JUNI 2023 | JAHRGANG 19 – NR. 6
MONATSZEITSCHRIFT | ENTHÄLT I.P.

Find us on Social Media

DIE Weinstraße

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

BRAINDRAIN

Warum immer mehr junge Köpfe ins Ausland flüchten und auch dortbleiben

Lesen Sie uns auch online:
www.dieweinstrasse.bz

WANDERTIPPS ZUM MITNEHMEN

Sunday Mwakalunde

Der Wahlsalurner aus Tansania und seine Leidenschaft für die Bienen

S. 28

Weltraumspaziergang

ESA-, NASA- und Roskosmos-Astronauten in der Bletterbachschlucht

S. 36

Burg Hocheppan

In Erinnerung zum 750sten Todestag von Egno von Eppan

S. 40

Einzelnummer 0,10 Euro - Poste Italiane SPA - Versand im Postabo. - 45% - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB Bolzano
Tassa pagata/Tax parcue In caso di mancato recapito prego restituire a Bolzano CPO per la restituzione al mittente previo pagamento resi

IFA IMMOBILIEN GMBH I SRL
+39 0471 813632
info@ifa-immobilien.it

IFA Immobilien

Bozner Straße 5
Via Bolzano 5
I-39044 Neumarkt | Egna (BZ)

AUER
Hausteil mit Garten
Hausteil mit privatem Garten im historischen Zentrum zu verkaufen - Preis auf Anfrage - E.Kl. in A.Ph. - ID Nr. A 662

AUER
Neubauwohnungen
2-3-4-Zimmerwohnungen mit Terrasse & Garten - Preise auf Anfrage - Klimahaus A NATURE - ID Nr. P 034

BOZEN
Investmentobjekt
Zweizimmerwohnung in Bozen zu verkaufen - Euro 185.000 - Energieklasse G - EPgl 370,7 kWh/m² pro Jahr - ID Nr. A 318

LAAG
Vierzimmerwohnung
Vierzimmerwohnung mit Garten in Laag zu verkaufen - Preis auf Anfrage - Energieklasse in A.Ph. - ID Nr. A 660

LEIFERS
Verkauf Mehrfamilienhaus mit 4 vermieteten Wohneinheiten
Preise auf Anfrage - Energieklasse F - EPgl 108,85 kWh/m²/Jahr, Energieklasse G - EPgl 206,48 kWh/m²/Jahr, Energieklasse G - EPgl 220,36 kWh/m²/Jahr. - ID Nr. A 597

MERAN
Zweizimmerwohnung
Zweizimmerwohnung mit Garage in Meran verkaufen - Preis auf Anfrage - Energieklasse in A.Ph. - ID Nr. E 347

NEUMARKT
Zweizimmerwohnung
Möblierte Zweizimmerwohnung in Neumarkt zu verkaufen - Euro 165.000 - Energieklasse in A.Ph. - ID Nr. A 661

NEUMARKT
Dreizimmerwohnung
Dreizimmerwohnung in Neumarkt zu verkaufen - Euro 310.000 - Energieklasse in A.Ph. - ID Nr. A 661

NEUMARKT
Einfamilienhaus
Villa mit großem privatem Garten zu verkaufen- Preis auf Anfrage - Klimahaus C - EPgl 87,78 kWh/m² pro Jahr - ID Nr. V 041

PLAUS
Neubau !!
Dreizimmerwohnung im Erdgeschoss mit Garten – Preis auf Anfrage - Klimahaus A NATURE – ID Nr. E 343

ROVERÈ DELLA LUNA
Weinberge und Grundstücke
Verschiedene Weinberge, Baugrundstücke & Landwirtschaftliches Gebäude zu verkaufen - ID Nr. 321

Büroflächen und Geschäftsflächen in Neumarkt und Bozen zu vermieten
Geschäftsflächen in Bozen und Neumarkt zu vermieten
Weitere Lösungen zum Verkauf in der Provinz Bozen und Trient

BOZEN
Vierzimmerwohnung zu verkaufen
In Bozner Franziskanergasse- mit Garage - Preis auf Anfrage - Energieklasse F - EPgl 100,34 kWh/m² pro Jahr - ID Nr. A 117

KALTERN
Geschlossener Hof mit Villa
Zu verkaufen in bester Lage Kalterns - inkl. 2 ha. Obstwiesen - 450m² Wohnfläche & ca. 2850m² Grundstücksfläche - Preis auf Anfrage - Energieklasse G -EPgl 287 kWh/m² pro Jahr. - ID Nr. V 047

0471 188 2487 | emprint.it

WOLLEN SIE IM SOMMER FAHRTÜCHTIG SEIN?

Scheibentönung vom Profi für Komfort, Privatsphäre und Schutz der Extraklasse für Ihr Auto.

-50€
im gesamten Monat Juni

Infrarotwärmereduktion bis zu 98%

Blockt über 99% der UV-Strahlung

Wirksamer Blendschutz

Digitaldruck Typografie - Fahrzeugdekoration - Innendekoration

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

das Thema Abwanderung greift die Weinstraße nicht zum ersten Mal auf. Damals ging es um die gefährdete Peripherie, entlegene Bergdörfer, Gemeinden ab vom Schuss, die sich darum sorgten, dass sie immer weniger werden. In dieser Ausgabe geht es hingegen um Südtiroler oder Südtirolerinnen, die beschließen ins Ausland zu gehen, weil sie dort Aussicht auf eine bessere Ausbildungsmöglichkeit, Berufsverwirklichung oder soziale Absicherung haben.

Braindrain nennt sich sowas, Abzug der klugen Köpfe, wobei die Akademiker bei diesem Exodus gar nicht so eine große Rolle spielen, wie allgemein vielleicht angenommen. Man könnte es noch verstehen, wenn es sich dabei um Berufe handelt, deren Ausbildung in Südtirol schlicht und einfach nicht möglich ist und der Arbeitsmarkt keine passenden Stellen anbietet. Aber warum verlassen die anderen das Land – oder umgekehrt – kommen nicht mehr zurück? Es gibt verschiedene Gründe, unter anderem liegen sie auch darin, dass das Leben in Südtirol einfach zu teuer ist. Das Wohnen, das Einkaufen, die Kinderbetreuung, die Freizeit, – verdient man deshalb mehr? Nein, eben nicht. Die Schere klafft hier unverhältnismäßig auseinander. Super Berge, tolles Wetter, saubere Luft, es nützt die schönste Landschaft nichts, wenn die Rahmenbedingungen nicht stimmen.

Südtirol muss vor allem für junge Familien lebenswerter und attraktiver werden, damit die klugen Köpfe nach dem Studium oder den ersten beruflichen Erfahrungen – spätestens dann, wieder in die Heimat zurückkehren.

Ihre Astrid Kircher
astrid.kircher@dieweinstrasse.bz

60 Jahre
Sektkellerei Stocker | S. 32

Quelle: Signar Stocker

Fern der Heimat:
Valentin Santa | S. 30

Quelle: Valentin Santa

Das Kletterteam
Tramin | S. 38

Quelle: Benjamin Kofler

Sparkonto Rinnova Valore

Schutz unter den Flügeln des Löwen. Seit 1831!

	Bruttorenditen	Ausbezahlte Renditen
Januar	2,70 %	**2,05 %**
Februar	2,75 %	**2,10 %**
März	2,67 %	**2,02 %**
April	2,71 %	**2,06 %**
Mai	2,71 %	**2,06 %**

- Kapitalgarantie und jährliche Zinsgutschrift (Zinseszins)
- Teilbehebung ohne Abschlag nach dem ersten Jahr möglich

Generali verwaltet 700 Milliarden Euro an Kundengeldern von 66 Millionen Kunden weltweit.

Wir stehen zu unserem Wort.

Kundenberater
Florian Dissertori

GENERALI

In Vergangenheit erwirtschaftete Ergebnisse sind nicht bindend für die Zukunft; vor Vertragsunterzeichnung bitte Broschüre lesen; die Rendite unterliegt dem gesetzlichen Steuereinbehalt (Gesetz Nr. D.L.66/2014).

■ **Eppan, Bahnhofstr. 69, Tel. 0471 664 298, 8.00-12.30 Uhr** ■ **Kaltern, Bahnhofstr. 38, Tel. 0471 964 300, 8.00-12.30 Uhr**

Lisa Held

AUSSTELLUNG

In der Galerie der Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland in Neumarkt findet noch bis 10.06.2023 eine Ausstellung mit Bildern von Lisa Held statt.

Die in Bozen geborene und aufgewachsene Künstlerin hat an der Kunstakademie in München Malerei und Grafik studiert und in Südtirol schon mehrmals ausgestellt, in der Rathausgalerie in Brixen, in der Kommende Lengmoos am Ritten und in der Galerie Prisma in Bozen.

Die besonderen räumlichen Gegebenheiten der Bezirksgalerie in Neumarkt mit ihren Nischen und Gewölben stellen eine besondere Herausforderung dar, welcher die Künstlerin versucht durch Arbeiten in verschiedenen Formaten und Techniken zu begegnen: sie arbeitet mit Ölfarbe auf Karton, mit Bleistift auf Papier, macht Zeichnungen auf Prägefolie, benutzt Wellpappe, aus der mit Papierschneidemessern Schichten herausgeschnitten werden, etc…Und es sind immer wieder Figuren, welche die Künstlerin findet, deren Gestalt umrissen wird, angedeutet, klarer und manchmal weniger klar, je nach Situation. Gesichter von Schlafenden oder Träumenden, Figuren von Sitzenden, Liegenden, von aufrecht Stehenden… Scheinbar lautlos verharren sie. Ist gerade etwas passiert? Oder steht noch was bevor? Keine vorgefertigten Begebenheiten, sondern offene Denkräume präsentiert sie uns, in denen wir frei sind zu erkennen, was uns die Darstellung suggeriert. Die Menschen, die Lisa Helds Bilder bevölkern, haben keine Ähnlichkeit mit realen Personen und besitzen somit auch keinen Porträtcharakter. Sie erzählen zumeist Geschichten von zwischenmenschlichen Begegnungen, von Aufenthalten in Räumen, von Begebenheiten und Momenten und laden den Betrachter zu vielfältigen Interpretationen ein. Dabei muss der Betrachter nichts wissen, keine Symbolik entschlüsseln, keine kunstgeschichtlichen Bezüge kennen, sondern kann sich ganz seinen Eindrücken und Assoziationen hingeben.

Öffnungszeiten bis 10.06.2023 von Dienstag bis Samstag 10 bis 12 und 16 bis 18 Uhr (Kunstforum Unterland - Galerie der Bezirksgemeinschaft Überetsch-Unterland - Lauben 26 – Neumarkt). ■

Gschleier Weinkost - Genuss im Weinberg

EINE WEINVERKOSTUNG DER BESONDEREN ART

AM 24. JUNI AB 19.00 UHR

PR

Bereits zum 10. Mal lädt die Bauernjugend Girlan heuer zur Gschleier Weinkost, einer Weinverkostung inmitten von Weinbergen, ein. An einem lauen Sommerabend warten entlang des Weinlehrpfads „Hoher Weg“ in Girlan acht Stationen zum Weingenuss und das Kulinarium auf Sie. Den Auftakt der Verkostung bilden die Schaumweine, weiter führt der Rundgang über regional typische Weißweine bis hin zu PIWI-Sorten, die den Übergang zu den Rotweinen und Gastkellereien markieren. Bevor Sie das Gschleier Kulinarium erreichen, erwarten Sie noch Destillate aus einer hiesigen Brennerei. Lassen Sie sich von lokalen Weinen, kulinarischen Köstlichkeiten, musikalischer Umrahmung und einem einzigartigen Ambiente verzaubern.

Bei schlechtem Wetter wird die Weinkost auf Sonntag, 25. Juni ab 11.00 Uhr verschoben.

Die Girlaner Bauernjugend freut sich auf Ihren Besuch! ■

Gschleier WEINKOST
WEINGENUSS IM WEINBERG

Südtiroler Bauernjugend
Ortsgruppe Girlan

Nacht der Keller 2023

AM SAMSTAG, DEN 10. JUNI, FINDET DIE LEGENDÄRE „NACHT DER KELLER“ IM NÖRDLICHEN TEIL DER SÜDTIROLER WEINSTRASSE STATT.

16 Kellereien und Weingüter entlang der Südtiroler Weinstraße in der Weinstadt Bozen und in den Weindörfern Eppan und Terlan öffnen die Tore zu ihren Schatzkammern. Die imposanten Kellergewölbe sind von 17 bis 24 Uhr Schauplatz der nächtlichen Weinerlebnisse. Winzer fachsimpeln mit ihren Gästen, kulinarische Highlights und gesellige Musik machen den Abend zu einem ganz besonderen Erlebnis. Die Nacht der Keller zelebriert die Südtiroler Weinkunst, Winzer und Kellermeister und ihre exzellenten Weine.

Für einen ungetrübten Weingenuss und gemütlichen Sommerabend sorgt der eigens organisierte Shuttleservice, der eine sichere Fahrt von Kellerei zu Kellerei garantiert.

Die Fahrkarten sind in allen Shuttlebussen sowie an den drei folgenden Infopoints erhältlich, von denen sämtliche Weinrouten starten und sich die Besucher informieren können:

- Infopoint Messe/Bruno-Buozzi-Straße, Bozen
- Infopoint Krankenhaus, Bozen
- Infopoint Busbahnhof, Eppan

Info: nachtderkeller.suedtiroler-weinstrasse.it, info@suedtiroler-weinstrasse.it oder Tel. +39 0471 860 659

TRAMIN: 1. ZOGGLER CUP ZU EHREN VON JOHANNES RONER

Die Zogglerwiese in Tramin, Schauplatz des 1. Zoggler-Cups. Im Bild: Johannes Roner (†)
Quelle: Rene Dibiasi

NW Im Gedenken an Johannes „Johann" Roner fand Mitte Maierstmals ein Fußballturnier statt. Johann, der durch ein tragisches Bergunglück am Traminer Hausberg im Sommer 2018 viel zu früh aus dem Leben gerissen wurde, war ein passionierter Jungschütze und Fußballspieler. Ihm zu Ehren, hat seine ehemalige Freizeitmannschaft, der 1. FC Außenrist, den ZogglerCup ins Leben gerufen. Ein Fußball-Gaudi-Turnier auf der Zogglerwiese oberhalb von Tramin, bei welchem insgesamt 10 Mannschaften um den Titel kämpften. Trotz der teils starken Regenfälle während der Endspiele, herrschte eine großartige Atmosphäre unter den Spielern und den vielen Zuschauern. Die Zogglerwiese war an diesem Tag nicht nur Schauplatz eines Fußballturniers, sondern ein Treffpunkt für Wanderer, Familien und Hungrige. Der Duft der leckeren Hamburger, wofür Maximilian Paizoni und sein Team bekannt sind, lockte gar einige Touristen von den umliegenden Wanderwegen aufs Turnier. Auch die Familie Roner war vor Ort und bedankte sich bei den zahlreichen Teilnehmern und den Organisatoren für eine gelungene Umsetzung dieses ersten Gedächtnisturniers. Den Titel holte sich schlussendlich der „FC Sturm der Liebe" der in einer wortwörtlichen Schlammschlacht gegen den „1. FC Schnorrer" das glücklichere Team war. Ein gelungener Tag und eine bewegende Hommage an einen geliebten Freund und Kameraden. Danke Johann! ■

ALDEIN: KAPELLEN ÖFFNEN IHRE TÜREN

Anfang Juni wird in Aldein ein neuer Kapellenführer vorgestellt
Quelle: Peter Daldos

MP Sie sind aus dem Südtiroler Landschaftsbild nicht wegzudenken: die vielen Kapellen an Höfen, in Weilern und ehemaligen Sommerfrischorten. Aldein, Radein, Holen und Jochgrimm zählen insgesamt 17 solcher Kleinode, die nunmehr in einem Buch von Maria Hölzl Stifter (Text) und Peter Daldos (Fotos) beschrieben werden: Maria Schnee im Thal, die Friedhofskapelle Aldein, Altwidum, Schaidner, Gurndin, Ebner, Veidl, Thomaser, die Friedhofskapelle Radein, Troger, Berghoferin, Bachner, Fölserhotel, Fölserhof, Kalditscher Wirt (Isi-Hütte), Jochgrimm und die Kirche in Holen. „Unsere Autorin und unser Fotograf schildern im Kapellenbuch die Geschichte und die kunsthistorischen Merkmale der Kapellen", erzählt Anna Obkircher, Vorsitzende des Aldeiner Bildungschausschusses, der das Buch gemeinsam mit dem Museumsverein Aldein herausgegeben hat. „Ursprünglich hätte es eine kleine Broschüre ähnlich einem Kirchenführer werden sollen", freut sich Obkircher über das 128-seitige Werk, „das nicht zuletzt dank der Vorarbeit kulturinteressierter Aldeiner und Radeiner so umfangreich geworden ist", dankt die Vorsitzende den Mitwirkenden hinter den Kulissen. Der Kapellenführer wird am 8. Juni um 19 Uhr beim Altwidumhof in Aldein und am Samstag, 10. Juni um 11 Uhr bei der Kalditscherwirt-Kapelle auf Jochgrimm (Isi-Hütte) vorgestellt. Am Sonntag, 10. Juni öffnen die meisten Kapellen für neugierige Besucherinnen und Besucher ihre Türen. ■

AUER: RENOVIERUNGSBEDÜRFTIGE LOURDESKAPELLE STILVOLL RESTAURIERT

BF Der Zahn der Zeit hatte an ihr genagt, nun erstrahlt die Lourdeskapelle auf der Heide in Auer in neuem Glanz. Der Bau ist weit über 100 Jahre alt und wurde im Auftrag der Stifterin Ida von Malfèr-Auerheim im Jahre 1887 im neuromanischen Stil erbaut. Auch heute noch ist sie ein beliebter Ort der Besinnung und des Gebets. Der Verschönerungsverein von Auer hatte es sich zur Aufgabe gemacht, die Kapelle am Ortsausgang von Auer sanft zu renovieren und fand in der Restauratorin Elena Ianeselli eine geduldige und fachlich kompetente Restauratorin. Es ging vor allem um eine Sanierung der Kapelle im Inneren, besondere Aufmerksamkeit wurde der in der Grotte aufbewahrten Statue der Unbefleckten Empfängnis gewidmet. Wind und Wetter hatten auch der Außenfassade aus Sand- und Porphyrstein arg zugesetzt, auch hier waren größere Arbeiten nötig. Der Zugang zur Kapelle wurde mit Porphyrsteinen gepflastert und damit sicherer (?) gestaltet. Ohne einen tatkräftigen Sponsor wäre das Projekt nicht möglich gewesen: Allein der großzügigen Unterstützung von Giorgio Girardi ist es zu verdanken, dass dieses kleine Juwel nun dank einer beispielhaften Restaurierung wieder zu seiner ursprünglichen Schönheit zurückgefunden hat. Der Präsident des Verschönerungsvereins Carlo Leonardelli freut sich über den Abschluss der Arbeiten: „Mit dieser Initiative ist ein wichtiger Teil unseres kirchlich-religiösen Erbes erhalten und aufgewertet worden." ■

Die Lourdeskapelle ist nun wieder zu altem Glanz zurückgekehrt
Quelle: Verschönerungsverein Auer

MONTAN: ZU FUSS ZUR SCHULE

Jonas, Clemens, Magdalena, Selma und Sebastian haben viel Spaß auf dem Weg zur Schule (v. l.)
Quelle: Heidi Kaufmann

BF Magdalena, Selma, Jonas, Clemens und Sebastian aus Montan machen etwas, was die meisten ihrer Gleichaltrigen nicht tun: Sie gehen ihren Schulweg zu Fuß. Sie legen dabei nicht wenige hundert Meter zurück, sondern gehen seit Beginn dieses Schuljahres von Montan und Pinzon aus täglich in die Mittelschule nach Neumarkt. Aus Jux haben Selma und Magdalena damit begonnen, Jonas, Clemens und Sebastian haben sich dann später dazu gesellt. Selbst bei Schlechtwetter startet das Quintett jeden Morgen mit der Schultasche auf dem Rücken, einzig strömender Regen hat sie bisher aufgehalten. Der Spaß und die Bewegung ist für sie vordergründig. Die Vorteile dieser Aktion? „Wir sind allgemein aktiver geworden, der Marsch am frühen Morgen in der freien Natur tut uns gut", sind sich die fünf Montaner Jugendlichen sicher. Weltweit bewegen sich etwa 80 Prozent der Kinder und Jugendlichen zu wenig, mit zum Teil schwerwiegenden Langzeitfolgen. Dabei würde eine Stunde körperlicher Aktivität am Tag ausreichen, um die körperliche, geistige und kognitive Gesundheit zu steigern. Die Eltern haben die spontane Initiative von Beginn an unterstützt und freuen sich, dass ihre Sprösslinge das ganze Schuljahr durchgehalten haben. Mit den warmen Temperaturen haben sich dem Quintett in der Zwischenzeit sogar noch andere Jugendliche angeschlossen. Und nächstes Jahr? Da gehen sie natürlich auch wieder zu Fuß. ■

EPPAN: DIE BEZIRKSSENIORENKAPELLE „GOLDIES“

Die „Goldies“ beim Feuerwehrfest von St. Pauls
Quelle: Lotte Kager

AD Diese Musikformation gibt es seit dem Jahre 2005. Den Namen bekamen die Altmusiker deshalb, weil sie in ihren Vereinen mindestens 40 Jahre Mitgliedschaft erreicht haben, wofür sie vom Verband der Musikkapellen mit der Ehrennadel in Gold ausgezeichnet wurden.

Sinn und Zweck dieser Gruppe ist es, auch im Alter mit Gleichgesinnten und von der Blasmusik passionierten Menschen zusammen Kameradschaft zu pflegen und beim gemeinsamen Musizieren anlässlich von kleinen und größeren Auftritten unvergessliche Momente zu erleben.

Das Blasorchester zählt im Moment 70 Musikantinnen und Musikanten aus insgesamt 21 Mitgliedskapellen des Bezirks Bozen-Unterland. Gegründet wurden die „Goldies“ vom damaligen Bezirksobmann Rudolf Troger, heute steht der Musikgruppe Erwin Hölzl aus Andrian als Obmann vor, sein Vize ist Franz Schweigkofler aus St. Pauls sowie Rudi Mederle und Karl Pircher als Beiräte.

Der Kapellmeister der „Goldies“ ist Karl Hanspeter, Musikprofessor, der eine internationale Ausbildung genossen und als Musiker in bedeutenden Musikgruppen mitgewirkt hat. Seit vielen Jahren leitet er die Musikkapelle Penon und die Stadtkapelle Friedrichshafen.

Zeitweise leitet Konrad Kofler die Kapelle, auch er ein ausgewiesener Experte, auch Komponist von Blasorchesterstücken und in den vergangenen Jahren Kapellmeister in verschiedenen Dörfern unseres Landes. Am 20. Mai trat die Kapelle anlässlich des Feuerwehrfestes in St. Pauls auf. ■

BEZIRK: 40 JAHRE JUGENDDIENST UNTERLAND

Voller Einsatz beim Quizspiel rund um das Thema Jugenddienst Unterland
Quelle: Jugenddienst Unterland

EX Im Rahmen der diesjährigen Vollversammlung am 27. April in der Kellerei Tramin, gab es ein besonderes Jubiläum zu feiern: Der Jugenddienst Unterland wird heuer 40 Jahre alt. Als wichtige Fachstelle für Kinder- und Jugendarbeit im Unterland hat sich der Jugenddienst in den letzten 40 Jahren stets weiterentwickelt und seine Tätigkeiten und Wirkungsfelder den sich wandelnden gesellschaftlichen Bedürfnissen angepasst.

Im ersten Teil des Abends gab es nach einleitenden Grußworten der Präsidentin Lea Casal, die Präsentation der Jahresabschlussrechnung 2022 durch den Geschäftsführer Michael Nussbaumer. Die Mitarbeiter des Jugenddienst Unterland berichteten über die stattgefundenen Aktionen und Projekte, zudem gab es eine Vorschau auf bereits geplante Aktivitäten.

Im Anschluss an die Vollversammlung konnten alle Anwesenden bei einem Quiz rund um das Thema 40 Jahre Jugenddienst Unterland, ihr Wissen unter Beweis stellen. Mit vollem Körpereinsatz und Teamarbeit wurde um die Punkte gekämpft, für das Siegerteam gab es eine kleine Überraschung. Im darauffolgenden Teil des Abends wurde das 40-Jahr-Jubiläum bei einem Umtrunk mit Häppchen, netten Gesprächen und Musik gebührend gefeiert. Der Einladung sind politische Vertreter der Mitgliedsgemeinden, sowie Vertreter der Mitgliedspfarreien und ehemalige Vorstandsmitglieder, Mitarbeiter und Freunde gefolgt. Ein Rückblick mit Bildern ließ so manche Erinnerung aus vergangenen Jahren wieder aufleben. ■

VOM HISTORISCHEN WEISSEN BIS ZU AUSSAGEKRÄFTIGEN ROTEN

PR Weniger ist mehr. Dieser Leitsatz prägt das Weingut Stroblhof im Eppaner Weiler Pigenò. Seit Rosi, die Tochter des Hauses, und ihr Mann Andreas Nicolussi-Leck 1994 den Weinbaubetrieb übernommen haben, wurden die Etiketten reduziert, „um mit dem zu arbeiten, was in den Lagen rund ums Haus am besten wächst, nämlich Weiß- und Blauburgunder".

Untrennbar mit dem Stroblhof verknüpft ist der „Strahler", der seit Mitte des 19. Jahrhunderts gekeltert wird und heute rund ein Viertel der Jahresproduktion von 40.000 Flaschen ausmacht. Weißburgunder (90%), Chardonnay (5%) und Grauburgunder (5%) werden gemeinsam angebaut, geerntet und verarbeitet. „So ein gemischter Satz ist in Südtirol selten", weiß Nicolussi-Leck um die Besonderheit des beliebten und namentlich geschützten Weines. Reinsortig ausgebaut werden Chardonnay „Schwarzhaus" und Sauvignon „Nico".

Nicolussi-Lecks Passion ist aber der Blauburgunder. In einer Zeit, als andere Vernatsch anbauten, hatte Schwiegervater Sepp Hanni vorausschauend auf Pinot Noir gesetzt. Ab den 1980er-Jahren verarbeitete er Trauben aus den ältesten Rebstöcken separat. So wurde im Jahr 1988 zum ersten Mal die Riserva als Pendant zum Lagenwein „P!geno" abgefüllt. Heute ist der edle Rote das Aushängeschild des Weingutes und stellt die Hälfte der Jahresproduktion.

Andreas, Thomas, Rosi und Anna Nicolussi-Leck (von links)
Quelle: Beatrix Unterhofer

„Um ihn zu intensivieren, wird ein Saftabzug gemacht", erklärt Sohn Thomas. Willkommenes Nebenprodukt: ein Blauburgunder Rosé. Letzter Neuzugang ist die Cuvée Valbion aus Cabernet Franc und Merlot von dazugestoßenen Familienlagen. Als erste Füllung wurde der Jahrgang 2019 im vergangenen Jahr präsentiert. ■

PR

Neuer Chardonnay since 83

DIE KELLEREI SCHRECKBICHL PRÄSENTIERT EINEN NEUEN WEIN. DER NAME VERWEIST AUF DIE LANGE CHARDONNAY-TRADITION DER GENOSSENSCHAFT.

Mit dem Jahrgang 2022 wird erstmals der neue Chardonnay since 83 auf den Markt kommen. Martin Lemayr erklärt wie es dazu kam: „Viele unserer 300 Mitgliedswinzer bauen Chardonnay-Reben an. Darunter exzellente Qualitäten aus den ältesten Anlagen, die in den LR – der ja großteils aus Chardonnay besteht – und in den Chardonnay Lafóa fließen. Alle weiteren Trauben kamen bisher in den Chardonnay Altkirch. Viele dieser Partien sind von sehr hochwertiger Qualität und so wagten wir mit 2022 den Versuch diese getrennt auszubauen."

Nach einer schonenden Pressung verarbeitete das Schreckbichler Kellerteam den Wein ausschließlich in Holzfässern. „Im Gegensatz zum Chardonnay Lafóa verwenden wir hier ausschließlich Holzfässer größerer Dimension. So reift der Wein großteils im großen Holzfass (35-50 HL) und ein kleinerer Anteil auch in bereits gebrauchten Tonneauxfässern zu 500 Litern", berichtet Lemayr. „Als wir den Wein im Laufe der letzten Monate immer wieder verkostet haben wurde uns schnell klar: Dieser sollte von nun an in die Selektionslinie fließen", bekundet der Schreckbichler Kellermeister.

Der Wein ruhte in den letzten sieben Monaten auf der Gärhefe, inklusiver regelmäßiger Battonage. Im Mai wird auf die Flasche gefüllt und reift dort noch einen Monat, bis Anfang Juni, sodass er ungefähr 8 Monate nach der Ernte auf den Markt kommen wird.

Bei der Namensgebung ließ man sich in Schreckbichl von der Historie inspirieren. Dazu Verkaufsleiter Alex Ferrigato: „Im Jahr 1983 wurde unser erster Chardonnay produziert. Wir wollten auf diese Anfänge, die Pionierarbeit, verweisen und deshalb trägt der Wein jetzt den Namen since 83."

Die wichtigste Frage aber stellen wir Martin Lemayr zum Schluss. Wie schmeckt der neue Chardonnay? „Vordergründig kommen Aromen von reifen Früchten wie Honigmelone, Ananas, gelber Pfirsich und Banane zum Vorschein. Diese werden ummantelt von einer schönen Haselnussfrucht und feinen Vanillenoten. Das Ganze vereint sich zu einem sehr harmonischen Wein mit einer gut integrierten Säure." ■

TERLAN: JUBILÄUMSBAUM UND PFLANZAKTION

Der Jubiläumsbaum, eine Linde, wurde zum Auftakt des Umweltfestivals gepflanzt.
Quelle: Edith Runer

ER „Im Kleinen Zeichen setzen" – unter diesem Motto stand die zweite Auflage des Umweltfestivals in Terlan. Zahlreiche Vereine und Organisationen luden zum Mitmachen, Sich informieren, zum Raten, Tauschen, Schauen, Verkosten und auch zum Spenden ein. Bereits zum Auftakt des Festivals wurde ein kleines Zeichen gesetzt. Im Zuge des Jubiläumsjahres 1100 Jahre Terlan pflanzten Mitglieder der Umweltgruppe Terlan, des Jubiläums- und des Gemeindeausschusses auf dem Schulhof gegenüber der Kirche den Jubiläumsbaum, eine Linde. „Die Linde steht für Gerechtigkeit, Liebe, Frieden und Heimat sowie als Platz der Gemeinschaft", verkündete Thomas Haberer, der Vorsitzende der Umweltgruppe und schloss den Wunsch an, dass diese Linde für Terlan einen Platz der Gemeinschaft darstellen wird, auch im Sinne der gemeinsamen Anstrengungen für den Klimaschutz. An diesem Vormittag wurde noch eine zweite Linde gepflanzt. Der Anlass: Die Klasse 3 B der Mittelschule Terlan hatte im Herbst im Rahmen des VKE-Flohmarkts Kuchen angeboten und dabei Spenden gesammelt. Das Geld hatten sie der Umweltgruppe für Umweltprojekte zur Verfügung gestellt, woraus eine Baumpflanzaktion entstand. Mehrere Mittelschülerinnen begaben sich an diesem Samstagvormittag von Terlan, nach Andrian, Nals und Gargazon, wo sie jeweils einen Baum pflanzten. ■

KURTATSCH: NEU EINGEWANDERTER GROSSSCHMETTERLING

Der Götterbaumspinner beeindruckt mit seinen 13 Zentimeter Flügelspannweite
Quelle: Edith Runer

MS Seit etlichen Jahren kann man in Kurtatsch – und wohl auch anderswo im Unterland – im Juni einen auffallend großen, in verschiedenen Brauntönen gezeichneten Nachtfalter antreffen. Es ist der Götterbaumspinner – mit einer Flügelspannweite bis zu 13 cm fast gleich groß wie das verwandte, heimische Wiener Nachtpfauenauge, das bei uns mittlerweile sehr selten geworden ist. Früher war der Großschmetterling um den Gardasee verbreitet – inzwischen ist er als weiterer Vorbote der Klimaaufheizung in Südtirol angekommen. Wie schon der Name andeutet, ernähren sich seine bis zu acht Zentimeter großen, gelblichen Raupen mit Vorliebe von Blättern des Götterbaums – im Unterland besser als „Stinkbam" bekannt. Wegen seiner dekorativen Fiederblätter wurde er erstmals 1740 aus China nach Europa gebracht. Der anspruchslose Baum, ein Pionier auf Rohböden, kam anscheinend nach 1850 mit dem Bahnbau zu uns. Wo er sich einmal festgesetzt hat, ist dieser Neophyt wegen seiner Wurzelaustriebe kaum mehr auszurotten. Als nach 1850 die Seidenraupenzucht durch eine eingeschleppte Seuche zusammenbrach, holte man den resistenten Götterbaumspinner 1856 aus Südostasien nach Norditalien. Die Seide aus seinen bräunlichen Kokons konnte sich aber qualitätsmäßig nicht durchsetzen. Der Falter überwintert bei uns im schützenden Kokon als Puppe. ■

Dr. med univ. Heike Böttcher
Fachärztin für Allgemeinmedizin
Psychotherapie · Homöopathie

- Allgemeinmedizinische Behandlung
- Homöopathie
- Tiefenpsychologische Psychotherapie

Tel. 338 3 84 07 28 · hausarzt@selbstzeit.it

Allgemeinmedizinische Privatpraxis · Terlan

Für unsere **Eurospin** Filialen in Terlan, **Lana** und **Meran** suchen wir

Verkäufer/-innen und Kassierer/-innen in Voll- und Teilzeit.

Freundliche Lehrlinge in Vollzeit.

Mitarbeiter für 1 oder 2 ganze Tage die Woche.

Gerne bieten wir auch motivierten Oberschulabgängern die Möglichkeit, eine berufsspezifische Ausbildung zu absolvieren (in Vollzeit). Geboten werden leistungsgerechte Entlohnung, Einkaufssconto, gründliche Einarbeitung und viele verschiedene Benefits!

Wir freuen uns auf deine Bewerbung unter
0474 529580 oder personal@anjoka.it

EURO Spin

BRANZOLL: EINE INITIATIVE FÜR DIE ÄRMSTEN DER WELT

BF Der Ursprung ihrer Bemühungen liegt in fast 7500 Kilometern Entfernung, in der äthiopischen Hauptstadt Addis Abeba. Die nationale Vereinigung „Associazione Beppe und Rossana Mantovan“ (ABRM) kümmert sich seit Jahren um die Ärmsten in der Gesellschaft und unterstützt Projekte in Afrika, aber auch in Indien, Kolumbien, Bolivien, Brasilien und anderen Ländern der Welt. Ihre Zielgruppen variieren, mal sind es Kinder, mal sind es Frauen oder auch Bauern, die nachhaltige Landwirtschaft in Mikrokreisläufen oder Tierhaltung betreiben. Der Gründer der Vereinigung, der Arzt Beppe Mantovan zog 1990 mit seiner Frau Rossana nach Addis Abeba und initiierte erste Projekte zugunsten von Waisenkindern. 1993 verunglückten beide tödlich, ihre Arbeit wurde aber fortgeführt. Die Vision lebt bis heute weiter und in Branzoll wurde unlängst wieder die Vollversammlung von ABRM Bozen abgehalten. Rückblicke auf abgeschlossene und auch Ausblicke auf laufende Projekte wurden gegeben. Viele Initiativen werden großzügig von der Autonomen Provinz Bozen unterstützt, in Branzoll ist die Vereinigung immer wieder ein gern gesehener Gast. Die Gemeindeverwaltung stellte das „Thomsenwaldele“ als Austragungsort für die Vollversammlung zur Verfügung und war durch Vizebürgermeistern Margot Pizzini vertreten. Damit wurde der Vereinigung auch von öffentlicher Seite Wertschätzung entgegengebracht. ■

Dank der Initiative von ABRM Bozen werden die Ärmsten in der Welt unterstützt
Quelle: ABRM Bozen

KALTERN GANZ IN WEISS

Kalterns beste Weiß- und Schaumweine vereint auf einer Bühne am Dienstag, 27. Juni ab 18 Uhr
Quelle: Mirko Strozzega

PR Kalterns beste Weiß- und Schaumweine vereint auf einer Bühne am Dienstag, 27. Juni ab 18 Uhr. In Kaltern lebt der Wein in der Seele des Weindorfes, mit dem Kalterersee und dem Kalterer See, erhoben zu Ikonen, Identität und Heimat zugleich. Doch wo einst über 80 % der Anbaufläche dem Vernatsch gewidmet war, haben eine gezielte Lagenpolitik und Ertragsregulierung nicht nur den Kalterersee zum authentischsten Vertreter seiner Art gemacht, sondern auch den Anbau von hochklassigen Weißweinen gefördert. Und so feiert und zelebriert das Weindorf Kaltern seine Weiß- und Schaumweine bei der mittlerweile zum Kult gewordenen Veranstaltung Kaltern ganz in Weiß. Am Dienstag, 27. Juni erstrahlt der Marktplatz von 18 bis 23 Uhr in Weiß, mit über 70 Weiß- und Schaumweinen, die zur Verkostung angeboten werden. Hinter den Theken zeichnen sich die Kalterer Weinproduzenten persönlich für den Aufschank verantwortlich und heißen die Gäste, die sich gerne dem Thema angepassten Dresscode zeigen dürfen, herzlich willkommen.

Und während die Weine den Gaumen verkostungstechnisch fordern, bleibt noch genügend Zeit kulinarische Kreationen, kreiert von der HGV-Ortsgruppe Kaltern, Vertreter:innen der lokalen Qualitätsinitiative Kalterer Bauernmarkt und der Konditorei Alex, passend abgestimmt auf die Weißweine, zu genießen. Musikalisch sorgt das Quartett Threeo Experience für die richtigen Töne mit Jazz, Blues und Latin. Kostenbeitrag für die Verkostung: 25,00€, Kulinarik separat. Weitere Informationen unter www.wein.kaltern.com /ganzinweiß oder @weinkaltern. ■

EPPAN: INFORMATION ZU DEN PARKPLÄTZEN IN MONTIGGL

Bitte künftig das Parkticket ziehen und im Auto hinterlegen
Quelle: Petra Prackwieser

EX Durch einen Beschluss des Gemeindeausschusses wurde bei den beiden öffentlichen Parkplätzen in Montiggl die sogenannte „blaue Zone“ eingeführt. Wie in den Dorfzentren wird man ab sofort das Ticket bei den Automaten einlösen und im Auto hinterlegen. Die App Easypark soll in Kürze aktiviert werden.

Die Preise sind unverändert geblieben. Ein Ticket muss zwischen 05.00 und 20.00 Uhr gelöst werden. Beim oberen Parkplatz kostet das Ticket bis zu 3 Stunden 2,00 Euro, bis zu 5 Stunden 3,00 Euro und das Tagesticket 4,00 Euro. Der Parkplatz für Motorräder ist kostenfrei. Beim Seeparkplatz beträgt der Stundentarif 1,50 Euro.

Die Schranken an den Parkplätzen übernehmen künftig eine Zählfunktion. So wird beim oberen Parkplatz die Ampel rot leuchten, sobald am See alle Parkplätze belegt sind und auch in Rungg soll ein Parkleitsystem anzeigen, sobald beide Parkplätze belegt sind.

Zur Erinnerung, es gibt die Möglichkeit mit dem Bus Montiggl zu erreichen: der Citybus fährt planmäßig dreimal täglich nach Montiggl und der Seebus startet wieder ab 17. Juni im Halbstundentakt. ■

PR

„Wir sind mehr als 100“ – Das Jubiläum der Kellerei Girlan

DIE KELLEREI GIRLAN FEIERT DIESES JAHR IHR 100-JÄHRIGES BESTEHEN. GRUND GENUG BLICK AUF EINE BEWEGTE GESCHICHTE SOWIE KONSEQUENTE MODERNISIERUNGS- UND POSITIONIERUNGSSTRATEGIE ZU WERFEN.

Vor 100 Jahren gründeten 24 Winzer am historischen Riesenhof in Girlan eine Kellereigenossenschaft mit dem Ziel gemeinsam Wein zu produzieren und zu vermarkten, und so die Wertschöpfung der produzierten Trauben zu steigern.

EIN BETRIEB MITSAMT 200 FAMILLIEN

Heute sind diese 24 Winzer zu einer Großfamilie mit 200 Mitgliedern herangewachsen, die konsequent danach strebt, die Qualität der Erzeugnisse zu erhöhen. „In den letzten 15 Jahren hat die Kellerei tatsächlich eine bedeutende Umstrukturierung durchlaufen, welche einen bemerkenswerten Fortschritt darstellt, basierend auf einem solide gelegten Grundstein der vorherigen 85 Jahre“, schildert Oscar Lorandi, der geschäftsführende Obmann. Die 24 Gründungsmitglieder, die allesamt in der kellereieigenen Vinothek verewigt sind, würden mit Ausnahme vom historischen Ansitz heute wohl kaum etwas an der Kellerei wiedererkennen. „Was uns stark macht, sind klare Ideen und klare Visionen“, erklärt Oscar Lorandi, der in enger Zusammenarbeit mit seinem Team die Geschicke in Girlan leitet. Der Fokus der Produktion liegt seit Jahren auf den 5 Leitsorten: Blauburgunder und Vernatsch bei den Roten sowie Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon bei den Weißweinen. Insbesondere die Sorte Blauburgunder steht sinnbildlich für den eingeschlagenen Weg der Kellerei und wird dementsprechend auch mit 5 verschiedenen Etiketten vermarktet: Patricia, Flora, Trattmann sowie die Einzellagen Curlan und Vigna Ganger. Letztere folgen einem konsequenten Lagenkonzept. Diese Philosophie wird von den Weinen Gschleier Alte Reben Vernatsch und dem neuen Curlan Chardonnay Riserva komplettiert. Aus den Einzellagen Girlan, Gschleier und Mazon werden international prämierte Spitzenweine gekeltert.

Gemeinsam nach vorne, mit neuen Ideen und klaren Visionen
Quelle: Alex Filz

KLARE VISIONEN FÜR HOCHWERTIGE WEINE

Der Girlaner Kellermeister Gerhard Kofler, der seit 2005 die Produktion verantwortet, pflegt einen engen und persönlichen Austausch zu den einzelnen Winzerfamilien und nimmt so direkten Einfluss auf die Arbeit im Weinberg. Kaum einer kennt die Weinberge vom porphyrgeprägten Mitterberg so gut wie der gebürtige Girlaner. „Gezielte Maßnahmen in der Bewirtschaftung der Weinberge, reduzierte Erträge und die schonende Vinifikation sind die Grundlage für die Produktion hochwertiger Weine", erklärt der langjährige Schaffer, wie er im Überetsch genannt wird.

Zahlreiche Höchstauszeichnungen und die Auflistung unter den meistprämierten Kellereien der Region bekräftigen den eingeschlagenen Weg. „Man muss nicht jeder Mode nachlaufen. Viel wichtiger ist es, an sich und den eingeschlagenen Weg zu glauben. Wir haben auch sehr stark in Köpfe investiert. Genau diese sind – gemeinsam mit den Weinen – die besten Botschafter“, führt Lorandi fort.

Die Kellerei Girlan wird auch in Zukunft ihr Erfolgsrezept so weiterführen, ganz nach dem Motto: Mit dem Blick nach vorne – und 100 Jahre im Hintergrund. ■

DER VEREIN DER ABSOLVENTEN LANDWIRTSCHAFTLICHER SCHULEN (A.L.S)

PR Die Mitglieder des Vereins der Absolventen landwirtschaftlicher Schulen, kurs A.L.S. genannt kommen aus allen Landesteilen Südtirols. Der Verein hat folgende Aufgaben: die fachliche Fortbildung der Mitglieder über Vorträge, Besichtigungen von Betrieben und Einrichtungen, Flurbegehungen und Lehrfahrten, Pflege der Kameradschaft und fachlicher Meinungsaustausch.

Gerade in der heutigen Zeit braucht es mehr denn je ein solides Fachwissen, das die Bäuerinnen und Bauern in den Fachschulen vermittelt bekommt. Die globalisierte Wirtschaft verlangt vom Produzenten einen wachen Geist, ein ständiges Abwägen und Überprüfen des Neuen. Daher ist ständige Weiterbildung und ein entsprechender Erfahrungsaustausch unter den Berufskollegen im eigenen Land, aber auch im Ausland so wichtig.

Am 15. Juni veranstaltet der Verein der Absolventen Landwirtschaftlicher Schulen in Kooperation mit der Abteilung Landwirtschaft, dem Versuchszentrum Laimburg, der Agentur Landesdomäne – Agrarbetrieb Laimburg, sowie dem Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau den Tag der Technik im Weinbau Südtirol. Beim Tag der Technik handelt es sich um keine gewöhnliche Maschinenausstellung, da die Maschinen und Geräte nicht nur ausgestellt, sondern praktisch vorgeführt werden. Eine bunte Mischung von Neuheiten, Verbesserungen und Weiterentwicklungen wird präsentiert, für den Besucher die ideale Gelegenheit, sich einen umfassenden Eindruck über die angebotene Technik zu verschaffen. In der Neuigkeitenecke werden folgende Themen behandelt: Stationäre Applikationstechnik, Einsatz von Drohnen im Weinbau, spritzbares Mulchmaterial als Herbizid-Ersatz, PhylloClip Blattsensor zur Früherkennung von Trockenstress. Der A.L.S. freut sich auf ein zahlreiche Teilnahme der Bäuerinnen und Bauern. ■

KALTERN: NEUE DREIFACHTURNHALLE

^ *Die Sektion Badminton im Kalterer Sportverein bei einem der ersten Trainings in der neuen Dreifachturnhalle*
Quelle: KSV

AA Im Zuge der groß angelegten Sanierungsarbeiten an der Mittelschule entlang der Maria-Theresien-Straße wurde auch der Neubau der Turnhalle in Angriff genommen. Unterirdisch hinter der neuen Schule entstand ein sportliches Juwel, das seit Anfang Mai aktiv genutzt werden kann. Darin finden nicht bloß die Schulklassen während des Sportunterrichts Platz, sondern auch die vielen Kalterer Sportvereine mit ihren breitgefächerten Angeboten. Im Neubau wurden auch ein Fitnessraum, Umkleidekabinen samt Sanitäranlagen und großflächige Tribünen integriert. Die Sporthalle ist nun ein idealer Austragungsort für sportliche Veranstaltungen und Turniere verschiedenster Art. Die Möglichkeit der Abtrennung in drei Bereiche erlaubt eine vielseitige und flexible Nutzung. Oberirdisch wird aktuell noch ein kleiner Sportplatz für den Schul- und Freizeitsport realisiert.

Somit wird eine Struktur geschaffen, die neben den zahlreichen Anlagen im Freien die Sportlandschaft Kalterns vervollständigt. Die altgediente Turnhalle wird nun Schritt für Schritt abgerissen, daraufhin wird der Zugang zur neuen Halle noch verbessert. Die Dreifachturnhalle bedeutet in erster Linie eine Investition in die Jugend und damit Zukunft der Marktgemeinde Kaltern, in welcher der Sport seit jeher eine gewichtige Rolle spielt. ■

Tag der Technik im Weinbau Südtirol
Donnerstag, 15. Juni 2023, ab 8.30 Uhr
Versuchszentrum Laimburg Pfatten
Weitere Infos: www.absolventenverein.it
A.L.S Verein der Absolventen Landwirtschaftlicher Schulen

taktiva. Kanzlei für Wirtschafts-, Steuer- und Arbeitsrechtsberatung
Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt im Zentrum von Bozen
motivierte.n Mitarbeiter.in*
für Kanzleiverwaltung und Sekretariat.
Büroerfahrung und Zweisprachigkeit sind erwünscht.
Wir bieten einen interessanten Aufgabenbereich mit beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten, ein sehr angenehmes, teamorientiertes Arbeitsumfeld, 4½-Tage-Woche und gute Entlohnung.
Gerne Ihre Bewerbung an Roland Lahner lahner@taktiva.com
Bozen, Eisackstraße 3 www.taktiva.com
*

MONTAN: KINDERGARTENKINDER ENGAGIEREN SICH FÜR DIE UMWELT

RM Die Entwicklung von Umweltbewusstsein und der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur ist dem Kindergarten von Montan ein großes Anliegen. Die Themen Müllvermeidung, -sammlung und -trennung wurden mit den Kindern eingehend erarbeitet. Bei verschiedenen Ausgängen ins Freie sammelten die Kinder, ausgestattet mit passendem Werkzeug, an verschiedenen Straßen, Plätzen und Wegen, achtlos zurückgelassenen Müll. „Die Entwicklung von Umweltbewusstsein und der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur sind uns im Kindergarten ein großes Anliegen, dazu gehört auch der praktische Umweltschutz", betont die Leiterin des Kindergartens von Montan, Elisabeth Franzelin. „Gemeinsam Abfall zu sammeln war eine wichtige Erfahrung für die Kinder und ganz nebenbei lernten sie, dass Abfall nicht auf den Boden gehört, sondern in die Mülltonne", so Franzelin. Die Kinder konnten schlussendlich selbst erfahren, was sie für eine saubere Umwelt tun können und haben erlebt, dass ihr Handeln etwas bewegt. „Wir Kinder wünschen uns, dass alle Menschen versuchen, vermehrt darauf zu achten, dass wir unseren Müll in den vorgesehenen Mülleimern entsorgen oder ihn mit nach Hause nehmen und ihn nicht einfach wegwerfen", war ihr Statement am Ende des Projekts. Lobende Worte hierfür fand Bürgermeisterin Monika Delvai Hilber: „Ein großes Kompliment an das Kindergartenteam für diese sinnvolle Initiative!

^ *Müllsammelaktion der Kindergartenkinder von Montan*
Quelle: Elisabeth Franzelin

Die Sensibilisierung der Kinder für unsere Natur und Umwelt ist besonders wertvoll – auch als Beitrag zur Klimagemeinde Montan." ■

TRUDEN: GOTTHARD BONELL ZUM EHRENBÜRGER ERNANNT

Der erste Ehrenbürger von Truden Gotthard Bonell bei der Verleihung
Quelle: Foto Furlan

BF Er ist ein Multitalent, vielleicht sogar mehr als das: Gotthard Bonell ist Maler, Liedsänger, Verfasser von Publikationen im Kunstbereich, erfolgreicher Aussteller bei Vernissagen, Gestalter von Radiosendungen, Mitbegründer des „Liedsommers Eppan" und er sitzt in zahlreichen Beiräten, die sich allesamt der Kunst widmen. Unlängst feierte er seinen siebzigsten Geburtstag und im Rahmen einer Feier wurde ihm auch die erste Ehrenbürgerschaft Trudens in Form einer Ehrennadel und einer Ehrenurkunde verliehen. 300 Gäste, allesamt Freunde und Gönner des bekannten Künstlers, waren gekommen, um dieser besonderen Ehrung beizuwohnen. Kein Geringerer als Alt-Landeshauptmann Luis Durnwalder hielt die Laudatio, in der er die wichtigsten Stationen im Leben von Gotthard Bonell Revue passieren ließ und ihn als Kulturträger im wahrsten Sinne der Wortbedeutung bezeichnete. Bonells Werke sind vielfältig, vor allem ist er in der Öffentlichkeit als begnadeter Porträtist bekannt. Zahlreiche bekannte Persönlichkeiten aus Kirche und Politik wie etwa Papst Benedikt XVI., Bischof Wilhelm Egger, die Landeshauptleute von Tirol Wendelin Weingartner und Herwig van Staa verewigte er auf Leinwand. Die Feier zur Verleihung der Ehrenbürgerschaft wurde von der Musikkapelle Truden feierlich umrahmt. ■

WIR VERKAUFEN:

Frangart / Mitterlingweg: sehr gepflegte Apfelanlage (Golden Delicious und RedPop®), 6.335 Qm, mit Brunnen (Ziggl), Tropfberegnung und Hagelnetzen. Das Grundstück ist über einen geteerten Weg gut erreichbar.

Benedikter Realitätenbüro, Bozen
Tel. 0471 971442
www.benedikter.it

TOUR TRANSALP: EINE STRECKE DER GEGENSÄTZE

Radeln quer durch Europa und vorbei am Kalterer See
Quelle: Helmuth Rier

EX Das faszinierendste Rennrad-Etappenrennen Europas für alle startet vom 18. bis 24. Juni in seine 19. Auflage, mit dem Weindorf Kaltern als historischen Etappenort. In sieben Etappen geht es von Lienz in Österreich ins italienische Arco. Dabei gilt es insgesamt 827,30 Kilometer und 18.233 Höhenmeter zu bewältigen – eine Herausforderung für die Beine und ein absoluter Leckerbissen für die Augen, denn an Panoramen und prominenten Gipfeln mangelt es bei der 19. Auflage gewiss nicht. Neben bekannten Orten und Pässen gibt es wieder einige Neuheiten. Von Lienz geht es nach Sillian in Osttirol und von dort weiter ins italienische Primiero/San Martino di Castrozza – sportlich bestimmt der Passo Giau dieser Etappe. Mit dem nächsten Etappenziel Pederobba steht eine weitere Premiere auf dem Programm. Es ist die Königsetappe und so abwechslungsreich, dass man von einer kleinen Transalp in sich sprechen könnte. Der nächste Abschnitt nach Folgaria passt nicht ins Standardklischee einer Transalp – unerwartete Szenenwechsel und ein Auf und Ab bestimmen diese vierte Etappe. Am fünften Tag, sprich dem 22. Juni, geht es ins Weingebiet Kaltern, hier steht mit dem Manghenpass der längste und anspruchsvollste Anstieg der 19. Ausgabe an, bevor die Teilnehmer:innen in den Altenburger Wald in Kalterns Sportzone einradeln. Die sechste Etappe startet am 23. Juni mit einem Anstieg auf Kalterns „Hausberg", dem Mendelpass, und punktet mit einem hohen Panoramafaktor. Der Zielort Comano Terme ist ebenfalls neu auf der Transalp-Liste. Von dort ist es am letzten Tag nur noch ein Katzensprung zum lang ersehnten Ziel in Arco, wo sich die Finisher nach anstrengenden und spannenden sieben Tagen ausgiebig feiern lassen können. Die TOUR Transalp hat sich in den vergangenen 19 Jahren zum bekanntesten und begehrtesten Jedermann-Rennradevent entwickelt und ist für viele ein Traum, den sie sich einmal im Leben erfüllen. Neben dem sportlichen Anreiz stehen auch die Natur und das gemeinsame Abenteuer im Vordergrund dieses Events. ■

SALURN: ERSTES SPIELEFESTIVAL EIN ERFOLG

Die Straße gehört Dir: Das Spiel wieder in den öffentlichen Raum zu bringen, war eines der Ziele des ersten Spielefestivals in Salurn
Quelle: VKE

CW Die Idee kam von den mittlerweile traditionellen Spieletagen des Jugenddiensts Unterland, an denen Bibliotheken und Vereine – in Salurn der VKE – in unserem Bezirk bereits seit Jahren teilnehmen. Dabei werden verschiedene Kartenspiele und klassische Brettspiele angeboten. Warum den Spieletag nicht inhaltlich und räumlich erweitern? Mit dem Inklusionsprojekt „Zusammenleben in Salurn", dem Noldinhaus, der Gemeindebibliothek, dem Verein Armonia, dem Jugenddienst und dem VKE konnten gleich mehrere Akteure für die Initiative gewonnen werden. Im Zentrum stand dabei nicht nur der Gedanke, Kinder und Erwachsene gemeinsam zum Spielen, sondern auch das Spiel wieder in den öffentlichen Raum zu bringen. Zwischen Noldinhaus, wo jede Menge Karten- und Brettspiele angeboten wurden und der Bibliothek, die mit Schach und Sprachspielen aufwartete, wurde ein Straßenabschnitt im Ortszentrum von Salurn gesperrt. Dort wurden Riesenspiele und „Spiele wie früher" vorbereitet. Nach dem Motto „Die Straße ist dein" wurde mit Kreiden auf dem Asphalt gemalt, „Lastigg gehupft" und gegeneinander im Riesenmemory angetreten. Der Innenhof des Herrenhofs bot Spiele aus aller Welt an und auch eine Krabbel-Spielecke für die ganz Kleinen. Ein Samstagvormittag, der für die Kinder viel zu schnell – mit einer großen Abschlusstombola – zu Ende ging. Wie es der Zufall so will, wurde dann nachmittags immer im Herrenhof von den Schützen ein Wattturnier veranstaltet. Spielen bringt die Leute zusammen. ■

City Optic Foto Wassermann

WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG IN BOZEN

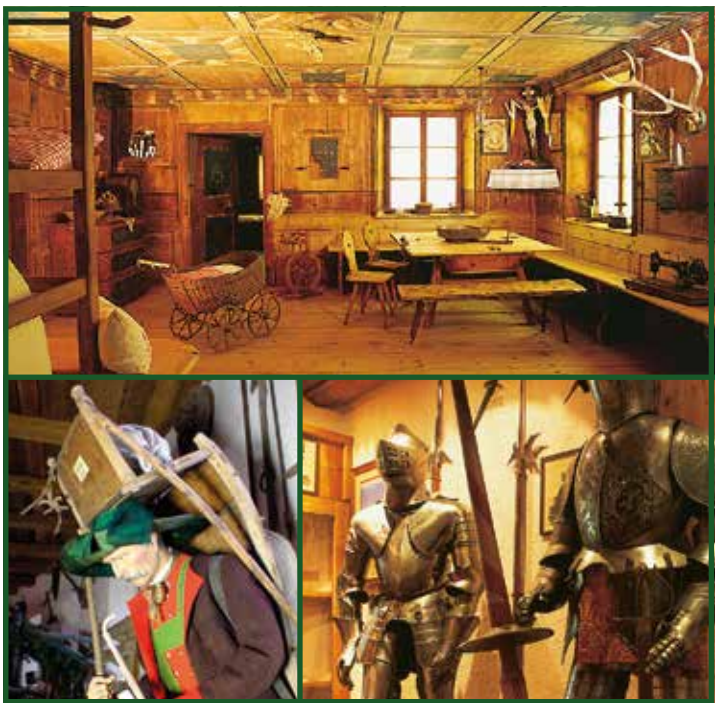
Ein tolles Team freut sich auf dich!

38-Stunden-Woche

Am Samstag Nachmittag und Sonntag bleibt das Geschäft immer geschlossen.

Melde dich unter
Tel 339 6920466 oder Tel 0471 978222

Wir sehen uns!



1000 Jahre Tiroler Geschichte auf 1000 m²

Infos & Reservierung:
Tourismusverein Steinegg, Kirchweg 5, Steinegg
www.sternendorf.it, steinegg@eggental.com
Tel. 0471 619560

museum
Steinegg – Collepietra

Gaumenfreuden im Dorfzentrum von Tramin

Marion Reichegger verwöhnt ihre Gäste mit kreativen und ausgefallenen Cocktails

PR Vor einem Monat ist in Tramin das Genussatelier Arona eröffnet worden. Für Marion Reichegger und ihren Mann Lukas ist damit ein Traum in Erfüllung gegangen. „Die Familie Roner hat viel Herzblut in jedes Detail gesteckt und ich finde, es ist wunderschön und sehr gemütlich geworden", so Marion. Perfekt zum Verweilen mit Freunden und für unvergessliche Genussmomente. Der Name ARONA steht für die Vielfalt der Aromen und die Besitzerfamilie Roner.

Das Genussatelier bietet eine einzigartige Kombination aus Essen, Trinken und Shoppen. Gäste können im Arona frühstücken und brunchen. Die Bistroküche ist ab 12 Uhr durchgehend geöffnet und bietet auch glutenfreie Alternativen. Traminer Produkte, wie Polenta, Reis, Kräutersalz, Tee, Marmeladen und Apfelsaft, sowie auch die Weine aller Traminer Kellereien und vom Weingut Ritterhof stehen in den Regalen.

Der Fokus im Arona liegt aber sicher auf den Cocktails, die Marion und Lukas seit vielen Jahren mit Leidenschaft kreieren. „Mein Liebling ist der Traminer Sour mit Gewürztraminer Grappa. Wo sollte man ihn besser genießen, wenn nicht hier im Dorfzentrum von Tramin? Unsere Sommer Spritz-Aperitifs sind auch sehr beliebt, wie die Zenzi mit Ingwer und Pfirsich. Oder einen Holy Mary Gin & Tonic, den gibt es nur bei uns im Arona!", so Marion. Auch bei den Cocktails greifen die beiden auf heimische Zutaten zurück. Gemixt wird vor allem mit hauseigenen Destillaten von Roner, der meistprämierten Brennerei Italiens. ■

NALS: BILDUNGSHAUS LICHTENBURG INVESTIERT IN DIE ZUKUNFT

(v.l.) Eduard Gasser, Ludwig Busetti, Angelika Ebner, Georg Wenter
Quelle: Sabine Kaufmann

SK Nach knapp einem Jahr Bauzeit wurde die Erweiterung des Bildungs- und Tagungszentrums in Nals im Beisein zahlreicher Gäste gefeiert. Auch Vertreter des Gemeindeausschusses von Nals ließen es sich nicht nehmen, die neuen Seminarräume und die große Dachterrasse zu besichtigen. Seit über sechzig Jahren wird im Bildungshaus Lichtenburg Weiterbildung mit Qualität angeboten. In den letzten 14 Jahren wurden zahlreiche Investitionen getätigt. Das bisher letzte große Projekt, die Erweiterung des Dachgeschosses im dritten Stock, konnte nun offiziell seiner Bestimmung übergeben werden. „Mit der Investition von rund einer Million Euro sind zwei neue 70 m² große Seminarräume und eine 100 m² große Dachterrasse entstanden. Bürgermeister Ludwig Busetti betonte in seinen Grußworten die Wichtigkeit der Lichtenburg als lokaler Arbeitgeber: Nals braucht Betriebe, die investieren, Arbeitsplätze schaffen und die heimische Wirtschaft fördern. Reinhard Demetz, langjähriger Leiter der Lichtenburg und geistlicher Assistent des Hauses, segnete anschließend die neuen Räume mit den Worten: Segne alle Gäste, Referenten, Organisationen und Mitarbeiter. Stärke sie, damit es ihnen gelingt, in diesen neuen Räumen hilfreiche, kompetenzfördernde Aus- und Weiterbildungsarbeit zu bieten. ■

Wir erweitern unser Team und suchen:

Elektriker/in | Elektrogeselle/in (m/w)
Arbeiten vorwiegend im Raum Bozen, Unterland und Burggrafenamt

Technische/n Mitarbeiter/in (m/w)
für Elektroplanung und Verwaltung im Büro in Bozen

ELEKTRO MM
GmbH - Srl

Deutschnofen / Bozen 348 8276026 - info@elektromm.it
348 0943209 - hannes@elektromm.it

NEUMARKT: IM ZEICHEN DES WEINES

PF Anfang Mai war Neumarkt fest in der Hand der Weinkellereien: Die Veranstaltung „Borgo di Vino on tour“ machte im Dorf Halt. Mehr als dreißig Weingüter aus ganz Italien stellten zwei Tage lang unter den Lauben ihre Weine vor. Dazu gab es gastronomische Spezialitäten, Musik und einen Lehrpfad mit Ausstellungtafeln zur Welt des Weines. Aus dem Unterland waren die Kellereien Brunnenhof und Castelfeder und die Brennerei Psenner dabei.

Organisiert wurde die Veranstaltung von der Tourismusmarketinggesellschaft Valica, zusammen mit Konsortium Ecce Italia und unter der Schirmherrschaft des nationalen Verbandes der Weinstädte. Das Event wurde durch die Vereinigung „I Borghi più Belli d'Italia“, zu denen Neumarkt seit 2014 gehört, unterstützt. Neumarkt-Egna Marketing war für die Logistik und die Unterstützung vor Ort zuständig. Neumarkt war der zweite Stopp dieser Ausgabe von Borgo di Vino on tour, die in insgesamt 15 Dörfern im ganzen Land stattfindet.

Evelyn Geier von Neumarkt-Egna Marketing erklärt, dass die Veranstaltung sich von ähnlichen Weinverkostungen durch die Kombination von Wein und Kulinarik unterscheidet. Borgo di Vino on tour brachte eine große Zahl vor allem italienischer Gäste in einer sonst eher verschlafenen Zeit des Jahres ins Dorf. ■

Keine gewöhnliche Weinverkostung: Borgo di Vino on tour
Quelle: Alessandra Panza

Pertoll K. & E.
Transport- & Baggerarbeiten

WEINBERG ZU VERKAUFEN

Schöner Weinberg mit Sorte Lagrein, Neuanlage (gepflanzt 2020), Fläche 8000 m², Südhang, Gemeinde Eppan (Warthtal), Kellerei-Mitgliedschaft, Beregnung, eingetragene Zufahrt vorhanden. Besichtigung nach Terminvereinbarung.
Bei Interesse und für mehr Infos
Handy +39 339 8734591

pertoll.com

IMMO JOHANNA
Immobilien Vermittlung & Beratung

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

Johanna Mayr
Tel. 389 0523660
www.immojohanna.com

ZU VERKAUFEN

Neumarkt/Vill: Sonnenhelle ruhig gelegene **Haushälfte** mit großem Balkon und Zugang zum Südgarten sowie im Erdgeschoss mit Büroraum und WC mit eigenem Zugang, 190 m², autonom, E.Kl. F, 520.000 €

Neumarkt/Laag: Ruhig, sonnig, erweiterbar! Freistehendes Haus mit Garten/Hofraum, E.Kl. G, zur Zeit noch vermietet.

Auer: Geräumige **Duplexwohnung** mit 2 großen Balkonen, 6 Räume, 260 m², letzter Stock mit Aufzug, Keller und 2 Parplätzen in gepflegtem historischen Gebäude mit schöner Aussicht ins Grüne, E.Kl.G.

Kaltern: Helle, gepflegte **3-Zimmerwohnung mit Wohnküche**, Bad mit Fenster (74 m2 netto) im Erdgeschoss mit 55 m² Hobbyraum/Keller, E.Kl. G, 435.000 € auch als Investition geeignet.

Kaltern: Einzigartig, in hochwertig saniertem Wohnhaus neue geräumige **Zweizimmerwohnung** mit Sonnenterrasse, Klimahaus B, Steuerguthaben, auch als Investition/Feriendomizil geeignet!

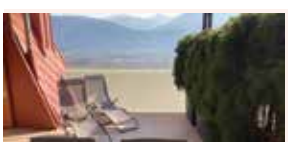
Salurn: Großzügige freie neuwertige **3-Zimmerwohnung** mit Küche im zentraler ruhiger Lage, 82 netto, 3 Balkone, 3. Stock mit Aufzug, E.Kl. C., 335.000 €, ev. Garage.

Petersberg: Platz, Aussicht, Freiraum! Hochwertig sanierter **Hausanteil**, gesamter 1. Stock, großer offener Wohnbereich mit Küche von fast 60 m², 5 geräumigen hellen Zimmern, 40 m² Terrasse, Garten, großer Lager-/Hobbyr., 3 überd. Parkplätze, Garage. E.Kl. B/C, 580.000 €

Kaltenbrunn: Neue freie 2-Zimmerwohnungen mit Terrasse, teils mit darüberliegendem Dachbodenraum, Fertigstellung Mitte 2024 – personalisierbar, Klimahaus A Natur, ab 198.000 € - auch als Investiton/Feriendomizil geeignet!

WOHNUNG ZU VERMIETEN

Penon bei Kurtatsch: Exklusiv, neu, ruhig! Hochwertig ausgeführte 4-Zimmerwohnung, 1. (letzter) Stock, 100 m² netto, 2 Bäder, große Panoramaterrassen und Balkonen, **konventioniert**, Klimah. A, Parkpl., nur für referenzierte Mieter.



Tramin: Wunderbare Aussichten! Vollmöblierte **3-Zimmerwohnung** mit gr. Terrasse und Balkon, Parkpl. E.Kl. E, ab August zu vermieten.

Salurn: Gemütliche, vollmöblierte **3-Zimmermansardenwohnung** mit Kochnische, 2 Balkonen, großer Keller, E.Kl. in Ausarb., zu vermieten.

Auf (Nimmer-)Wiedersehen!

JEDES JAHR WANDERN RUND 1500 BIS 2000 FRAUEN UND MÄNNER AUS SÜDTIROL AB. ES SIND BEILEIBE NICHT NUR AKADEMIKER. DIE WENIGSTEN KOMMEN WIEDER ZURÜCK, DENN SÜDTIROL IST TROTZ HOHER LEBENSQUALITÄT FÜR VIELE JUNGE MENSCHEN SCHLICHTWEG NICHT REIZVOLL UND AUCH NICHT LEISTBAR.

Die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache. „Von 2013 bis 2023 haben sich rund 28.000 Personen, die zuvor in Südtirol ansässig gewesen waren, andernorts niedergelassen“, sagt Stefan Luther, der Direktor der Landesabteilung Arbeitsmarktservice. Ein Drittel davon war bereits vorher zugewandert, hatte hier den Wohnsitz, kehrte dann aber wieder ins Geburtsland zurück. Zwei Drittel der Abwanderer waren Südtiroler, was durchschnittlich knapp 1800 pro Jahr entspricht. Tendenz seit Corona steigend. „Südtirols Exportschlager sind die Menschen“, drückt es der Direktor der Freien Universität Bozen, Günther Mathà, etwas ironisch aus. Sie seien begehrt, weil sprachlich begabt und fleißig. „Aber für Südtirol ist das leider eine Katastrophe!“, fügt er hinzu. Luther und Mathà gehören zu einer Runde von Diskussionsteilnehmern bei einer Tagung Mitte Mai zum Thema Arbeit in der Handelskammer Bozen. Der Anlass: Es fehlt an Arbeits- und besonders an Fachkräften.

EIN DRITTEL SAGT: NEIN!

Zugegeben, Südtirol ist mit diesem Problem in guter Gesellschaft. In ganz Europa tagen Krisenstäbe, streiten Politiker und klagen Unternehmen, weil die befürchteten Folgen des demografischen Wandels nun definitiv greifen. Ein schwindender erwerbstätiger Anteil, der den wachsenden nicht erwerbstätigen Anteil versorgt – diese Rechnung geht nicht auf. Alles buhlt deshalb um Schul- und Uniabgänger – die aber offensichtlich nicht (zurück) nach Südtirol wollen. Es scheint gar, als würde das Land seine „verlorenen Schäfchen“ eher vergraulen. Südstern, das Netzwerk der Auslandssüdtiroler, hat 2021 seine Mitglieder in aller Welt unter anderem gefragt, ob sie an eine Rückkehr denken. Fast ein Drittel war sich sicher: Südtirol, nein danke! Kaum Wohnraum, zu hohe Mieten, zu wenig Aus- und Weiterbildungs- sowie Karrieremöglichkeiten, kein passendes Arbeitsangebot, zu hohe Lebenshaltungskosten im Vergleich zum Einkommen und noch dazu ein unzureichendes Gesundheitssystem.

> „SÜDTIROLS EXPORTSCHLAGER SIND DIE MENSCHEN.“
>
> *Günther Mathà*

WOHNEN IM KINDERZIMMER

Nur 17 Prozent von denen, die gehen, finden irgendwann wieder heim, sagen Arbeitsmarktbeobachter. Iris Tappeiner, selbst „Rückkehrerin“ und seitdem Leiterin des Career-Service der Uni Bozen, kennt diese Sorgen der jungen Leute. Als sie sich vor 15 Jahren wieder für Südtirol entschied, wohnte sie monatelang in ihrem alten Kinderzimmer, „weil ich keine bezahlbare Wohnung fand“. Später, als Mutter, suchte sie lange Zeit vergebens nach einem Kitaplatz oder einer Tagesmutter, wo ihr Kind auch am Nachmittag bleiben konnte. „Man ist als Mama fast genötigt, in Teilzeit zu gehen.“ Hier und im Bereich Smart-Working sei noch viel Luft nach oben.

Es wandern jedoch beileibe nicht nur Akademiker ab. Die Hälfte von denen, die wegziehen, sind laut Stefan Luther Fachkräfte der verschiedensten Berufssparten. Sie finden andernorts zum Beispiel mehr flexible Arbeitszeitmodelle, flachere Hierarchien und mehr Anerkennung vor, oft

sind es auch „formale“ Gründe, die ins Ausland locken. „Ich weiß von Lokführern, die bei den Österreichischen Bundesbahnen arbeiten, weil sie dort für diesen Job keine Matura brauchen.“

LIEBER TOURISTEN ALS JUNGE MENSCHEN

Was tun gegen die Misere? Einer, der sich seit Jahren mit dieser Frage auseinandersetzt, ist Federico Giudiceandrea, Präsident des Südtiroler Wirtschaftsrings. Er nennt im Gespräch mit der „Weinstraße“ die sogenannte „Urban Culture“, also eine gewisse Weltoffenheit der Großstadt, als ein großes Plus, das die jungen Menschen im Ausland kennen- und schätzen lernen. Danach wieder ins ländliche Umfeld von Südtirol zurückzukehren, sei natürlich gewöhnungsbedürftig, „aber wir haben mittlerweile eine ganze Reihe von aufgeschlossenen und international tätigen Unternehmen, die viele einfach nur nicht kennen.“

Giudiceandrea macht allerdings auch die hohen Lebenshaltungskosten und den teuren Mietmarkt als nachvollziehbare Gegenargumente aus. Bestehende Wohnungen würden lieber an Touristen als an junge Einheimische vermietet, und gebaut würden fast ausschließlich Eigentumswohnungen. „Wer Mietwohnungen baut und sich verpflichtet, nur den Landesmietzins zu verlangen, soll gewisse finanzielle Erleichterungen bekommen“, schlägt er deshalb vor. Ein großes Manko sei zudem das rigide Arbeitsrechts- und Schulsystem: „Jugendliche haben aufgrund der Gesetze kaum Möglichkeiten, in die Arbeitswelt hineinzuschnuppern und unsere Unternehmen kennenzulernen.“ Tatsächlich darf man etwa in der Schweiz und in Deutschland schon mit 13 Jahren mit Vertrag leichte Arbeiten ausführen, in Österreich kann jeder ab 15 in die Arbeitswelt einsteigen. In Italien gilt die Bildungspflicht bis 16. Umso mehr müssten sich Unternehmen und Schule vernetzen, Projekte starten und aufeinander zugehen, wünscht sich Giudiceandrea. Er ist auch ein Verfechter der verlängerten Kindergarten-Öffnungszeiten im Sommer, wenngleich er einräumt, dass das Personalproblem hierbei nicht einfach zu lösen sei. „Aber wir müssen halt Schritt für Schritt versuchen, Südtirol für junge Menschen wieder attraktiv zu machen. Denn ich bin in meinem Leben viel herumgekommen, und die Lebensqualität, die ich hier vorfinde, ist sicher beispielhaft.“ ■

> „DIE LEBENSQUALITÄT, DIE ICH HIER VORFINDE, IST SICHER BEISPIELHAFT.“
> *Federico Giudiceandrea*

Edith Runer
edith.runer@dieweinstrasse.bz

„Südtirol schaut nicht auf die jungen Leute“

AM ANFANG STAND DAS STUDIUM, DANN FOLGTE DER TRAUMJOB: DIE EVENTMANAGERIN NOEMI STEINHAUSER AUS SIEBENEICH LEBT SEIT 8 JAHREN IN WIEN – UND KEHRT DER HEIMAT ZUMINDEST DERZEIT DEN RÜCKEN.

Barbara Franzelin

***Die Weinstraße:* War es immer schon dein Wunsch im Ausland leben und arbeiten zu können?**

Noemi Steinhauser: Ich habe mir nie Gedanken darüber gemacht, wo ich leben und arbeiten will. Während meiner Studienzeit habe ich ein Jobangebot bekommen, zu dem ich nicht Nein sagen konnte. Mittlerweile bin ich das fünfte Jahr in demselben Unternehmen tätig und denke momentan nicht daran, in die Heimat zurückzukehren.

Was hält dich in Wien?

Wenn ich mir Gedanken über die Zukunft mache, finde ich immer mehr Argumente, die mich dazu bringen, hier in Wien zu bleiben. Während der Coronazeit hat sich Österreich als Sozialstaat erwiesen und die Bürger wurden unabhängig vom Einkommen mit Gutscheinen oder Einmalzahlungen unterstützt. Auch jetzt unterstützt der Staat einen mit Klimaboni und Anti-Teuerungsboni. Die Anträge sind unkompliziert, die Abläufe einfach und die Abwicklung erfolgt reibungslos.

Welche Vorteile bieten sich dir in Österreich noch?

Es gibt eine Reihe von Wohnmodellen, von denen man in Südtirol nur träumen kann. Junge Wohnungssuchende werden von der Stadt bei der Suche nach einer leistbaren Wohnung unterstützt, es gibt Aktionen für Lehrlinge und Jungarbeitnehmer, bei der eine Ein-Zimmer-Wohnung zur Verfügung gestellt wird. Für junge Menschen gibt es neue Bauprojekte mit Unterstützungen vom Staat, zudem stehen Genossenschaftswohnungen zur Verfügung, bei denen man nach einer gewissen Zeit und einem Mietverhältnis den Restbetrag abzahlen und die Wohnung kaufen kann. Auch im Gesundheitswesen ist vieles anders, es besteht volle Kostenübernahme in vielen Bereichen und es gibt kaum Wartezeiten.

Unser Land soll „enkeltauglich“ werden und trotzdem wandern 1500–2000 Jugendliche und junge Erwachsenen jährlich aus. Wo liegt das Problem?

Ich glaube das Problem liegt daran, dass viele, die ins Ausland gehen, schnell merken, dass die Welt mehr zu bieten hat, als man es in Südtirol gewohnt ist. Leider erfahre ich von Freunden, die nach dem Studium zurückkehren, aufgrund fehlender Berufserfahrung keine angemessene Stelle finden und einen sehr niedrigen Lohn bekommen. Wir sprechen da von einem Praktikanten-Monatsgehalt von 500 bis 900 Euro netto. Da stellt sich die Frage, wie man damit eine Monatsmiete bezahlen soll. Leistbares Wohnen ist eine leere Worthülse und wieder zurück ins Elternhaus wollen die wenigsten. Südtirol schaut nicht auf die jungen Leute.

^ *Noemi Steinhauser fühlt sich in ihrer Wahlheimat Wien sehr wohl*

Quelle: Noemi Steinhauser

Ist Südtirol für junge Menschen schlichtweg nicht mehr attraktiv?

Ich habe bereits früh gemerkt, dass junge Menschen in Südtirol nicht die Priorität sind. Natürlich spreche ich da für mich, wenn ich sage, dass zum Beispiel das Nacht- beziehungsweise Abendleben in Bozen der Jugend immer mehr untersagt wird – zu laut, zu wild, Ruhestörung usw. Ich habe mich schon immer gefühlt, als würde ich in einer Pensionistenstadt leben. Wir wollen ein Leben, wo Jung und Alt ein harmonisches Miteinander leben können.

Welche Kehrtwende müsste Südtirol machen, damit du zurückkommst?

Ich schließe eine Rückkehr nach Südtirol nicht aus, denn Heimat ist Heimat und ich liebe den Ort, an dem ich aufgewachsen bin. Eigentlich wäre Südtirol der perfekte Ort, um eine Familie zu gründen, allerdings würden wir mehr Leistungen im wirtschaftlichen und sozialen Bereich brauchen. Würde die junge Generation denselben Stellenwert wie der Tourismus bekommen, gäbe es viel mehr Rückkehrer. ■

Teures Leben

DER SÜDTIROLER JUGENDRING (SJR) IST DIE DACHORGANISATION ALLER KINDER- UND JUGENDVERBÄNDE. „DIE WEINSTRASSE“ HAT SICH MIT DER VORSITZENDEN TANJA RAINER NACH URSACHEN, LÖSUNGEN UND ZUKUNFTSAUSSICHTEN DER ABWANDERUNG VON JUGENDLICHEN UNTERHALTEN.

Barbara Franzelin

***Die Weinstraße:* Etwa 1500 Jugendliche und junge Erwachsene im Jahr verlassen Südtirol, angesichts der demografischen Entwicklung eine sehr bedenkliche Zahl. Wo krankt es am meisten?**

Tanja Rainer: Drei Dinge sind hier meiner Meinung nach auschlaggebend: Die viel zu hohen Preise fürs Wohnen, die im Vergleich zum Ausland oft geringeren Löhne und Gehälter, die hohen Lebenshaltungskosten gegenüberstehen, und die nicht so gut funktionierende Vereinbarkeit von Familie und Beruf. Zudem ist vielleicht die Offenheit und Toleranz der Südtiroler Gesellschaft anderen Lebensmodellen gegenüber weniger hoch als in anderen Ländern.

Wie ist die Stimmung unter den Jugendlichen?

Insgesamt gesehen gut in meinen Augen, aber auch sie haben zum Teil Zukunftsängste, was wir in den Beratungsgesprächen, die die SJR-Jugendberatung Young+Direct führt, auch spüren. Schließlich ist es eine Zeit, in der sie von einer Krise in die andere gerutscht sind, eine Zeit, die große Herausforderungen mit sich bringt. Es gibt Handlungsbedarf in vielen Bereichen und das ist der Jugend auch bewusst: Pandemie, Klima, Ukrainekrieg, Lebenshaltungskosten. Leider ist es verabsäumt worden, die Kinder und Jugendlichen bei allen Entscheidungen viel stärker miteinzubeziehen, das hat natürlich Folgen.

Sie weisen als Dachorganisation gebetsmühlenartig auf das Problem der Abwanderung hin und bieten Lösungsvorschläge an. Gibt es Fortschritte?

Der Südtiroler Jugendring weist schon sehr lange daraufhin, dass diesbezüglich etwas getan werden muss. Insbesondere muss die Peripherie attraktiver gemacht werden, das heißt, es müssten neue Wohn- und Arbeitsmodelle sowie Mobilitätskonzepte in Betracht gezogen werden, damit junge Leute hierbleiben oder zurückkommen. Einiges ist diesbezüglich schon getan worden, aber es herrscht noch Handlungsbedarf. Was ich diesbezüglich aber auch noch anmerken möchte, ist, dass Südtirol eine sehr hohe Lebensqualität hat.

Welche wären die dringendsten Maßnahmen?

Leistbares Wohnen. Es ist für junge Menschen ungemein schwer geworden, eine leistbare Wohnung zu finden – und das sowohl am Mietmarkt als auch in Bezug auf Bau, Kauf oder Sanierung. Hier muss die Politik endlich tätig werden.

Der SJR und die Vorsitzende Tanja Rainer beobachten die Abwanderung – es gibt dringenden Handlungsbedarf
Quelle: Tanja Rainer

Die Ergebnisse der Studie „Was will die Jugend“, die sie in Zusammenarbeit mit der Handelskammer durchführen, werden im Sommer erscheinen. Was erwarten Sie sich?

Ich erwarte mir, klare Antworten zu erhalten, die uns als Dachorganisation der Kinder- und Jugendorganisationen Südtirols sowie den anderen Jugendverbänden als auch der Politik als Entscheidungshilfe dienen. ■

PROVinTEC
Kellereibedarf · Articoli per enologia
Mit uns zur Qualität
Bozen, Schlachthofstraße 43 www.provintec.com

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- Lehrling Metalltechnik m/w
- Technischer Verkaufsberater m/w im Außendienst
- Verkaufsberater m/w im Innendienst - Backoffice

Anfragen an Tel. 0471 978700
E-Mail: info@provintec.com

NACHGEFRAGT

Gleichgeschlechtliche Eltern – was halten Sie davon?

Christiane Fischer, Montan/Glen
Alle, auch gleichgeschlechtliche Paare, die ein Kind haben möchten, sollten die Möglichkeit bekommen, Eltern zu werden. Das einzig wichtige ist ein richtiges Zuhause: ein schönes familiäres Umfeld, eine liebevolle Erziehung und eine gute Beziehung zum Kind. Im Vordergrund muss dessen Wohlergehen stehen und nichts anderes.

Stefanie Heinz, Truden
Ich finde, dass Kinder mit gleichgeschlechtlichen Eltern eine gleich liebevolle Erziehung genießen können, wie Kinder mit andersgeschlechtlichen Eltern. Allerdings sollte sich unsere Gesellschaft diesbezüglich mehr öffnen und Akzeptanz zeigen, denn Kinder lieben ihre Eltern bedingungslos.

Marlene Dolar, St.Pauls/Eppan
Es ist sehr schwierig auf diese Frage eine kurze, eindeutige Antwort zu geben. Eines ist für mich aber sicher: Kinder, die aus einer zerrütteten, von Gewalt geprägten Familie genommen und gleichgeschlechtlichen Eltern anvertraut werden, genießen dort wohl ein fürsorgliches, von Liebe und Respekt geprägtes Leben.

Michele Braito, Neumarkt
Ein heterosexuelles Paar ist keine Garantie für eine gute Elternschaft. Bei homosexuellen Paaren ist die Entscheidung für ein Kind immer wohlüberlegt. Die dafür notwendigen Hürden auf sich zu nehmen, ist ein Zeichen der Bereitschaft, eine Elternschaft einzugehen. Was zählt, sind Liebe, Hingabe und die Zeit, die für ein Kind aufgewendet werden.

Sabine Clementi, Montan
Jedes Paar sollte unabhängig von der sexuellen Orientierung Kinder haben dürfen. Auch künstliche Befruchtung oder Leihmutterschaft sollten erlaubt sein, sofern alle Beteiligten einverstanden sind. Wichtig ist, dass ein Kind von seinen Eltern geliebt und in seiner Entwicklung gefördert und bestärkt wird.

Andrej Werth, Bozen
Die Frage scheint schwierig, aber eigentlich gilt dabei ein einfaches Grundprinzip: Wenn sich zwei Menschen lieben, egal ob Frauen oder Männer, und diese ihre Liebe an ein Kind weitergeben wollen, kann daran meiner Meinung nach im Grunde doch nichts falsch sein.

HEISSES EISEN

Bärenauslese

AUSLÄNDER RAUS, ODER DAS SCHICKSAL DES MEISTER PETZ.

Wolf und Bär sind in der Region ein Dauerbrenner und das klassische Reizthema bei dem sich extreme Gegner und extreme Befürworter extreme Kämpfe liefern. Besonders nach dem tragischen Tod eines jungen Mannes im Val di Sole, nach Begegnung mit einem Bären im April dieses Jahres, hat der Wolf als rotes Tuch vorerst ausgedient. Obwohl das zuständige Amt davon ausgeht, dass sich in Südtirol höchstens drei Braunbären aufhalten, einer davon am Mendelkamm, hat das an sich menschenscheue Tier nach dem Vorfall in der Nachbarprovinz den Ruf nach Ausrottung laut werden lassen. Allein, die Politik ist hier beinahe handlungsunfähig.

DER UNSICHTBARE KOLOSS

Braunbären sind, wenigstens im Trentino, eigentlich nie ausgestorben, nur war es eine verschwindend geringe Zahl. Das hat sich mit dem Projekt „Life Ursus“ geändert. Zwischen 2000 und 2002 wurden insgesamt zehn Bären in Slowenien eingefangen und in der Adamello-Brentagruppe freigelassen. Ziel des Projekts war, in einigen Jahrzehnten eine Population von rund 65 Bären zu erreichen. Dann muss das Projekt irgendwann aus dem Ruder gelaufen sein: 2021 wurden bereits über 100 Bären erfasst, einige sagen es seien tatsächlich fast doppelt so viele. Die Tatsache, dass die zuständigen öffentlichen Stellen sich hier doch einige Vorwürfe gefallen lassen müssen, dürfte auch der Grund für die politische Hysterie sein, die den Landeshauptmann von Trient veranlasst hat, ohne Rücksicht auf Verluste und ohne der Abwägung von alternativen Lösungen, die an ihn herangetragen wurden, nach der radikalsten aller Lösungen zu schreien. Sozusagen Blutrache. Also ob damit die Verantwortung ausgelöscht werden könnte.

Das Machogehabe, in das auch hierzulande ein paar Bärentöter in spe eingestimmt haben, ist –eingedenk der geltenden Gesetze - natürlich genauso unseriös, wie die romantische Vorstellung mancher extremen Tierschützer, dass man in das natürliche Gleichgewicht nicht eingreifen dürfe. Die Natur hilft sich hier leider nicht mehr selbst, der Mensch hätte ihr schon früher unter die Arme greifen müssen, um ein sinnvolles Gleichgewicht zwischen dem berechtigten Interesse an einer heilen Umwelt und dem berechtigten Interesse der Bevölkerung an persönlicher und auch wirtschaftlicher Sicherheit herzustellen. Dieses Gleichgewicht kann nur durch strenge Kontrolle der Population erreicht werden. Was nicht unbedingt Euthanasie heißt. Damit sich Bär und Mensch aus dem Weg gehen können, müssen beide Lager aufeinander zugehen.

DAS WANDERN IST DES BÄREN LUST

Angesichts der aufgeheizten Stimmung mutet der Vorstoß des Salurner Gemeinderates Alessandro Rizzone umso kurioser an. Mit einem Beschlussantrag möchte er erreichen, dass im Naturpark Trudner Horn, der sich über die Gemeinden Altrei, Montan, Neumarkt, Salurn und Truden erstreckt, ein Bärenpark eingerichtet wird. Laut Rizzone ist der Bär für das ökologische Gleichgewicht wichtig und als bedrohte Tierart schützenswert. Er geht davon aus, dass diese Einrichtung eine Touristenattraktion mit wirtschaftlichen Vorteilen für das gesamte Gebiet werden könnte, so wie der Alpenzoo in Innsbruck. Nur leben die Bären dort in einem Gehege und streifen nicht etwa frei herum. Er spricht zwar davon, dass dem Vorhaben eine Machbarkeitsstudie vorausgehen müsste, aber allein die Überlegung, dass der Naturpark rund 68 Quadratkilometer groß ist und sogar die weniger wanderlustigen Bärenweibchen ein Streifgebiet zwischen 60 und 230 Quadratkilometer brauchen, dürfte Antwort genug sein. Und bei aller Tierliebe und Achtung der Natur, es wäre eigentlich absurd, wenn man in der Absicht, Gewalt gegen Tiere, sprich Abschuss, zu verhindern möglichweise ein Problem schafft, das sich nur mit Gewalt, sprich Abschuss, lösen lässt. ■

Das Kino in Kaltern bleibt vom 5. Juni – 2. Juli 2023 wegen Ferien geschlossen.

WAS IST LOS im Juni?

SA 03

KINO
- **Maigret**
  18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- **Das reinste Vergnügen**
  20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

FEST
- **Frühlingsfest der Bauernjugend St. Michael**
  18.00 Uhr | Festplatz St. Michael
- **Jubiläumsfest 125 Jahre FFW Altrei**
  19.00 Uhr | Festplatz Ebnerrast Altrei

SO 04

KINO
- **Das reinste Vergnügen**
  18.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- **Maigret**
  20.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

MARKT
- **„Kunis“ Flohmarkt**
  08.00 Uhr | Terlan

FEST
- **Frühlingsfest der Bauernjugend St. Michael**
  10.00 Uhr | Festplatz St. Michael
- **Jubiläumsfest FFW Altrei**
  10.00 Uhr | Festplatz Ebnerrast

MUSIK
- **Jahreskonzert des Männergesangvereins**
  20.00 Uhr | Vereinshaus Kaltern
- **Tonmärchen**
  20.00 Uhr | Kirche St. Appolonia Missian

DI 06

MUSIK
- **Platzkonzert der Bürgerkapelle Kaltern**
  20.30 Uhr | Marktplatz Kaltern

DO 08

MUSIK
- **Konzert der Jugendkapelle Kaltern**
  20.00 Uhr | Bibliothek Kaltern
- **Fronleichnamkonzert der Bürgerkapelle Tramin**
  20.30 Uhr | Rathausplatz Tramin

FR 09

FEST
- **Fest der FF Oberplanitzing**
  18.00 Uhr | Feuerwehrhalle Oberplanitzing

EVENT
- **Flash-Over-Party**
  20.00 Uhr | Festplatz Tannerhof in Girlan

SA 10

EVENT
- **Nacht der Keller**
  17.00 Uhr | Bozen, Eppan, Terlan

FEST
- **Fest der FF Girlan**
  20.00 Uhr | Tannerhof in Girlan

SO 11

MUSIK
- **Konzert der MK Aldein**
  11.00 Uhr | Peter Rosegger Haus in Radein
- **Classic and More - Trio Kim Nova Giachino**
  21.00 Uhr | Kirchplatz Pfatten

FEST
- **Frühschoppen des MGV Truden**
  09.00 Uhr | Kirchplatz Truden
- **Fest FF Girlan mit Frühschoppen**
  11.00 Uhr | Tannerhof in Girlan

DI 13

MUSIK
- **Platzkonzert der Bürgerkapelle Kaltern**
  20.30 Uhr | Marktplatz Kaltern

MI 14

MUSIK
- **Konzert der Gruppe „Streichholz und Fiedl“**
  20.00 Uhr | Hof des Vereinshaus in Kaltern
- **Konzert der Musikkapelle Andrian**
  20.00 Uhr | Gasthof Schwarzer Adler in Andrian

FR 16

FEST
- **Traminer Kirchtagsfest**
  18.00 Uhr | Rathausplatz Tramin

MUSIK
- **Eppaner Musiknächte – Musikkapelle St. Pauls**
  20.30 Uhr | Pavillon St. Michael | Eppan

DI 20

MUSIK
- **Platzkonzert der Bürgerkapelle Kaltern**
  20.30 Uhr | Marktplatz Kaltern

FR 23

MUSIK
- **Eppaner Musiknächte – Kirchenchor St. Michael**
  20.30 Uhr | Ansitz Hammerstein in Eppan

SA 24

FEST
- **Waldfest der Bürgerinitiative Kinderspielplatz Gand**
  18.00 Uhr | Kinderspielplatz Untere Gand, Eppan
- **Jubiläumsfest der Schützenkompanie Aldein**
  18.30 Uhr| Dorfplatz Aldein

EVENT
- **Gschleier Weinkost**
  19.00 Uhr | Girlan
- **Romantische Nacht in Neumarkt**
  19.30 Uhr | Zentrum Neumarkt

MUSIK
- **Konzert – Eine Reise von Venedig nach London im Rössl**
  20.30 Uhr | Rössl in Kaltern

SO 25

FEST
- **Waldfest der Bürgerinitiative Kinderspielplatz Gand**
  10.00 Uhr | Kinderspielplatz Untere Gand | Eppan

MO 26

FEST
- **Kirchtag in Kurtatsch**
  09.00 Uhr | Ansitz Freienfeld
- **Vigiliusfest der FF Altenburg**
  17.00 Uhr | Feuerwehrhalle in Altenburg

DI 27

EVENT
- **Kaltern ganz in Weiß**
  18.00 Uhr | Marktplatz Kaltern

DO 29

MUSIK
- **Konzert der Traminer Böhmischen**
  20.30 Uhr | Ansitz Rynnhof in Tramin

FR 30

MUSIK
- **Ziehorgeltreffen pan Wies**
  19.00 Uhr | Hotel Schönwies in Truden

ZUM RAUSNEHMEN
WANDERTIPPS FÜR
DAS GANZE JAHR

DIE Weinstraße

Wandern zu jeder Jahreszeit

12 Genusswanderungen in Südtirol und dem Trentino

von Sabine Kaufmann

ENTDECKEN • ERLEBEN • GENIESSEN
2023

NAIF JOCH

VISTA

EINDEUTIG EINEN BLICK WERT!

meran2000.com/vista

DER SPEKTAKULÄRE AUSSICHTSPUNKT AM DACH DER KABINENBAHN NAIFJOCH

Steig ein... die Kabinen nehmen dich mit auf eine kurze, aber sehenswerte Reise. Mit jeder Fahrminute wird der Blick über die Stadt Meran und die umliegenden Bergketten weiter. Oben angekommen, bietet die Dachterrasse eine atemberaubende Rundumsicht. Ein Erinnerungsfoto ist hier ein Muss!
Setze deinen Weg zu Fuß in das hintere Gebiet von Meran 2000 fort oder kehre bequem mit der Kabinenbahn an deinen Ausgangspunkt zurück.

Ab 17.06.2023 geöffnet!

SUMMER-DAY-TICKET für eine Berg- und Talfahrt mit allen offenen Anlagen. Genieße deinen Berg-Tag!

Merano 2000

Antholz – Staller Sattel

Aussichtstour auf die Rote Wand 2.818 m

Zugegeben: die Anreise zu diesem Wanderziel ist etwas weit. Aber allein schon die Anfahrt ist ein wahrer Genuss fürs Auge. Durch das schöne Antholzer Tal, vorbei am Antholzer See schlängelt sich die schmale Bergstraße bis zum Pass empor. Die Straße ist im Ampelsystem abwechselnd befahrbar. Der Staller Sattel ist viel mehr als nur ein Grenzpass zwischen Österreich und Italien, es ist vor allem die Verbindung zwischen dem Defereggental und dem Antholzer Tal und es gibt hier zahlreiche grenzüberschreitende Wandermöglichkeiten. Unser Ziel: die Rotwand, ein unschwieriger Gipfel mit 360°-Ausblick. Wir starten direkt hinter der kleinen bewirtschafteten Hütte und folgen auf Weg Nr. 7 hinauf in das weite Becken der Staller Alm ins Ackstal. Immer rechts haltend sehen wir bald die Bergspitze vor uns. Über kleine Bäche, Sümpfe und Wiesen steigen wir über eine Geröllhalde kurz steil zur Scharte hinauf. Nun geht es die letzten Meter hoch zum Gipfel. Nach zweieinhalb Stunden Aufstieg haben wir es geschafft. Eine tolle Aussichtplattform mit den Namen der Berge ringsherum ist nicht nur aufschlussreich, sondern bietet auch ein cooles Fotomotiv. Tief unter uns der Antholzer See, dahinter Wild- und Hochgall und viele schneebedeckte Bergspitzen. Nach einer verdienten Rast treten wir den Rückweg auf gleichem Weg an.

Start: Parkplatz Staller Sattel

Gehzeit: 4,5 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: 11 km / 770 Hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: Juni – Oktober

Hinweis: Trittsicher und schwindelfrei sollte man für die letzten Meter sein.

Lagoraikette

Monte Fravort – historisches Gipfelziel auf 2.347 m

Am Parkplatz stehen bereits einige Autos. Kein Wunder, zumal die Lagorai mit vielen schönen Wanderwegen aufwartet. Bereits von Beginn an sehen wir den Gipfel des Fravort vor uns. Trotzdem müssen wir bei den Kreuzungen immer wieder die Schilder studieren, um den richtigen Weg zu finden. Anfangs geht es auf breitem Weg Nr. 325 unter dem, mit Antennen verbauten Monte Panarotta, bequem durch schattigen Wald bis zum breiten Sattel La Bassa (Weitjoch). Hier steigen wir mäßig steil, ein Teilstück des E5, auf den Zwischengipfel La Fontanella. Schweißtreibend gestaltet sich der recht steile Aufstieg auf dem erodierten SW-Gratrücken. Die Geologie am Monte Fravort ist vielgestaltig. Im oberen Bereich des Berges finden sich Granit, Gneis und roter und grauer Porphyr in verschiedenen Ausformungen. Nach gut zwei Stunden erreichen wir das recht eigenwillige Gipfelkreuz des Fravort. Militärische Relikte und Schützengräben sind stumme Zeugen vom Ersten Weltkrieg. Der Fravort war und ist eine gute Aussichtswarte: die Valsugana, die Brenta, ja bis zum Ortler geht der Blick bei gutem Wetter. Der Abstieg erfolgt entweder auf gleichem Weg oder über die Forcella Fravort. Hier nun links, also westlich absteigen und dann links haltend über den Friedensweg und in fast ebener Wanderung zurück nach La Bassa und zum Ausgangspunkt.

Start: Parkplatz Skigebiet Panarotta (TN)

Gehzeit: 4,5 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: 12,5 km / 650 hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: Juni – Oktober

Passeiertal

Timmler Schwarzee 2.514 m

Auch wenn die Anfahrt ins hintere Passeier weit ist, der Weg lohnt sich allemal. Der Aufstieg zum Timmler Schwarzsee, einem der größten Südtiroler Bergseen, ist besonders im Juni, wenn die Alpenrosen blühen ein unvergessliches Bergerlebnis. Mit der Timmelsalm haben wir zudem eine angenehme Einkehrmöglichkeit, die man auf dem Forstweg in 45 Minuten erreicht. Wir steigen mäßig steil auf gutem Steig empor. Tief unter uns die Klamm des Timmelsbaches mit dem tosenden Gletscherwasser, von Weitem hören wir Murmelpfiffe. Nach gut 2,5 Stunden erreichen wir den großen Timmler Schwarzsee. Die Füße im eiskalten Wasser kurz abkühlen ist eine Wohltat, auch wenn noch Schneereste das Ufer umzingeln. Picknickplatz der Superlative. Wir begegnen wenigen Wanderern. Einige tragen schwere Rucksäcke mit Seil und Pickel. Sie sind auf dem Weg zur Müllerhütte, um das Zuckerhütl zu besteigen. Wir begnügen uns mit einem herrlichen Rundumblick auf die noch vergletscherten Gipfel: im Osten die Botzergruppe, die Schneeberger Weißen und Richtung Südwesten zu den 3000ern der Ötztaler Alpen. Der Rückweg erfolgt auf dem Anstiegsweg. Langeweile kommt dabei keine auf, da der Blick auf die Bergspitzen aus der Rückwärtsperspektive einfach traumhaft ist.

Start: Parkplatz Timmelsjoch Brücke, Anfahrt über Moos i. P.

Gehzeit: 4,5 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: 10,5 km / 760 Hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: Juni – Anfang Oktober

Karerpass – Paolinahütte – Rotwandhütte

Dolomiten hautnah – Am Fuße des Rosengartens

Diese wunderbare unschwierige Rundwanderung bietet alles, was das Wanderherz begehrt. Kühne weiße Felsen, fantastische Ausblicke, Murmeltiere, mehrere Einkehrmöglichkeiten und einzigartige Blumenvielfalt: vom Türkenbund über Akelei bis zur Teufelskralle. Vom Parkplatz geht es zuerst ein Stück über den Wanderweg Nr. 548 bergauf und dann links auf Weg 552 weiter. Der Weg wird langsam steiler. Wo im Winter die Skifahrer die Pisten runter sausen, steigen wir, zuletzt recht steil, in Serpentinen hinauf zur Paolinahütte und genießen einen wohlverdienten Kaffee auf der Sonnenterrasse. Am Wochenende ist im Rosengartengebiet immer viel los, zudem kann die Paolinahütte bequem mit dem Sessellift erreicht werden. Wir steigen hinter der Hütte auf Weg 539 Richtung Osten noch kurz empor, kreuzen den bekannten Hirzelsteig – sentiero Masarè – und erreichen nach 25 Minuten das Christomannos-Denkmal. Ein bronzener Adler erinnert hier an Theodor Christomannos, Erschließer der Südtiroler Berge und Förderer des Tourismus. Auf dem fast eben verlaufenden Höhenweg geht es gemütlich und aussichtsreich weiter, bis wir an den Südosthängen des Rosengartens die Schutzhütte Rotwand erreichen. Nach einer gemütlichen Rast kehren wir wieder ein kurzes Stück des Weges zurück und steigen dann links auf Weg 548 ab. Von der gegenüberliegenden Seite, dem Val de Ciampac, begleiten uns die schrillen Warnpfeife der Murmeltiere. In einer Stunde schaffen wir den Abstieg auf guten Steigen zurück zum Ausgangspunkt. Eine sehr lohnende Tour, vor allem unter der Woche.

Start: Vom Karerpass auf der Staatsstraße noch 400 m Richtung Vigo di Fassa, links kleiner Parkplatz

Gehzeit: 3 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: 8 km / 525 Hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: Ende Mai – Oktober

Bergerlebnis Rosengarten

Autofreies Erleben des Hochplateaus am Karer See
mit 6 sanft-mobilen Aufstiegsanlagen

PR

Die neuen sanft-mobilen Verbindungen unterm Rosengarten machen ein autofreies Erleben der Dolomitenberge möglich. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen begeisterte Wanderer von der Landeshauptstadt Bozen in stündlichen Verbindungen die Talstation der Kabinenbahn in Welschnofen oder die Talstation der neuen Cabrio-Seilbahn Tiers. Ab hier geht's weiter mit den Bergbahnen hoch zur Frommer Alm, wo sich ein weites Wander- und Bikegebiet mit zahlreichen Erlebnistouren öffnet. Die Kabinenbahnen König Laurin 1 + 2, die Panorama-Sessellifte Paolina und Tschein garantieren ein faszinierendes Bahnerlebnis in wunderbarer Natur- und Kulturlandschaft.

Neu: Cabrio-Seilbahn Tiers

Erstmals im Sommer öffnet die einzige Cabrio-Bahn Italiens: die Seilbahn Tiers mit Aussichtsbalkon am Dach. Von der Talstation in St. Zyprian Tiers schwebt man mit einzigartigem Panoramablick zum Rosengarten und Latemar auf die Frommer Alm. Unter dem Motto „weniger ist mehr - nichts ist besser" hat Architekt Werner Tscholl das Projekt zur Tal- und Bergstation realisiert. Die Stationen verschwinden unterirdisch in den Wiesen, sichtbar bleiben nur die Ein- und Ausgänge. Weiter oben an der Laurins Lounge Carezza überrascht ebenso die Architektur vom renommierten Südtiroler Architekten, welcher sich für die Gestaltung der „unsichtbaren" Bergstation verantwortlich zeichnet. Die Bergstation ist nicht als eigenständiges, architektonisches Objekt sichtbar. Inspiriert von der König Laurin Sage, gestaltete Werner Tscholl, Italiens Architekt des Jahres 2016, die Station als unterirdischen Kristallpalast von König Laurin.

Wandertipp König Laurin Tour

Bergpanorama, Erlebnis und türkisblaues Wasser- diese abenteuerliche Wanderung mitten in der sagenumwobenen Bergwelt des König Laurin ist ein absolutes Highlight.
Start ist bei der Kabinenbahn in Welschnofen oder bei der Cabrio-Seilbahn in Tiers, welche bis zur Frommeralm führt, von wo aus man mit der neuen Kabinenbahn König Laurin I & II bis zur Kölner Hütte/ Laurins Lounge gelangt. Über den Hirzelsteig wandert man weiter bis zur Paolina Hütte, von wo man den herrlichen Ausblick auf der Sonnenterasse genießen kann.
Mit dem Sessellift Paolina geht es bis zur Ortschaft Karersee. Von der Talstation Paolina gelangt man nun über Weg [6], vorbei an der Pension Simhild und über die Hängebrücke bis zum sagenumwobenen Karer See. Nach einer gemütlichen Seerunde auf Weg [10] wandert man weiter über die Hängebrücke. Links auf Weg [6] geht es vorbei an der Mühle bis zum Weg [16]. Von hier schwebt man mit dem Sessellift Tschein bis auf den Tscheinberg. Kurz noch das Bergpanorama genießen, bevor man anschließend mit den Kabinenbahnen bzw. der Cabrio-Bahn zurück nach Welschnofen bzw. Tiers gelangt.

Tschöggelberg

Neues Teilstück zur Wurzer Alm in Hafling

Die Wurzer Alm liegt idyllisch oberhalb von Hafling auf 1.707 m und bietet sich ganzjährig als lohnendes Ziel. Erreichbar ist die Alm über mehrere Wanderwege. Wir haben dieses Mal eine neue Variante über den Erlebnisweg von Hafling ausprobiert. An der Kreuzung, wo es nach Falzeben geht, gibt es rechts Parkmöglichkeiten. Beim Holzhäuschen die Stufen hinunter zur Höfestraße, bis der Erlebnisweg rechts abzweigt.

Neue Schautafeln erzählen Wissenswertes über die Haflinger Pferde, ein Miniklettersteig lädt Kinder zum Kraxeln ein. Wir wandern dem Sinichbach auf Weg Nr. 15 A entlang, halten uns links, bis der Weg steiler aufwärtsführt. Eine neue Aussichtsplattform aus Eisen lädt zum Fotografieren des kleinen Wasserfalls. Über Brücken und Treppen geht es weiter Richtung Moschwald. Unter dem Mittelbergerhof zweigt der Weg rechts beim Bugglhof zur Wurzeralm ab. Ein kurzes steiles Stück geht es durch den Wald hinauf, bis wir den Forstweg erreichen. Entweder diesem bis zur Alm folgen, zuerst Weg Nr. 1, dann 2 A oder über eine Almfläche auf Weg 2 direkt zur Alm. Für den Aufstieg benötigen wir gut 2 Stunden. Der Rundblick vor der Almhütte schweift durch die Bergwelt Südtirols, von den Ötztaler Alpen über die Ortlergruppe bis zum Gampen und der Mendel. Nach einer gemütlichen Rast treten wir den Rückweg zuerst Richtung Leadner Alm an. Bei der Abzweigung rechts halten, durch das Ganthaler Moos auf guten Wegen nach Hafling und zum Ausgangspunkt zurück.

Start: Parkplatz, Abzweigung Falzeben/Hafling
Gehzeit: 4 Stunden
Wegstrecke / Höhenunterschied: 11 km / 580 Hm
Fitness:
Beste Jahreszeit: April – Oktober

Riva del Garda (TN)

Monte Brione (376 m) – Logenplatz am Gardasee

Vor dem Start gönnen wir uns noch einen Cappuccino in der Sailing Bar. Dann wandern wir kurz an der Seepromenade Richtung Torbole. Nach wenigen Minuten weist das Schild zum Aufstieg auf den Monte Brione. Über Treppen geht es recht steil, aber unschwierig an der Abbruchkante zügig empor. Erste Tiefblicke auf den See lassen Urlaubsfeeling aufkommen. Ginster blüht, Grillen Zirpen – an Sommertagen ist es hier absolut zu heiß. Unzählige Aussichtspunkte laden zum Fotoshooting ein. Nach einer knappen Stunde erreichen wir den höchsten Punkt. Der Monte Brione war einst Teil der Grenzbefestigung des österreichischen Kaiserreiches gegenüber Italien. Auf dem Berg befinden sich noch heute drei große Befestigungsanlagen. Verständlich, von hier oben ist das Sarcatal gut zu überblicken. Unser Weg ist Teil des Friedensweges und führt weiter an der Kante entlang, bergauf zur „Batteria di Mezzo", der Mittelbatterie, die man gut umrunden und erkunden kann. Besichtigungen gibt es keine. Ab hier geht es über einen schmalen Weg hoch zu den Antennen, dem höchsten Punkt. Der Weg führt nicht weiter, wir müssen zurück auf den breiten Fahrweg, dem wir kurz abwärts folgen, bis rechts ein Waldpfad in Richtung Forte Sant'Alessandro führt. Der Abstieg geht durch schattigen Wald, auf steinigem Untergrund. Die Wanderstöcke kommen zum Einsatz. Es gibt gleich mehrere Wege, wir wählen meist den rechten Weg, aber schlussendlich führen alle zurück nach Riva. Wir schlendern Richtung Colombera, einem stattlichen Anwesen mit Einkehrmöglichkeit und lassen die nette Runde bei einem Eis ausklingen.

Start: Porto San Nicolò, Parkplätze
Gehzeit: 2,5–3 Stunden
Wegstrecke / Höhenunterschied: 7 km / 310 Hm
Fitness:
Beste Jahreszeit: Frühling, Herbst, Winter

Passeiertal – Prantacheralm (Fartleis) – Pfandleralm

Auf den Spuren von Andreas Hofer

Auf der Pfandler Alm, oberhalb von St. Martin in Passeier, versteckte sich um 1810 der Freiheitskämpfer Andreas Hofer. Hier wurde er verraten, gefangen genommen und wenig später in Mantua erschossen. Die Hütte ist 1919 abgebrannt und wurde 1983 von den Passeirer Schützen zum Anlass des 175. Gedenkjahres originalgetreu wieder errichtet.

Die erste halbe Stunde geht es auf der asphaltierten Höfestraße anfangs leicht abwärts, dann hinauf zum Unter- und Oberfartleiserhof. Wer nur zur Prantacheralm wandert, startet hier. Wir machen diese Rundwanderung Anfang Juni. Die Wiesen auf dem Weg zur Alm, die auch Fartleisalm genannt wird, sind grün, das Gras ist noch nicht gemäht und Margeriten und Löwenzahlen blühen in sattem Weiß und Gelb. Wir folgen nun dem schöner werdenden breiten Weg, der wenig später in einen Wanderweg mündet. In eineinhalb Stunden erreichen wir die bewirtschaftete Prantacheralm. Eine erste Rast ist geboten, bevor es recht steil durch den Wald zum neuen Felsenweg weitergeht. Wir folgen dem Weg 2 B zuerst wieder ein Stück talauswärts, dann immer steiler hinauf. Vorbildlich hat man hier, ähnlich dem Passer-Schluchtenweg, Metallkonstruktionen, Brücken und bestens gesicherte Wege mit Gitterrosten angelegt. Die Passage ist leider nur kurz, der Ausblick von der Plattform jedoch spektakulär. Kurz danach geht es nur mehr bergab.

Wir kommen direkt zur Pfandleralm mit den Infotafeln und dem Gedenkstein. Daneben die bewirtschaftete Alm. Ab hier geht es durch schattigen Wald hinab bis zur Straße, der wir rechts haltend folgen und so zum Ausgangspunkt zurückgelangen.

Start: St. Martin i. Pass., Richtung Pfanderalm, kurz vor dem Parkplatz, geht links die Straße zu den Fartleishöfen ab. In der Kehre sind Parkmöglichkeiten.

Gehzeit: 3,30 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: 10,5 km / 700 Hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: Anfang Juni – Mitte Oktober

Tipp: Sie können die Runde auch umgekehrt wandern

SEILBAHN UNTERSTELL • NATURNS

Seilbahn Unterstell Naturns

Wandern am Naturnser Sonnenberg

Tel. +39 0473 66 84 18 - www.unterstell.it

mehr erleben naturns bei Meran

Das Erlebnisreich Latemar.ium in Obereggen!

Geöffnet vom 10. Juni bis 8. Oktober 2023

Neues gibt es in diesem Sommer am Latemar: Drei interaktive Abenteuer-Hörspielwanderungen und der erste Mindfulness-Weg in den Alpen

Das Welterbe Latemar hält im Sommer 2023 wieder unvergessliche Abenteuer und einzigartige Naturerlebnisse bereit. Hier können Besucher den ersten Mindfulness-Weg in den Alpen ausprobieren und mit gezielten Erfahrungsübungen und Meditationstechniken zur Ruhe kommen. Für Familien werden drei neue Abenteuer-Hörspiel-Wanderungen angeboten.

Latemar.Adventure

Neue interaktive Abenteuer-Hörspiel-Wanderung

Aufregend wird es bei den neuen Hörspielen im Erlebnisreich Latemar.ium, das den mächtigen Gebirgsstock dank diverser Themenwege für Genusswanderer, sportlich Ambitionierte und Familien erlebbar macht. Hinauf geht es bequem mit dem Panoramasesselift Obereggen-Oberholz oder mit der Kabinenbahn Obereggen-Ochsenweide. Dann treffen Abenteuer auf Naturerlebnisse. Auf drei unterschiedlichen Wegen werden mithilfe von Installationen, Booklets, Karten, Hörspielen und einer kostenlosen App Kinder zwischen 6 und 14 Jahren angeregt, knifflige Rätsel und Aufgaben analog und digital zu lösen. Im Mittelpunkt stehen dabei die Geschwister Toni und Klara vom Jörgelhof, die durch magische Dolomitensagen, die Sturmnacht Vaia und spannende Wilderergeschichten führen. Dabei taucht die ganze Familie in die Abenteuer ein, ist dabei körperlich aktiv und sammelt wertvolle Punkte, die zur konkreten Wiederaufforstung des Waldes nach dem Sturm beitragen.
Für die Hörspiele wird die kostenlose Locandy-App benötigt.
Alle Informationen unter www.obereggen.com/Latemar.Adventure

Mindful.Latemar

Geh deinen Weg
Entschleunige, atme, finde deine Mitte

Eine besondere Aussicht verspricht der neue „Mindful.Latemar"-Achtsamkeitspfad in Obereggen. Er ist der erste Mindfulness-Weg in den Alpen und befindet sich entlang des Rundweges auf dem Golfrion-Berg, am Fuße der Dolomiten, auf 1872 Metern. Im Zuge des Vaia-Sturms 2018 wurden hier fast alle Bäume entwurzelt, dadurch bietet er Blicke auf das eindrucksvolle Latemar-Gebirge, aber gleichzeitig Ruhe, weil er ein Stück abseits der anderen Themenwege liegt. Jetzt können Gäste ihn mit 18 verschiedenen Mindfulness-Übungen erwandern: Entweder in einer geführten Gruppe oder individuell, indem man kostenlos die dafür vorgesehene App herunterlädt, um die Anleitungen von Dr. Thomas Bernagozzi auf das eigene Handy zu erhalten. Der Psychologe und Mindfulness-Trainer gestaltete den Parcours – er hat bereits in Großstädten vergleichbare Wege und Übungen in Parks konzipiert und jetzt zum ersten Mal einen Pfad in den Alpen, der selbstständig entdeckt werden kann. Einfach Kopfhörer und Matte oder Decke einpacken, von Obereggen aus die Kabinenbahn Ochsenweide nehmen und das Tor zum „Jetzt" öffnen. Mittels der geführten Übungen lernt man, sich selbst mehr wahrzunehmen und auf die Gegenwart einzulassen, aber auch die Umwelt und die natürlichen Elemente unvoreingenommen zu betrachten.
Alle Informationen unter www.mindful.latemar.it

Die Berghütte Oberholz

auf 2.096 Meter Meereshöhe

Die Berghütte Oberholz am Fuße des Welterbe Latemar ist und bleibt das architektonische Highlight in den Dolomiten. Die zeitgenössische Architektur stellt durch die großen Panoramafenster die Bergwelt in den Mittelpunkt und bietet einen gemütlichen Rückzugsort. In den drei Stuben und auf der sonnigen Panoramaterrasse am Fuße des Latemarmassivs, steht Genuss an erster Stelle. Das wöchentliche Highlight bietet jeden Donnerstag und Samstag von 8.30 bis 10.00 Uhr ein umfangreiches Frühstück inklusive der Berg- und Talfahrt. Eine Reservierung ist unter Tel. 0471 618299 erforderlich. Von Obereggen aus ist die Berghütte bequem mit dem Panoramasesselllift Oberholz durchgehend von 8.30 bis 18.00 Uhr erreichbar oder zu Fuß über Weg Nr. 9 und Nr. 18. Die Berghütte kann auch von Pampeago und Predazzo aus mit den Liftanlagen und dann über den Weg Nr. 22 erreicht werden.
www.oberholz.com

Panoramasesselllift Obereggen-Oberholz (1.550 m–2.096 m)
10.06.–08.10.2023, 08.30–18.00

Kabinenbahn Obereggen-Ochsenweide (1.540 m–1.830 m)
10.06.–17.09.2023, 08.30–18.00

FAMILY TICKET: € 47,00
2 Erwachsene und 2 Kinder im Alter von 9 bis 16 Jahren

Erwachsene: € 14,50 Einzelfahrt, € 20,00 hin und zurück
Jugendliche: € 12,00 Einzelfahrt, € 16,00 hin und zurück

Kinder unter 8 Jahren fahren auf allen Aufstiegsanlagen kostenlos, geb. nach dem 01.01.2015. **Ermäßigungen für Jugendliche** unter 16 Jahren, geb. nach dem 01.01.2007.
Radtransport mit der Kabinenbahn Ochsenweide: € 5,00

Info: +39 0471 618 200 – www.obereggen.com

Mori – Manzano – Nomesino – Monte Albano

Auf der Suche nach dem Frühling im Trentino

Der historische „Sentiero della Lasta", auch als Friedensweg bezeichnet, ist eine schöne einfache Rundwanderung und geradezu ideal für die ersten Frühlingstage. Die Wege sind sehr gut beschildert und führen an alten Steinmauern entlang. Wir folgen der Nummer F09 nach Manzano. Der Aufstieg bis zum ersten Aussichtspunkt ist mäßig steil, es blühen Kornelkirsche, Leberblümchen und gelbe „wilde" Primeln. Das letzte Stück führt auf einer nicht befahrenen Asphaltstraße direkt in den Ort Manzano mit gut erhaltenen typischen Trentiner Berghäusern. Rechts sieht man hinter den Gemüsefeldern das Kirchlein St. Apollonia. Der Weg zur Kirche lohnt sich. Für hin und zurück 20 Minuten mehr an Gehzeit einrechnen. Wir begnügen uns mit einem Erinnerungsfoto aus der Ferne und verlassen das Dorf nach Osten, Richtung Nomesino. Einkehrmöglichkeiten gibt es in diesen alten Dörfern leider keine. So machen wir nach gut zwei Stunden Gehzeit Pause bei der Quelle Acqualù. Der Weg führt uns noch ein Stück auf der Asphaltstraße an der Kapelle San Valentino vorbei, den ersten Wegweiser nicht (!) beachten, bevor es dann über den Weg 670 recht steil hinunter zum Heiligtum di Monte Albano geht. Bei der schönen Kirche mit der großen Uhr gibt es Trinkwasser, viele Fotomotive und lauschige Plätze für eine Rast. Unser Blick schweift über Mori, hinüber zur Hochebene Brentonico mit dem Monte Vignolo. Nun wandern wir gemütlich direkt unter der Kirche die neu angelegte Promenade zurück zum Ausgangspunkt.

Start: Mori, Via della Lasta (einige Parkmöglichkeiten, oder parken im Zentrum)

Gehzeit: 4 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: 8 km / 570 Hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: Frühling und Spätherbst

Villanders – Eisacktal

Pfunderer Bergwerk

Das heutige Schaubergwerk ist auch als Pfunderer Bergwerk bekannt. Im 12. Jh. wurden hier wertvolle Rohstoffe, vor allem Silber, Kupfer, Bleiglanz, Zinkblende, Eisenkies und Schwefelkies abgebaut. Heute kann man vom Bergwerk den Elisabethstollen von April bis Ende Oktober immer dienstags, donnerstags und sonntags besichtigen. Die Wanderung beginnt direkt hinter dem Ansitz Zum Steinbock, zur St. Michaelskirche und weiter zur Pfarrkirche mit dem schönen Friedhof. Gleich dahinter führt der Weg über Steinstufen empor. Vorbei an blühenden Wiesen genießen wir bereits erste Tiefblicke ins Eisacktal. Nach zehn Minuten geht es rechts ein kurzes Stück der Höfestraße entlang, bis der Steig links am Malsötscher Hof und recht steil am Ofenheimer Hof vorbeiführt. Nun folgen wir dem schönen Forstweg durch den schattigen Wald, erreichen eine Abzweigung und nehmen den Weg links, immer weiter hoch, bis wir nach insgesamt eineinhalb Stunden Aufstieg das Bergwerk erreichen. Ein Besuch lohnt sich. Nach einer kurzen Rast treten wir den Rückweg an. Wir folgen unterhalb des Museums dem Erzweg zur schmucken Sankt-Anna-Kirche, der ehemaligen Knappenkirche. Leider ist sie wie so viele Kirchen im Land geschlossen. Die Schätze der frühbarocken Kirche, die um 1736 erbaut wurde, fielen 1964 Dieben zum Opfer. Ein wunderschöner Rastplatz mit Wiese, Kirschbaum und Brunnentrog umgibt das Gotteshaus. Nun wandern wir recht gemütlich den Weg Nr. 3 entlang bis wir die bereits bekannte Abzweigung erreichen. Auf gleichem Weg geht es zurück ins Dorf.

Start: Villanders – hinter der Pfarrkirche zum Heiligen Stephanus und Laurentius

Gehzeit: 3 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: 7,5 km / 450 hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: April – Oktober

Tipp: Nutzen Sie den Tag der offenen Tür im Mai mit Gratisführungen.

Ulten – Tarscher Joch – Arzkarsee

Einsame Rundwanderung zum Tarscher Jochwaal (2.507 m)

Das Tarscher Joch ist im letzten Jahr in die Schlagzeilen gekommen. Angeblich kamen Wanderer einem Wolfsrudel sehr nahe. In dieser einsamen Gegend durchaus möglich. Das Ziel dieser Panoramatour in den Ultner Bergen kann auch von Tarsch aus erreicht werden. Wir starten hingegen beim Gasthaus Steinrast und wandern auf Weg Nr. 11 in einer Dreiviertelstunde zur Kuppelwieser Alm. Nun folgen wir kurz einem Forstweg, bis links der Weg 11 A zügig nach oben führt. Es gilt knapp 800 Höhenmeter zu erklimmen. Die Wege sind gut und so erreichen wir nach zwei Stunden das Tarscher Joch. Eine kurze Pause ist angebracht, bevor wir auf Weg 2 A unterhalb der Marcheggspitze auf den Tarscher Jochwaal treffen. Dieser schöne alte Waalweg, führt uns auf schmalem aussichtsreichem Steig bis zum Latscher Joch. Dort stehen die Überreste des ehemaligen Aquädukts, dieses beeindruckenden Stücks Zeitgeschichte. Der Hochwaal wurde im 18. Jahrhundert errichtet, war über zwei Kilometer lang und transportierte das Wasser von der Ultner auf die Vinschger Seite. Beim Aquädukt zweigt links der Weg 11 A hinunter zum Arzkar-Stausee. Eine Ziegenherde begleitet uns ein Stück den steinigen Weg hinunter. Am Forstweg folgen wir rechts den Wegweisern zum See, blicken kurz hoch zum Gipfel des Hasenohrs, überqueren die beeindruckende Staumauer und steigen immer auf 11 A hinunter bis zur Kuppelwieser Alm und auf gleichem Weg zum Ausgangspunkt zurück.

Start: Gasthaus Steinrast in St. Walburg oder Kuppelwieser Alm.

Gehzeit: 5 Stunden ab Steinrast

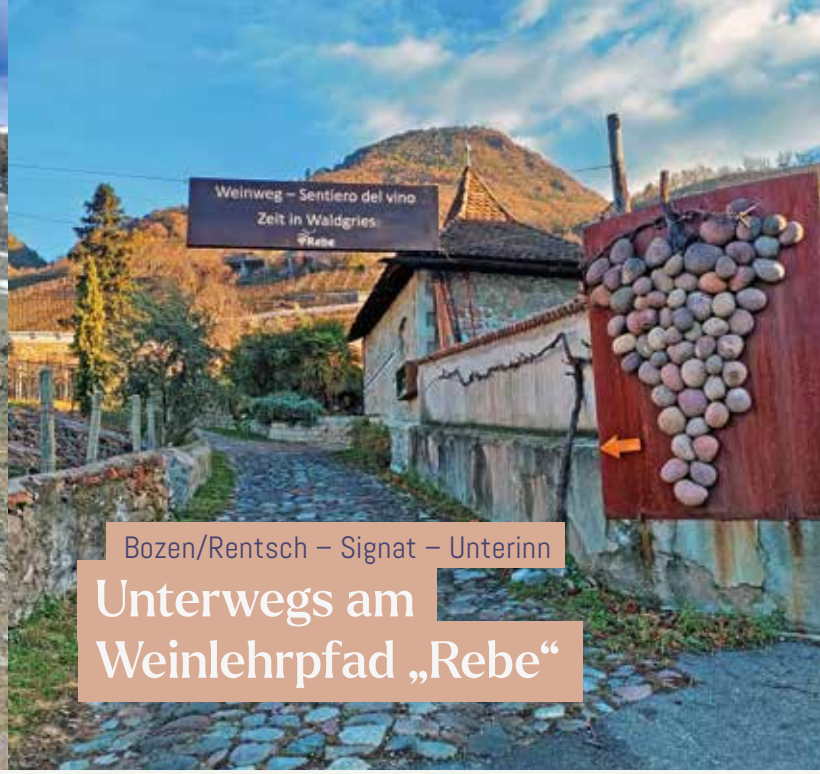
Wegstrecke / Höhenunterschied: 12,5 km / 970 m

Fitness:

Beste Jahreszeit: Juni – Oktober

Hinweis: Trittsicherheit an einigen Stellen erforderlich

Tipp: Start Kuppelwieser Alm, Gehzeit um 1,15 St. und Höhenmeter auf 725 verkürzt



Bozen/Rentsch – Signat – Unterinn

Unterwegs am Weinlehrpfad „Rebe“

An den Sonnenhängen, die von Bozen zum Ritten hinaufziehen, hat der Weinbau Tradition. Der Wanderweg, der seit jeher von Bozen nach Signat führt, wurde auf Anregung von Klaus Unterhofer (†) als Weinwanderweg in Form einer „kunstvollen Weintreppe“ neu angelegt. Die Skulpturen gestaltete Bildhauer Filip Moroder Doss. Der Wanderweg zweigt an der Hauptstraße zum Ritten nach 50 Metern rechts ab, und beginnt beim Ansitz Waldgries. Mäßig bergauf geht es durch die gepflegten Weingärten der Bauern. An Olivenbäumen vorbei laden Schautafeln und Kunstwerke, neu angelegte Aussichtspunkte und gemütliche Rastplätze immer wieder zum Verweilen, Staunen und Schauen ein. Der Blick geht zum Rosengarten und hinab in den Bozner Talkessel. Einmal queren wir kurz die Hauptstraße und folgen der Asphaltstraße bis zum Kirchlein von St. Justina auf Prazöll. Weiter geht es immer der „Rebe“ durch Weinberge und auch mal der Straße folgend, hoch bis zum Loosmannhof. Hier nehmen wir rechts den neuen Weg, der uns im Auf und Ab zuerst durch Busch und Wald und schließlich hinauf zum Parkplatz an der Straße nach Signat führt. Hier endet der Weinlehrpfad und wir entscheiden uns rechts die Straße hinunterzuwandern, bis links der breite Weg nach Unterinn zur Bushaltestelle Oberplatten (beim Unterinnerhof) führt.

Variante:
1) Von Signat weiter bis zum Kinighof, dann rechts vor der Schranke den Waldweg zum Partschonerhof bis nach Unterinn wandern. Gehzeit verlängert sich um 2 Stunden.
2) Anstatt mit dem Bus kann man auch zu Fuß zurück nach Bozen wandern. Weg Nr. 5A unter dem Unterinnerhof, nach Unterplatten, Leitach bis Rentsch.

Start: Bozen, Rentsch

Gehzeit: 2,5 Stunden

Wegstrecke / Höhenunterschied: ca. 6 km / 550 Hm

Fitness:

Beste Jahreszeit: Frühling und Herbst

RITTNER HORN
CORNO DEL RENON

HIGHLIGHTS 2023

24.06.2023
APERITIVO LUNGO AM RITTNER HORN
Bergbahn geöffnet bis 21:15 Uhr. Ab 17:30 Uhr Aperitivo lungo beim Gasthaus Schwarzseespitze mit Musik.

01.07.2023
FAMILY DAY
Spezialprogramm für Familien und kostenlose Nutzung der Bergbahn für Kinder bis 14 Jahre. Bei schlechter Witterung wird die Veranstaltung verschoben. Alternativtermin: 15. Juli 2023

08.07.2023
MAGDALENER ON THE ROCKS
Das Weinmusikgenussspektakel in der Feltuner Hütte mit St. Magdalener-Weinen, dazu passenden Speisen und Musikbegleitung.

13.08.2023
HORNKIRCHTAG
Traditionsfest am Rittner Horn mit Bergmesse und anschließendes Weisenblasen bei den Hütten.

Für mehr Infos:
www.rittnerhorn.com

24.08.2023
BARTLMASTAG
Traditionelles Almfest auf der Rittner Alm. Markt und Wiesenfest mit Kinderprogramm in Pemmern.

30.07.2023
20.08.2023
10.09.2023
SONNENAUFGANG AM RITTNER HORN

Jump in to JUMP OUT!

Die elfte Auflage des Festivals findet am 10. Juni 2023 statt und wird dieses Jahr ordentlich gefeiert: Sieben Bands aus Südtirol, Italien und Deutschland werden mit ihren Gigs gute Stimmung verbreiten und das Publikum zum Tanzen bringen. Auftreten wird die Songwriterin „Anna Luppi", die Blues Band „Bogieman Lewis & His Wasted Youth", außerdem „Skankin Drop´s", eine Reggae Band aus Bozen. Gefolgt von der progressiv psychedelischen Stubnmusig „Jimi Henndreck", dem DUB-Duo „Wicked & Bonny ft. Wax Pirate" und der italienischen Ska/Funk Band „Rumba de Bodas". Als Headliner werden diesmal „Daiana Lou" – an alternative pop/rock multi-instrumentalist duo – die JUMP-OUT-Bühne zum Beben bringen. Auf der zweiten Stage versüßen euch das Kollektiv Shabernack mit elektronischer Musik den Tag und die Nacht. Heuer mit dabei: „Raphi Giraphi", „Ya Ria", „Bassalpin", „Hanas" und „Hansi Pelati". Als besonderes Extra gibt es außerdem

zwei Megaeinlagen von der „Red Eagle Tyrolean Pipe Band". Mit ihren schottischen Dudelsäcken werden sie das Festival um 12 Uhr eröffnen.

Die angenehme Atmosphäre wird wieder durch ein reichhaltiges Rahmenprogramm unterstützt: So kann sich das Publikum unter anderem auf Slacklines, Calcetto, Ping-Pong, Zirkusgeräte, eine Chill-Out Area, einen Künstlermarkt und eine Kreativecke freuen. Außerdem gibt es wieder leckeres Essen ab 12 Uhr mittags. Auch heuer bemüht sich das Festival wieder ein besonderes Augenmerk auf Nachhaltigkeit und Müllvermeidung zu legen.

JUMP OUT 2023 findet am 10. Juni von 12 bis 01 Uhr auf dem Festplatz St. Michael/Eppan statt. Der Eintritt ist frei, also lasst es euch nicht entgehen! Wir freuen uns auf euch! ■

i Mehr Infos unter:
www.jump-out.it
www.facebook.com/JumpOutFestival

Mit einem Klick – Babyinfos auf einen Blick!

Der Katholische Familienverband Südtirol (KFS) hat kürzlich seine neue, dreisprachige BabySpot-App vorgestellt. Dabei geht es um ein nützliches, kostenloses Tool für alle, die mit Babies und kleinen Kindern (0-6 Jahren) in Südtirol unterwegs sind.

Egal ob Wickeltisch, Stillecke, Spielplatz, Bar/Restaurant mit Spielmöglichkeit im Innen- oder Außenbereich, sogar öffentliche Toiletten, Bibliotheken, familienfreundliche Almhütten, Erlebnisparks und Geschäfte mit Spielwaren, Baby- und Kindermode und Babyartikel werden jetzt systematisch erfasst und zum wertvollen Support. Ideatorin war die junge Mutter Melanie Doná, die vor Jahren mit ihrem Kind in der winterlichen Stadt unterwegs war und feststellte, wie schwierig es war, einen ruhigen, warmen Ort zum Stillen oder Wickeln zu finden. Sie hat begonnen, in Bozen babyfreundliche Gastbetriebe und Einrichtungenzu sammeln. Diese Informationen wollte sie dann auch anderen Müttern zur Verfügung stellen. Daraufhin hat sie auf eigene Kosten zu-

erst eine Broschüre zum Aufliegen erstellt und in einem zweiten Moment eine App zu programmieren, in Auftrag gegeben. Als die Zeit- und Geldressourcen hierfür knapp wurden, hat sie sich an den Familienverband gewandt. Dort wurde die App im Team rund um Silvia Di Panfilo weiterentwickelt und erlebt jetzt – nach 8 Jahren – eine „Wiedergeburt" in neuem Design mit technischen Updates und vor allem ergänzt und gespickt mit neuen Inhalten. Die BabySpot-App ist kostenlos und kann heruntergeladen werden.

Für Leute mit Handy ohne Internetzugang: Die BabySpot-App kann auch offline benutzt werden. In diesem Fall werden alle Orte auf der interaktiven Karte angezeigt, allerdings werden die App-Nutzer/innen nicht automatisch lokalisiert, sondern müssen sich selbst dorthin zoomen, wo sie sich befinden. ■

i Infos unter www.familienverband.it

Quelle: Privat

Sunday und seine Bienen

NOCH IST SUNDAY MWAKALUNDE IM UNTERLAND MEHR FÜR SEINE ZUMBAKURSE BEKANNT. DAS KÖNNTE SICH BALD ÄNDERN, DENN SEIT EINIGER ZEIT IST DER AUS TANSANIA STAMMENDE WAHLSALURNER AUCH BEGEISTERTER IMKER.

Fast andächtig hebt Sunday den Deckel des Bienenstocks an, mit dem so genannten Smoker, einem Gerät, das Rauch erzeugt, stellt er seine Bienen ruhig, um mit bloßen Händen eine Wabe voller Bienen herauszunehmen. „Guardale, non è incredibile?"

Auch Sunday Mwakalundes Großvater hat bereits Honig gemacht, in Tansania, als Sunday noch ein Kind war, unter ganz anderen Voraussetzungen und auf eine alte, archaische Weise. Ein ausgehöhlter Baumstamm diente als Bienenstock, eine spezielle Ausrüstung hatte er nicht. Vielleicht ist Sunday etwas von dieser Liebe zu den Bienen und dem Honig geblieben.

AUSBILDUNG IM TOURISMUS

Sein beruflicher Weg aber hatte mit Bienen erstmal nichts zu tun. Sunday wächst in Daressalam, der tansanischen Millionenstadt am Indischen Ozean auf, er besucht nach der Primary und Secondary school – das Schulsystem ist nach englischem Muster aufgebaut – ein College im touristischen Bereich, wählt Hotelmanagement. Mit 21 Jahren geht er für eine Stage nach Sansibar, der großen Insel vor dem Festland und internationale Touristenhochburg. Er arbeitet dort an der Rezeption, „apprendevo velocemente". Es wird italienisch gesprochen, später wird sich das noch als großer Vorteil herausstellen. Während der Nachtschichten beugt er sich über die Italienischbücher, der Kollege, der mit ihm Turnus schiebt, hilft ihm. „Era bravissimo e paziente, mi imparava tutto, anche cose come il gerundio." An der Rezeption bleibt er nur übergangsweise, bald schon wird sein Talent für die Animation erkannt. 8 Jahre arbeitet er dann vor allem in diesem Bereich, bevor er kündigt, drei Monate in Holland bei Freunden verbringt und dann zurückkommt, um eigentlich ganz etwas anderes zu machen. Schicksal oder Fügung – sein alter Chef will ihn unbedingt wieder im Hotel auf Sansibar haben. Fast widerwillig nimmt er das Angebot an und lernt dort Sibille kennen, eine Salurnerin, die ebenfalls dort arbeitet der Rest ergibt sich fast schon klassisch. Sie werden ein Paar, Sibille bald schon schwanger und die junge Liebe muss sich entscheiden – zurück nach Salurn?

> PRENDO LE API?
> PERCHÉ NO?

EIN NEUER ANFANG

Es ist relativ schwierig, Sunday Mwakalunde nicht zu mögen. Wenn er von seinen Bienen spricht, beginnen seine Augen zu leuchten. Die Organisation unter ihnen, „è tutto organizzato nello loro vita", dass Bienen sehr sauber sind, wer was von ihnen zu essen bekommt. Es sprudelt nur so aus ihm heraus. Für Menschen, die Honig nur aus dem Supermarktregal kennen, eine Offenbarung. Dass sie auch im Winter einen hohen Energieverbrauch haben, weil sie den Stock ständig 35 Grad warmhalten. In Salurn ist das etwas anders. Dort kommt er im Juni an „avevo tempo ad adattarmi agli inverni europei", und er war ja bereits in Holland gewesen. Salurn in Südtirol das erste Mal. Eine junge schwangere Frau mit einem jungen Fremden – „ganz dunkel" soll er sein, flüstert man im Dorf – an ihrer Seite. Dass er bereits Italienisch konnte, hat ihm sehr geholfen, meint er. „Se parli la lingua del paese, è molto più facile." Die Familie von Sibille ist im Vereins- und sozialen Leben des Dorfs mehr als integriert.

Sunday Mwakalunde mit seiner Mutter und seiner heute 12-jährigen Tochter Alissa ›
Quelle: Privat

Ihr Vater am Schalter der Raiffeisenkasse eine Salurner Institution. Das erleichtert es vielleicht auch.

ZUMBA UND FUSSBALL

Er fängt gleich an zu arbeiten, macht den Führerschein, beginnt mit seinen Zumbastunden, die im Unterland schon bald zum Synonym werden sollen für den jungen Mann aus Tansania. Beim örtlichen Fußballverein steigt er als Trainer ein, besonders für die Kleinen stellt Sunday mit seiner sanften und doch präzisen Art und mit seinem ganzheitlichen Ansatz den idealen ersten „Mister" dar. Mit Sibille bewegt er sich auch im künstlerischen Bereich. Mit ihrem Verein JoyEnjoy bringen sie Musicals auf die Bühne, er arbeitet mit Kindern für Theaterprojekte. Nach Alissa, der ersten, macht Malaika, ihre zweite Tochter 2018 das Familienglück perfekt.

Aber wie ist er dann eigentlich wirklich auf den Honig gekommen? „A me piace molto il miele, ma quello che mangiavo, non mi dava tanta soddisfazione", so beschließt er, sich selbst mit der Honigproduktion auseinanderzusetzen. Während des Lockdowns hält er Onlinekurse in Zumba, nebenbei besucht er selbst online erstmal einen Theoriekurs über die Bienenhaltung. Später kommt dann die praktische Ausbildung dazu.

BIENEN VOM CHRISTKINDL

Zu Weihnachten bekommt Sunday drei Bienenfamilien geschenkt. Von den anfänglichen drei Völkern ist er mittlerweile auf acht gekommen, aufgestellt hat er sie zurzeit weiter oben am Berg an vier Standorten, im Laukustal und beim Thalhof Richtung Gfrill, in Buchholz und auf Labdrisch, in Talnähe, das ist der Winterstandort. Honig ist nicht gleich Honig. „Il mio miele è particolare, è un po' scuro", schmunzelt er. Richtig losgelegt haben die Bienen in diesem Jahr noch nicht. Die Wetterbedingungen waren bis vor Kurzem nicht ideal. Zu kalt, zu regnerisch – den Bienen passt das überhaupt nicht.

„Conosco le mie regine" – Sunday kennt seine Bienen, wenn er von ihnen spricht, merkt man die tiefe Verbundenheit, die Faszination, die er für das hochsozialisierte staatenbildende Insekt verspürt. Dabei ist der Imkerberuf selbst hochspezialisiert. Bei seinen Bienen zu sein, ist trotzdem ein Moment der Entspannung für ihn, er beobachtet sie, „studio le api", wie sie voll Pollen und Nektar zum Stock zurückfliegen, „sono sfinite". Mit letzter Kraft oft kommen sie zurück, um ihren Auftrag in der Gemeinschaft zu erfüllen.

Sunday bekommt einen Anruf, ein Bienenvolk ist ausgeschwärmt und sitzt auf einem Baum fest. Ob er sie abholen könne? Er hat eine Art ausgepolsterten Staubsauger gebastelt, um Bienen sanft einzusaugen, ohne dass man gleich den ganzen Ast absägen muss. Er muss los, seine Augen glänzen. Das Bienensterben? Es wird angenommen, dass die Honigbiene nicht aussterben wird, solange es Imker gibt – so wie Sunday. ■

Cäcilia Wegscheider
caecilia.wegscheider@dieweinstrasse.bz

WORK PLUS
PARTNER AM WERK
+ HAUS
+ VILLA
+ APARTMENT
sanieren . bauen . leben
10 Handwerksbetriebe
1 Ansprechpartner
www.workplus.biz

1.072 km
bis zuhause

1.295 Tage
fern der Heimat

Von Petersberg nach Amsterdam

Hilfsbereit, kontaktfreudig und lebenslustig war der heute 27-jährige **Valentin Santa** aus Petersberg schon in Kindertagen. Als Teenager sorgte er regelmäßig für gute Stimmung und Unterhaltung als passionierter Ziehharmonika-Spieler mit der „Steirischen" auf den schönen Südtiroler Almen und bei Veranstaltungen. Zudem arbeitete er schon als Schüler leidenschaftlich gerne im familieneigenen Despar-Geschäft mit. Die Freude am Kontakt mit den Kunden und die Faszination für die Arbeit mit frischen Produkten und verschiedenen Waren hat ihm sein Vater nähergebracht. Während der Studienzeit absolvierte Valentin zudem diverse Praktika und Fortbildungen innerhalb des SPAR-Konzerns in Bologna, Österreich und England. Seinen Master in Retail-Management machte er in Dublin und startete dann direkt in Amsterdam bei SPAR International durch.

***Die Weinstraße:* Valentin, wie gefällt Ihnen das Leben in Amsterdam?**

Valentin Santa: Seit 2019 darf ich in dieser schönen holländischen Stadt leben und genieße vor allem die für mich absolut hohe Lebensqualität. Ich brauche kein Auto und bewege mich hauptsächlich zu Fuß und mit dem Fahrrad. Das Freizeitangebot ist vielfältig und abwechslungsreich: Schwimmen in romantischen Kanälen, Spaziergänge durch die malerischen Gassen, herrliche Naturschauspiele wie die endlosen Tulpenfelder im Frühjahr direkt am Rande Amsterdams sowie ein junges und frisches gastronomisches Angebot. Das entspannte und lockere Miteinander und die flexible Arbeitsweise zeichnen das Leben in dieser Stadt aus, aber auch zielstrebiges und fokussiertes Arbeiten mit exzellenten Karrieremöglichkeiten.

Worin besteht Ihr Aufgabengebiet bei SPAR International?

Ich arbeite im Expansions- und Entwicklungsteam in der Hauptzentrale in Amsterdam. Dort sind wir ein kleines Team von mindestens drei Kollegen sowie weiteren Teammitgliedern, die auf der ganzen Welt verteilt sind. Wir sind Lizenzgeber und Supportcenter und versuchen die Marke SPAR in neuen Ländern aufzubauen. Beispielsweise arbeiten wir mit lokalen Lebensmittelkonzernen zusammen und integrieren sie in die SPAR, mit dem Ziel das Wachstum des lokalen Unternehmens zu stärken. Sie werden Teil eines international agierenden Unternehmens und einer bekannten und erfolgreichen Marke. Gleichzeitig achten wir darauf, dass die Marke SPAR und deren Vorgaben eingehalten werden. Dabei geht es nicht nur um Preise, sondern auch um Service, Nachhaltigkeit, Regionalität und Vertrauen.

Dann kommen Sie sicherlich viel in der Welt herum?

Ja, auf jeden Fall. Wir sind als Team viel unterwegs, da wir die SPAR-Partnerunternehmen direkt vor Ort aktiv beraten. Moderne, innovative Konzepte, SPAR Best Practice und Erfahrungen der bestehenden, erfolgreichen SPAR Unternehmen werden von uns vorgestellt. Später sind wir ebenfalls bei der Umsetzung und

52° nördlicher Breite
4° östlicher Länge

Anpassung auf die lokalen Bedürfnisse behilflich. Aktuell bin ich regelmäßig in Baku in Aserbaidschan tätig.

Das klingt sehr spannend!

(lacht) Für mich ist es im Moment der spannendste und beste Arbeitsplatz. Ich bin international tätig, kommuniziere vorwiegend in englischer Sprache und darf mit bestehenden und zukünftigen SPAR-Unternehmen in aller Welt zusammenarbeiten.

Bleibt da auch mal Zeit für einen Abstecher nach Südtirol?

Selbstverständlich! Drei- bis viermal pro Jahr besuche ich meine Heimat und freue mich meine Eltern, meine Schwester, den Großvater und die Freunde wiederzusehen.

Was vermissen Sie am meisten an Südtirol?

Am meisten vermisse ich die Berge und das Wandern. In Holland gibt es maximal einige Hügel (lacht). Die Südtiroler Küche mit Spinatspatzlen und Kaiserschmarrn fehlen mir natürlich auch und so versuchen meine Freundin und ich uns diese Gerichte dann selbst in Amsterdam zu kochen. Aber was ich mir in großen Mengen aus Südtirol mitbringe, ist Früchtetee. Das Angebot ist dafür in Holland eher limitiert, da hier lieber schwarzer Tee und Rooibos getrunken wird.

…und was ist mit den Klassikern Speck und Schüttelbrot?

Schüttelbrot ja, Speck weniger, denn meine Freundin und ich versuchen möglichst gesund und nachhaltig zu leben und verzichten weitestgehend auf Fleischprodukte. Meine Partnerin beschäftigt sich auch beruflich mit dem Thema Nachhaltigkeit. In Amsterdam unterstützt sie unter anderem Konsumgüterunternehmen dabei, ihre Lieferketten transparent und nachhaltig zu gestalten.

Planen Sie irgendwann wieder nach Südtirol zurückzukehren?

So schön wie in Südtirol kann man kaum irgendwo leben, vor allem wenn man eine Familie gründen möchte. Daher kann ich es mir sehr gut vorstellen, mich irgendwann wieder in meiner Heimat niederzulassen, um näher bei meiner Familie und den Freunden zu sein. ■

Petra Fröhlich
petra.froehlich@dieweinstrasse.bz

60 Jahre Stockersekt

DAS WEINGUT STOCKER IST WOHL DIE KLEINSTE SEKTKELLEREI SÜDTIROLS, ABER MIT SICHERHEIT GEHÖRT SIE ZU DEN ÄLTESTEN. IM JAHR 1963 KAUFTE SEBASTIAN STOCKER DEN HEINRICHSHOF IN TERLAN UND BEGANN MIT DER EIGENEN SEKTPRODUKTION.

Der Verkaufsraum der Sektkellerei Stocker in der Kirchgasse Nr. 62 ist – unter freiem Himmel – der Innenhof hinterm Haus. Idyllisch zwischen dem historischen Gebäude des Heinrichshofs, der seit 1963 in Familienbesitz ist und den dazugehörigen Weinbergen, lädt Sigmar Stocker, Sohn des Altkellermeisters und Sektpioniers „Die Weinstraße“ auf ein Gespräch ein. Natürlich bei einem Glas Sekt der Kellerei Stocker.

DIE ANFÄNGE

Die Historie kennt wahrscheinlich jeder, der mit der Südtiroler Weinwelt zu tun hat. Doch blicken wir kurz in die Vergangenheit der Familie, die mit ihrem Namen der Südtiroler Sektproduktion ihren Stempel aufgedrückt hat. Die Erfolgsgeschichte beginnt damit, als vor 60 Jahren dem damaligen Schaffer der Kellerei Terlan, Sebastian Stocker, die Idee einen Sekt zu produzieren, vom Vorstand verweigert wurde. Fasziniert und vor allem überzeugt von diesem Versuch, ließ sich der Terlaner Weinpionier aber nicht davon abbringen und begann selbst mit der Produktion von 100 Flaschen Schaumwein. Das Qualitätsdenken war bei Stocker immer von großer Bedeutung und so wurde nur eigenes Traubenmaterial aus den besten Lagen dafür verwendet. Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon und Terlaner – aus diesen Sorten bestand der Sektgrundwein. Der Terlaner Rebstock, in der Literatur „Weiß Terlaner“ genannt, wurde in den 70-Jahren nicht im DOC-Sortenverzeichnis aufgenommen, darüber war Sebastian sehr erzürnt. „Jetzt haben sie uns unsere Ursorte genommen“, schimpfte er. Der Name Terlaner wurde aber beibehalten und heute wird die über die Grenzen hinaus bekannte Cuvée in der Kellerei produziert. Die Pressung und den ersten Ausbau durfte Sebastian Stocker im Einvernehmen mit dem Vorstand in der Kellerei durchführen. Belohnt wurde die Hartnäckigkeit des Kellermeisters dann im Jahr 1976 mit der ersten Auszeichnung – einer Goldmedaille.

Quelle: Weingut Stocker

DAS ERBE

Heute hat Sohn Sigmar Stocker die Zügel der Sektkellerei am Heinrichshof in der Hand. Einiges hat sich verändert, anderes ist gleichgeblieben, und der Erfolg bleibt auch hier nicht aus. Sigmar Stocker ist in der Terlaner Kellerei aufgewachsen und hat das Handwerk von der Pike auf gelernt. Er lebte dort mit seiner Familie in der Betriebswohnung. „Der Keller darf nie allein gelassen werden und deswegen muss der Schaffer Tag und Nacht auch dort sein“, erzählt Stocker. Unter den Fittichen seines Vaters hat Sebastian das Handwerk des Weinmachens in der Kellerei gelernt. „Vom Flaschenputzen bis zum Ausfahren, alles musste ich machen und bevorzugt wurde ich auch nicht. Im Gegenteil, als Sohn des Schaffers musste ich mich doppelt beweisen, vor dem Vater und vor den Mitarbeitern. Da wurde ich nicht verschont“, erinnert sich der junge Stocker.

> „KLEINE KELLEREIEN SOLLEN AUF JAHRGANGSSEKT SETZEN, DENN DIESE SCHMECKEN ZWAR IMMER ANDERS, ABER DAFÜR AUTHENTISCH.“

Im Jahr 1993, als Sebastian Stocker in die verdiente Pension ging, verließ auch Sigmar gemeinsam mit ihm die Kellerei. Er wandte der Kellerwirtschaft für einige Zeit den Rücken zu, um seine politische Laufbahn anzutreten. Politik interessierte ihn immer schon, der Zeitpunkt des Einstiegs kam dabei gelegen. Heimatverbunden und traditionstreu, so wie er es vom Vater gelernt hatte, widmete Sigmar seine Zeit fast ausschließlich dem Land Südtirol. In den wenigen freien Stunden half er dem Vater am Hof, der dort seine eigene Sektproduktion weiterführte. „Ein Hektar Grund hat

Vater nach der Pension bewirtschaftet und dazumal Brut, Natur und Riserva Sekt produziert", so Stocker. Nach dem Ableben des Altkellermeisters 2017 kam es zur vollständigen Betriebsübernahme und Sigmar Stocker führt seitdem das Erbe seines Vaters stolz weiter. „Anfangs war jeder gespannt, wie der neue Sekt wohl sein würde. Da war ich auch nervös, das hat sich mit der Zeit aber gelegt", so Stocker, „denn Veränderungen darf es geben und neue Ideen müssen wachsen." Landwirtschaft, Produktion Kundenbetreuung und Verkauf, Sigmar macht heute alles alleine am Hof. Besonders beliebt sind seine Kellerführungen, wo er viele Geschichten und Anekdoten zu erzählen hat, über den Vater, über die Sektherstellung und über den Betrieb.

DER NEUE ALTE SEKT

Am Heinrichshof werden heute 4000 bis 6000 Flaschen Schaumwein produziert. Immer ein Jahrgangssekt mit etwas anderen Hefen als ursprünglich, aber immer mit demselben Sektgrundwein: je ein Drittel Sauvignon, Weißburgunder und Chardonnay. „Das ist einzigartig in der italienischen Weinwirtschaft", erklärt Stocker, „nur den Terlaner gibt es nicht mehr, da die Rebe schwierig ist und die Sorte nur mehr vereinzelt angepflanzt wird. Aus dem wird der

Ehrengäste und Berufskollegen bei der 60-Jahr-Feier am 20. Mai am Heinrichshof in Terlan
Quelle: Weingut Stocker

‚Nierenwein' produziert, ein Wein für die Gesundheit, aber um mehr darüber zu erfahren, muss man persönlich bei mir vorbeischauen", schmunzelt der Terlaner. So wie auch die Neukunden am Hof für eine Verkostung vorbeischauen müssen. „Einen Stockersekt muss man verstehen, der muss erklärt werden. Er ist reifer und hat eine sehr feine Perlage, Massenkonsum ist hier fehl am Platz." Besonders die italienische Kundschaft liebt den erstklassigen Schaumwein.

Stocker steht wie dazumal sein Vater nicht still und hat Ideen. Im Gespräch reden wir von einer neuen Riserva mit 10-jähriger Lagerung, die Sigmar seinem Vater widmen will und von einem reinen Sauvignonsekt aus Terlan, einzigartig und besonders. Wir dürfen uns also auf neue prickelnde Weine freuen, in Brut, Natur und Riserva. ■

Astrid Kircher
astrid.kircher@dieweinstrasse.bz

Wein Porträt

GRAUN
Südtirol Müller Thurgau
DOC 2021

Reben:
Sorte: Müller Thurgau,
Alter: 20–25 Jahre
Anbaugebiet:
Lage: Kurtatsch - Graun, 800–900 m ü.d.M.
Exposition: Süd-Ost
Böden: sandig-lehmige Böden, reich an Dolomit und Quarz
Erziehungsform: Guyot
Lese: Ende September, Lese und Traubenselektion von Hand.
Ausbau: Gärung temperaturkontrolliert im Edelstahltank mit anschließendem Ausbau auf der Feinhefe für 9 Monate
Weindaten: Jahrgang 2021, Alkoholgehalt 12,5 % Vol., Säure 5,6 /l

Erfrischendes aus der Höhe: der Müller Thurgau GRAUN aus der gleichnamigen Lage ist der perfekte Aperitif für die kommenden heißen Sommertage.
Auf 800–900 m gelegen hat Graun hat eine der höchsten Sonnenstrahlintensitäten Südtirols und weist massive Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht auf. Diese Voraussetzungen ergeben einen eigenständigen Müller Thurgau mit ausgeprägten Floral- (Wiesenflieder-Bergkräuter) und Fruchtaromen, wie etwa weißer Pfirsich und gelbe Pflaumen. Die belebende, pfefferminzfrische Säure bleibt durch den Ausbau im Edelstahlfass bewahrt. Eine feingliedrige Mineralität verleiht dem Wein zusätzliche Konturen. Erhältlich in der Vinothek Ihres Vertrauens oder im hauseigenen (Online) Shop für ca. 15,00€.

Servierempfehlung: gut gekühlt bei 10°C
Genussempfehlung: Durch seinen geringeren Alkoholgehalt ist der GRAUN ein perfekter Aperitifwein, passt aber auch hervorragend zu Spargelgerichten und Fisch - insbesondere Sushi - oder anderen asiatischen Gerichten.

Kellerei Kurtatsch
Weinstraße 23, Kurtatsch
Tel. 0471 880 115
www.kellerei-kurtatsch.it

KURTATSCH
KELLEREI · CANTINA

STINKENDER STORCHSCHNABEL

DER KLEINE VERWANDTE DER STOLZEN GERANIEN

Der Name Storchschnabel kommt von seiner Fruchtform, die an einen Storchschnabel erinnert und wieso er den Artnamen „stinkend" bekam, das versteht man, wenn man an ihm riecht. Sein muffig-erdiger Geruch ist nichts für feine Nasen. Der stinkende Storchschnabel ist auch als Ruprechtskraut bekannt und der botanische Name ist Geranium robertianum. Nach Überlieferung soll Carl von Linné die Pflanze nach einem seiner Gehilfen namens Robert (Rubrecht) benannt haben, der es mit der Körperhygiene nicht so genau nahm.

BRAUCHTUM

Nach alter Vorstellung soll der Storch die Kinderseelen aus dem Wasser fischen und sie im Schnabel bis zur Wiege bringen. Nach der Signaturlehre musste somit der Storchschnabel geeignet sein, einem Paar den heiß ersehnten Kinderwunsch zu erfüllen. Das Kraut wurde unters Bett des Paares gelegt, zudem wurde zusammen Storchschnabelwein oder Tee getrunken. Diese Erfahrung mit der Pflanze als „Kindsmacher" wurde über Jahrhunderte weitergegeben. Der Storchschnabel wurde jedoch auch bei schlecht heilenden Wunden, bei Geschwüren, Entzündungen, Hals- und Zahnschmerzen und gegen Insektenstiche eingesetzt. Im bäuerlichen Bereich war die Pflanze in erster Linie ein Tierheilkraut. Es diente gegen Rotlauf, bei blutenden Wunden, aber auch wenn das Vieh unter Blutharnen litt. Auch dazu gibt uns die Pflanze mit ihren roten Stängeln den Signatur-Hinweis.

HEILKRAFT

In der Zwischenzeit konnte auch wissenschaftlich nachgewiesen werden, dass die Pflanze ein starkes Heilpotential auf verschiedenen Ebenen hat. Vor allem ihre antivirale Wirkung gegenüber verschiedene Herpes- und Grippeviren ist belegt. Weiters stärkt Storchschnabel unser Immunsystem, ist entzündungshemmend, blutstillend und wundheilend. Storchschnabel gilt generell als reinigend und unterstützt den Körper beim Abtransport von Giftstoffen, er wirkt somit entgiftend und schwermetallausleitend. Da er den Körper über die Lymphe entgiftet, hat er sicher eine positive Wirkung auf die Fruchtbarkeit, welche ihm nachgesagt wird. Zu seinen heilkräftigen Inhaltsstoffen gehören Gerbstoffe, Flavonoide und ätherische Öle. Storchschnabel wird als Tee, Tinktur oder Weinauszug verwendet. Ölauszug ist nicht gebräuchlich, da Gerbstoffe in Öl nicht löslich sind. ■

Volksheilkundlicher Kräuterkurs
nach Ignaz Schlifni

Ganzheitliche Kräuterausbildung in Südtirol zum FNL-Kräuterexperten. Startet jährlich im Unterland, Vinschgau und Pustertal

Anmeldung und Info unter:
Sigrid Thaler Rizzolli
sigrid.thaler@gmail.com
www.str-ka.it

STR
KRÄUTERAKADEMIE

Volksrezept

KINDSMACHER-WEIN

Zutaten:
1 Handvoll Storchschnabelkraut
1 Zweig Zitronenmelisse
Zitronenschale
700 ml Weißwein
Honig

Kräuter fein hacken, mit dem Wein übergießen, Zitronenschale dazugeben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen, nach Belieben mit Honig süßen, in ein Schraubglas füllen und 2 bis 3 Wochen ausziehen lassen. Abfiltern und täglich jeweils ein Likörglas in trauter Zweisamkeit genießen.
Nach Erfahrung unserer Vorfahren soll dieser Wein den innigen Wunsch nach einem Kind bei einem Paar erfüllen.

Küchenrezept

KRÄUTERBRÖTCHEN

Zutaten:
Storchschnabelblüten
Frischkäse
Vollkornbrot

Vollkornbrot mit Frischkäse bestreichen und mit den Blüten garnieren.
In der Küche sind vom stinkenden Storchschnabel nur die Blüten geeignet. Mit diesen können verschiedene Gerichte dekoriert werden.

Qualität, die man schmeckt

Bier mit Südtiroler Gerste

Hell, dunkel, leicht oder malzig - Bier mit Qualitätszeichen Südtirol ist facettenreich und geschmacklich einzigartig. Zu verdanken hat das seinem Ursprung - der Südtiroler Gerste. Jährlich werden auf 6 ha im Raum Pustertal und Vahrn ca 25t Braumalz geerntet. Als eine der ältesten Getreidesorten der Welt, formt die Gerste die ideale Basis für herausragenden Biergenuss. Im 18. Jahrhundert war das Pustertal der Dreh- und Angelpunkt für den Anbau von Hopfen und Gerste. Durch technologische Entwicklungen erfuhr das Bierbrauen einen Boom, der bis zum Ausbruch des ersten Weltkrieges andauerte. Aufgrund mangelnder Rohstoffversorgung nahm die Produktion ein abruptes Ende und erlebt heute dank der spannenden BeerCraft Szene eine Renaissance. Seit 2013 darf Südtirolber Bier das Qualitätszeichen Südtirol tragen und unterliegt strengen Qualitätskriterien. 11 Produzenten, verteilt im ganzen Land, produzieren aktuell verschiedene Biere unter dem Gütesiegel. Südtiroler Bier ist ungefiltert und nicht pasteurisiert, die Grundzutaten des Bieres stammen aus der Region und unterliegen strengen Qualitätsbestimmungen. Dies wird durch jährliche Kontrollen einer unabhängigen und akkreditierten Kontrollstelle garantiert.. Südtiroler Qualitätsbier ist einfach unverwechselbar und von Natur aus gut. Ca. 150.000 l Bier mit Qualitätszeichen werden jährlich produziert. ■

Genussbotschafter
Rudi Schmid

„Südtiroler Bier hat eine lange Tradition. Die Südtiroler Gasthausbrauereien haben diese Tradition wieder mit neuem Leben und innovativen Ideen erfüllt. Handwerklich hergestellte Biere erleben seit einigen Jahren einen Aufschwung. Südtiroler Bier mit Regiokorn-Braugetreide weist heute eine große Vielfalt auf, vom fruchtigen Weizenbier, Fruit Sour Ale, Gose, Lager bis zum kräftigem Bock. Es eignet sich hervorragend als Speisenbegleiter oder als erfrischendes Sommergetränk in geselliger Runde."

Geschmorte Rindswangen mit Biersauce

Zubereitungszeit: 3 Stunden | Personen: 2

Zutaten:

250 g Rindswangen mit Qualitätszeichen Südtirol
100 g Wurzelgemüse (Karotten und Sellerie)
1 EL Senf
10 g Tomatenmark
20 ml Olivenöl
100 ml Rotwein
500 ml Gemüsefond
50 ml Bier mit Qualitätszeichen Südtirol
Rosmarin
Thymian
Salz
Pfeffer

Rosmarin und Thymian fein hacken. Anschließend das Fleisch von überschüssigem Fett befreien und mit Senf, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern einstreichen. Anschließend in einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten und das Fleisch wieder herausnehmen. Danach das Wurzelgemüse (Karotten und Sellerie) schälen, in Würfel schneiden und in derselben Pfanne wie vorher das Fleisch anbraten lassen. Danach etwas Gemüsefond und das Tomatenmark dazugeben und mit Rotwein einkochen lassen. Anschließend das Fleisch wieder dazugegeben und mit dem restlichen Gemüsefond aufgießen. Das Ganze salzen und pfeffern. Das Fleisch für mindestens 2 Stunden ziehen lassen oder für 2 Stunden bei 180 Grad in den Ofen geben. Anschließend das Fleisch herausnehmen, das Wurzelgemüse abseihen und in einem Topf mit dem Bier einkochen lassen.Beim Servieren das Fleisch in Streifen schneiden und das Schmorgemüse darum verteilen.

Weltraumspaziergang in die Bletterbachschlucht

WAS HABEN DER ALDEINER BLETTERBACH UND DER ROTE PLANET MARS GEMEINSAM? MEHR, ALS MAN AUF DEN ERSTEN BLICK MEINEN MÖCHTE. UND GRUND GENUG FÜR DIE WELTRAUMORGANISATION ESA, IHRE ASTRONAUTEN REGELMÄSSIG ZUM TRAINING IN DIE SCHLUCHT ZU SCHICKEN.

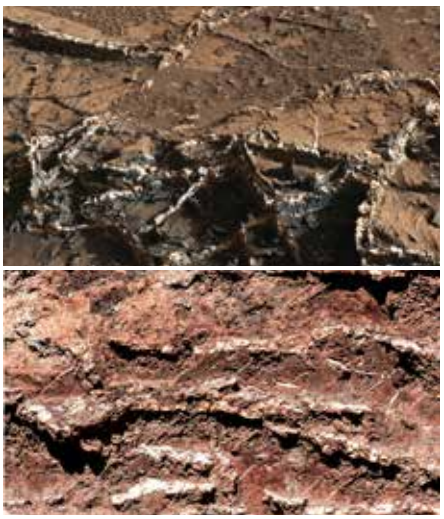
Die Europäische Weltraumorganisation (ESA) legt großen Wert auf Diskretion, wenn sie ihre Astronauten in die Bletterbachschlucht nach Aldein zum Training für zukünftige Mars- und Mondmissionen schickt. Seit 2016 haben insgesamt zehn ESA-, NASA- und Roskosmos-Astronauten im Zuge des Ausbildungsprogramms PANGAEA inkognito die Schlucht besucht und sich in der geologischen Feldforschung versucht – darunter die italienische Astronautin mit Trentiner Wurzeln Samantha Cristoforetti und ihr deutscher Kollege Alexander Gerst, aber auch andere Größen der Weltraumszene wie Luca Parmitano (ESA), Matthias Maurer (ESA), Kate Rubins (NASA), Stephanie Wilson (NASA) und Sergei Kud-Sverchkov (Roskosmos).

„A TRAVEL FROM BLETTERBACH TO MARS“

Damit reiht sich die Aldeiner Bletterbachschlucht in die Liste der ESA-Ausbildungsstätten ein, zu der auch der Ries-Einschlagkrater in Deutschland, die spanische Vulkaninsel Lanzarote und die norwegischen Fjorde der Lofoten gehören. Doch

> WIR ALLE SIND ASTRONAUTEN AUF DIESEM PLANETEN, IN DIESEM SONNENSYSTEM UND IM UNIVERSUM – UND ES GIBT NOCH SO VIEL DARÜBER ZU LERNEN.
>
> *ESA*

wie kommt die Weltraumorganisation überhaupt auf den Bletterbach? Auf der Suche nach einer Stätte, wo die Astronauten vor allem Vulkan- und Sedimentgesteine erkunden können und diese Aufschlüsse gut sichtbar sind, ist es wohl ein klein wenig auch dem Zufall zu verdanken, dass die ESA auf die Aldeiner Schlucht gestoßen ist. Zum einen ist der Bletterbach weltweit für die Perm-Trias-Grenze bekannt, die in der Gorz aufgeschlossen ist und als Zeugnis des wohl größten Massensterbens in der Erdgeschichte den Übergang zwischen zwei großen erdgeschichtlichen Epochen, dem Erdaltertum und dem Erdmittelalter, markiert. Zum anderen hatte der wissenschaftliche Koordinator des Kurses, Professor Matteo Massironi von der Universität Padua, verblüffende landschaftliche Ähnlichkeiten zwischen der Aldeiner Schlucht und dem Planeten Mars



^ *Die Ähnlichkeiten der Gipseinschlüsse im Bletterbach mit den Fotos vom Mars sind verblüffend*

Quelle: NASA/JPL/MSSS/Mastcam, GEOPARC Bletterbach

‹ *Astronautenfeldforschung im Bletterbach: Alexander Gerst*
Quelle: ESA/ V. Crobu

festgestellt, vor allem was die Gipseinschlüsse und die Sandsteinfolgen angeht. Das verleiht den ESA-Trainings eine realistische Dimension. Schließlich müssen die Astronautinnen und Astronauten auf ihren Missionen schnell und wissenschaftlich fundiert entscheiden können, welche Gesteinsproben mit auf die Erde gebracht werden sollen. Wie ähnlich sich der Bletterbach und der Mars tatsächlich sind, zeigt übrigens die Fotoausstellung „A travel from Bletterbach to Mars", die auch in diesem Sommer am Besucherzentrum in Aldein zu sehen ist.

^ *Freier Blick auf die Perm-Trias-Grenze: die Astronauten auf der „Grassner Wiese"*
Quelle: ESA/ A. Romeo

LEHRAUSFLUG IN DIE BLETTERBACHSCHLUCHT

Die Bletterbachschlucht steht dabei ganz am Anfang des PANGAEA-Kurses, der den Charakter eines Lehrausfluges hat, zumal die Astronauten zu diesem Zeitpunkt nur über ein ziemlich begrenztes Wissen über die Geologie verfügen. Konkret führen sie unter der fachkundigen Anleitung von Geologen in der Schlucht verschiedene Übungen durch, im Prinzip, wie es auch so manche Schulklasse bei ihren Lehrausflügen macht: Gesteine aus dem Bachbett bestimmen, beschreiben und zeichnen, geologische Merkmale und Geometrien erkennen, Ähnlichkeiten mit dem Mars und anderen Planeten diskutieren… kurzum: Feldforschung trainieren. Stand zunächst der rote Planet im Mittelpunkt des Trainings in der Bletterbachschlucht – diese ist übrigens offiziell als „Martian analogue site" anerkannt –, so geht es aktuell um die Vorbereitungen für eine Mondlandung, Stichwort: Artemis. Das Artemis-Programm ist ein bemanntes Raumfahrtprojekt der NASA in Zusammenarbeit mit internationalen Partnern, mit dem in absehbarer Zeit erstmals seit Apollo 17 im Jahr 1972 wieder Astronauten auf den Mond landen sollen. Eine Herausforderung, denn seitdem hat sich die Technik weiterentwickelt. Das Programm gilt auch als Vorspiel für zukünftige Marsmissionen.

WELTRAUMFORSCHUNG IN DER KRITIK

Dabei steht die Weltraumforschung immer wieder in der Kritik, schließlich ist es wahrlich kein billiges Unterfangen, Astronauten auf den Mond zu schicken. Viel Geld in den Sand gesteckt also? Ganz so einfach ist es nicht, denn zugegebenermaßen hat auch die Weltraumforschung das Leben der Menschheit in den vergangenen Jahren in vielerlei Hinsicht verändert, man denke nur an die Entwicklungen in den Bereichen Elektronik. An das Internet. An die Klimaforschung oder – noch alltagstauglicher – an die Wettervorhersagen oder die GPS-Daten, die nicht nur Navigationsgeräte nutzen. Aber reicht es dafür nicht aus, wenn wir Roboter auf den Mond und auf den Mars schicken? Mit dieser Frage beschäftigt sich der deutsche Astronaut Alexander Gerst in seinem persönlichen Blog, wo er eine Lanze für den PANGAEA-Kurs und für bemannte Weltraummissionen bricht: „Als Astronauten müssen wir wissen, wonach die Wissenschaftler suchen, was die wichtigsten Merkmale einer geologischen Landschaft sind und wie man sie in der gleichen Sprache beschreibt wie die Wissenschaftler auf dem Boden, viele hunderttausend Kilometer entfernt. Anstatt also zu sagen: ‚Ich habe ein Gestein mit vielen grünen Kristallen im Inneren gefunden, das von schwärzlichem Material umgeben ist', sage ich: ‚Es sieht aus wie ein Basalt.' Die Geologen verstehen dann sofort, was ich meine - und was das bedeutet." Und um das zu lernen, kommen die Astronauten in die Bletterbachschlucht nach Aldein. ■

Maria Pichler
maria.pichler@dieweinstrasse.bz

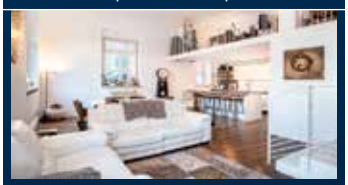
VP VON POLL REAL ESTATE®

Ihr Partner
für eine erfolgreiche
Immobilienvermittlung.

BOZEN: Moderne Reihenhausvilla
4 Zimmer | VKF 245 m² | € Anfrage

BOZEN: Penthouse mit Terrasse
5 Zimmer | VKF 305 m² | € 1,60 Mio.

BOZEN: Moderne Wohnung
3 Zimmer | VKF 115 m² | € 520.000



MERAN: Wohnung auf 2 Stöcken
4 Zimmer | VKF 235 m² | € 815.000

EPPAN: Neubauprojekt
4 Zimmer | VKF 160 m² | € 745.000

GARDASEE, Marciaga: Neubauprojekt
3 Zimmer | VKF 125 m² | € 542.000

SHOP BOZEN
Goethestraße 28
T +39 0471 20 90 20
bozen@von-poll.com
www.von-poll.com

Team „Kraxler“

SIE BEWEGEN SICH WIE ÄFFCHEN AN DER WAND: DIE KINDER UND JUGENDLICHEN DES KLETTERTEAMS TRAMIN LASSEN SICH VON DER SCHWERKRAFT NICHT AUFHALTEN. DAS JUNGE TEAM HAT LUST AUF MEHR UND MACHT SICH DARAN, IN DER SÜDTIROLER SPORTKLETTERWELT MITZUMISCHEN.

Im Boulderraum wuselt es. Die Wände sind über und über mit bunten Kunststoffgriffen und Volumen bedeckt. Kinder und Jugendliche in dunkelroten Shirts hangeln sich daran herum. Auf den Leibchen steht groß „Kletterteam Tramin“. Die jungen Kletterer gehören zum Leistungsteam der Sektion Tramin des Alpenvereins Südtirol und klettern bei Wettkämpfen im ganzen Land vorne mit.

Sportklettern ist auch im Land an der Etsch und im Gebirge noch eine Nischensportart und die Kategorien Boulder, Lead- oder Speed-Climbing sind wahrscheinlich weniger bekannt als die Unterschiede zwischen Abfahrt, Slalom und Super-G. Trotzdem erfreut sich der Sport immer größerer Beliebtheit, Kletterhallen und -gärten sind gefüllt und die Kurse gut besucht. Beim Leistungsteam des AVS-Tramin trainieren heute rund 30 Kinder in verschiedenen Altersklassen. Die Jüngsten fangen mit sieben Jahren gerade an zu klettern, der Älteste konnte in der Kategorie U18 schon Podiumsplätze gewinnen. Dass das Traminer Team so erfolgreich ist, ist keine Selbstverständlichkeit betont Stefan Steinegger vom AVS-Tramin: „Trotz unserer kleinen Halle schaffen wir es, bei den Wettkämpfen vorne mit dabei zu sein.“

Quelle: Stefan Steinegger

12 JAHRE GEWARTET

Die Kletterhalle in Tramin stand am Anfang des Leistungsteams. Sie wurde von der Gemeinde Tramin 2004 parallel zum Bau der Turnhalle errichtet. Der Alpenverein wurde damals hinzugezogen, so konnte eine kleine, aber gut eingerichtete Kletterhalle, mit Seilrouten und kleinem Boulderraum geschaffen werden. In den Jahren darauf organisierte der Verein hier Kurse für Erwachsene und Kinder. Nur ein eigenes Kletterteam kam nicht zustande, dafür fehlten die Trainer mit den nötigen Voraussetzungen. Im Herbst 2016 fragte Stefan Steinegger bei einem Kletterkurs ein paar Kinder, ob sie nicht Lust hätten, an einem Wettkampf teilzunehmen. Vier Kinder der AVS-Jugend machten daraufhin in der Kategorie U10 mit. Gleichzeitig fragten die Hallenmitarbeiter Benjamin Kofler und Enrico Cavada nach, ob sie nicht an der Ausbildung zum Instruktor im Sportklettern als Breitensport in Innsbruck teilnehmen könnten. So kam schließlich im Jahr 2017 alles zusammen: Kinder mit der nötigen Motivation und Trainer mit den nötigen Voraussetzungen. „Wir haben zwölf Jahre gearbeitet, bevor wir uns getraut haben, ein Team zu gründen“, erklärt Steinegger lachend. Die beiden Trainer stammen quasi aus „Eigenproduktion“: Beide sind seit Kindheitstagen in Tramin am Klettern und gehörten zum Team der Kletterhalle. Kofler zum Beispiel war als Kind bei der AVS-Jugend dabei und später Jugendleiter beim Alpenverein. Die Trainerausbildung hat er also auch ein bisschen aus Eigeninteresse gemacht, unterstreicht er schmunzelnd. 2020 haben er und Cavada noch eines drauf gesetzt und die Ausbildung zum Instruktor im Leistungssport abgeschlossen, Kofler macht momentan die Trainerausbildung. Neben den beiden absolvieren im Moment zwei weitere Mitarbeiter die Instruktor-Ausbildung.

AUFWAND UND LEISTUNG

Mit vier Trainern ist das Team schon einmal gut aufgestellt. Für ein reibungsloses Funktionieren braucht es aber auch noch die Unterstützung von Sponsoren. Trainieren auf diesem Niveau kostet schließlich etwas. Der Verein will den finanziellen Aufwand für die Kinder und Jugendlichen selbst aber so gering wie möglich halten. Die Kinder kommen aus dem gesamten Unterland und stellen eine bunt gemischte Truppe aus Jungs und Mädels dar. Wer Interesse hat, kann sich direkt zum Team melden, die meisten Teammitglieder wur-

den aber bei den Kletterkursen angesprochen, ob sie Lust hätten dabei zu sein. Ab sieben Jahren kann man mitmachen. Wichtig ist es für Steinegger dabei, möglichst jung in den Sport zu starten. Das sei notwendig, um die auf diesem Niveau nötige Leistung erreichen zu können. Klettern soll den Kindern zwar Spaß machen, im Leistungsteam werden sie aber auch herausgefordert. Für Steinegger ist klar: „Sobald man sich entscheidet, bei einem Wettkampfteam mitzumachen, ist die Leistung natürlich zentral." Dafür trainiert das Team dreimal die Woche an der Wand, dazu kommen noch zusätzliche Trainings. Für alle, die hingegen Spaß daran haben, auf hohem Niveau zu klettern, sich aber nicht dem Leistungsdruck beim Wettkampf aussetzen wollen, gibt es noch zwei Hobbyteams, die regelmäßig trainieren.

HERAUSFORDERUNG HALLE

Seit heuer ist die AVS-Ortsstelle Tramin eine eigene Sektion des AVS und damit als eigener Verein eingetragen. Damit konnte sich nun auch das Kletterteam als eigenes Team bei der FASI, derFederazione Arrampicata Sportiva Italiana, einschreiben und kann offiziell als „Kletterteam Tramin" auftreten. Vorher war man über den AVS St. Pauls bei den Wettkämpfen vertreten, was dank der administrativen Hilfestellung des dortigen Verantwortlichen Ernesto Scarperi möglich war.

> TROTZ UNSERER KLEINEN HALLE SCHAFFEN WIR ES, BEI WETTBEWERBEN VORNE MIT DABEI ZU SEIN.
>
> *Stefan Steinegger*

Mit der zunehmenden Aktivität kommt die Traminer Kletterhalle langsam an ihre Grenzen. Zwischen Trainings, Kursen und freiem Klettern ist die Halle unter der Woche jeden Tag von 14.00 Uhr bis in den Abend hinein besetzt. Immer wieder muss das Kletterteam ausweichen, zum Beispiel in die Boulderhalle Salurn. Außerdem eignen sich die Kletterrouten für das Leistungsteam oft nicht für normale Kletterer. Steinegger betont aber, dass eine lokale Halle natürlich verschiedenen Gruppen offenstehen muss. Auch die Trainer des Kletterteams haben Verständnis dafür. Sie geben auch Kletterkurse in der Halle und sind selbst dafür zuständig, die Griffe in der Halle zu schrauben. So können sie auf die verschiedenen Bedürfnisse achten. Um den Boulderraum aber wieder für alle Kletterer attraktiver gestalten zu können und die Hallenbelegung in Griff zu bekommen, braucht es für das Leistungsteam alternative Trainingsstrukturen und Möglichkeiten. Damit das Team im Herbst gut in die neue Saison kann, wird man diesen Sommer gemeinsam mit der Gemeinde mögliche Alternativen ausloten. Bis dahin findet man die Traminer Kraxler dort, wo sie im Sommer hingehören: Im Freien in Klettergärten, am Felsen und in der Natur. ■

Philipp Ferrara
philipp.ferrara@dieweinstrasse.bz

FÜR ALLES, WAS RECHT IST!

Die gesetzliche Erbfolge

Stirbt eine Person ohne Hinterlassung einer letztwilligen Verfügung bzw. bestimmt der Erblasser mittels Testaments nur über einen Teil seines Vermögens, so kommen die Bestimmungen über die gesetzliche Erbfolge zur Anwendung. Auch die Ungültigkeit des Testamentes wegen Formmangel oder Unzurechnungsfähigkeit des Erblassers führen zur Anwendung der gesetzlichen Erbfolge. Die entsprechenden gesetzlichen Bestimmungen finden sich unter Art. 565 u. ff. ital. ZGB. Die gesetzliche Erbfolge wird daher durch das Vorhandensein eines Testamentes nicht ausgeschlossen. Beide Erbfolgen können nebeneinander bestehen.
Der Gesetzgeber bestimmt die zur Erbschaft berufenen Personen und stellt dabei ausnahmslos auf den Ehegatten und die Verwandten des Verstorbenen ab. Aufgrund der Reform des Familienrechtes im Jahre 1975 kommt dem Ehegatten nunmehr eine zentrale Rolle in der gesetzlichen Erbfolge zu. Voraussetzung für den entsprechenden Erbrechtsanspruch ist das Bestehen einer gültigen Ehe mit dem Erblasser zum Zeitpunkt des Ablebens desselben. Der getrenntlebende Ehegatte behält weiterhin seine Erbrechtsansprüche, während jene des rechtsgültig geschiedenen Ehepartners erlöschen. Bezeichnend für die Vorrangstellung des überlebenden Ehegatten ist auch der Umstand, wonach nur diesem gemäß der Bestimmung nach Art. 540 ZGB auf jeden Fall das lebenslange Wohnungsrecht an der vormals ehelichen Wohnung sowie das Nutzungsrecht an den entsprechenden Einrichtungsgegenständen zusteht. Es handelt sich hierbei um ein Vermächtnis (legato ex lege). Die Verwandtschaft zwischen zwei Personen ergibt sich naturgemäß aufgrund der Abstammung derselben von ein und derselben Person, wobei zwischen Verwandtschaft in der geraden (z.B. Kinder) und Seitenlinie (z.B. Geschwister) unterscheiden wird. Der Erbrechtsanspruch der Verwandten reicht bis zum sechsten Grad. Teils konkurrieren die Verwandten untereinander, teils schließen die einen die anderen von der Erbfolge aus. Ebenso verhält es sich mit dem Ehegatten, der mit bestimmten Verwandten konkurriert (Kinder, Geschwister und Eltern des Verstorbenen) und andere ausschließt. Über den sechsten Verwandtschaftsgrad hinaus erbt der Staat, dem die Erbschaft kraft Gesetzes zufällt. Dieser kann die Erbschaft nicht ausschlagen, womit sichergestellt wird, dass es auf jeden Fall einen Rechtsnachfolger gibt. Der Staat haftet für Erbschaftsschulden jedoch nur im Ausmaß des Wertes der ihm zugewandten Güter. Schlussendlich sei noch darauf hingewiesen, dass aufgrund des Gesetzes Nr. 219 vom 10.12.2012 auch mit Hinblick auf das Erbrecht eine völlige Gleichstellung zwischen Kindern, die im Zuge einer gültigen Ehe geboren wurden, und den sogenannten außerehelichen Kindern herbeigeführt wurde.

RA Dr. Lorenz Michael Baur
RA Dr. Janis Noel Tappeiner
eingetragen in der Rechtsanwaltskammer Bozen

BAUR & TAPPEINER
RECHTSANWALTSSOZIETÄT
STUDIO LEGALE ASSOCIATO
LANA – SCHLANDERS – AUER

Jubiläum: Egno Jahr 2023

IN DER GEMEINDE EPPAN WIRD AB DEM 1. JUNI 2023 MIT EINEM VIELFÄLTIGEN PROGRAMM BIS IN DEN HERBST HINEIN AN VERSCHIEDENEN ORTEN AN EGNO VON EPPAN ERINNERT, DER VOR 750 JAHREN VERSTORBEN IST, ALS LETZTER LEGITIMER SPROSS DER GRAFEN VON EPPAN. MIT IHM STERBEN DIE GRAFEN VON EPPAN 1273 AUS.

„Die Weinstraße" hat mit Philipp von Hohenbühel, dem Ideator des Jubiläumsjahres und Präsidenten der Hocheppan GmbH gesprochen.

***Die Weinstraße:* Die Veranstaltungen stehen unter der Schirmherrschaft der Euregio. Warum?**

Philipp von Hohenbühel: Wir haben deswegen bei der Euregio um die Schirmherrschaft angesucht, weil das Thema Egno von Eppan ein über die Provinzgrenzen hinausgehendes ist, ein Thema, das Welschtirol, Südtirol und auch Nordtirol verbindet. Die drei Landeshauptleute sind also die Schirmherren.

Können Sie kurz einige Höhepunkte des Egno-Jahres vorstellen?

Im Jahre 1273 starb Egno von Eppan in Padua. Er war zuerst Fürstbischof von Brixen, später von Trient, er war eine sehr illustre Figur seiner Zeit, hat einen entscheidenden geschichtlichen Einfluss in unserem Land gehabt. Er vererbte oder musste alle seine Besitztümer an Meinhard II abtreten – es war der Beginn der Grafschaft Tirol.

Am 1. Juni 2023 wird das Egno Jahr auf Hocheppan feierlich eröffnet. Walter Landi wird einen Vortrag halten zum Leben von Egno und seiner Zeit. Es wird auch eine Ausstellung im neu eingerichteten Palas eröffnet, wo unter anderem 8 Informationstafeln mit folgenden Themen ausgestellt werden: Einführung – Das Geschlecht der Grafen von Eppan – Eltern, Geschwister und Halbgeschwister von Egno – Jugendjahre -Bischof von Brixen – Bischof von Trient – Kampf zwischen Egno und Meinhard II von Tirol – Tod und Erbe.

^ *Philipp von Hohenbühel, Präsident Hocheppan GmbH*
Quelle: Privat

Gibt es auch außerhalb der Burg Veranstaltungen, die sich besonders hervorheben?

Am 22. Oktober gibt es einen weiteren Höhepunkt, wo die beiden Bischöfe von Brixen und Trient in St. Pauls, dem Dom auf dem Lande, ein gemeinsames Hochamt feiern werden, in Erinnerung daran, dass Egno beiden Bistümern vorstand.

Gibt es auch musikalische Events?

Auch daran wurde gedacht. Im Oktober werden zwei Musikstücke zu hören sein, eigens fürs Jubiläum komponiert, einmal ein Fanfarenkonzert von Gottfried Veit und ein von Hans Finatzer komponiertes Musikstück für eine Brassformation.

Was ist noch erwähnenswert?

Fürs Martinischießen am 11. 11. wird eine eigene Egnoscheibe entworfen.

Quelle: Helmuth Rier

JUBILÄUMSPROGRAMM

Donnerstag, 1. Juni
Eröffnung „Egno Jahr ´23“ auf der Burg Hocheppan
Offizielle Einweihung des neu gestalteten Raumes im Palas auf Burg Hocheppan
„Egno von Eppan und seine Zeit“: Vortrag Univ. Doz. Walter Landi
Eröffnung der „Egno-Ausstellung“ im Palas und der Informationstafeln entlang des Wanderweges

Jeweils am 1. des Monats ab 1. Juni bis 1. Oktober
Vortragsreihe zum Thema Egno von Eppan und seine Zeit

Samstag, 22. Juli
Patrozinium zur Hl. Maria Magdalena

Sonntag, 6. August
Jubiläumsumzug mit Festwagen 125 Jahre Bürgerkapelle St. Michael

Mitte August
Apolloniabühne Missian auf Burg Hocheppan (4 Aufführungen)

Samstag, 21. Oktober
Matinée „Vergangenheit trifft Zukunft“, Vorträge

Sonntag, 22. Oktober
Hochamt in der Pfarrkirche von St. Pauls mit den Bischöfen Brixen und Trient

Samstag, 28. Oktober
Galakonzert Brass Band Überetsch im Kultursaal von Eppan

Samstag, 5. November
Martinischießen

Im August werden auf der Burg auch 4 Aufführungen eines Theaterstückes der Apolloniabühne Missian zu sehen sein, eine Egnomünze soll geprägt und eine Briefmarke herausgebracht werden.

Wie man sieht, hat man sich wirklich viel einfallen lassen, um dieser schillernden, geschichtlichen Persönlichkeit gerecht zu werden. ■

Alfred Donà
alfred.dona@dieweinstrasse.bz

WIRTSCHAFTSEXPERTE

Dr. Fabian Fischnaller

Crowdfunding für GmbHs

Crowdfunding stellt eine alternative Finanzierungsform zu den bisher üblichen Finanzierungsmöglichkeiten dar und wird in Zukunft eine immer wichtigere Rolle für die Unternehmensfinanzierung einnehmen.
Es handelt sich dabei um die öffentlich zugängliche Sammlung von Geldbeträgen, die für ein bestimmtes Projekt bestimmt sind. Crowdfunding kann in verschiedenen Formen durchgeführt werden, bspw. Crowdinvesting – Geldgeber erhalten eine Beteiligung an zukünftigen Gewinnen oder Anteile des Unternehmens –, Crowdlending – ist ähnlich einem Darlehensvertrag –, spendenbasiertes Crowdfunding – Geldgeber spenden Geld ohne Anspruch auf Gegenleistung –, usw.
Der gesamte Vorgang wird von einem staatlich zugelassenen Institut mittels einer Onlineplattform abgewickelt.
Mit einer kürzlich durchgeführten Gesetzesänderung können auch GmbHs auf die Crowdfunding-Möglichkeit zurückgreifen. In einigen Situationen sind noch die entsprechenden Durchführungsbestimmungen ausständig. Für die Analyse des Sachverhaltes hinsichtlich Machbar- und Vorteilhaftigkeit steht Ihnen unsere Kanzlei gerne zur Verfügung.

Pinter — Chelodi Marcolens
Wirtschaftsprüfer
Steuerberater
Arbeitsberater

Tel. 0471 820218 | f.fischnaller@unterco.it

Wer bin ich?

Seitental in Südtirol	Autochtone Rebsorte	Teil der Karpaten			nicht oben	Teil eines Dramas		afrikanische Heilpflanze	gediegen	Gartenpflanze			japanisches Heiligtum	Webekamm	kleine Wunde		couragiert, beherzt
								Größte Almfläche Europas				4				1	
			8		Reihe								Dialekt Brombeeren		griech. Vorsilbe: gut, wohl		
ugs.: dicker Bauch		Halsschmuck						Traditioneller Kleiderstoff		Markierung des Spielfeldes		in der Regel					
	10				Insel vor Dubrovnik	Abk.: Eslöffel	ein Märchenland				3				asiatisches Buckelrind		
Vermächtnisempfängerin		Mehrzahl von Datum		Tonfolge								Wegabzweigung		Eisenbahn		7	
nur geistig vorhanden			9				Insel bei Athen		Personenaufzüge		Spender						Südt. Nationalsport
				von jenen		tropischer Wasservogel						6		arab. flaschenartiges Tongefäß		Stechmücke	
biblische Männergestalt	Skigebiet Sarntal		Lagerplatz								griech. Wettkampfspiele		russisches Parlament				
Neustart des Computers (engl.)						Längenmaß der Seefahrt		Lausei		Fremdwortteil: Luft					französisch: Gold		
			Figur der Oper ‚Rigoletto'		Terlaner Bergweiler								tropische Ölpflanze		Abk.: Sachsen-Anhalt		
Erbfaktor		Buch der Bibel								vermuten		Klettertrieb					
Farbe beim Roulette					Gemahlin		lateinisch: zur Sache		zum Altertum gehörend						ein Werk Heines (.... Troll')		
				Lagergefäß für Getränke						5		Insel im Süden Norwegens		Schweiz. Presseagentur (Abk.)			
Lasttier		französisch: Insel		Ansprache					französisch: gut		kleiner Lebensraum, Tümpel						
Insel der griech. Zauberin Circe				chem. Zeichen f. Molybdän		derart		ein Baustoff						Antwort auf Kontra (Skat)		engl. Abk.: Raster Image	
span. Doppelkonsonant			Museum für moderne Kunst								Indianerpfeilgift		2				
Fremdwortteil: Volk					Vorzeichen					kleine Gewässerbucht					französisch: er		

DEIKE-PRESS07-1818-31

1	2	3	4

5	6	7	8	9	10

Ich wurde 1931 in Kurtatsch geboren. Als passionierter Tüftler arbeitete ich neben unsrem Höfl auch als Elektriker, konstruierte mit Freunden das 55 m hohe Feuerkreuz. Angesichts der fortwährenden kulturellen und sozialen Diskriminierung der Südtiroler durch den Staat schloss ich mich in den 1950ern dem politischen Widerstand an, verbüßte dann als Kopf der BAS-Zelle Kurtatsch 6 Jahre im Gefängnis. Nachher arbeitete ich als Kunstschmied, initiierte als Obmann der Heimatbühne vielbeachtete Aufführungen. Meine große Passion war die Archäologie. Wo immer gegraben wurde, war ich zur Stelle, konnte wertvolle Funde bergen, entdeckte – anfangs belächelt – nach zehn Jahren Grabungen am Fennberg 1982 die besterhaltenen Kupferschmelzöfen des Alpenraums, 3500 Jahre alt. 1998 verstarb ich. *ms*

SPIELE ANNO DAZUMAL

RABER UND PUTZ

Man möchte es nicht glauben aber „Raber und Putz“ war nicht nur bei den Jungs beliebt, sondern auch Mädchen spielten es gerne. „Am liebsten war ich natürlich bei den Räubern“, erklärt mir Marialuise aus Truden, Jahrgang 67, „aber wer wollte das schon nicht“. Man einigte sich einfach zweimal zu spielen und das Problem war gelöst. So konnte jeder einmal Raber und einmal Putz sein. Die Fänger drehten sich vor Spielbeginn kurz ab, damit sich die Raber verstecken konnten. Dann ging's los. „Jetzt konnte ich richtig zeigen, wie flink und geschickt ich war.“ Man musste gut fangen und sich verstecken können. Konnte man seine Mitspieler vom Gefängnis befreien, ohne dabei selbst gefangen zu werden, dann war die Freude besonders groß. Zusätzlich hatte dieses Spiel einen Riesennutzen. Man lernte die Umgebung zu beobachten und sie einzuschätzen, Teamgeist war gefragt. „Es ist einfach alles dabei was mir gefiel. Und wenn wir Lust hatten, dann konnten wir Raber und Putz überall spielen. Im Schulhof, Garten, Wald und außerdem waren wir immer in der freien, gesunden Natur. Als Kind haben wir diesen Aspekt nicht berücksichtigt, aber jetzt bin ich froh darum, dass wir so viel Zeit in der frischen Luft verbracht haben.“ Danke Marialuise. ■

„Itzli, pitzli Rabenfuß,
rate mal, wer suchen muss,
itzli, pitzli buh, nämlich du!“

Chrys Magic
info@magiclive.it

Spielerzahl: 2 Mannschaften **Alter:** ab 4 Jahren

Spielzeit: ca. 20–60 Min.

Anleitung: Man bildet mit dem unten angeführten Abzählreim ungefähr zwei gleich große Gruppen. Vor Beginn des Spieles sollte die Spielfläche klar abgesteckt sein, im zentralen Bereich wird mit Gegenständen – Kleidungsstücken, Waldmaterial wie Ästen oder Ähnlichem – das Gefängnis für die Räuber abgegrenzt. Es sollte groß genug sein, so dass alle Räuber Platz haben. Durch eine Berührung wird man gefangen und der Räuber wird ohne Gegenwehr ins Gefängnis gebracht. Die gefangenen Räuber dürfen wieder befreit werden, aber erst wenn sie im Gefängnis angekommen sind und nicht auf den Weg dorthin. Spielt man mit größeren Gruppen, dann können diese mit bunten Bändern gekennzeichnet werden.
Ziel des Spieles ist es für die Gruppe der Polizei, alle Räuber in einer festgelegten Zeit zu finden und in das Gefängnis zu stecken. Dann gewinnt die Polizeigruppe. Schaffen sie dies nicht, sind die Räuber die Sieger.

DIE Weinstraße

ABO AKTION 2023

Werden Sie Freund,
Gönner oder Unterstützer

Mit einem kleinen Jahresbeitrag können Sie unsere Zeitschrift unterstützen. Damit geben Sie uns das Gefühl, dass Ihnen „Die Weinstraße“ ans Herz gewachsen ist – und das motiviert uns, Ihre Bezirkszeitung 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: IT 98 J 08255 58160 000300009903
BancoPosta IBAN: IT 46 I 07601 11600 000089105530

Geben Sie bitte Namen, Abo-Nummer oder Adresse, als Einzahlungsgrund an.

FreundschaftsABO*	25,00 €
GönnerABO*	50,00 €
UnterstützerABO*	100,00 €

*Sollten Sie das Unterstützungsabo nicht einzahlen, erhalten Sie natürlich weiterhin kostenlos „Die Weinstraße“ zugestellt.

SO REDN MIR PA INS

Kernig?
Kirnig!

Ehrlich gesagt, bis nicht die Biopilze aus Aldein kamen, hätte ich mit dem Adjektiv nicht viel anfangen können. ‘Kräftig entwickelt, nährstoffhaltig’, sagt uns das Wörterbuch, auch Holz oder Essen kann *kirnig* sein. Gutes Stichwort, denn bei *kirnig* fällt mir eigentlich *sich pekirnen* ein, wenn man sich verschluckt und daraufhin husten muss. Genau das, wo man uns dann als Kinder an die Decke schauen ließ, die Arme in die Höhe gereckt: *„Schaug aui, schaug aui“.*
Übrigens *pekirnt* man sich bereits bei Oswald von Wolkenstein, dort aber dann schon im Sinne von ‘erbrechen’. Rauere Zeiten, rauere Sitten. Nach Schatz ist die Grundform des Verbs, das auch als *derkirnen* oder *verkirnen* in Verwendung ist, kürnen. Altmeister Schöpf präzisiert den Schwerpunkt auf den Hustreiz, der folgt, wenn „etwas in die Luftröhre gekommen“ ist. Bei ihm ist *kirnig* übrigens auch derb und….körnig. Also mag es wohl doch etwas mit Korn, Körnern zu tun haben? Und wirklich bringt Grimms Wörterbuch kürnig (in der Mundart folgerichtig *kirnig* wie Lüsen – *Liisn*) als ‘körnig’. Oder doch eher dann kernig, ein kerniger Kerl, das überschneidet sich mit der Aldeiner/Regglberger Bedeutung schon besser. Ob nun Korn oder Kern, verwandt sind sie allemal und beide sollen auf eine Bildung mit Nasalsuffix zur indoeuropäischen Wurzel **ĝer(ə)-* ‘morsch, reif werden, altern’, älter wohl ‘reiben, aufgerieben werden’. Letzteres kommt wohl beim pekirnen so dann hin.

Quelle: Cäcilia Wegscheider

FLURNAMEN

Mit allen Wassern gewaschen

Cäcilia Wegscheider

Nach der Trockenheit der große Regen. Damit sind die Probleme zwar noch lange nicht gelöst, trotzdem hat es mittelfristig für Entspannung gesorgt. Wasser war schon immer ein kostbares Gut und hat seinen Niederschlag auch in der Flurnamenwelt gefunden. Ob auf den Feldern, an den Berghängen oder in der Benennung der Wege. Auf sumpfigen Untergrund oder die Beschaffenheit bei Regen länger nass zu bleiben, gehen zum Beispiel Bezeichnungen wie *Wassriger Wëig* in Montan in der Örtlichkeit *Gahouf*, zurück.

WASSERGESEGNETE HERRGOTTSKINDER

Auch in Kaltern gibt es einen *Wåssrwëig*. Überhaupt scheinen die Berghänge unter der Mendel für Wasserreichtum in der Überetscher Gemeinde gesorgt haben. Da fließt und quellt es an vielen Ecken. Nicht umsonst bezieht das Dorf sein Trinkwasser aus dem *Túmorwåsserstolln* im *Túmortôl* und dem *Pfusser Wåsserstolln*. Bezeichnungen wie die *Wasserlen* für ein sumpfiges Gebiet am Kalterer Obernberg oder die *Wåsserkånzl* für eine Anhöhe, findet man ebenso. Geländeeinschnitte oder Risen wie in der Kalterer Fraktion Altenburg die *Wasserlrîsn* oder in Margreid – immer viele Wasserläufe und Quellen vermutlich das Benennungsmotiv – das *Wåssrto(u)l* am Fennberg gegen Roverè della Luna hin. *Wåssrtôl* und *Wåssrrîs* auch in Andrian.

Wissen wir bereits, Bezeichnungen wie Kåltwåssr deuten auf Quellen mit kaltem Wasser, Namen wie Kaltbrunn, auch ohne Brunnen, ebenfalls. Abgesehen von dem Dorf Kaltenbrunn, wird zwischen Nals und Andrian eine ganze Gegend entlang des Bergfußes so genannt.

NICHT NUR WASSER

Natürlich muss es nicht immer Wasser sein, viele feine Nuancen weisen auf nasse Gegenden und sumpfige Untergründe hin. Die Moosgründe haben wir ja schon zur Genüge durch. Aber auch Namen wie *die Fauln* in Terlan lassen an unfruchtbaren, vermoderten Boden aufgrund der Feuchtigkeit hin. Ein überaus interessanter Name findet sich diesbezüglich nördlich von Andrian, immer im Bereich der zuvor genannten Gegend *Kåltbrunn*.

Gissibl – so zum Beispiel auch in Lana und Altrei – lässt gleich verschiedene Deutungen zu. Ortner stellt den Namen, belegt bereits 1313 als ze Gissubel, im Andrianer Dorfbuch zur indogermanischen Wurzel **giz-* ‘rinnen’, mit der Endung -ibl rekonstruiert er zu **gizzubli* ‘zusammengeronnene, -schobene Erdmasse’.

Die Ortsnamen Gies(s)(h)übel oder Gis(s)(h)übel sind als Ableitungen aus althochdeutsch guz, gussi, gussa ‘Flut’ und giozan ‘gießen, strömen’, heute noch in Guss und gießen, zu verstehen. Im zweiten Teil steht -ubil ‘übel, schlimm’. Das Ganze bedeutete dann so viel wie ‘da, wo Land überschwemmt, überflutet wird’. So G. Jacob in „Die Ortsnamen des Herzogthums Meiningen“. Das ist zwar schon etwas länger her, nämlich über 100 Jahre, aber für die Verhältnisse am Rande des Andrianer Schwemmkegels durchaus zutreffend. ■

LITERATUR AUS DEM BEZIRK

Schatzsuche im Südtiroler Unterland

VON NADINE PICHLER MIT ILLUSTRATIONEN VON FRANZISKA MATZNELLER

von Lisa Pfitscher

Der diesjährige Klassenausflug führt die Wichtelkinder Leni, Flora, Josi und Laurin gemeinsam mit ihrem Lehrer Herrn Spektakulus in die Bletterbachschlucht. In einer kleinen Höhle entdecken sie eine rätselhafte Botschaft, die auf den verborgenen Schatz des Riesen Grimm hinweist. Adler Sausewind und die Wichtel folgen dem Hinweis der Höhle und begeben sich auf eine spannende Reise. Die abenteuerliche Schatzsuche führt sie zu mystischen Plätzen, einzigartigen Naturschauspielen, verlassenen Burgruinen und historischen Orten im Südtiroler Unterland. Immer wieder warten knifflige Rätsel und Aufgaben, die es zu lösen gilt, ehe sie den Schatz in den Händen halten können.
(Auszug aus dem Klappentext)

3 Fragen an die Autorin

***Die Weinstraße:* Wie sind Sie auf die Idee gekommen, Kinderbücher zu schreiben?**
Nadine Pichler: Ich hatte schon lange den Wunsch ein Kinderbuch zu schreiben, aber mir fehlte die richtige Idee. Als ich meinen beiden Patenkindern eines Abends die Geschichte von Nils Holgersson erzählte, ist mir die Eingebung für mein erstes Buch „Klassenausflug auf dem Adler" gekommen. Die Geschichte mit der Wichtelklasse, die mit dem Adler durch Südtirol fliegt, findet ihre Fortsetzung in meinen anderen Büchern „Schatzsuche im Südtiroler Unterland", „Entdeckermeisterschaft im Wipptal" und „Die Wichtel und das Schlossgespenst Spuki".

Was möchten Sie der jungen Leserschaft mit diesem Buch vermitteln?
Mit diesem und auch mit den anderen Büchern möchte ich den jungen Leserinnen und Lesern und ihren Familien zeigen, welch schöne Orte es in Südtirol gibt und dass es sich lohnt, das eigene Land besser kennenzulernen. Jedes Buch enthält zahlreiche Ausflugstipps und ich hoffe, die Familien machen sich selbst auf Entdeckungsreise durch unser schönes Land. Ideal ist das Buch auch für Touristen, die gerne Ausflüge mit ihren Kindern machen. Man liest gemeinsam die Geschichten und besucht anschließend die Orte.

Worum geht es in Ihrem Buch „Die Wichtel und das Schlossgespenst Spuki?"
In diesem Buch besuchen die Wichtel gemeinsam mit ihrem Lehrer Herrn Spektakulus die Burg Hocheppan. Dort finden sie in einem Schacht versteckt das Schlossgespenst Spuki, das seit Hunderten von Jahren die Burg nicht mehr verlassen hat. Die Wichtelschüler beschließen kurzerhand Spuki die Umgebung rund um seine Burg zu zeigen. Gemeinsam erkunden sie die schönsten Plätze in Eppan, Andrian und Nals und erleben jede Menge Abenteuer. Die Illustrationen sind alle realitätsgetreu, sodass das Buch mit der Geschichte wie ein kleiner Reiseführer durch das Gebiet fungiert. ■

GESUNDHEITSEXPERTIN

Dr. Sandra Rohregger

Erhöhter Magnesiumbedarf im Sommer
Gerade jetzt in der heißen Zeit sollten nicht nur sportlich aktive Menschen eine Extraportion Magnesium zu sich nehmen. Auch wer viel schwitzt, braucht Magnesium um z.B. Muskelkrämpfen vorzubeugen. Denn Magnesium ist ein wichtiger Mineralstoff, der für Muskulatur, Knochen und Nervensystem unverzichtbar ist. Dr. Sandra Rohregger kennt die typischen Symptome bei Magnesiummangel: Krämpfe, Müdigkeit, Appetitlosigkeit, oft auch Übelkeit können damit zusammenhängen. Eine individuelle Beratung ist daher das Um und Auf. Die erfahrene Apothekerin rät: Es ist wichtig, dass man immer wieder Magnesium zu sich nimmt. Wer bereits an Muskelkrämpfen leidet, sollte für mindestens sechs Wochen durchgehend Magnesium zu sich nehmen. Kunden von miavitas profitieren von der individuellen Beratung. Dr. Sandra Rohregger stimmt Präparat und Dosierung je nach den Erfordernissen ab.

Dr. Sandra Rohregger weiß:
- dass Patienten mit Autoimmunerkrankungen und Schwangere einen erhöhten Bedarf an Magnesium haben
- Magnesium bei Bluthochdruck hilft und das Stresshormon senkt
- dass die tägliche Dosis 300–400 mg freies Magnesium beträgt
- dass es verschiedene Magnesium mit unterschiedlicher Versalzung gibt
- dass Magnesium in Kombination mit Kalium oftmals zu einer besseren Aufnahme führt

miavitas
DR. ROHREGGER · PARAAPOTHEKE · PARAFARMACIA
J.-Innerhofer-Str. 35/39, St. Michael/Eppan

Wir helfen Ihnen mit individuellen Strategien zur effizienten Gewichtsabnahme und Fettreduzierung

„IN UNSERER KLINISCHEN PRAXIS HABEN WIR ES IN DEN LETZTEN JAHREN MEHR ALS FRÜHER MIT SITUATIONEN ZU TUN, IN DENEN STOFFWECHSELBLOCKADEN, HAUTUNREINHEITEN UND HARTNÄCKIGE GEWICHTSZUNAHME AUFTRETEN." – DR. BEVACQUA UND DR. VALENTE.

Stress, ungesunde Ernährung, moderne Ernährungsgewohnheiten, Schlafstörungen und Bewegungsmangel sind Faktoren, die bei den meisten unserer Patienten zu Problemen bei Gewichtsproblemen mit Ablagerung von Bauchfett, Retention, Cellulite, Blähungen im Darm und Hautproblemen wie Akne oder fettiger Haut führen.

Wenn Ihr Körper Ihnen nicht mehr gefällt und Sie alles versucht haben abzunehmen, unter anderem mit Diäten, Wundercremen oder einem 7-Tage-Wochentraining, ohne das geringste Ergebnis zu erzielen, dann kommen Sie zu uns, denn wir können Ihnen helfen. Sie fühlen sich müde und wünschen sich eine zeitnahe körperliche Veränderung, um Ihr Leben wieder lebenswerter zu machen, um Ihr Selbstwertgefühl zu stärken und Ihr Vertrauen zurückzugewinnen, dann wenden Sie sich an professionell ausgebildete Fachleute. Gemeinsam finden wir die Lösung für Ihre Stoffwechselprobleme und die damit verbundenen Fehlfunktionen. Eine weitreichende Analyse Ihres Gewebes und die Untersuchung Ihres Körpers dienen als Basis für ein individuelles Trainingsprogramm, einem strikten und sättigenden Ernährungsplan, verpackt mit einer Anti-Aging-Medizin für ästhetische, nicht invasive Behandlungsformen Ihres Körpers.

Nach einer sorgfältigen Anamnese, spezifischen Stoffwechseluntersuchungen und körperlichem Check-up wird eine auf Sie zugeschnittene medizinische, ernährungswissenschaftliche und ästhetische Behandlung mit Bewegungsprogramm ausgearbeitet.

^ ***Dr. Enrico Bevacqua***
Masterstudiengang der 2. Stufe in Psycho-Neuro-Endokrino-Immunologie mit Diplom in Anti-Aging-Medizin, Experte für funktionelle und integrierte Medizin

^ ***Dr. Sara Valente***
Biologin, Ernährungswissenschaftlerin mit Spezialbereich Ästhetische und Fettstoffwechsel

So erfahren Sie auch die Ursache Ihrer Stoffwechselprobleme und die Struktur und den Typ Ihres Körperfetts. Unsere Aufgabe ist es dann, die für Sie am besten geeignete Diät mit Bewegungsprogramm und ästhetischen, nicht invasiven Behandlungen zusammenzustellen. Der Kampf gegen zu viel Gewicht oder fortgeschrittener Cellulite erfordert einen gut ausgearbeiteten Plan mit definierten Zielen.

Unsere Methode basiert auf wissenschaftlich erprobten Strategien, die uns die Möglichkeit geben, die Ursachen der bestehenden Gewichtsprobleme genau zu erörtern. Die Erstuntersuchungen konzentrieren sich dabei nicht nur auf die vorhandenen Fettablagerungen, sondern auf den Menschen, samt Stoffwechsel- und Entzündungszustand, Ernährung, aber vor allem die gelebte Vergangenheit, denn dort liegen oft die Ursachen der körperlichen Veränderungen.

Wir freuen uns darauf, Sie zu einem kostenlosen Erstgespräch in Bozen begrüßen zu dürfen. ■

Edith, minus 63 kg ...
... und endlich wieder wandern

VOR EINEM JAHR SCHAFFTE EDITH GRÜNFELDER AUS NATURNS HÖCHSTENS WENIGE HUNDERT METER ZU FUSS. DANACH GING IHR BUCHSTÄBLICH DIE LUFT AUS. HEUTE UNTERNIMMT DIE 58-JÄHRIGE STUNDENLANGE WANDERUNGEN, HAT KÜRZLICH ZUM BEISPIEL DIE SPRONSER-SEEN-RUNDE GESCHAFFT.

Edith Grünfelder brachte vor einem Jahr 133,2 Kilogramm auf die Waage. „Ich konnte nicht mehr schlafen, der Blutdruck war viel zu hoch, nach ein paar Schritten taten meine Knöchel weh." Die 58-

Jährige hatte sich fast schon aufgegeben. Sämtliche Diäten waren gescheitert. Als ihre Blutwerte allerdings so schlecht wurden, dass eine Diabetes drohte, fasste Edith Grünfelder einen Entschluss: „Ich nehme ab, denn ich will nicht mein Leben lang krank sein!"

„Eine Freundin empfahl mir, mich an eine medizinische Klinik in Bozen zu wenden, mit der sie bereits Erfolge verzeichnen konnte. Ich hatte davon auch in der Zeitung gelesen und ich dachte mir: Das könnte klappen, denn da wirst du persönlich begleitet." so die 58jährige. Ein Erstgespräch mit dem ärztlichen Team in Bozen überzeugte Edith Grünfelder, denn das Programm sollte individuell auf sie abgestimmt werden. Edith stellte ihre Ernährung um, führte täglich einfache Übungen durch und merkte nach und nach, wie sich ihr Körper veränderte und wieder Energie bekam. „Der erste Monat war hart", gibt Edith Grünfelder zu, „ich war ja süchtig nach Süßem gewesen, hatte mich fast gar nicht mehr bewegt. Ich

-63 Kilogramm
5 MAHLZEITEN AM TAG
zeigen, dass es sich nicht einfach um eine Diät handelt, sondern um eine Veränderung des Lebens.

habe nicht gehungert, nur anders gegessen. Stellen Sie sich vor, ich habe 30 Jahre lang Magenschutz genommen, weil ich ständig Sodbrennen hatte. Die Ärzte rieten mir, auf Vollkornprodukte umzustellen. Und plötzlich brauche ich keinen Magenschutz mehr."

Mittlerweile hat Edith Grünfelder 63 Kilogramm abgenommen, wiegt 73 Kilo und liebt das Wandern. Auf der Hütte isst sie gern Knödel, „und wenn es mal etwas zu feiern gibt, muss ich auch bei einem Stück Kuchen nicht Nein sagen." Für Edith Grünfelder war diese Diät ein Glücksfall, wie sie sagt: „Ich werde die Beratung weiter in Anspruch nehmen. Mein Gesundheitszustand hat sich völlig verändert, Diabetes, Cholesterin, Blutdruck - alles weg. Auch Hautunreinheiten, Bauchfett, Cellulite, Blähungen, Hautprobleme und Akne sind mit dem neuen Lebensstil verschwunden." ■

Belife
WE CARE OF YOU
Medizinisches Zentrum
für Diätetik und Ernährung
St. Jakobstr. 16, Leifers
Tel. 0471 250144
info@metodobelife.com
Erste Visite
kostenlos!

Mit aufwirbelnden Ruderschlägen und kraftvollen Schwingen startet ein Mittelsäger am Kalterer See. Dank der meisterhaft festgehaltenen Dynamik gewann Christine Sepp heuer den Fotowettbewerb zum Thema „Wasser“ unter den Mitgliedern der Fotoamateure Kaltern.

Purpurknabenkraut im Makro: lauter kleine Prinzesschen in duftig gesprenkelten Kleidchen unter ausladenden Hauben.

Die Prachtlibelle – ein buntschillernder Flugkünstler im Biotop Fennberger See.

Christine Sepp

Naturfotografin aus Kaltern

„Schon bei einem Technikprojekt in der Mittelschule wurde mein Interesse am Fotografieren geweckt; aber erst beim vom Verein Fotoamateure Kaltern vor fünf Jahren angebotenen Kurs ist daraus ein faszinierendes Hobby geworden“, sagt die Bäuerin Christine Sepp, die halbtags auch im Buchladen arbeitet. In ihren Bildern hält sie die wechselnden Stimmungen von Jahreszeiten, Landschaftsstrukturen, Pflanzen und Tieren fest – ganz nach dem Motto von Henri Cartier: „Fotografieren bringt Verstand, Auge und Herz auf eine Linie.“
Martin Schweiggl

Die Fliegen-Ragwurz imitiert Fliegenweibchen, auf die dann liebestolle Männchen „fliegen“ – und bei ihren Kopulationsversuchen die Orchidee mit Pollen befruchten.

Kleinanzeiger

VERSCHIEDENES

- Verkaufe neuen abschließbaren **Fahrradträger der Marke THULE** wegen Nichtgebrauch um 50 Euro, Eppan, Tel. 338 9222016
- Verkaufe **Markisenanlage**, 2 Jahre alt, 10 m breit – Auslage bis 3,80 m komplett mit Motor, die Anlage kann noch in Funktion besichtig werden, 1.000 Euro, Eppan, Tel. 338 9222016
- Verkaufe **Opel Adam**, 1.4, Benzin/GPL, 87 PS, 88.000 km, Baujahr 2014, Farbe weiß mit schwarzem Dach, 7.500 Euro verhandelbar, Tel. 388 3830279
- Gut erhaltener **Flachbildfernseher** Sony mit Receiver (58 x 78 cm) günstig zu verkaufen, Tel. 333 6796610
- **Lärchenholzbretter** 4 m lang 3 cm dick günstig zu kaufen gesucht, Tel. 333 1719798

SPORT & BEKLEIDUNG

- Verkaufe neuwertiges **Windsurf-Segel**: Kinderrigg, Marke STX, Minikid 1.5, Farbe hellblau, komplett mit Masten und Gabelbaum, Tel. 339 7526393
- Verkaufe, neues **Golfset** „GRAFITE TECNOLOGY“ für Linkshänder --11 Schläger samt Bag, wegen Nichtgebrauchs um 200 Euro, Eppan, Tel. 338 9222016
- Verkaufe **Damenfahrrad** in Carbon, 24 Gänge, Tel. 346 8081139

MÖBEL

- Weißer **Kinderschreibtisch** mit passendem verstellbarem Hocker und Stehlampe (kostenlos), alles wie neu, preisgünstig zu verkaufen, Unterland, Tel. 339 8655534

STELLENMARKT

- Für unseren Weinbaubetrieb in Kaltern suchen wir einen selbstständigen **Vorarbeiter**. Einstieg: November 2023. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: gut@kaltenburg.it oder Tel. 340 4521844

Moser Das Autohaus
Autokauf?
TOP BEWERTET ***** www.dasautohaus.it

Junger fleißiger einheimischer Maler bietet Malerarbeiten zu fairem Fixpreis an.
Malerbetrieb Risser Lukas
Tel. 329 9340044

0,5 ha Obstwiese zwischen Tramin und Auer zu verkaufen
RSIMMO
info@rsimmo.it
Tel. 335 6933174

EXZELENT IMMOBILIEN & DREAMHOUSE
Bozen, Bruno Buozzi Straße, gesamtes Gebäude im Herzen der Industriezone nahe der Messe Bozen mit bester Anbindung an Zug, Autobahn und MeBo als **Renditeobjekt (5,5%)** zum Verkauf. **Provisionsfrei**
Tel. +39 338 602 9385 | info@exzelent.com

Liegt auch dir etwas daran, dass Menschen sicher, gesund und fair aufwachsen, eine Ausbildung genießen und einer Arbeit nachgehen können, die sie befriedigt und ihre Gegenwart und Zukunft sichert? Die **Sozialgenossenschaft Neumarkt** arbeitet als Mitglied des Netzwerkes der **Südtiroler Weltläden** durch den Verkauf fair produzierter Waren an diesem Ziel mit.
Möchtest auch du Teil dieses Projektes sein? Wir sind froh um jegliche Verstärkung unseres Teams an Freiwilligen, die in unserem Laden mitarbeiten. Ein halber Tag je Woche ist zur **Verstärkung unseres Verkaufteams** bereits eine große Unterstützung – auch für einen begrenzten von dir bestimmten Zeitraum.

Gerne kannst du dich vor deiner Entscheidung für ein informatives Gespräch bei Marion V. melden, Tel. 349 744 7171

Haben Sie etwas zu **verkaufen** oder zu **verschenken**?

Inserieren Sie **kostenlos** Textanzeigen.

Schicken Sie uns Ihre Anzeige auf: kleinanzeigen@dieweinstrasse.bz

Die nächste Ausgabe der Weinstraße erscheint um den 3. Juli

Spezialthema: „Vorsorge & Versicherungen“
Anzeigenschluss: 20.06.2023

Infos und Anzeigenreservierungen:
Melanie Feichter
T 0471 051260, M 320 0350645
werbung@dieweinstrasse.bzZ

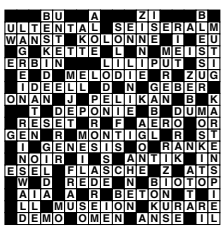
Die Weinstraße kostenfrei erhalten:
Tel. 0471 051260
adressen@dieweinstrasse.bz

Bezirkszeitschrift „Die Weinstraße“
Ahead GmbH, Wiesenbachweg 3/1, 39057 Eppan
Tel. 0471 051 260, info@dieweinstrasse.bz
Raiffeisenkasse Überetsch
IBAN: IT 98 J 08255 58160 000300009903

Impressum:
Auflage: 14.000
Verteilergebiet: Aldein, Altrei, Auer, Andrian, Branzoll, Pfatten, Eppan, Kaltern, Kurtatsch, Kurtinig, Nals, Margreid, Montan, Neumarkt, Salurn, Siebeneich, Terlan, Tramin, Truden, Vilpian
Rechtssitz: Galileo-Galilei-Str. 2/E, 39100 Bozen
Presserechtlich verantwortliche Direktorin: Maria Pichler
Chefredakteurin: Astrid Kircher
Lektorin: Cäcilia Wegscheider
Coverfoto: AdobeStock
Druck: Fotolito Varesco - Auer

Alfred Donà (AD) » alfred.dona@dieweinstrasse.bz
Anton Anderlan (AA) » anton.anderlan@dieweinstrasse.bz
Astrid Kircher (AK) » astrid.kircher@dieweinstrasse.bz
Barbara Franzelin (BF) » barbara.franzelin@dieweinstrasse.bz
Cäcilia Wegscheider (CW) » caecilia.wegscheider@dieweinstrasse.bz
David Mottes (DM) » david.mottes@dieweinstrasse.bz
Edith Runer (ER) » edith.runer@dieweinstrasse.bz
Gotthard Andergassen (GA) » gotthard.andergassen@dieweinstrasse.bz
Greta Klotz (GK) » greta.klotz@dieweinstrasse.bz
Lisa Pfitscher (LP) » lisa.pfitscher@dieweinstrasse.bz
Nils Werner (NW) » nils.werner@dieweinstrasse.bz
Maria Pichler (MP) » maria.pichler@dieweinstrasse.bz
Martin Schweiggl (MS) » martin.schweiggl@dieweinstrasse.bz
Petra Fröhlich (FP) » petra.froehlich@dieweinstrasse.bz
Philipp Ferrara (PF) philipp.ferrara@dieweinstrasse.bz
Renate Mayr (RM) » renate.mayr@dieweinstrasse.bz
Sabine Kaufmann (SK) » sabine.kaufmann@dieweinstrasse.bz

Die mit PR gekennzeichneten Beiträge sind bezahlte Informationen, deren Inhalt nicht von der Redaktion bestimmt wird.



LUIS HAUSER

Eintragungsnummer ROC: 11168, Eintragungsnummer Landesgericht Bozen 15/2003 vom 15.09.2003 - Im Sinne des Art. 1 des Gesetzes Nr. 903 vom 9.12.1977 wird eigens darauf aufmerksam gemacht, dass sämtliche in dieser Zeitschrift veröffentlichte Stellenangebote, sei es im Kleinanzeiger wie auch in den Formatanzeigen, sich ohne jeden Unterschied auf Personen sowohl männlichen als auch weiblichen Geschlechts beziehen. Die Redaktion behält sich das Recht vor, Anzeigen und Beiträge unter Umständen zu kürzen, abzuändern oder zurückzuweisen. Namentlich gezeichnete Beiträge unserer Mitarbeiter geben nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wieder und sind von der Redaktion nicht in allen Einzelheiten des Inhalts und der Tendenz überprüfbar. Nachdruck sowie Vervielfältigung jeder Art ausschließlich mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion.

Einst an der Weinstraße

Gotthard Andergassen

- *Erhören Sie mich und heiraten Sie mich, Olga.*
- *Heiraten schon, aber w e n ich erhöre, das behalte ich mir vor.*

Quelle: Wochenschrift „Die Bombe" vom 10.02.1918

DER UNBEQUEME ANDREAS HOFER

Vor 100 Jahren - Die Kinder der deutschen Volksschulen mussten kürzlich aus ihren Fibeln die Abschnitte über „Andreas Hofers Tod" und das „Andreas Hofer Lied" herausreißen und diese verfemten Seiten durch das Lesestück „Die kleine lombardische Spähwache" ersetzen. Italien findet den Mann vom Land Tirol äußerst unbequem. Wenn sein Name schon aus den Schulbüchern getilgt wird, was würde ihm erst widerfahren, wenn er noch am Leben wäre?

Südtiroler Heimat vom 15.12.1923

GEGEN DIE STAUBPLAGE

Eppan, 14. Juni 1923 - Die Hausbesitzer an den Verkehrsstraßen (Auto-Straßen) werden aufgefordert, die Straße wenigstens zweimal täglich längs ihrer Hauptfront mit Wasser zu bespritzen, um der gesundheitsschädlichen Staubplage entgegenzusteuern. Die Gemeindevorstehung Eppan.

Gemeindeblatt für Eppan, Kaltern, Tramin und Kurtatsch vom 24.06.1923

REBSTOCK MIT 1100 TRAUBEN

Kurtinig, 19. Juli 1922 - Vor dem Hause des Peter Teutsch in Kurtinig befindet sich eine Rebe, die voriges Jahr 1100 Trauben getragen hat. Heuer sind trotz der Trockenheit ungefähr 1000 Trauben dran.

Der Tiroler vom 19.07.1922

EIN BÄR IM MONTIGGLER WALD

Überetsch, 31. Oktober 1910 - Als am Mittwoch im Wald unweit des Montiggler Dörfchens fünf keck ausgerüstete Jäger zusammentrafen und sich gegenseitig im Jägerlatein ihre Jagderlebnisse erzählten, brach knapp neben ihnen aus dem Dickicht ein Bär hervor. Ohne von der Gesellschaft sonderlich Notiz zu nehmen, trollte er in gemäßigtem Tempo wieder davon. Die wackeren Weidmänner waren über das Erscheinen des seltenen Tieres so erschrocken, dass es keinem einfiel, von der Schusswaffe Gebrauch zu machen. Kreidebleich ließen sie Meister Petz ruhig seines Weges ziehen. Erst als der Bär schon ziemlich aus der Schussweite war, brachte einer von ihnen die Courage auf, ihm eine Schrotladung nachzusenden, über die sich das gefürchtete Tier aber nicht mehr kümmerte.

Der Tiroler vom 03.11.1910

DAS WAREN ZEITEN...

Kaltern, 15. September 1899 - Allüberall liegt Schmutz und Morast auf den Straßen herum. Wer seinen Weg durch die Sterngasse Richtung Franziskanerkloster nimmt, der wundert sich darüber, dass in dieser Gasse eine so auserlesene Schaustellung von Düngerhaufen und Morast geduldet wird. Das Bild dieser Sterngasse, oder besser genannt „Stinkgasse", könnte als abschreckendes Ausstellungsobjekt auf der Pariser Weltausstellung dienen. Es bildet einen beredten Beweis für die Art und Weise, wie in einigen deutschen Gemeinden die Gesundheitspflege gehandhabt wird.

Tiroler Volksblatt vom 20.09.1899

Auf knapp 200 m² Ausstellungsfläche entfaltet sich in den suggestiven historischen Räumen der Festung Franzensfeste die Darstellung des BBT-Projektes in seiner faszinierenden technischen Vielseitigkeit bis hin zu Natur und Kultur. Highlights sind interaktive Scannerfahrten in den Tunnel genauso wie das multimediale Erleben des Tunnelvortriebs.

Foto: Alessandra Chemollo

Den Brenner Basistunnel hautnah erleben

Öffnungszeiten der Ausstellung im BBT-Infopoint

Von Mai bis Oktober: Dienstag–Sonntag 10.00–18.00 Uhr
Von November bis April: Dienstag–Sonntag 10.00–16.00 Uhr
Montag geschlossen

Kontakt

www.bbtinfo.eu / info@bbtinfo.eu / BBT-Infopoint
Brennerstraße, 39045 Franzensfeste (BZ), Südtirol – Italien
T +39 0472 057200 / F +39 0472 057219

RONER
Summer spritz
Probieren Sie die neuen Spritz-Aperitifs aus dem Hause Roner mit Holler Sambo, Limoncello, Zenzi Ingwer-Pfirsich und Himbeere. Jetzt erhältlich in unserem neuen Genuss-Atelier ARONA am Dorfplatz in Tramin.
Entdecken Sie auch unsere Brennereien mit geführten Rundgängen und Verkostung der besten Grappas, feinsten Liköre und edelsten Fruchtdestillate.
Die Familie Roner freut sich auf Ihren Besuch!
www.roner.com
MEHR ERFAHREN
RONER
Holler Sambo
RONER
Limoncello
RONER
Zenzi
RONER
Himbeere