

W. DIE Weinstraße

DIE ERSTE UNABHÄNGIGE ZEITSCHRIFT FÜRS ÜBERETSCH,
UNTERLAND UND MITTLERE ETSCHTAL | WWW.DIEWEINSTRASSE.BZ

Stress im Wald

Stoßen wir mit der extremen
Zunahme von Freizeitaktivitäten
an eine sensible Grenze?

S. 12

SPEZIAL
REISEN &
ERHOLUNG
S. 41

TERLANER SPARGEL

Verbotene Ernte und
mutwillige Zerstörung

S. 16

WEINGUT KORNELL

Ein Ansitz mit über 700 Jahre
Weinbaugeschichte

S. 28

BIO-EDELPILZE

Zwei Aldeiner Jungbauern und
die „kirnigen“ Schwämme

S. 32



DAS IFA-IMMOBILIEN TEAM WÜNSCHT ALLEN FROHE OSTERN

FALLS DIE RICHTIGE IMMOBILIE ZU GUT VERSTECKT IST, HELFEN WIR IHNEN GERNE SIE ZU FINDEN



IFA IMMOBILIEN GmbH/Srl

IFA Immobilien
AGENZIA IMMOBILIARE

Büros und Geschäftsflächen im Unterland zu verkaufen/vermieten



ID A 609: Kaltern: Autonomes Häuschen in Top Lage, 340.000 €, E.Kl. G



ID A 611: Aldein (Radein):

Perfekte Ferienimmobilie, schön saniertes Haus zu verkaufen, E.Kl. G

ID Wohnimmobilien

ID A 596: Auer: Großzügige Vierzimmerwohnung mit Gemeinschaftsfläche, E.Kl. G

ID A 606: Auer: Schöne Dreizimmerwohnung in einer ruhigen und zentralen Lage. E.Kl. D

ID A 075: Bozen: Zentrale großzügige Drei-Vierzimmerwohnungen, Klimahaus C

ID A 090: Bozen: Neubau Zweizimmerwohnung als Investment zu verkaufen, Klimahaus A

ID A 101: Bozen: Komplett eingerichtete Dreizimmerwohnung mit Balkon, Garage und Keller, 260.000 €, E.Kl. G

ID A 100: Jenesien: Reihenvilla mit Garten, E.Kl. G

ID A 502: Eppan: Neue Vierzimmerwohnungen mit Balkon, Klimahaus B

ID E 203: Eppan: Dreizimmerwohnung mit Balkon und Garage, E.Kl. G

ID E 195: Cavalese: Wohnung auf zwei Etagen, E.Kl. D

ID A 581: Kaltern: Vermietete Einzimmerwohnung als Investitionsobjekt, E.Kl. G

ID E 205: Kaltern: Zweizimmerwohnung mit Garage und 120m² Garten, E.Kl. in Ausarbeitungsphase

ID E 165: Leifers: Zentral gelegene Dreizimmerwohnung mit Schwimmbad, E.Kl. G

ID A 601: Margreid (Fennberg): Haus mit Garten, E.Kl. D

ID A 593: Montan (Kaltenbrunn): Renovierungsbedürftiges Haus mit Garten, E.Kl. G

ID A 557: Neumarkt: Großzügige Vierzimmerwohnung, 280.000 €, E.Kl. G

ID A 577: Neumarkt: Vierzimmer-Duplexwohnung, E.Kl. G

ID A 588: Neumarkt: Vierzimmer-Gartenwohnung in exklusiver Lage, E.Kl. E

ID A 608: Neumarkt: Dreizimmerwohnung mit viel Potenzial auf zwei Etagen, 280.000 €, E.Kl. G

ID E 206: Laag: Dreizimmerwohnung mit Stellplatz und Keller, 220.000 €, Klimahaus C

ID A 547: Salurn/Buchholz: Dreizimmer-Mansardenwohnung mit Terrasse, Klimahaus A

ID E 205: Salurn: Dreizimmerwohnung als Investitionsobjekt, 160.000 €, E.Kl. G

ID A 581: Tramin: Dreizimmerwohnung mit Terrasse und Garagenstellplatz, 250.000 €, Klimahaus C

ID A 585: Lavis: Haus mit zwei Wohnungen, E.Kl. G

ID G032: Kurtatsch: ca. 9.000m² Obstgrund zu verkaufen

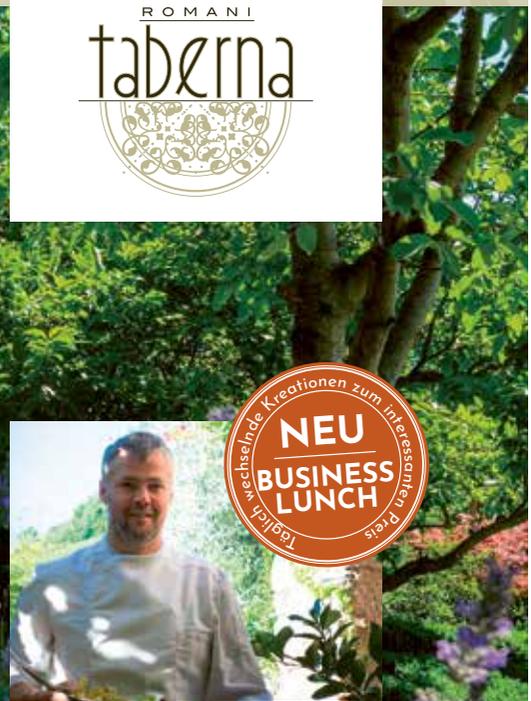
ID M 031: Neumarkt: Vierzimmer-Laubenwohnung mit Garage zu vermieten, 1.000 €/Kalt, E.Kl. G

ID M 055: Leifers: Dreizimmerwohnung mit Balkon und Garage zu vermieten, 800,00 €/Kalt, E.Kl. D

Gerne übernehmen wir für Sie sämtliche Dienstleistungen rund um die Immobilie

39044 Neumarkt, Bahnhofstraße 5 | Telefon: 0471/813632 | E-Mail: info@ifa-immobilien.it | Website: www.ifa-immobilien.it

WOHLFÜHLEN BEDEUTET EINE AUSZEIT BEI VORZÜGLICHEN GERICHTEN UND EINEM GUTEN GLAS WEIN GENIEßEN ZU KÖNNEN.



mediapool.it

Taberna Romani | Andreas Hofer Straße 23 | I-39040 Tramin | 0471 860010

www.ansitzromani.com



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

der Frühling ist endlich da! Die Skisachen werden endgültig verstaut und die Wanderschuhe aus ihrem Winterschlaf geholt. Eine erwachende Natur lädt zum Erkunden ein. Im Schatten hoher Tannen und Fichten die Ruhe genießen, die Waldluft einatmen, den Winter abschütteln. Es könnte so friedlich und schön sein. Könnte – wenn nicht auch andere Freizeit- und Erholungssuchende dieselbe Idee gehabt hätten. Flott durch den Wald marschierende Nordic Walker, rasende Down Hiller, die das anspruchsvolle Waldgelände für sich entdeckt haben und schließlich noch die Motocrossfahrer, die auch dem letzten Waldbewohner frühzeitig aus dem Winterschlaf helfen. Die Ansprüche an den Wald steigen. Als Erholungsraum für den gestressten Großstädter wird mit dem Wellnessfaktor geworben: Das Wandern wird zum Waldbaden, das Die-Stille-Genießen zum Total Relax. Zugleich aber will man etwas erleben und der Wald wird zum Freizeitpark deklariert. Einfaches Wandern war gestern, heute muss jeder 10-Minuten-Spaziergang von mindestens zwei Erlebnisstationen unterbrochen werden.

Sieht so unsere Rückbesinnung auf die Natur aus? Dass wir Rummelplatz-Konzepte und Versatzstücke künstlicher Abenteuerparks auf den Wald übertragen? Dass wir nicht nur den Mensch in den Wald bringen, sondern auch unser ganzes modernes Spielzeug im Schlepptau haben? Rückbesinnen heißt vielfach sich auf das Wesentliche, auf das Einfache zu konzentrieren. Beim Wald könnten wir damit anfangen.

Ihre Astrid Kircher
astrid.kircher@dieweinstrasse.bz

8. Weinstraße Blütenrallye | S. 39



Quelle: Classic Car Show

INHALT

-  DORFGESCHEHEN | S. 4-11
-  BRENNPUNKT | S. 12-15
-  LUPE | S. 16
-  TREFFPUNKT | S. 18-27
-  GAUMEN & GENUSS | S. 28-33
-  WIRTSCHAFT | S. 34
-  KULTUR | S. 36
-  FORUM | S. 38-40
-  SPEZIAL | S. 41-43
-  WANDERTIPP | S. 44
-  KLEINANZEIGEN | S. 45
-  CHRONIKEN | S. 46

Die Maibaumtradition S. 36



Quelle: Volksgruppe Alver

Wandertipp: Wilder-Mann-Buehel | S. 44

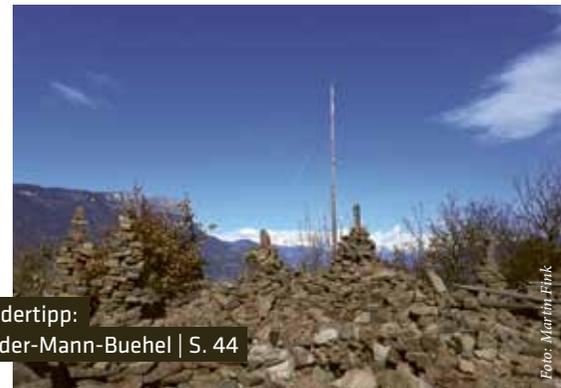


Foto: Martin Flück

Die nächste Ausgabe der Weinstraße
erscheint um den **03. Mai**

Spezialthema "**Garten & Landwirtschaft**"

Anzeigenschluss: **18.04.2018**

Für **Anzeigenreservierungen** wenden Sie sich bitte an:

Tel. 0471 051260 | werbung@dieweinstrasse.bz

Letizia Werth - Mountains & Waterfalls

DAS KUNSTFORUM UNTERLAND ZEIGT VOM 7. BIS
21. APRIL 2018 EINE AUSSTELLUNG DER KÜNSTERIN
LETIZIA WERTH.

Die Südtiroler Künstlerin Letizia Werth hat für die einzigartigen Räume des Kunstforums Unterland die Ausstellung „mountains und waterfalls“ gestaltet. In der Ausstellung werden neue Graphitstift-Zeichnungen und Tuschemalereien, die abstrakte Bergsujets und Wasserfälle darstellen, gezeigt. Grundlegend für die künstlerische Praxis der Künstlerin ist die intensive Auseinandersetzung mit Oberflächen, Strukturen und räumlichen Tiefen.

Die Werkreihe „mountains“ zeigt Impressionen, schemenhafte Naturschauspiele und rätselhafte Berglandschaften.

Wo die Realität aufhört und die Fiktion beginnt, bleibt unscharf. Hell und Dunkel sowie das Zusammenspiel von Vordergrund und Hintergrund kehren sich dabei manchmal um. Die Natur, der Außenraum, wird zum Spiegel des See-



lischen, die Landschaft zur Projektionsfläche für die Gefühlswelt.

In der Serie falling water zeigt die Künstlerin abstrakt Darstellungen von Wasserfällen.

Schäumendes Wasser trifft auf dunkle Steine, beide sind ineinander verwoben, reduziert auf schwarze Tusche und weißes Papier oszillieren die Bilder zwischen Landschaft und Abstraktion.

Die Videoinstallation „up & down“, zeigt ein Bergpanorama mit einer Herzrhythmuslinie. Historische Schwarz-Weiß-Fotografien sind das Ausgangsmaterial für diese Bergcollage, an dessen Höhen und Tiefen der Pulsschlag sichtbar entlang tastet.

KURZ BIO:

Letizia Werth wurde 1974 in Südtirol geboren, lebt und arbeitet in Wien. Die Künstlerin hat Malerei und Grafik an der Akademie der Bildenden Künste in Wien studiert.

Zahlreichen Reisen und Studioaufenthalte, sowie eine rege Ausstellungstätigkeit im In- und Ausland prägen ihre künstlerische Laufbahn. ■



ALDEIN: NACHWUCHSMUSIKER GESUCHT: TAG DER OFFENEN TÜR DER MUSIKKAPELLE

MP Von der mächtigen Basstuba bis zur zierlichen Piccoloflöte: Bei dem Tag der offenen Tür im Probelokal der Musikkapelle Aldein Anfang März lernten die Schülerinnen und Schüler der zweiten, dritten und vierten Grundschulklasse die verschiedenen Instrumente der Kapelle kennen. Nach einer Vorstellung der Musikinstrumente mit ihren jeweiligen Besonderheiten durften sich die 38 musikalischen Kinder selbst am hohen und tiefen Blech, an den Holzblasinstrumenten und am Schlagzeug versuchen. Besonders stolz waren die kleinen Nachwuchsmusiker dabei, wenn sie einem der Blasinstrumente einen Ton entlocken konnten.



Der Tag der offenen Tür ist bereits seit Jahren ein fixer Bestandteil der Jugendarbeit der Musikkapelle Aldein. Sollte sich ein Kind für den Besuch der Musikschule entscheiden, stellt die Kapelle das Instrument zum

~ Die Aldeiner Grundschulkinder durften die Instrumente der Musikkapelle ausprobieren.
Foto: Musikkapelle Aldein

kostenlosen Verleih zur Verfügung. Erste Erfahrungen in der Gruppe können die Nachwuchsmusiker in den Sommermonaten mit der Jugendkapelle Aldiberger (Aldein/Petersberg) sammeln. Die Musikkapelle Aldein unterstützt ihre jungen Mitglieder zudem bei der Vorbereitung zu den Jungmusikerleistungsabzeichen. ■

MARGREID: KLÄNGE UND VOLLE ZUSCHAUERRÄNGE

DM So berstend voller Publikum hat man das Karl-Anrather-Haus in Margreid selten gesehen: Als die Musikkapelle Margreid am 17. März zum Gertraudkonzert lud, blieb kein Zuschauerplatz leer. Wohl auch, weil sich die 45-köpfige Kapelle beim diesjährigen Konzert etwas Besonderes hatte einfallen lassen: eine Kooperation mit dem Gadertaler Perkussionskünstler Max Castlunger und dem SmS-Chor. Kapellmeister Manfred Sanin hatte das Konzertprogramm rund um das Stück „In 80 Tagen um die Welt“ von Otto M. Schwarz entwickelt. Sprecherin Verena Amort begleitete das Publikum durch diese musikalische Weltreise, bei der auch Bauchtänzerin Marialuise Stanghier ihren Auftritt hatte. Sie tanzte zu den Rhythmen von Castlungers typisch indischen Trommeln, den „Tablas“. Doch auch weitere Schlaginstrumente, wie die karibische Steeldrum und eine indische Sitar führte Castlunger vor. Der 60-köpfige SmS-Chor besteht aus den besten derzeitigen und ehemaligen Schülerinnen und Schüler der Bozner Aufschnaiter-Mittelschule und wird – ebenso wie die Musikkapelle Margreid – von Manfred Sanin geleitet. Da war der Schritt zur musikalischen Zusammenarbeit nicht mehr weit. Für Musiker und Sänger war diese Konstellation Neuland und der Abend eine große Herausforderung. Das Publikum dankte es ihnen mit begeistertem Applaus. ■



10 Jahre “Tag des Weines” im Raiffeisen Forum Lanserhaus in St. Michael Eppan

ES IST SCHON ERSTAUNLICH, WIE VIELFÄLTIG DIE ANGEBOTE RUND UM DEN WEIN IN DIESEN LETZTEN 10 JAHREN WAREN, WELCHE DIE ORGANISATOREN DEM INTERESSIERTEN UND STETS ZAHLREICH ERSCHIENENEN FACHPUBLIKUM ANGEBOTEN HABEN. AUCH ZUM HEURIGEN JUBILÄUMSJAHR GIBT ES WIEDER EINIGE HÖHEPUNKTE.

Eröffnet wird der Tag des Weines am Samstag, den 21. April um 16.00 Uhr und geht bis um 22.30 Uhr. Nicht weniger als 19 Weinproduzenten des Gemeindegebiets bieten ihre edlen Tropfen des Jahrgangs 2017 zur Verkostung an. Da die Kellermeister und Fachleute der jeweiligen Kellereien und Weinbetriebe anwesend sind, werden sich wieder fachmännische Gespräche an den Ständen entwickeln und es ist eine rechte Freude, diese so anregend und voller Passion diskutierende Menschenmenge zu beobachten und zu erleben.

Neben den Eppaner Weinproduzenten nehmen als geladene Gäste Kellereien aus der Nachbargemeinde Kaltern teil. Einige besondere „Leckerbissen“ anlässlich des Jubiläums von 10 Jahren „Tag des Weines“ sollen hier hervorgehoben werden. Da ist zum einen eine „Sonderverkostung von Süßweinen und Passiti“ aus ganz Südtirol im tiefen Keller des Lanserhauses. Dazu gibt es erlesenen Käse von „Capriz“, der renommierten Käserei in Vintl.

Unter dem Slogan „Test the best“ hat sich der Weinclub Eppan heuer etwas ganz Besonderes einfallen lassen. In der „Ansetz“ des Lanserhauses wird es um 16 Uhr und um 18.30 Uhr geführte Verkostungen geben, wo die besten Weine aus 10 Jahren „Tag des Weines“ der Eppaner Weinproduzenten kredenzt werden. Das wird sicher ein Gaumengenuss für alle Liebhaber qualitätsvoller Weine.

Der rote Teppich, der im Innenhof zu den jeweiligen Verkostungsbereichen geleitet, wird heuer weitergeführt zu einem Zelt, positioniert auf der Wiese vor dem Lanserhaus, wo in geräumigem Ambiente die „Minikulinaria“ stattfindet. Da gibt es traditionsgemäß Speisen köstlich zubereitet und geschaffen von einheimischen Gastbetrieben und Produzenten.

Bei einem so schönen Weinerlebnistag darf natürlich die Kunst nicht fehlen. Die nicht nur im Überetsch bekannte Künstlerin Elfi

Gelf wird Bilder zeigen, die das Thema Wein in verschiedensten Variationen und Bildkompositionen darstellen.

Dem Weinclub Eppan, allen voran seinem Präsidenten Robert Christof ist es wieder gelungen, ein spannendes und interessantes Programm zu präsentieren, auf das sich viele Weinliebhaber jetzt schon freuen. ■

i Publikumsverkostung mit Minikulinaria: 30 Euro

TEST THE BEST – Geführte Sonderverkostung der besten Weine aus 10 Jahren „Tag des Weines“ zzgl. 20 Euro

Weinclub Eppan – eppan.wine

Informationen unter: Tel. 339 2945031



TAG DES WEINES
Eppan 

Sa. 21.04.2018

Raiffeisen Forum Lanserhaus
St. Michael Eppan | 16.00 Uhr

TEST THE BEST
Die besten Weine aus 10 Jahren Tag des Weines.
Geführte Verkostung um 16 und 18.30 Uhr.



**GRUBER
GENETTI**
www.gruber-genetti.it

**Erfahrung
macht den
Unterschied.**



**Die Erste und
Unabhängige.**
„Die Weinstraße“ ist
die meistgelesene
Zeitschrift im Bezirk
Unterland, Über-
etsch und mittleres
Etschtal.

Die **Weinstraße**
www.dieweinstrasse.bz



**MODE ANNY
BOUTIQUE**

Rebschulweg 1 - 39052 Kaltern
Tel. 0471 963535 - Eigener Parkplatz

LAAG: NEUES ZUHAUSE FÜR FLEDERMÄUSE

DM Was haben ein Bunker und Fledermäuse gemeinsam? Der eine ist dunkel, die einen mögen es dunkel. Genau aus diesem Grund will man für den alten Luftschutzbunker in Laag eine neue Bestimmung finden und hier Fledermäuse ansiedeln. „Der Bunker ist Teil der Laager Dorfgeschichte, stellte aber auch eine Gefahrenquelle dar, da sich immer wieder Kinder durch den schmalen Schacht wagten“, erklärt Elisabeth Girardi, Präsidentin des Deutschen Kulturvereins Laag. Nachdem der Verein im Zuge eines Projekts eine Öffnung an den zugeschütteten Eingängen des ehemaligen Luftschutzbunkers entdeckt hatte, war die Idee entstanden, den Innenraum für Fledermäuse attraktiv zu machen. Gemeinsam mit



~ Während des zweiten Weltkriegs wurde der damalige Schacht erweitert: Es entstand ein geräumiger hufeisenförmiger Bunker

Foto: David Mottes

Fledermausexperte Christian Drescher wurde der Bunker im Jahr 2015 begutachtet. Im vergangenen Jahr begannen schließlich die Arbeiten: Gemeindearbeiter legten einen Eingang frei und sicherten das Gelände ab. Vor einem Monat wurden das Tor und die endgültige Absperrung angebracht. „Sobald ein geologisches Gutachten vorliegt, können im Inneren weitere Arbeiten durchgeführt werden und man kann den Bunker schließlich besichtigen“, so Girardi. Der Bunker wurde wahrscheinlich schon vor dem 19. Jahrhundert errichtet: Die Bevölkerung hatte einen langen Schacht gegraben, um zu einer Wasserquelle zu gelangen. Diese speiste den damaligen Waschbrunnen, der im Dorf auch heute noch steht. ■

NALS: EIN PAAR TAGE ZEIT FÜR MICH

SK Einige Tage vom Alltag ausspannen, neue Kraft und Energie für Arbeit und Familie tanken, das ist damals wie heute der Grundgedanke der Erholungswoche für Frauen um die Lebensmitte. Bereits seit dreißig Jahren organisiert die Katholische Frauenbewegung Südtirols erfolgreich zweimal jährlich im Bildungshaus Lichtenburg diese Auszeit. „Gestartet wurde unter Rosmarie Mumelter und der inzwischen verstorbenen Flora Nottdurfter“, erinnert sich Irmgard Pircher, die lange Zeit die Frauen durch die Woche begleitet hat. Seelsorger Reinhard Demetz, Almuth Egger und Gerlinde Schweigkofler begleiten die Frauen. „Das schönste ist morgens mit den Patschen zum Gottesdienst zu gehen“, erzählt Irmgard schmunzelnd. Bei der heurigen Erholungswoche im Februar mit dabei war auch Theresia Kofler Mair. Die gebürtige Schnalserin erinnert sich an ihren allerersten Urlaub vor 30 Jahren. „Als ich meinen Lieben zu Haus am Hof den Wunsch mitgeteilt habe, ein paar Tage Zeit für mich zu nehmen, da meinte der Schwiegervater: Geh nur, aber die Küche räumen wir nicht auf“, so Theresia. Bei ihrer Rückkehr war die



~ Freuen sich das ganze Jahr auf diese verdiente Auszeit in der Lichtenburg: Theresia Kofler Mair und Irmgard Pircher

Foto: Sabine Kaufmann

Küche jedoch aufgeräumt. Seitdem hat sie sich immer wieder mal eine kleine Auszeit gegönnt. Auch aus dem Bezirk Unterland nehmen seit Jahren zahlreiche Frauen teil. „Einmal, da waren 20 Kurtatscherinnen mit dabei. Da haben wir gewitzelt, dass es in Kurtatsch jetzt ganz ruhig ist, weil alle Frauen in der Lichtenburg sind“, erinnert sich Theresia. Die rüstige Seniorin findet, dass die Bedürfnisse der Frauen sich vielleicht geändert haben, das Angebot der kfs-Frauen immer noch aktuell ist. ■

AUER: EIN DORF IM EISSTOCKFIEBER

~ Das Eisstock-Dorfturnier ist mittlerweile ein gesellschaftliches und sportliches Highlight in Auer.

Quelle: Auer Eisschützen

EX Vor ein paar Wochen fand auf dem Kunsteisplatz in der Erholungszone Schwarzenbach in Auer zum 28. Mal wieder das nun schon traditionelle Dorfturnier im Eisstockschießen statt. 26 bunt zusammengewürfelte Mannschaften zu je 5 Spielern aus dem Dorf - darunter auch 4 Damenmannschaften - kämpften fast einen Tag lang verbissen - aber kameradschaftlich um die begehrte Wandertrophäe. Vor 28 Jahren kamen die Auerer Eisschützen auf die Idee, mit einem kleinen Dorfturnier, die Auerer für ein paar unterhaltsame Stunden aufs Eis zu locken. Man begann bescheiden und ohne große Erwartungen mit 11 Mannschaften. Doch schon diese ersten Auflage wurde ein voller Erfolg und ermunterte somit die Eisschützen zum Weitermachen. So ist nun dieses Turnier seit 28 Jahren ein fixer Bestandteil der Wintersaison auf dem Auerer Eisplatz geworden. Der Zuspruch, die Beliebtheit und die Teilnehmerzahl hat dabei jedes Jahr zugenommen, sodass man heuer bei der 28. Auflage auf stolze 26 teilnehmende Mannschaften gekommen ist. Neben dem Sportlichen wird bei dieser Veranstaltung für Spieler und Zuschauer aber auch Unterhaltsames geboten. Es gibt zum Essen und Trinken, und auch ein reichhaltiger Glückstopf wird organisiert. So kann man auch ohne zu spielen ein paar gemütliche Stunden in Gesellschaft am Eisplatz verbringen. Dafür sei den Auerer Eisschützen für den Einsatz bei der Organisation und Durchführung dieses Turniers auch gedankt. ■

KALTERER WEINWANDERTAG

Foto: Helmuth Rier

Am Sonntag, 29. April ist es wieder soweit! Beim Kalterer Weinwandertag öffnen über dreißig Partnerbetriebe von wein.kaltern ihre Türen und bieten von 10 bis 18 Uhr Weinverkostungen, Kellerführungen, kulinarische Köstlichkeiten, sowie ein vielfältiges musikalisches und künstlerisches Rahmenprogramm an. Einen ganzen Tag lang die Kalterer Kellerwelten entdecken und einen geselligen Tag mit Familie und Freunden verbringen – das ist der Kalterer Weinwandertag am Sonntag, 29. April. Das detaillierte Programm ist sowohl in gedruckter Form, als auch online unter www.wein.kaltern.com erhältlich. Wer des Wanderns müde ist, hat die Möglichkeit auf den Dienst der kostenlosen wein.taxis zurück zu greifen. Wer an einer geführten Weinbergbegehung um 10 oder um 15 Uhr teilnehmen möchte, kann sich hierfür bei wein.kaltern telefonisch unter 0471 965 410 anmelden. Seit bald zwanzig Jahren arbeitet die Initiative wein.kaltern daran, Gästen wie Einheimischen bei verschiedenen hochwertigen Veranstaltungen einen geselligen und unkomplizierten Zugang zum Kulturgut Wein zu ermöglichen. Der Kalterer Weinwandertag ist dabei seit über zehn Jahren fixer Bestandteil der Veranstaltungsreihe und lockt jährlich zahlreiche Besucherinnen und Besucher in das Weindorf. Auf den Kalterer Weinwandertag folgt dann am Freitag, 11. Mai die Kalterer Wineparty ab 20 Uhr im winecenter in Kaltern. Die weiteren Termine zum Vormerken: Kaltern ganz in Rot am Freitag, 1. Juni und Kaltern ganz in Weiß am Dienstag, 19. Juni.

Weitere Informationen bei wein.kaltern 0471 965 410 oder info@wein.kaltern.com | www.wein.kaltern.com. ■





Selbstbestimmung, ein gefährlicher Traum?!

Im vergangenen Jahr fand das Unabhängigkeitsreferendum in Katalonien statt. Spätestens seitdem ist das Selbstbestimmungsrecht der Völker wieder in aller Munde. Die Selbstbestimmung scheint einen Ausweg aus vielen aktuellen Krisen zu bieten. Oder ist es eine gefährliche Illusion? Auch in Südtirol ist das Thema Selbstbestimmung immer wieder ein Wahlkampfthema einiger Parteien. Wie realistisch ist eine Loslösung Südtirols von Italien? Am Freitag 4. Mai findet um 19 Uhr im Bildungshaus Lichtenburg in Nals dazu ein spannendes Referat mit Journalist und EU-Korrespondent für „Die ZEIT“ Ulrich Ladurner statt. Anschließend Diskussion unter anderem mit Karl Zeller, Rechtsanwalt, Abgeordneter im Römischen Parlament und Senator a.D. und weiteren prominenten Gästen.

Fr 04.05.2018

19 Uhr - Eintritt frei

Anmeldung erbeten

Tel. 0471 057100

Bildungshaus Lichtenburg Nals

Bewegte Bilder – Filme für PR und Marketing

Lernen Sie Filmbeiträge für die Sozialen Medien mit dem Smartphone selbst herzustellen.

Seminartipp:

Do 17.05. – Fr 18.05.2018

mit Filmregisseur Marcel Wehn



Bildungshaus Lichtenburg

Nals - Tel. 0471 057100

bildungshaus@lichtenburg.it

www.lichtenburg.it

ALTREI: SANIERUNGSARBEITEN FÜR BESSERE TRINKWASSERQUALITÄT

BF In Sachen Trinkwasser hat die Gemeinde Altrei bewegte Zeiten hinter sich: als zu Beginn der Fünfzigerjahre mit dem Bau des Stramentizzo-Stausees und der entsprechenden Druckstollen begonnen wurde, versiegten die Trinkwasserquellen des Dorfs urplötzlich. Mensch, Tier und Natur standen ohne das lebensnotwendige Nass da, ein Wettlauf mit der Zeit begann. Nach intensiver Suche von neuen Wasserquellen entschied man sich, das Trinkwasser am Monte Tres im Cadinotal zu fassen und über eine 17 Kilometer lange Leitung nach Altrei zu leiten. Der hohe Druck in der Leitung und die beachtliche Länge verursachen einen dementsprechend großen Verschleiß der Leitungen, auch heute noch. Unlängst wurde von der Gemeindeverwaltung deshalb ein Masterplan erstellt, mit dem Prioritäten in der Sanierung der Trinkwasserleitungen ermittelt wurden. Derzeit laufen die Projektierungsarbeiten zur Erneuerung von Teilstücken der Leitungen im Dorf und die Sanierung des Hochbehälters. In Angriff genommen wurde auch bereits die Projektierung zur Neufassung der Quellen, um eine bessere Trinkwasserqualität gewährleisten zu können. „Die Sanierung der Leitungen und Quelfassungen sind unerlässlich, um die Haushalte auch weiterhin mit einwandfreiem Trinkwasser versorgen zu können“, unterstreicht Bürgermeister Gustav Mattivi. ■

„SUMMA 2018“ IN MARGREID



PR Zum 21. Mal vereinen sich im Rahmen von Summa qualitätsbewusste Winzer, um in Margreid einem internationalen Publikum ihre Weine zu präsentieren. Am Samstag, den 14. April und Sonntag, den 15. April 2018 öffnet das Weingut Alois Lageder wieder die Tore von Casòn Hirschprunn - einem Renaissancepalast aus dem 17. Jahrhundert - und jene des historischen Gebäudes Tòr Löwengang.

Nach dem 20. Jubiläum der Summa im vorigen Jahr bereitet sich das Südtiroler Weingut Alois Lageder nun wieder darauf vor, mehr als achtzig Winzer in Margreid willkommen zu heißen. Trotz der Internationalität der Winzer verbinden sie gemeinsame Werte und Ziele – hochwertige Qualität, Nachhaltigkeit und der Wunsch, einen einzigartigen Dialog mit den Besuchern zu schaffen. Winzer aus Frankreich, Österreich, Italien, Deutschland, Slowenien, Kasachstan und Neuseeland treffen sich in Margreid, um ihre Weine einem Publikum von Fachleuten, Journalisten und Weinliebhabern zu präsentieren.

Auch in diesem Jahr bietet Summa ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm mit geführten Verkostungen, exklusiven Vertikalen geleitet von Winzern und Experten, Seminaren und Führungen durch den Weinkeller auf Deutsch, Italienisch und Englisch. Die Besucher können sich für alle Events exklusiv vor Ort anmelden. Weitere Informationen unter <https://summa-ai.eu> ■

BAUMSCHULE NISCHLER
des Nischler Georg & Co.

Ihr Ansprechpartner
Kieser Werner
Tel. +39 335 6839239

SCHLANDERS Tel. 0473 740 082
Gewerbezone 1 Fax 0473 740 408
Vetzan Mail info@nischler.it

www.nischler.it

SEEBER
Der Boden
Il pavimento

TENDA COR
Vorhänge, Sonnenschutz
Tendaggi, protezione solare

**BÖDEN
MARKISEN
VORHÄNGE**

PROFESSIONELLE
LÖSUNGEN SEIT 1954

T 0474 504535 / www.seeber.bz

MONTAN: FLÜCHTLINGSFAMILIE AUFGENOMMEN

RM Montan ist die erste Gemeinde im Unterland, die nun im Rahmen des SPRAR-Projekts, die ihr zugeteilten Flüchtlinge untergebracht hat. Es handelt sich um die jungen Familie Adam mit der sieben Monate alten Baraka aus Afrika (siehe Bild). Der Vater Nazif stammt aus Togo, die Mutter Angela aus Nigeria. So wie alle weiteren Asylwerber, wird die Familie von Mitarbeiterinnen der Bezirksgemeinschaft betreut, um deren Einbindung in die Dorfgemeinschaft zu fördern. Die Gemeinde Montan hat für die Familie eine seit sieben Jahren leerstehende Seniorenwohnung im Sozialzentrum zur Verfügung gestellt. Die Einrichtung sowie sämtliche Gegenstände für den Haushalt wurden von der Bevölkerung gespendet, sodass die leeren Räume in kürzester Zeit in ein behagliches Zuhause verwandelt werden konnten. „Ich bin überzeugt, dass die Integration von kleineren Gemeinschaften von Asylanten in unseren Gemeinden zu schaffen



~ Die junge Flüchtlingsfamilie mit Bürgermeisterin Monika Hilber Delvai
Quelle: Gemeinde Montan

ist und ich bin besonders stolz auf die Solidarität der Montanerinnen und Montaner“, betont Bürgermeisterin Monika Delvai Hilber. ■

BRANZOLL: SICHERHEIT FÜR SENIOREN – SCHUTZ VOR BETRUG UND DIEBSTAHL

BF Immer wieder werden Senioren Opfer von Straftaten und mit dem Herannahen der warmen Jahreszeit beginnt auch wieder die Hochsaison für Einbrecher. Betrug, Diebstahl, Handtaschenraub und Überfälle standen im Mittelpunkt eines Informationsnachmittages im Seniorenzentrum von Branzoll. Der neuernannte Seniorenbeirat hatte in Zusammenarbeit mit der Gemeindeverwaltung und den örtlichen Sicherheitskräften zum Treffen geladen. In Vergangenheit war Branzoll wie auch andere Dörfer im Unterland Schauplatz von Einbruchserien, die für viel Unruhe und Unsicherheit in der Bevölkerung gesorgt haben. Bürgermeisterin Giorgia Mongillo stellte beim Treffen aber eines klar: „Das Ergreifen von einfachen Maßnahmen

~ Viel Andrang herrschte beim Informationsnachmittag für Senioren
Quelle: Gemeinde Branzoll

kann Straftaten vielfach verhindern, eine erhöhte Aufmerksamkeit des Einzelnen und auch der Nachbarschaft können dazu beitragen, den Übeltätern das Handwerk zu legen“. Maggiore Antonino Chiofalo und Maresciallo Ivan Spolaore gingen auf Gefahrenquellen und Tricks von Straftätern ein und legten den Senioren nahe, bereits beim geringsten Verdacht oder Auffälligkeit über die neue einheitliche Notrufnummer 112 die Ordnungskräfte zu verständigen. Die wichtigsten Informationen und Tipps wurden in einem Faltblatt zusammengefasst und den Senioren ausgehändigt. ■

Buggler
SUCHEN!



jobs.bz.it

AUTONOMIE PROVINZ SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO ALTO ADIGE

eJobBörse

CALCETTO

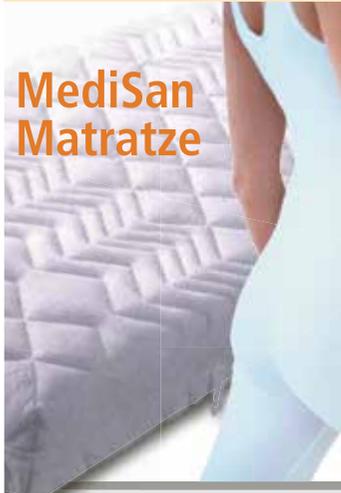


8 Modelle ab 549 €

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

Ihr Rücken sagt Danke!

MediSan Matratze



7 Zonen Ortho-Kaltschaumkern
Körperform angepasste Liegezone
durch hohe Punktelastizität
Kostenlose Entsorgung der alten Matratze
Auch für Allergiker

mair am tinkhof
textile raumausstattung
arredamenti tessili

39052 Kaltern - Goldgasse 31
tel: 0471 963 278 - fax: 0471 964 652
www.mairamtinkhof.com
w.mair-am-tinkhof@rolmail.net

NEUMARKT: FRÜHLINGSKONZERT DER MUSIKKAPELLE

VS Am 24. März war es wieder soweit: Die Musikkapelle Neumarkt lud zum traditionellen Frühlingskonzert ins Haus Unterland ein. Unter der Leitung von Giovanni Dalfovo konnten die Musikanten endlich die Stücke zum Besten geben, die sie monatelang intensiv geprobt hatten. Den Auftakt machte der „Entry March of the Boyars“ von Johan Halvorsen, gefolgt von „A Legend from Yao“ von Yen Shu-Han und weiteren Musikstücken quer durch Länder und Epochen. Abgeschlossen wurde das Konzert mit dem „Kinizsi ungarischer Konzertmarsch“ von J.W. Fucik arrangiert vom Kapellmeister persönlich. Martin Robatscher führte durch den Abend und ließ die Zuhörer immer wieder in das Vereinsleben der Musikkapelle einblicken. So freut sich die Musikkapelle über zwei Neuzugänge: Maximilian Rossi an der Trompete und Johanna Grieslmair an der Querflöte. Höhepunkt des Abends war dieses Jahr sicherlich die Ehrung der langjährigen Mitglieder. Gleich 190 Jahre wurden geehrt: Felix Walter erhielt das Ehrenzeichen für beachtliche 40 Jahre Mitgliedschaft, Albert Tauber, August Zambaldi und Norbert



^ Die Geehrten mit ihren Gattinnen, dem Obmann der MK Neumarkt Nikolaus Vedovelli, Verbandsobmann-Stellvertreter Stefan Sinn, Bürgermeister Horst Pichler und Landtagsabgeordneten Oswald Schiefer.
Quelle: Musikkapelle Neumarkt

Dalvai sogar für 50 Jahre. Gemeinsam mit ihren Gästen ließen die Musikanten den Abend bei einem gemütlichen Umtrunk ausklingen. ■

„SPATIUM PINOT BLANC“ IN EPPAN



PR Am 3. und 4. Mai findet in Eppan die dritte Auflage von „Spatium Pinot Blanc“, Europas einziger „reinsortiger“ Weißburgunder-Veranstaltung statt.

Den offiziellen Auftakt bildet „Pure Eleganz und Harmonie: Sanfte Aroma-Küche & der Pinot Blanc“ am Donnerstagabend (3. Mai) in der Kellerei Girlan unter der Regie von Sterneköchin Anna Matscher. Serviert werden an diesem Genussabend sechs Gerichte, ein Dessertbuffet und ausgewählte Käsespezialitäten der Feinkäserei Capriz, begleitet von 15 herausragenden Weißburgunder-Weinen.

Überwiegend ans Fachpublikum richtet sich der Freitagvormittag, wo namhafte internationale Referenten aktuelle Erkenntnisse aus Wissenschaft, Forschung und Praxis präsentieren.

Wer die Welt des Weißburgunders kennenlernen und alles über Wesen, Winzer und Weinbauregionen erfahren möchte, kommt bei den Masterclass-Verkostungen am Freitag (4. Mai) um 17 und 19 Uhr sowie bei der Publikumsverkostung von 16 bis 22 Uhr in der Kellerei St. Michael/Eppan auf seine Kosten.

Weitere Informationen unter www.spatium-pinotblanc.it. ■

TRAMIN-KALTERERSEE: NEUE RADWEGE ZUM SEE

MS In den vergangenen Wochen wurde im Bereich des Campingplatzes St. Josef fieberhaft an der Fertigstellung des Radwegs längs der Weinstraße gearbeitet - bevor die Touristenwelle anrollt. Begonnen hatte man schon vor einem Jahr. Dann aber zogen Arbeiter und Baumaschinen für lange Zeit ab. Neben dieser neuen Radtrasse von Auer über den Kuchlweg bis St. Josef soll auch der beliebte Seerundweg verlaufen, sodass die nicht ungefährlichen Überquerungen der Weinstraße wegfallen.

„Wenn alles klappt, werden wir im Spätherbst den Radweg bis Tramin verlängern“, kündigt Bürgermeister Wolfgang Oberhofer an, dessen „Herrschaftsgebiet“ hier bis knapp vor das Seebiotop reicht.

Bauherr ist auch hier die Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland. Die Gemeinde kümmert sich um die Grundverfügbarkeit: „Mit den meisten Grundeigentümern konnten die Gespräche bereits erfolgreich abgeschlossen werden.“ Ein an der Weinstraßenkreuzung Richtung Auer-Neumarkt geplanter Kreisverkehr soll eine ungefährdete Radwegquerung ermöglichen.

Ab der von der Gemeinde aufgestellten Riesenpergl – „Di Traminer miaßn olm olls extra groß hohn, nit lai in Kirchturm“, schmunzelt man in den Nachbardörfern – folgt der Radweg dann der historischen Landstraße ins Dorf. ■



^ An der Weinstraßenkreuzung Richtung Auer-Neumarkt wird ein Kreisverkehr mit Radwegquerung gebaut.
Foto: Martin Schweiggel



Burgen | Seen | Wein

Tel.: 0471 66 22 06

Fax: 0471 66 35 46

info@eppan.com

www.eppan.com

Kulinarik, Genuss und Erholung

Eppan lässt im Frühling Genießerherzen höher schlagen

Im April, Mai und Juni lockt Eppan mit einer Vielzahl an Initiativen im Zeichen von saisonaler Kulinarik und gesundem Genuss.

SÜDTIROL BALANCE

Von Anfang April bis Ende Juni bietet Eppan im Rahmen der landesweiten Initiative Südtirol Balance besondere Programmpunkte zum Thema „Gesunder Genuss“. Von geführten meditativen Wanderungen über Kochworkshops mit lokalen saisonalen Produkten bis hin zu Führungen durch private Weingüter inklusive Verkostung ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben den wöchentlichen Veranstaltungen gibt es zwei genussvolle Höhepunkte. Jungkoch Jakob Haller zeigt an drei Terminen, wie man die ersten Frühlingboten haltbar macht und Sternekoch Herbert Hintner kredenzt an weiteren drei Terminen einmalige Kräutergerichte im historischen Gemäuer. Das dürfen Sie nicht verpassen!

EPPANCULINARIA – GEMÜSE TRIFFT WEIN

Kulinarische Tage im Zeichen von vegetarischer

Frühlingsküche und edlen Eppaner Weinen erwartet die Besucher in den acht teilnehmenden Eppaner Gastbetrieben vom 12. bis 22. April. Dabei treffen Spargel, rote Beete, Lauch & Co. auf alpin-mediterrane Delikatessen wie Büffelmozzarella, Ziegentopfen, Wildkräuter und Trüffel. Mit viel Inspiration vereinen die Eppaner Küchenchefs die vegetarischen Stars zu frischen Frühlingssalaten und schmackhaften Suppen, feinen Pastagerichten und süßen Verführungen. Köstliche Begleiter der elf vegetarischen Tage sind ausgewählte Weine der Eppaner Winzer.



GASSENGENUSS AM ROTEN TEPPICH

Am Sonntag, 6. Mai 2018 wird in den Gassen von St. Pauls | Eppan wieder der rote Teppich ausgerollt und zu einem entspannten Sonntag für die ganze Familie geladen. Ab 11:00 Uhr verwöhnen die Paulsner Gastronomen im verkehrsberuhigten Ortszentrum die Besucher mit frühlingshaften Gerichten, die Paulsner Kaufleute öffnen ihre Läden und bieten mit kreativen Aktionen ein besonderes Einkaufserlebnis. Entlang der Dorfgasse präsentieren ortsansässige Handwerker ihre schönsten Werke. Umrahmt wird der Tage mit Livemusik und Einlagen der Volkstanzgruppe Eppan-Kaltern.

Alle Infos und Events finden Sie unter eppan.com.

EVENTS in Eppan

GENUSSEVENTS UND MEHR IM EPPANER FRÜHLING

April, Mai und Juni
**Südtirol Balance –
Gesunder Genuss**

12.-22. April
**eppanCulinaria –
Gemüse trifft Wein**
*in den acht teilnehmenden
Eppaner Gastbetrieben*

20. April, 25. Mai & 22. Juni
**Konserviere den Frühling
mit Jakob Haller**
St. Pauls | Eppan

21. April
Tag des Weines Eppan
Lanserhaus, St. Michael | Eppan

26. April, 30. Mai & 13. Juni
**Genussvolle Kräutergerichte
im historischen Gemäuer**
*Schloss Englar, St. Michael |
Eppan*

03.-04. Mai
Spatium Pinot Blanc
St. Michael | Eppan

06. Mai
GassenGenuss am roten Teppich
St. Pauls | Eppan

Weitere Informationen
und Details unter eppan.com

MHK KÜCHENSPEZIALIST
MIT DEM ROTEN DREIECK



Küche
LEBEN mit
Leidenschaft



tschimben

www.kuechen-tschimben.com

Goldgasse 25, 39052 Kaltern
Telefon 0471 964405

info@kuechen-tschimben.com
www.kuechen-tschimben.com





Foto: Othmar Sehauser

Der Ruf des Waldes

DER WALD VERKOMMT IMMER MEHR ZUM FREIZEITPARK. ÖKOLOGIE VERSUS ERHOLUNGSRAUM. WIE KANN ES GELINGEN DEN LEBENSRAUM FÜR TIERE, PFLANZEN UND MENSCHEN IN BALANCE ZU HALTEN?

Eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen ist eng mit dem Wald verbunden. Holz und Tschurtschen sammeln, Pilze und Beeren suchen, ein sonntägliches Picknick, eine offene Grillstelle und das Spielen im seichten Bach gehörten zu den besten Freizeitbeschäftigungen vor 40 Jahren.

Der Wald beherrscht seit Urzeiten unser Leben. Jäger und Sammler versorgte der Wald mit Nahrung und bot Tier und Mensch gleichermaßen Schutz und Lebensraum. Heute zieht der Wald immer mehr Menschen zum Freizeitspaß mit Naturerlebnis an. Informationsdefizite über die Spielregeln für das Sozialverhalten im Wald und fehlender Respekt vor der Natur können da schnell zum Problem werden.

SEHNSUCHTSORT WALD

Das Rauschen in den Bäumen, das spannende Plätschern von Wasser und das Zwitschern der Vögel sind Musik in unseren Ohren. Kein Wunder, dass immer mehr Menschen den Wald als Erholungsraum erobern. Ein Spaziergang im Wald tut gut.

Das wissen auch Südtirols Touristiker. Die IDM hatte 2017 ganz bewusst den Wald zum Jahresthema gewählt. In Zusammenarbeit mit Südtirols einzigem Waldtherapieführer Martin Kiem wurden Schnupperkurse zum Thema Waldbaden organisiert. Der Trend kommt aus Japan und nennt sich Shinrin-Yoku und zielt vor allem darauf ab, den Großstädtern die Natur wieder näher zu bringen. Unter Bäumen zu wandeln ist IN.

Im Prinzip nichts Neues, nur neu verpackt. „Südtirols Hoteliers jedenfalls erwarten sich großen Zuspruch und setzen voll auf naturnahe Angebote, wie das Waldbaden,“ erklärt Elisabeth Steger von IDM.

ÖKOLOGISCHES SYSTEM IN GEFAHR

„Neben der wirtschaftlichen Bedeutung ist der Wald der wichtigste Lebensraum für die heimische Tierwelt. Er hat eine

Schutzfunktion gegen Muren und ist ein Wasserspeicher. Die Wälder zu erhalten ist also wichtig“, betont Lorenz Heinisch, Jagdaufseher im Südtiroler Unterland. Heute

ist der Wald aber vor allem eines: ein Freizeitpark für Adrenalinjunkies. Down Hiller, Schneeschuhwanderer, Nordic Walker, die Liste neomodischer Aktivitäten ist lang.

Auch der Alpenverein beschäftigt sich mit dem richtigen Verhalten der Sportler und hat heuer erstmals die Broschüre „Freiheit mit Rücksicht“ herausgegeben. In Aldein versucht man zum Beispiel für den heimischen Trial-Verein eine eigene Zone auf dem alten Kompostiergelände auszuweisen, um unkontrollierte Waldexkursionen zu vermeiden. „Das Befahren motorbetriebener Fahrzeuge im Wald ist laut Landesgesetz verboten“, erklärt Bür-

”

DER DRUCK AUF DIE NATUR STEIGT. DER WANDERER IST ABER NICHT DAS PROBLEM.

Werner Dibiasi

“

germeister Christoph Matzneller. „Es kann aber nicht sein, dass wir unsere Waldwege mit Verbotsschildern plakatieren, das ist nicht sehr einladend. Nicht jeder kann und soll überall sein. Es braucht gegenseitige Rücksichtnahme um den größtmöglichen Konsens zu finden“, so Matzneller. „Kenntnisse kann man sich aneignen, Rücksicht kann man sich angewöhnen. Das fängt auch damit an, dass wir die Wälder sauber halten und keinen Müll im Wald liegen lassen“, sagt Lorenz Heinisch. Tramins Revierleiter Werner Dibiasi verweist auf ein weiteres Problem für das Wild, nämlich streunende und freilaufende Hunde. „Die Schuld trifft aber nicht den Hund, sondern den Hundebesitzer. Im Wald gilt ganz klar: Hunde an die Leine!“, so der Revierleiter.

BÖSEWICHT MOUNTAINBIKER

Werner Dibiasi ist zudem Bezirksjä-

germeister im Unterland und kennt die Auswüchse unserer modernen Freizeitgesellschaft.

„Es sind vor allem Mountainbiker, Down Hiller und neuerdings E-Biker, die zu allen möglichen Uhrzeiten durch den Wald brettern. Die Sportler sind sich der Schäden auf den Steigen und in der Natur gar nicht bewusst“, mutmaßt Dibiasi. „Aber der Wald ist bewohnt und wir konditionieren die Tiere nachtaktiv zu werden. Totgefahrene Feuersalamander sind nur einige der stummen Zeugen nächtlicher Freizeitaktivitäten und leider keine Seltenheit. Mit Vernunft ist es da nicht getan. Was es braucht, sind klare Spielregeln und mehr Aufsicht.“

Florian Pallweber, Organisator der bekannten Mountainbike-Veranstaltung Sunshine Race Nals wehrt sich gegen den Vorwurf, dass alle Mountainbiker rück-

sichtslos sind. „Dass die Natur wertvoll ist, wissen auch die Mountainbiker. Es ist ein Luxus sich in der freien Natur aufzuhalten, aber es braucht mehr Diskussion. Vernunft und Respekt sind die Grundlage dafür und nicht mehr Regelungen. Denn wer soll diese dann kontrollieren?“, kontert Pallweber.

„Der Megatrend Natur spiegelt das tiefverwurzelte Bedürfnis der Menschen wider, mit etwas Ursprünglichem in Kontakt zu sein. Südtirol hat ein gigantisches Repertoire an Natur im Angebot“, referierte bereits im Jahr 2010 Christoph Engl beim IDM Forum 2010. Fakt ist, Südtirols Tourismus boomt, Tendenz steigend. Vielleicht fordern die Grünen im Landtag ja zu Recht, ein Bettenstopp für Südtirol. Denn, die Frage sei erlaubt, wie viele Gäste und vor allem, wie viel Mensch verträgt unser Wald noch? ■

”

SCHWARZE SCHAFE GIBT
ES IN JEDEM SPORTBEREICH.

Florian Pallweber

“

Die Sportler sind sich der Schäden auf den Steigen und in der Natur gar nicht bewusst“, mutmaßt Dibiasi. „Aber der Wald ist bewohnt und wir konditionieren die Tiere nachtaktiv zu werden. Totgefahrene

Sabine Kaufmann

sabine.kaufmann@diweinstrasse.bz




IMMO JOHANNA
Immobilien Vermittlung & Beratung



**Die Agentur
am Brunnen!**
**Neumarkt,
untere Lauben
A.-Hofer-Str. 44**

Johanna Mayr

Tel. 389 0523660

www.immojohanna.com

**Weitere Angebote und
Mietwohnungen auf Anfrage!**

WENN DER FRÜHLING KOMMT ...

Auer/Zentrum: Gepflegtes, ruhiges Reihenhaus mit Küche, Wohnzimmer, 4 Zimmern mit Terrasse/Loggia, Garten, Gemüsegarten, Hfl. 192 m², Garage und Stellplätzen, E.Kl. G, 450.000.- €



Kaufen statt mieten!

Laag: Nette Zweizimmerwoh., Balkon, 95.000.- €, Zweizimmerwoh. mit Mansardenr., 120.000.- €, möbliert, E.Kl. G., auch zusammenlegbar.



Neumarkt: Fast ein ganzes Haus!

Sonnenlage, 220 m² Netto, 700 m² Garten, Hobbyraum, ausbauf. Dachgeschoss, auch für 2 Einheiten, E.KL.G.



Hist. „Cirillo-Haus“ im Zentrum von Kurtatsch, 315 m², schöner Garten, ausbaufähiges Dachgesch., Garage, tollem Weinkeller, ev auch für 2 Einheiten, zu sanieren. E.K. G.

Die Sonnenterrasse! Montan: Schöne Zweizimmerwoh. mit Balkon 140.000 €, Dreizimmerwoh. mit Loggia, in historischen Mauern, E.K. E, ev. große Garage.



Neumarkt: Neue Einfamilien-Villa mit Garten, gr. Garage/Keller, in zentrumsnaher, ruhiger Lage, personalisierbar, Klimah. A; **Laag:** Gepflegte Zweizimmer-Mansarde mit Loggia, gemütliches Ambiente für Paare, mit Parkplatz, E.Kl.C, 165.000.- €; **Auer:** - Zentral gelegene Dreizimmerwoh. mit Wohnküche und Balkon, 1. St., Parkpl., E.Kl. G, 240.000 €; auch als Investiton. - Neuwertige 3/4-Zimmerwohnung mit Privatgarten, 82 m² Netto, große Garage u. 2 Stellplätze, Klimah. B, 440.000.- €; **Kaltern:** **Sonnig-ruhig-zentral:** Neue Dreizimmer-Attikawohnung mit großer Terrasse, Blick über die Dächer, sowie geräumige Zweizimmerwohnung mit Terrasse und Dreizimmerwohnung mit Balkon, Klimah. A; noch personalisierbar, ab 280.000.- €; - **Pfuss:** Sanierete sehenswerte Haushälfte mit Wintergarten, Terrasse, gr. Hobbyraum/Garage, Garten, wunderschöne Aussicht, 650.000 €; - **Kalterer-See-Blick am Waldrand!** St. Nikolaus: Gut eingeteilte Dreizimmerwohnung mit Südbalkon, 2. St., PP, Garten, E.Kl. E, 260.000 €; **Salurn/Buchholz:** Kleineres Eckreihenhaus, 120 m² brutto, Garten, schöne Panoramalage, teilsaniert, 170.000.- €, E.Kl. G, auch als Feriendomizil. **Salurn/Zentrum:** Neuwertige Dreizimmerwohnung mit zwei Balkonen, letzter Stock, 80 m², E.Kl. C, 220.000.- €, ev. Garage. auch zu mieten. **Leifers:** Sehr schöne, vollmöblierte Fünzimmerwohnung, Küche, gr. Wohnzimmer, Balkone, Parkpl., an referenzierte Mieter zu vermieten, E.K.F.



Bis hierhin und nicht weiter

MARTIN SCHÖPF IST AMTSDIREKTOR DES FORSTINSPEKTORATS BOZEN I UND SCHON SEIT 35 JAHREN IM GEBIET ÜBERETSCH UND UNTERLAND TÄTIG. WIE SIEHT ER DIE ENTWICKLUNG UNSERER WÄLDER?

Greta Klotz

Die Weinstraße: Herr Schöpf, wie gut geht es dem Überetscher Wald?

Martin Schöpf: Dem Überetscher Wald geht es relativ gut, wir haben eine sehr hohe Biodiversität. Dennoch gibt es ein paar Probleme, die aber in ganz Europa ein Thema sind.

Welche wären das?

Zum Beispiel werden durch den Klimawandel und die erhöhten Temperaturen unsere heimischen Baumarten zunehmend zurückgedrängt.

Es entstehen fremde neue Baumarten, meist Laubbäume, die es vor 30 Jahren noch nicht gegeben hat. Da sich diese sehr schnell ausbreiten, verändert sich unser Habitat – deshalb muss diese Entwicklung genau beobachtet werden. Dies kann nämlich auch wirtschaftliche Folgen für die Holznutzung haben. Die Belastung des Waldes durch den Menschen ist ebenso ein wichtiges Thema.

Wie bewerten Sie das Zusammenleben von Wald und Mensch?

Die meisten unserer Wälder, insbesondere

aber der Montiggler Wald, werden mittlerweile für sehr viele wirtschaftliche Aktivitäten genutzt. Freizeitsport ist nur ein Thema, es befinden sich hier auch Sportanlagen, Schwimmbäder, Parkplätze, ein Reitplatz. Der Montiggler Wald ist ein Naherholungsgebiet, mit einer wahnsinnigen Intensität zu allen Jahreszeiten. Dies ist einerseits durch die Nähe zu Bozen und das dicht besiedelte Gebiet Überetsch bedingt, aber auch durch den starken Tourismus. Die Steigerungsdaten sind zur Zeit einfach zu hoch.

”

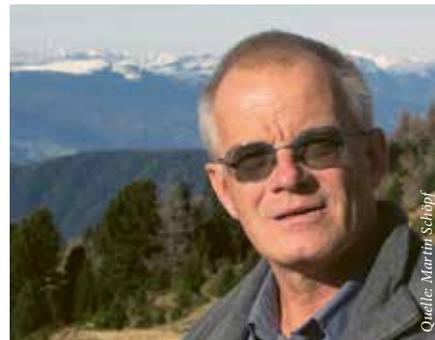
VERHALTENSREGELN
MÜSSEN AUCH IM WALD
GELTEN.

“

Konflikten und die Folge sind Verbote. Die Freizeitaktivitäten im Wald haben extrem zugenommen, man denke nur an Orientierungsläufe oder den Down-Hill-Sport. Die Reichweite der Leute ist aber auch durch technische Veränderungen, wie das E-Bike, größer geworden. Wenn die Entwicklung so weitergeht wie in den letzten zehn Jahren, werden wir reagieren müssen.

Müssen wir einen Gang zurückschalten?

Die Naherholungsgebiete sind an ihre Grenze gelangt. Noch geht es, aber die Nutzung sollte nicht mehr werden. Dann nämlich wird die Situation kritisch, es kommt zu



Quelle: Martin Schöpf

Martin Schöpf aus Leifers ist Amtsdirektor des Forstinspektorats Bozen I und beobachtet mit seinem Team die Entwicklung unserer Wälder sehr sorgfältig.

Was wäre dann die Folge?

Man wird dann nicht darum herum kommen die Leute, die sich im Wald bewegen, zu kanalisieren. Teilweise wird das schon gemacht, zum Beispiel versucht man durch Handläufe die Leute auf bestimmten Wegen zu halten. Im schlimmsten Fall könnte es zu Verboten kommen. Das Down-Hill-Fahren ist im Moment gar nicht geregelt, das wird künftig ein Thema sein. Es kommt zu Erosionsschäden, für die niemand aufkommen will.

Sind wir als Nutzer zu rücksichtslos?

Die Sensibilität der Leute ist leider sehr gering, auch was Lärm oder Müll betrifft. Mit mehr Rücksicht wäre viel zu vermeiden. Die Nutzer müssen verstehen, dass sie in einem sensiblen Gebiet unterwegs sind. Es braucht mehr Bewusstseinsbildung, denn der Wald gehört uns allen. Die Menschen sollten in den Wald gehen, um sich von der Hektik im Alltag zu erholen. Sie sollen aber nicht die Hektik in den Wald hineinbringen, wie es durch gewisse Sportarten geschieht. Das führt dann wieder zu anderen Problemen. ■



Foto: Sabine Kaufmann

„Du aber bist der Wald“

VOM SAKRALEN SYMBOL UND MOTOR DER ZIVILISATION
ZUM BIOTOP UND „PSYCHOTOP“.

MS Wald und Holz stehen an der Wiege der Menschheitskulturen, waren sie doch wichtigster Motor der Zivilisation: Feuer und Wärme in der Höhle der Steinzeitsippe wie für die römische Badeanstalt, die Produktion von Keramik, Metall, Glas, Ziegel, Brandkalk, Salz.

Wald bedeutete Schutz, Wild und Früchte für die Menschen, Weide und Laubfutter für das Vieh. Von der Wiege bis zur Bahre begleitete Holz den Menschen: Werkzeuge, Geräte, Waffen, Wagen, Möbel, Spielsachen sowie Baumaterial für Häuser, Brücken, Schiffe, Bergwerke.

„HÖLZERNE ZEITALTER“

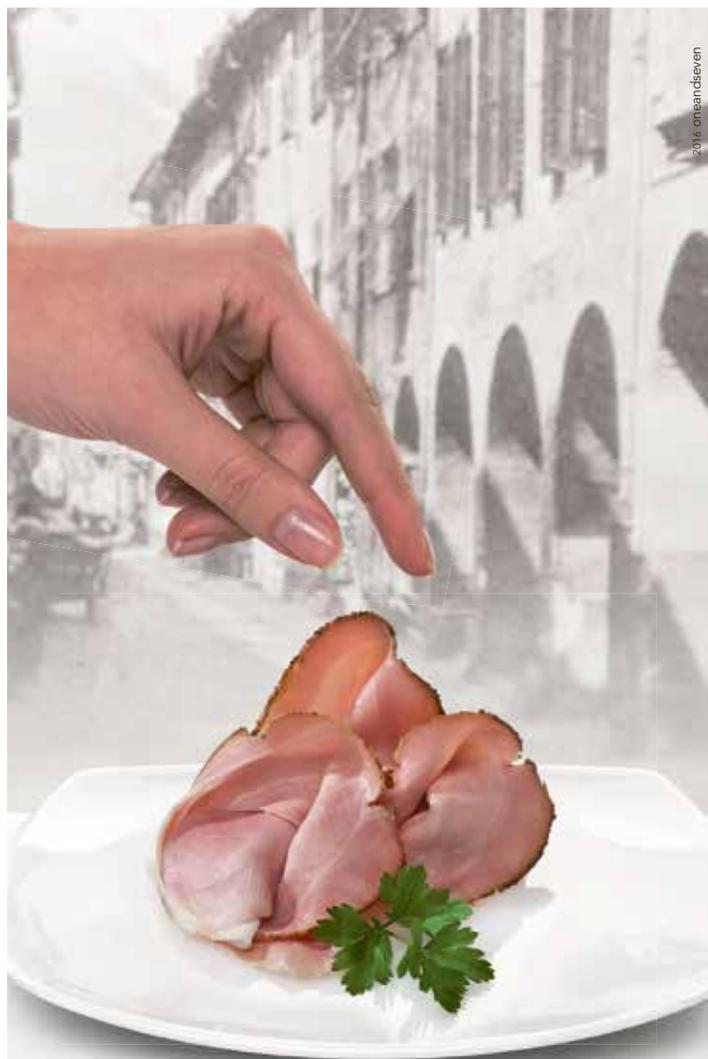
Bis zum Aufkommen der fossilen Energieträger vor 200 Jahren kann man geradezu vom „Hölzernen Zeitalter“ sprechen. Im Mittelalter wurde pro Kopf siebenmal mehr Holz verbraucht als heute. Holzangel und die Waldverwüstung waren gravierende Probleme aller Hochkulturen und viele gingen an den Folgen zugrunde: „Die Wälder gehen den Völkern voran, die Wüsten folgen ihnen.“

In den Naturreligionen hatte der Wald als Lebensquell geradezu sakrale Bedeutung. Symbol für das Gleichgewicht des Lebens. Der Mensch sah sich als natürlicher Teil davon: Durch Opfertagen, Gesänge, Segenssprüche und Feiern würdigte er die Geschenke der Natur. In den heiligen Götterhainen sprachen die Priester mit dem Schöpfer. Der Wald war erfüllt von Naturgeistern, Kobolden, Zwergen, Trollen, Saligen, Elfen, Nymphen und Feen. Wiederholt befassten sich die ersten Konzile mit der Ausmerzungen des Baumkults. Bonifatius, der „Apostel der Deutschen“, ließ die germanischen Götterreichen fallen. Bäume waren Orte der Kraft. Kein Wunder dass in Deutschland 800 Ortsnamen von Nadelbäumen und über 6000 von Laubbäumen abgeleitet sind.

BIOKAPITAL DER ERDE

Als lebendiges Perpetuum mobile in einem dynamischen Gleichgewicht zwischen Wachsen und Absterben hat der Wald, ohne Zutun des Menschen, die in Jahrtausenden reifenden Waldböden aufgebaut: das wahre Biokapital der Erde. Darauf erst konnte der Mensch Wiesen und Felder für sein tägliches Brot roden.

Und heute? Fast die Hälfte Südtirols ist noch von Wald bedeckt. Geschätzte 300 Millionen Bäume wachsen darin – 600 für jeden Südtiroler, jede Südtirolerin. Hundert Millionen Tonnen des schädlichen Klimagases Kohlendioxid sind in unseren Wäldern gebunden. Unersetzlich sind die ökologischen Wohlfahrtswirkungen des Waldes auf Wasser- und Klimahaushalt sowie Luftregeneration, für Lawinen- und Erosionsschutz, nachwachsende Rohstoffe bis hin zum immer wichtiger werdenden Erholungswert: Vom Biotop für Tiere und Pflanzen zum „Psychotop“ für uns technikgestresste Menschen. ■



G. macht Gaumen glücklich

Saftig und zart - der einzigartige **Prager Schinken 1930** von Gottfried Siebenförcher. Nach handwerklicher Tradition hergestellt und streng kontrolliert: Ein reines Vergnügen für Ihren Gaumen. G wie Geschmack - G wie Gottfried. Garantiert gut, seit 1930.

Mehr Infos unter www.g-1930.it



Nur original mit dem Siegel 1930



Wenn die Spargelfelder zum Selbstbedienungsladen werden

IMMER ÖFTER HABEN DIE SPARGELBAUERN IN UND UM TERLAN MIT ZERSTÖRTEN SPARGELPFLANZEN UND KAPUTTEN SPARGELFELDERN ZU KÄMPFEN. DIE BÜRGER WERDEN GEBETEN, VOR ALLEM IN DEN NÄCHSTEN WOCHEN GENAU HINZUSCHAUEN, DAMIT DIES VERHINDERT WIRD.

Wenn die ersten warmen Sonnenstrahlen wieder auf die Felder der Spargelbauern in der Umgebung von Terlan scheinen und die ersten Spargeln geerntet werden, ist dies der Lohn für die Landwirte, die das ganze Jahr über ihre Arbeit auf den Feldern verrichten. Der Spargel gehört zum Frühling und zu Ostern wie die ersten Schneeglöckchen und der Schokoladenhase.

GEWISSENHAFTE ARBEITSWEISE

Viele Monate lang fiebern die Bauern auf die Erntezeit hin, um die weißen und sehr gesunden Köstlichkeiten zu stechen und die Restaurants warten ab Ende März schon darauf, ihren Besuchern die neuesten Spargelkreationen zu kredenzen. Doch damit der weiße Terlaner Spargel, der das Gütesiegel „Margarete“ trägt und in ganz Südtirol bekannt ist, auch auf den Tellern der vielen Genießer serviert werden kann, bedarf es eines großen Aufwands und sorgfältiger Pflege, vor allem aber einer gewissenhaften Arbeitsweise. Denn wird der Spargel zu oft in den 50 Tagen Erntezeit gestochen, wächst er im nächsten Jahr nicht mehr so ertragreich nach. Dasselbe gilt für die jungen Pflänzchen, die in den ersten zwei Jahren überhaupt nicht und im dritten Jahr nur sehr karg geerntet werden dürfen. Andernfalls erholen sich

die Spargelpflanzen, die normalerweise zehn bis zwölf Jahre genutzt werden, nicht und es kommt zu großen Ernteeinbußen.

VERBOTENE SPARGELERNTEN

Doch genau in diesem Zusammenhang gibt es immer wieder Vorkommnisse, die vor allem die Bauern stark treffen und einen erheblichen Schaden anrichten. „Am Ende der Ernte, wenn die weißen Spargeln schon gestochen sind, lässt man die Pflanzen wachsen, damit sie durch die Photosynthese noch Energie sammeln können und dadurch im darauffolgenden Jahr wieder kräftig nachwachsen“, erklärt Alexander Höller, der Leiter des Bereichs Margarete-Spargel der Kellerei Terlan.

Doch in den vergangenen Jahren wurden viele Pflanzen immer wieder, wenn vielleicht auch nicht immer mutwillig, zerstört, wie auch die Terlaner Spargelbäuerin Margareth Huber Kastl beschreibt: „Der Spargel bleibt weiß, solange er kein Tageslicht sieht. Sobald er aus der Erde herauschaut, erhält der Spargel eine grüne Farbe. Wir Spargelbauern lassen die Pflanzen mit dem grünen Spargel am Ende der Erntezeit einfach wachsen, damit sie sich erholen können. Doch leider gibt es immer wieder Leute, die genau diesen grünen Spargel unerlaubt ernten“.



~ Margareth Huber Kastl bei der Spargelernte
Foto: EOS/IDM Frieder Blicke

Dadurch entsteht ein ernstzunehmender Schaden, der nicht in kürzester Zeit zu beheben ist. Denn die Pflanze kann sich so nicht regenerieren und Kraft für die nächste Saison sammeln, die jungen Pflanzen kommen überhaupt nicht mehr zu Kräften und werden unbrauchbar für die Bauern. „Die meisten Leute wissen vielleicht gar nicht Bescheid darüber, welchen Schaden sie durch ihre Leichtsinnigkeit anrichten. Sie glauben, dass es am Ende der Spargelsaison kein Problem ist, den grünen Spargel einfach abzuschneiden und mitzunehmen“, nimmt Huber Kastl an.

Dennoch sehen die beiden Spargelbauern in diesem Vergehen eine große Respektlosigkeit den Bauern gegenüber. „Das Feld muss wie ein Privatgarten gesehen werden.

◀ *Der grüne Spargel wurde von Fremden gestohlen*
Foto: Alexander Höller

Niemand kann einfach in den Garten des Nachbarn gehen und sich dort bedienen. Hier liegt das Problem mit Sicherheit auch darin, dass viele Spargelfelder für Passanten und Radfahrer leicht zugänglich sind. Dies erleichtert den Übeltätern, die grünen Spargeln zu ernten und der Pflanze zu schaden.“

EINE SPARGELWEHR GEGEN DIE ZERSTÖRUNG DER FELDER

Um die Wärme zu speichern und den Spargeln das Wachsen zu erleichtern, werden die Felder von den Bauern mit einer Folie abgedeckt. Ist diese Folie kaputt, verzögert sich die Ernte durch die fehlende Wärme. So erging es u.a. auch der Spargelbäuerin Margareth Huber: „Die Folie und der Spargeldamm meines Spargelfeldes wurden mutwillig zerstört. Somit musste der Damm neu aufgerichtet und die kaputte Folie ersetzt werden.“

Doch die 16 Spargelbauern der Kellerei Terlan, die größtenteils alle schon von Van-



~ Alexander Höller, Leiter des Bereichs Margarete-Spargel der Kellerei Terlan

Quelle: Alexander Höller

dalismus und Diebstahl betroffen waren, lassen sich dadurch nicht einschüchtern und haben deshalb die Spargelwehr ins Leben gerufen. Dabei handelt es sich um eine WhatsApp-Gruppe, zu der nicht nur die Bauern, sondern auch Bürger von Terlan und Umgebung gehören, die Unstimmigkeiten und Beobachtungen melden und Schäden dokumentieren. Dadurch wollen sie den Spargelbauern helfen, Täter zu erwischen, damit die Spargelernte für die nächste Saison gesichert werden kann.

APPELL AN DIE BEVÖLKERUNG

„Es geht hier, neben der Ernte, auch um Respekt, der uns entgegengebracht werden sollte. Die Landwirtschaft trägt einen wichtigen Teil zur Schönheit unseres Landes bei. Wird diese zerstört, schadet es ganz Südtirol“, so Alexander Höller.

Dies sollte ein Appell an alle Bürger

Auf rund 10 ha bauen 16 Spargelbauern den Spargel mit dem Gütesiegel „Margarete“ an. Durch die feine Erde und den Sand, mit dem die Etsch im Laufe der Jahrtausende das Etschtal aufgefüllt hat, herrschen in und um Terlan ideale Bedingungen für den Spargelanbau. Sobald die Spargeln gestochen sind, werden sie innerhalb von zwei Stunden mit dem Spargeltaxi von den Feldern in die Kellerei Terlan zum Kühlen gebracht, damit sie frisch bleiben, bis sie von den Spargelgenießern gekauft und gekocht werden. Alle Informationen und Events rund um den Terlaner Spargel finden Sie unter: www.terlaner-spargel.com

sein, vor dem Eigentum des anderen Halt zu machen, und dadurch beizutragen, dass das wertvolle Kulturgut und in diesem Falle die Spargelernte weiterbestehen kann. ■

Verena Geier

verena.geier@diweinstrasse.bz



Lochmann Kabinen GmbH zählt zu den Marktführern in der Entwicklung und Produktion von Kabinen für Fahrzeuge verschiedenster Sektoren. In den letzten Jahren hat sich das Unternehmen stark weiterentwickelt und ist daher ständig auf der Suche nach qualifiziertem Personal. Momentan suchen wir:

- MITARBEITER QUALITÄTSSICHERUNG
- MITARBEITER PRODUKTINDUSTRIALISIERUNG
- MITARBEITER IN DER PRODUKTIONSPLANUNG
- TECHNISCHER PROJEKTLEITER MIT CAD-KENNTNISSEN
- VERWALTUNGSANGESTELLTER

Die ausgeschriebenen Stellen können sowohl von weiblichen wie männlichen Interessenten besetzt werden. Gute Deutsch-, Italienisch- und Englisch- Kenntnisse sind von Vorteil.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an veronica.pellegrin@lochmann.eu



NACHGEFRAGT

Beeinflusst der Mond dein Leben? Wenn ja, auf welche Weise?

”



Lisa Maria Kager, St. Pauls

Weil wir Teil des Systems Natur sind, beeinflusst uns der Mond alle - ob wir wollen oder nicht. Ich säe meine Pflanzen danach und habe in einigen Versuchen beträchtliche Unterschiede feststellen dürfen.

”



Gerhard Lochmann, Gírlan

Ich weiß immer genau, wann der nächste Vollmond ist. Denn 1-2 Tage davor muss ich dann Wein bei meinem Essig nachschütten, damit es ein guter Weinessig wird.

”

Birgit Innerhofer, Graun

Ich persönlich glaube, dass der Mond mein Leben beeinflusst. So merke ich kurz vor Vollmond, dass ich Probleme beim Einschlafen habe, unruhiger schlafe und intensiver träume. Zur selben Zeit stelle ich fest, dass sowohl ich als auch mein Umfeld emotional heftiger auf gewisse Situationen reagieren und sich das Verhalten meiner Mitmenschen ändert.



”

Sieglinde Aberham, Neumarkt

Normalerweise merke ich, wenn bald Vollmond wird: an mir selbst, weil ich weniger gut schlafe, aber auch an der Stimmung anderer Menschen. Ich denke, der Mond hat auch auf die Natur Auswirkungen. Deshalb versuche ich bei der Gartenarbeit, so gut es geht, die Mondphasen zu berücksichtigen.



”



Sighard Windegger, Nals

Meine Kindheit war vom Mond geprägt. Da gab es das Buch „Vom richtigen Zeitpunkt“ und meine Mutter hat danach gelebt. Ich erinnere mich, dass wir zum Friseur nach dem Mond gingen und in Vaters Säge das Holz immer beim richtigen Mond geschnitten wurde. Heute spüren weder ich noch meine Kinder den Mond.

”



Maria Kofler, Tisens

Meine vierjährige Tochter schläft bei Vollmond sehr unruhig und wacht öfters auf als in anderen Nächten. Daher ist auch mein Schlaf „gestört“. Ansonsten achte ich besonders jetzt im Frühjahr beim Gartln auf die verschiedenen Mondphasen.

rossin design culture since 1964

Besuchen Sie unsere 1000 m² Ausstellung in Neumarkt / Laag und erleben Sie eine große Auswahl an Sofas und Schlafsofas aus eigener Produktion, und auch auf Maß!

www.rossin.it - T +39 0471 / 88 14 88



Sofa DADO

HEISSES EISEN

Peter und der Wolf (frei nach Prokofjew)

„EIN WOLF, EIN WOLF“, RIEF PETER (NAME VON DER REDAKTION GEÄNDERT) UND SCHEUCHTE DAS GANZE DORF AUF, OBWOHL DAS TIER WEIT UND BREIT NICHT ZU SEHEN WAR. ALS ES DANN SOWEIT WAR... WÄHLTE IHN DOCH KEINER.

Das schlechte Image des Vorfahren unseres liebsten Haustiers geht auch auf zahlreiche Märchen zurück. Offensichtlich erzählt man die auch heute noch gern. In der Märchen-sammlung der Gebrüder Grimm liest man „Großmutter, was hast du für ein entsetzlich großes Maul?“. Heute würde Rotkäppchen sagen, „Peter, was ist das für eine entsetzliche Petition?“ Sowohl für den als Großmutter getarnten Wolf als auch für unseren Peter gilt jedenfalls Schein statt Sein.

DER WOLF IST SO BÖSE!

Wenn es das Grimm'sche Märchen behauptet, muss es stimmen. Außer den Gebrüdern Grimm und Peter, mögen auch die Bindestrichtiroler den Wolf nicht. Ob der Wolf da aber nicht zum pawlowschen Hund und dem entsprechenden Reflex wurde? Schließlich war der Wolf eine Symbolfigur des Faschismus.

Die Hysterie scheint Isegrim aber nicht weiter zu stören, trottete er doch scheinbar kürzlich cool durch die Terlaner Handwerkerzone! Nachdem 1896 der Wolf in Südtirol ausgerottet worden war, ist er also wieder da. Wobei die Einzahl gar nicht so falsch ist, denn von angriffslustigen Rudeln ist keine Spur.

INVASION BLUTRÜNTIGER BESTIEN

Pünktlich zur Landtagswahl hat nun auch Peter sein Thema gefunden. Was tun,

wenn die medizinischen Steinzeitler schon von Andreas Pöder vereinnahmt wurden? Wenn die Malser ihre Pestizidrebellion beiseite geschiebelt haben? Wenn sich um das Thema Doppelpass bereits STF und andere SVpler streiten? Da kommt dem Peter der Wolf gelegen. Ist die Angst aber wirklich rational? Nicht wirklich, denn Wölfe sind in Südtirol durchaus nicht sesshaft, sondern Touristen. Und die



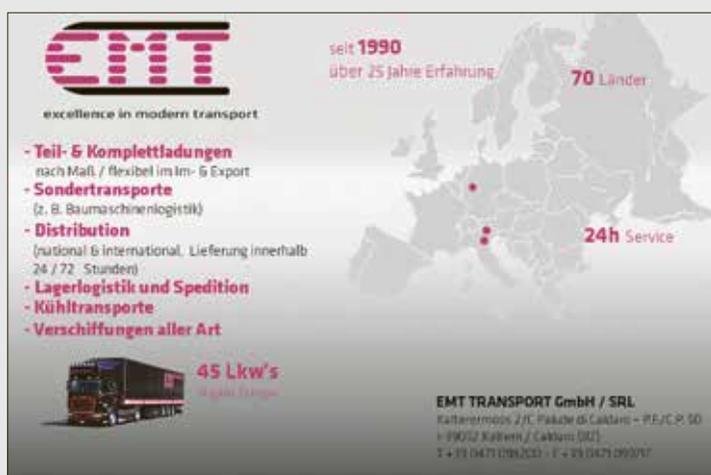
Schäden, die sie – vielleicht – verursacht haben, halten sich eigentlich in Grenzen. 2016 beispielsweise sind für sechzehn Schafe und eine Ziege Entschädigungen bezahlt worden. Von Schäden, die „dramatisch zugenommen“ hätten, wie von Maria Hochgruber Kuenzer behauptet, kann also nicht die Rede sein.

DER WOLF ALS BAUERNOPFER

Weshalb der Bauernbund so vehement

fordert, der Wolf möge zum Abschluss freigegeben werden, ist mit den Schäden in der Viehwirtschaft nicht zu erklären. Der Grund, weshalb einige Politiker es vehement fordern, heißt Landtagswahlen. Tatsache ist, dass jeder wissenschaftliche Ansatz zur Lösung der Probleme, die mit der Koexistenz zwischen Mensch und Großraubtieren zusammenhängen, abgelehnt wird. So wurde 2014 ein Vorschlag zur Einsetzung eines Beratungsgremiums im Landtag versenkt. Zuerst schießen, dann fragen ist eben einfacher. Dann am besten auch auf Pkw ballern, denn die meisten Nutztiere fallen immer noch Verkehrsunfällen zum Opfer. Der Landtagsabgeordnete Zimmerhofer (Name von der Redaktion nicht geändert) ortet im wenig entschiedenen Auftreten der EU gegen den Wolf sogar einen Grund, weshalb sie immer mehr an Akzeptanz verliert. Und wir Banausen dachten es sei die bürgerfremde Bürokratie!

Die Wolf-Petition hat aber geringe Aussichten auf Erfolg, denn die Habitat-Richtlinien der EU sehen strenge Schutzmaßnahmen auch für den Wolf vor. Hat sich der gute Peter etwas überschätzt, wenn er an die EU-Türen klopft? Bis sich das zeigt, sind die Landtagswahlen aber schon vorbei. Für die Landtagswahlen 2023 ist das Thema dann vielleicht die Invasion der Monstergurken. ■



EMT
excellence in modern transport

seit 1990
über 25 Jahre Erfahrung

70 Länder

24h Service

- Teil- & Komplettladungen
(nach Maß / flexibel im Im- & Export)
- Sondertransporte
(z. B. Baumaschinenlogistik)
- Distribution
(national & international, Lieferung innerhalb 24 / 72 Stunden)
- Lagerlogistik und Spedition
- Kühltransporte
- Verschiffungen aller Art

45 Lkw's
regional transport

EMT TRANSPORT GmbH / SRL
Kaltenermoos 2/1C, Pöckel de Calkene - PE/CP, 50
I - 39032 Kallern / Calkene (BZ)
T + 39 0471 0962033 - F + 39 0471 0962037



CALCETTO



8 Modelle ab 549 €

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



BAUMSCHULEN • VIVALI



BRAUN

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

KIKU
Fresh Apple Emden

www.kiku.it



WAS IST LOS im April?

DI
03

KINO
 > **Figlia mia**
 20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

FR
06

MUSIK
 > **Licht der Stadt – Musikalische Hommage an Bozen**
 20.30 Uhr | Neues Theater St. Jakob

KINO
 > **Vielmachglas**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA
07

MUSIK
 > **Konzert der Musikkapelle St. Pauls**
 14.30 Uhr | Marktplatz Kaltern
 > **Frühjahrskonzert der Musikkapelle Kurtatsch**
 20.00 Uhr | Kulturhaus Kurtatsch

KINO
 > **Die grüne Lüge**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
 > **Vielmachglas**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
08

KINO
 > **Vielmachglas**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
 > **Die grüne Lüge**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

DI
10

KINO
 > **The True Cost – Der Preis der Mode**
 20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

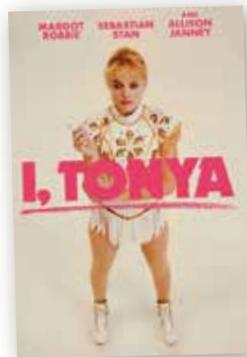
DO
12

KINO
 > **Bolzano Film Festival Bozen prä-**

sentiert: Herbert Pixner – „Welche Volksmusik meinen Sie?“
Timmelsjoch – Wenn Grenzen verbinden
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

FR
13

KINO
 > **I, Tonya**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern



SA
14

MUSIC
 > **4. Südtiroler Volksmusikwettbewerb**
 8.30 Uhr | Musikschule Auer
 19.30 Uhr | Abschluss in Oberschule für Landwirtschaft Auer

> **Konzert der Musikkapelle Garagazon**
 14.30 Uhr | Marktplatz Kaltern
 > **Frühlingkonzert der Musikkapelle Altrei**
 20.30 Uhr | Kursaal Altrei

KINO
 > **Fünf Freunde und das Tal der Dinosaurier**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
 > **I, Tonya**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
15

KINO
 > **Fünf Freunde und das Tal der Dinosaurier**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
 > **I, Tonya**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

DI
17

KINO
 > **Loving Vincent**
 20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

DO
19

KINO
 > **The Post (IT)**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

FR
20

KINO
 > **Maudie**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA
21

MUSIK
 > **Konzert der Südtiroler Gaudimusikanten**
 14.30 Uhr | Marktplatz Kaltern

KINO
 > **Jim Knopf und Lukas der Lokomotivführer**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
 > **Maudie**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
22

KINO
 > **Jim Knopf und Lukas der Lokomotivführer**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
 > **Maudie**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

MI
25

MUSIK
 > **Benefiz – Frühschoppen mit „2 a holb Lederhosn“**
 10.00 Uhr | Innenhof Metzgerei Nigg Terlan

FR
27

KINO
 > **Midnight Sun – Alles für dich**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA
28

MUSIK
 > **Konzert der Bürgerkapelle Tramin**
 14.30 Uhr | Marktplatz Kaltern
 > **Frühjahrskonzert des MGV Kurtatsch**
 20.00 Uhr | Kulturhaus Kurtatsch
KINO
 > **Ein Sack voller Murmeln**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern



> **Midnight Sun – Alles für dich**
 20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
29

FEST
 > **Florianifeier**
 10.00 Uhr | Festplatz St. Michael Eppan
KINO
 > **Midnight Sun – Alles für dich**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
 > **Ein Sack voller Murmeln**
 18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern



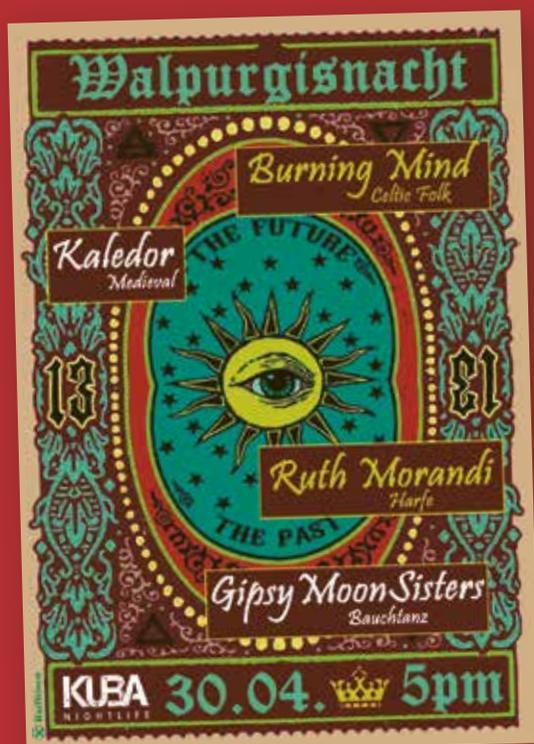
**Kuba**

Sound the System Vol.6

Wicked & Bonny and many more acts tba.
Powered by Botheration Hifi

Eintritt: 8 € | **Ort:** Jugendzentrum Kuba Kaltern

SA 14.04 20 Uhr

**Kuba**

Walpurgisnacht Fantasyfest

Mit Burning Mind (Celtic Folk), Ruth Morandi (Harfe) Kaledor (Medieval Folk), Peter Schiefer (Digeridoo + orientalischer Bauchtanz). Fantastisches Rahmenprogramm.

Eintritt Frei | **Ort:** Jugendzentrum Kuba Kaltern

MO 30.04 17 Uhr

Beatrix Reiterer & Pascal Illi

Paula Punktlos

Paula hat im Gegensatz zu den anderen Marienkäfern, die sie kennt, selbst nicht einen einzigen Punkt auf ihren Flügeln. Sie ist unglaublich traurig und wünscht sich jemanden, der ihr hilft. Sie lernt die Kraft des Wünschens kennen und erfährt, dass Wünsche in Erfüllung gehen, wenn man von ganzem Herzen fest daran glaubt. Vielleicht nicht immer so, wie man sich das vorstellt... und manchmal muss man auch etwas länger darauf warten.

Reservierung: Tel. 333 8005887 oder info@murx.it | **Produktion:** Tillix | **Ort:** Lanserhaus Eppan

SO 29.04. um 17 Uhr

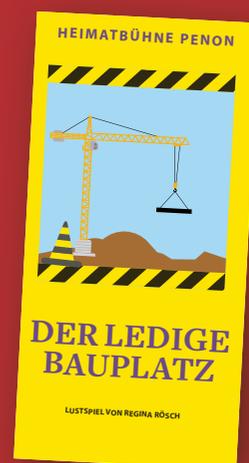
Heimatbühne Penon

Der ledige Bauplatz

Die Berta ist nicht gerade der Traum aller Männer und muss laut Testament so lange bei ihren Schwestern wohnen, bis sie verheiratet ist. Um dieses lästige Übel endlich unter die Haube zu bringen, wird kurzerhand eine Annonce aufgegeben und als Mitgift gibt es einen Bauplatz. Warum die Familien der Schwestern die Berta nun doch plötzlich behalten wollen und wieso verschiedene Männer noch mehr Verwirrung stiften, zeigen wir unserem Publikum in dieser überaus heiteren Komödie.

Reservierung: täglich (außer an den Aufführungstagen) 19 bis 21 Uhr unter Tel. 345 42 36 686 | **Autor:** Regina Lösch | **Regie:** Georg Kofler | **Ort:** Vereinshaus Penon

MO 02.04. um 18 Uhr, **SA 07.04.** um 20 Uhr,
SO 08.04. um 18 Uhr, **FR 13.04.** um 20 Uhr,
SA 14.04. um 20 Uhr, **SO 15.04.** um 18 Uhr





PR

Was ist der freie Energiemarkt?

ALPERIA FÖRDERT DEN WECHSEL ZUM FREIEN ENERGIEMARKT.
ABER WORUM HANDELT ES SICH GENAU UND WARUM LOHNT ES SICH UMZUSTEIGEN?

Der freie Energiemarkt wurde 2007 in Italien für Haushaltskunden in Anwendung einer europäischen Richtlinie eingeführt. Davor war jeder, der eine Stromlieferung beantragte, verpflichtet, seine Energie vom jeweils zuständigen Betreiber zu festgelegten wirtschaftlichen Bedingungen ohne Wahlmöglichkeit zu beziehen. Seit der Einführung des freien Marktes kann jeder aus den Angeboten der verschiedenen Energieversorger frei wählen.

Ein sehr ähnlicher Prozess war in den 80er-Jahren mit der Liberalisierung der Telekommunikations-Branche zu beobachten, als sich das Monopol für Telefonverträge auflöste und neue Betreiber auftauchten, die heute eine Vielzahl von Tarifen für Festnetztelefone, Internetanschlüsse und Mobiltelefone anbieten. Diese Entwicklung hat den Wettbewerb belebt und die Kosten für die Endkunden gesenkt.

WAS IST HINGEGEN DER GESCHÜTZTE MARKT?

Nicht alle haben bisher die Chancen des freien Energiemarktes genutzt. In Südtirol hat sich etwa die Hälfte der Südtiroler Verbraucher noch nicht für den freien Markt entschieden und ist damit im sogenannten „geschützten Grundversorgungsdienst“. Dieser wurde von der nationalen Aufsichtsbehörde für Energie Netze und Umwelt (kurz ARERA) im Zuge der Liberalisierung des Energiemarktes eingeführt und zwar für jene Haushaltskunden und Kleinunternehmen, die noch nicht auf den freien Markt gewechselt sind. Kunden des geschützten Grundversorgungsdienstes unterliegen den wirtschaftlichen und

vertraglichen Bedingungen, die von der ARERA festgelegt werden. Vielen Kunden des geschützten Grundversorgungsdienstes ist diese Unterscheidung nicht bewusst und sie behalten somit ihren alten Liefervertrag bei. Für diese Kunden wird sich die Situation künftig allerdings grundlegend verändern, denn der geschützte Grundversorgungsdienst wird bald der Vergangenheit angehören. Die Aufsichtsbehörde hat beschlossen, den geschützten Markt ab Juli 2019 abzuschaffen.



”

DIE HÄLFTE DER SÜDTIROLER
SIND KUNDEN DES GESCHÜTZTEN
GRUNDVERSORGUNGSDIENSTES
UND SIND SICH DESSEN OFT
NICHT BEWUSST.

“

WELCHE VORTEILE SIND MIT DEM UMSTIEG AUF DEN FREIEN MARKT VON ALPERIA VERBUNDEN?

Auf dem freien Markt bietet Alperia Angebote, die den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kunden gerecht werden. So kann jeder den Tarif wählen, der seinen Wünschen am besten entspricht. Diese Angebote garantieren vorteilhafte wirtschaftliche Bedingungen und damit Einsparungen bei der Stromrechnung. Und nicht nur das: Die Angebote von Alperia auf dem freien Markt garantieren auch eine Versorgung mit 100 % grünem Strom aus erneuerbaren Energiequellen und CO2-frei erzeugt. Auf dem geschützten Markt wird hingegen der größte Teil der gelieferten Energie aus fossilen Brennstoffen gewonnen. Dank der Angebote von Alperia auf dem freien Markt ist es somit möglich, eine saubere Stromversorgung für Zuhause

sicherzustellen: mit grüner Energie, die in den Südtiroler Wasserkraftwerken von Alperia erzeugt wird. Durch Nutzung dieser lokalen erneuerbaren Ressource können die Kunden sicher sein, dass die Umwelt und die Natur, die uns umgibt, geschützt wird. Und wer auf den freien Markt wechseln will, kann mit den acht Energy Points von Alperia, die in ganz Südtirol zur Verfügung stehen, auf einen lokalen Kundenservice zählen.

DIE ANGEBOTE FÜR KUNDEN, DIE VOM GESCHÜTZTEN MARKT AUF DEN FREIEN MARKT WECHSELN

Besonders geeignet für all jene, die zum ersten Mal auf den freien Markt wechseln,

”

MIT DEN ALPERIA ANGEBOTEN
DES FREIEN MARKTES SPAREN
UND 100 % GRÜNE ENERGIE FÜR
ZUHAUSE BEZIEHEN.

“

ist das Angebot "Alperia Free". Neben den günstigen Lieferungsbedingungen erhalten alle Kunden, die aus dem geschützten Grundversorgungsdienst kommen, einen Willkommensbonus von 60 Euro in der ersten Stromrechnung. „Alperia Family“ hingegen ist das Angebot mit mehr Energie, besonders geeignet für Kunden,

die mehrere Geräte gleichzeitig benutzen und Stromausfälle vermeiden wollen. Dieses Angebot ermöglicht die Nutzung einer Vertragsleistung von 4,5 kW zu einem Preis von 3 kW und richtet sich an all jene, die bereits über 4,5 kW Leistung verfügen oder bei Bedarf eine Leistungserhöhung benötigen. Die Leistungserhöhung ist mit einem anfänglichen Mehraufwand verbunden: Auch in diesem Fall erleichtert Alperia den Umstieg auf den freien Markt für Kunden, die aus dem geschützten Grundversorgungsdienst kommen, indem ihnen ein Bonus für die Leistungserhöhung gewährt wird.

Ein weiteres Angebot auf dem freien Markt ist Placet (freier Preis zu gleichen

Bedingungen wie im geschützten Dienst), das die Anwendung von wirtschaftlichen Bedingungen zu fixem oder variablem Preis, und von Vertragsbedingungen, die von der Aufsichtsbehörde ARERA festgelegt wurden, vorsieht. ■

Für weitere Informationen

Alperia Energy Points
in Ihrer Nähe

Bozen Zwölfmalgreien
Zwölfmalgreiener Straße 8

Bozen Gries
Freiheitsstraße 56

Bozen Twenty
Galileistraße 16

Auer
Nationalstraße 48

Grüne Nummer **800 110 055**
E-Mail service@alperiaenergy.eu
Öffnungszeiten und Details auf
www.alperiaenergy.eu



Zeitvertreib

Rechtsanwalt (Mundart)	dt. Comedian (Ingo)	kath. Theologe, † 1847	stark anregen	Vorname der Nielsen †	Mal-länder Opernhaus	ein Binde-wort	undurch-dacht	ein Halb-edelstein	engl. Fürwort: es	Stadt in York-shire (Engl.)	Fremd-wortteil: Wasser		
Nord-euro-päer				Unterlän-der Fas-nachts-ungeh.	1								
Video-rekorder-technik (Abk.)			griechi-scher Buch-stabe			Zeitungs-konsu-ment	Bewoh-ner von Laos			Sauer-stoff-auf-nahme			
			Fremd-wortteil: rück-wärts	sicher				Rufname von Filmstar Streep	engl. Kose-wort für Vater				
kleiner Sprung (ugs.)		Vorname des Sängers Gildo †			3/4. Fall von ‚wir‘		nicht ausge-schaltet	Stall-dung			umstr. süd. Rock-band		
euro-päisches Hoch-gebirge			Land im Wasser (Mz.)		Abk.: Finanz-amt	3	baumge-säumte Straße			franz. Mode-schöpfer, † 1957			
			Leicht-metall	Höle				Chefin der „Wein-straße“	ein Tonge-schlecht				
dt. Komponist, † 1847	Staat in Klein-asien	südt. Kultur-fest					Silhou-ette einer Stadt						
Dreier-ge-sangs-gruppe				Stadt am Meer				franzö-sisch: er	2	japan. Fächer Budgets			
Blatt-halter für Setzer	in best. Anzahl (zu ...)	lat.: sich Männer-name						nicht nach-gemacht	persön-liches Fürwort			weib-licher Vorfahr	
				4								Drei-finger-faultier	
										Vorrat	Morast	asiat. Staaten-verbund (Abk.)	
isolieren		Autor Claus ...		südt. Mode-rator									
schmaler Berg-ein-schnitt					Teil des Heeres		griechi-sche Vorsilbe: neu	Stadtteil von München	Ost-europäer		Stadt in Piemont		
			Kose-wort für Mutter		weinen im Dialekt				süd-deutsch: Bröt-chen	roter Farb-stoff	empfeh-lens-wert		
Kinder-tages-stätte (Kw.)	Blitz-licht (engl.)	Initialen von Sänger Marshall		Figur bei Jules Verne †		5	aus-führen	US-Sängerin (Britney)					
griechi-scher Käse				japan. Verwal-tungs-bezirk	Trink-spruch in Skandi-navien		Fernge-spräch Vorname Kollos						
Teil des Flug-zeugs		Knorpel-fisch	Frage-wort		Impf-flüssig-keit			franzö-sisch: Insel	Form von ‚sein‘ (1. Person)	chem. Zeichen für Titan			
							Geschäft der ehe-maligen DDR	kleine Mahl-zeit			vietnam. Längen-maß (444 m)		
eine land-wirtsch. Arbeit				6	Stamm-vater			von geringer Größe		chem. Zeichen für Alu-minium			
Teil des Kopfes					Advents-brauch i. Sarn-tal				Hinüber im Dialekt				

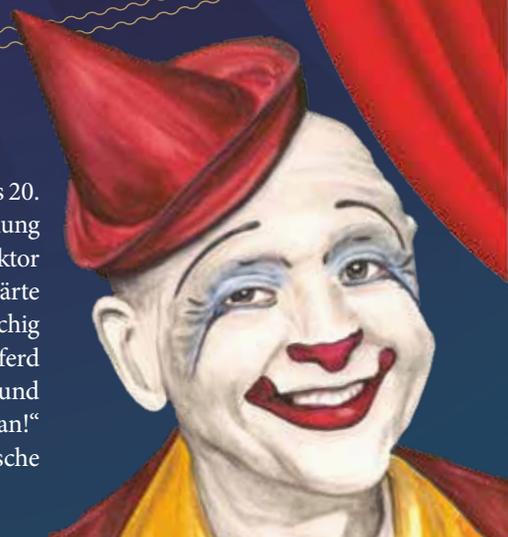
1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

MANEGE FREI

Zirkuskuriositäten mit Clown Tino

Wusstest du dass ...

...die Clowns durch einen Zufall in der Zirkuswelt aufgetaucht sind? Das zu Beginn des 20. Jahrhunderts in einem Zirkus in Berlin. Man erzählt, dass der Höhepunkt der Zirkusvorstellung ein sagenhafter Kunstreiter war, der leider plötzlich erkrankte. Verzweifelt suchte der Direktor einen Ersatz und fand in letzter Minute einen für ihn geeigneten Mitarbeiter. Schnell erklärte man ihm den Ablauf und steckte ihn in das übergroße Reiterkostüm. Schusselig und tollpatschig torkelte der noch dazu etwas angetrunkene "Künstler" in die Manege. Bis zu seinem Pferd ist er gar nicht erst gekommen, da er immer wieder über seine eigenen Hosen stolperte und hinfiel. Aus den Zuschauerrängen rief man ihm zu: „Schaut euch diesen dummen Aujust an!“ Alle amüsierten sich köstlich. Ein Riesenerfolg, und der Zirkusdirektor stellte diese komische Nummer fix in sein Programm. Die Clownfigur des „Dummen August“ war geboren.



Traditionszirkus Cirque du Soleil



Aus einer kleinen kanadischen Varieté- und Straßentheatergruppe unter der Führung von Guy Laliberté entstand 1984 der Cirque du Soleil. Es handelt sich dabei um eine ganz neue Art der darstellenden Kunst, in dem eine Geschichte oder ein Thema durch traditionelle Zirkuskunst gezeigt wird. Man spricht dabei von einem neu entstandenen zeitgenössischen Zirkus-Genre, den Cirque Nouveau, wörtlich übersetzt „Neuer Zirkus“, der mit dem klassischen Zirkus absolut keine Gemeinsamkeiten hat. Thematik, Performance, Kostüme, Beleuchtung und Musik harmonieren so genial, daß diese Zirkusart im Handumdrehen die ganze Welt eroberte. Darbietungen in Europa wie in London, Paris, Hamburg, München, und Moskau über Asien, Afrika und Australien bis hin zu den weltbekanntesten amerikanischen Spielhäuser wie das Mirage und das Luxor Hotel in Las Vegas folgten. Sogar bei den Olympischen Winterspielen in Calgary und Turin 2006 sorgten sie bei der Abschlussfeier für großes Aufsehen und und und . . . Von den ursprünglich 73 Mitarbeitern beschäftigt Cirque de Soleil mittlerweile weltweit 5000 Mitarbeiter. Davon etwa 1300 Artisten aus über 50 Ländern.

Bis zum heutigen Tag ist man dem künstlerischen Konzept treu geblieben. Wer sich davon überzeugen möchte hat die Gelegenheit am 6., 7. und 8. April in der Stadthalle in Bozen. Zum ersten Mal eine moderne zirkensische Darbietung auf höchstem Niveau mit den weltbesten Artisten des Cirque du Soleil.

Karlchen und Fritz fahren mit dem Aufzug. Da steigt ein Mann zu und sagt: "Grüß Gott!" Darauf meint Karlchen: "Nein, nein mein lieber Herr, so weit rauf wollen wir auch nicht fahren!"



U20

WAS UNSERE JUGEND BEWEGT

von Greta Klotz

DESTRUCTION IM KUBA - EINE GROSSE EHRE!



Nach monatelanger Spekulation ist es jetzt endlich konkret: „Destruction“ wird am 4. Mai 2018 den Kubakeller in seine Einzelteile zerlegen... Es grenzt schon fast an eine Sensation, dass eine Band dieses Kalibers in Kaltern die Haare schwingen lässt. Destruction ist eine der Big 3 des „Teutonic Thrash“, die seit Anfang der 80er die Thrash-, Death- und Black-Szene europaweit maßgeblich mitprägen und an der Entwicklung dieser Genres beteiligt waren. Als Supportbands werden sich die hungrigen aus Sarntal stammenden Thrashmetaller „Kings Will Fall“ und die überaus erfahrenen in Trient stationierten „Mg66“ die Klinke geben.

Beginn: 20.00 Uhr
Ticket: 25€



NEUES TEAM IM JOY

Mit Patrick Pancheri und Stefanie Arend hat der Joy personelle Verstärkung bekommen. Alexander Dangl arbeitet seit 10 Jahren als Jugend- und Kulturarbeiter im Jugendtreff und ist ausgebildeter Sexual- und Wildnispädagoge. Neben der offenen und mobilen Jugendarbeit sind seine Aufgabenbereiche im neuen Team u.a. die Koordinierung von Veranstaltungen, die Personal- und Teamführung und die Netzwerkarbeit. Patrick Pancheri ist Sozialpädagoge und hat verschiedene Kurse zur Permakultur in Australien besucht und jahrelange Erfahrung in der Jugend- und Sozialarbeit. Sein Aufgabenbereich ist die Begleitung des Projektes „Garten der Begegnung Joy“. Stefanie Arend ist Diplom Pädagogin und hat vor ihrer Arbeit im Joy drei Jahre als Mitarbeiterin für Integration in Schulen gearbeitet. Ihre Schwerpunkte sind u.a. die Öffentlichkeitsarbeit und pädagogischen Inhalte, die Begleitung des Ehrenamtes sowie die Mädchenarbeit. Herzlich willkommen!

What's up

14.04.2018
SOUND THE SYSTEM VOL.7
(REGGAE/DUB)

30.04.2018
WALPURGISNACHT FANTASYFEST
(MEDIEVAL)



„LESEPATEN“ IM JUGENDZENTRUM FLY



Im Rahmen des Projekts „Lesepaten“ finden ab März bis zum Schulende wöchentlich jeweils am Donnerstag von 16 bis 17 Uhr Lesetreffen statt. Durch das gemeinsame Lesen mit den Erwachsenen soll bei den Kindern und Jugendlichen die Einsicht in sprachliche Kulturen gefördert, der Wortschatz erweitert, das Denken angeregt und die Fantasie gefördert werden. Die Tier-, Abenteuer oder Märchenlektüre ist an Kinder der deutschen und italienischen Sprachgruppe gerichtet. Aktuell haben sich vier Lesepaten zur Verfügung gestellt, weitere können gerne hinzustoßen.

ZUSAMMENLEBEN IN EPPAN - WIE DENKST DU DARÜBER?



In der Gemeinde Eppan steht ein generationen- und sprachübergreifendes Projekt zum Thema „Zusammenleben“ an, bei dem auch der Jugendtreff Jump mitarbeitet. Am 23. April 2018 wird es eine Bürgerveranstaltung geben, bei der alle Eppanerinnen und Eppaner eingeladen sind, ihre Meinung zu äußern: Welches Verständnis haben wir vom Zusammenleben? Was ist uns wichtig und wie tragen wir zu einem friedlichen Miteinander bei? Eine lockere und ungezwungene Atmosphäre bietet Raum für Austausch, Begegnung und persönlichen Kontakt. Wer sich einbringen möchte, ist herzlich willkommen! Das Projekt „Zusammenleben in Eppan“ ist von der Gemeinde Eppan initiiert und wird vom Ressort Bildungsförderung, Deutsche Kultur und Integration gefördert.

Wann? 23.04.2018
Wie spät? 19.15 bis 22.00 Uhr
Wo? Kultursaal St.Michael/Eppan

Ü70

FÜR UNSERE ÄLTERE GENERATION

von Lisa Pfitscher

Zum Nachdenken: *Der Johannisbrotbaum*

Ein weiser Mann ging einmal übers Land und sah einem Mann, der einen Johannisbrotbaum pflanzte. Er blieb bei ihm stehen, sah ihm zu und fragte: „Wann wird das Bäumchen wohl Früchte tragen?“ Der Mann erwiderte: „In siebzig Jahren.“

Da sprach der Weise: „Du Tor! Denkst du in siebzig Jahren noch zu leben und die Früchte deiner Arbeit zu genießen? Pflanze lieber einen Baum, der früher Früchte trägt, dass du dich Ihrer erfreust in deinem Leben.“

Der Mann aber hatte sein Werk vollendet und sah freudig darauf, und er antwortete: „Rabbi, als ich zur Welt kam, da fand ich Johannisbrotbäume und aß von ihnen, ohne dass ich sie gepflanzt hatte, denn das hatten meine Väter getan. Habe ich nun genossen, wo ich nicht gearbeitet habe, so will ich einen Baum pflanzen für meine Kinder und Enkelkinder, dass sie davon genießen. Wir Menschen mögen nur bestehen, wenn einer dem anderem die Hand reicht.“

(Autor unbekannt)

Aktuelles aus den Altenheimen im Bezirk Sonnenberg, Eppan



WARUM FESTE UND FEIERN WICHTIG SIND

Der letzte Abschnitt im Leben ist oft gekennzeichnet von Pflegebedürftigkeit und manchmal auch von Einsamkeit. Viele ziehen in ein Seniorenwohnheim, wo neue Formen der Gemeinschaft entstehen. Es gibt dort auch freudige, unterhaltsame und lustige Momente. Dazu gehören Feierlichkeiten im wiederkehrenden Rhythmus, die von der Freizeitgestaltung des Heimes organisiert und gestaltet werden. Im Heim Sonnenberg ist es die tägliche Herausforderung unserer Animateurin Rosi, Abwechslung in den Alltag zu bringen. Unterstützt wird sie dabei von einer Gruppe Freiwilliger, z.B. beim Singen und bei der wöchentlichen Messe in unserer Hauskapelle. Pater Oswald, den es trotz seines Alters nicht schreckt vom Deutschordenskonvent aus Lana zu uns zu kommen, gestaltet die religiösen Angebote mit.

GEMEINSCHAFT UND HUMOR

Feiern und Feste haben immer auch einen traditionellen, religiösen und persönlichen Charakter. Der Bewohner soll sich als Teil der Gemeinschaft fühlen. Alte Erinnerungen werden geweckt, Freude und Spaß wird mit lieben Menschen geteilt. Geselligkeit und Gemeinschaft erfreuen jeden einzelnen Bewoh-

ner. Feste bieten auch eine jahreszeitliche Orientierung. Die Bewohner genießen die Zeit bei gemeinsamen Essen, Gesprächen, Musik und Tanz. Musik sollte bei keinem Fest fehlen, denn sie macht glücklich und verbindet.

KONTAKT NACH AUSSEN

Wir organisieren Begleitungen zu Besorgungen oder kleinere Ausflüge in die Umgebung, um für Abwechslung zu sorgen. Auch gemeinsame Feiern mit den Nachbarheimen stehen auf dem Programm. Wichtig ist uns auch der Kontakt zum benachbarten Kindergarten Gand/Eppan. Der Besuch der Kindergartenkinder z.B. beim Martinsumzug führt Alt und Jung zusammen.

FEIERN IM JAHRESKREISLAUF

Bereits die Vorbereitungszeit zu den verschiedenen Festen bereitet Freude und eine schöne Zeit des Miteinander. Unsere Bewohner basteln leidenschaftlich gerne bei der Dekoration der jeweiligen Feierlichkeit mit. Das Schminken und Verkleiden zu Fasching ist gleich beliebt wie das Bemalen der Ostereier. So können wir mit Stolz sagen, dass ein Einzug ins Pflegeheim einen neuen Lebensabschnitt in Gemeinschaft und Achtung bietet, nach dem Motto: „Alles was Spaß macht, hält jung“.

Heimleitung, Gert Sanin



Weingut Kornell und das Sortenspiel beim Aichberg

DIE WEISSWEIN-CUVÉE AICHBERG VON FLORIAN BRIGL IST JEDES JAHR ANDERS, JE NACHDEM WIE VIEL TRAUBEN IM WEINGUT IN EPPAN BERG WACHSEN.

„Es ist schon eine Herausforderung den richtigen Erntezeitpunkt für alle drei Sorten zu finden“, erklärt Florian Brigl, Eigentümer des Weinguts Kornell in Siebeneich bei Terlan. Die Trauben für den Aichberg – Sauvignon, Chardonnay und Weißburgunder – wachsen in einem drei Hektar großen Weingut in Eppan Berg, das von einem Freund biodynamisch bewirtschaftet wird. Je nachdem, wie viel Menge von jeder Sorte zur Verfügung steht, schmeckt die Cuvée Jahr für Jahr anders. Die Trauben vergären im gemischten Satz spontan im Holzfass und werden neun Monate lang in neuen Barriquefässern ausgebaut. Weitere vier Monate reift der Wein in der Flasche. „Er muss sein inneres Gleichgewicht finden und sich in seine eigene Richtung entwickeln“, erklärt Kellermeister Marco Chisté die Philosophie, die hinter dem „Aichberg“ steckt. Er ist seit 2013 im Betrieb. Ein „Goldjunge“ beschreibt Florian Brigl den jungen, engagierten Kellermeister. Beide begegnen sich auf Augenhöhe, beide wollen das gleiche: „Vertikale, frische und elegante Weine, die trotzdem eine Länge haben ohne vordergründig zu sein und soweit als möglich die Lage und den Jahrgang widerspiegeln.“

VON MÜNCHEN NACH SÜDTIROL

Eigentlich wollte Florian Brigl nicht Winzer werden. Sein Vater, Unternehmer in München, schickte den Sohn mit 14 Jahren nach Südtirol, um eine Ausbildung an der Landwirtschaftlichen Oberschule in Auer zu absolvieren und dann das Weingut Kornell von seinem Großonkel Fritz Brigl zu übernehmen. „Ich wohnte im Heim und bei meiner Oma“, erinnerte sich Florian Brigl an diese Zeit zurück. Nach der Matura schloss er 2000 ein BWL-Studium ab und

arbeitete am Kornell-Hof. 2001 entschloss er, den Wein selbst einzukellern, zunächst 5000 Flaschen. Vorher wurden die Weine des 20 Hektar umfassenden Weinguts an die Kellerei Schreckbichl in Girsan geliefert. „Anfangs ging es rauf und runter, es war nicht leicht, am Hof war viel zu investieren, mein Großonkel hat mangels Nachkommen einfach die Tür zugesperrt“, so der Winzer. Trotz der vielen Kostenkalkulationen, die dem Betriebswirt zuweilen den Kopf schwirren lassen, gesteht sich Florian Brigl heute ein: „Ich habe das Glück und auch das Privileg, das geschichtsträchtige Vermächtnis unserer Vorfahren weiterzuführen.“

ERSTER JAHRGANG KRESSFELD MERLOT RISERVA 2013

Das Weingut Kornell ist mit seiner 700-jährigen Geschichte und besten Weinlagen in Siebeneich, Eppan Berg und Gries bei Bozen in der Tat ein Juwel. Das Herzstück des Weinguts ist nach wie vor der Merlot, denn er gedeiht auf den warmen Porphyrböden in Siebeneich wunderbar. Bereits Großonkel Fritz Brigl hat ihn 1961



◀ *Damals wie heute das Herzstück des Weinguts Kornell: der Merlot, nun mit der Marke „Kressfeld“ in der Top-Selektionslinie*

Foto: Renate Mayr

Weingut Kornell

Jährliche Produktionsmenge: 160.000 Flaschen, davon 40 % Weißweine und 60 % Rotweine.

Flächen: 20 Hektar selbst bewirtschaftete Fläche und 5 Hektar Traubenzukauf in Bozen, Kaltern und Eppan

Kellermeister: Marco Chisté (seit 2013)

Weine bzw. Weinlinien: Weissburgunder Eich, Sauvignon Cosmas, Pinot Grigio Gris, Gewürztraminer Damian, Lagrein Greif, Blauburgunder Marith, Cuvée Rot Zeder, Staves: Cabernet Riserva, Lagrein Riserva, Merlot Riserva, Topselection: Sauvignon Oberberg, Aichberg Weiss, Merlot Riserva Kressfeld

Absatzmärkte: 70% Italien (davon 80 % in Südtirol), 10 % BRD, 10 % Schweiz, der Rest aufgeteilt auf Belgien, Schweden, Japan, Niederlande, USA und einige mehr.

in der Flasche abgefüllt. Und Florian Brigl entdeckt das Potential des Merlots neu: Seit Oktober 2017 gibt es ihn mit eigener Etikette und unter der neuen Marke „Kressfeld“ in der Top-Selektionslinie. Die Trauben stammen von einer 3500 Quadratmeter großen Fläche am Eingang des Anwesens in Siebeneich. „Die Reben sind in perfekter Balance“, beschreibt Florian Brigl die Lage, die seiner Ansicht nach das Zeug zur Vigna hat. Bei den Weinen setzen Brigl und Chisté auf lange Flaschenreife. So kam der Merlot Riserva Kressfeld, Jahrgang 2013, nach 18-monatigem Ausbau in Barrique- und Tonneauxfässern im Frühjahr 2015 in die Flasche und erst nach 30 Monaten Flaschenreife im Oktober 2017 in den Verkauf.

”

DER WIRKLICHE FEINSCHLIFF
PASSIERT IN DER FLASCHE. JE LÄN-
GER DER WEIN IN DER FLASCHE
IST, DESTO BESSER WIRD ER.

Marco Chisté

“

Mehrere Auszeichnungen errungen hat das Weingut Kornell bereits mit dem „Sauvignon Oberberg“, der dritte Wein in der Top-Selektionslinie. Er wächst auf 550 Metern Höhe in Eppan Berg auf kalkhaltigen Schotterböden mit hohem Lehmanteil. Die Gärung erfolgt im Edelstahltank. Im Edelstahlfass wird der Wein für fünf Monate ausgebaut und weitere fünf Monate reift er in der Flasche.

In der Basislinie gibt es vier Weißweine (Weissburgunder Eich, Sauvignon Cosmas, Pinot Grigio Gris, Gewürztraminer Damian), zwei Rotweine (Lagrein Greif, Blauburgunder Marith) und die Cuvée Rot Zeder. In der Staves-Linie (eine alte Flurbezeichnung des Anwesens aus dem 12. Jahrhundert) werden ein Cabernet Riserva, ein Lagrein Riserva und ein Merlot Riserva angeboten. Alle Weine ziert das Wappen der Ruine Greifenstein, denn das Weingut liegt am Fuße des Greifensteinhügels, wo seit über 2000 Jahren Weinbau dokumentiert ist.



~ Florian Brigl: „Ich hatte alles andere im Sinn, als Winzer zu werden.“
Quelle: Weingut Kornell

Derzeit produziert Florian Brigl rund 160.000 Flaschen. „200.000 können es noch werden“, meint der Winzer, „mehr aber nicht, denn wenn man zu groß wird, muss man Kompromisse eingehen.“ Und das wollen Florian Brigl und sein Kellermeister Marco Chisté nicht. ■

Renate Mayr

renate.mayr@dieweinstrasse.bz



MÄNNERCHOR WELSCHNOFEN & Boy Grupp
mit BAND
IN CONCERT

Haus der Dorfgemeinschaft Welschnofen
KARTENVORVERKAUF (ab 03.04.18): TY Welschnofen (werktag)
Tel. 0471 619520 - E-Mail: info@eggental.com
Eintritt: Erwachsene 15 Euro
Kinder (7-14 Jahre) 5 Euro

SA 21.04. + SA 28.04. 2018 20^H
SO 22.04. + SO 29.04. 2018 18^H

Weißdorn

„DER WEISSDORN, DAS WEISS JEDES KIND,
STÄRKT HERZ UND NERVEN GANZ GESCHWIND.“

Um die Osterzeit sind seine von Dornen besetzten Zweige über und über mit weißen Blüten bedeckt. Daher kommt auch sein Name Weißdorn. In der gleichen weißen Pracht fällt in dieser Zeit auch der Schlehdorn auf, welcher jedoch im Unterschied zum Weißdorn zur Blütezeit noch keine Blätter trägt. Botanisch gehören beide, so wie die Hagebutte, zur Familie der Rosengewächse.

Brauchtum

Im Volksglauben galt der Weißdorn als hexen- und dämonenabwehrendes Mittel. Aus seinem Holz wurden Zauberstäbe geschnitzt, welche böse Geister vertreiben. Als besonderen Schutz nagelte man so viele Weißdornzweige an die Stalltür, wie Kühe im Stall waren. Um die abwehrende Kraft des Weißdorns immer bei sich zu haben, trug man Amulette aus Weißdornholz. Früher nannte man ihn auch Hagedorn, weil oft ganze Dörfer damit „eingehagt“ wurden. Er galt als schutzmagische Pflanze, der Siedlungen vor wilden Tieren, Feinden oder auch Dämonen abschirmte. Die undurchdringliche Rosenhecke bei Dornröschen wird wohl auch eine Weißdornhecke gewesen sein.

Heilkraft

Der Weißdorn gehört mittlerweile zu den ganz großen Heilpflanzen, wenn auch seine Kräfte erst relativ spät entdeckt wurden. Als sehr wirkungsvolles Herz- und Kreislauf-tonikum wird er auch „Baldrian des Herzens“ genannt. Er ist das Mittel der Wahl, wenn es darum geht ein Altersherz sanft zu stärken. Seine gefäßerweiternden, herzstärkenden und krampflösenden Eigenschaften machen ihn so wertvoll. Ohne schädigende Nebenwirkungen reguliert er die Herz-tätigkeit, hilft bei leichtem Bluthochdruck und bei Herz-Kreislaufstörungen. Zudem wirkt er auch nervenstärkend und gemütsaufhellend. Seine herausragende Wirkung beruht vor allem auf einer Reihe von Polyphenolen, darunter vor allem Flavonoide, wie Rutin und OPC. ■



Sigrid Thaler Rizzolli

Autorin des 2017 erschienenen Buchs „Die Zirbe“ in Zusammenarbeit mit Heinrich Gasteiger, Landesleitung der FNL-Kräuterakademie Südtirol, deren volkshelkundlichen Kräuterkurse mit Abschluss zum zertifizierten FNL-Kräuterexperten jährlich im Unterland, Vinschgau und Pustertal starten.

Anmeldung und Info unter:
sigrid.thaler@gmail.com
www.sigrid-thaler.blogspot.it



Pflanze
des Monats



Volksrezept

Weißdorn-Herz-Likör

Zutaten:

- 2 Handvoll Weißdornblüten, 1 Handvoll Weißdornblätter
- 1 Handvoll Zitronenmelisse
- 1 kleiner Zweig Rosmarin
- 1 kleiner Zweig Bohnenkraut
- 1 Liter Wodka
- 1 Handvoll brauner Kandiszucker

Pflanzenteile in ein großes Schraubglas geben, mit Wodka übergießen, Kandiszucker dazugeben und verschließen. Eine Mondphase warm und dunkel ausziehen lassen, dabei immer wieder schütteln. Nach dem Abfiltrieren sollte dieser Likör noch zwei bis drei Monate nachreifen können. Davon abends ein Gläschen trinken, stärkt das Herz.



Küchenrezept

Weißdorn-Rosmarin-Focaccia

Zutaten:

- | | |
|---------------|---|
| 500 g Mehl | 50 ml Olivenöl |
| 25 g Hefe | 10 g Salz |
| ½ EL Zucker | 2 Handvoll gehackte junge Weißdornblätter |
| 250 ml Wasser | 1 EL geschnittene Rosmarinnadeln |

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen, zum Mehl geben, 10 Minuten aufgehen lassen. Alle restlichen Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt erneut eine halbe Stunde gehen lassen, nochmals durchkneten und schließlich flache Brote formen. Im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen.



STILVOLLES

No show = no go

GASTFREUNDSCHAFT IST KEINE EINBAHNSTRASSE

(Gast)Freundschaft lebt von gegenseitigem Respekt: Respekt vor der Leistung und den Anstrengungen des anderen, vor der herzlichen Freundlichkeit, dem ehrlichen Wohlwollen, der sorgsamsten Qualität...

Nicht eingehaltene Tischreservierungen in Restaurants, sogenannte no shows, sind respektlos und ein Ärgernis für jeden Gastronom. Jahrelang gingen diese Ausfälle ausschließlich zu Lasten der Restaurateure, denn in den meisten Fällen ist es spontan nicht mehr möglich, diese Tische neu zu vergeben. Bei einem ausgebuchten Restaurant und Absagen für ehrlich interessierte Gäste, hat die Gastgeberkulanz jedoch ihre Grenzen.

Vor allem für Restaurants im Sternbereich, die oftmals nur wenige, exklusive Tische für ihre Gäste anbieten und diese selbstverständlich den ganzen Abend freihalten, bedeutet ein Nichterscheinen direkt einen enormen Umsatzausfall. Daher

erhebt so mancher Spitzengastronom mit Recht mittlerweile bereits eine Stornogebühr bei nicht oder zu spät stornierten Tischreservierungen, die nicht mehr weiterverkauft werden konnten. Durchschnittlich werden in Spitzenrestaurants zwischen € 80,00 und € 150,00 pro Person für ein unentschuldigtes Nichterscheinen in Rechnung gestellt. Der Betrag wird bereits bei der Tischreservierung als Akontozahlung angefordert oder man verlangt nach einer Kreditkartennummer als Absicherung. Es ist nicht schön, aber mittlerweile notwendig geworden, da sich der Kulanzanspruch bei den Gästen in den letzten Jahren gefühlt ver Hundertfach hat.

Bei vielen Gästen stößt man mit gezielten no-show-Regelungen glücklicherweise jedoch auf Zustimmung und Verständnis, denn so wie auch jedes andere Unternehmen wirtschaftlich arbeitet, um sich selbst und seinen Mitarbeitern nicht zu

schaden, steht dies auch den gastronomischen Betrieben zu.

In anderen Branchen ist das Verständnis für Absicherung bereits fest etabliert und wird als selbstverständlich angesehen: Urlaubsreisen werden bereits Wochen vor Reiseantritt vollständig bezahlt, reservierte Autos können nicht aus einer Laune heraus einfach abbestellt werden und auch bei Einrichtungsgegenständen wird in den meisten Fällen eine Anzahlung verlangt.

Zielsetzung für gastronomische Betriebe sollte ein Service auf Augenhöhe sein, mit gegenseitigem Respekt und einer (Gast)Freundschaft, in der nicht immer nur einer gibt und der andere nur nimmt. ■

Petra Bühler
gourmetschule.de



Kirnige Bio-Edelpilze von kirnigen Jungbauern

VOR EINIGEN WOCHEN SIND JOSEF OBKIRCHER UND ANDREAS KALSER AM THALHOF IN ALDEIN MIT DER PRODUKTION DER ERSTEN SÜDTIROLER BIO-EDELPILZE GESTARTET. DER WEINSTRASSE HABEN DIE BEIDEN JUNGBAUERN VERRATEN, WIE SIE AUF DIE SCHWAMMERLN GEKOMMEN SIND. UND WAS ES MIT DEM „KIRNIG“ AUF SICH HAT.

Auf dem ersten Blick mutet der historische Thalhof in Aldein mit den wuchtigen Linden, der schmucken Maria-Schnee-Kapelle und dem alten Bauernhaus fast schon etwas nostalgisch an. Einzig die umliegenden Obstanlagen, die leichte Brise aus dem Schweinestall und der renovierte Stadel lassen erahnen, dass der Hof durchaus bewirtschaftet wird. Und das sogar nicht nur im Sinne der traditionellen Landwirtschaft, sondern mit Ideenreichtum, Unternehmerteilgeist und Innovationsfreude: Nach dem Motto „biologisch, kirnig und echt“ produzieren die beiden Aldeiner Jungbauern Josef Obkircher und Andreas Kalser hier seit kurzem feine Südtiroler Edelpilze.

GEMEINSAMES PROJEKT GESUCHT

Am Anfang der „Schwammerlproduktion“ stand der Wunsch der beiden 27-jährigen Aldeiner, ein gemeinsames Projekt auf die Beine zu stellen. Noch vor der elterlichen Hofübergabe schmiedeten die beiden befreundeten Landwirte eifrig Pläne für eine unternehmerische Zusammenarbeit. „Bei den gemeinsamen Überlegungen sind wir dann auf die Pilze gekommen“, erzählt Andreas Kalser, „wobei wir ursprünglich eigentlich an Champignons gedacht hatten.“

HERAUSFORDERUNG FÜR EINHEIMISCHES HANDWERK

Informationen sammeln, Anlagen besichtigen, Wissenswertes lernen: Noch vor der konkreten Umsetzung des Vorhabens wollten die Jungunternehmer ganz sicher gehen, mit den edlen Pilzen auf dem heimischen Markt auch bestehen zu können. Als die Standortfrage geklärt und die Adaptierungsarbeiten am Stadel des Thalhofes in die Wege geleitet waren, entschieden die beiden Bauern die notwendige Klimatechnik nicht fix und fertig einzukaufen, sondern vielmehr auf das heimische Handwerk zu



~ Andreas Kalser und Josef Obkircher haben vor kurzem ihre ersten Edelpilze geerntet

Foto: Maria Pichler

vertrauen. „Dies war zwar mit etwas mehr Aufwand verbunden, weil bis dato niemand über die genauen Anforderungen einer solchen Anlage Bescheid wusste“, blickt Josef Obkircher zurück. „Im Nachhinein aber war es die richtige Entscheidung, unsere einheimischen Firmen sind wirklich auf Zack.“

VIEL HANDARBEIT TROTZ AUFWENDIGER TECHNIK

Trotz einer modernen technischen Anlage ist bei der Herstellung der Aldeiner Edelpilze immer wieder selbst Hand anlegen gefragt. Den Nährboden mit den Sporen der biologischen Shiitake-Pilze und Kräuterseitlinge beziehen die beiden Aldeiner Schwammerlproduzenten aus der Schweiz. Diese handlichen Pilzpakete müssen acht bis zehn Wochen bei richtiger Temperatur reifen, bevor sie in einen Fruchtungsraum

umgestockt werden. „Temperatur, Feuchtigkeit und Luftumwälzung sind dabei nur einige der Parameter, die genau geregelt werden müssen, damit die Pilze dort im Laufe von zwei bis drei Wochen aus dem Boden sprießen, um von Hand geerntet und verpackt zu werden“, erklärt Andreas Kalser. Die Wege zum Endverbraucher sind dabei im Gegensatz zur Konkurrenz aus Korea, Finnland und Deutschland denkbar kurz: Während die heimischen Gastronomiebetriebe über einen Großhandelsbetrieb versorgt werden, können sich Schwammerlfans ihre Pilze ganzjährig in den Bio- und Feinkostläden oder nach Rücksprache direkt ab Hof einkaufen.

KNACKIG, FRISCH UND „KIRNIG“

„Pilze gelten als wertvolle Nährstoffträger, die viele Ballaststoffe und wenig Ka-

lorien haben“, erklären die beiden jungen Landwirte. „Daher liegen sie nicht nur voll im Trend einer gesünderen Ernährung, sondern sind aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes auch bei Vegetariern und Veganern besonders beliebt“, so Josef Obkircher. Die kurzen Wege zum Verbraucher und der dadurch mögliche Verzicht auf aufwendiges Verpackungsmaterial tragen mit dazu bei, dass die beiden Aldeiner Jungbauern mit ihren Edelpilzen ein außergewöhnliches Produkt auf den einheimischen Markt bringen. Knackig, frisch und „kirnig“. Kirnig? Ja, kirnig bedeutet im Aldeiner Dialekt so viel wie gesund, vital und kraftvoll. Und kirnig sind nicht nur die Aldeiner Edelpilze, sondern auch die beiden Junglandwirte. ■

Maria Pichler

maria.pichler@diweinstrasse.bz



Foto: Maria Pichler

Kräuterseitling

Der vom Geschmack her mit dem einheimischen Steinpilz vergleichbare Kräuterseitling ist mediterranen Ursprungs und vor allem außerhalb der einheimischen Pilzsaison beliebt. Dieser Speisepilz kann ähnlich wie Champignons verwendet werden. Im Anbau gehört der Kräuterseitling zu den kompliziertesten Pilzen, weshalb die Anlage am Thalhof „alles kann, was sie auch für eine zukünftige Erweiterung unseres Sortiments können muss“, erwähnen die Aldeiner „Schwammerlproduzenten“.

Shiitake

Der Shiitake-Pilz ist einer der meistangebauten Speisepilze weltweit. In den Ursprungsländern China und Japan wird der Pilz nicht nur als Nahrungsmittel, sondern auch als Medizin, u.a. bei Entzündungen, Magenleiden, Kopfschmerz und Schwindelgefühlen geschätzt. Die fleischig, aromatisch und würzig schmeckenden Shiitake werden gerne in der exotischen Küche verwendet.



PR

Brotkultur und die Freude am Selbermachen

Am 17. März feierte die Meraner Mühle die Neueröffnung des Farinariums in der Industriezone in Lana. Südtirols erstes Back-Fachgeschäft ist ein Ort, der den Trend des Selbermachens ernsthaft aufgreift und zudem sensibilisieren will. „Unsere Vision ist es, Qualität und Vielfalt zu vermitteln. Wir möchten mit dem Farinarium aufzeigen, wie viele Getreide- und Mehlsorten es gibt und was daraus entstehen kann. Es ist uns ein großes Anliegen, Tradition und überliefertes Wissen weiterzugeben und

die Brotkultur zu fördern.“ Für Rudolf von Berg, Inhaber der Meraner Mühle, ist das Farinarium eine Herzensangelegenheit. Ihm ist es wichtig, seine Mühle nun auch dem Endkonsumenten zu öffnen. „Wir wollen den rückgängigen Brotkonsum wieder ankurbeln, wollen neugierig machen und die Freude am Selberbacken wecken. Daher verkaufen wir auch kein Brot. Vielmehr wollen wir das Bewusstsein für Qualität stärken und somit natürlich auch den Bäckereien Unterstützung leisten.“

Das Farinarium bietet Backbegeisterten und Neugierigen eine große Auswahl an regionalen Erzeugnissen, Mehlen und Getreiden, Backmischungen, Hefen, Gewürzen, Müsli sowie jede Menge Zubehör für die Zubereitung von Brot und anderen knusprigen Köstlichkeiten. Darüber hinaus organisiert die Meraner Mühle auch regelmäßig stattfindende Backkurse und Workshops. ■

i Mehr Informationen unter:
www.meranermuehle.it



Designermöbel von Rossin: nachhaltig und maßgeschneidert

DAS UNTERNEHMEN ROSSIN IN LAAG BEI NEUMARKT ZIEHT MIT SEINEN DESIGNERMÖBELN WELTWEIT DIE AUFMERKSAMKEIT AUF SICH. DIE WEINSTRASSE HAT MIT FIRMENCHEF KLAUS POMELLA ÜBER DAS ERFOLGSREZEPT DES UNTERNEHMENS GESPROCHEN.

Die Weinstraße: Wieder ein Preis für Rossin-Möbel, der iF Design Award 2018.

Klaus Pomella: Ja, wir sind stolz darauf, mit dem Modell Monte des international renommierten Designers Christian Werner aus Hamburg, von dem weltweit ältesten unabhängigen Designinstitut - der if International Forum Design GmbH in Hannover - am 9. März in der BMW-Welt in München ausgezeichnet worden zu sein.

Warum nimmt Ihr Unternehmen an internationalen Designwettbewerben teil?

Der Gewinn namhafter Designpreise bestätigt unseren Kunden und Architekten, dass das Design etwas Besonderes ist. Das steigert im Normalfall den Absatz des Modells. Besonders in Märkten, wo keine ausgeprägte Designkultur vorherrscht, z.B. in Nordamerika oder Asien. Dort holt sich der Käufer oder Entscheider Tipps und Vorschläge auch von Design-Nachschlagwerken und Onlineportalen. Die Auszeichnung steigert natürlich den Bekanntheitsgrad eines Unternehmens oder der Marke, ähnlich wie beim Wein.

Was ist das Erfolgsrezept der Fa. Rossin?

Wir sind für ein sehr international tätiges Unternehmen verhältnismäßig klein und punkten deshalb mit Flexibilität und Schnelligkeit. Unsere handwerkliche Produktion schafft es, auch Sonderwünsche und -maße unserer Kunden zu erfüllen. Und unsere Produkte sind im Vergleich zu anderen namhaften Marken viel günstiger. Wir haben von Anfang an auf ein korrektes Preis-Leistungs-Verhältnis gesetzt.

Viele Markenprodukte haben total überzogene Preise, man zahlt dort unverhältnismäßig viel für die Marke. Durch die neu gestalteten Ausstellungsflächen in Laag kommen auch immer mehr Kunden aus der näheren Umgebung, aus Südtirol, dem Trentino und nördlich des Brenners, zu uns. Sie schätzen den Direkteinkauf beim Hersteller. Verkauft wer-



~ Rossin Firmenchef Klaus Pomella

Foto: Klaus Pomella/Foto Rossin

den unsere Produkte jedoch auch über Tischler, Raumausstatter und Möbelhäuser.

Sie haben mit 38 Jahren den Betrieb, der ursprünglich in Auer angesiedelt und im Besitz der Familie Rossin war, übernommen.

Was hat Sie dazu inspiriert?

Nach ca. 15 Jahren als angestellte Führungskraft, hatte ich das Gefühl den Sprung in die Selbstständigkeit zu schaffen. Da Herr Rossin kein Interesse an Designprodukten und internationalen Märkten hatte, habe ich die Chance genutzt, die Marke zu übernehmen. Dank der vollen Unterstützung durch meine Frau Sibylle habe ich den Schritt gewagt und ihn noch nie bereut.

2010 haben Sie einen der ältesten Polstermöbelhersteller Österreichs, die Tiroler Firma „Haapo 1910“ mit 37 Mitarbeitern übernommen. Ein Risiko oder ein Glücksfall?

Da es in Südtirol immer schwieriger wurde, Handwerker für einen Polstermöbelbetrieb zu finden, mussten wir uns nach Pro-



◀ Ausgefallenes Designerstück der Serie „CLEO“



~ Rossin hat mit diesem Sessel des Designers Christian Werner den iF DESIGN AWARD 2018 gewonnen

duktionsmöglichkeiten umsehen, um wachsen zu können. 2010 ergab sich die Möglichkeit, diesen Betrieb am Achensee zu übernehmen. Dort fanden wir sehr bemühte und einsatzfreudige Mitarbeiter vor. Die ersten Jahre waren sehr schwierig, da es einen enormen Investitionsstau gab und die Mitarbeiter von der notwendigen Innovation und den neuen Produkten erst mühsam überzeugt werden mussten. Mittlerweile haben wir ein junges Führungsteam und der Betrieb schreibt schwarze Zahlen.

Was schätzen Ihre Kunden?

Unsere Kunden schätzen es, dass wir unsere Produkte selbst und deshalb sehr nachhaltig produzieren. Die allermeisten der heute angebotenen Polstermöbel, besonders günstige Modelle, kommen nämlich mittlerweile aus Osteuropa oder China. Nur die hochwertigen Marken-

produkte werden noch in den westlichen EU-Ländern produziert. Ein Ecksofa um weniger als 2.000 Euro lässt sich nur in Billiglohnländern in Osteuropa oder China herstellen. Langfristig bin ich überzeugt, dass eine kleine feine Manufaktur sehr gute Chancen hat. Denn früher oder später wird der Kunde auch bei Möbeln auf nachhaltige Fertigung und Rückverfolgbarkeit achten. Bei Lebensmitteln zeichnet sich dieser Trend schon längst ab und auch in der Modebranche sind positive Anzeichen da.

Welche weiteren Ziele verfolgen Sie?

Nach einigen Jahren der Konsolidierung der Betriebsstätte in Österreich, investieren wir nun wieder vor allem in neue Märkte und viele neue Modelle. Heuer werden noch fünf neue Produktlinien auf den Markt kommen. Nächstes Jahr noch einige mehr. Ein besonderes Projekt haben wir vor drei Jahren gestartet: Die Entwicklung einer Kollektion aus Naturmaterialien. Sie wird im nächsten Jahr auf den Markt kommen.

Testen Sie die Designerstücke und welches ist Ihr persönliches Lieblingsstück?

Wir überprüfen unsere neuen Modelle sehr intensiv, bevor sie auf den Markt kommen. In einem Speziallabor werden sie auf Stabilität getestet. Auch unser Vertrieb wird bereits in der Entscheidungsphase eingebunden. Ich habe eigentlich kein Lieblingsstück, aber die Serie CLEO hängt mir besonders am Herzen. Das Modell ist technisch sehr schwierig und die Investition in die Entwicklung war sehr hoch. Zum Glück ist es sehr erfolgreich unterwegs. ■

Renate Mayr

renate.mayr@diweinstrasse.bz



WIRTSCHAFTSEXPERTE

Dr. Gregor Oberrauch



Unstimmigkeiten zwischen Einkommenssteuer und Mehrwertsteuer bei Treibstoffkarten mittels bargeldloser Zahlung.

Für die Einkommenssteuer gilt ab dem 01.07.2018 die bargeldlose Zahlung nur für den Ankauf von Treibstoff von Personalfahrzeugen. Davon ausgeschlossen sind Ankäufe für Lkws, Kleinlaster, als auch für den Rasenmäher, für das Boot usw. Des Weiteren unterliegen alle anderen Leistungen wie Reparaturen, Waschen, Ölwechsel usw. nicht der bargeldlosen Zahlung.

Für den Mehrwertsteuerbereich gilt ab dem 01.07.2018 hingegen folgender Sachverhalt. Die bargeldlose Zahlung betrifft allgemein alle Straßenfahrzeuge. Es wird kein Unterschied gemacht zwischen Pkws oder Lkws. Des Weiteren müssen sämtliche Leistungen wie Reparaturen, Betriebskosten für Fahrzeuge usw. nur mittels nicht bargeldlosen Zahlungen durchgeführt werden.

Wie man sieht, braucht es hier noch einer Abstimmung zwischen den beiden Geltungsbereichen Einkommenssteuer und Mehrwertsteuer. Man erwartet eine Klärung.

Kurzmitteilung: Meldepflicht von Bargeldzahlungen für Touristen (Drittländer)

Ab dem Datum 04 Juli 2017 wurde die Grenze für Bargeldzahlungen von 15.000 auf 10.000 reduziert. Dies für Touristen aus nicht EU-Ländern und EWR-Staaten. Bei den letztgenannten gilt weiterhin die Obergrenze von Euro 3.000. Die elektronische Meldung ist bis 10 April bzw. 20. April vorzunehmen.

P.S. Die Absetzbarkeit der bezahlten Mehrwertsteuer (50%) bei Wohnungsankäufen der Energieklasse A und B wurde bis 31.12.2018 nicht mehr verlängert.

Wirtschaftsberater Dr. Gregor Oberrauch
oberrauch.gregor@dataconsult.bz.it

Auf zum Maibaumfest!

STOLZ UND KERZENGERADE RAGT ER IN DEN HIMMEL: DER MAIBAUM. IN WENIGEN WOCHEN WERDEN WIEDER BUNTGESCHMÜCKTE WIPFEL AUF DEN DORFPLÄTZEN DES LANDES ZU SEHEN SEIN. VOR EIN PAAR JAHREN WAR ES NOCH EIN UNGEWOHNTE BILD, DOCH NUN LEBT EIN ALTES BRAUCHTUM AUF.

In den umliegenden Wäldern warten sie auf ihren großen Auftritt am 1. Mai; nur die größten und schönsten Exemplare – vor allem aber die geradesten unter ihnen – kommen als Maibaum auf einen Dorfplatz. Immer mehr Gemeinden und Vereine besinnen sich auf diese Tradition. In Auer beispielsweise wird er seit 1999 im Zweijahresrhythmus von der Volkstanzgruppe aufgestellt, das nächste Mal 2019. Wenn man sich den damit verbundenen Aufwand und die Kosten vor Augen hält, wird schnell verständlich weshalb das nicht jährlich geschieht. Mit dem Hubschrauber wird der Baum aus den Wäldern bei Aldein nach Auer gebracht, wo er in mehrtätiger Arbeit geschält und schließlich mit Kränzen und Bändern geschmückt wird. „Oben drauf kommen die Hahnenfedern, als Symbol der Fruchtbarkeit!“, erklärt Rainer Cuel, Obmann der Volkstanzgruppe Auer. Am Vorabend des Aufstellens wird der Baum bewacht, denn wenn er gestohlen wird, muss er ausgelöst werden, entweder mit einer ordentlichen Marge oder gar gegen Bezahlung. Am Morgen stehen dann 40 Maibaumsetzer bereit, die mit reiner Maneskraft zu Werke gehen. Dazu bedarf es einer eigenen Technik, jeder Menge Stangen und Seilen und etwa zwei Stunden Zeit.

EIN BAUM FÜR DIE GEMEINSCHAFT

Fast genauso lang „im Geschäft“ ist die Volkstanzgruppe Terlan, nämlich 20 Jahre. „Heuer findet kein Maibaumfest statt, sondern 2019 zum 50-jährigen Bestehen unserer Volkstanzgruppe!“, erklärt der neugewählte Obmann Daniel Degasper. Wenn der Baum dann steht, mit seinem prächtigen grünen Wipfel – denn der muss unbedingt intakt bleiben während der restliche Stamm geschält wird – geht es los mit dem Bandltanz. Mit roten und weißen Bändern flechten die Tänzer Muster um den Maibaum. Einen Monat bleibt er als Symbol für Fruchtbarkeit auf dem Dorfplatz stehen, auf dass die Saat gut ge-



Foto: Thomas Haber

deihen und die Ernte reichlich sein möge.

Den Kalterer Dorfplatz wird 2019 zum dritten Mal ein Maibaum zieren, aufgestellt von der Schützenkompanie „Major v. Morandell“. Deren Hauptmann Robert Thaler ist der Ansicht, dass auf einen der schönsten Dorfplätze des Landes auch ein prächtiger Maibaum gehört, und dass er durchaus zur Tradition des Landes gehört. Er sieht das Maifest auch als Alternative zu den herkömmlichen Festen im Sommer. Mit Hilfe von Freunden aus Bayern, die über einen großen Erfahrungsschatz verfügen, ist es gelungen ein Konzept für das Fest zu erarbeiten. Bei der Realisierung braucht es freilich Unterstützung und die kommt von der Feuerwehr, der Musikkapelle, der Volkstanzgruppe, den Schuhplattlern und der Bauernjugend. Damit der beinahe 30 Meter hohe Baum auch

sicher steht, musste zunächst eine Verankerungsvorrichtung angebracht und die Statik berechnet werden. Der Maibaum steht in Kaltern länger als andernorts, nämlich bis er vom Christbaum abgelöst wird; danach erfreut er die Besucher im Biergarten.

Kleines Kuriosum am Rande: im Jahr

1909 stand schon einmal ein Maibaum in Kaltern, wie aus dem Gemeindeblatt vom 15. Mai 2009 zu entnehmen ist. „Einen Maibaum von 20 Meter Länge stellten mehrere hier beschäftigte Zimmerleute [...] auf.

“

Der grüne Gipfel hatte

seine Ästlein und Zweige mit buntfarbigem Papier und mehreren gefüllten Flaschen Bier und Wein behängt. Ein hiesiger junger Bursche kletterte hinauf und holte sich ein paar Flaschen herunter [...]“. heißt es darin, bezugnehmend auf eine Zeitungsnotiz aus dem Tiroler Volksblatt.

“

DER MAIBAUM IST AUCH WICHTIG FÜR DIE DORFBEWohner – SIE KÖNNEN STOLZ DRAUF SEIN!

Daniel Degasper

*Mit vereinten Kräften stemmt man
jede noch so große Herausforderung!*

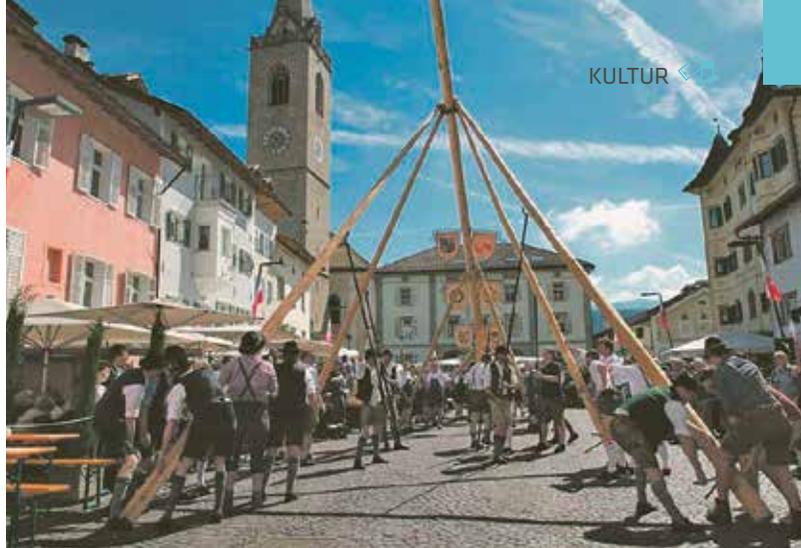
Quelle: Hansjörg Gruber

EINE ART VON NACHBARSCHAFTSHILFE

Die Erfahrung der Kalterer und kommt den Pfadfindern vom Stamm Eppan zu Gute. Zu ersten Mal wird dort heuer ein Maibaum stehen, und zwar auf dem neugestalteten Rathausplatz. „Die Einweihung des Platzes und das Aufstellen eines Maibaumes ist eine gute Kombination!“, erklärt Alex Niedermayr, der Verantwortliche des Organisationskomitees. Dass Schützenvereine und Volkstanzgruppen solche Feste ausrichten ist gängig, aber die Pfadfinder? „Das klingt im ersten Moment vielleicht etwas seltsam, ist es aber gar nicht“, sagt Alex Niedermayer. Im Mittelpunkt stehe nämlich ein Projekt, das Gemeinschaft schaffen soll, außerdem habe es auch mit Natur zu tun. Das Fest zu ersten Mal auszurichten ist eine große Herausforderung. Mit Hilfe der Feuerwehr, der Musikkapelle, der Bauernjugend, den Schützen von Kaltern und der Volkstanzgruppe von Montan, die ebenso „maibaumerfahren“ ist, wird sie zu bewältigen sein. In Zukunft wird man sich mit der Nachbargemeinde Kaltern abwechseln, damit es im Überetsch jedes Jahr einen Baum gibt. Nun wird fleißig gearbeitet, damit dem Debüt am 1. Mai nichts im Wege steht. ■

Lisa Pfitscher

lisa.pfitscher@diweinstrasse.bz



Wissenswertes über den Maibaum

Der Brauch des Maibaums ist wohl heidnischen Ursprungs. Überall und zu allen Zeiten sind Bäume von Menschen verehrt worden; sie symbolisieren Fruchtbarkeit und Kraft. Wo genau der Brauch des Maibaums seine Wurzeln hat, darüber sind sich auch die Forscher nicht gänzlich einig. Über die Jahrhunderte hinweg hat sich das Brauchtum immer wieder gewandelt. In seiner heutigen Form ist der Maibaum seit dem 16. Jahrhundert bekannt und vor allem im Alpenraum, in Österreich und in Bayern, lebendig. Von Region zu Region gibt es Unterschiede in der Gestaltung des Baumes und der Feierlichkeiten. In den letzten Jahrzehnten hält der Maibaum zunehmend Einzug in Südtirol.

Quellen: Meini, Hans, Schweiggert, Alfons, 1991, Der Maibaum, Verlag Bayerland, Wikipedia: de.wikipedia.org/wiki/Maibaum (17.03.2018)

Mithören. Mitreden.



Kostenloses Info-Paket!
Jetzt bestellen unter
tel. 800 835 825
oder www.zelger.it

Bozen, Romstraße 18M
Mo.-Fr. 8.30-12.30
14.30-18.30

Neumarkt, Optik Julius
jeden 2. und 4. Do.
9.00-12.00



zelger.it
T 800 835 825



ZELGER

Ihre Hörexperten



Leiden für das Internet

IM INTERNET SIND VIDEOS UND FOTOS MIT VERMEINTLICH LUSTIGEN TIEREN ABGEBILDET.
DOCH HINTER DIESEN BILDERN STECKT OFT TIERQUÄLEREI.

Die Katze dreht sich um sich selbst. Man möchte lachen, bis man sieht, dass ihr Kopf in einer Schachtel steckt. Das Tier kann sich nicht befreien und sieht nichts. Während ein Hund, Katze oder ein anderes Tier absichtlich erschreckt wird, wenn sie z.B. friedlich neben dem Schwimmbad liegen, nur damit sie beim Ausweichsprung im Wasser landen. Im Hintergrund ist Gelächter zu hören. Niemand schreitet ein und befreit das gestresste Tier! Diese „lustige“ Situation scheint wichtiger zu sein als das Wohlbe-

finden des Tieres. Solche und ähnliche Filme gibt es millionenfach im Netz zu sehen.

Besorgniserregend sind auch laut Sonja Meraner Videos mit Wildtieren. Wie es dazu kommt, dass diese Raubtiere so zahm neben den Menschen sind, wird nicht hinterfragt. Meistens werden sie mit Medikamenten beruhigt. Es ist sehr oft, dass diese Tiere ausgenutzt werden. Oft nimmt man auch Faultieren, Affen oder Raubkatzen gezielt die Jungen um Geld mit ihnen zu verdienen. Der Wille der Tiere wird oft mit Schlägen gebrochen, wie z. B. beim Elefanten.

Es stecken immer mehr kommerzielle Anbieter dahinter und skrupellose Ausbeuter die damit ihr Geld verdienen. Die Tiere werden oft in Situationen gebracht, in die sie freiwillig nicht geraten würden, so Sonja Meraner. Sonja sagt, dass das

nicht heißt, dass man keine Fotos mit Tieren machen soll. Sonja appelliert an das Feingefühl der Tierfreunde: Wer sein Tier gut kennt, weiß wann es ein guter Moment für ein Foto ist und so kann man die schönsten Erinnerungen mit einem Foto oder Film ganz ohne Tierquälerei und mit einem reinen Gewissen festhalten, so Sonja Meraner. ■

Helfen Sie mit!

Tipps von Sonja Meraner, Eppan-Berg, Vizepräsidentin des Südtiroler Tierfreundevereins:

- Jeder kann etwas tun. Wenn Sie im Internet Fotos oder Videos sehen, in denen Tiere bedrängt werden oder Angst haben, sollten Sie diese nicht weiterverbreiten.
- Weisen Sie andere Nutzer in den Kommentaren sachlich auf die tierquälerischen Aspekte hin.
- Melden Sie auffällige und problematische Inhalte.
- Lassen Sie keine Fotos von sich mit exotischen Tieren machen.



Weitere Informationen:

Südtiroler Tierfreundeverein
Tel. 345 1206059 (ab 18.30 Uhr)
E-Mail: praesident@tierfreunde.it
www.tierfreunde.it

Weinstraße Blütenrallye – die Achte

AUCH DIESES JAHR TREFFEN SICH OLDTIMERLIEBHABER AUS DEM IN- UND AUSLAND VOM 6. BIS 8. APRIL ZUR BELIEBTESTEN WEINSTRASSE BLÜTENRALLYE UND PRÄSENTIEREN IHRE ELEGANTEN UND SPORTLICHEN FAHRZEUGE AUS FRÜHEREN ZEITEN.



Die Gemeinde Branzoll ist die Start- und Zielgemeinde dieser alljährlichen Veranstaltung. Rund 50 Oldtimer finden sich am Freitag Vormittag im diesjährigen Hauptaustragungsort ein, um sich mit den Abläufen der Rallye vertraut zu machen, das Roadbook zu studieren und gemeinsam mit dem einen oder anderen Teilnehmer die nostalgischen Fahrzeuge zu begutachten. Doch am meisten freuen sich die Organisatoren, die Fahrer und auch das Publikum auf das alljährliche Wiedersehen, denn mittlerweile ist dieses Treffen über eine sportliche Veranstaltung hinausgewachsen und zu einem großen Oldtimer-Fest geworden.

3 TAGE SPASS AUF VIER RÄDERN

Nach dem kurzen Briefing startet der erste Teilnehmer um 13.31 Uhr in Richtung Kaltern, Tramin und Auer, um dann den Tag in Branzoll in der Kellerei Lentsch bei einem Abendessen und einer Weinverkostung gemütlich ausklingen zu lassen. Alles musikalisch umrahmt vom bekannten Sax-Quartett.

Der zweite Renntag ist der anspruchsvollste und längste der gesamten Rallye. Gestartet wird um 8 Uhr morgens im Dorfzentrum von Branzoll. Die Route führt nach Montan, weiter nach Salurn, Margreid über Penon nach Kurtatsch bis nach Kaltern. Stempelkontrollstellen müssen passiert und Geschicklichkeitsübungen absolviert werden. Nach einer kurzen Mittagspause im Castel Salegg in Kaltern geht es dann weiter auf Punktejagd über den Penegal nach St. Pauls zur Kellerei Lentsch. Die Zieleinfahrt am zweiten Renntag ist die Kellerei Brigl im Zentrum von Eppan.

Der Sonntag beginnt gemütlich um 9.30 Uhr im Hotel Seegarten. Von dort aus starten alle Teilnehmer mit ihren eleganten Sportwagen hintereinander nach Branzoll. Dort findet dann die Preisverteilung der 8. Weinstraße Blütenrallye statt.

HERZLICHES DANKESCHÖN

Der organisierende Verein „Classic Car Südtirol“ möchte allen freiwilligen Helfern und allen Sponsoren danken, denn dank deren wertvoller Hilfe ist es jedes Jahr aufs Neue möglich, diese schöne Veranstaltung zu organisieren.

Danke, dass ihr dabei seid! ■



8. weinstraße blütenrallye



Classic Car Südtirol



Noisteria, more than a Restaurant

ERST VOR EINIGEN MONATEN HAT DAS NEUE RESTAURANT ZUR ERÖFFNUNG GELADEN UND ZÄHLT BEREITS ZU EINEM DER BELIEBTESTEN TREFFPUNKTE IN DER BOZNER INDUSTRIEZONE.

„Komm als Gast und geh als Freund“, das ist der Leitspruch, des neu eröffneten Restaurants im NOI Techpark in Bozen Süd. Das modern eingerichtete Lokal mit seinen großen und lichtdurchfluteten Räumlichkeiten bietet seinen Gästen eine feine und abwechslungsreiche Küche auf hohem Niveau. Ob einen schnellen Businesslunch zu ansprechenden Preisen oder ein gemütliches Abendessen mit einer großen Auswahl an schmackhaften Gerichten, das Konzept der Noisteria heißt „Innovative Cooking“. Leichte Küche, frische Zutaten, schön auf dem Teller zubereitet, das sind die Ansprüche, die sich das junge Küchenteam der Noisteria selbst stellt.

Viel Platz gibt es im neuen Trendlokal und somit ist es die ideale Location für Firmenfeiern, privaten Festen, Geburtstagen, Jubiläen und anderen besonderen Anlässen. Gerne berät das Restaurantteam mit fantasievollen Ideen und passenden Menüs für jede Art von Event.

Eine große Terrasse am hinteren Eingang lädt ein, im Freien zu sitzen und die Sonne zu genießen. Eine Mittagspause wird zu einem Ruhemoment, ein Abendessen mit Blick auf den modernen Techpark wirkt schon fast abenteuerlich. Für das Auto gibt es bequeme Parkmöglichkeiten in der Tiefgarage mit internem Aufgang direkt ins Restaurant. Die Noisteria ist mit-

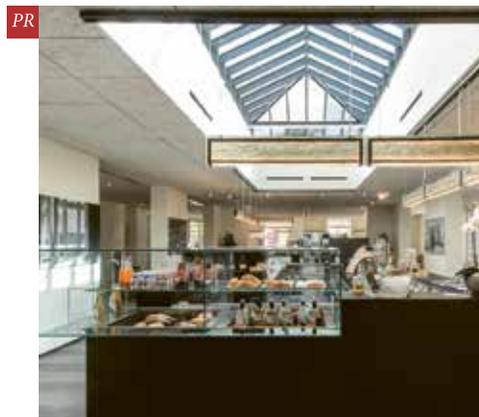
tags täglich und abends von Donnerstag bis Samstag geöffnet, Sonntag ist Ruhetag.

Zweimal im Monat trifft man sich in der Noisteria immer donnerstags auf einen „Aperitivo lungo“ und lässt bei schöner Musik den Arbeitstag in Bozner Industriezone ausklingen. Alle anderen Events der besonderen Art werden über Facebook oder Instagram veröffentlicht.

Das Noisteria-Team freut sich auf euch! ■

i Öffnungszeiten:

Bar: MO – MI 6.30 bis 20 Uhr,
DO – FR 6.30 bis 23 Uhr, SA 8 – 23 Uhr
Küche: MO – MI 12 bis 14.30 Uhr,
DO – SA 12 bis 14.30 und 19 bis 22 Uhr



NOISTERIA

BAR, CAFÉ & RESTAURANT



NOI Techpark
Volta Straße 15
I-39100 Bozen (BZ)

TABLE RESERVATION
+39 388 822 8895

COME AS A GUEST - GO AS A FRIEND!



BUSINESS-LUNCH | À LA CARTE | INNOVATIVE COOKING | APERITIVO LUNGO | DINNER | SPECIAL & PRIVATE EVENTS



Quelle: Archiv

Castelfeder – Ausflug in die Natur und Reise in die Vergangenheit

FÜR DIE MONTANER IST ES DIE „GMOAN“, IN AURER GESCHICHTSBÜCHERN WIRD AUCH VON „RABENKOFEL“ GESPROCHEN, FAST SCHON MYTHISCH ÜBERHÖHT KLINGT DIE BEZEICHNUNG „ARKADIEN TIROLS“: DIE REDE IST VON CASTELFEDER, DEM JUWEL ZWISCHEN AUER, MONTAN UND NEUMARKT.

Cäcilia Wegscheider

Im Frühjahr, wenn die Natur aus ihrem Schlaf erwacht, ist Castelfeder am schönsten, sagt man. Der mehrfach gegliederte Porphyrhügel ist besonders bei Familien ein beliebtes und schnell zu erreichendes Erholungsziel.

Natur und Geschichte – Auf Castelfeder gehen sie Hand und Hand. Die Siedlungsspuren reichen in die Frühgeschichte zurück und lassen sich von der Antike bis ins Früh- und Hochmittelalter an den Resten von Befestigungsanlagen ablesen.

Urnengräber aus dem zweiten Jahrtausend v. Chr., die byzantinische Festungsmauer, die sich in den legendären „Kuchelen“ erhalten hat, langobardisches „opus spicatum“ und schließlich die Ruine der im Zuge der josephinischen Reformen aufgelassenen Barbara-Kapelle: Castelfeder ist ein Freiluftmuseum, das in unserem Bezirk und wohl auch in ganz Südtirol seinesgleichen sucht. Ein Museum zum Angreifen: Wer ist nicht schon mal die so genannte Fruchtbarkeitsrutsche hinuntergerutscht oder hat nicht an antikem Bauwerk gelehnt die Sonne genossen?

GESCHICHTE UND NATUR

Nicht nur geschichtlich ein Juwel, sondern auch seiner Natur wegen geschützt.

Ganz Castelfeder ist ein ausgewiesenes Biotop und Natura-2000-Gebiet. Uralte Eichen prägen die Landschaft von Castelfeder, auf den flachgründigen Böden des Porphygrundes breiten sich vielfältige



~ Die „Kuchelen“, ein gern besuchter Aussichtspunkt

Quelle: Archiv

Trockenrasen aus und in eiszeitlichen von Wasser gefüllten Mulden wie dem Langensee gedeihen unter anderem Seerosen, Schilf und Seggen.

Wer Glück hat, begegnet einer – ebenso wie der Mensch – die Sonne suchenden

Smaragdeidechse oder kann die seltsam anmutenden Bewegungen einer Gottesanbeterin erhaschen. „Groanz“ und „Maringele“ nennt sie der Volksmund, weitaus bekannter und häufiger anzutreffen sind aber die „Geaß“, die Ziegen, die nicht nur ideale Weidegründe auf Castelfeder vorfinden, sondern zugleich als Landschaftspflegerinnen das Gestrüpp und die Verbuschung im Zaum halten.

NAHERHOLUNG GANZ SCHNELL

Von der Straße zwischen Auer und Montan bequem erreichbar bietet eine Begehung von Castelfeder auch für ungeübte Wanderer ein Erfolgserlebnis, schließlich ist der Aufstieg auf die Hügelkuppe über einen uralten Steinweg in wenigen Minuten geschafft. Und der Ausblick trotz der geringen Höhe beeindruckend. Zwischen den Ruinen scheint – das ganze Unterland zu Füßen – schnell klar, warum Castelfeder seit der Frühzeit kontinuierlich besiedelt worden ist. Bequem gestaltet sich seit wenigen Jahren auch der Zugang für Radfahrer über die ehemalige Trasse der Fleimstalbahn. Im Zuge des Ausbaus des Radwegenetzes wurde auch dieser Abschnitt adaptiert. ■

Ab in den Urlaub? Da zieht es Familien 2018 hin!

STRAND ODER BERG? PAUSCHAL REISEN ODER INDIVIDUELL PLANEN? MIT DEM REISEN IST ES EIN WENIG WIE MIT DER MODE, WIR WERDEN JEDES JAHR MIT NEUEN TRENDS ÜBERSCHWEMMT UND TRAGEN AM ENDE DOCH DAS, WAS AM BEQUEMSTEN IST. FÜR FAMILIEN GILT DAS ERST RECHT.

Cäcilia Wegscheider

Eines lässt sich als allgemeiner Trend schon mal grundsätzlich feststellen: Erlebnisse sind gefragt! Der moderne Urlauber fragt nicht mehr so sehr, wohin er mit seiner Familie fahren will, sondern: „Was wollen wir erleben und wo können wir das?“ Die Informationen dazu holt sich der Reisende nicht im Reisebüro, sondern er checkt im Internet ab, welche Optionen offenstehen. Eventuell bietet sich dann immer noch ein Gang zum Reisebüro an. Flugtickets und Hotelbuchung sind mittlerweile aber mit wenigen Klicks schnell und unkompliziert abgewickelt. Und einiges lässt sich bereits mit einem einzigen Telefonat erledigen.

MEER BLEIBT TOPZIEL

Übrigens: Billigflug und exklusives Ferienhaus am Strand müssen sich nicht unbedingt gegenseitig ausschließen. Die verschiedenen Alternativen frei zu kombinieren wird auch 2018 vielen die Möglichkeit bieten, günstig anzureisen, um teuer wohnen zu können. Oder umgekehrt. Aber wohin wird nun die Reise im Sommer 2018 führen?

Man muss nicht unbedingt hellsehen können, um die beliebtesten Urlaubsziele der Familien unseres Bezirks erahnen zu können. Noch immer lockt die Adria und die Möglichkeit – ohne stundenlange

Autofahrerei mit quengelnden Kindern – ziemlich bald am Strand zu liegen. Ob es nun Cavallino, Caorle oder Bibione ist: Die Alpenbewohner sind Gewohnheitstiere, ist

Apulien, das in den letzten Jahren einen regelrechten Boom erlebt hat. Und wer außerhalb der Staatsgrenzen Urlaub machen möchte, ist in Kroatien und Griechenland immer noch gut aufgehoben. Türkei und auch die Maghrebstaaten werden in Zukunft erst wieder beweisen müssen, dass sie sichere Ferenziele sind. Sharm El Sheikh ist mittlerweile out.



~ Wasser und Sand: Kinder brauchen nicht viel mehr zum Glücklichein!
Quelle: Cäcilia Wegscheider

SOMMERFRISCHE AM BERG

Urlaubsdestination Nummer 1 bleibt also im Sommer 2018 der Strand, aber was ist, wenn es dann doch nicht das Meer sein soll? Absolut im Trend liegt: lokal und nachhaltig. Die große Renaissance der klassischen Sommerfrische steht an. Irgendwo ein Häuschen am Berg mieten oder sich auf einer Alm oder auf dem Bauernhof einquartieren. Die Kinder spielen am Bach oder schauen im Stall nach den jungen Ferkeln, die Eltern planen mit der Altbäuerin die Wanderung für den nächsten Tag. Hier liegt die

Suche nach dem besonderen Erlebnis in der Einfachheit und der Reduktion auf das, was die Natur uns gibt und was der Mensch in seinem Alltag verloren zu haben scheint. Und in Zukunft wird das sicherlich noch stärker auf die Urlaubsplanung einwirken. ■

ein Urlaubsziel erst mal gewählt, dann reist die Familie bis die Kleinen aus dem Gröbsten heraus sind, gerne jedes Jahr dorthin. Soviel zur Bequemlichkeit.

Wer dann doch schon von der oberen Adria genug hat, den zieht es nicht mehr nach Sardinien, sondern eher nach

365 Tage Sehnsuchtsort.

Jetzt live
erleben: in einem
Finstral Studio
in Ihrer Nähe!

Der Immer-Garten von Finstral. Mehr Raum. Mehr Leben.

Wäre es nicht schön, jeden Tag Platz zu haben für das, was glücklich macht ... fürs Malen, Musikhören, Lesen oder Pflanzen, fürs Allein- und fürs Zusammensein? Mit einem Ganzjahres-Wintergarten von Finstral kommen Sie raus aus dem Stress, auch wenn Sie drinnen bleiben. Immer.

Mehr Informationen auf www.finstral.com/immergarten



Wilder-Mann-Bühel

RUNDWANDERUNG DURCH BLÜHENDE WEINBERGE UND OBSTWIESEN SOWIE DEN DUNKLEN WALD

Unsere erste Tour in diesem Frühling startet beim Girlaner Parkplatz St. Martin (hier auch Bushaltestelle „Girlan Zentrum“). Wir marschieren dorfauswärts am Jesuheim vorbei und gelangen so ins malerische Schreckbichl. Nun wenden wir uns nach Süden (Markierung Nr. 1) dem Montiggler Wald zu, dessen Ausläufer wir nach etwa einer halben Stunde erreichen. Der abwechslungsreiche Mischwald ist von zahlreichen Wegen durchzogen, aber dank der vorbildlichen Beschilderung an jeder Abzweigung ist das Ziel nicht zu verfehlen. Aus dem anfangs noch ziemlich ebenen Forstweg wird mit der Zeit ein ansteigender Pfad, der immer tiefer in den noch kühlen Wald hineinführt. Nach einigen Windungen und weiteren Kreuzungen haben wir dann in einer weiteren halben Stunde auch schon den Wilden Mann erreicht.

WILDER-MANN-BÜHEL

Die felsige Gipfelkuppe ist mit ihren

- ➔ Start: Girlan, Parkplatz St. Martin
- 🕒 Gehzeit: 2,15 Stunden
- ➔ Tourenlänge: 8,5 km

643 Metern kaum als „richtiger“ Berg zu bezeichnen. Dennoch gibt es einen schönen Rundblick über das gesamte Überetsch inklusive der umliegenden Bergwelt. Der dichtbewaldete Mitterberg liegt ebenfalls zu unseren Füßen und wirkt aus dieser Perspektive wesentlich größer als vom Unterland aus.

GESCHICHTE UND GESCHICHTEN

Dieser Ort ist auch zentraler Gegenstand vieler Geschichten: Knochenfunde weisen auf einen vorgeschichtlichen Brandopferplatz hin. Die Sage erzählt von einem Wilden Mann, der hier und im umliegenden Wald sein Unwesen getrieben haben soll.

Auf einer Steinplatte findet man zudem die Inschrift „P.W. geb. 1824“. Dabei handelt es sich um Peter Weth. Dieser hatte sich als Goldgräber in Nordamerika versucht und auch eine Zeit lang bei den Indianern gelebt, ehe er in die Heimat

zurückkehrte, wo er dann als Einsiedler auf dem Hügel lebte.

Zurück geht es zuerst ein Stück auf dem Hinweg. Bei der ersten Kreuzung wenden wir uns Richtung Montiggler Seen, um dann später Richtung Girlan (Nr. 2, später 2A) abzubiegen. Als bald kommen wir zu den eindrucksvollen neuen Trainingsplätzen in Rungg. Hier wird sich heuer die deutsche Nationalmannschaft auf die Fußball-Weltmeisterschaft vorbereiten. Nachdem wir diese bestaunt und hinter uns gelassen haben, gelangen wir nach insgesamt etwas über zwei Stunden Gehzeit wieder zurück nach Girlan. ■

Martin Fink

martin.fink@diweinstrasse.bz



↗ Höhenunterschied: 300 m

Fitness: 

Wegnummern: 2A → 2B → 1 → 1B → 1

→ 2 → 2A

(immer mit Ortsbezeichnung)

Öffis: Buslinie 132 Kaltern - Bozen



Kleinanzeiger

VERSCHIEDENES

- Ganz billig zu verkaufen: **TV-SAT Anlage** (geeignet auch für Camping) SAT-Schüssel 80 cm mit 2 LNB, Receiver "Tecnisat" mit ORF Karte + TV Samsung 22 Zoll, wegen Nichtmehrgebrauch im besten Zustand. Tel. 338 9930993

SPORT & BEKLEIDUNG

- **Herrenwollstrickjacke**, neuwertig, dunkelblau meliert, Gr. 52-54, zu verschenken, Kaltern. Tel. 366 4347928
- **Unterlander/Überetscher Frauentracht**, selbstgenäht, wie neu, Größe 50-52, Tel. 333 7718620

MÖBEL

- **Nachtkastenlampen**, 6 Stück, zu verschenken. Kaltern, Tel. 366 4347928
- **Jugendzimmer in Esche**, hochwertig, stabil und in sehr guten Zustand, bestehend aus: Stockbett, Schrank 3 türlich, Tisch, Element mit 4 Schubladen auf Rollen, Wandregal, Unterteil mit 4 Schubladen und Aufsatz offen. (auch einzeln erhältlich) insg. 2.050 Euro Tel. 366 4888487

IMMOBILIEN

- **Suche Raum zu mieten** im Überetsch (mit WC und Dusche) für Vitalmassagen, 1-2 mal wöchentlich, vorzugsweise in Kaltern. Tel. 3492656425
- Vermiete ab 1.07.2018: 56m² - **Wohnung an Einheimische** (keine Studenten), teilmöbliert, mit Autoabstellplatz. Zentrale, aber trotzdem ruhige Lage in Auer. Besichtigung ab 1.05.18 möglich. Tel. 340 7188543

STELLENMARKT

- Übernahme **Bügelarbeiten** in Heimarbeit, Kaltern. Tel. 333 6796610
- 17jährige Schülerin sucht **Sommerjob** für Kinderbetreuung in Raum Eppan/Kaltern. Tel. 0471 633031

Einsatzfreudiger Mitarbeiter, auch Anfänger, technisch versiert, deutsch/ital.sprachig, Computer-Kenntnisse für Verkauf/Lagerarbeiten/Angebotswesen für Holzbearbeitungsmaschinen in Bozen gesucht.
Tel. 0471/970750 | info@kuenwalter.it

Nachhilfe?

Unsere Lehrer kommen zu Ihnen nach Hause!

ALLE FÄCHER / ALLE SCHULEN / ÜBERALL IN SÜDTIROL




Tel. 0471 978875 | www.pegasus.bz.it

KAUFE ALLE AUTOS

... zu Höchstpreisen,
zahle in bar, inkl. Abmeldung!

PKWs und LKWs, Busse, Wohnmobile, usw., in gepflegtem Zustand. Auch Unfallautos mit Motorschaden, vielen Kilometern oder reparaturbedürftig.



Tel. 342 37 92 000 · kfzankauf@me.com

Vermiete 85m² helle Büroräume,
Eppan Bahnhofstraße,
2 Autoabstellplätze,
Tel. 333 7199738

Freitag 06.04.2018

Wir bauen ein Insektenhotel
16 Uhr, Schulacker Kurtatsch

Konsum-Marktwahn-Regionalität
18 Uhr, Universität Bozen/
Initiativgruppe Unterland

Freitag 13.04.2018

**Pestizidrückstände auf
Kinderspielplätzen im Unterland**
20 Uhr, Kulturhaus Kurtatsch

Haben Sie etwas zu verkaufen oder zu verschenken?

Inserieren Sie kostenlos Textanzeigen.

Zusendungen innerhalb 22. des Monats an:
kleinanzeigen@dieweinstrasse.bz oder
Tel. 0471 051260

Die nächste Ausgabe der Weinstraße erscheint um den 3. Mai

Spezialthema:
„Garten & Landwirtschaft“
Anzeigenschluss: 18.04.2018

Für Informationen und Anzeigenreservierungen kontaktieren Sie uns bitte unter:

Tel. 0471 051260
werbung@dieweinstrasse.bz



Die Weinstraße
kostenfrei erhalten:

Tel. 0471 051260
adressen@dieweinstrasse.bz

Bezirkszeitschrift "Die Weinstraße"

Ahead GmbH, Wiesenbachweg 3/1, 39057 Eppan
Tel. 0471 051 260, info@dieweinstrasse.bz

Impressum:

Auflage: 15.000
 Verteilergbiet: Aldein, Altrei, Auer, Andrian, Branzoll, Eppan, Kaltern, Kurtatsch, Kurtinig, Nals, Margreid, Montan, Neumarkt, Salurn, Siebeneich, Terlan, Tramin, Truden, Vilpian
 Rechtssitz: Galileo Galilei Str. 2/E, 39100 Bozen
 Presserechtlich verantwortliche Direktorin:
 Maria Pichler
 Projektleiterin:
 Astrid Kircher, astrid.kircher@dieweinstrasse.bz
 Coverbild: Elias Kröss
 Druck: Fotolito Varesco - Auer

*Alfred Donà (AD) » alfred.dona@dieweinstrasse.bz
 Barbara Franzelin (BF) » barbara.franzelin@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
 Gotthard Andergassen (GA) » gotthard.andergassen@dieweinstrasse.bz
 Greta Klotz (GK) » greta.klotz@dieweinstrasse.bz
 Lisa Pfitscher (LP) » lisa.pfitscher@dieweinstrasse.bz
 Maria Pichler (MP) » maria.pichler@dieweinstrasse.bz
 Martin Fink (MF) » martin.fink@dieweinstrasse.bz
 Martin Schweggl (MS) » martin.schweggl@dieweinstrasse.bz
 Renate Mayr (RM) » renate.mayr@dieweinstrasse.bz
 Sabine Kaufmann (SK) » sabine.kaufmann@dieweinstrasse.bz
 Sigrid Florian (SF) » sigrid.florian@dieweinstrasse.bz
 Verena Simeoni (VS) » verena.simeoni@dieweinstrasse.bz
 Verena Geier (VG) » verena.geier@dieweinstrasse.bz*



CISLON

Einst an der Weinstraße

Gotthard Andergassen

IN DER BAHN VERGEWALTIGT

Kaltern, 17. April 1900. Von der Überetscher Bahn muss ich schlimme Dinge berichten. Zwei welsche Schaffner lockten ein Mädchen aus Nassereith im Oberinntal in den Wagen erster Klasse und vergewaltigten es. Das Mädchen wollte nach Kaltern fahren, um dort ins Kloster einzutreten. Die Schaffner wurden verhaftet. Noch ein Kondukteur dieser Bahn wurde wegen ähnlicher Dinge eingezogen.

Tiroler Volksbote vom 03.05.1900

WEGZEHRUNG KAM ZU SPÄT

Eppan, 12. April 1903. Gestern, Karsamstag, ereignete sich hier ein trauriger Unglücksfall. Der Köchin des Herrn von Mörl geriet beim Fischessen eine Gräte in die Lungenröhre, infolgedessen sie erstickte. Sie konnte noch beichten, aber die Wegzehrung (Kommunion) kam schon zu spät. Sie war ein geachtetes, braves Mädchen. Ihr Vater ist Lehrer in Perdonig.

Der Tiroler vom 16.04.1903

FÜR UNS BAUERN EIN HARTES SEIN

Nals, 30. März 1902. Es ist leider wahr, dass sich die Bauern hart tun, Arbeitskräfte aufzubringen. Mit den Dienstboten ist es jetzt wohl eine wahre Leiderei. Vor allem sind sie hart zu kriegen. Man muss um jede Stütze froh sein. Die Löhne sind jetzt doppelt so groß als vor 15 oder 20 Jahren. Arbeit gibt es alle Jahre mehr und Ausgaben gewiss nicht minder. Es ist für uns Bauern jetzt ein hartes Sein. Wir müssen uns fest zusammennehmen und am Ende des Jahres alle Zehne ablecken, wenn wir noch auf trockenem Boden sind.

Tiroler Volksbote vom 03.04.1902



◀ Ich bin dein, Egon,
ganz dein.
Ganz? Ist das nicht ein
bisschen zu viel?

Quelle: Wochenschrift „Die Bombe“
vom 31.01.1915

WESHALB SIND WIR WEISS?

Warum ist der Neger schwarz und der Chinese gelb? Neuere Forschungen haben ergeben, dass die Farbe der einzelnen Rassen vorwiegend durch die Nahrung beeinflusst wurde. Der Mensch der Urzeit war schwarz. Er lebte vorzüglich von Pflanzenstoffen und Früchten, die Eisen und Manganate enthielten, welche die Haut dunkel färbten. Die Indianer Amerikas waren rot, weil sie mit dem Blut der Tiere, die sie oft roh oder halbroh zu verzehren pflegten, ihrem Blut Hämoglobin in reichlicher Menge zuführten. Die Mongolen hinwiederum haben ihre gelbe Hautfarbe, weil ihre Vorfahren Jahrtausende lang teils von Früchten teils von der Milch ihrer Herden lebten. Milch enthält einen gewissen Prozentsatz an Chlor, das seine bleichende Wirkung im Laufe der Zeit auch auf die menschliche Haut ausübte.

Bozner Zeitung vom 04.07.1914

RUSSEN VON HAUS ZU HAUS

Girlan, 2. Februar 1917. Spaßig ist, dass in letzter Zeit Russen herumgehen ohne Begleitung. Sie gehen in die Häuser und betteln Lebensmittel, vor allem Brot und Zucker. Von niemandem angehalten gehen sie herum, gerade so, als ob es seit Noes Zeiten immer so gewesen wäre. Sind es von der Kriegsfront entflozene Russen? Wenn bei dem heutigen Männermangel solche Kerle in entlegene, einzeln stehende Häuser eintreten, so muss die arme Frau mit ihren Kindern sich vor ihnen fürchten. Ist es verwunderlich, wenn man immer wieder von Diebstählen hört?

Tiroler Volksbote vom 07.02.1917

Den Endkunden erreichen.

Inserenten können gezielt aus dem Bezirk im Bezirk werben und die entscheidende Zielgruppe erreichen.



Eine Zeitschrift ist online die erste Adresse.

Tablets und Smartphones sind die Medienträger der Zukunft, wir sind dafür gerüstet auf www.dieweinstrasse.bz oder www.keosk.de



Von jung bis alt.
„Die Weinstraße“ spricht jede Altersgruppe an und ist deswegen ein ideales Werbemedium für alle Betriebe.

Visuelle Werbung wirkt.

80% der Werbung wird durch Sehen aufgenommen, die Print-Werbung lebt.



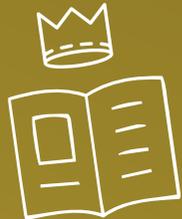
Unsere Leserschaft.

Ihre Werbung erreicht mit der Druckausgabe über 45.000 Leserinnen und Leser und mehr als 4000 Online-User.



Sicher ans Ziel.

Die adressierte Postzustellung garantiert, dass Ihre Werbung die Leserinnen und Leser erreicht und nicht als unerwünschte Werbung im Altpapier landet.



Die Erste und Unabhängige.

„Die Weinstraße“ ist die meistgelesene Zeitschrift im Bezirk Unterland, Überetsch und mittleres Etschtal.



Vertrauen ist wichtig.

„Die Weinstraße“ ist mittlerweile zu einer unverwechselbaren Marke geworden, der die Leserschaft vertraut.



Wir erscheinen monatlich.

Eine Monatszeitschrift wird mehrfach zur Hand genommen und gelesen.



Studien bestätigen es.
Zeitschriften sind mit Abstand immer noch die stärksten Werbeträger.

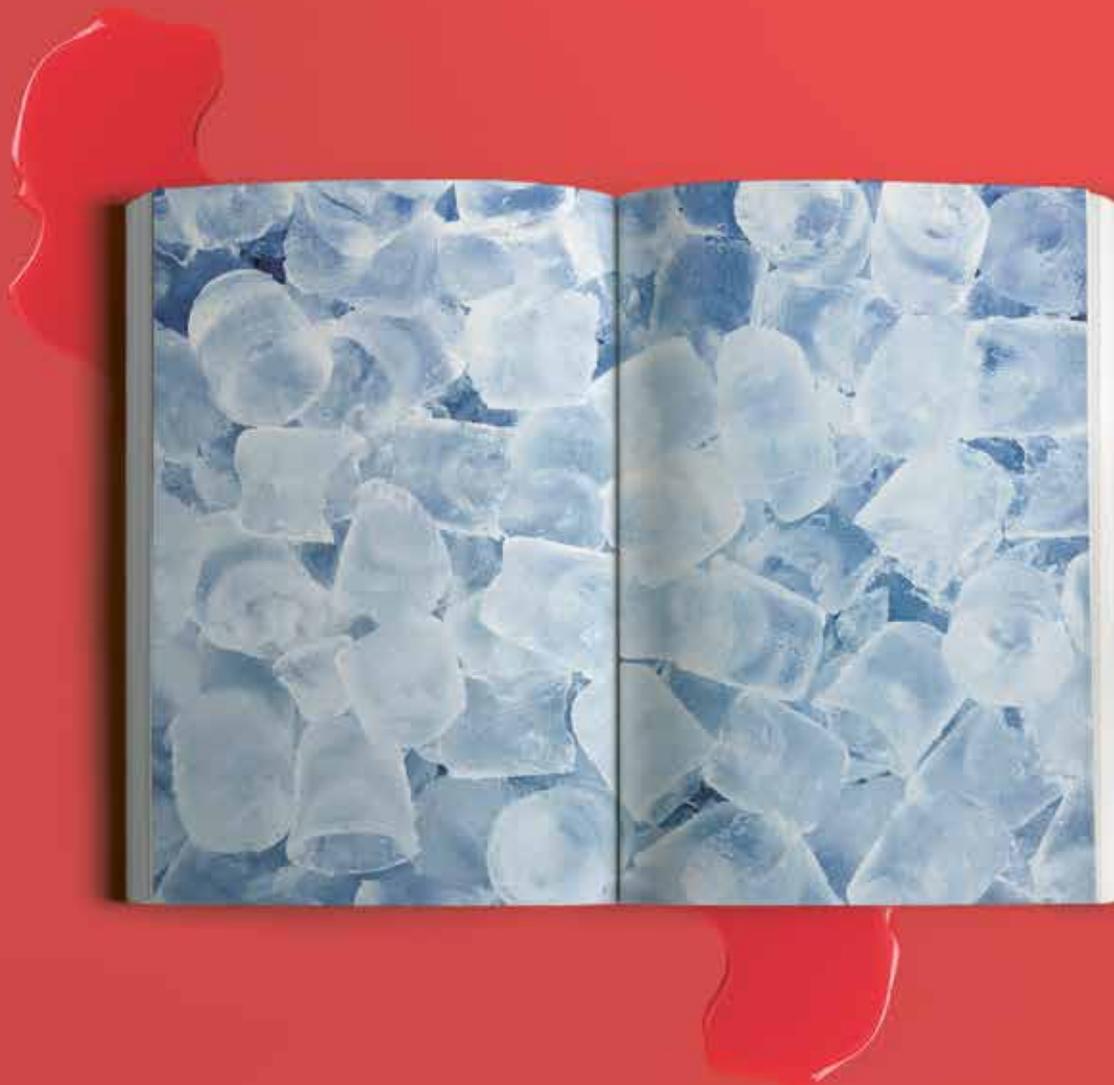
10 GUTE GRÜNDE

WARUM ES SICH LOHNT IN DER „WEINSTRASSE“ ZU WERBEN.

Erfolgreich mit Ihrer Bezirkszeitschrift.

Tel. 0471 051260 | werbung@dieweinstrasse.bz

Die Weinstraße
WWW.DIEWEINSTRASSE.BZ



Täuschend echte #Druckqualität

Erwarten Sie exzellente Druckqualität mit brillanter
Farbwiedergabe für ihre Kataloge, Zeitschriften und Bildbände.

www.varesco.it



FOTOLITOVARESCO