

# W. DIE Weinstraße

DIE ERSTE UNABHÄNGIGE ZEITSCHRIFT FÜRS ÜBERETSCH,  
UNTERLAND UND MITTLERE ETSCHTAL | [WWW.DIEWEINSTRASSE.BZ](http://WWW.DIEWEINSTRASSE.BZ)

## Wenn Essen krank macht

Zu schnell, zu viel, zu billig,  
zu figurbewusst - gerät die richtige  
Ernährung außer Kontrolle ?

S. 12

### Zecken im Bezirk

Gebiet Unterland-Überetsch  
am meisten betroffen

S. 16

### Expedition Sibirien

Grenzgänger Wolfgang Hell  
und Michael Sinn erzählen

S. 32

### Weingut Seppi

Neuer biodynamischer  
Weinbaubetrieb in Kaltern

S. 28



# SUMMERFEELING

WIR HABEN FÜR SIE AUSGEWÄHLTE IMMOBILIEN MIT WUNDERBAREN AUSSENFLÄCHEN



IFA Immobilien  
AGENZIA IMMOBILIARE



IFA IMMOBILIEN GmbH/Srl

Investmentimmobilien mit guten Renditen.  
Informationen im Büro

Büros und Geschäftsflächen im Unterland  
zu verkaufen/vermieten

**A 611: Aldein (Radein)**  
Perfekte Ferienimmobilie,  
Neubau zu verkaufen,  
Klimahaus C



**A 557: Neumarkt**  
Großzügige  
Vierzimmerwohnung,  
280.000 , E.KI. G



## Immobilienangebote:

- A 596: **Auer:** Großzügige Vierzimmerwohnung mit Garten, E.KI. G
- A 606: **Auer:** Schöne Dreizimmerwohnung in ruhiger und zentraler Lage, E.KI. D
- A 075: **Bozen:** Zentrale großzügige Drei-/Vierzimmerwohnungen, Klimahaus C
- A 101: **Bozen:** Komplett eingerichtete Dreizimmerwohnung mit Balkon, Garage und Keller, 260.000 , E.KI. G
- A 102: **Bozen:** Dreizimmerwohnung mit Veranda, E.KI. F
- A 502: **Eppan:** Neue Vierzimmerwohnungen mit Balkon, Klimahaus B
- E 193: **Eppan:** Zweizimmerwohnung im Zentrum inklusive Küche, 130.000 E.KI. G
- E 203: **Eppan:** Dreizimmerwohnung mit Balkon und Garage, 350.000 , E.KI. G
- A 581: **Kaltern:** Vermietete Einzimmerwohnung als Investitionsobjekt, E.KI. G
- A 581: **Leifers (St. Jakob):** Dreizimmerwohnung mit zwei Balkonen, Klimahaus B
- E 165: **Leifers:** Zentral gelegene Dreizimmerwohnung mit Schwimmbad, E.KI. G
- A 601: **Margreid (Fenberg):** Alleinstehendes Haus mit Garten, E.KI. D
- A 593: **Montan (Kaltenbrunn):** Kubatur für Villa, E.KI. G
- A 529: **Montan:** Vermietete Zweizimmerwohnung, 180.000 Klimahaus B
- A 568: **Neumarkt:** Sonnige Dreizimmerwohnung, E.KI. G
- A 613: **Laag:** Dreizimmerwohnung mit Terrasse, E.KI. in Ausarbeitungsphase
- E 206: **Laag:** Dreizimmerwohnung mit Stellplatz und Keller, 220.000 , Klimahaus C
- A 547: **Salurn (Buchholz):** Neubau: Dreizimmer-Mansardenwohnungen mit Terrasse, Klimahaus A
- A 617: **Salurn (Buchholz):** Eckreihenhaus in Buchholz, 299.000 E.KI. G
- E 205: **Salurn:** Dreizimmerwohnung als Investitionsobjekt, 160.000 , E.KI. G
- A 581: **Tramin:** Dreizimmerwohnung mit Terrasse und Garagenstellplatz, 250.000 , Klimahaus C
- A 585: **Lavis:** Haus mit zwei Wohnungen, E.KI. G
- E 195: **Cavalese:** Wohnung auf zwei Etagen, E.KI. D
- HI 070: **Bozen:** Geschäft mit großen Schaufenstern, E.KI. in Ausarbeitungsphase
- G 032: **Kurtatsch:** ca 9.000m<sup>2</sup> Obstgrund zu verkaufen

Gerne übernehmen wir für Sie sämtliche Dienstleistungen rund um die Immobilie

39044 Neumarkt, Bahnhofstraße 5 Telefon: 0471/813632 E-Mail: [info@ifa-immobilien.it](mailto:info@ifa-immobilien.it) Website: [www.ifa-immobilien.it](http://www.ifa-immobilien.it)

UNTERNEHMENS- UND WIRTSCHAFTSBERATUNG · DATENVERARBEITUNG · LOHNAUSARBEITUNG



GUTER SERVICE IST IMMER ABRUFBEREIT

DR. GREGOR OBERRAUCH



BOZEN · MERAN

[info@dataconsult.bz.it](mailto:info@dataconsult.bz.it)

0471 300 976

[www.dataconsult.bz.it](http://www.dataconsult.bz.it)



## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

der Sommer ist da! Und damit auch die Zeit von Rohschinken mit Melone und Tomaten mit Mozzarella! Einfach, schnell und gesund! Vor allem aber schnell muss es heutzutage gehen. Erinnern sie sich noch, wie lange ihre Großmutter am Herd stand, um das Mittagessen oder Abendessen zuzubereiten? Spätestens ab elf wurde mit den Töpfen hantiert. Wie viel Zeit nehmen wir uns heute? Dabei hätte gerade der Faktor Zeit ganz viel damit zu tun, wie wir uns dem Thema Essen nähern. Essen ist nicht nur der Moment der Nahrungsaufnahme, sondern die Zeit, in der die Familie, in der die Menschen zusammenkommen. Der Moment, in dem man sich bewusst eine Auszeit nimmt von der Hektik des Alltags und der letztlich ein Moment des Genusses sein sollte. Ist es nicht ein wenig traurig, dass uns „billig“ als werbewirksamstes Adjektiv zum Einkaufen animiert? Dass genau an dem gespart wird, was für uns das Wertvollste ist: unsere Gesundheit?

Essen Sie sich gesund? Wir entfernen uns im Moment leider immer mehr davon. Da nützt es auch nicht viel, wenn man sich versucht ein gutes Gewissen einzureden, indem man die Fertigpizza im Bioladen kauft. Auch das geht am eigentlichen Konzept, was Essen für uns sein sollte vorbei. Keine Zeit, darf das ein Argument sein? Oder ist es eigentlich auch nur eine Ausrede?

Gesund zu essen ist keine Frage der Zeit und keine Frage des Geldbeutels! Dafür sind die herrlich frischen Sommergerichte der beste Beweis.

Ihre Astrid Kircher  
astrid.kircher@diweinstrasse.bz

Burg Hocheppan erwacht  
zu neuem Leben | S. 36



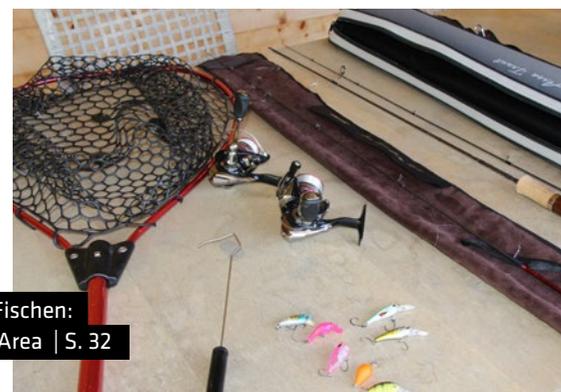
Heimatmaler Max Sparer  
aus Montiggl | S. 34



## INHALT

-  DORFGESCHEHEN | S. 4-11
-  BRENNPUNKT | S. 12-15
-  LUPE | S. 16
-  TREFFPUNKT | S. 18-27
-  GAUMEN & GENUSS | S. 28-31
-  SPORT | S. 32
-  KULTUR | S. 34
-  FORUM | S. 38
-  SPEZIAL | S. 41
-  WANDERTIPP | S. 44
-  KLEINANZEIGEN | S. 45
-  CHRONIKEN | S. 46

Sanftes Fischen:  
Trout Area | S. 32



Die nächste Ausgabe der Weinstraße  
erscheint um den **1. August**

Spezialthema „Auto & Motor“

Anzeigenschluss: **19. Juli 2018**

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

**Tel. 0471 051260 | werbung@diweinstrasse.bz**

# FREIWILLIGER LANDESZIVILDIENT

„EIN JAHR IM DIENST DES NÄCHSTEN 2018/2019“ – FÜR  
INTERESSIERTE PERSONEN ZWISCHEN 18 UND 28 JAHREN

Willst du den freiwilligen Zivildienst in der Bezirksge-  
meinschaft Überetsch-Unterland leisten?

Entlohnung: Du bekommst monatlich 450 € netto.

Arbeitsstunden: 30 Stunden/Woche

Einsatzbereiche: Wohnheime Leifers Kurtatsch Neumarkt,  
Ansitz Gelmini Salurn, Sozialzentrum Kurtatsch und Pflege-  
heim Domus Meridiana Leifers

Aufgaben des freiwilligen Zivildieners:

- unterstützt die MitarbeiterInnen bei den verschiedenen  
Aktivitäten, welche der Vermittlung von Arbeitsfertigkeiten  
an die Betreuten dienen
- in Zusammenarbeit mit den SozialbetreuerInnen begleitet  
und unterstützt er/sie die Personen
- bringt eigene Beobachtungen ins Team ein und arbeitet eng  
mit den SozialbetreuerInnen zusammen
- unterstützt die Personen im Alltag
- unterstützt die Personen bei der persönlichen Pflege
- erlernt und benutzt alternative Kommunikationsformen zur  
Verständigung
- unterstützt Personen mit schwerer Behinderung in der  
Wahrnehmung ihres Lebensumfeldes

Interessierte Personen können sich bei der Bezirksge-  
meinschaft Überetsch Unterland, Lauben 26, 39044 Neu-  
markt bei Frau Nadya Margoni unter 0471/826415 oder  
nadya.margoni@bzguc.org melden.

Ansuchen werden bis 10.08.2018, 12.00 Uhr im Sitz der  
Bezirksgemeinschaft, Lauben 26, 39044 Neumarkt entge-  
gengenommen. Die Vordrucke können von der Homepage  
www.bzgcc.bz.it heruntergeladen werden.

Der Zivildienst kann als Bildungsguthaben im Rahmen der  
Schul- oder Berufsbildung bzw. als obligatorisches Berufs- oder  
Spezialisierungspraktikum für die Ausübung bestimmter Berufe  
angerechnet werden.

Die von Freiwilligen im Laufe des  
Zivildienstes erlangte Ausbil-  
dung kann ebenfalls von den  
Universitäten als Bildungs-  
guthaben angerechnet  
werden. ■

Die  
Bezirksgemeinschaft  
Überetsch-Unterland sucht  
**7 freiwillige Zivildienner** für die  
Begleitung von Menschen mit  
Behinderung, Menschen mit  
psychischer Krankheit und  
Senioren für **8 oder 12 Monate** mit  
Dienstanztritt am 01.10.2018

## KALDITSCH: ALTES WANDGEMÄLDE IN DER LORETO-KAPELLE



^ Interessantes Detail aus dem Wandgemälde in der Loreto-Kapelle in  
Kalditsch.

Foto: Renate Mayr

RM Die Maria-Loreto-Kapelle beim Rothenhof in Kalditsch  
wird derzeit umfassenden Sanierungsarbeiten unterzogen,  
nachdem ein Blitz am 25. Juni 2016 schwere Schäden am  
Kirchlein verursacht hat. Im Rahmen der Sanierungsarbeiten  
wurde kürzlich hinter dem Altarbild ein 4,50 mal 4,40 Meter  
großes Wandgemälde entdeckt, das den Gottvater mit einer  
Weltkugel und das Kreuz in der Hand umringt von Engeln zeigt.

Vertreter des Landesdenkmalamtes und der Diözese begut-  
achteten das Gemälde auf Grund der Meldung der Besitzer Otto  
und Lia Nußbaumer. Laut Einschätzung der Experten ist dieses  
Wandgemälde vor ca. 400 Jahren entstanden und ungefähr 30  
Jahre vor dem heutigen Altarbild auf Leinwand; letzteres könnte  
vielleicht vom namhaften Priesteremaler Giuseppe Alberti aus  
dem Fleimstal um das Jahr 1640 gemalt wurde. Die Fresken  
zeigen Gottvater umringt von Engeln. „Es ist mit Sicherheit von  
einem Laienmaler gemalt worden, die Szenen muten in ihrer  
Einfachheit fast schon skurril an“, so Peter Schwienbacher,  
Beauftragter für kirchliche Kunst und Kulturgüter. Laut Karl  
Gruber, der erst vor Kurzem seine Funktion als Diözesanbe-  
auftragter an Schwienbacher weitergegeben hat, sei Albertis  
Gemälde viel wertvoller, allerdings weise das Wandgemälde  
eine Besonderheit auf. Drei Engel sind mit Musikinstrumenten  
abgebildet, wobei ein Instrument an das australische Didge-  
ridoo erinnert. „Das ist selten anzutreffen“, so Gruber. „Wir  
hoffen, dass bis zum Kalditscher Kirchtag, der auf den dritten  
Sonntag im September fällt, die Restaurierungsarbeiten ab-  
geschlossen sein werden und diese schöne, traditionsreiche  
Kapelle in feierlichem Rahmen wiedergesegnet werden kann“,  
so Lia Nußbaumer. ■

**KALTERN: BAHNSTATIONEN OHNE GASTBETRIEBE**

GA Die Mendelbahn, eröffnet im Jahr 1903, wurde von Anfang an von allen gut angenommen. Nach einer gründlichen Erneuerung der Bahnanlage in den 1980er Jahren konnte die magische Zahl von 100.000 Fahrgästen im Jahr mehrmals weit überschritten werden. Das absolute Rekordjahr war 2017 mit 191.000 Personen.

Nicht so rosig ist die Situation der Gastbetriebe an der Tal- und Bergstation der Mendelbahn. Bereits zur Zeit der österreichisch-ungarischen Monarchie gab es ein Gastlokal im Tal und ein Restaurant am Berg. Seit den 1960er Jahren führte Rino Giacomozzi bei der Talstation einen viel besuchten Barbetrieb. Vor



~ Zu Kaisers Zeiten war die Terrasse des Bahnhofrestaurants am Mendelpass Treffpunkt der Mendelgäste (Fotomontage um 1910)  
Originalaufnahme und Verlag von Lorenz Fränzl, Bozen

acht Jahren ließ er ihn aus Altersgründen auf. Auf Drängen der Gemeinde Kaltern hat sich nun endlich die Südtiroler Transportstrukturen AG (STA), Eigentümerin der Mendelbahn, entschlossen, Sanierungsarbeiten im Barbereich der Talstation durchführen zu lassen, damit das Lokal wieder eröffnet werden kann. Heuer ist schon der zweite Sommer, dass die Türen des Gastlokals bei der Bergstation geschlossen sind. Den Fahrgästen fehlen die Tische und Stühle auf der großen Bahnhofterrasse. Es würden sich keine Interessenten für die Übernahme des Gastbetriebs finden, hört man. Hoffen wir auf bessere Zeiten! ■

**EPPAN: GEBORGENE SCHÄTZE**

GK Kürzlich wurde in Eppan die Dauerausstellung „Geborgene Schätze – Ein archäologischer Streifzug durch Eppan“ eröffnet. Die Sammlung im Gewölbesaal des Lanserhauses bietet einen Überblick über die Eppaner Siedlungsgeschichte von der Steinzeit über die Römerzeit bis zum Mittelalter. Gezeigt werden Originalfunde, von neolithischen Pfeilspitzen bis zum Armbrustbolzen aus der Ritterzeit. Für die Steinzeit sind zum Beispiel Geräte von Jägern und Sammlern vertreten, die am Ufer der Montiggler Seen vor 10.000 Jahren ihre Zelte aufgeschlagen haben. Aus der Jungstein-



~ Pferdchenfibel aus Bronze – Fundort Haus Meraner, St. Michael-Eppan

Quelle: Amt für Bodendenkmäler

zeit stammen hingegen seltene Gaben aus den Steinkistengräbern von Eppan-Gand, darunter auch ein Bergkristall. Aus der Römerzeit stammen vor allem Grabfunde, wie die Stele des Ossupie aus Maderneid oder die Glaschale aus Eppan-Berg. Eine Besonderheit ist auch der im Jahre 1971 im Montiggler See von Sporttauchern geborgene Einbaum aus Eiche, der in das 13. Jh. datiert wurde. Die Exponate sind Leihgaben des Bozner Stadtmuseums, des Museumsvereins Bozen sowie des Landesamts für Bodendenkmäler, das interessante Objekte aus der Sammlung der Brüder Max und Walther von Mörl zur Verfügung stellt. Die Besucher können sich auf einer spannenden Zeitreise durch 10.000 Jahre Eppaner Geschichte freuen und werden dadurch auf zahlreiche archäologische Fundstellen im Überetsch hingewiesen. ■

**i** Der Eintritt ist frei. Öffnungszeiten:  
Di-Mi-Do 10.00–12.00 Uhr,  
Di 15.00–17.00 Uhr  
Weitere Termine für Gruppen nach Voranmeldung  
Kontakt: 0471 667566, kultur@eppan.eu



**BÖDEN  
MARKISEN  
VORHÄNGE**

PROFESSIONELLE  
LÖSUNGEN SEIT 1954

T 0474 504535 / [www.seeber.bz](http://www.seeber.bz)

**BAUMSCHULEN • VIVALI**



**BRAUN**

[www.braun-apple.com](http://www.braun-apple.com)

Tel.: 0471 660640 • Fax: 0471 660190

**KIKU**  [www.kiku.it](http://www.kiku.it)  
FRESH APPLE emotion

**CAR  
WASH**

**EMT**

**Carwash**

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



**bernard**



**guzzini**

Haushalt & Co  
Kaltner - Rottenburger Platz



AB 6. JULI  
**SOMMER  
SCHLUSS  
VERKAUF**

**MODE ANNY  
BOUTIQUE**

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

## ALDEIN: FILM AB IM FREILICHTKINO

MP Es ist noch nicht lange her, dass der Kinderfilm „Ferdinand – Geht STIERisch ab!“ in den heimischen Kinos zu sehen war. Beim diesjährigen Freilichtkinoabend am Webergallhof überraschte der Katholische Familienverband Aldein die etwa 60 Kinder und ihre Eltern mit diesem Film über einen spanischen Kampfstier, der keine Lust hat in die Arena zu steigen. Viel lieber genießt er das Leben und verbringt Zeit mit seiner Ziegenfreundin Elvira, seiner Menschenfreundin Nina und ihrem Hund Paco.

Dank Popcorn und Cola stand dem „Kinofeeeling“ unter freiem Himmel nichts im Wege. Wer trotz des spannenden Kampfes um die Freiheit Ferdinands fröstelte, der wickelte sich in Decken und Schlafsäcke ein und konnte so den Animationsfilm bis zur letzten Minute genießen.

Nach dem Freilichtkinoabend wird es für die Mitgliedsfamilien des KFS Aldein auch in den Sommermonaten nicht langweilig: der Kinder-



^ „Film ab!“, hieß es beim Freilichtkino des KFS Aldein für rund 60 Kinder mit ihren Eltern

Foto: KFS Aldein/Sibylle Lafogler

flohmarkt am Kirchtag, den 25. Juli auf dem Aldeiner Dorfplatz, das Familienzeltlager Mitte August auf der Neuhütt-Alm und der Kinderkochkurs Ende August sorgen für ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm. ■

## TERLAN: 10 JAHRE WEINREISE - FREITAGSSTAMMTISCH FEIERT JUBILÄUM



Foto: Kurt Jakomet

SK Vor mehr als einem Jahrzehnt gründeten ein paar junge Terlaner einen Stammtisch. Das Ziel war, dass man sich mindestens einmal im Monat trifft und gemeinsam etwas unternimmt. Der Freitagsstammtisch zählt heute 13 Mitglieder. Was alle gemeinsam haben, ist die Liebe zum Wein. Und so ist es nicht verwunderlich, wenn die illustre Männertruppe einmal im Jahr sich auf Weinreise begibt. Zumeist als Geschenk für einen runden Geburtstag an einem im Kollegenkreis vergeben, sucht dieser die Destination aus. Für die Organisation und das Programm der Weinreise sorgen Stephan Wenger und Kurt Jakomet. Im heurigen Jahr entschied sich das Geburtstagskind Stefan Nigg für Sizilien. So ging es per Flugzeug vom 30. Mai bis 2. Juni von Verona nach Catania und von dort ins Gebiet rund um den Ätna. Begeistert waren die Terlaner von

der fruchtbaren Gegend rund um den noch tätigen Vulkan, der natürlich bestiegen wurde. Auf dem Programm standen ein Trip nach Taormina und die Besichtigung der drei Weinkellereien Vieviera, Patria und Cottanera mit Verkostung der typischen Ätna-Weine. „Die sizilianischen Weine zeichnen sich mit feinsten Aromen von Früchten, Gewürzen und Blumen und unglaublich viel Charakter durch fein abgestimmte Mineralität der Lavaböden aus“, schwärmt Kurt Jakomet. Der Weinanbau in Sizilien ist flächenmäßig mit 112.700 Hektar der größte in Italien.

Beindruckt von der aufstrebenden Weinwirtschaft nahmen Thomas, Matthias, Kalle, Mirko, Stephan, Stefan, Toni, Hansjörg, Martin, Robert, Josef, Harald und Kurt viele interessante Eindrücke mit nach Hause. ■

**LAAG: EIN DORF LÄUFT**

^ Startschuss am Föhrenwald, dann ging der Lauf entlang der Gassen des Dorfs weiter

Foto: Lenti e Veloci

DM Anfang Juni wurde der Startschuss zur 29. Ausgabe des Wettrennens und Marsch ohne Wettkampfcharakter „Trofeo Lenti e Veloci“ gegeben. Zuerst starteten die Athleten für das Wettrennen und anschließend die Teilnehmer des Marschs. Insgesamt waren 131 LäuferInnen im Föhrenwald in Laag angetreten, um die 10,5 Kilometer lange Strecke zu absolvieren - der jüngste Teilnehmer mit 9 Jahren, der älteste mit 41. „Der 1989 gegründete Verein ‚Lenti e Veloci‘ aus Laag hat es sich zum Ziel gesetzt, hobbymäßige Sportveranstaltungen zu veranstalten“, erklärt Michele Bazzanella, Präsident des Vereins. Aktuell zählt der Verein 110 Mitglieder. Die Wettrennstrecke hat einen Höhenunterschied von 400 Metern – Mirko Mattuzzi, der schnellste, absolvierte sie in 49,20 Minuten. Er hatte bereits 2014 und 2015 den Lauf gewonnen. Die Trophäe für die schnellste Mannschaft mit den sechs schnellsten Zeiten ging an den SV Branzoll mit etwas mehr als fünfeinhalb Stunden. Beim Marsch dagegen waren alle Gewinner: „Die Teilnahme am Marsch ist für alle frei, es wird keine Zeit genommen“, betont Bazzanella. Sehr wohl wurde aber ein Preis für die größte Gruppe verliehen, der ging an „I Rossi“ mit 18 Teilnehmern. Sie durften sich über Wein und eine Hamme Speck erfreuen. Am Ende des Laufes wurden alle Teilnehmer zu einem Teller Maccheroni eingeladen. Den Nachmittag über sorgten die „Strange Fusion“, eine junge Band aus Laag, für musikalische Unterhaltung. ■

**DIE KALTERER SEESPIELE: PREMIERE MIT JOHANNES OERDING**

Der deutsche Pop-Songwriter Johannes Oerding eröffnet am Dienstag, 24. Juli 2018 die Konzertreihe der Kalterer Seespiele 2018. Das Publikum darf sich auf ein großartiges Klangerlebnis

auf der einzigen Seebühne Südtirols freuen. Wie kaum einem anderen deutschen Künstler zurzeit, gelingt es Johannes Oerding in seinen Songs und Texten eine direkte emotionale Verbindung zu seinen Zuhörern herzustellen. Bei einzigartiger Stimmung wird der junge Interpret sein 2017 erschienenen fünftes Album „Kreise“ darbieten. Die gleichnamige Single wurde direkt nach der Veröffentlichung fester Bestandteil aller großen Radiostationen im deutschsprachigen Raum und läuft nach wie vor auf Dauerrotation. Weiters erwarten die Fans Hits wie Alles



^ Einen unvergesslichen Auftakt der Kalterer Seespiele stellt Johannes Oerding am 24. Juli 2018 dar

Foto: Marcel Schaar

burnt, Für immer ab jetzt, Magneten und viele weitere bekannte Titel. Immer wieder überzeugt Johannes Oerding mit nachdenklichen Balladen und großen Pop-Momenten, welche sich als treue Begleiter, Trostspender und Mutmacher im Alltag beweisen. Bereits seit vielen Jahren ziehen die Kalterer Seespiele zahlreiche Musikbegeisterte an und verspricht auch in diesem Jahr Konzerte, welche in Erinnerung bleiben. Verbringen Sie mit Freunden einen unterhaltsamen Sommerabend am See mit guter Musik, die unter die Haut geht und keinen still stehen lässt.

Tickets und Informationen im Tourismusbüro Kaltern, T 0471 963 169 oder [info@kaltarn.com](mailto:info@kaltarn.com) | [www.kaltarn.com](http://www.kaltarn.com). Eintrittspreis 39€, Beginn 21 Uhr. ■

**MODE Christine**  
sportliche und elegante DAMEN- & HERREN-MODE  
Kaltern Goldgasse 28

**mayoral**  
making favorites

**SCHMIDL JUNG**  
... zieht Kinder an

KALTERN  
Tel. 0471 963313  
[www.schmidl.it](http://www.schmidl.it)

**SCHMIDL**  
MODE & WÄSCHE  
Qualität zum Wohlfühlen

**CALIDA**

KALTERN  
A.-Hofer-Str. 17  
Tel. 0471 963116  
[www.schmidl.it](http://www.schmidl.it)

## MARGREID: NEUES KNEIPPVERGNÜGEN



~ „Alles was wir brauchen, um gesund zu bleiben, hat uns die Natur geschenkt.“ (Sebastian Kneipp)

Foto: Ulrike Sanin

DM Bereits vor einigen Jahren war die Idee geboren, in Margreid eine kleine Kneippanlage zu errichten. Am 5. Juni konnte das Werk in der Grutz nun endlich eingeweiht werden. „Es war kein leichtes Unterfangen, dieses Projekt durch alle Instanzen zu bringen“, erklärt die Bürgermeisterin Theresia Degasperi Gozzi. „Mit tatkräftiger Unterstützung des Forstinspektorats Bozen I, im Besonderen durch den Projektanten Dr. Rainer Ploner und den Mitarbeitern der Forststation Neumarkt, ist es gelungen, diese Anlage zu realisieren.“ Die Gesamtkosten, die die Gemeinde Margreid aufgebracht hat, belaufen sich auf ca. 26.000 Euro. Nach der Lehre des bayrischen Pfarrers, Naturheilkundler und Kräuterdoktor Sebastian Kneipp, stützt sich ein ganzheitliches Lebenskonzept auf fünf Säulen: Wasser, Bewegung, Ernährung, Kräuter und Lebensordnung. „Wir wünschen uns, dass hier an diesem idyllischen Platz viele Menschen einen Rückzugsort, einen Platz der Entspannung finden mögen“, hofft Degasperi Gozzi. Bei der Einweihung trugen die Margreider Grundschüler ein eigens eingelerntes „Kneipp-Lied“ vor. Im diesjährigen Schuljahr wurden die Themen Kneippen und Gesundheit mit dem Lehrpersonal vertieft. Im Anschluss an die musikalische Einlage nahm Seelsorger Florian Agreiter die Segnung der Anlage vor. Vertreter des Kneippverbands zeigten noch, wie richtig gekneippt wird, bevor Groß und Klein schließlich selbst das „Treppelein im Wasser“ ausprobieren konnten. ■

## BRANZOLL: 40 JAHRE TENNISCLUB



~ Vor 40 Jahren wurde der Tennisclub Branzoll gegründet

Foto: Tennisclub Branzoll

BF 40 Jahre und kein bisschen leise ist der Tennisclub Branzoll. 1977 gegründet, feiert der Verein heuer sein rundes Jubiläum. Als Renzo Dallapiazza und Benedetto Zito vor vielen Jahren gemeinsam mit einigen Wegstreitern bei der Gemeindeverwaltung anklopfen und die Idee eines Tennisvereins samt Struktur vorlegten, ahnte noch niemand, dass die Geburtsstunde eines Erfolgsprojekts geschlagen hatte. Bereits im selben Jahr wurden die ersten Sandplätze errichtet und 1978 startete die erste offizielle Turniersaison. Die Führung der Struktur oblag dem Tennisclub, der gemeinsam mit dem Präsidenten Adriano D'Amico, seinem Vize Adolf Larcher und zahlreichen Freiwilligen viel Herzblut investierte. Seitdem ist einiges an Zeit vergangen, die Schläfen der Gründervater sind etwas ergraut, nichtsdestotrotz aber ist der Tennisclub Branzoll mit seinem heutigen Präsidenten Renzo Dallapiazza weiterhin aktiv und möchte seine Tätigkeit und Struktur auch bedeutend ausbauen. Konkret bedeutet dies die Errichtung von überdachten Spielfeldern und Infrastrukturen, die eine Ausrichtung von Turnieren ermöglicht. Geplant ist auch eine ganzjährige Tennisschule, die zur Talenteschmiede werden soll. Hochgesteckte Ziele, gemessen am Ehrgeiz und an der Hartnäckigkeit der Macher innerhalb des Branzoller Vereins aber eine durchaus denk- und spielbare Zukunftsmusik. ■



**HAIR LIDY**  
Styling & Solarium

Wir machen Urlaub vom  
10.07 bis einschließlich 21.07.2018

Öffnungszeiten:  
Di-Do-Fr-Sa:  
08.15 - 12.00 15.15 - 19.00 Uhr  
Mi: 09.00 - 17.00 Uhr

Hilbweg 1/I 39040 Auer  
Tel. 0471 80 21 98  
hairlidy@alice.it




SÜDTIROLER KREBSHILFE  
ASSISTENZA TUMORI ALTO ADIGE

SPENDENKONTO DER SÜDTIROLER KREBSHILFE  
BEZIRK ÜBERETSCH-UNTERLAND

Raika Salurn: IT 22 0 08220 58371 000304202317  
Sparkasse: IT 50 V 06045 58370 000000533300  
Volksbank: IT 76 M 05856 58370 058579155004

Bezirksbüro: Cesare-Battisti-Ring 6 | 39044 Neumarkt  
Tel. 0471 820466 | uebertsch-unterland@krebshilfe.it

**TRUDEN: VSS-FUSSBALLFINALE FÜR DIE JÜNGSTEN**

BF „Der Ball rollt“ hieß es am 09. Juni für 450 Nachwuchsspieler aus 39 Mannschaften, die in den Kategorien U8, U9 und U10 ihre Bezirksmeister kürten. Bei optimalen Wetter- und Rasenbedingungen in der Sportzone „Runggen“ wurde dieses Bezirksfinale zu einem wahren Fußballfest: die Nachwuchsspieler kämpften um den letzten Ball, angefeuert von Betreuern und Familienangehörigen. Organisiert wurde das Turnier vom ASV Unterland Berg, dem Verbund der Fußballvereine von Truden, Altrei und Kaltenbrunn. Die teilnehmenden Jugendlichen sind Teil der großen VSS-Fußballfamilie, die aus insgesamt 500 Mannschaften, davon 400 Jugendteams und 100 Freizeit- und



~ Sie kämpften um den letzten Ball wie ihre großen Vorbilder.  
Quelle: ASV Unterland Berg

Seniorenmannschaften besteht. 10.000 aktive Fußballer, 235 Spiele in der Woche, begleitet von 160 Schiedsrichtern ist die stolze Bilanz eines Spielbetriebes, der seit 1976 konsequent weitergeführt wird. Das Turnier in Truden stand dabei ganz im Zeichen von Freundschaft, Respekt, Toleranz und Zusammenhalt. Werte, die auch auf dem Spielfeld großgeschrieben wurden. Parallel zum Turnier erlebten die familien- und kinderfreundlichen Strukturen der Gemeinde einen wahren Ansturm. Ein kühlendes Fußbad in der Kneippanlage oder der neuerrichtete Kletterturm sorgte bei kleinen und großen Besuchern für eine gelungene Abwechslung. ■

**SALURN: GANZ OFFIZIELL AN DER WEINSTRASSE**

CW Schon lange stand der Namenszusatz „an der Weinstraße“ auf der politischen Agenda der südlichsten Gemeinde Südtirols. Bis jetzt konnte sich aber keine Koalition finden, die sich in dieser Sache eins gewesen wäre. Nachdem das Thema nun aber im „Regierungsprogramm“



~ Stolz hält Salurns Bürgermeister Roland Lazzeri das ihm im Rahmen der Gemeinderatsversammlung überreichte Straßenschild mit dem nun offiziellen Namenszusatz „an der Weinstraße“

Foto: Gemeinde Salurn

festgeschrieben worden war, schien es nur eine Frage der Zeit, bis sich der Gemeinderat damit zu befassen hatte.

Und obwohl die Opposition in Salurn reichlich spärlich gesät ist – es entfallen ganze zwei Sitze auf sie – war das Ergebnis einstimmig. Ein klares Bekenntnis zur Weinstraße schlussendlich, dem die Realität nichts entgegenzusetzen hat – oder für diejenigen kritischen Stimmen, die den Zusatz als Marketinggag abtun möchten, nur ein müdes Lächeln übrig hat. Fakt ist nämlich: Salurn zählt südtirolweit zu den Gemeinden mit den größten Weinanbauflächen und inoffiziell wurde der Ort schon lange als Teil der Weinstraße gehandelt.

Wie es sich für demokratische Verhältnisse gehört, ging dem Beschluss des Gemeinderats dennoch eine Bürgerversammlung voraus, bei welcher sich die versammelten Bürgerinnen und Bürger mehrheitlich positiv zum Vorhaben der Politik äußerten. „Schließung des letzten Teilstücks“ würde es im Straßenarbeiterjargon heißen, Salurn ist damit endgültig an der Weinstraße angekommen. ■

**Ihr Rücken sagt Danke!****MediSan  
Matratze**

7 Zonen Ortho-Kaltschaumkern  
Körperform angepasste Liegezonen  
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

**Vorarbeiterin  
AUSWÄHLEN!**

jobs.bz.it

AUTONOME  
PROVINZ  
BOZEN  
SÜDTIROL



PROVINCIA  
AUTONOMA  
DI BOLZANO  
ALTO ADIGE

eJobBörse

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**

## NEUMARKT: DER JAHRGANG 1933 FEIERT



^ Feierten zusammen ihren 85. Geburtstag: der Jahrgang 1933

Foto: Foto Furlan

VS Das traditionelle Jahrgangstreffen ist immer ein aufregendes Ereignis für den Neumarkter Jahrgang 1933. Ganz besonders heuer – handelt es sich doch um den 85. Geburtstag. Seit dem letzten runden Jubiläum vor fünf Jahren treffen sich die Jahrgangskollegen jedes Frühjahr zu einer gemeinsamen Feier. Dazu reisen auch Neumarkter aus nah und fern an. Bei der Wahl des Ortes sind die Organisatoren stets darauf bedacht, dass er für alle bequem erreichbar ist.

Heuer trafen sich die 22 rüstigen Senioren in der Kapuzinerkirche von Neumarkt, wo Pater Markus eine Heilige Messe mit ihnen feierte. Anschließend fuhren sie nach Montan ins Hotel „Tenz“. Nach einem Willkommensaperitif ging es schließlich zum gemeinsamen Mittagessen. Dabei wurde viel geplaudert und gelacht. Noch bis in den späten Nachmittag hinein blieben die Jahrgangskollegen beieinander und ließen vergangene Zeiten wiederaufleben. ■

## KURTATSCH: KEIN PARDON MIT „BALLON“



^ „Nix Ballonspiel mehr!": Österreichisches Heer am Hauptplatz vor 100 Jahren

Foto: Gemeindearchiv

MS Der Fußball, „die wichtigste Nebensache der Welt“, beschäftigt in diesen WM-Wochen viele unserer Leser. Auf den Tag genau 110 Jahre sind es her, dass sich auch der Kurtatscher Gemeinderat damit beschäftigt hatte – wohl die erste Gemeinde des Unterlands, wo dieser damals noch exotische Ballsport auf der Tagesordnung stand. Nein, es ging nicht etwa um den Bau eines Fußballplatzes. Am 11. Juli 1908 beschlossen die Kurtatscher Gemeindeväter, „das Ballonspiel, welches von italienischen Arbeitern am Hauptplatz abgehalten wird, wegen mehrfacher Beschwerden“ einzustellen. Den gemächlichen Verkehr der vorbeiziehenden Ochsenfuhrwerke wird es kaum beeinträchtigt haben. Glückliche Zeiten, als selbst am Hauptplatz noch Fußball möglich war und nicht jene Verkehrsbelastung herrschte, die heute bei Anrainern zu Beschwerden führt. ■

## UNTERLAND: BEI HOCHWASSER ZWEIFETEILT?

MS Auch wenn seit dem letzten Dammbbruch im Juli 1981 bei Salurn „viel Wasser die Etsch hinuntergeronnen ist“, bleibt die Talsohle auch in den neuen Gefahrenzonenplänen der Gemeinden „Hochwasserrisikozone“.

„Seit Jahren versuche ich, die Verantwortlichen auf eine neue, zusätzliche Gefahr aufmerksam zu machen“, sagt der Bauer und Buchautor Franz Hauser (80) aus Kurtatsch: „Seit auch die letzten Bahnübergänge durch Unterführungen ersetzt wurden, könnte bei Hochwasser das Unterland unpassierbar zweigeteilt werden.“

Hauser erinnert sich als Feuerwehrmann ans Hochwasser 1966: „Das Wasser schwappte bereits über den angefressenen Etschdamm, der Bahngraben war durch Rückstau und Fontanellen übergelaufen, als wir durch eine Sandsackbarriere in letzter Minute den Damm stabilisieren und erhöhen konnten. Unterführungen wären damals schon längst unpassierbar überflutet gewesen. Unsere Feuerwehren hätten vom Bahndamm tatenlos zuschauen müssen, wie der unerreichbare Etschdamm bricht.“ Heute betrifft

dieses Problem auch Rettungseinsätze in den Industriezonen zwischen Etsch- und Bahndamm.

Hauser regt deshalb an, ausgewählte Bahnübergänge für den Katastrophenfall wieder passierbar zu machen. „Teilweise wären sogar die alten Zufahrtsrampen noch erhalten.“ ■



^ Franz Hauser: „Überflutete Bahnunterführungen würden Rettungseinsätze blockieren

Foto: Martin Schweiggel



Foto: IV Eppan



Burgen | Seen | Wein

Tel.: 0471 66 22 06

Fax: 0471 66 35 46

info@eppan.com

www.eppan.com

## Im Zeichen des edlen Tropfens

### Die WeinKulturWochen in St. Pauls sind das Highlight im Eppaner Weinsommer

Vom 19. bis 27. Juli versprechen fünf weinreiche Veranstaltungen Genuss-erlebnisse der besonderen Art im Ambiente der schmucken Gassen, Winkel und historischen Erker von St. Pauls | Eppan. In seiner 20. Auflage stehen die WeinKulturWochen erneut ganz im Zeichen des Eppaner Weines. Höhepunkt des öno-gastronomischen Veranstaltungsreigens ist die 15. „Gastliche Tafel“ am 24. Juli unter der Regie des Eppaner Sternekochs Herbert Hintner. Den Auftakt der WeinKulturWochen bildet traditionell die „Südtiroler Weinpromenade“ am 19. Juli, bei der Eppaner Weinproduzenten und Brennmeister sowie die diesjährige Gastkellerei Weingut Pfannenstielhof zur stimmungsvollen Verkostung ihrer edlen Tropfen einladen. Entlang der historischen Dorfgasse können die Besucher von Verkostungstisch zu Verkostungstisch schlendern und die Weinvielfalt der Region kennenlernen.

Am 21. Juli kreieren die Paulsner Bäuerinnen im wunderbaren Ambiente des Ansitzes Altenburg schmackhafte Knödelvariationen, von kugelig bis kunterbunt. Zu Semmelknödeln und

Marillenknödeln werden passende Eppaner Weine kredenzt. Umrahmt von traditionellen Klängen verspricht der Bäuerinnen Abend Genuss für Gaumen und Gemüt.

Der Eppaner Sternekoch Herbert Hintner verwöhnt am 24. Juli die Gäste der Gastlichen Tafel mit Gourmetküche unter freiem Himmel. Die über 100 Meter lange Tafel bietet Platz für bis zu 334 Gäste und ist bereits immer Monate im Voraus ausgebucht. Das einmalige Ambiente zwischen lieblichen Erkern und historischen Ansitzen und das bis zum Schluss geheim gehaltene Fünf-Gänge Menü samt Weinbegleitung bieten ein Genuss-Erlebnis für alle Sinne.

Der 26. Juli bringt einen Kulturabend in italienischer Sprache mit dem Titel „Eyes Wine Shot“. Giuseppe Gandini und Gianantonio Martinoni begeistern mit ironischen Texten über den Wein und seine Geschichte und Sprache. Zum Abschluss der WeinKulturWochen locken am 27. Juli sommerliche Beats und Weine in Großformatflaschen zur Big Bottle Party ins Unterdorf St. Pauls | Eppan. Kulinarische Köstlichkeiten von der Bauernjugend, dem Restaurant Paulserhof, der Enothek Vis à Vis, der Weinbar Ansitz Schreckenstein und der Bar Mondschein runden den Abend genussvoll ab. Weitere Informationen finden Sie unter [weinkulturwochen.com](http://weinkulturwochen.com).

### EVENTS in Eppan

Jeden Mittwoch

**Eppaner Sternstunden**

**Langer Mittwoch**

*St. Michael | Eppan*

04.-08. Juli

**Kleinfeldturnier „Morktplotz“**

*St. Pauls | Eppan*

19.-27. Juli

**WeinKulturWochen**

19.07. Südtiroler Weinpromenade

21.07. Knödel: von kugelig bis kunterbunt

24.07. Die Gastliche Tafel

26.07. „Eyes Wine Shot“

Kulturabend (in ital. Sprache)

27.07. Big Bottle Party

*St. Pauls | Eppan*

21.-22. Juli

**Musikfest der Musikkapelle**

**Girlan**

*Tannerhof, Girlan | Eppan*

**Feuerwehrfest der**

**FF St. Michael**

*Festplatz St. Michael | Eppan*

27. Juli

**Konzert des Bayrischen Landes-**

**jugendorchesters**

*Kultursaal St. Michael | Eppan*

Weitere Informationen und Details unter [eppan.com](http://eppan.com)

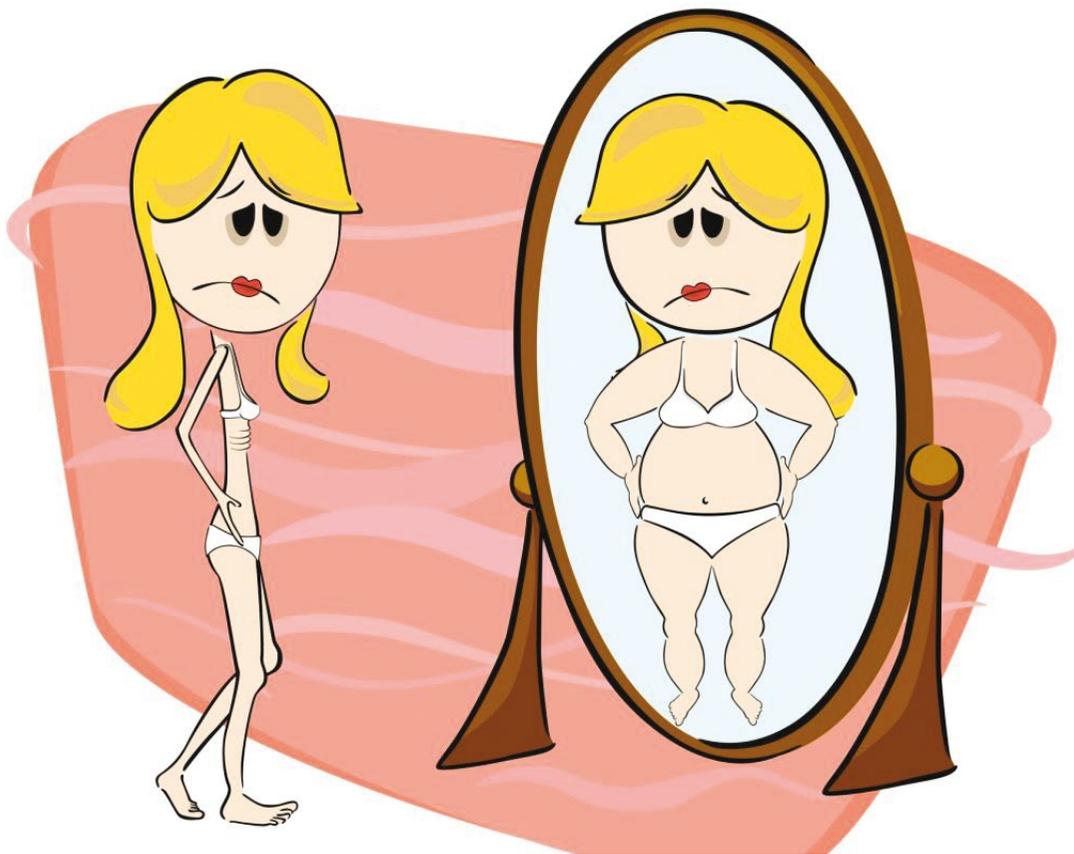


**OSKARS RESTAURANT**

Rathausplatz 2 | 39057 Eppan

Reservierungen Tel. 0471 095541

Sonntag Ruhetag | @oskarsrestauranteppan



## Mehr Genuss als Verdruss

ESSEN, WOHLBEFINDEN UND LEBENSFREUDE HÄNGEN ENG ZUSAMMEN. WER GENIESST, LEBT NACHWEISLICH AUCH GESÜNDER. EIN GUTER GRUND ALSO, WARUM WIR UNSEREM ESSEN MEHR BEACHTUNG SCHENKEN SOLLTEN.

Eines unserer Grundbedürfnisse ist das Essen und in jeder Kultur nimmt es einen besonderen Stellenwert ein. Aber haben wir verlernt unser tägliches Essen auch zu genießen? „Ja“, sagt Ernährungstherapeutin Verena Breitenberger. Weil Essen in unseren Breiten jederzeit, überall und uneingeschränkt möglich ist, verlernen wir bewusst zu essen. Bewusst, im Sinne von Genuss.

Unzählige Nahrungsmittel landen tagtäglich auf unserem Tisch, egal ob regionale, glutenfreie, laktosefreie oder faire Produkte, von exotischen Früchten bis hin zu Fertigprodukten, das Schlaraffenland kennt keine Grenzen. Lebensmittelstudien, Ernährungsratgeber, selbsternannte Gesundheitsgurus in sozialen Medien und nicht zuletzt die verschlüsselten Zutaten mit E-Nummern und vielem mehr, das alles verunsichert den Verbraucher. Am Ende weiß er oft gar nicht mehr, was er essen soll und muss. Schlagworte wie biologisch, vegetarisch, vegan und basisch führen den Kunden zusätzlich in einen Irrgarten der Ernährung. Vorsicht ist hier geboten, denn wer keine ärztliche Diagnose einer Unverträglichkeit oder Allergie hat, sollte nicht zu Spezialprodukten greifen, warnt der diplomierte Nalser Ernährungsberater Roman Mach. Es ist und bleibt wichtig, sich zu informieren und einen gesunden und ausgeglichenen Weg der Ernährung einzuschlagen, aber man sollte sich nicht zu sehr von Trends und Werbung verleiten lassen. Der Schlüssel zu einer gesunden Ernährung liegt wohl in ihrer Ausgewogenheit. Schon eine alte Weisheit besagt, dass nichts gut ist, was von einem „zu“ eingeleitet wird, sprich zu viel, zu wenig, zu fett, zu süß. Man sollte wieder mehr auf sein Bauchgefühl hören. Es ist besser ein Stück Schokolade mit gutem Gewis-

sen zu genießen, denn Schuldgefühle aktivieren Stresshormone und diese mobilisieren unter anderem auch Cholesterin.

### TÖDLICHES SCHLARAFFENLAND

Aus dem Gesundheitsbericht 2016 von der Beobachtungsstelle für Gesundheit, ein Dienst der Südtiroler Landesverwaltung, geht hervor, dass ernährungsbedingte chronische Krankheiten wie Adipositas, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs und Osteoporose ständig zunehmen. Verantwortlich dafür ist allerdings nicht die Menge der zugeführten Nahrung, sondern die Zusammensetzung. Gesättigte Fettsäuren, zu viele Einfachzucker, große Mengen an Salz und chemische Zusätze belasten den Körper enorm und senken die Lebenserwartung im Alter.

### MAHL-ZEIT!

Der menschliche Körper stellt im Laufe seines Lebens verschiedene Ansprüche an die zugeführte Nahrung. Babys und Kleinkinder essen anders als Jugendliche in der Pubertät und auch im Alter sollte die Ernährung den speziellen Bedürfnissen angepasst werden. „Wichtig ist in all diesen Lebensphasen, dass Nahrung möglichst frisch zubereitet und verzehrt wird und wenig Fertiggerichte auf den Tisch kommen“, betont Roman Mach. Auch wenn wir wissen, was uns guttut, wer nimmt sich die Zeit zum Kochen und genießt seine „Mahl-Zeit“? Bereits die Kleinsten essen außer Haus. Kita, Schulmensa, Restaurants gehören längst zu unserem Alltag. Schnell ein Brötchen, ein Würstel oder einen Teller Nudel und satt ist man – oder doch nicht? Stress beim Essen kann zu großen gesundheitlichen Problemen

führen. Magenschmerzen, Aufstoßen, Verdauungsbeschwerden, Sodbrennen und Völlegefühl sind nur einige davon.

## ESSEN GEHT NICHT NEBENBEI

Wer seine Aufmerksamkeit auf etwas anderes lenkt, wie Zeitung oder Handy lesen, beraubt sich damit genussvoller Erlebnisse und verliert zusätzlich die Kontrolle über die gegessene Menge. „Sättigungssignale werden überhört und Übergewicht ist oft die Folge“, erklärt Verena Breitenberger. Wer zu viel oder auch zu wenig



^ Verena Breitenberger: „Essen heißt, sich Zeit nehmen, Genuss erfahren, er-leben und zulassen“

Foto: Sabine Kaufmann

isst, bringt seinen Körper langfristig aus dem Gleichgewicht, das Hungergefühl kann nicht mehr wahrgenommen werden.

## WAS HÄNSCHEN NICHT LERNT...

Tischsitten, Essverhalten und Ernährungserziehung gehören zur guten Kinderstube. „Je früher Kinder mit dem Thema Esskultur konfrontiert werden, desto eher wird ihr Verhalten diesbezüglich gefördert und desto besser wird die ‚heikle‘ Phase der Pubertät gut überstanden“, bekräftigt Verena Breitenberger. Diese Aussage bestätigt auch Angelika Fauster, Psychologin und -therapeutin bei der Familienberatungsstelle Kolbe in Leifers. Fauster leitet zudem Präventions-Workshops an Südtirols Schulen. „Wir versuchen das Selbstwertgefühl der Schüler zu stärken, wir motivieren sie auch mal Nein zu sagen, das kollektive Denken und Medien kritisch zu hinterfragen“. In der Schule können Impulse unterstützend wirken, der Grundstein zum richtigen Essverhalten muss aber in der Familie gelegt werden. Alltagsrituale, wie das Frühstück oder das abendliche Familienessen dienen dazu, ein Gefühl der Normalität und Stabilität zu vermitteln. Es lohnt sich, dafür Zeit zu nehmen, damit Essen wieder mehr zum Genuss und nicht zum Verdross wird. Denn, wie sagt ein altes Sprichwort: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. ■

**Sabine Kaufmann**

sabine.kaufmann@dieweinstrasse.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



**Auer – Sonne, Licht, Grün!**  
Ruhiges, großes Reihen-  
haus mit schönem Garten,  
auch für 2 Einheiten, Hfl.  
401 m<sup>2</sup>, Garage, E.Kl. G.



**Auer: Herrschaftliche,  
hochwertig ausgef. 3/4-  
Zimmerwoh., Südbalkon,  
116 m<sup>2</sup> Netto, gr. Garage,  
ruhig und sonnig, E.Kl. G.**

**Neumarkt – Neue Villa  
in Bestlage!** Sehenswert,  
modern, lichtdurchflutet,  
sonnig, Fensterfronten,  
gr. Garage, Klimah. A.



**Neumarkt: Sonniges Haus  
mit 700 m<sup>2</sup> Garten, 220 m<sup>2</sup>  
Netto, Hobbyraum, ausbauf.  
Dachboden, auch für 2  
Einheiten geeignet, E.Kl. G.**



**Einmaliger Panoramablick  
über Kurtatsch ins Tal!** Gr.  
sonnenhelle 4-Zimmerwoh.  
mit Garten/Terrasse, 110  
m<sup>2</sup> netto, Klimah. A.



**Buchholz/Salurn: Preisw.  
Eckreihenhaus mit Garten,  
ruhige Panoramalage, 120  
m<sup>2</sup>, teilsaniert, E.Kl. G,  
170.000.- €, gem. Parkplatz**

**Auer/Zentrum:** Gepflegtes Reihenhaus, 4 Zimmer + Wohnbereich/Küche, Garten, gr. Keller, Terrasse, Balkone, Garage, PP, E.Kl. G, 450.000.- €

**Neumarkt/Laag:** Neu, sonnig, ruhig! Helle 3-Zimmerwoh. mit Balkon und Südterrasse, 1. St., Klimah. B, Garage, personalisierbar, 253.000 €.

**Gelegenheit: 95.000.- € - 2-Zimmerwohnung** mit Balkon, letzter Stock, Südseite, aut. Heizung, Privathaus, E.Kl. G.

**Montan:** Neue, sonnige 3-Zimmerwohnung mit kl. Privatgarten, ruhige zentrumsnahe Lage, Garage, Klimah. B, 260.000 €.

Ruhige 3-Zimmerwoh. mit Balkon und Loggia, 85 m<sup>2</sup> netto, 2-Zimmerwoh. mit Südbalkon, EK. F, 130.000 ev. Garage.

**Kaltern: Sonnig-ruhig-zentral:** Neues Bauprojekt mit 3-Zimmer-Attikawohnung mit großer Dachterrasse, Blick über die Dächer;  
Geräumige 3-Zimmerwohnungen mit Balkon/Terrasse, ruhige Innenlage, personalisierbar, Klimah. A, ab 280.000.€.

- **Pfuss:** Sanierte Haushälfte mit Garten, Wintergarten und Terrasse, gr. Hobbyraum/Atelier, Garage, E.Kl. G, 580.000 €.

- **St. Nikolaus:** Gemütliche 3-Zimmerwohnung mit Panoramabalkon, ruhige Waldrandlage, Parkplatz, E.Kl. E, 260.000.- €.

**Eppan/St. Michael:** Neusanierte 4-Zimmerwoh. auf 2 Ebenen mit gr. Balkon, Süd-West, 90 m<sup>2</sup>, hochw. Ausführung, antiker Keller, E.kl. B.

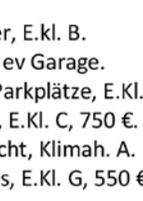
**Salurn:** Neuwertige 3-Zimmerwohnung mit Küche, Bad mit Fenster, Tages-WC, 3 Balkone, 82 netto, Keller, E.Kl. C, 250.000.- €, ev Garage.

**Mietangebote: Leifers:** Sehr schöne, vollmöblierte 5-Zimmerwoh., Küche, gr. Wohnzimmer, 2 gr. Balkone, 3. St., ruhige Lage, 2 Parkplätze, E.Kl. F.

**Auer:** Sonnenhelle, teilmöbl. 2-Zimmerwoh. mit Balkon in Privathaus, Parkpl., E.Kl. G, 650 €; Neusanierte 2-Zimmerwoh., Balkon, E.Kl. C, 750 €.

**Neumarkt:** Neue 2- u. 3-Zimmerwoh. mit. Garten oder Terrasse; - Penthousewohnung mit 60 m<sup>2</sup> Terrasse und einmaliger Aussicht, Klimah. A.

Helle 3-Zimmerwoh. mit Terrasse, letzter Stock, Parkpl., 800 ; **Margreid:** Vollmöbl. 2-Zimmerwoh., Küche, Parkplatz, in Privathaus, E.Kl. G, 550 €.



# Jeder Mensch is(s)t anders

IM GESPRÄCH MIT RAFFAELA VANZETTA, DER KOORDINATORIN DER FACHSTELLE FÜR ESSSTÖRUNGEN ÜBER ESSSPROBLEMATIKEN, SPORT UND FITNESSWAHN IN SÜDTIROL, ÜBER SELBSTWERT UND KÖRPERKULT.

## Welche Erfahrungen haben Sie hier in Südtirol gemacht?

Zu meinen ersten Erfahrungen zählte, dass viele Frauen in meinem Umfeld Vertrauen fassten und mir von ihren Essproblemen erzählten. Essstörungen sind viel verbreiteter, als die Statistik aussagt.

## Haben wir verlernt zu genießen?

Jein – Früher hat man weniger auf Qualität und mehr auf Quantität gesetzt. Ich erinnere mich noch gut an die riesigen Wienerschnitzel im Gasthaus. Heute stellen vor allem die Südtiroler hohe und wissen durchaus zu genießen. Es ist aber auch eine Frage der Bevölkerungsschicht.

## Hat sich das Krankheitsbild in den letzten Jahren verändert?

Ja. Das Alter der Betroffenen hat sich stark verändert, die Jungen werden immer jünger. Heuer hatten wir erstmals eine 9-Jährige in der Beratung, aber auch 11- und 12-Jährige sind leider keine Seltenheit. Die Anzahl der erwachsenen Frauen mit Essstörungen steigt ebenso.

## Sind eher Mädchen oder auch Buben betroffen?

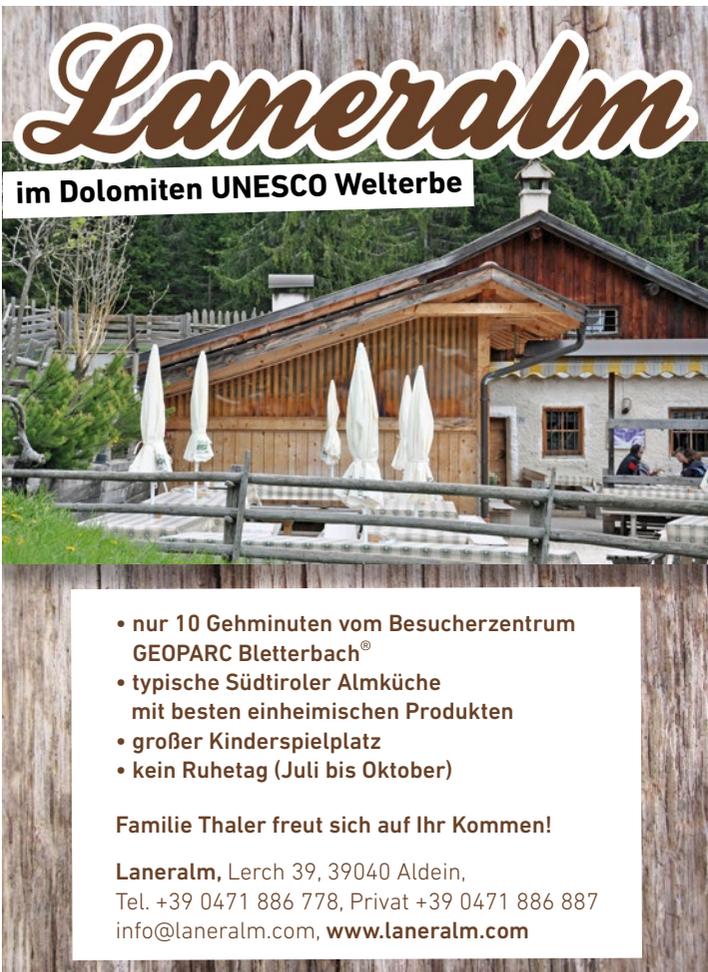
Betroffen sind auf jeden Fall mehr Mädchen und Frauen. Männer haben nicht so den Wunsch zum Abnehmen, die kompensieren das mehr mit Sport und rutschen über die körperliche Tätigkeit in eine Essstörung.

## Aktuelle Zahlen über Essstörungen in Südtirol?

Die aktuelle Erhebung vom Sanitätsbetrieb von 2017 nennt 443 Personen, die in Behandlung waren. Davon sind 7 % Männer, 128 Minderjährige und 315 Erwachsene. Die Diagnose Magersucht wurde bei 40 % der Betroffenen gestellt. Die Dunkelziffer ist leider um ein Vielfaches höher und man weiß, dass europaweit die Magersucht nicht zu den häufigs-

### WUSSTEN SIE, DASS...

- zu viel Salz in direktem Zusammenhang zwischen Diabetes und Herzerkrankungen steht?
- konservierende, chemische Salze den Energiestoffwechsel des Körpers beeinträchtigen können?
- Wer täglich 50 Gramm Salami, Fastfood oder verarbeitetes Fleisch zu sich nimmt, das Risiko auf Herz-Kreislaufkrankungen um 42 % und das Risiko auf Diabetes um 19 % erhöht?
- ballaststoffreiche Kost, wie Vollkornprodukte, Gemüse und Obst reichlich Vitamine liefern und Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen?
- bei einer gesunden und ausgewogenen Ernährung zusätzliche Vitamine durch Vitaminpräparate vollkommen nutzlos sind?
- Bei einer gesunden und ausgewogenen Ernährung zusätzliche Vitamine durch Vitaminpräparate vollkommen nutzlos sind
- Nur 7,5 % der Südtiroler zwischen 18 – 69 Jahren fünfmal am Tag Obst und Gemüse essen?
- nur 7,5 % der Südtiroler zwischen 18 und 69 Jahren fünfmal am Tag Obst und Gemüse essen?
- ungesunde Ernährung das größte Risiko für Pathologien wie arterielle Hypertonie, Krankheiten des Herz-Kreislauf-Systems, Übergewicht und Fettleibigkeit sowie Stoffwechselkrankheiten wie Diabetes mellitus ist?



**Laneralm**  
im Dolomiten UNESCO Welterbe

- nur 10 Gehminuten vom Besucherzentrum GEOPARC Bletterbach®
- typische Südtiroler Almküche mit besten einheimischen Produkten
- großer Kinderspielplatz
- kein Ruhetag (Juli bis Oktober)

**Familie Thaler freut sich auf Ihr Kommen!**

**Laneralm**, Lerch 39, 39040 Aldein,  
Tel. +39 0471 886 778, Privat +39 0471 886 887  
info@laneralm.com, [www.laneralm.com](http://www.laneralm.com)

ten Essstörungen zählt. Unkontrolliertes Essverhalten und Bulimie sind weitaus verbreiteter. Nur können Betroffene das länger verstecken.

### Was sind die Ursachen für eine Essstörung?

Mangelndes Selbstwertgefühl ist eine der Hauptursachen. Wir haben 2017 die Kampagne „Liebe dich, so wie du bist“ ins Leben gerufen. Ein Aufruf seinen Körper so anzunehmen wie er ist.

### Tragen Medien eine Mitschuld?

Es sind vor allem die Bilder in den Werbungen, die uns schöne makellose Körper zeigen, dabei weiß man, dass jedes Bild bearbeitet ist.

### Fitnesswahn und Körperkult = schlank und schön?

In Südtirol gibt es nachweislich weniger Übergewichtige, als in den Nachbarländern. Südtiroler sind sehr sportlich. Aber

”

GENIESSEN KOSTET UND  
BILLIGES ESSEN MACHT DICK.  
ARME LEUTE HABEN  
OFT ÜBERGEWICHT

“

wir stellen vermehrt einen gesellschaftlichen Druck in Bezug auf Sport und Freizeit fest. Einfach mal zu sagen, ich mache heute nichts, ich lese lieber ein Buch im Garten, anstatt eine Runde auf den Berg zu laufen, ist ein absolutes NO GO.

### Was hat Sport mit Essstörungen zu tun?

Viel. Die Gesellschaft hat hier ein klares Bild: wer übergewichtig ist, ist faul. Selbstdisziplin verkörpert auch schlank sein. Das sind Wertevorstellungen, welche die Kinder von den Erwachsenen übernehmen. Jugendliche neigen oft zu Extremen und gehen schon mal für zwei Stunden täglich ins Fitnessstudio. Das ist nicht gesund!

### Wie gut sind unsere Fitnessstudios?

Wir beschäftigen derzeit eine Unipraktikantin, die sich genau mit diesem Thema auseinandersetzt. Eine erste Recherche



~ Raffaella Vanzetta ist seit 10 Jahren Verantwortliche bei INFES, der Fachstelle für Essstörungen in Bozen. 16 Jahre lebte sie in Wien, wo sie ihr Studium und ihre Therapieausbildung absolvierte.

Foto: Sabine Kaufmann

hat leider kein gutes Bild gezeigt. 80 % der Sportler nehmen Proteinpräparate ein. Dabei weiß man, dass zu viel Proteine Leber- und Nierenschäden verursachen. Aber die Produkte gibt es natürlich auch im Internet zu kaufen. Was fehlt sind Aufklärung und Beratung auf Kosten der Gesundheit.

### Wie schafft man aus der Spirale auszubrechen?

Der erste Schritt ist das Bewusstsein, dass man eine Essstörung hat. Es ist ein langer Weg der Selbstmotivation. Dazu braucht es Akzeptanz, dass mein Körper so ist wie er ist. Oft dauert es zwei Jahre und länger, bis ein normales Leben wieder möglich wird. ■

**Sabine Kaufmann**

sabine.kaufmann@diweinstrasse.bz



rossin design culture since 1964

**Besuchen Sie unseren Showroom**  
in Neumarkt/Laag  
**und erleben Sie eine große Auswahl an Sofas in den verschiedensten Maßen direkt vom Hersteller**

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



**Sofa MOVE**



# Kleine Vampire

WO EIN WANDERWEG, DA AUCH EIN ZECKEN-WARNSCHILD – SO ZUMINDEST SCHEINT ES, WENN MAN DURCH DIE HEIMISCHEN WÄLDER SPAZIERT. DAS ÜBERETSCH UND DAS UNTERLAND GEHÖREN ZU DEN GEBIETEN SÜDTIROLS MIT DEM HÖCHSTEN VORKOMMEN AN BLUTSAUGENDEN KLEINEN SPINNENTIEREN.

Als sein linker Arm plötzlich „einschlief“, dachte Michael Berger zunächst an eine Folgeerscheinung einer vor Kurzem durchgeführten Bandscheibenoperation. Der Landwirt aus der Umgebung von Bozen suchte einen Arzt auf, der eine durch einen Zeckenstich verursachte Borreliose vermutete. Eine Blutprobe brachte Gewissheit. Nach einer Antibiotikatherapie ging es ihm bis auf ein Taubheitsgefühl im kleinen Finger bald wieder gut. Mit diesem hat er zu leben gelernt. Zehn Jahre sind seitdem vergangen. „Früher war man sich der Gefahr durch Zecken noch nicht so bewusst. Ich hatte nicht einmal bemerkt, dass mich eine gestochen hatte!“, erzählt der Bauer. Heute achtet er gewissenhaft darauf, sich nach jedem Heimkommen auf Zecken abzusuchen. So sensibel wie er, sind mittlerweile viele Menschen in Hinblick auf das Thema Zecken, auch weil es in den Medien immer präsenter wird. „Die Leute haben ein erstaunlich großes Wissen!“, sagt die Traminer Gemeindeärztin Dr. Nadine Sulzer. Das ist wahrscheinlich ein Grund, weshalb so viele Menschen nach einem Zeckenstich in ihre Praxis kommen. Mehrmals in der Woche gibt es Patientenbesuche um Zecken zu entfernen, die aufgetretene Rötung kontrollieren zu lassen, um nachzufragen, worauf man genau achten muss oder um sich über die FSME-Impfung zu informieren.

## GEFÜRCHTETE KLEINE BLUTSAUGER

Durch ihren Speichel übertragen Zecken verschiedene Krankheitserreger. Zwei davon, jene von FSME und Lyme-Borreliose,

können dem Menschen gefährlich werden (siehe Infokasten). Bei Weitem nicht alle Stiche sind infektiös. „Dennoch ist es wichtig die Stelle für drei bis vier Wochen zu kontrollieren. Bildet sich rundherum eine Rötung – ein sogenanntes erythema migrans, zu Deutsch Wanderröte – ist das ein Zeichen für eine Infektion Borrelioseerregern!“, weiß Sulzer. In dem Fall ist ein sofortiger Besuch beim Arzt nötig, denn je früher mit der Antibiotikatherapie begonnen wird, desto wirksamer ist sie. Eine Infektion mit FSME ist zwar seltener, birgt allerdings auch schwerwiegendere Risiken. Gegen diese Erkrankung kann man sich durch drei Teilimpfungen schützen. „Ideal wäre es, sich schon im Winter impfen zu lassen, damit man im Frühjahr zu Beginn der Zeckensaison bereits gut gesichert ist“, rät die Ärztin. Diese Impfung ist seit heuer übrigens kostenlos. Unmittelbaren Schutz bieten Insektensprays für Haut und Kleidung – und vor allem akkurate Kontrolle.

## ZECKEN MÖGEN ES FEUCHTWARM UND SCHATTIG

„In Südtirol kommen Zecken in vielen Wäldern vor, in der Umgebung von Bozen, im Unterland und im Überetsch, im Etschtal und im Vinschgau, vereinzelt im Eisacktal von Bozen bis Sterzing und sporadisch im Pustertal z.B. Taufers“, heißt es auf der Homepage des Südtiroler Sanitätsbetriebs. Die bei uns am häufigsten vorkommende Art nennt sich *Ixodes ricinus*, im Volksmund auch Holzbock genannt. Sie kommt generell auf einer Meereshöhe von 250 bis 1000 Metern vor, in Südtirol wurde sie aber auch auf 1500 Metern gesichtet. Zecken lassen sich nicht von Bäumen fallen, wie oft angenommen, sondern lassen sich von ihrem Platz auf Gräsern und Sträuchern bis zu einem Meter Höhe

”

JE SCHNELLER EINE ZECKE ENTFERNT WIRD, DESTO GERINGER DAS INFektionsRISIKO.

Dr. Nadine Sulzer

“



”

„mitnehmen“. Dann krabbeln sie auf Kleidung und Haut weiter, bis sie eine ideale Einstichstelle gefunden haben, vorzugsweise eine weiche Hautpartie. Man spürt die Tierchen nicht, denn sie haben sehr feine Gelenke und betäuben die Haut vor dem Sagen.

### ACHTUNG AUF DIE VIERBEINER!

Eigentlich sind nicht Menschen die „Hauptopfer“ von Zecken, sondern ihre Nutz- und Haustiere. Wer eine Katze oder einen Hund hat, weiß vermutlich ein Lied davon zu singen. Und Achtung: auch sie können mit Borreliose infiziert werden. Bei Tieren ist das schwer zu erkennen, denn die typische Rötung um die Einstichstelle bleibt durch das Fell verborgen. Zur Vorbeugung rät der Tierarzt Dr. Ugo Brigadoi in jedem Fall zu einer antiparasitären Behandlung, die seiner Erfahrung nach sehr gut wirkt. „Ob das nun ein

MANCHE HUNDE HABEN 20  
ZECKEN, MANCHE NUR ZWEI.  
DAS HÄNGT AUCH VON DER  
ZUSAMMENSETZUNG VON  
FELL UND HAUT AB.

*Dr. Ugo Brigadoi*

“

Halsband mit einem Wirkstoff ist, Tropfen oder Tabletten, muss jeder Tierbesitzer gemeinsam mit dem behandelnden Tierarzt herausfinden“, sagt er. Von Zecken in der Wohnung, die von Haustieren mitgebracht werden, geht keine große Gefahr aus. Die Spinnentiere fallen nach der Blutmahlzeit zu Boden und bleiben dort erst mal ein paar Tage liegen, um zu verdauen. In diesem Stadium sind sie relativ groß und bewegen sich nicht.

Die Wahrscheinlichkeit, dass sie etwa beim Staubsaugen entdeckt werden ist groß, dass sie sich einen neuen Wirt suchen hingegen verschwindend gering.

### KONTROLLE IST GUT....

...und unverzichtbar! Vorbeugemaßnahmen bieten zusätzlichen Schutz, in welchem Ausmaß bleibt die Entscheidung des Einzelnen. Vor allem gilt: „Nicht nervös machen lassen!“, um es mit den Worten von Michael Berger zu sagen, und in jedem Fall den Sommer und die Natur genießen! ■

## **i** Die wichtigsten durch *Ixodes ricinus* übertragbaren Infektionskrankheiten

### Lyme-Borreliose

Sie ist die häufigste Infektionskrankheit, die in Mitteleuropa von Zecken übertragen wird. Sie beginnt häufig 2-4 Wochen nach dem Zeckenstich mit einem an der Einstichstelle sich kreisförmig ausdehnenden, roten Fleck. Diese Hauterscheinung heilt nach einer Behandlung in etwa einem Monat ab. Wird die Erkrankung nicht rechtzeitig bemerkt oder nicht behandelt, kann es nach Wochen oder Monaten zur Entzündung der Gelenke, der Muskeln, des Nervensystems u.a. kommen. Gegen die Lyme-Borreliose gibt es bisher keine Schutzimpfung

In Südtirol werden jährlich 5 bis 15 Borreliose-Fälle aus verschiedenen Landesteilen, vor allem aus dem Überetsch und dem Unterland gemeldet.

### Frühsommer-Meningoenzephalitis (FSME)

Eine FSME ist im typischen Fall durch einen biphasischen Krankheitsverlauf gekennzeichnet. Sie beginnt mit Fieber, Kopf- und Gliederschmerzen, ähnlich einer Sommergrippe. Unter Umständen ist die Erkrankung damit auch schon wieder überstanden. Nur bei etwa 10% der Infizierten befällt das Virus das zentrale Nervensystem. Es gibt keine spezifische Behandlung gegen die FSME. Die Patienten selbst sind nicht ansteckend, da eine Übertragung von Mensch zu Mensch nicht möglich ist. Nach einer durchgestandenen FSME hält die Immunität wahrscheinlich lebenslang an. Das sicherste Mittel einer FSME vorzubeugen, ist die aktive Impfung. Information zur Impfung: [www.sabes.it/gesundheitsvorsorge](http://www.sabes.it/gesundheitsvorsorge)  
Nach dem ersten FSME-Fall in Südtirol im Jahr 2000 wurden in der Folge pro Jahr nur 1-2 Fälle gemeldet. Im Jahr 2016 wurden bis September bereits 10 klinische Fälle gemeldet. Risikozonen für die FSME sind die Gebiete süd-westlich von Bozen, Überetsch und Unterland, orographisch rechts der Etsch und links der Etsch in Montan, Neumarkt und Salurn. (Quelle: [www.sabes.it/gesundheitsvorsorge/zecken-und-durch-sie-uebertragbare-infektionskrankheiten.asp](http://www.sabes.it/gesundheitsvorsorge/zecken-und-durch-sie-uebertragbare-infektionskrankheiten.asp))

**Lisa Pfitscher**

[lisa.pfitscher@dieweinstrasse.bz](mailto:lisa.pfitscher@dieweinstrasse.bz)



### DR. JULIA ENDRIZZI

Wir gratulieren Julia zum Abschluss des Doktorats in Internationaler Wirtschaft in Innsbruck.

Deine Eltern Walther, Martha und deine Schwester Stefanie

NACHGEFRAGT

# Waren sie mit den Arbeitsbedingungen und dem Rahmenprogramm zufrieden?

UMFRAGE BEI DEN MEDIENVERTRETERN AUS DEUTSCHLAND ANLÄSSLICH DES TRAININGSAUFENTHALTS DER DEUTSCHEN NATIONALMANNSCHAFT IN EPPAN



**Peter Hartenfeler und Partnerin, Fotografen der BILD-Zeitung und der Fotoagentur „Imagol“**

Die technische Ausstattung hier im Medienzelt entspricht internationalen Standards – es ist alles vorhanden, was man braucht, um gut arbeiten zu können. Teilweise ist es zwar stressig, weil wir einen knappen Zeitplan haben; das hat aber mehr mit dem DFB zu tun und weniger mit der Organisation vor Ort.



**Uli Köhler - Privatsender Sky**

Wie die Nationalmannschaft selbst, so finden auch wir Journalisten hier in Eppan optimale Bedingungen vor, um gut arbeiten zu können. Zudem werden wir verwöhnt mit ausgezeichnetem Essen und Trinken und mit viel Gastfreundschaft. Ich kann sagen: ich arbeite zwar hier intensiv, habe aber gleichzeitig das Gefühl, im Urlaub zu sein.



**Achim Muth, Redakteur der Main-Post**

Ich begleite die deutsche Nationalmannschaft jetzt schon seit 1997 im Auftrag unserer Zeitung, war bei drei Weltmeisterschaften und Europameisterschaften dabei und bekomme im Vorfeld mit, wie die Mannschaft „tickt“. Die Bedingungen hier in Eppan sind ausgezeichnet. Leider habe ich wenig Zeit, das spannende Rahmenprogramm auszunützen.



**Heiner Brink, Cutter und Nils Kaben, Redakteur des ZDF**

Wir beide sind rundum zufrieden: Freundliche Menschen, vorbildliche Betreuung, kurze Wege vom Hotel zu den Trainingsplätzen und nicht zuletzt – ausgezeichnetes Essen und Trinken.



**Marc Plönnies, Videoredakteur von SID, dem weltweit größten Sportinformationsdienst**

Ich finde hier optimale technische Bedingungen vor; das Amt für Tourismus ist um uns Journalisten sehr bemüht. Besonders gefallen hat mir der Medienempfang auf Schloss Freudenstein, der Kochkurs bei Herbert Hintner und die Tour mit Oldtimerbussen entlang der Weinstraße.



**Erik Monien, Reporter von RTL**

Die Rahmenbedingungen hier sind nahezu perfekt, sieht man vom teilweise mangelhaften Handynetz ab. Im Übrigen: Wunderschöne Landschaft, Menschen, die sich sehr um uns bemühen und uns ein sehr abwechslungsreiches Programm bieten – wir sind sogar in privaten Kellern gelandet.



HEISSES EISEN

# School's out, forever

IN SÜDTIROL VERLASSEN JEDES JAHR RUND 11 PROZENT DER SCHÜLER DIE SCHULE. EIN EUROPAAWEITES PHÄNOMEN, DEM DIE EUROPÄISCHE GEMEINSCHAFT MIT GELD ENTGEGENWIRKEN WILL. JETZT WIRD NACH VORSCHLÄGEN GESUCHT, WIE DIESE MITTEL EINGESETZT WERDEN KÖNNTEN.

Hephaistos

School's out forever, die Schule ist aus für immer, sang sich Alice Cooper bereits 1972 ins Herzen der Kids. Für einen Teil der Südtiroler Schüler scheint diese Aussage auch nach 46 Jahren noch Programm zu sein. Nur ist es nicht die Vorfreude auf die Sommerferien, sie haben keinen Bock mehr auf die Schulbank. Die Gründe dafür sind eigentlich gut bekannt. Einmal sind es Herausforderungen, denen sie sich nicht gewachsen fühlen, zum anderen persönliche Dramen und schwerwiegende soziale Probleme und auch der Eindruck fehlt am Platz zu sein.

Ein Schulabbruch hat unter Umständen erhebliche Auswirkungen auf die Jugendlichen. Zynische Berichte, wie beispielsweise eine Analyse des Wirtschaftsforschungsinstituts der Handelskammer sprechen von enormer volkswirtschaftlicher Verschwendung von Ressourcen. Diese Betrachtung wird der psychologischen Ausgangslage natürlich nicht gerecht, denn Schulabgänger sind in erster Linie Menschen und nicht eine volkswirtschaftliche Kennzahl. Gerade solche Einschätzungen verschärfen den Teufelskreis, in den die Jugendlichen in ihrem Mangel an Perspektiven geraten.

## ZEUGNISWIRTSCHAFT

Es stimmt, dass sich in der leistungsorientierten Gesellschaft ihre Chancen auf sozialer, kultureller und wirtschaftlicher Ebene verringern und das Risiko der Arbeitslosigkeit zunimmt und zwar hauptsächlich deshalb, weil Arbeitsstellen für niedrig fachlich Ausgebildete immer häufiger wegrationalisiert werden. Daher ist es wichtig, dass die öffentliche Hand gezielt Maßnahmen setzt, um dieser Entwicklung entgegenzuwirken. Insgesamt 6 Millionen Euro stehen nun im kommenden Schuljahr bereit, um entsprechende Maßnahmen zu finanzieren. Dazu der öffentliche Aufruf zur Einreichung von Vorschlägen von Bildungs- und Orientierungsprojekten im Rahmen des EU-Programmes ESF 2014-20. Lesen wir da vielleicht Orientierungslosigkeit von zuständiger Stelle heraus?

Vielleicht sollte man zunächst an den Ursachen arbeiten. Sich etwa die Frage stellen, ob das moderne Bildungssystem nicht zu einer reinen „Zeugniswirtschaft“ verkommen ist. Ein System, in dem Programme heruntergespult werden, die nicht immer das vermitteln was die Jugendlichen wirklich benötigen: Orientierung und praktisches Wissen. Program-

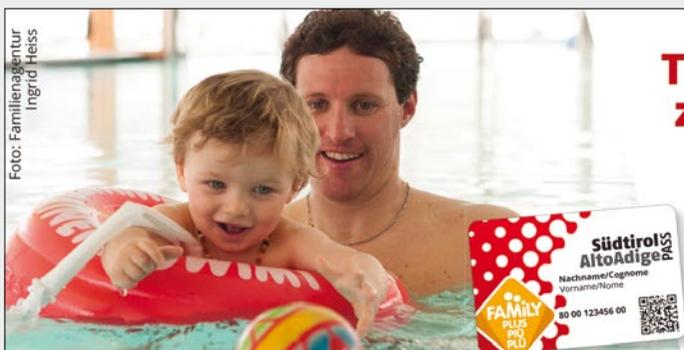
me, die auch zu steril sind, um Schüler zu begeistern. Lernstoff muss interessant sein und interessant vermittelt werden, dann wird auch der Eindruck geringer, dass man im Grunde – entgegen dem bekannten Spruch - eigentlich doch für die Schule und nicht für das Leben lernt.

## ICH KANN ES

Mit Sicherheit müssen sich Schulabgänger nicht als Versager fühlen, als „Parias der Bildung“, als dumm oder Taugenichtse, denn es gibt durchaus illustre Fälle von Menschen, die die Schule nicht abgeschlossen haben und doch erfolgreich wurden. Aber nicht jeder ist Bill Gates. Es geht in erster Linie darum nicht aufzugeben, an sich zu glauben und das Potential, das im Grunde in jedem schlummert, zu wecken, wo die Schule dazu nicht in der Lage war.

Dennoch geht das am besten, wenn man sich bis zum Abschluss durchbeißt. Viele Schulabgänger holen den Abschluss sowieso später nach. Wieso also nicht einfach gleich? Also Jungs und Mädchen, genießt den Sommer und denkt daran, das verflixte Diplom holt ihr für euch selbst, nicht um jemand zufriedenzustellen. Daher: dran bleiben! ■

Foto: Familienagentur Ingrid Heiss



## Tauch ins Schwimmbad zum halben Preis

mit dem **EuregioFamilyPass**  
50 % Ermäßigung auf den Eintrittspreis  
ins Schwimmbad in vielen Orten Südtirols

**Teilnehmende Schwimmbäder und Termine:**  
[www.provinz.bz.it/familypass](http://www.provinz.bz.it/familypass)

Euregio  
**Family  
Pass**

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL  
Familienagentur



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE  
Agenzia per la famiglia

# WAS IST LOS im Juli?

DI  
03

**KINO**

- › **Burg Schreckenstein 2**  
19.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Am Strand**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Der Judas von Tirol**  
20.30 Uhr | Gasthaus Rauscher  
Neumarkt

MI  
04

**FEST**

- › **Burg Schreckenstein 2**  
19.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Musikfest der Bürgerkapelle St. Michael Eppan**  
18.00 Uhr | Umzug Start Eppan  
Bahnhof

**KINO**

- › **Am Strand**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

FR  
06

**EVENT**

- › **Gewürztraminer Weinstraße**  
19.00 Uhr | Rathausplatz Tramin

**MUSIK**

- › **Nafta Ruass Fete**  
19.00 Uhr | Festplatz Montan
- › **39 – Euregio Collective feat. Scandinavian Guests**  
21.00 Uhr | Gasthof Klughammer  
Kaltern
- › **Euregio Collective feat. Scandinavian Guests**  
21.00 Uhr | Pension Klughammer  
Pfatten

SA  
07

**FEST**

- › **Wiesenfest CAI Salurn**  
Festplatz Salurn



SO  
08

**FEST**

- › **Fest der Freiwilligen Feuerwehr**  
11.00 Uhr | Rathausplatz Altrei
- › **Waldfest der Freiwilligen Feuerwehr**  
12.00 Uhr | Festplatz Graun
- › **Wiesenfest CAI Salurn**  
Festplatz Salurn

MO  
09

**KINO**

- › **Stronger**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern



DI  
10

**KINO**

- › **Die Biene Maja 2 – Die Honigspiele**  
19.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **The King – Mit Elvis durch Amerika**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

MI  
11

**KINO**

- › **The King – Mit Elvis durch Amerika**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

FR  
13

**MUSIK**

- › **Fever Night – Disco Anni 70**  
19.30 Uhr | Kulturzentrum Don  
Bosco Leifers
- › **Konzert von Waira & Joey**  
20.00 Uhr | Haderburg Salurn
- › **Konzert Musikkapelle Altrei**  
21.00 Uhr | Rathausplatz Altrei

SA  
14

**EVENT**

- › **Wein & Lauben**  
18.00 Uhr | Zentrum Neumarkt
- › **Wiesenfest Musikkapelle Salurn**  
Festplatz Salurn
- › **Deitschneafner Alphornbläser & OlmanKlong**  
11.00 Uhr | Geoparc Bletterbach  
Aldein

SO  
15

**FEST**

- › **Wiesenfest Musikkapelle Salurn**  
Festplatz Salurn

MO  
16

**FEST**

- › **Pinzoner Kirchtag**  
18.00 Uhr | Pinzon
- › **Vielmachglas**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

DI  
17

**KINO**

- › **Fünf Freunde und das Tal der Dinosaurier**  
19.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Kardinal Cusanus und der Enneberger Streit**  
20.30 Uhr | Gasthaus Rauscher  
Neumarkt
- › **Solo: A Star Wars Story (3D)**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

MI  
18

**MUSIK**

- › **Konzert „Brass Night“**  
20.30 Uhr  
Franziskaner Garten Kaltern
- › **Solo: A Star Wars Story (3D)**  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

DO  
19

**MUSIK**

- › **Sakrales Konzert**  
20.30 Uhr | Pfarrkirche Aldein

FR  
20

**FEST**

- › **Bochfest der Musikkapelle Margreid**  
19.00 Uhr | Karl Anratherhaus  
Margreid

SA  
21

**FEST**

- › **Sommerfest der Musikkapelle Girlan**  
10.00 Uhr | Tannerhof Girlan
- › **Electric Mountain**  
13.30 Uhr | Kolpingplatz Graun  
Kurtatsch

Langer Dienstag in Auer  
 Langer Mittwoch in Eppan  
 Mittwochs S'Traminer Dorfleben  
 Langer Donnerstag in Kaltern  
 Freitags Terlaner  
 Sommernacht

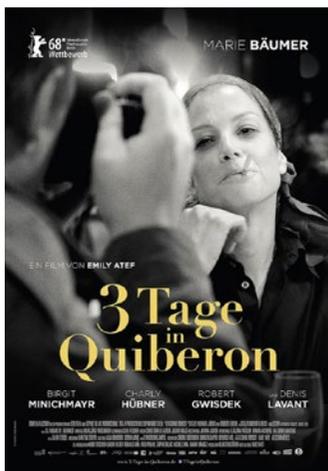
- › Fest der Bauernjugend Tramin  
17.00 Uhr | Festplatz Tramin
- › Knödel: von Kugelrund bis Kunterbunt  
17.00 Uhr | Ansitz Altenburg St. Pauls Eppan
- › Dorffest der FF Mitterdorf  
18.00 Uhr | Mitterdorf Kaltern
- › Sommerfest der Freiwilligen Feuerwehr  
18.00 Uhr | Festplatz St. Michael Eppan
- › Wiesenfest Verein „Pochi 89“  
Festplatz Salurn

SO  
22

- FEST**
- › Dorffest der FF Mitterdorf  
10.00 Uhr | Mitterdorf Kaltern
  - › Sommerfest der Freiwilligen Feuerwehr  
10.00 Uhr | Festplatz St. Michael Eppan
  - › Sommerfest der Musikkapelle Gírlan  
10.30 Uhr | Tannerhof Gírlan
  - › Wiesenfest Verein „Pochi 89“  
Festplatz Salurn
- MUSIK**
- › Classic & More 2018  
16.00 Uhr | Altersheim Griesfeld Neumarkt

MO  
23

- KINO**
- › Drei Tage in Quiberon  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern



DI  
24

- EVENT**
- › Kalterer Seespiele – Johannes Oerding  
21.00 Uhr | St. Josef am See Kaltern
  - › Tanzperformance „Don't be frightened of turning page“  
21.00 Uhr | Felsenkeller Laimburg Pfatten

MI  
25

- KINO**
- › Coco – Lebendiger als das Leben (3D)  
19.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
  - › Die kanadische Reise  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

FR  
27

- FEST**
- › Kirchttag in Aldein  
17.00 Uhr | Dorfplatz Aldein
  - › Kirchtig in Voltrui  
18.00 Uhr | Dorfzentrum Altrei
  - › Jakobifest  
18.00 Uhr | St. Jakob Tramin
  - › Die kanadische Reise  
21.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA  
28

- FEST**
- › Kirschfest  
21.00 Uhr | Graun Kurtatsch
  - › Klavierabend  
20.30 Uhr | Bösendorfer Saal Kaltern

SO  
29

- EVENT**
- › Big Bottle Party  
20.00 Uhr | Dorfzentrum St. Pauls Eppan
- FEST**
- › Kalterer Marktfest  
17.00 Uhr | Zentrum Kaltern
  - › Fest der FF Rungg  
18.00 Uhr | Festplatz Tramin
  - › Kirschfest  
18.00 Uhr | Graun Kurtatsch
  - › Wiesenfest Südtiroler Bauernjugend  
Festplatz Salurn
  - › Musikalischer Sonnenuntergang  
19.30 Uhr | Radein Weißhorn
  - › Sommerabendkonzert in Terlan  
20.30 Uhr | Ansitz Liebeneich Terlan

DI  
31

- EVENT**
- › Kalterer Seespiele – Herbert Pixner Projekt  
21.00 Uhr | St. Josef am See Kaltern
- KINO**
- › Richter von Zalamea  
20.30 Uhr | Gasthaus Rauscher Neumarkt

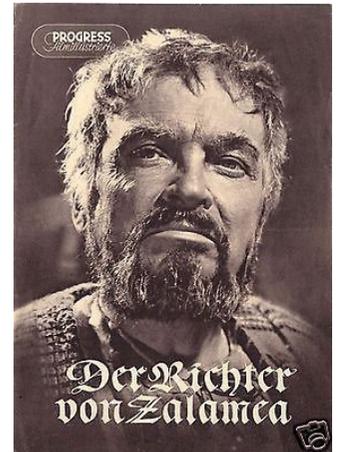




Foto: Daniel Ladurner und Michael Sinn

# Auf der Suche nach Neuland

UNBEKANNTES TERRAIN, EISIGE AUFSTIEGE, STEILE ABFAHRTEN, EXTREME MINUSTEMPERATUREN, SCHWIERIGE WETTERVERHÄLTNISSE. EXPEDITION SIBIRIEN ZUM 4.050 M HOHEN AKTRU.

Es ist Sommer und ich sitze mit zwei Ausnahmealpinisten beim Aperitif. Der Eppaner Wolfgang Hell und Michael Sinn aus Kaltern sind ganz in ihrem Element. Begeistert erzählen sie von ihrem Abenteuer: Expedition Sibirien. „Wenn man beim Bilder anschauen immer noch Gänsehaut bekommt, dann war es richtig gut“, strahlt Wolfi. Der ehemalige Skirennläufer hatte die Idee für diese Reise ins Altai-Gebirge. Begleitet wurde er von Michael Sinn, Fotograf und Filmemacher Lukas Schäfer, Daniel Ladurner und Nikolaus Gruber. Eines haben alle fünf gemeinsam, die Abenteuerlust.

## GRENZEN AUSLOTEN

Über Ostern bezogen die fünf Quartier im Nationalpark Altai. Google Earth war keine große Hilfe, exakte Landkarten gab es nicht und täglich schneite es. Dazu kamen noch Wind, Minustemperaturen von 25 bis 30 Grad, Rinnen voller Schnee, schlechte Sichtverhältnisse und die ständige Gefahr von Lawinen. „Die Risikoeinschätzung musste jeder für sich treffen. Natürlich gab es Diskussionen, ob wir weitergehen oder umdrehen sollen. Den ‚point of return‘ empfindet aber jeder anders“, betont Wolfi.

Das Gipfelglück am 4050 Meter hohen Aktru, den die Jungalpinisten über die Südseite bestiegen, war unbeschreiblich. Runter ging es mit einer spektakulären Skiabfahrt über die 1000 Meter hohe Nordwand, die bis zu 50 Grad steil ist.

„Es braucht das Wissen im Kopf und das Bauchgefühl. Erst wenn alle gut nach Hause kommen und man Leute und fremde Kulturen kennengelernt hat, hat man sein Ziel erreicht“, sagt Bergführer Hell.

## NACHAHMENSWERT?

Wolfgang Hell sagt von sich, er sei keiner, der eine Liste bekannter Berge abhaken muss. Er ist Alpinist aus Leidenschaft, der jede freie Minute seiner Freizeit in den Bergen verbringt. Am liebsten ist er allein unterwegs. Als Katastrophe sieht er die Verbreitung von Emotionen durch die sozialen Medien. Hier wird ein falsches Bild vom Berg kommuniziert. Filme wie „La Liste“ von Weltklasse-Freerider Jérémie Heitz sind nicht mit der wirklichen Situation am Berg zu vergleichen. Dort werden wochenlang Vorbereitungen getroffen, Schnee- und Wetterverhältnisse geprüft und dann kommt der Hubschrauber und fliegt den Topsporler ein“, so Hell. Er will sich jedenfalls nicht von Sponsoren diktieren lassen, was er unternehmen soll. „Ich möchte Anderen Lust machen. Jeder soll auf seinem Niveau authentisch sein.“

”

RICHTIG ODER FALSCH  
GIBT ES AM BERG NICHT.

*Wolfi Hell*

“

## VORBEREITUNG

Wer in die Berge geht und seine Grenzen ausloten will, der muss vor allem eines sein: top fit. Sinn und Hell haben sich im Gesundheits- und Vorsorgezentrum Martinsbrunn in Meran auf die Expedition vorbereitet. Sportphysiotherapeutisch wurden sie von Thomas Januth begleitet. „Wir haben einmal in der Woche hart trainiert. Zirkeltraining, Laufband, Liegestützen, Konditionstraining und vor allem Gleichgewichtstraining, wo die Tiefenmuskulatur aktiviert und die Rumpfmuskulatur gekräftigt werden, sorgten für die körperliche Fitness“, so Michael Sinn. Der Film Expedition Sibirien wird im Herbst bei RAI Südtirol ausgestrahlt. ■



~ Bergführer Wolfi Hell und Freeskier Michael Sinn

Foto: Daniel Ladurner und Michael Sinn

## WOLFGANG HELL

Jahrgang 1980, ehemaliger italienischer Skirennläufer, Bergführer, Ausbilder Carabinieri-Sportgruppe

### Was reizt dich am Berg?

*Wolfgang Hell:* Es geht um Neuland. Ich bin keiner der eine Liste bekannter Berge abhackt. Lieber ziehe ich als Erste meine Spur durch unberührtes Gelände, neue Routen erschließen und mit Land und Leute in Kontakt zu kommen.

### Wie stellst du ein Team für Expeditionen zusammen?

*Wolfgang Hell:* Jeder der mit will, muss vorher mit mir ein bis zweimal unterwegs sein. Da mache ich mir am besten ein Bild von seiner Kondition. Gleiche Interessen, der Respekt vor dem Berg. Jede Sekunde kann über Leben oder Tod entscheiden.

### Wie hast du deine Expedition finanziert?

*Wolfgang Hell:* Wir haben uns alle um Sponsoren gekümmert. Dafür möchte ich mich einfach bedanken, da es nicht selbstverständlich ist. Wir haben eine Top-Ausrüstung gehabt und zur Verpflegung gabs natürlich auch Südtiroler Speck, Schüttelbrot und Parmesankäse.

### Vorbilder?

*Wolfgang Hell:* Da fällt mir spontan nur Heini Holzer ein.

## MICHAEL SINN

Jahrgang 1992, Oberschule für Landwirtschaft Auer, Big-Mountain-Skifahrer und Freeskier, arbeitet am elterlichen Hof in Kaltern.

### Woher kommt die Liebe zum Skifahren?

*Michael Sinn:* Mit vier Jahren stand ich schon auf den Skiern. Ich habe viele Fis-Rennen erfolgreich bestritten und war in der C-Nationalmannschaft. Ich bin auch Skilehrer, aber die wahre Passion ist für mich das Freeriden, das Skifahren im freien Gelände.

### Angst heißt für mich?

*Michael Sinn:* Ich würde nicht von Angst sprechen. Respekt vor dem Berg, das ja. Natürlich sind meine Eltern und meine Freundin besorgt, wenn ich unterwegs bin.

### Expedition Sibirien?

*Michael Sinn:* Steilwandfahren in Frankreich, Schweiz, Österreich und Japan kannte ich schon. Als Wolfgang noch Leute für seine Expedition nach Sibirien suchte, habe ich ihn einfach gefragt. Die Chemie hat gepasst. Ich wollte Neues erleben und neue Erfahrungen machen. Ich habe viel gelernt und würde es wieder machen.

**Sabine Kaufmann**

sabine.kaufmann@dieweinstrasse.bz



~ Expedition bei Minustemperaturen von bis zu 30 Grad Celsius

Quelle: Daniel Ladurner und Michael Sinn



## Fußballcamp - AFC Eppan & Fußballschule M. Rummenigge

Vom 09.07. - 13.07.2018, findet in der Sportzone Rungg Gurlan, Eppan das Fußballcamp der Fußballschule Michael Rummenigge und des AFC Eppan statt. Teilnehmen können alle Fußballinteressierten und -begeisterten Kinde und Jugendlichen, Jungen und Mädchen (auch gemischt), zwischen 5-16 Jahren.

Vom richtigen Umgang mit dem Ball, der korrekten Technik und elementarem Training bis Hin zum professionellen Kicken, hier wird jedem kleinen und großen Teilnehmer etwas geboten.

**Anmeldung und Auskünfte:** Fußballclub AFC Eppan | [www.afceppan.com](http://www.afceppan.com)  
T. +39 349 6555060 - Stefan Degasperl | T. +39 393 3314663 - Bruno Santin

# Zeitvertreib

d. "Urlärchen stehen im	traditioneller Kleiderstoff	altröm. Bezirksvorsteher	früherer Name Tokios	dicker Gemüsestiel	deutsche Vorsilbe	altes niederl. Längenmaß	Kfz-Abgasentgifter (Kw.)	Angelstock	Hauptstadt Perus	großes Kirchenbauwerk	keimfrei	Teil des Pilzes	griechischer Weinbrand			
bestellen				wachsartiger Blätterüberzug	tugendhaft	bereits, ohnehin	Initialen d. Philosophen Kant	franz. Maler † ungelentk			Überbleibsel (Mz.)	chem. Zeichen für Astat	Lippenblütlerart			
Fremdwortteil: eigen, sonder			scharfer Falz				Abk.: Elektrotechnik frz.: gut	japanischer Politiker, † 1909	span. Rotwein Heilpflanze							
Wildlederimitation					unterwürfig	Departement-Hptst. (St. ...)	linksrhein. Mittelgebirge					britische Prinzessin				
Abk.: Oberbürgermeister	zur Folge haben		orient. Volksangehöriger		Marathon dieses ...			römische Göttin des Glücks				türk. Großgrundherr	Tal zw. Kälterersee u. Montiggli			
Paradiesgarten					innere Ruhe	 <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">Foto: Martin Schweiggel</p>			Umlaut		Fremdwortteil: Wasser	spanischer Männername				
Land der Zwerge (Swift)		österr. Fernsehkoch (Johann)	südt. Bildhauer u. Grafiker						Säugling	deutsche Anrede		Initialen des Malers Renoir				
									Behörde	Obstsorte a.d. Vinschgau	elegante Frau March-Zufluss		brutal	Wortteil: zurück		
kostenlos			Abk.: Selbstkontrolle, (Film)						Konsole in der Architektur							
						Schusterwerkzeug	Initialen des Malers Munch †	Adelige im alten Peru	lateinisch: Luft			Abk.: niederländisch				
Gewässerand			Hotelhallen		US-Autorin (†, Anaïs)	See ober Margreid				lateinisch: Luft			ein Unglück			
satirische Nachahmung	Ureinwohner von Jamaika	Tentakel						Titelfigur bei Milne (Bär)	Jetzt-Zustand			französisch: eins				
						höchster Gipfel d. Mendelzugs	Papstname kurz f. Monika				Reif aus Metall	Dichtkunst				
Schiffssteuerung		japan. Währung best. Artikel			Gründer Roms	frz.: Wort			lat.: Löwe	TV-System			Abk.: Fernschreiber			
					Figur bei M. Ende	Abk.: Phot		Vorläufer der EU	Elan, Schwung			Aktion	Abk.: dringend			
Saharagebirge				US-Schriftsteller, † 1849			deutsche Pop-sängerin			Ziffernkennung (engl.)			Stadt in Kalifornien (Abk.)			
Kastanien-schäler										Titelfigur bei Thomas Mann						

DEIKE-PRESS07-1921-8

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

# MANEGE FREI

## ZIRKUSKURIOSITÄTEN MIT CLOWN TINO

### Wusstest du dass ...

...Versicherungen sich weigern Zirkuskünstlern Schutz zu geben? Es handelt sich um eine Risikogruppe bzw. besonders gefährdete Personen, die diesbezüglich untern versichert werden und wenn ja, dann zu horrenden Versicherungstarifen. Einzelne spezielle Anbieter kommen Schauspielern, Jongleuren und Bodenkünstlern gerne entgegen. Ganz schwer haben es dabei aber Trapezkünstler, Tierdompteure, Feuer-speier. Und auch eine Lebens- und Altersabsicherung liegen hier in weiter Ferne. Zwar können Artisten zwischen privater und gesetzlicher Krankenversicherung unterscheiden, jedoch sind längst nicht alle Krankenkassen bereit, sie zu versichern.

Krass, wenn man bedenkt, dass Zirkuskünstler tagtäglich ihr Leben aufs Spiel setzen und das zum Erstaunen und zur Belustigung von uns allen.



### Traditionszirkus Chinesischer Nationalcircus...

...man spricht dabei nicht von einem traditionellen Zirkus sondern hier geht es um ein eindrucksvolles philosophisches Projekt, das seit über 25 Jahren als Botschaft die fernöstliche Kultur, die Einheit von Körper, Geist und Seele wundersam in die Welt „schleudert“. Dabei blickt die chinesische Akrobatikkunst auf eine 2000-jährige Geschichte zurück, wo technische, mentale und spirituelle Fähigkeiten aufs Detail perfektioniert werden. Aus über 1000 Zirkusschulen und Leistungszentren in ganz China werden die größten Talente in den verschiedensten Artistiksparten ausgebildet. Nach 10 Jahren erlangen sie die Bühnenreife und die Besten dürfen bei den Topprogrammen mitmachen. Dies der Grund warum chinesische Künstler weltweit einen uneingeschränkten guten Ruf genießen.

Staunen als Brücke zwischen den Kulturen, Faszination als Tür in einer andere Welt und Poesie als Balsam für eine gesunde Seele, dies die Verbindungsphilosophie des Chinesischen Nationalcircus.

„Papa, warum trägt eine Braut bei der Hochzeit ein weißes Kleid?“ „Weiß ist die Farbe der Unschuld, der Freude“ bekommt Karlchen zur Antwort. Daraufhin: „Und warum trägt der Bräutigam dann einen schwarzen Anzug?!!?!?!“



# U20

## WAS UNSERE JUGEND BEWEGT

von Greta Klotz

### 20 JAHRE JUGENDZENTRUM FLY

Am 8. Juni wurde das 20-jährige Jubiläum des Jugendzentrum Fly gebührend gefeiert. Ab 17.00 Uhr sorgte die Band „Stefan Pfattner & The Ricky Roots“ für eine chillige Atmosphäre. Um 19.30 Uhr begann der offizielle Teil, der mit einem Buffet eröffnet und von Jugendarbeiterin Petra Wörndle moderiert wurde. Sämtliche Bereiche des Jugendzentrums, wie die Nachmittagsbetreuung, „Fly-Cafe“ oder „Fly for Kids“ wurden vorgestellt, ehe der Leiterer Dekan die Weihe des neuen Fly-Busses vornahm. Dann führte Martina Bernardi die Gäste in die neue Homepage ein. Bevor sich das Geschehen endgültig auf die Party nach draußen verlagerte, wo „The small & the tall“ ordentlich einheizten, sorgte eine Video- und Filmsequenz von Zivildienlerin Miriam Hafner für heitere Stimmung.



### IMPROTHEATER CARAMBOLAGE IM KUBA

Wer improvisiert, steht mit beiden Beinen fest in den Wolken und legt den Kopf ins fetteste Gras der Spontanität... Am Freitag, 6. Juli um 21:00 Uhr  
Freilichttheater unter Palmen - Im kuba Garten  
Eintritt: 15 €

**KUBA**  
JUGEND UND KULTUR IM BAHNHOF

### APERITIV IM GARTEN DER BEGEGNUNG

Das JUMP-OUT-Team bedankt sich bei allen Besuchern und Helfern für die tolle Atmosphäre! Eppan rockt!



**JUMP**



### Aperitiv im Garten der Begegnung

Der erste Aperitiv im Garten der Begegnung des Jugendtreffs JOY war ein wundervoller Abend. In gemütlicher Atmosphäre gab es viele tolle Momente der Begegnung und des Zusammenseins. Mit der Hilfe unserer Jugendlichen, unseres Vorstandes und den vielen freiwilligen Helfern blüht der Garten der Begegnung immer mehr auf. Wer diesen besonderen Ort noch nicht kennt, ist herzlich eingeladen vorbei zu schauen. Am 13. Juli und 15. August lädt der JOY nochmal zu einem gemütlichen Aperitiv ein. Zudem steht der Garten von Montag bis Freitag allen Besuchern offen. Infos unter [patrick.pancheri@joy.bz.it](mailto:patrick.pancheri@joy.bz.it).

# Ü70

## FÜR UNSERE ÄLTERE GENERATION

von Lisa Pfitscher

### „GARTLEN“ AUF BALKONIEN

Ein eigener Garten ist goldwert – das wissen auch diejenigen, die keinen haben – er bereitet aber auch viel Arbeit. Mit zunehmenden Alter ist es manchmal mühsam, die Beete zu bestellen oder die Treppen auf- und nieder zu gehen, wenn die Wohnung nicht im Parterre liegt – vor allem, wenn man doch nur schnell etwas zum Kochen bräuchte! Ein Balkongarten ist eine tolle Lösung! Man glaubt gar nicht, was sich in Kisten, Hochbeeten, Töpfen und Kübeln alles züchten lässt:

- **Küchenkräuter:** Blumen in Balkonkisten sind schön – Kräuter aber auch, und funktionaler sind sie obendrein! Minze, Melisse, Schnittlauch, Petersilie, Sellerie und Vieles mehr gedeiht wunderbar darin
- **Zupfsalate:** es muss ja nicht immer ein mächtiger Salatkopf sein – manchmal ist es sogar feiner, wenn man die Blätter nach Bedarf abzupfen kann. Bis zur nächsten Mahlzeit sind gewiss ein paar nachgewachsen. Auch Mangold und Spinat fühlen sich in Kisten und Kübeln wohl
- **Hängeerdbeeren** anstatt Hängegeranien – auch farbig, und dazu noch lecker!
- **Tomaten im Topf:** wenn sie genügend Erde haben, wachsen Tomatenstauden auch am Balkon. Man kann sie am Geländer ranken lassen, wie Bohnen und Gurken übrigens auch! Mittlerweile gibt es eigens gezüchtete Balkontomaten, die mehr in die Breite als in die Höhe wachsen
- **Radieschen** und **Rohnen** (rote Beete) wachsen sehr gut in Töpfen, wenn sie tief genug sind

Man muss sich beim „Balkongartln“ außerdem viel weniger bücken, und das Beste: es fressen gewiss keine Schnecken Löcher in den Salat!



**Aktuelles aus den Altenheimen im Bezirk**  
Seniorenwohnheim „Pilsenhof“, Terlan



### BEWEGUNG UND FREUDE IM GARTEN

Sich bewegen ist gesund. Dies gilt insbesondere für die älteren Mitbürger und ganz besonders für die Bewohner von Seniorenheimen.

Oft ist Bewegung für ältere Menschen aber auch eine Herausforderung und kann unter widrigen Umständen sehr mühevoll sein. Da gibt es Behinderungen, die der gesunde, junge Mensch gar nicht wahrnimmt. Es sind die kleinen Unebenheiten im Steinpflaster, der minimal hervorstehende Randstein oder auch nur der fehlende Handlauf, die zur regelrechten Falle werden können.

Den Garten im „Pilsenhof“ als Treffpunkt der Heimbewohner und Freiraum zur Bewegung neu zu gestalten war im vergangenen Jahr ein großes Anliegen der Verantwortlichen des Betriebes. Gemeinsam mit den MitarbeiterInnen und den Gestaltern haben alle ihre Erfahrungen in ein neues Freiraumkonzept einfließen lassen. Da standen die Bedürfnisse und die Sicherheit der Heimbewohner an oberster Stelle. Das Resultat ist ein optisch anregender Therapieraum im Freien, in dem sich alle gerne aufhalten.

### SICH FREI BEWEGEN

Der Boden, eine gebundene, spezielle Gummigranulatmischung, hat die Qualität eines Fallschutzbelages. Jeder Schritt wird aufgefangen, schadlos weich fällt der Gebrechliche. Sorglos kann der geliebte Weg zur Kapelle begangen werden. Der angenehm in der Hand liegende Handlauf gibt Halt und Sicherheit, vielleicht sogar Mut, vom Rollstuhl aufzustehen.

Der Handlauf umschließt eine Blumeninsel mit allerlei Pflanzen, die die Heimbewohner aus ihrem Leben kennen, in bewusst bunten und anregenden Farben, nach Jahreszeiten geordnet. Gerne darf eine Blume abgeschnitten und mit ins Zimmer genommen werden. Manche der Pflanzen haben Heilkraft, sie werden bald Duft und besonderes Aussehen entwickeln und dadurch hoffentlich manch schwere Stunde erleichtern. Im Schattenbeet unter dem Lindenbaum finden teils immergrüne Pflanzen und schöne Blattschmuckstauden ihren Platz. Die anregende Freiraumatmosphäre soll den Heimbewohner hinausziehen, ihn animieren unter der Laube Platz zu nehmen und zu verweilen.



Foto: Weingut Seppi

# Ganz neu: Bioweine vom Weingut Seppi aus Kaltern

SEINEN OBST- UND WEINBAUBETRIEB BEWIRTSCHAFTET WERNER SEPPI AUS KALTERN BIODYNAMISCH. SEIT MÄRZ 2018 GIBT ES DEN ERSTEN EIGENEN WEIN.

Das Weingut Seppi muss man in Kaltern erst einmal finden. Noch weist kein Schild darauf hin. Werner Seppi ist einer, der um seinen Wein nicht viel Aufhebens macht. Zurzeit steckt er mit seinem Projekt in den Startlöchern. Seine Ausrichtung ist aber mehr als klar. Seit er den Hof im Jahr 2002 von seinen Eltern übernommen hat, gehen er und seine Familie einen Weg „abseits der ausgetretenen Pfade, um etwas Nachhaltiges zu schaffen“. 2008 wurde der Betrieb bio-zertifiziert. „Ich habe mir gedacht, wenn ich den Hof übernehme, will ich das Weingut nach persönlichen, individuellen Vorstellungen weiterentwickeln“, so der Kalterer Winzer und ergänzt: „Herkunft und Tradition sind mir wichtig, aber ich bin auch offen und neugierig für Neues.“

## SEIT MÄRZ 2018 IM VERKAUF

Seit März 2018 gibt es die ersten eigenen Weine, allesamt DOC-Bioweine: den Gewürztraminer panicum 2016, den Sauvignon preyda 2016, den Weißburgunder setaria 2016 und den Kalterer See Auslese pelagium 2016. Der Cabernet Franc lerian 2016 wurde Anfang Juni abgefüllt und kommt im März 2019 in den Verkauf. Alle Weine tragen Bezeichnungen, die unmittelbar mit dem Weingut in Verbindung stehen.

## RIEGEL MIT GESCHICHTE

Riegel ist die Kalterer Bezeichnung für eine kleine geografische Einheit. Die Namen der einzelnen Riegel sind oft hunderte Jahre

alt. In der Nähe des Dorfcentrums von Kaltern liegt der Riegel „Panigl“. Der Name „Panigl“ taucht in der Dorfgeschichte erstmals Mitte des 13. Jahrhunderts auf. Er deutet auf die Verwendung dieser Gegend als Hirseacker (lat. „panicum“) hin beziehungsweise auf ein Feld, das mit Gelber Borstenhirse (lat. „Setaria glauca“) bebaut war. Hier wachsen die Gewürztraminer- und Weißburgunder-Trauben der Familie Seppi. Der Riegel-Name „Prey“ stammt wahrscheinlich vom langobardischen Wort „brayda“ ab. Damit wurde Mitte des 13. Jahrhunderts ein kleines, verpachtetes Landgut bezeichnet. Hier wächst der Sauvignon. Der Riegel „See“ befindet sich, wie der Name schon sagt, am Kalterer See - eine typische Vernatsch-Lage. Der Riegel „Feld“ liegt in der Nähe des Mitterberges. Auf dem humosen, lehmigen Sandboden wächst der Cabernet Franc. Geschichtlich betrachtet weist der Riegelname „Feld“ auf die Urbarmachung eines vormals nicht landwirtschaftliche genutzten Gebiets hin.

”

DIE NATÜRLICHKEIT IST FÜR MICH NICHT DAS EINZIGE QUALITÄTSMERKMAL, ES GEHT VIELMEHR UM DEN BESTEN WEG FÜR BESTE WEINE MIT CHARAKTER UND PERSÖNLICHKEIT.

“

## Bio-Weingut Seppi

**Flächen:** 3 Hektar in Kaltern, teils Traubenlieferung an Manincor und teils eigener Wein (seit März 2018 im Verkauf)

**Bio-zertifiziert seit 2008**

**Sorten:** Weißburgunder, Sauvignon, Gewürztraminer, Kalterer See Auslese, Cabernet Franc

**Kellermeister:** Helmuth Zozin

**Weine:** Gewürztraminer panicum 2016, Sauvignon preyda 2016, Weißburgunder setaria 2016, Kalterer See Auslese pelagium 2016, Cabernet Franc Ierian 2016 (erst ab März 2019 im Verkauf)

**Gesamtproduktion:** rund 6000 Flaschen

**Verkauf:** ab Hof und über Karner Wein Plus



~ Werner Seppi- „Natur bestmöglich unterstützen.“

Foto: Weingut Seppi

### KLARE, FEINE WEINE MIT CHARAKTER

Den Bezug zur biodynamischen Bewirtschaftung entwickelte Werner Seppi noch als Mitglied der Kellerei Kaltern. Hier gehörte er der Solos-Gruppe an, einer Gruppe von Weinbauern, die ihre Weinberge nach biologisch-dynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. 2015 trat er aus der Kellerei aus und beliefert seitdem das Weingut Manincor. Seit 2016 verfolgt der Kalterer Weinbauer gemeinsam mit Winemaker Helmuth Zozin von Manincor sein eigenes Projekt. Je 12 hl Weißburgunder, Sauvignon und Gewürztraminer und je 10 hl Cabernet-Franc und Kalterer See werden bei Manincor separat eingekellert. „Es ist eine Hilfestel-

lung zur Selbstständigkeit unter Kollegen, die dasselbe wollen, wir stehen erst am Anfang, es kann sich noch einiges verändern“, erklärt Zozin. Werner Seppi hat noch keinen Keller. Der Bau ist im nächsten Jahr geplant. Seine Vorstellung sind klare, feine Weine mit Charakter. Von daher kommen große 500 Liter-Tonneaux- statt kleine Barriquefässer zum Einsatz. Die weißen Trauben werden abgepresst so wie sie sind, kommen ins Holzfass, vergären spontan und bleiben zehn Monate auf der Vollhefe. Der Cabernet Franc mazeriert vier Wochen auf der Maische im offenen Holzfass, bleibt für ca. 20 Monate im Holzfass und ein Jahr in der Flasche.

### VIEL GEDULD UND LIEBEVOLLE HANDARBEIT

Im biodynamischen Weinbau sind nicht kurzfristige wirtschaftliche Erfolge das Ziel. Im Gegenteil: Mehr Arbeit und mehr Risiko gehen manchmal auch einher mit weniger Ertrag. Seppi will die Natur in all ihren Möglichkeiten bestmöglich unterstützen und sich dabei als Winzer mit vollem Einsatz einbringen, ohne sich in den Vordergrund zu stellen. Angeeignet hat sich der Absolvent der Laiburg das notwendige Wissen für den biodynamischen Weinbau bei praktischen Schulungen mit Andrew Lorand, einem Botschafter und Lehrer der Biodynamie und Pionier bei der Diagnose und Therapie von Böden, bei Fort- und Weiterbildungsveranstaltungen sowie im Austausch mit Kollegen und Fachleuten. „Ich lege besonderen Wert auf die Erhaltung und Pflege der biologischen Vielfalt, auf die Schonung und Förderung der Nützlinge sowie auf die Stärkung der Pflanzengesundheit“, beschreibt Werner Seppi seine Philosophie. ■



~ Diese vier Bioweine gibt es seit März 2018 im Verkauf und ab nächstem Jahr auch einen Cabernet Franc

Foto: Renate Mayr

**Renate Mayr**

renate.mayr@dieweinstrasse.bz





# DIE SCHAFGARBE

„SCHAFGARBE IM LEIB, TUT GUT JEDEM WEIB“

Hildegard von Bingen erwähnt die Schafgarbe als „garwa“, was so viel bedeutet wie Gesundheitsmacher. Wahrscheinlich wurde von den Hirten beobachtet, dass die Schafe dieses Kraut suchten, wenn sie sich nicht wohl fühlten. So kam es zum Namen Schafgarbe. Der botanische Name *Achillea* ist auf den griechischen Helden Achilles zurückzuführen, der seine verwundeten Krieger mit Schafgarbe pflegte.

## BRAUCHTUM

In manchen Gegenden in Südtirol diente die *Gochal* (Schafgarbe) den Mädchen als Liebesorakel. Dazu musste man sie am Johannisabend zu einem Kranz winden. Der Kranz wurde unter das Kopfkissen gelegt und somit konnte man im Traum den Zukünftigen erkennen. Gelangweilte Schulkinder wendeten früher gerne den Trick mit dem Nasenbluten an, um den Unterricht frühzeitig verlassen zu können. Dazu wurde ein Schafgarbenblatt in der Nase so lange gedreht, bis die Nase blutete. Ein weiterer Brauch war, das Vieh mit Schafgarbenbüschel abzureiben, um es vor lästigen Ungeziefer zu verschonen. Die Schafgarbe war auch immer eine Pflanze des „Kräuterbuschen“, der an Maria Himmelfahrt geweiht wurde.

## HEILKRAFT

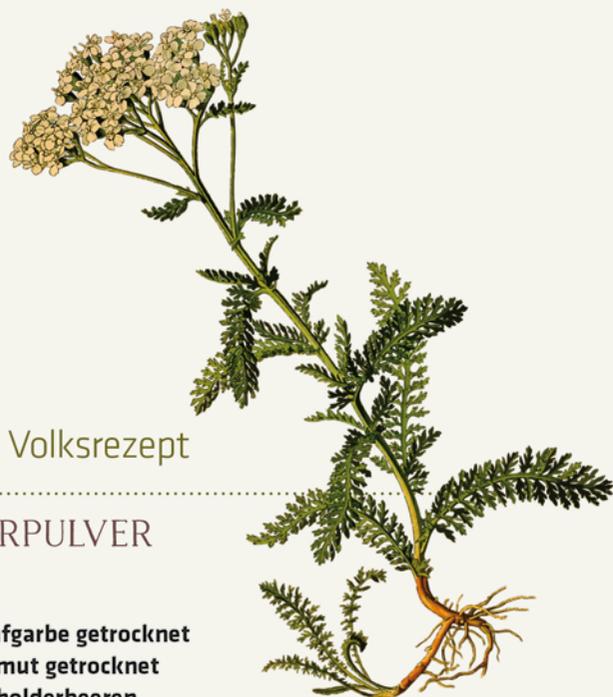
Die Schafgarbe zählt bereits in der Antike zu den wichtigsten Wundkräutern und wurde besonders auf Schlachtfeldern eingesetzt, um Blutungen zu stillen. Weiters ist es eine klassische Heilpflanze, die bei Verdauungsbeschwerden und bei Frauenleiden eingesetzt wurde und wird. Aufgrund der Form der Blätter wird die Schafgarbe auch als Augenbraue der Venus bezeichnet. Die nach Göttinnen benannten Pflanzen galten immer schon als Heilmittel für Frauen. Ihre vielseitige Verwendbarkeit verdankt sie ihren Inhaltsstoffen und zwar dem Bitterstoff Achillin, ätherischen Ölen, Flavonoiden, Salicylate und Gerbstoffen. In Südtirol sagt man auch von ihr: „Schofgorbn af Weg und Weidn heiln ollerhond Leidn“ ■



### Sigrid Thaler Rizzoli

Autorin des 2017 erschienenen Buchs „Die Zirbe“ in Zusammenarbeit mit Heinrich Gasteiger. Präsidentin der Südtiroler Kräuterpädagogik-, Landesleitung der FNL-Kräuterakademie Südtirol, deren volksheilkundlichen 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



### Volksrezept

#### BITTERPULVER

**Zutaten:**

- 10 g Schafgarbe getrocknet
- 10 g Wermut getrocknet
- 15 g Wacholderbeeren
- 10 g Anisfrüchte
- 15 g Fenchelfrüchte
- 15 g Kümmelfrüchte
- 15 g Löwenzahnwurzel

Die Zutaten mischen und fein pulverisieren. Als Kur für ca. 4 Wochen davon eine Messerspitze vor dem Essen im Mund zergehen lassen. Wirkt stärkend, vitalisierend und verdauungsfördernd.



### Küchenrezept

#### SCHAFGARBENLIKÖR

**Zutaten:**

- Schafgarbenblüten
- 5 Gewürznelken
- 1 Zimtrinde
- 2 TL Anis
- 2 TL Kümmel
- Kandiszucker
- 750 ml Schnaps

Man füllt ein großes Schraubglas bis zu einem Drittel mit Schafgarbenblüten, gibt die Gewürze und den Kandiszucker dazu und übergießt mit einem 40 %igen Alkohol. Das Ganze lässt man an einem schattigen, warmen Ort 4 Wochen ausziehen, wenn möglich zwischendurch schütteln, dann wird abgefiltert. Dieser Likör schmeckt besonders gut, wenn man ihn einige Monate nachreifen lässt.

STILVOLLES

# Gipfelstürmer mit Niveau

DAS EINMALEINS FÜR STILVOLLE WANDERER UND BERGSTEIGER

Auf den Bergen und Gipfeln sind wir alle gleich; wir befinden uns sozusagen auf Augenhöhe und es ist daher üblich, sich zu duzen. Das hebt die Stimmung, vermittelt ein Gefühl von Gemeinsamkeit und alle gesellschaftlichen Schichten verschmelzen zu einem kameradschaftlichen Miteinander. Ebenso ist es üblich, sich zu grüßen, wenn sich gleichgesinnte Wanderer und Bergsteiger begegnen. Der Blick in die unberührte Natur, die beeindruckende Naturgewalt der massiven Berge und die Schönheit von Flora und Fauna verbinden und vereinen. Das ist das Schöne und Einzigartige am Berg- und Wandersport.

Daher ist es durchaus üblich, beim langersehnten Erreichen des Gipfels diesen Erfolg mit einem kleinen Schnäpschen zu feiern. Aus Fremden werden Freunde und Kameraden und man erfreut sich gemeinsam über den Erfolg. Aber Vorsicht! Am Gipfel angekommen heißt auch, man muss wieder runter. Daher ist es wichtig, sich beim Feiern im Griff zu haben, denn ansonsten kann der Abstieg sehr gefährlich werden. Auch der Eintrag ins Gipfelbuch gehört zum Bergerfolg dazu, jedoch ist darauf zu achten, dass es keine Romane werden. Ein freundlicher Gruß, eine kurze Beschreibung des Aufstiegs, eine lustige Anekdote oder ein stimmungsvoller Moment; mehr sollte es nicht sein.

Am Gipfel stärkt man sich dann auch gerne, bevor man mit dem Abstieg beginnt. Echte und stilsichere Wanderer verursachen kaum Müll, denn sie packen umweltverträgliche und gesunde Lebensmittel ein. Speck und Käse mit Schüttelbrot oder belegte

Brote gehören dazu, sowie Obst und Gemüse und selbstgemachte Energieriegel, die keine Plastikverpackung haben. So sieht eine gute und gesunde Marenende aus.

Es versteht sich von selbst, dass jeder Abfall wieder eingepackt wird. Was man den Berg hinauftragen kann, wird man wohl leicht wieder hinuntertragen können.

Selbstverständlich verrotten Apfelbutzen oder Mandarinschalen in der Natur oder werden von Vögeln gefressen, aber ein Gipfel übersät mit organischem Abfall ist eben auch nicht besonders ansehnlich für die folgenden Wanderer. Die Sauberkeit der Berge und der Erhalt der unberührten Natur gehören mit zu den wichtigsten Verantwortun-

gen eines Bergsteigers und Wanderers. Ein achtlos weggeworfener Kaugummi benötigt 5 Jahre, um zu verrotten, ein Zigarettenstummel 2–7 Jahre und sogar eine Bananenschale braucht noch 1–3 Jahre, um komplett zu verschwinden. Nylonfasern verunstaten die Natur für bis zu 60 Jahre, Plastiksäcke 120 Jahre, Blechdosen 500 Jahre und Plastikflaschen benötigen bis zu 1000 Jahre, um zu verrotten.

Das umweltfreundliche Verhalten der Wanderer und Bergsteiger erhält unsere Natur und die Freude an diesem Sport bzw. dieser Freizeitbeschäftigung. ■



Quelle: Archiv

Petra Bühler  
gourmetschule.de



## Abo Aktion 2018

### Werden Sie Freund oder Gönner der „Weinstraße“

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

**Und so wird es gemacht:** Ganz einfach! Bei Ihrem nächsten Besuch in der Bank oder bei der Post können Sie unsere Zeitschrift durch die Überweisung des Jahresbetrags unterstützen.

**Unsere Konten:** Raiffeisen: IBAN IT98 J 08255 58160 000300009903, SWIFT/BIC: RZS BIT 21048  
BancoPosta: IBAN IT46 I 07601 11600 000089105530

**DANKE!**

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

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

**Gönner-ABO\*** 30,00 Euro

**Unterstützer-ABO\*** 100,00 Euro

\* Sollten Sie das Unterstützungsabo nicht einzahlen, erhalten Sie natürlich weiterhin kostenlos „die Weinstraße“ zugesandt.



Foto: Marco de Biasi/PesceMach

# Trout Area: Sanftes Fischen aus Japan

UM DIE FORELLEN NICHT ZU TÖTEN, HABEN DAVIDE GONZATI (41) AUS SALURN UND ALEX DADÒ (17) AUS MONTAN EINE ART ZU FISCHEN AUS JAPAN ENTDECKT: TROUT AREA.

Beide sind leidenschaftliche Fischer, beide wollen die Fische nicht töten, wenn es nicht unbedingt sein muss. Dies hat sie zu „Trout Area“ geführt, einer ultraleichten Art des Spoon-Spinning-Angelns aus Japan. „Diese Art des Fischens eignet sich mehr für künstlich eingerichtete Seen und ruhigem Gewässer“, erklärt Davide Gonzati (links im Aufmacherbild, Anm.d.Red.). Denn gefischt wird mit ultraleichtem Material: mit Ruten unter zwei Metern und einem Wurfgewicht von 0 bis 5 gr., dünnsten Fäden, kleinsten Ködern aus Metall (Spoon) im Bereich von 0,5 bis 5 gr. ohne Widerhaken sowie Angelrollen der

Größe 1000/2000. So lässt sich die Rute mit Leichtigkeit auswerfen und führen, trotz des geringen Ködergewichts.

## ACHTUNG VOR DEM FISCH UND NO KILL

Im Unterschied zum herkömmlichen Angeln, wo die Forelle den Haken samt Köder (meist sind es Mehlwürmer) schluckt und danach – weil verletzt – getötet werden muss, ist das oberste Ziel bei Trout Area: no kill! Beim Trout-Area-Fischen bleibt der Haken meist außerhalb des Mundbereichs der Forelle. Bewegt sich der Fisch etwas mehr, dann löst sich der Haken von

alleine. Die Herausforderung des Fischers ist es, es nicht soweit kommen zu lassen. Gerät der Fisch ins Netz, dann ist das oberste Credo, den Fisch so zu behandeln, dass er nicht verletzt wird und ihn wieder frei zu lassen. Dafür braucht es neben dem Spoon ein eigenes Netz aus Silikon. Dank Silikon werden die Schleimhäute des Fisches und damit ihre Schutzschicht nicht verletzt. Der Spoon wird mit einem Metallstab dem so genannten „releaser“ entfernt, der es dem Angler erlaubt, den Fisch noch im Wasser zu befreien, ohne ihn zu berühren.

## LEHRMEISTER HOSONO NEO MASAHIRO

Gelernt haben Davide Gonzati und Alex Dadó diese Art des Fischens auf Youtube. Hier erklärt einer der besten Trout-Area-Fischer weltweit, der Japaner

”

LEIDER IST DIE KULTUR, DIE FISCH ZU TÖTEN, IN SÜDTIROL NOCH STARK VERANKERT IM UNTERSCHIED ZUM CATCH AND RELEASE.

*Davide Gonzati*

“

Hosono Neo Masahito, die Technik. Ein bis zwei Mal im Jahr hält er Kurse in Italien. Auf Sky TV gibt es zudem einmal in der Woche eine eigene Sendung dazu. „Mich begeistert diese Art des Fischens, da ich die Forellen nicht mehr umbringen muss; zudem spürt man mit dem ultraleichten Material jede Vibration im Wasser, das macht das Fischen spannend und es ist eine Herausforderung, den Fisch ohne Widerhaken zu landen“, begründet Alex Dadò seine Leidenschaft für Trout Area.

### NUR GEDULDET

In unserem Bezirk tun sich die beiden schwer, einen Teich zu finden, um ihrer Leidenschaft zu frönen. Sie werden bestenfalls geduldet. Im restlichen Italien gibt es ausgewiesene Trout-Area-Seen. Die Fanggemeinde für diese Art des Fischens ist stark im Steigen begriffen. Das zeigen die vielen Einträge in den sozialen Netzwerken, aber auch das wachsende Sortiment an Angeln und Zubehör. Die Ruten kosten von 70 Euro bis zu 1000 Euro. Meistens werden sie aus Japan importiert.

”

ES IST EINE HERAUSFORDERUNG, DEN FISCH OHNE WIDERHAKEN ZU LANDEN.

Alex Dadò

### WETTFISCHEN MIT TEILNEHMERN AUS GANZ NORDITALIEN

Überrascht waren Davide Gonzati und Alex Dadò als sie vor einem Jahr in einem privaten Fischerteich in Salurn ein Trout-Area-Wettfischen organisierten und diesen Wettbewerb über Facebook bewarben. 18 Teilnehmer aus Verona, Mailand und Brescia nahmen daran teil. „In dem Moment, wo der Fisch im Netz ist, zählt der Punkt, wer den Fisch berührt oder ihn zu Boden fallen lässt, verliert ihn“, erklärt Davide Gonzati eine Wettkampfgel. Die Vorteile: kein verletzter oder toter Fisch, kein Einsatz von Lebendködern, keine blutverschmierten Hände, und es müssen für das Wettfischen nicht eigens Forellen in den Teich eingesetzt werden. „Der Spaß ist viel größer, wenn man die Forellen wieder frei lassen kann“, meinen die beiden überzeugten Trout-Area-Fischer. Wer in Südtirol dem sanften Angeln nachgeht, ist Fliegenfischer. Vielleicht findet auch diese No-Kill-Alternative aus Japan hierzulande mehr Anhänger. ■

“

Renate Mayr

renate.mayr@dieweinstrasse.bz



^ Unverletzt zurück ins Wasser: Alex Dadò beim Trout-Area-Wettfischen in Salurn im Mai 2017

Foto: Marco de Biase/Pescanet.it



^ Spoon - kleinste Köder aus Metall ohne Widerhaken, um die Forellen nicht zu verletzen

Foto: Renate Mayr



Effektiv werben?

^HEAD  
\_media

Wiesenbachweg 3/1 | Eppan  
T 0471 051260 | info@ahead.bz | ahead.bz

# Der Mann am See

IM JANUAR 2018 JÄHRTE SICH ZUM 50. MAL DER TODESTAG DES HEIMATMALERS MAX SPARER. DIE HOLZSCHNITTE UND MALEREIEN DES KÜNSTLERS AUS EPPAN GENIESSEN IM ÜBERETSCH ABER AUCH DARÜBER HINAUS GROSSES ANSEHEN.

Die Gastwirtin Marlies Sparer aus Montigggl weiß gut über das Leben von Max Sparer Bescheid. Sie ist die Initiatorin des kürzlich herausgegebenen Jubiläumskalenders (siehe Infokasten), der Überetscher Motive des Malers darstellt. Bereits am Dreikönigstag hat die engagierte Montigglerin eine Ausstellung über Max Sparer und sein Wirken organisiert. Den Künstler, der von 1931 bis zu seinem Tod 1968 am so genannten „Seeschlössl“ direkt am Großen Montiggler See lebte, lernte sie schon als junges Mädchen kennen. „Ich durfte als 6-Jährige meine Omi oft zum Schlössl begleiten, die dort gegen 16 Uhr die Dolomiten von Sparer gelesen hat.“ Die Ausstellung, bei der über 80 Bilder sowie



Besitztümer des Künstlers gezeigt wurden, erfreute sich großer Beliebtheit. „Ich habe Bilder aus Privatbesitz zusammengesucht, die noch kaum einer zu Gesicht bekam“, erzählt Marlies Sparer stolz. Sie, die trotz Namensgleichheit nicht mit dem Maler verwandt ist, wollte mit der Ausstellung etwas für die Dorfgemeinschaft bieten und den Künstler, dessen Bilder sie so schätzt, würdigen.

## AUTODIDAKT UND LEBEMANN

„Max Sparer war ein künstlerisches Naturtalent von regionaler Bedeutung“, erklärt der Kunsthistoriker Karl Plunger aus Eppan, der mit dessen Sohn Elmar eng befreundet war und sich mit der Biografie und den Werken des einheimischen Malers beschäftigt hat. „Im Überetsch haben ihn alle gekannt und in Südtirol ist er vielen ein Begriff.“ Maximilian Johann Sparer, so der volle Name, wurde am 6. Juni 1886 in Söll in Tramin geboren. Der Vater Johann-Anton Sparer stammte aus Girlan, die Mutter Katharina Roner von Söll. In seinen jungen Jahren besuchte er die Lehrerbildungsanstalt in Bozen, dann das Franziskanergymnasium. „Er

schloss die Schule aber nicht ab und hatte keine akademische Ausbildung“, erzählt Plunger. „Nach Unterricht bei den bekannten Holzschneidern Carl Moser, Karl Pferschy und Albin Egger Lienz

gab er sich verstärkt der Malerei und dem Holzschnitt hin.“ Eben dieser Farbholzschnitt, eine aufwendige Technik, war sein Meisterstück. Bereits ab 1920 wurden seine Bilder bei wichtigen Ausstellungen in Südtirol gezeigt. Zweimal – 1928 und 1932 – stellte er sogar auf der Biennale in Venedig aus. Sparer umgab sich häufig mit anderen Künstlern und war Gründungsmitglied des Südtiroler Künstlerbunds im Jahr 1946. Anzutreffen war er häufig im Vögele und auf der

Haselburg in Bozen, damals gern besuchte Künstlertreffpunkte. „Sparer war humorvoll, gesellig und geistreich“, weiß Plunger aus Erzählungen von Weggefährten. „Er hatte einen großen Freundeskreis mit Hans Plangger, Ignaz Stolz, Edy von Ferrari.“ Auch in Montigggl, wo er über drei Jahrzehnte lebte, kannte man ihn gut. Seine Kunst wurde geschätzt, er war allerdings einer, der in den Tag hineinlebte und daher nicht von jedem ernst genommen wurde, erzählt Marlies Sparer. Max Sparer war dreimal verheiratet, dreimal verwitwet und hatte drei Söhne. Nach dem Tod des letzten Sohnes Elmar stand das Schlössl in Montigggl, das sich im Besitz der Gemeinde Eppan befindet, leer.

## KUNST ÜBER UND FÜR DIE HEIMAT

Die Werke von Sparer umfassen Ölgemälde, Aquarelle, Holzschnitte, Druckgrafiken. „Sparers Arbeiten sind großflächig und wirken monumental – dies kommt besonders im Holzschnitt zur Geltung. Die Handschrift von Egger Lienz ist klar zu erkennen. Beeindruckend sind insbesondere die markanten Farbkontraste“,



~ Das Titelblatt des neu erschienenen Kalenders ziert den Montiggler See mit Wasserschlössl und Badehütte. Öl auf Leinwand (1910/20)

beschreibt Plunger den Stil von Sparer. „Er hat auch grafische Werke hinterlassen: Zeichnungen mit Bleistift, Tusche und Radierungen, vor allem Porträts. Es gab sogar zwei Freskos, von denen sich eines am Turm im alten Schwimmbad in Montiggel befand.“ Die Motive von Sparer sind einfach aber wirken vertraut. Es ist die Südtiroler Kultur- und Naturlandschaft mit seinen Bergen, Reben, Seen und Burgen, das bäuerliche Leben bei der Arbeit, die heimischen Tiere in diversen Farbkonstellationen. Plunger weiß: „Sparer hat eine ansprechende Heimatkunst geschaffen, so dass er viele Abnehmer fand. Das waren zum Beispiel Optanten, die ein Stück Heimat mitnehmen wollten.“ Noch heute ist es die Einfachheit und Heimatverbundenheit der Motive, die viele Leute bei Sparer Bildern anspricht. So auch Marlies Sparer: „Ich finde seine Bilder widerspiegeln auch mein Leben.“, erklärt sie ihre Begeisterung. „Es sind viele Kindheitserinnerungen dabei.“ Vor allem viele Motive aus dem Überetsch, aber auch anderen Teilen Südtirols erkennt man in den Werken: der Schlern, St. Magdalena, Sulden vor dem Ortner.

### NATURVERBUNDENES LEBEN

Eine Werkesammlung von Sparer listet 626 Bilder, das sind aber lange nicht alle, weil viele ins Ausland verkauft wurden oder

unbekannt sind. Privat war Sparer nicht nur Maler und Grafiker, sondern auch leidenschaftlicher Fischer und begabter Zitherspieler. Schon bevor er zu Bekanntheit als Maler gelangte, hatte er in Gasthöfen und Hotels Auftritte mit der Zither unter anderem vor bekannten Persönlichkeiten in Südtirol und Innsbruck. Darunter befand sich sogar der spätere Kaiser Karl von Österreich im Jahr 1911 im Kurmittelhaus in Brixen. Obwohl Sparer mit Künstlern verkehrte, lebte er andererseits auch zurückgezogen, verraten seine Biografen. Ein Mann, der das Leben genoss und sich gerne auf lange Wanderungen begab, um seine Bilder in Freiluft zu schaffen. Marlies Sparer hat ein Archiv zu Sparers Leben aufgebaut, es enthält Kopien von Geburtsurkunden, Briefen, Fotos und Postkarten. Viele persönliche Dinge kamen zum Vorschein, als die Gemeinde Eppan das Schlössl, den jahrzehntelangen Wohnort des Malers, ausgeräumt hat. Das meiste landete im Müll und nur dank einiger historisch bewusster Personen, ehemaligen Gemeindereferentinnen aus Eppan konnte vieles gerettet werden. Zum Vorschein kamen nicht nur Briefe und Fotos, auch Skizzenblöcke, Werkzeug und sogar eine alte Druckerpresse. Sparer hat es genossen am Montiggler See zu verweilen, beim Fischen, umgeben von einer idyllischen Naturlandschaft. Obwohl er zu Lebzeiten bekannt war, ist er 1968 verarmt gestorben. ■

**Greta Klotz**

[greta.klotz@dieweinstrasse.bz](mailto:greta.klotz@dieweinstrasse.bz)



**i** Der Jubiläumskalender wurde am 6. Juni am Schlössl des großen Montiggler Sees vorgestellt. Zahlreiche Kunstliebhaber und Heimatinteressierte erfreuten sich an der Erinnerung des bekannten Maler Max Sparer. Im Anschluss lud die Organisatorin Marlies Sparer zu einem guten Glas Wein und dazu tischte Wolfgang Moser vom Gartenhotel Moser zu einem originellen Erfrischungskulinarium von Gourmetköchin Tina Marcelli. Den Jubiläumskalender 2019 erhalten Sie in der Tennisbar Sparer in Montiggel Dorf. Der Kalender wird auch gerne per Post zugestellt. Der Erlös kommt der Freiwilligen Feuerwehr von Montiggel zugute. Preis 20,00 Euro. Kontakt: Marlies Sparer Tel. 0471 664657 oder 338 7629002

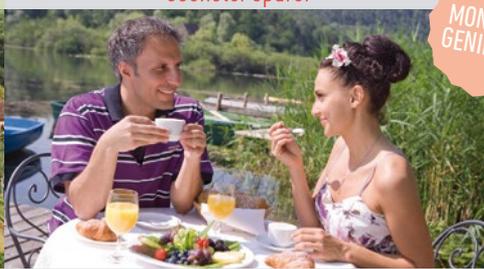
  <p><b>Montiggler Tennisplätze, kleine Imbisse &amp; warme Küche</b> täglich von 8.30 bis 22.00 Uhr T 0471 664 657 • <a href="mailto:tennis.sparer@gmail.com">tennis.sparer@gmail.com</a></p>	  <p><b>Frühstück am See mit kreativen Frühstücksversionen</b> täglich von 8 bis 11 Uhr T 0471 664 061 • <a href="mailto:info@seehotel-sparer.it">info@seehotel-sparer.it</a></p>	  <p><b>Montiggler Gourmet Stube mit Gerichten von Tina Marcelli</b> Restaurant 11.30 bis 19.00 Uhr   Gourmetstube FR, SA, SO T 0471 662 095 • <a href="mailto:info@gartenhotelmoser.com">info@gartenhotelmoser.com</a></p>
---	--	---



Foto: TV Eppan / Seppi

# Die Burg Hocheppan ist neu erwacht

AUF EINEM PORPHYRSPORN HOCH ÜBER MISSIAN THRONT STOLZ DIE BURG HOCHPEPPAN.  
SEIT DEM ERWERB DURCH DIE GEMEINDE EPPAN IST NEUES LEBEN IN DIE BURGANLAGE EINGEZOGEN,  
DANK DES VIELSEITIGEN VERANSTALTUNGSANGEBOTES UND DANK DER TÜCHTIGEN WIRTSLEUTE.

Im fernen Jahre 1116 wird in einer Urkunde der Name Ulrich I. de Piano (1102–1149) erwähnt, der als der Erbauer der Burg angesehen werden kann. Innerhalb kurzer Zeit entwickeln sich die Grafen von Eppan, die übrigens Lehensmänner der Bischöfe von Trient waren, zu einem der mächtigsten Adelsgeschlechter der damaligen Zeit. In ihrem Besitz sind phasenweise nicht weniger als 18 Burgen mit den dazugehörigen Weingütern, Wäldern, Äckern und Höfen. Sie reichen von Ulten (Eschenlohe) bis ins Passeier (Jaufenburg), von St. Pauls (Altenburg) ins Sarntal (Reinlegg) bis nach Mareit bei Sterzing, vom Nonstal (Belasi) bis nach Tenno nördlich des Gardasees. Sie gründen 3 Klöster: das bekannteste ist das Augustinerchorherrenstift in St. Michael an der Etsch/San Michele, das auch ihre Grablege wird.

Freilich waren die Eppaner, zur damaligen Zeit sehr häufig anzutreffen, in Dauerkonflikten verwickelt mit dem Bischof von Trient und mit den ebenfalls sehr mächtigen Grafen von Tirol. Es ging um Lehensrechte, Erbgeschichten, letztlich um Macht und Einfluss in den ihnen an-

vertrauten Gebieten. Die Eppaner zogen in diesen Kämpfen letztendlich den Kürzeren.

## ULRICH III. – DER EINFLUSSREICHSTE EPPANER

Ulrich III. nimmt an zwei Kreuzzügen teil und zwar in den Jahren 1202–1204 und am 5. Kreuzzug in den Jahren 1217–1221. Über seine erste Frau Sophie von Andechs hatte er auch Beziehungen zum Königreich Jerusalem, was zeigt, wie vernetzt und international schon damals die Adelsgeschlechter waren. Kreuzzüge waren sehr abenteuerliche und gefährliche Unternehmungen, die sich auch über mehrere Jahre hinzogen und man von Glück sprechen konnte, wenn man unverehrt in die Heimat zurückkam. Ulrich III. hat an der Burganlage die meisten Spuren hinterlassen: er lässt den Wohnturm bauen, wo heute im Parterre die Gastwirtschaft untergebracht ist, während der übrige Bau heute als Wohnung für das Pächterpaar dient. Ulrich III. erweitert den Palas und erhöht die Westmauer zwischen Turm und Palas. Er lässt den 34 Meter hohen, weithin sichtbaren Kreideturm als Alarm- und

Überwachungsbau errichten. Für seine zweite, bei der Heirat erst 15-jährige Frau Adelheid von Flavon und für seine zwei Söhne erbaut er das prunkvolle Schloss Boimont.

Das besondere Verdienst von Ulrich III. ist es aber, dass er zwischen 1204–1210 die Burgkapelle mit Fresken ausmalen ließ. Die Fresken stoßen heute noch bei allen Besuchern nicht nur wegen ihres Alters, sondern vor allem wegen der dort dargestellten Motive und der Farbenpracht, die sich über 800 Jahre lang so eindrucksvoll erhalten hat, auf große Bewunderung. Eine Reihe unglücklicher Umstände führte dazu, dass die beiden Söhne von Ulrich III. in jungem Alter starben und das mächtige Geschlecht der Eppaner nach ca. 200 Jahren erlischt.

## DIE GEMEINDE EPPAN ERWIRBT DIE BURGANLAGE

Nach vielen verschiedenen Besitzern, die ab dem 18. Jhd. die Burg zur Ruine verkommen ließen, erwarb im Jahre 1914 Graf Sighard von Enzenberg die Burg Hocheppan. Dessen Sohn Georg hat die

Ruine und die Fresken im Laufe der Jahre gründlich restaurieren lassen und so vor einem weiteren Verfall bewahrt. Am 8. April 2017 übergab der alte Eigentümer der Burg, Graf Michael Goess Enzenberg symbolisch die Burgschlüssel an den neuen Besitzer, Bürgermeister Wilfried Trettl in Vertretung der Bürger Eppans, die somit offiziell in den „Besitz“ einer Burg kamen. Verwaltet wird die Burganlage in Zukunft von der „Hocheppan GmbH.“, zu deren Präsidenten Carl Philipp Baron Hohenbühel gewählt wurde.

### EINE VIELFALT VON INITIATIVEN BELEBEN DIE BURG

Es war von Anfang an das Ziel der Gemeinde Eppan, die Burg zu einem beliebten Ausflugs- und Erlebnisziel für Gäste und Einheimische werden zu lassen. Zuerst wurde ein Wettbewerb zur Führung der Anlage ausgeschrieben. Anni Zuchristian aus St. Pauls überzeugte die Kommission mit ihrem Angebot und ihren Vorstellungen zur Belebung der Burg am meisten. Die Paulsnerin und ihr Lebensgefährte Peter Fink wurden mit der Führung der Burg betraut. Um kulturhistorisch interessierten Besuchern entgegen zu kommen, wurden engagierte Fachkräfte gefunden, die ganztägig im Rahmen von Führungen von der Geschichte der Burganlage erzählen, aber auch die europaweit bekannten Fresken der Burgkapelle erläutern.

Seit dem 18. Jh. war diese Kapelle dem Verfall preisgegeben, sodass es ab 1767 zu einem Verbot von Messfeiern kam. Am 5. Juli 2017 segnete der Bischof Ivo Musser die Kapelle neu, stellte sie unter den Schutz der Heiligen Maria Magdalena, deren Patrozinium jetzt alljährlich am 22.



~ Der Verwaltungsrat der Hocheppan GmbH v.l.n.r.: Koordinator Thomas Rauch sowie die Verwaltungsratsmitglieder Wilfried Trettl, Monika Hofer Larcher, Präsident Carl Philipp Baron Hohenbühel, Sigrid Mahlknecht Ebner, Massimo Cleva und Philipp Waldthaler

Foto: TV Eppan

Juli feierlich begangen wird. Es gibt jetzt auf Hocheppan einen Kirchtag, und das sanierte Glockengeläute erklingt nicht nur zur Patroziniumsfeier, sondern täglich zur Mittagszeit. Auch der Zugang zum unterhalb der Burg, an der Wegkreuzung nach Andrian gelegenen Kreideturm wurde von Arbeitern des Bauhofes Eppan vorbildlich gestaltet, sodass man jetzt bequem dorthin gelangen kann. Interessant und hochaktuell auch die am Fuß des Kreideturms gelegene Wolfsgrube, die welche mit einer Informationstafel versehen und restauriert wurde.

Da sich im ehemaligen Palas der Burg auch ein gut eingerichteter Gastraum für ca. 35–40 Personen befindet, wird das einmalige Ambiente auch in Anspruch genommen zum Abhalten von Betriebstagen und

Feiern zu unterschiedlichen Anlässen. Angeboten wird auch ein Parcours zum Bogenschießen. Die Burg Hocheppan ist auch Teil der „Castelronda“, wo verschiedene Burgen von Bozen und des Überetsch dem Publikum geöffnet und durch unterschiedliche mittelalterliche Angebote erlebbar gemacht werden. Es gibt auch ganz neue Initiativen: So fand Ende Juni der 1. Burgenlauf von Unterrain nach Hocheppan statt. Man sieht: die Burg lebt, der einmalige Ort animiert zu immer neuen Ideen und Initiativen, er ist im wahrsten Sinne des Wortes zu einem Kraftort geworden. ■

**Alfred Donà**

[alfred.dona@diweinstrasse.bz](mailto:alfred.dona@diweinstrasse.bz)



**HOCHEPPAN**  
BURG - CASTELLO

T 333 669 8212 - [hocheppan.it](http://hocheppan.it)

**KNÖDEL  
STRAUBEN  
MARENDE**

von Ostern  
bis Allerheiligen

**Burgschenke**

10 - 18 Uhr täglich (Mittwoch Ruhetag)  
Oktober kein Ruhetag

**Bogenparcour**

Verleih 10-17 Uhr täglich (ab 6 Jahren)



# Erste Hilfe für verletzte Vögel

VERLETZTEN VOGEL GEFUNDEN – WAS TUN? VOM RICHTIGEN VERHALTEN KANN DAS LEBEN EINES WILDTIERS ABHÄNGEN.

Ein schwer verletzter Vogel ist kein schöner Anblick. Aber bitte schaut nicht weg! Gerade im Frühjahr und im Sommer findet man auf Spaziergängen oft verletzte Vögel. In der Stadt sind es meistens Amseln, Schwalben, Tauben oder Spatzen, Greifvögel sind eher die Ausnahme. Ein gebrochener Flügel oder ein gebrochenes Bein gehören versorgt. Auch ein Schädel-Hirn-Trauma kommt nach einer Kollision mit einer Glasscheibe häufig vor. Wenn der Vogel noch lebt, sollte man den Vogel entweder von seinem Leiden erlösen oder zur Gesundheit beitragen.

## ERSTVERSORGUNG

Zuerst sollte man den Vogel eine Weile beobachten, damit man besser entscheiden kann, ob der Vogel Hilfe braucht oder nicht. Seid hilfsbereit, aber nicht übereifrig. Wenn man sicher ist, dass der gefundene Vogel ernsthaft verletzt ist, darf man keine Zeit verlieren. Vögel haben einen hohen Stoffwechsel und überstehen Verletzungen nicht lange. Daher gilt es, schnell zu reagieren. Um den Vogel einzufangen, kann man ihn vorsichtig in eine Ecke treiben und mit einer Decke oder Jacke einfangen. Das ist nicht nur schonend für den Vogel, sondern dient auch dem Selbstschutz. Ge-

rade verletzte Vögel sind verängstigt, leicht aggressiv, kratzen oder zwicken. Achten sollte man dabei auf den Schnabel und bei großen Vögeln zudem auf die Krallen. Auch empfiehlt es sich Handschuhe zu benutzen, da die Tiere krank sein könnten. Zur Untersuchung und zum Transport eignet sich ein luftdurchlässiger Karton. Käfige mit Gitter eignen sich nur bedingt. Am besten mit einem Tuch abdecken. Vögel brauchen Ruhe und Dunkelheit.

Die Vögel sind keine Kuschtierchen und sollten daher so wenig wie möglich berührt oder gar gestreichelt werden. Die Vögel fürchten sich und können einen Schock erleiden. Oft erholt sich ein Vogel nach einer kurzen Ruhephase und kann innerhalb kurzer Zeit in die Freiheit fliegen. Jungvögeln deren Federkleid noch nicht ausgebildet ist, sind warm zu halten, sonst unterkühlen sie sehr schnell und alle Mühe war vergebens.

## DIAGNOSE DES VERLETZTEN VOGELS

In Bozen haben einige Freiwillige den Verein „crab“ gegründet. Sie kümmern sich um verletzte Vögel. An die 200–300 Vögel werden jährlich betreut. „Wir haben aber keinen 24-Stunden-Abholdienst, so wie es das in Italien oft gibt“, sagt Frances-

co von „crab“. Man kann die Tierfreunde aber jederzeit anrufen und die verletzten Tiere in Bozen abgeben. Vögel, die einen medizinischen Eingriff brauchen, werden zum Tierarzt gebracht und versorgt. ■

**i** Centro recupero avifauna Bolzano  
Mühlbachpromenade 22 – Bozen  
T 333 4221826 | [www.crabozano.org](http://www.crabozano.org)  
Pflegezentrum für Vogelfauna  
Dorf Tirol | T 0473 22 15 00  
[www.gufyland.com](http://www.gufyland.com)



**Weitere Informationen:**  
Südtiroler Tierfreundeverein  
E-Mail: [praesident@tierfreunde.it](mailto:praesident@tierfreunde.it)  
[www.tierfreunde.it](http://www.tierfreunde.it)

# Innovation aus Tradition

WENN AKADEMISCHES UND HANDWERKLICHES AUFEINANDERTREFFEN UND BEIDE SEITEN DAVON PROFITIEREN, DANN IST DIE ZIELSETZUNG DES VEREINS ZUR FÖRDERUNG HISTORISCHER HANDWERKSTECHNIKEN VOLLENDT ERFÜLLT.

Verena Geier

Gegründet wurde der Verein, nachdem der Innsbrucker Hafnermeister Erich Moser, gemeinsam mit dem Institut für Archäologien der Universität Innsbruck, einen universitären Weiterbildungskurs zur Restaurierung historischer Kachelöfen organisiert hatte. Hafnermeister aus Österreich, der Schweiz, Deutschland und Südtirol nahmen am vierjährigen Kurs teil und wollten die geknüpften Kontakte auch nach der Absolvierung des Kurses weiterführen und das Netzwerk zusätzlich ausbauen. So gab es nach der Gründung des Vereins in Österreich im Jahre 2015 nach nur einem Jahr auch einen Rechtssitz in Südtirol und in der Schweiz.

## JÄHRLICHE TREFFEN

Seitdem werden jährlich Treffen organisiert, bei denen renommierte Akademiker den theoretischen Aspekt des Restaurierens von Kachelöfen beleuchten, bereits restaurierte Öfen besichtigt werden und Handwerker ihre Erfahrungen und die angeeigneten Techniken erklären. „Genau diese Verzahnung liegt den Mitgliedern unseres Vereins am Herzen“, erklärt Stephan Pedoth aus Kurtinig, der selbst Hafnermeister und Vorsitzender des Vereins in Südtirol ist. „Aus dem einstigen Prestigeobjekt Kachelofen, das vor Hunderten von Jahren in Ansitzen, Burgen und Schlössern der Adligen anzufinden war, ist heute eine Rarität geworden, die es unbedingt zu bewahren gilt, denn in den historischen Öfen verschmelzen Kunst, Geschichte und Handwerk zu einem Ganzen.“

## PLATTFORM, UM SICH FORTZUBILDEN

Durch den Verein, der ausschließlich ehrenamtlich arbeitet, wurde eine Plattform geschaffen, die nicht nur von Hafnermeistern, sondern auch von Museumsdirektoren genutzt wird, um sich fortzubilden. Dies gelingt vor allem auch deshalb, weil es die Mitglieder immer wieder schaffen, angese-



Foto: Stephan Pedoth

hene Referenten, wie den Keramiker Thomas Bohle oder den ZDF-„Bares für Rares“-Experten Albert Maier, für ihre Tagungen zu gewinnen. Der Austausch zwischen handwerklichen und akademischen Fachleuten stehen dabei im Mittelpunkt, jeder soll etwas mit nach Hause nehmen. „Besonders danken muss man hier den Referenten, die immer unentgeltlich Vorträge halten, und vor allem auch den Privatpersonen, deren renovierte, in den Privaträumen stehende Kachelöfen von den Teilnehmern der Tagungen besichtigt werden dürfen.“

## TRADITION FORTFÜHREN

Bereits im 8. Jahrhundert wurden im Elsass Kacheln gebrannt und verziert, der älteste Kachelofen in Südtirol stammt aus dem 16. Jahrhundert – dass das Handwerk des Hafnermeisters bis heute lebendig geblieben ist, hängt mit Sicherheit auch damit zusammen, dass es bis heute Menschen gibt, denen nicht nur das Moderne wichtig ist, sondern besonders auch das Kunstvolle und Besondere eines Kachelofens am Herzen liegen – wie dem Verein zur Förderung Historischer Handwerkstechniken. ■



## WIRTSCHAFTSEXPERTE

Dr. Gregor Oberrauch



### Entsendung von Arbeitnehmern (grenzüberschreitend)

Binnen zwei Jahren müssen alle Mitgliedsstaaten die neue EU-Richtlinie in ihre nationalen Bestimmungen übernehmen. (neue Entsendungsrichtlinie) Folgendes wurde beschlossen: Der Zeitraum der Entsendung wurde reduziert und wird somit künftig auf 12 Monate festgelegt. Bei einer schriftlichen Begründung kann dieser Zeitraum auf max. 18 Monate angehoben werden. Eine weitere wesentliche Änderung ist der Grundsatz zur „Gleichwertigkeit zur Gleichheit“ zwischen den Arbeitnehmern/Arbeiter in den einzelnen EU-Mitgliedstaaten. Es müssen somit künftig der Mindestlohn, die Verpflegung vor Ort usw. des jeweiligen Staates strengstens eingehalten werden. Dies alles, um über Lohndumping in den anderen Mitgliedsstaaten Arbeit zu akquirieren.

### Meldung ENEA 2018:

Auch hier gibt es eine Neuerung. Künftig müssen auch Sanierungsarbeiten welche in den Bereich „energetische Sanierung“ fallen wiederum an das ENEA gemeldet werden. Die Frist ist dieselbe wie bei den energetischen Meldungen, innerhalb 90 Tagen nach Bauende.

### Einzahlungstermin:

Ausgleichzahlung für das Jahr 2017 und erste Vorauszahlung für das Jahr 2018 innerhalb 02.07.2018 ohne Aufschlag. Bis 20.08.2018 mit Aufschlag von 4%.

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

# 1918-2018 – 100 Jahre zwischen Krieg und Wirklichkeit

DIE MUSIKKAPELLE ST. PAULS UNTER DER LEITUNG VON HANS FINATZER HAT ANFANG JUNI IN ZUSAMMENARBEIT MIT DER SCHÜTZENKOMPANIE „SEPP KERSCHBAUMER“ EPPAN UND DEM FOTOARCHIV ST. PAULS DAS KONZERT „DER TRAUM“ AUFGEFÜHRT.



Quelle: Foto Archiv St. Pauls

EX Die initiale Idee zu diesem Gemeinschaftsprojekt hatte Kapellmeister Hans Finatzer, der zusammen mit Michael Pichler als Regisseur und Oskar Frei vom FotoArchiv St. Pauls das Konzept für dieses Konzertevent ausgearbeitet hat. Der Paulsner Dorfplatz wurde in eine riesige Freilichtbühne umgewandelt mit dem Kirchturm als imposanter Hintergrundkulisse.

Als Grundlage dieser Aufführung diente das visionäre Werk des österreichischen Komponisten Carl Michael Ziehrer, der im Jahre 1890 das militärische Tongemälde „Der Traum eines österreichischen Reservisten“ niedergeschrieben hatte. Es erzählt von einem Schmied, der abends wie gewohnt zu Bett geht und den Traum eines jungen Reservisten träumt. Der anfängliche Enthusiasmus, „Gott, Kaiser und Vaterland“ zu dienen und mit wehenden Fahnen in den Krieg zu ziehen, weicht alsbald der Resignation und endet vielfach auf den Schlachtfeldern der k.u.k.-Monarchie. Der Schmied durchlebt diesen Traum, wacht schließlich wohlbehalten auf und kehrt zur Realität zurück.

In dieses Werk wurde von den mitwirkenden Schützenkompanien von Eppan, Andrian, Terlan und Kaltern und den Tiroler Kaiserjägern 2. Regiment Südtirol der „Große Österreichische Zapfenstreich“ eingefügt, der zur Zeit der k.u.k.-Monarchie

von den Soldaten täglich zum Tagesabschluss inszeniert wurde und heute noch anlässlich weltlicher und politischer Ereignisse aufgeführt wird.

Das Konzert wurde von Fotos umrahmt, die St. Pauls vor dem 1. Weltkrieg zeigten. Während des Traums des Schmieds wechselten die Bilder von Kriegspropaganda zu Szenen des Aufbruchs in den Krieg, der sich alsbald in den eisigen Höhen der Alpen abspielte. Übrig blieben Schützengräben, Kriegerfriedhöfe und ein vom restlichen Tirol getrenntes Südtirol, das jetzt zu Italien gehört. Beim Erwachen aus diesem „Traum“ holten die Zuschauer wieder in die Jetztzeit zurück, zum Wohlstand und Reichtum des Überetsch in Friedenszeiten.

Hunderte von Zuschauern ließen sich von den ergreifenden Bildern, den freudigen, kämpferischen und traurigen Melodien der Musikanten, den zackigen Kommandos des Schützenhauptmanns, den Böllern, Salven und Glockentönen zutiefst berühren. Der Sprecher Heinz Sanin erzählte dem Publikum von früheren Zeiten, von Schlachten und weinenden Frauen, vom Zapfenstreich und von den ersten Schützen und Kaiserjägern. Es war ein Konzert, das allen Beteiligten noch lange in Erinnerung bleiben wird. ■

**SPEZIAL  
GAUMEN &  
GENUSS**

PR

# Wein & Lauben - im Herzen der Neumarkter Lauben

BEREITS ZUM ACHTEN MAL FINDET AM SAMSTAG, 14. JULI AB 17.30 UHR  
DIE BELIEBTE VERANSTALTUNG „WEIN & LAUBEN“ IM HISTORISCHEN ZENTRUM VON NEUMARKT STATT.

„Wein & Lauben“, das seit Anbeginn in memoriam Marianne Moeller veranstaltet wird, widmet sich den Qualitätsweinen aus Südtirol und dem Trentino.

Vincenzo Degasperi von der Önothek „Johnson & Dipoli“, die Wallfahrtsort für Gourmets und Weinfreunde aus der ganzen Welt ist, und der Weinkritiker des Weinführers „Vini Buoni d'Italia“, Paolo Ianna, teilen die gemeinsame Leidenschaft für den Wein. Diese findet in diesem Gebiet mit dessen Spitzenweinen eine besondere Erfüllung.

Sowohl Enzo als auch Paolo hatten den Willen und die Ausdauer, diese Veranstaltung zu einem Wein-Event in Italien zu machen, das imstande ist, den weiten önologischen Reichtum des Weinbaugebiets zu präsentieren.

Wieder werden besondere Weine aus interessanten autochtonen und internationalen Rebsorten, Schaumweine, besondere Weinherstellungen und Naturwein-Etiketten am Samstag, 14. Juli, im Herzen der Neumarkter Lauben vorgestellt.

Auch dieses Jahr haben sich bereits um die 40 Weingüter und Kellereien für „wein & lauben 2018“ angemeldet und werden ihre Spitzenweine, Schaumweine und Schnäpse in der wundervollen Kulisse der unteren Lauben präsentieren sowie ihre Produkte dem Publikum, den Weinliebhabern, der Presse und den Veranstaltern vorstellen: Ansitz CEO, Arunda Vivaldi, Azienda Agricola



De Tarczal, Baron von Longo, Baron Widmann, Cà del Bosco, Capovilla, Franz Haas, Gert Pomella, Haderburg, Kellerei Bozen Gen., Kellerei Girlan, Kellerei Kaltern, Kellerei Kurtatsch, Kellerei St. Michael Eppan, Kellerei Tramin, Kettmair, Laimburg, Lieselehof des Morandell Werner, Luca Ricci, Maso Thaler, Nosio SPA Mezzacorona - Rotari, Psenner Brennerei, Siddùra, David Weine (D), Pinot Nero - Friuli Venezia Giulia - neun Weinbaubetriebe. Gleichzeitig stellt wieder eine renommierte Firma ihre Produkte aus: Bocchi Lucedio di Bocchi Anselmo & C. Sas Salumi di qualità e Parmigiano. Das Küchenteam des Restaurants Johnson & Dipoli, Chefkoch Danilo D'Ambra, Mauro, Ali, und Faruk, wird wieder Spezialitäten des Restaurants „Johnson & Dipoli“ servieren. Vincenzo Degasperi möchte sich bei allen Anrainern für das entgegengebrachte Verständnis bedanken. ■

  
**wein & lauben**<sup>®</sup>  
neumarkt

**14.07.2018**  
ab 17.30 Uhr – dalle ore 17.30

**i** Sekretariat Wein&Lauben | Vino&Portici  
weinundlauben@gmail.com  
Vincenzo Degasperi, Tel. +39 0471 820323  
Paolo Ianna, Tel. +39 335 6150360



PR

## „Zurück zum Ursprung“

WER HOCH HINAUS WILL, SETZT AM BESTEN AUF EIN SOLIDES FUNDAMENT – GENAU WIE DIE AUFSTREBENDE GOURMETKÖCHIN TINA MARCELLI IM GARTENHOTEL MOSER & RAMUS IN MONTIGGL.

Sie ist jung, sie ist zielstrebig – und sie ist erfrischend anders. Dass Tina Marcelli ihren eigenen Kopf hat, sieht man ihr sofort an. Das ist gut so, denn der hat es in sich: in ihm ranken sich unzählige Ideen für neue Gourmetkreationen, die die Pusterer Köchin seit zwei Jahren im Gartenhotel Moser & Ramus umsetzt. Auf den Tellern vereint sie meist bis zu acht Komponenten in verschiedenen Konsistenzen – von Krokant über Weich bis hin zu Elementen der Molekularküche – damit alle Sinne geweckt werden und der Gast bewusst und achtsam genießt. Nichts ist zufällig angeordnet, vor allem nicht die Farbkombinationen.

### AUS ALT MACH NEU

Es war ihr Vater, der ihr die Leidenschaft fürs Kochen mit auf den Weg gegeben hat. Nun geht die junge Spitzenköchin ihren eigenen Weg; sie zerlegt alte Rezepte in ihre Einzelteile, interpretiert sie und fügt sie neu zusammen. Neulich hat sie ihre Gäste mit einem vitello tonnato überrascht, den sie mit frischem Thunfisch zubereitet hatte – eine kleine Änderung mit großer Wirkung! Bei der Wahl der Lebensmittel setzt die Gourmetköchin auf Nachhal-

tigkeit. Ihr ist es wichtig, dass sie aus der Region stammen und sie die Produktionsbedingungen kennt. „Den Käse hole ich zum Beispiel jeden Mittwoch von meiner ‚Kasfrau‘ im Ahrntal, ebenso die Butter“, erzählt Tina Marcelli. Nur wenn die Basis stimmt, kann ein Spitzengericht entstehen. Geschmacksverstärker ersetzt sie durch Kräuter, um dem Eigengeschmack der Lebensmittel nicht zu überdecken.

### „DAS WICHTIGSTE SIND MEINE LEUTE“

Vierzehn Personen arbeiten in der Küche, um gemeinsam mit Tina Marcelli deren Kreationen zu realisieren. Sie schafft es wie kaum jemand, ein Küchenteam zusammen zu halten. Ihr Geheimrezept hierfür: ihr Enthusiasmus. Mit dem steckt sie ihre Mitarbeiter mühelos an. Nicht nur ihnen, sondern auch den „Alltagsköchen“ unter uns will sie Inspiration sein. So modern und edel ihre Gerichte auch aussehen und so raffiniert ihre Art zu Kochen ist, im Radio und auf ihrer Homepage stellt sie Rezepte bereit, die jeder leicht Zuhause nachkochen kann. Wer direkt von der Meisterin lernen will, kann ins Gartenhotel Moser kommen. Dort findet den Sommer über jeden Montag um 14.30 Uhr ein Kochkurs statt.

### ANSONSTEN: EINFACH GENIESSEN!

Wer sich lieber verwöhnen lässt, kann in der elegant-traditionellen Gourmetstube ein Plätzchen reservieren. Sie ist Freitag-, Samstag- und Sonntagabend geöffnet. Ein Tipp für einen ganz besonderen Tag: Day-Spa mit abschließendem Abendessen! ■



**i** Montiggler Gourmetstube  
Montiggler See 104  
39057 Eppan  
Restaurant 11.30 - 19.00 Uhr  
Gourmet FR, SA, SO abends  
Tel. 0471 662 095  
info@gartenhotelmoser.com

Gartenhotel \*\*\*\*\*  
**Moser**  
Ramus  
Life & Wellness-Resort

# Verkostungen in historischen Gemäuern

DIE ENOTHEK UNTERTHURNER IM HISTORISCHEN GEBÄUDE „ANSITZ PRIAMI“ IN MARLING, ORGANISIERT BEINAHE WÖCHENTLICH EINE VERKOSTUNG VON IHREN EDELDESTILLATEN, BEI DER DIE NAMHAFTE UNTERTHURNER SCHNAPSWELT PERSÖNLICH VON DER SENIORCHEFIN CHRISTINE VON PFÖSTL ERLEBBAR GEMACHT WIRD.

In den Destillierblasen der Firma Unterthurner, die eigens für die Erzeugung unterschiedlicher Obst- und Tresterbrände entwickelt wurden, entstehen Produkte, die den Gaumen faszinieren, da sie in jeder Phase des Herstellungsprozesses mit höchster Sorgfalt gepflegt werden. Die Natur liefert die Rohstoffe: Himbeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Pflaumen, Äpfel, Birnen, Kirschen, Quitten, Walnüsse, Schlehen. Aus Südtirol, den Wäldern Osteuropas und den italienischen Regionen mit ihren süßen, reifen Früchten stammen gut ausgewählte Rohstoffe, die in der Privatbrennerei Unterthurner ihre komplexen natürlichen Aromen freigeben – das schmeckt man bei jedem Schluck.

Die Sortenvielfalt von Unterthurner bietet unterschiedliche Spezialitäten edelster Brände und Liköre. Der WALDLER® ist der exklusive Waldhimbeergeist mit geschützter Bezeichnung, ein



~ Enothek Unterthurner am historischen Ansitz Priami, Marling

echtes Juwel Südtiroler Brennkunst. BARRIQUE ist der Name kostbarer, in kleinen Eichenfässern gereifter Feinbrände. NOBLESSE beinhaltet erlesene Edelliköre und SELECTION elegante Edelbrände. SELVATICUS steht für exzellente Geists und VITAE ist der exquisite Grappa. Der Name PRIAMI verkörpert die Top-Linie sorgfältig ausgesuchter Edelbrände und in der Digestif-Linie SANCT AMANDUS haben sich Gin, Sloe Gin und Gin Distiller's Cut mit besonders raffinierter Geschmackspalette dazugesellt.

Destillate von Unterthurner können direkt in der Enothek neben der Brennerei in Marling, im Unterthurner Online Shop oder in ausgewählten Fachgeschäften erworben werden. ■

**i** Anmeldungen sowie Auskünfte zu Edeldestillate-Verkostungen erfolgen online auf [www.unterthurner.it](http://www.unterthurner.it).

CARINA BIRNE  
CARINA ERDBEERE  
CARINA PFIRSICH

ENTDECKE EDLE  
FRUCHTDESTILLATE!

PRIVATBRENNEREI  
UNTERTHURNER  
ANSITZ PRIAMI, MARLING  
T: 0473 447 186

ONLINESHOP  
[WWW.UNTERTHURNER.IT](http://WWW.UNTERTHURNER.IT)

IM AUSGEWÄHLTEN  
FACHHANDEL

*Ein hochprozentiger Fruchtgenuss,  
der nicht aus der Mode kommt.*



# Barbianer Wasserfälle und Dreikirchen

RUNDWANDERUNG IM EISACKTALER MITTELGEBIRGE

Unsere Wanderung startet im Barbianer Ortszentrum unweit des markanten schiefen Kirchturms. Wir folgen den Wegweisern mit dem Symbol des Wasserfalls südwärts ein Stück die Dorfstraße entlang, ehe es durch Wiesen und Wälder weiter geht. Unterwegs queren wir zwei Bächlein an denen Troge zum Wassertreten und Armbaden einladen. Immer näher rückt unser erstes Zwischenziel, dessen Tosen wir schon aus einiger Entfernung hören können.

## BARBIANER WASSERFÄLLE

Nach etwa einer halben Stunde erreichen wir den Fuß des unteren, größeren Wasserfalls. Dieser stürzt hier auf seinem Weg vom Rittner Horn zum Eisack rund 85 Meter in die Tiefe. Fast das gesamte Einzugsgebiet des Bachs besteht aus Bozner Quarzporphyr, der nur wenig Wasser speichert. Deshalb sind die Wasserfälle

besonders nach starken Regenfällen sehr beeindruckend. Der vorbildlich gepflegte und ausgeschilderte Weg führt nun rechter Hand steil über Stufen aufwärts zu einer Plattform am Kopf des Wasserfalls. Einige Bänke und die herrliche Aussicht über die Bergwelt des Eisacktals laden zu einer Rast ein.

Nachdem wir auch den oberen Wasserfall hinter uns gelassen haben, biegt der Pfad ab. Nun geht es wesentlich gemütlicher in einem leichten Auf und Ab weiter. Wir passieren den markanten Bau des 1928 erbauten Hotels Briol ehe es – mittlerweile absteigend – weiter zu unserem Ziel Dreikirchen geht, das wir nach guten zwei Stunden Gehzeit erreichen.

## BAD DREIKIRCHEN

Der kleine Weiler hat seinen Namen durch die eng beieinander stehenden, ein Dreieck bildenden Kirchen. Diesen sind

den heiligen Gertraud, Nikolaus und Magdalena geweiht, wobei die älteste bereits im 13. Jahrhundert erwähnt worden ist. Es gibt mehrere Theorien über die Entstehungsgeschichte, diese lassen sich am besten bei der Einkehr in einem der umliegenden Lokale erörtern. Hier hat auch schon Sigmund Freud seine Sommerfrische verbracht. So wie er genießen wir die Ruhe dieses Ortes, der für den öffentlichen Verkehr gesperrt ist.

Das letzte Teilstück führt uns schließlich bergab, an den Sportplätzen vorbei zu unserem Ausgangspunkt in Barbian zurück, den wir nach insgesamt knapp drei einhalb Stunden Gehzeit erreichen. ■

**Martin Fink**

[martin.fink@dieweinstrasse.bz](mailto:martin.fink@dieweinstrasse.bz)



➔ Start: Barbian Ortszentrum

➔ Gehzeit: 3 - 3,5 Stunden

➔ Tourenlänge: 9 km

➔ Höhenunterschied: 600 m

Fitness: 

Wegnummern: Wasserfall, 34 → 27 → 11 → 3

Öffis: Buslinie 346 Klausen – Waidbruck – Barbian

# Kleinanzeiger

## VERSCHIEDENES

- **TV-Satanlage**, Satschüssel, ø 80 cm, mit 2LNB, Receiver Thomson +TV-Color 22“, wegen nicht mehr Gebrauch, in bestem Zustand, um kleine Spende abzugeben. Tel. 338 9930993
- **Verschiedene Spiele** für Playstation 3 zu verkaufen. VB 5 bis 12 Euro je Spiel. Tel. 328 4542310
- **Hexe Lilli Bücher** in Top-Zustand um je 9 Euro zu verkaufen. Tel. 328 4542310
- **Maler Maurer** übernimmt kleine Arbeiten zu günstigen Preisen. Tel. 340 0765987

- **Neue Bergschuhe**, Gr. 37 zu verkaufen. VB 45 Euro. Tel. 32 84542310
- **Fußballschuhe schwarz/orange**, Gr. 43 kaum getragen, um 40 Euro zu verkaufen. Tel. 328 4542310

**HOLZBRIKETT**  
 GEBR. MÖLTNER OHG  
 PELLETS KOHLE  
**SONDERPREISE**  
 Kaltern - Kellereistraße 2 - Tel. 0471 962607

## STELLENMARKT

- **Fleißige/n Pensionist/in** zur Mithilfe im Weinbau, Laubarbeit/Schabing, in Gries Moritzing gesucht. Tel. 340 6544550

**KAUFE ALLE AUTOS!**  
 Nehme alle Marken, ab Bj. 2001, Pkws, Lkws, auch Unfallwagen, m. Motorschaden, Firmenfahrzeuge usw. zahle bar und fair.  
 E-Mail: [autohandel@gmx.eu](mailto:autohandel@gmx.eu)  
 24h: Tel. 340 21 31 21 5

## SPORT & BEKLEIDUNG

- **Neue blaue Salomon Turnschuhe**, Gr. 40 wg. Fehlkauf um 90 Euro (Neupreis 137 Euro) zu verkaufen. Tel. 328 4542310
- **Verschiedene Bubenbekleidung** (Alter ca. 12 Jahre) von 10 bis 40 Euro zu verkaufen. Tel. 328 4542310

**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.  
 €€€  
 Täglich 24 h  
 Tel. 342 37 92 000 • [kfzankauf@me.com](mailto:kfzankauf@me.com)

## Landtagswahlen 2018

Die Bezirkszeitschrift „die Weinstraße“, herausgegeben von der Ahead GmbH, gibt im Sinne der Bestimmungen und Auswirkungen der Verfügung der „Garantiebehörde für das Kommunikationswesen“ bekannt, dass der Verlag allen wahlwerbenden Personen, Listen und Parteien anlässlich der Landtagswahlen für entgeltliche Anzeigen zu ihrem politischen Programm zur Verfügung steht. Für Wahlwerbung wird ohne Anwendung von Mengenrabatten oder sonstigen Sonderkonditionen die Preisliste 2018 zugrunde gelegt. Die Preise können unserer Homepage [www.dieweinstrasse.bz](http://www.dieweinstrasse.bz) entnommen werden. Bei mehreren Anfragen um die gleiche Platzierung werden die Reservierungen nach Eingangsdatum und Uhrzeit vorgenommen.

### Informationen und Reservierungen:

**Astrid Kircher, [astrid.kircher@dieweinstrasse.bz](mailto:astrid.kircher@dieweinstrasse.bz) - Tel. 0471 051260**  
**Ahead GmbH - Wiesenbachweg 3/1 - 39057 Eppan BZ**

Die nächste Ausgabe der Weinstraße erscheint um den 1. August

**Spezialthema:**  
**„Auto & Motor“**  
**Anzeigenschluss: 19.07.2018**

Für Informationen und Anzeigenreservierungen kontaktieren Sie uns bitte unter:

Tel. 0471 051260  
[werbung@dieweinstrasse.bz](mailto:werbung@dieweinstrasse.bz)



**Die Weinstraße**  
**kostenfrei erhalten:**

Tel. 0471 051260  
[adressen@dieweinstrasse.bz](mailto:adressen@dieweinstrasse.bz)

## Bezirkszeitschrift "Die Weinstraße"

Ahead GmbH, Wiesenbachweg 3/1, 39057 Eppan  
 Tel. 0471 051 260, [info@dieweinstrasse.bz](mailto:info@dieweinstrasse.bz)

### Impressum:

Auflage: 15.000  
 Verteilergebiet: Aldein, Altrei, Auer, Andrian, Branzoll, Eppan, Kaltern, Kurtatsch, Kurtinisch, 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](mailto:astrid.kircher@dieweinstrasse.bz)  
 Coverfoto: Archiv  
 Druck: Fotolito Varesco - Auer

Alfred Donà (AD) » [alfred.dona@dieweinstrasse.bz](mailto:alfred.dona@dieweinstrasse.bz)  
 Barbara Franzelin (BF) » [barbara.franzelin@dieweinstrasse.bz](mailto:barbara.franzelin@dieweinstrasse.bz)  
 Cäcilia Wegscheider (CW) » [caecilia.wegscheider@dieweinstrasse.bz](mailto:caecilia.wegscheider@dieweinstrasse.bz)  
 Christian Bassani (CB) » [christian.bassani@dieweinstrasse.bz](mailto:christian.bassani@dieweinstrasse.bz)  
 Christoph Pillon (CP) » [christoph.pillon@dieweinstrasse.bz](mailto:christoph.pillon@dieweinstrasse.bz)  
 David Mottes (DM) » [david.mottes@dieweinstrasse.bz](mailto:david.mottes@dieweinstrasse.bz)  
 Gotthard Andergassen (GA) » [gotthard.andergassen@dieweinstrasse.bz](mailto:gotthard.andergassen@dieweinstrasse.bz)  
 Greta Klotz (GK) » [greta.klotz@dieweinstrasse.bz](mailto:greta.klotz@dieweinstrasse.bz)  
 Lisa Pfitscher (LP) » [lisa.pfitscher@dieweinstrasse.bz](mailto:lisa.pfitscher@dieweinstrasse.bz)  
 Maria Pichler (MP) » [maria.pichler@dieweinstrasse.bz](mailto:maria.pichler@dieweinstrasse.bz)  
 Martin Fink (MF) » [martin.fink@dieweinstrasse.bz](mailto:martin.fink@dieweinstrasse.bz)  
 Martin Schweggl (MS) » [martin.schweggl@dieweinstrasse.bz](mailto:martin.schweggl@dieweinstrasse.bz)  
 Renate Mayr (RM) » [renate.mayr@dieweinstrasse.bz](mailto:renate.mayr@dieweinstrasse.bz)  
 Sabine Kaufmann (SK) » [sabine.kaufmann@dieweinstrasse.bz](mailto:sabine.kaufmann@dieweinstrasse.bz)  
 Sigrid Florian (SF) » [sigrid.florian@dieweinstrasse.bz](mailto:sigrid.florian@dieweinstrasse.bz)  
 Verena Simeoni (VS) » [verena.simeoni@dieweinstrasse.bz](mailto:verena.simeoni@dieweinstrasse.bz)  
 Verena Geier (VG) » [verena.geier@dieweinstrasse.bz](mailto:verena.geier@dieweinstrasse.bz)



Geierberg

[kleinanzeigen@dieweinstrasse.bz](mailto:kleinanzeigen@dieweinstrasse.bz)

# Einst an der Weinstraße

Gotthard Andergassen

## ETSCHGRÜNDE VERSUMPFTEN

Siebeneich, 17. Mai 1906. Infolge der steten Erhöhung des Flussbettes der Etsch oberhalb von Sigmundskron durch ablagernden Schotter, beginnen die Gründe an beiden Ufern der Etsch, besonders am linken bei Siebeneich, wieder stark zu versumpfen. Das Grundwasser kann nicht mehr abfließen, wodurch die Obstkulturen von Jahr zu Jahr weniger Erträge liefern. Es wird notwendig werden, das Etschbett auszubaggern.

*Der Tiroler vom 17.05.1906*

## BISCHOF ENDRICI AUF BESUCH

Eppan, 7. Mai 1906. Nachdem der Fürstbischof Cölestin Endrici sich seit 22. April acht Tage lang in Kaltern aufgehalten hat, beglückte er auch unsere Gemeinde mit einem neuntägigen Aufenthalt. Jedes Dorf der großen Gemeinde Eppan stand im Festschmuck. Überall begegnete dem Oberhirten der Trientner Diözese ein freudiges Willkommen. Heute Abend wird er uns verlassen. Wir rufen dem Fürstbischof Endrici, der durch seine Leutseligkeit und nachahmungswürdige Freundlichkeit all unsere Liebe gewann, ein tausendfaches Vergelt's Gott und ein inniges Lebewohl nach.

*Der Tiroler vom 10.05.1906*

## „COSCRITTI“ MACHEN LÄRM

Salurn, 20. März 1903. Hier wird man gegenwärtig durch den monotonen Gesang der Stellungspflichtigen „Coscritti“ stark belästigt, die mit ihren geradezu ohrenzerreißenden Liedern das ganze Dorf durchziehen, um der Bevölkerung mit der eintönigen italienischen Melodie die Trommelfelle zu gefährden. Wann wird wohl endlich auch die Jugend von diesem barbarischen, fremdsprachigen Geschrei ablassen?

*Der Tiroler vom 24.03.1903*



*Mama, die Herren sind hier sehr zudringlich. Na, das werde ich dem Papa sagen, damit wir noch einige Tage bleiben.*

*Wochenschrift „Die Bombe“ vom 16.07.1916*

## ACHTUNG MÄDCHENHÄNDLER!

August 1914: Es besteht der Verdacht, dass sich Mädchenhändler im Land befinden. Unter dem Vorwand, Pflegerinnen für das Rote Kreuz anzuwerben, locken sie Mädchen an. Wer sich der Pflege der verwundeten und kranken Soldaten widmen will, soll sich direkt an den Verein vom Roten Kreuz wenden oder sich nur an solche Mittelspersonen wenden, die ihm bekannt sind. Ja nicht mit Unbekannten fortreisen!

*Der Tiroler vom 11.8.1914*

## BÄR ZERREISST SCHAFE

Eppan, 23. Mai 1906. Vergangene Woche wurden oberhalb von Gaid vier Schafe zerrissen. Man glaubte, die Spuren eines Bären zu bemerken, worauf sich in der Nacht eine Gruppe von neun Leuten aus Gaid auf die Jagd nach der Bestie aufmachten. Allein, es gelang ihnen nicht, den Bären aufzutreiben. Man fand wohl Spuren von ihm und auch seinen Lagerplatz – allein Meister Petz scheint sich gegen Nonsberg hin zurückgezogen zu haben. Morgen wird neuerdings eine Treibjagd veranstaltet werden. Hoffentlich gelingt es, dem Schafräuber die Lust zu morden auszutreiben.

*Der Tiroler vom 24.05.1906*

**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](http://www.dieweinstrasse.bz) oder [www.keosk.de](http://www.keosk.de)



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

**Unsere Leserschaft.**

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



**Visuelle Werbung wirkt.**

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



**Wir erscheinen monatlich.**

Eine Monatszeitschrift wird mehrfach zur Hand genommen und gelesen.



**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.



**Sicher ans Ziel.**

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

**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](mailto:werbung@dieweinstrasse.bz)

**Die Weinstraße**  
WWW.DIEWEINSTRASSE.BZ

# Druckqualität die beeindruckt



für Ihre Magazine, Bücher, Kataloge, Bildbände  
und vieles mehr. Gedruckt mit Farbenfroh.

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



FOTOLITOVARESCO