiente, das mehr als ein Ort zum Innehalten ist, sondern viel Raum und Licht hergibt, um besondere Kunstwerke zu betrachten, Bilder und Gegenstände von Hand gemacht in den Werkstätten des Sozialzentrums und im Malatelier des Ansitzes Gelmini in Salurn. Hinter der Bartheke winkt mir Graziano entgegen, der für den Barbetrieb zuständig ist und mir mit großer Freude einen Kaffee zubereitet.

REGELMÄSSIGE KUNST-AUSSTELLUNGEN

Man spürt gleich, dass das ArtCafè eine Oase der Ruhe mit gleich mehreren Besonderheiten ist. Menschen mit Beeinträchtigung arbeiten hier und machen ihre Kunstwerke einem breiten Publikum sichtbar. „Die Bar hat es bereits gegeben, nun wollen wir sie durch regelmäßige Kunstausstellungen bereichern“, erklärt Marsoner. Aus dem Cafè Oase wurde so das ArtCafè, das am 18. September 2015 mit einer Ausstellung von ausgewählten Bildern der beiden Künstler mit Autismus Marvin Wegher aus Kurtinig und Aaron Gio-

vannini aus Leifers eröffnet wurde. „Sehr viele Besucher sind zur Vernissage gekommen, der Kunst wegen und nicht wegen des sozialen Verständnisses“, meint Marsoner.

PREISGEKRÖNTE KÜNSTLER

Denn Wegher und Giovannini haben jüngst von sich hören gemacht: Im vergangenen Mai wurden ihre Bilder beim italienweit ausgeschriebenen Rotary-ARThandicap Award unter über 100 Einsendungen mit dem zweiten und dritten Platz ausgezeichnet. Weitere fünf Künstler des Sozialzentrums Kurtatsch haben den

Sprung unter die ersten 20 geschafft. Dieser große Erfolg habe laut Marsoner den Impuls für die Eröffnung des ArtCafès gegeben: „Es ist wichtig für die Personen, die in den Werkstätten arbeiten, zu sehen, dass ihre Arbeit ankommt. Damit einher geht auch eine Veränderung des Menschenbildes, denn es wird sichtbar, welche künstlerisch interessanten Objekte diese Menschen hervorbringen.“ Wie etwa das Bild „Leidenschaft“ von Aaron Giovannini aus Leifers, das einen einzelnen Baum während der Zeit der Dämmerung auf der Leinwand festhält und überraschenderweise in blauer



Farbe getaucht ist, obwohl man die Dämmerung und Leidenschaft eher mit einer anderen Farbe verbindet. „Farbe ist für ihn eine Möglichkeit, mit anderen Menschen zu kommunizieren, sie wissen zu lassen, wie es in ihm aussieht“, sagte Brigitte Matthias, die Leiterin des Kunstforums Unterland bei der Vernissage. „Wenn ich zornig bin, male ich dies, wenn ich glücklich bin, male ich jenes“, drückt sich Giovanni selbst aus.

FREIER KÜNSTLERISCHER ZUGANG

Gerade darin sieht Ivana Gianotti, die Giovanni und Wegher in einer Gruppe von insgesamt zwanzig Personen in der Malwerkstatt im Anstz Gelmini begleitet, einen besonders interessanten künstlerischen Zugang: „Es ist eine freie Sicht auf die Dinge, unbeeinflusst durch Bildung, aber mit ganz klaren Ideen dahinter.“ So gibt Marvin Wegher in seinem preisgekrönten Bild, das im ArtCafé unverkäuflich an der Wand hängt, nicht den Formen Farben, sondern den Farben in einer Vielzahl von Quadraten Formen und meint: „In meinen Bildern geht es um Momente, in denen die Zeit still steht. Es handelt sich immer um neue Momente, und der Betrachter soll selbst das für ihn Maßgebliche herauslesen.“

KUNST UND GENUSS

Zeit und Ruhe dafür gibt es zur Genüge im „ArtCafé“. „Letztendlich geht es uns auch darum, den Besuchern die Möglichkeit zu bieten, in einem angenehmen Ambiente Kunst zu erleben und die Objekte direkt nach Hause



Bei der ersten Vernissage im ArtCafé stand dem Künstler Marvin Wegher die Freude im Gesicht geschrieben.

F: Sozialzentrum Kurtatsch



Seine Sicht der Dinge: Aaron Giovanni drückt „Leidenschaft“ in blau aus.

F: RM



Im Malatelier im Anstz Gelmini entstehen die Bilder des ArtCafés.

F: Cilly Wegscheider

nehmen zu können“, so Marsoner. In regelmäßigen Abständen sollen nun Ausstellungen stattfinden, vier Mal im Jahr, eine Ausstellung wird noch vor Weihnachten organisiert. Man kann gespannt sein auf die vielen besonderen Kunstgegenstände, wel-

che gerade in Ausarbeitung sind in der Holz- und Tonwerkstatt in Kurtatsch oder in der Mal-, Papierwerkstatt und Weberei in Salurn. Und fürs leibliche Wohl sorgen mit vollem Einsatz Graziano und das Team der Hausgruppe. «



Immobilienmakler
Christian Platzer

Ich möchte Wohnung wechseln: welche Vorgehensweise würden Sie mir empfehlen?

Ich empfehle meinen Kunden immer, zuerst einen Käufer für die eigene Wohnung zu finden und erst dann konkret sich auf die Suche nach einer neuen Wohnung zu machen. Heutzutage ist es leichter, eine Wohnung zu finden als die eigene zu verkaufen. Wichtig ist es auch, sich vorab mit den Banken in Verbindung zu setzen um die Gewissheit zu haben, eventuelle Differenzbeträge auch finanziert zu bekommen. Oft ist ein Beitrag des Landes auf der aktuellen Wohnung vorhanden; in diesem Fall gilt, dies vorher beim zuständigen Amt der Landesverwaltung zu klären, bzw. ist die Unbedenklichkeitserklärung des Landes nötig, um die eigene Wohnung verkaufen zu können. Beauftragen Sie Ihren Makler des Vertrauens mit der Vermittlung Ihrer Wohnung. Der Makler ist auch in der Lage, die genaue Schätzung des Marktwertes Ihrer Wohnung zu ermitteln. Dadurch steigt die Chance, den richtigen Käufer zu finden, enorm. Dies unter anderem auch, weil der Makler die Wohnung seinen vorgemerkten Kunden anbieten kann. Sobald der richtige Käufer gefunden ist, wird als Erstes ein Kauf-Vorvertrag unterschrieben. Gleichzeitig erfolgt eine Anzahlung und im Vorvertrag wird das Datum des definitiven Kaufvertrages eingefügt. Letzterer wird dann meistens im Abstand von einigen Monaten unterzeichnet. So hat der Verkäufer inzwischen die Möglichkeit, eine neue Wohnung zu finden und kann bei deren Gefallen konkret ein Angebot unterbreiten und zugleich die erhaltene, bzw. einen Teil der erhaltenen Anzahlung für die zukünftige Wohnung hinterlegen. Bevor man die neue Wohnung notariell erwirbt, ist es wichtig, die eigene Wohnung zuerst ebenfalls notariell zu überschreiben (Verkauf). Dies alles kann am selben Tag beim Notar erfolgen.

Für weitere Fragen:

info@platzerimmobilien.com

20

MINUS ZWANZIG...

Was unsere Jugend bewegt

Greta Klotz



WHAT'S UP?

07. & 08. November: Spieletage

16. November: Kreative Nachmittag für Mädchen

20. November: Konzert

27. November: Volljährigkeitstreffen

LIEBER HUBERT,

wir alle des Jugend-Kultur-Zentrum Point und all deine Kollegen vom Fachkreis Jugend Unterland wünschen dir alles Liebe und Gute zu deiner Pensionierung. Du warst für das Point ein Fels in der Brandung, hast das Schiff souverän gelenkt und wirst von allen sehr geschätzt. Danke für deine Kreativität, dein offenes Ohr, deinen unverwechselbaren Humor, dein stetiges Vorangehen und niemals Aufgeben. Wir freuen uns für dich, dass du nun mehr Zeit für deine persönlichen Interessen und deine Familie haben wirst! Wir werden dich hier im Point vermissen!

Alle deine Lieben...



WORKSHOP "PARKOUR AND FREERUN DAY"

Am **Samstag, den 21. November** wird in der Turnhalle Schwarzenbach in Auer ein besonderer Workshop stattfinden: Lukas Steiner, der Rekordhalter im Rückwärtssalto (laut World Guinness Buch) und sein Team geben Einblick in die Bewegungstechnik „Parkour“ und „Freerun“. Dabei handelt es sich um eine Bewegungstechnik zur effizienten Fortbewegung und zur Überwindung sämtlicher Hindernisse. Mit dem Begriff Freerunning beschreibt man im Prinzip dieselbe Sportart mit einem kleinen Unterschied: Es ist nicht der direkte Weg, sondern der kreative Weg von A nach B zu gelangen. Der Workshop richtete sich an alle Jugendliche, die Lust haben sich zu bewegen und Neues auszuprobieren.

Programm: 10.00-12.00 Uhr sowie 14.00-16.00 Uhr.

Kostenbeitrag: 15 Euro, für Mitglieder 10 Euro.

Anmeldungen und Infos: ComeUp und Mad's Streetwear, Jugendzentrum Point und Jugendtreffs Joy und Sky.



SPRACHENTREFF IN KALTERN

Interesse, die eigenen Sprachkenntnisse in Französisch, Italienisch oder Englisch zu verbessern? In Zusammenarbeit mit der Volkshochschule Südtirol und dem Bildungsausschuss Kaltern findet jeweils am **ersten Donnerstag im Monat von 18 bis 19.30** ein Sprachentreff in der kuba-Bar statt. Alle Interessierten, die in angenehmer Atmosphäre ihre Sprachkenntnisse üben möchten oder eine neue Sprache kennenlernen wollen, sind herzlich eingeladen! Die Teilnahme ist kostenlos, die Sprachtische werden von VHS-Sprachreferenten moderiert. Termine Sprachcafe: **05.11.; 03.12.; 04.02.; 03.03.; 07.04. und 05.05.2016**



BOY DAYS,

Im Rahmen der "Boys Days", war das Point am 9. Oktober beim Bogenschießen in Terlan. Ein schöner Tag, der am Ende noch richtig spannend wurde, da der Sieger mit nur zwei Punkten Vorsprung gewann.



ABWECHSLUNGSREICHER SOMMER IM KUBA

CP Im Kalterer Jugendzentrum herrschte im Sommer 2015 reger Betrieb. Denn Schulferienzeit heißt dort immer



Sommerprojektzeit. Die Verantwortlichen des Jugendzentrums haben sich für die Kalterer Grund- und Mittelschüler in diesem Sommer ein spannendes Programm ausgedacht, das reichlich Anklang fand. Allein an der sechswöchigen Sommerkolonie für Grundschüler nahmen über 270 Kinder teil. Im Altenburger Wald fand parallel dazu ein Projekt namens „Sack und Pack“ statt. Der Fokus liegt dabei auf der Gemeinschaft in und mit der Natur. Beliebt wie immer war die Zirkuswoche. Spielerisch erlernten die Teilnehmer dort Beweglichkeit, Jonglieren und Einradfahren. Abgerundet wurde das Programm mit einem Breakdance-Workshop und einem PC-Camp. Für Mittelschüler organisierte das kuba das Projekt "Äktschn und Fun". Die Oberschüler fuhren eine Woche lang nach Kroatien und verbrachten dort fünf aufregende Tage.

Zum ersten Mal fand in diesem Sommer ein Kooperationsprojekt mit dem Nachbardorf Ruffré statt. Insgesamt 32 Kinder verbesserten dabei, abwechselnd Deutsch und Italienisch sprechend, spielerisch die Sprachkenntnisse ihrer zweiten Muttersprache.

Ein überaus erfolgreicher Sommer für das kuba, welches dank seiner großen Tätigkeit nicht nur Kindern und Jugendlichen ein tolles Programm bietet, sondern auch berufstätigen Eltern in den Sommermonaten unter die Arme greift.

70

PLUS SIEBZIG...

Für unsere ältere Generation

Lisa Pfitscher



➔ RUNTER VOM SOFA!

Dass Sport in jedem Alter gesund und wichtig ist, streitet heutzutage niemand mehr ab. Es geht nicht darum, Leistungen zu erbringen oder mit anderen zu konkurrieren. Vielmehr bietet Sport die Möglichkeit, den Bewegungsapparat gesund zu erhalten und somit auch den Alltag zu erleichtern. Kleinere Beschwerden werden durch Bewegung schneller und nachhaltiger gelindert als durch Ruhe, wie man lange Zeit angenommen hat. Ganz zu schweigen davon, was im Sport im Bereich von Herz-Kreislauferkrankungen leisten kann!

Hier ein paar Tipps für bewegungsfreudige Senioren oder solche, die es werden wollen:

- Zuerst zum Arzt: Um Überlastungen beim Sport vorzubeugen, ist ein Gesundheitscheck beim ratsam. Auch junge Sportler prüfen ihre Fitness regelmäßig bei sportärztlichen Visiten
- Einfache Faustregel beim Sport: wenn sie sich noch locker unterhalten können, ohne aus der Puste zu geraten, sind sie

richtig unterwegs!

- Sanfte Sportarten wie Schwimmen, Wandern, Joggen oder Nordic Walking sind ideal und in den meisten Fällen schmerzfrei. In Kombination dazu kann ein gezieltes Muskel- bzw. Rückentraining sinnvoll sein
- Gemeinsam statt einsam: das kennen wir auch aus anderen Lebensbereichen: zu weit oder in der Gruppe hat man mehr Spaß! Suchen sie sich jemanden, mit dem sie sich fit halten können und der auf ihrer Wellenlänge liegt. bald schon werden diese Verabredungen zum Sport fester Bestandteil ihres Alltags sein – und sie kämpfen nicht mehr alleine gegen den inneren Schweinehund!

Der Langsamste, der sein Ziel nicht aus den Augen verliert, geht noch immer geschwinder, als jener, der ohne Ziel umherirrt.

Gotthold Ephraim Lessing

➔ AUS UNSEREN ALTENHEIMEN - „ROBERT PROSSLINER STIFTUNG“ AUER

➔ REHABILITATION IM ALTERS- UND PFLEGEHEIM AUER.

Das Reha-Team setzt sich derzeit aus drei Personen aus unterschiedlichen Fachbereichen zusammen; Die Ergotherapeutin Fr. Martina Eheim, die Logopädin Evi Pohl und der Physiotherapeut Robert Kontriner sind gemeinsam für die rehabilitative Betreuung der Heimbewohner zuständig. Die Zusammenarbeit untereinander und auch die Absprache mit dem ärztlichen und pflegerischen Bereich ermöglicht eine individuelle und professionelle Betreuung.

Nach Rücksprache mit den behandelnden Ärzten und Pflegepersonen und bei der entsprechenden Therapieindikation wird die Therapie geplant. Dabei wird zuerst die Krankengeschichte des Heimbewohners analysiert und eine spezifische Diagnose erstellt. Die passenden Therapiemaßnahmen werden anhand der aktuellen Fähigkeiten des Einzelnen definiert und regelmäßig einer Auswertung unterzogen. Die Therapieinhalte können so laufend an die aktuellen Bedürfnisse und sich verändernden Lebensprozesse angepasst werden.

Eine Absprache untereinander ist dabei unerlässlich. Selbst die Mitarbeiter der Heimküche werden in diese therapeutische Arbeit mit einbezogen. Ein Beispiel ist das Zubereiten von Mahlzeiten in einer seit einiger Zeit existierenden Kochgruppe. Ihre Leitung zählt zu den Aufgaben der Ergotherapie und der Logopädie. Bestimmte Speisen werden eigens für Heimbewohner mit Schluckstörungen vorbereitet. Auch das geschieht in Zusammenarbeit von Mitarbeitern der Küche und der Logopädin. Die logopädische Betreuung der Heimbewohner kommt vor al-

lem bei alters- und krankheitsbedingten Sprach- und Schluckstörungen zum Einsatz. Die Ergotherapie hat zum Ziel, die Handlungsfähigkeit und Lebensqualität der Heimbewohner zu erhalten bzw. wieder zu erlangen. Die Physiotherapie beinhaltet Maßnahmen, welche körperliche Fähigkeiten und Funktionen (Kraft, Koordination und Beweglichkeit) fördern und Schmerzen lindern sollen. Zwischen allen drei therapeutischen Diensten kommt es aber zu regelmäßigen Schnittstellen, weshalb die Planung von Therapiemaßnahmen und deren Ausführung vielfach gemeinsam erfolgt.

Direktorin Dr. Helga Pedrotti



Gemeinsam für die Gesundheit der Heimbewohner – das Reha- Team vom Altenheim Auer

F: AH Auer



F: Alfred Bora

TERESINA, DIE ETWAS ANDERE EPPANERIN

Sie ist vom Eppaner Dorfbild nicht mehr wegzudenken, Teresina mit ihren Buben. Fast täglich macht sie sich von ihrer Siedlung am Rande des Montiggler Waldes auf ins Dorfzentrum. Die Weinstraße wollte von ihr und ihrem Leben mehr erfahren.

Alfred Donà Wie lange sie von ihrem Wohnsitz in der Montiggler Straße ins Zentrum braucht, wusste sie selbst nicht zu sagen. Aber bei der Geschwindigkeit, mit der sie sich mit ihren Buben fortbewegt, wird es wohl mehr als eine Stunde sein. Hören tut man sie jedenfalls von Weitem – sie reden nicht, sie schreien, haben sich anscheinend immer etwas zu sagen, sie streiten, sie lachen. Dabei gestikulieren sie dauernd und obwohl man sie nicht versteht, hat man den Eindruck, alles, aber auch alles, was sie sich mitteilen, sei das Wichtigste und Spannendste der Welt. Meist in der Mitte des Grüppchens, beschützt von ih-

ren Buben, die Teresina. Sie ist inzwischen 57 Jahre alt geworden, hat 11 Kinder, 7 Söhne und 4 Töchter zur Welt gebracht, wovon aber nur mehr vier im Sintilager wohnen; die anderen sind weggezogen, haben teilweise selbst Familien gegründet.

IM DORF FÜHLE ICH MICH WOHL

Sie kann sich nicht beklagen, außer dass sie seit einiger Zeit gesundheitlich angeschlagen ist und es ihr wegen der Herzprobleme immer schwerer wird, den Fußweg zum Einkaufen zu schaffen. Deswegen wünscht sie sich auch eine So-

zialwohnung in Dorfnähe; das solle ich auch hineinschreiben, meint sie. „Alle im Dorf mögen mich, wenn ich mal nichts mehr zu Hause habe, gehe ich ins Dorf, wo mir viele Bewohner helfen, mir, der hässlichen und bösen Zigeunerin mit der groben Sprache. Wenn etwas schief läuft, sind nicht nur die Leute schuld, auch ich habe mit meiner bösen Zunge vieles kaputt gemacht.“ Hier bezieht sie sich auch auf ihre Kinder, von denen einige in Streit mit ihr geraten und weggezogen sind. Ein Gespräch mit Teresina zu führen ist recht amüsant, sie zeigt sich nämlich von großer Eloquenz, schlagfertig, witzig, selbstironisch, nicht

immer glaubwürdig. Sie spricht einen besonderen Südtiroler Dialekt, Italienisch und Sinti.

SEIT 40 JAHREN IN DER PROVINZ BOZEN

Geboren ist sie in Bergamo, aufgewachsen in Brescia. Ihr Mann war 16 Jahre alt, sie elf als sie sich kennen gelernt haben. Geheiratet hat sie mit 17 Jahren, er war 22. Sie heißt mit Nachnamen Held, „mir sein deutsche Leit, i bin mehr auf der deitschn Seitn, auch beim Wählen, i wähl SVP, bin katholisch, gefirmt und geh jeden Sunntig in die Kirche; schön ischs, bei der Fronleichnamsprozession dabei zu sein.“



Seit 40 Jahren lebt sie nun in der Provinz Bozen, zuerst in Auer bei der Coca Cola, aber die letzten drei Jahrzehnte in Eppan. Durch die häufigen Schwangerschaften hat sie, nachdem sie beim Stehlen erwischt wurde, das Gefängnis immer umgangen. Heute hat sie das Stehlen nicht mehr notwendig, weil sie von der Bevölkerung und den öffentlichen Stellen das bekommt, was sie zum Überleben braucht.

GROSSE AHNENVEREHRUNG

Ihr Mann kommt von der Sippe der Cari und war noch ein echter Nomade, der es abgelehnt hat, in einer Sozialwohnung untergebracht zu werden. Vor einigen Jahren ist er verstorben und am Friedhof von Eppan begraben. Am Jahrestag seines Todes wird eine Messe gelesen und dann trifft sich die ganze Sippschaft am Grab, das nicht nur zu dem Anlass mit einem Blumenmeer bedeckt ist, Zeichen dafür, dass die Totenverehrung bei den Nomaden eine große Bedeutung besitzt.

SINTI-SIEDLUNG AM RAND DES MONTIGGLER WALDES

Die für den Bereich „Soziales“ zuständige Gemeindefreferentin Monika Larcher berichtet, dass mit eigener



Jeden Tag besucht Teresina das Grab ihres Mario.

F: Alfred Donà

Verordnung aus dem Jahr 2004 der Gemeindeausschuss der Nomadenfamilie Held/Cari ein Grundstück neben dem Reitplatz zugewiesen hat, auf dem in Hufeisenform sieben Blockhäuser zu je 12,5 m² gebaut wurden, davon sind zwei Nasszellen, die restlichen Wohnräume. In der Zwischenzeit ist die Siedlung auch mit Warmwasser ausgestattet. Für die Instandhaltung der Struktur kommt zum größten Teil, nämlich zu 80% die Provinz Bozen auf.

VERSUCHE DER EINGLIEDERUNG

In letzter Zeit wird versucht, die heranwachsenden Sinti nach und nach in die Gesellschaft einzugliedern. So steht ihnen ein Sozialarbeiter zur Verfügung. Im Moment ist es Alex, von dem Teresina sagt, er sei „un giovanotto ingambissimo“. Er besucht sie regelmäßig und gibt Ratschläge,

wie man sich im Alltagsleben verhält, wie die Wohnung aufgeräumt werden soll, wie man sich sauber hält. Über ein Sozialprojekt der Provinz sollen die Buben langsam auch an die Arbeitswelt angeführt werden. Zwei davon waren schon in einer Gärtnerei bzw. in einer Betriebsküche beschäftigt. Leicht scheint es nicht zu sein, haben alle vier Buben doch eine begrenzte Denkwiese bezüglich Verlässlichkeit und auch Schwierigkeiten, Anweisungen zu verstehen und auszuführen. Bis 2012 wohnten noch die beiden Töchter Christine und Leyla in der Montiggler Siedlung und wurden parallel vom Caritashaus betreut mit dem Schwerpunkt Alltagsbewältigung, Arbeit, mit eigenen Kindern zurecht zu kommen. Leyla ist in der Zwischenzeit mit einem Bürgerlichen aus Kaltern verheiratet und wohnt in einer Sozialwohnung in Giralan – ihr Jüngstes will sie in den deutschen Kindergarten schicken. Die Zusammenarbeit zwischen der Provinz Bozen und der Gemeinde Eppan/Sozialsprengel läuft gut und man ist miteinander auf dem Weg, die Eingliederung der Nomaden in die Gesellschaft voranzutreiben. Teresina, die Eppaner Sinti mit der bösen Zunge und der Gelassenheit einer Oma sieht dieser Entwicklung mit Wohlwollen entgegen. «



Teresina und ihre Buben.

F: Alfred Donà



Dr. Markus Wenter

Sehr geehrter Herr Rechtsanwalt Wenter,

Ich bin in einem Südtiroler Supermarkt auf einer Pfütze aus Himbeersirup ausgerutscht und zu Boden gestürzt. Dabei zog ich mir Verletzungen zu. Habe ich Anspruch auf Schadenersatzanspruch?

Erst kürzlich befasste sich das Landesgericht Bozen mit einem ähnlich gelagerten Fall mit welchem dem Klagebegehren der verletzten Person stattgegeben worden ist und der Supermarktbetreiber zur Zahlung eines Schadenersatzbetreibers von insgesamt Euro 9.171,51 zzgl. der Verfahrenskosten verurteilt worden ist.

Das Gericht führte in seiner Urteilsbegründung an, dass sicherlich die Unachtsamkeit einer anderen Kundin für das Zubruchgehen der Sirupflasche ausschlaggebend war; ein derartiges Missgeschick stelle jedoch für den Betreiber eines Handelsbetriebes, der sich mit dem Verkauf von Lebensmitteln, Getränken und Haushaltsartikel jeglicher Art beschäftigt, also auch mit zerbrechlichem Glas- und Plastikverpackungen umzugehen hat, alles andere als eine unvorhersehbaren Vorfall dar. Bei Flüssigkeiten die sich auf dem Boden ergießen, wird das Personal also, bis zur erfolgten Reinigung die Gefahrenzone mit etwaigen, auch provisorischen Mitteln, abzusperren, die Vorbeigehenden zu warnen und beim Betreten der Zone zu hindern haben.

Sie haben also sehr gute Chancen, Ihre Ansprüche durchzusetzen.

Für weitere Fragen: info@wenter.it

Rechtsanwaltskanzlei

Dr. Markus Wenter

Erbrecht – Schadenersatzrecht
Abrechnung auf Prämienbasis möglich

Dante-Straße 20 b - 39100 Bozen
Tel: 0471 980199
e-mail: info@wenter.it
www.wenter.it

DIE KUNST ZU HEILEN

Dr.in Hanna Battisti ist Pädagogin, Psychologin und Kunsttherapeutin. Sie begleitet Menschen in schwierigen Lebenssituationen. Ihre Methode ist der künstlerische Weg. Als freischaffende Foto-Künstlerin weist sie eine rege Ausstellungstätigkeit auf und ist Autorin von Artikeln und Büchern.

Gotthard Andergassen **Seit wann arbeiten Sie als Kunsttherapeutin?**

Vor vier Jahren, nach Abschluss meiner kunsttherapeutischen Zusatzausbildung, habe ich mein Atelier eröffnet. Ich arbeite freiberuflich, in Kooperation mit dem Zentrum Tau und in der Psychiatrie in Meran. Außerdem habe ich einen kleinen Auftrag an der Universität Bozen-Brixen. Vorher unterrichtete ich Psychologie und Pädagogik in Bozen. In meinem eigenen Schaffen faszinieren mich schon seit vielen Jahren die Möglichkeiten der künstlerischen Fotografie.

Was kann man sich unter Kunsttherapie vorstellen?

Im Unterschied zum deutschsprachigen Ausland ist bei uns die Kunsttherapie noch wenig bekannt. Es handelt sich um eine Therapiemethode, die mit kreativen Mitteln ein Thema oder ein Problem visualisiert, anstatt es nur zu besprechen. Im kreativen Tun selbst liegt ein wunder-

barer Heilungsprozess, die Gedanken können regelrecht ausspannen. Wir begeben uns in einen inneren Dialog mit dem Bild und bearbeiten das Problem spielerisch auf einer unbewussten Ebene. Die Kunsttherapeutin hilft, die Bildebene zu verstehen und Symbole einzuordnen. Das wirkt weit in die unbewusste Ebene hinein. Auf dem Papier hinterlassen wir Spuren. Am Ende liegt ein Werkzyklus vor, den wir mit einem Röntgenbild vergleichen können. Der kunsttherapeutische Prozess wird verständlich.

Wie ist durch künstlerisches Tun Heilung möglich?

Es gibt neuere Erkenntnisse der Gehirnforschung, wonach alles, was wir innerlich visualisieren, allmählich Gestalt annimmt. Wir sprechen von der Plastizität des Gehirns, also der Fähigkeit einzelner Synapsen und Nervenzellen, sich in Abhängigkeit ihrer Nutzung zu verändern. Im künstlerischen Tun tauchen unerwartet Bilder und Sym-

bole auf, die neue Energien freisetzen.

Wer kommt zur Kunsttherapie?

Es sind Menschen in schwierigen Lebensphasen, Konflikten, Ängsten und Erschöpfung. Stichwort: Eheprobleme, Krankheit, Tod, Angst, Burnout. Ich merke, wie sehr wir alle die Beschäftigung mit Kunst brauchen. Es weitet den Raum der Imagination und befreit vom Tunnelblick, charakteristisch für Menschen, deren Probleme übergroß sind.

Wie verläuft eine kunsttherapeutische Sitzung?

Beginnend mit einem Gespräch tauchen wir in eine Symbolwelt ein, pflegen eine „andere Sprache“, zeichnen, malen, gestalten, fotografieren. Das Nicht-Verbale geht tief, es wechselt die Perspektive. Am Ende betrachten wir das entstandene Werk und besprechen dessen Botschaften. Es gleicht einer Momentaufnahme der Befindlichkeit. Der gesamte kunsttherapeutische



Hanna Battisti
www.hannabattisti.com

F: Hanna Battisti

Prozess, durch Intuition und Intervention geleitet, führt zu Erleichterung, Klarheit und Entlastung.

Sie sind selbst auch künstlerisch aktiv. Welche Themen liegen Ihnen am Herzen?

Gerne befasse ich mich in meiner Fotokunst mit Menschen in besonderen Lebenssituationen, obwohl dies hohe Anforderungen stellt. Faszinierend finde ich die Malerei der alten Meister und ihre Art, mit Licht umzugehen. Besonders in der Gestaltung von Stillleben kommt mir das stets in den Sinn. «



Stills, 2013-2015; Fotografie auf Alu Dibond, 40 x 40 cm

F: Hanna Battisti

WELLNESS IM STROBLBAD, EIN LEBENSSTIL

Den Alltag vor der Tür lassen und Kraft tanken. Das ist oberstes Gebot in der Saunalandschaft im Stroblhof. Hier wird bewusst auf Entschleuni-

gung gesetzt. Die beruhigende und entspannende Atmosphäre ist Balsam für die Seele. Die einmalige Panorama-Sauna mit Eisbrunnen und

Tauchbecken, die Kräutersauna oder das großzügige Dampfbad dienen den Reiz der Langsamkeit im Stroblbad zu genießen.

In den Ruhepausen werden im gemütlichen Ambiente des Wintergartens frisch gepresste Säfte und kleine Imbisse serviert. «



Ruheraum

F: Stroblhof



Tauchbecken

F: Stroblhof

BRAND GORILLAS

AB 9. NOVEMBER WIEDER FÜR SIE GEÖFFNET!
 MO–FR: 15–23 UHR, SA: 14–22 UHR
 Große Panorama-Sauna mit Eisbrunnen, Finnische Sauna, Bio-Kräutersauna, Infrarotkabine und Dampfbad.

Stroblbad
 EPPAN, PIGENO 25, T 0471 665 271

DIE KÜCHE IST DEIN KÖRPER UND DEINE SEELE

Annelies Gumpold, spirituelle Lebensberaterin aus Gargazon, erzählt den Lesern, was die eigene Küche mit Selbstfindung und Auflösung von Blockaden zu tun hat.

Elisabeth Ratschiegler Die Weinstraße hat bei Frau Gumpold,



Anneliese Gumpold aus Gargazon
F: Anneliese Gumpold

ausgebildete, spirituelle Lebensberaterin nachgefragt, wie wir uns auf die Herbst- und Winterzeit vorbereiten können. In dieser Jahreszeit flüchten wir gerne vor der klirrenden Kälte in unsere Häuser und gar einige verfallen, aufgrund der kurzen Tage und der langen Nächte, in Trauer und Depression.

VERGLEICHE DAS LEBEN MIT DEINER KÜCHE

Frau Gumpold vergleicht das Leben mit der eigenen

Küche. Wir treten in sie ein und finden Chaos vor: alles ist schmutzig, verwüstet, überall steht benutztes Geschirr, schimmelige Speisen und halbvolle Wasser- und Weingläser. Ein Bild des Grauens und ekeliger Gerüche liegen in der Luft. Die Küche wird zum Spiegel unser Körper und Seelen. Der Körper wird gequält mit Arbeit und Leistung, das Ergebnis heißt dann Burn Out.

Die Seele wird kaum beachtet. Emotionen werden nicht gelebt, um nirgends anzuecken. Diese Art von Leben macht krank und schwach. Für unsere Gesundheit brauchen wir Licht, Luft, Reinheit und Freude.

DER SEELE UND DEM KÖRPER WERT BEIMESSEN

Wie wir in der verschmutzten Küche aufräumen, sollten wir dies auch in der Seele tun. Wir sollten aufmerksam Gedankenhygiene betreiben. Frau Gumpold sagt: "Nehmt Abstand von negativen Gedanken, sie schaden dem Körper und der Seele!" Das Hinterfragen der eigenen Gedanken hilft uns geduldiger mit uns selbst zu werden und ermöglicht uns die Wertschätzung für unser Selbst wiederzuentdecken. Frau Gumpold rät den Lesern ihr Leben niemals für andere aufzugeben, denn damit würden wir unsere wun-

derbare Einzigartigkeit verlieren. Diese Einzigartigkeit gilt es wieder zu hegen und zu pflegen. Sie macht uns kostbar für uns und unsere Lebensmenschen.

Einzigartigkeit erlaubt es auch unsere Träume zu leben ohne andere zu verletzen. Mütter sollten z. B. lernen Verantwortung abzugeben an die Väter. Väter hingegen sollten lernen sich einzulassen auf das Abenteuer Kind, auf Emotionen, die unbekannt sind und auf den Reichtum, den unsere Mitmenschen uns schenken können.

DER ETWAS ANDERE TAG

Frau Gumpold empfiehlt einen Tag ohne virtuelle Welt, ohne Handy und Computer. Wir sollten uns Zeit nehmen für den Partner, die Kinder, die Eltern und guten Freunden. Wir sollten in unserer sauberen Küche zusammensitzen, einander zuhören und Beachtung schenken. Das gemeinsame Kochen und Verspeisen von gesunden Nahrungsmitteln aus nachhaltiger Produktion sollte unser Wohlfühlgefühl erhöhen und verbessern.

Wer jetzt neugierig geworden ist, kann auf Internet unter <http://www.kathana.it/> noch mehr über Gumpold Anneliese und ihre spirituelle Arbeit mit den Menschen erfahren. «



Schwimmspaß für die ganze Familie.
Entspannung pur in der exklusiven Sauna.

Sauna Event Day #1 - Tolle Aufgüsse und Peelings
(Sa, 07.11.2015 - Show-Aufgüsse stündlich ab 16:00 Uhr)

Allerheiligen Schulferien offen - Freizeitbad & Sauna
(01. - 08.11.2015 täglich von 10:00 - 22:00 Uhr geöffnet
(Familiensauna täglich 10:00 - 17:00 Uhr)

Alle Infos finden Sie unter www.aquaforum.it oder 0473 623 560



AquaForum Latsch - Marktstr. 48 - 39021 Latsch
Tel. 0473 623 560 - E-Mail: info@aquaforum.it

EINE MÜTZE VOLL SCHLAF

Nicht erst die Wissenschaft hat festgestellt, wie wichtig der Schlaf für den Menschen ist. Bereits der Volksmund spricht von seiner heilenden Wirkung. Grund genug, sich gesund zu betten, um Leiden oder Schmerzen vorzubeugen oder wegzuschlafen. Viele Materialien können den gesunden

Schlaf unterstützen, andere aber wiederum negativ beeinflussen. Magnus Fuchsberger hat vor 23 Jahren das Thema Schlafen zu seinem Beruf gemacht. Der Unternehmer war einer der ersten in Südtirol, der sich auf ergonomisches Liegen und Naturmaterialien spezialisierte. Gemeinsam mit

den Lieferanten aus Italien, Deutschland und Österreich wurden Produkte für höchste Ansprüche entwickelt. Ergonomisches Liegen hat dabei denselben Stellenwert, wie der gezielte Einsatz von Naturprodukten. Die Matratzen, Betten und Textilwaren der Firma Schlaf G'sund in Lana kommen

weitestgehend ohne Metall aus und bestehen aus natürlichen Materialien. Schlaf G'sund setzt beispielsweise Zirbe und andere Holzarten gezielt ein, um den Schlaf zu unterstützen. Für mehr Informationen rund um einen erholsamen Schlaf steht das Team mit der Schlafmütze gerne zur Verfügung. «



Ihr Matratzen-Fachhandel in Lana

dormiente[®]
RICHTIG GUT SCHLAFEN



Schadstoffkontrollierte Naturmatratzen

Seit 1988 produziert dormiente in Deutschland Naturmatratzen nach ganz besonderen, auf Gesundheit, Orthopädie, Ökologie und Nachhaltigkeit ausgerichteten Kriterien und gehört heute zu den Marktführern in diesem speziellen Biomatrattensegment.



Lana · Boznerstraße 21 · Tel. 0473 564 804 · www.schlafgund.it

NÜTZLICH ODER SCHÄDLICH?

Zahnweiß-Zahncreme: So mancher Hersteller von Zahncreme verspricht vieles, ihr Nutzen ist jedoch mehr als umstritten, für manche Menschen ist der Gebrauch sogar schädlich.

Wie funktioniert Zahnweiß? Die Zahncremehersteller werben zumeist damit, dass sich in der Creme Phosphate befinden, die Beläge lockern. Zudem beinhalten sie Putzkörper, die Beläge und äußerliche Verfärbungen entfernen. Dies gelingt dadurch, dass die Putzkörper eine raue Struktur haben und wie Schleifpapier wirken. Hierbei gibt es natürlich von Zahncreme zu Zahncreme Unterschiede.

Wie rau die Struktur der Putzkörper ist, gibt der Abrasionswert an, auch bekannt als RDA-Wert (Radioactive Dentin Abrasion), der nicht

höher als bei 150 liegen sollte. Zudem sollte die Zahncreme mindestens 1,4 Milligramm Fluorid pro Gramm Zahnpasta enthalten, um das natürliche Weiß der Zähne zu stärken - gerade wenn Sie diese täglich verwenden wollen. Andere Zahncremes wiederum weisen keine Phosphate auf, sondern Pyrophosphate, die die Bildung von Zahnstein verhindern sollen. Der Grund: Zahnstein ist dafür verantwortlich, dass Verfärbungen hartnäckiger am Zahnschmelz haften. Gerade Kinder sollten allerdings Zahnweiß – ob nun mit Phosphaten oder Pyro-

phosphate – nicht verwenden, da sie einen noch weichen Zahnschmelz haben, der von der Zahncreme angegriffen

wird. Daher ist Zahnweiß für Kinder nicht empfehlenswert, sondern im Gegenteil sogar schädlich. «

FRAGEN BEI ZAHNARZTKOSTEN?



Was tun vor einer Zahnbehandlung? Der frühere Zahnarztkostenberater der Verbraucherzentrale hat einige gute Tipps, was Sie vor jeder Zahnbehandlung beachten sollten, um bei guter Leistung dennoch Geld zu sparen. Er hilft Ihnen auch bei der Analyse von Kostenvoranschlägen, Kontrolle der Rechnungen und notfalls auch bei Preisverhandlungen mit dem Zahnarzt. Telefonische Erstberatung kostenlos.

Toni Santa - Tel. 3395004390

HERBST AM HEILIGENSEE

Von Faedo unter bunten Buchen zum herbstlich-stillen See und zur Vogelwaide.

Martin Schweiggel Anfahrt von S. Michele über die „Strada del Vino e dei Saporì“ nach Faedo (550 m), das zwischen Wein und Wald in einem Landschafts-Amphitheater liegt. Der Name kommt vom rätoromanischen Fageto/Buchwald. Auch das angrenzende Buchholz weist auf die dominierenden Buchen hin, wurde aber von den römischen Nachbarn in Pochi verballhornt. Malerisch verschachtelt ist das interessante Dorfzentrum mit steinernen Torbögen, dunklen Gewölbedurchfahrten und luftigen Außentreppen. Inschriften an den Fresken der alten Agathakirche zeugen davon, dass das gesamte Gericht Königsberg bis Lavis hinunter im Spätmittelalter noch deutsch besiedelt war.

UNTER BAUM-KATHEDRALEN

Etwas höher, am Ende der Siedlung Pineta beim Parkplatz Fontanelle (750 m), startet unser Wanderweg 414: Mal durch braunerdigem Hohlweg, über flache Kuppen und Mulden, an leise murmelnden Bächlein vorbei. Die prächtigen Buchenmischwälder bezaubern uns im hellgrünen Frühlingsaustrieb, als sommerliche Laubkathedralen und jetzt in bunt leuchtenden Herbstfarben. Zwischen Steinmauern entdecken wir blumenreiche Bergwiesen mit Porphyrlatten-gedeckten Hütten. Wir erreichen die Zufahrtsstraße zum See. Über diese oder – etwas länger – über den Steig 414 erreichen wir nach insge-

samt zwei Stunden den waldgesäumten Heiligensee (1200 m) mit dem Albergo Lago Santo (Tel. 0461 680197). Nach der Seemrundung folgen wir kurz dem Steig 414 zurück, dann dem Waldweg 409 – vorbei am stillen Moorbiotop Lagabrun – zum Passo della Croccola (948 m), der Wasserscheide hinter dem Gaierberg. Lohnend ist der 5-minütige Abstecher zur einzigartig erhaltenen Vogelwaide Roccolo del Saùch.

DER VOGELFANG

Als Bub beobachtete ich noch den Vogelfang: Der Gesang der Lockvögel und Futter verleiteten die über den Sattel streichenden Zugvögel zu einer Rast im Roccolo. Sobald sich genügend niedergelassen hatten, ließ der „Jäger“ unter lautem Krawall ein großes Tuch herabsausen. In Panik flatterte alles durch die Heckenlaubten – und verfang sich unrettbar in den dazwischen gespannten Netzen. Bei „Abklauben“ wurden die Vöglein gleich „gekragelt“ und landeten – gerupft und gebraten – auf den Tellern der Trentiner Spezialität „polenta e uscei“. Gleich darunter lädt das Rifugio Saùch (Tel. 0461 683768) zu Welschtiroler Kost - heute ohne „uscei“. Vom Passo della Croccola auf der Forststraße 409 nach Fontanelle zurück. Tipp: Im nahen Sorni lässt sich der Wandertag in der Trattoria Vecchia Sorni (Tel. 0461 870541) bei genuiner Trentiner Kost gut ausklingen. Höhenunterschied 450 m, Gehzeit 4 Stunden. «



Der Heiligensee in herbstlicher Stille.

F: Martin Schweiggel



Land-Art: Buchenskulptur am Weg.

F: Martin Schweiggel



Die merkwürdig geschnittenen Heckenlaubten des „Roccolo del Saùch“.

F: Martin Schweiggel

KLEINANZEIGEN

► **VERSCHIEDENES**

Zwilling-Buggy Marke Inglesina, Farbe Bordeaux, wie neu um 170,00 € zu verkaufen. Eppan Tel. 333 4529760

Alte Motorräder und Vespa, evtl. auch ohne Papiere zu kaufen gesucht. Tel. 338 6277044

Kinderfahrrad, sehr gut erhalten, 16 Zoll (4-8 Jahre) um 70€ zu verkaufen. Tel. 328 4542310

Guterhaltene, funktionierende **Windmühle** zu verkaufen, Eppan, Tel. 0471 662426

Lernberatung mit Hausaufgabenhilfe für Grund-, Mittel- und Oberschüler. Tel. 327 9760840

Gut erhaltener **Buggy Hartan ix1** um 100 Euro zu verkaufen - Eppan Tel. 338 4064285 (nachmittags)

Fußsack für Kinderwagen universal zu verkaufen - Eppan 40 Euro - Tel. 339 1065438

► **SPORT & BEKLEIDUNG**

Neue **Schneestiefel** mit herausnehmbarem Innenfutter, Größe 35, umständehalber zu verkaufen. VB 30€ Tel. 328 4542310

Weißer Wintermantel für ca. 7-10-jähriges Mädchen, wasserabweisend, um 40€ zu verkaufen. Evtl. mit dazugehörigen weißen Stiefeln (Größe 37) VB 15 € Tel. 328 4542310

Winterjacke für ca. 8-10-jährigen Jungen, Innenfutter aus Fließ, um 40€ zu verkaufen. Tel. 328 4542310

Rota **Wintertuta für Kleinkind**, wie neu, Größe 86 um 30€ zu verkaufen. Tel. 328 4542310

Tennisschläger für Erwachsene, fast wie neu zum Sonderpreis zu verkaufen, Unterland. Tel. 333 5894604

Dunkelbraune **Wildlederhose** (bis unters Knie), Größe 56, zu verkaufen. Tel. 338 6769078

Unterlandler handgefertigte **Frauentracht** mit Trachtenjacke, Größe 44 ca., zu verkaufen. Tel. 338 6769078

UVEX Kinderskihelm blau/orange, Größe XS (53-54 cm) je 20 Euro zu verkaufen. Tel. 335 7551657

► **STELLENANZEIGEN**

Wir suchen
 - Schlosser
 - Schweißer
 - Schmied
 - Maschinenschlosser
 - Elektriker / Autoelektriker

PICHLER
 NUTZFAHRZEUGE - VEICOLI INDUSTRIALI

Infos unter Tel. 0471 095500

HERMES
 führend in Ernte- & Mulchtechnik

sucht
 selbstständigen
 Außendienst Verkäufer
 für Südtirol & Trentino.

Tel. 348/4410949
 info@hermesmulching.com

► **MÖBEL**

Neuer **Einbaukühlschrank** (unbenutzt) Neff Model K5734x7, A+, 185 l Eisschrank, 16 l Gefrierschrank, zu verkaufen. Tel. 0471 663733

► **IMMOBILIEN**

Engagierter **Junglandwirt** sucht **Pachtgrund** (Apfelwiese) im Raum Überetsch - Unterland. Tel. 340 374 1230

Büro-/Praxisfläche in Eppan gesucht, 90-180m², barrierefrei, Parkplätze. Tel.: 347 4997544

LINDEMAR
 24 h SENIORENBETREUUNG
 Liebevolle Pflegekräfte 24 Stunden bei ihnen zu Hause. Neu in Südtirol.

Agentur LINDEMAR - Bozen
 0471 1888040 - www.lindemar.it

Die nächste Ausgabe der Weinstraße erscheint um den 01. Dezember

» Spezialthema "Wintersport"

Anzeigenschluss: 17. November 2015

Für Informationen und Anzeigenreservierungen kontaktieren Sie bitte unsere Werbeberater:

Martin Kerschbaumer
 martin.kerschbaumer@dieweinstrasse.bz | 340 3940040

Sonja Falser
 werbung@dieweinstrasse.bz | 0471 051260

Haben Sie etwas zu verkaufen oder zu verschenken?

Nutzen Sie die neu gestaltete „Kleinanzeiger-Rubrik“ der Weinstraße. Textanzeigen für alle Rubriken, mit Ausnahme des Immobilienmarktes, sind kostenlos.

Preise für Bildanzeigen:
 1 Modul.....45 x 19,2 mm.... 40,00 € + Mwst.
 2 Module....45 x 40,9 mm....80,00 € + Mwst.
 3 Module....45 x 62,5 mm....120,00 € + Mwst.



Textanzeigen
 für den Immobilienmarkt mit maximal 90 Anschlägen inkl. Leerzeichen 20,00 € + Mwst.

Glückwünsche
 95 x 62,5 mm 50,00 + Mwst.

Die Anzeigen werden immer innerhalb 22. des Monats vor dem jeweiligen Erscheinungsmonat über die E-mail Adresse kleinanzeigen@dieweinstrasse.bz oder unter Tel. 0471 051260 entgegengenommen. Die Redaktion behält sich das Recht der Veröffentlichung der kostenlosen Textanzeigen vor.

IMPRESSUM



DIE ERSTE UNABHÄNGIGE ZEITSCHRIFT FÜRS ÜBERETSCH, UNTERLAND UND MITTLERE ETSCHTAL

AUFLAGE: 15.000

VERTEILERGEBIET:

Aldein, Altrei, Auer, Andrian, Branzoll, Eppan, Kaltern, Kurtatsch, Kurtinig, Nals, Margreid, Montan, Neumarkt, Salurn, Siebeneich, Terlan, Tramin, Truden, Vilpian

HERAUSGEBER:

Ahead GmbH, Rechtssitz: Galileo Galilei Str. 2/E, 39100 Bozen, Büro: Wiesenbachweg 3/1, 39057 Eppan, Tel. 0471 051 260 » info@dieweinstrasse.bz

REDAKTEURE:

Alfred Dona (AD) » alfred.dona@dieweinstrasse.bz
 Cäcilia Wegscheider (CW) » caecilia.wegscheider@dieweinstrasse.bz
 Christian Bassani (CB) » christian.bassani@dieweinstrasse.bz
 Christoph Pillon (CP) » christoph.pillon@dieweinstrasse.bz
 David Mottes (DM) » david.mottes@dieweinstrasse.bz
 Eva Fischer (EF) » eva.fischer@dieweinstrasse.bz
 Elisabeth Ratschigler (ER) » elisabeth.ratschigler@dieweinstrasse.bz
 Gotthard Andergassen (GA) » gotthard.andergassen@dieweinstrasse.bz
 Greta Klotz (GK) » greta.klotz@dieweinstrasse.bz

PRESSERECHTLICH VERANTWÖRTLICHER DIREKTOR:

Christian Steinhauser » christian.steinhauser@dieweinstrasse.bz

PROJEKTLITERIN:

Astrid Kircher » astrid.kircher@dieweinstrasse.bz

GRAFIK: Werbeflight OHG - Eppan

COVERFOTO: Shutterstock

DRUCK: Fotolito Varesco - Auer

Hanspeter Ruedl (HR) » hanspeter.ruedl@dieweinstrasse.bz

Lisa Pfitscher (LP) » lisa.pfitscher@dieweinstrasse.bz

Maria Pichler (MP) » maria.pichler@dieweinstrasse.bz

Marlene Pernstich (PM) » marlene.pernstich@dieweinstrasse.bz

Martin Fink (MF) » martin.fink@dieweinstrasse.bz

Martin Schweiggel (MS) » martin.schweiggel@dieweinstrasse.bz

Renate Mayr (RM) » renete.mayr@dieweinstrasse.bz

Sigrid Florian (SF) » sigrid.florian@dieweinstrasse.bz

Verena Simeoni (VS) » verena.simeoni@dieweinstrasse.bz

Eintragungsnummer Landesgericht Bozen 15/2003 vom 15.09.2003 - Im Sinne des Art. 1 des Gesetzes Nr. 903 vom 9.12.1977 wird eigens darauf aufmerksam gemacht, dass sämtliche in dieser Zeitschrift veröffentlichte Stellenangebote, sei es im Kleinanzeiger wie auch in den Formatanzeigen, sich ohne jeden Unterschied auf Personen sowohl männlichen als auch weiblichen Geschlechts beziehen. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Anzeigen und Beiträge unter Umständen zu kürzen, abzuändern oder zurückzuweisen. Namentlich gezeichnete Beiträge unserer Mitarbeiter geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wieder und sind von der Redaktion nicht in allen Einzelheiten des Inhalts und der Tendenz überprüfbar. Nachdruck sowie Vervielfältigung jeder Art ausschließlich mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

► **LÖSUNG RÄTSEL**

N	D	I	A	S	A	M	F									
E	V	A	B	L	E	T	T	E	R	B	A	C	H	I	M	
U	R	T	E	I	L	R	H	I	R	N	A	U	L	A		
S	E	S	L	E	T	T	E	T	E	M	P	E	L			
S	T	E	I	N	W	I	N	N	E	T	O	P	A	T		
I	F	I	D	E	S	T	S	T	R	A	U	S	S	O		
O	F	F	S	E	T	A	E	T	E	T	E	S	T	E		
T	I	L	A							K	A	S	E	R	N	E
U	L	A	N							L	E	A	S	T		
B	O	Y	M	O	N	T				S	A	I	D	A	S	
K	S	K	J							R	S	A	S	A		
K	A	P	E	L	L	E				M	E	N	D	E	L	
P	R	I	M	A	B	F	E	R	E	O						
W	I	E	N	G	A	D	L	E	K	A	R	N	I	M		
T	L	E	H	R	E	R	I	N	K	L	O	A	K	E		
J	E	T	T	E	N	E	K	Z	E	M	U	E				
I	A	G	B	L	E	S	S	E	A	D	E	L				
A	G	U	T	I	A	M	B	O	S	P	H	I	R	S	E	
E	E	T	Z	N	A	T	B	O	Z	E	N	T	I			
A	L	T	A	I	N	E	U	T	R	A	L	L	O	S	E	N
B	M	M	M	H	M	G	R	E	T	A	I	R	E			

PFARRKIRCHE KALTERN

Einst an der Weinstraße...

Gotthard Andergassen

Werdet Vegetarier!

Der österreichische Schriftsteller Peter Rosegger schreibt: Gegen die ganz brutale Fleischteuerung ist schon vielerlei versucht worden, nur nicht das richtige. Vegetarier werden! Freilich bekommt man auch die Pflanzenkost nicht umsonst, ja mit der Nachfrage steigert sich auch ihr Preis. Doch mindestens um ein Drittel billiger, als wir uns jetzt mit dem schlechten Fleisch, dazu köstlich und bekömmlich, nährt sich der Vegetarier. Wenigstens auf ein halbes Jahr könnten es gemeinsam die Hausfrauen versuchen. Derweilen werden die Ochsen billiger. Und dann, denke ich, werden viele sein, die nicht mehr zu den Ochsen zurück wollen, weil sie es nun wissen, dass man auch ohne sein Stück Fleisch und ohne seine Rindsuppe leben kann, und noch dazu recht gut. Die teuerste Kost ist nicht immer die nahrhafteste.

Bozner Nachrichten vom 19.05.1911

Größte Not in dieser traurigen Zeit

Tramin, 14. November 1915: Die Ernte haben wir alle unter Dach, aber leider haben wir nicht allzu viel geerntet. Es ist überall die größte Not in dieser traurigen Zeit, besonders bei uns ist es so mit der Milch für arme Leute. Die Bauern haben die Milchammern mit Milch überfüllt und wir armen Weiber bekommen nicht einmal ums teure Geld eine Milch. Alle wollen nur Butter machen und wir armen Leute sollen unsere Kinder vor Hunger schreien lassen. Dann heißt es noch: Die Leute sollen einander aushelfen. Das heißt man Nächstenliebe. – Bei uns sind ziemlich viele gefallen. Auch verwundet und gefangen sind viele und viele vermisst. Möchte unser Herrgott doch bald den Frieden schenken.

Tiroler Volksbote vom 24.11.1915

Auch Frauen bei der Löschaktion

Gemeindeamt Eppan, 17. November 1915: Das Kommando der Freiwilligen Feuerwehr von Eppan beschwert sich, dass es angesichts der großen Zahl der im Felde stehenden Feuerwehrmänner nicht in der Lage sei, Übungen abzuhalten oder für den Fall eines Brandes vorteilhaft einzugreifen. Es ergeht hiermit an alle feuerwehrfähigen Personen, insbesondere junge Burschen, die Aufforderung, sich im Laufe der kommenden Woche beim Kommando zu melden. Es muss anerkennend hervorgehoben werden, dass sich beim letzten Brand in Unteralber auch Frauen an der Löschaktion beteiligten. Umso mehr steht es jungen Burschen an, diesem schönen Beispiel zu folgen.

Überetscher Gemeindeblatt vom 21.11.1915

Privatbriefe offen aufgeben

30. November 1915: Laut Beschluss des Handelsministeriums müssen alle Privatbriefe offen bei der Post aufgegeben werden.

Der Tiroler von 1915

Einen Liter Branntwein getrunken

Auer, 23. November 1913: Vor einigen Tagen bestellte sich der 18jährige Knecht eines hiesigen Besitzers in einem Gasthaus einen Liter Branntwein. Er ging die Wette ein, denselben binnen fünf Minuten zu trinken. Tatsächlich leerte er in kurzer Zeit die Flasche. Die Folge davon war, dass er zwei Tage bewusstlos war und an seinem Überleben gezweifelt wurde. Wider Erwarten hat er sich jedoch rasch erholt. Sonderbar erscheint es, dass in einem Gasthaus eine so große Menge Branntwein an einen Gast verabreicht wird.

Der Tiroler vom 5.11.1913

Das "Jüngste Gericht"

Girlan, 16. November 1914: Der alljährlich am St.-Martinstage hier stattfindende und unter dem Namen „Jüngstes Gericht“ im ganzen Land bekannte große Markt hatte heuer unter der allorts auftretenden Maul- und Klauenseuche sehr zu leiden. An Tieren wurden überhaupt nur ein paar Pferde und Maultiere, meist welschtirolischer Herkunft, aufgetrieben. Etwas lebhafter war der Krämermarkt, doch war das ganze Marktgetriebe nur ein Schatten gegen das anderer Jahre.

Tiroler Volksblatt vom 18.11.1914

Aus Rachsucht gehandelt

Kaltern, 19. April 1913: Der Knecht Karl Nemely hat seinem Dienstherrn, dem Grundbesitzer Franz Sepp, aus Rachsucht die Spundlöcher zweier voller Weinfässer geöffnet und den Wein im Keller ausrinnen lassen. Sepp büßte hierdurch 16 Hektoliter feinen und 12 Hektoliter Treberwein ein und erlitt einen Verlust von 1036 Kronen. Nemely ist nach dieser boshaften Tat spurlos verschwunden.

Bozner Zeitung vom 19.04.1913

Das Treiben der "Italianissimi"

Es ist allgemein bekannt, dass den Irrenditisten (italienisch-patriotische Aktivisten) die zweisprachigen Aufschriften ein Dorn im Auge sind. Bei vielen derselben wurden durch Drohungen und Versprechungen deren Entfernung veranlasst. Die wenigen, die noch existieren, bilden den Gegenstand eines fortwährenden Kampfes. Erst dieser Tage wurde wiederum an mehreren Tafeln des Nachts die deutsche Inschrift weggekratzt oder die Tafeln beschädigt. Es wäre endlich an der Zeit, dass man solchen Buben das Handwerk legt.

Bozner Zeitung vom 25.04.1914

FAMILY FRIENDLY - SKIGEBIET CAREZZA

Familienfreundlich und keine Preiserhöhung bei 3 Stunden Karte und Saisonspass!

PR Bericht Eine äußerst familienfreundliche Maßnahme haben die Unternehmer des Skigebietes Carezza für die Wintersaison 2015/2016 geplant: die Preise für den Saisonspass und für die beliebte 3 Stunden Karte wurden nicht erhöht. Auch heuer kann also jeder Erwachsene mit nur 25 Euro das Skigebiet im UNESCO Welterbe unterm Rosengarten und Latemar 3 Stunden lang erkunden. „Angesichts der allgemeinen wirtschaftlichen Situation und um den Familien ein wenig entgegen zu kommen, wurde diese Entscheidung getroffen. Aufgrund der alljährlich steigenden Kosten sind die Unternehmer eigentlich gezwungen, die Preise anzuheben. Wir

möchten hiermit in der Preispolitik familienfreundliche Akzente setzen“, so Georg Eisath, Präsident von Carezza Ski

NEUES KINDERLAND „NANI LAND“ BEI DER FROMMER ALM

Ein neues Highlight für die kleinen Skigäste und Familien begeistert ab der Wintersaison 2015/2016: das neue Kinderland bei der Frommer Alm an der Bergstation der Kabinenbahn Welschnofen. Besonders ist dabei der moderne Seilzuglift, der einzige seiner Art in Südtirol. Damit tauchen die Kleinen in König Laurins Kristallpalast, wo einst die Zwerge fleißig arbeiteten.



Das neue Nani Land bei der Frommer Alm

F: TM-Group

Eine Schnee-Schnecke macht dieses Schauspiel erlebbar. Der neue Seilzuglift hat eine Länge von 110m, bewältigt einen Höhenunterschied von 18m und kann 650 Kinder in der Stunde befördern. Zusätzlich wird entlang der Laurin 1 Pis-

te von der Frommer Alm nach Welschnofen eine König Laurin Themenpiste errichtet. An 6 Stationen können die Kids künftig die spannende Sage rund um Laurin und seiner Similde erfahren. Zwei Rastplätze laden zum Verweilen ein. «

DAS NÄCHSTGELEGENSTE SKIGEBIET VON BOZEN!

Skispaß unterm Rosengarten und Latemar im UNESCO Welterbe

DOLOMITES
UNESCO WORLD
HERITAGE

Family
Resort
Carezza Ski
King of the Dolomites

DOLOMITI
SUPERSKI
wonderful times



www.carezza.it +++ www.carezza.it +++ www.carezza.it +++ www.carezza.it +++ www.carezza.it +++ www.carezza.it

NEUBAU

Attiko Wohnung zu verkaufen

EXZELENT®
IMMOBILIEN & DREAMHOUSE



Exzelent. St. Josef am See ... maximaler Komfort.

Die Attiko Wohnung im vierten und letzten Stockwerk ist eine sehr großzügige und helle Wohnung mit einem Rundumblick auf die umliegenden Berge. Besonderheiten dieser Wohnung sind der Aufzug, der bis in die Wohnung geht und selbstverständlich der schöne Garten.

Stock	4
Oberfläche brutto	172,52 m ²
Terrasse	17,35 m ²
Balkon	23,39 m ²
Keller	4,5 m ²
Garten	193,72 m ²
Gesamte Oberfläche	189,31 m ²

Für Informationen kontaktieren Sie uns unter **+39 0471 974 554**
oder per E-Mail **info@exzelent.com**

