

W^{DIE}einstraße

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

ABSCHIED NEHMEN

Begräbnisformen und Bestattungsrituale
im Wandel der Zeit



Lesen Sie uns auch online:
www.dieweinstrasse.bz

SPEZIAL
GESUNDHEIT
& FITNESS
S. 46

Oswald Rogger

Der ehemalige Präsident der
Volkshochschule im Porträt

S. 26

ASV Tramin

Ein Verein und seine hundert-
jährige Fußballtradition

S. 36

Verena und Elisabeth

Zwei Freundinnen aus Aldein
erfolgreich in Hamburg

S. 30

IFA IMMOBILIEN GMBH | SRL

+39 0471 813632

+39 333 7973874

info@ifa-immobilien.it

IFA Immobilien

EXKLUSIVER
VERKAUF



ZWEI-, DREI- UND VIERZIMMERWOHNUNGEN NOCH VERFÜGBAR

NEUBAU
IN SALURN

RESIDENZA
Josefine



GEMEINSAM
STARK.

Jetzt Grippe impfen
und Corona-Schutz
auffrischen!



AUTONOME PROVINZ BOZEN – SÜDTIROL
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO – ALTO ADIGE
PROVINCIA AUTONOMA DE SÜLSAN – SÜDTIROL

Südtiroler Sanitätsbetrieb
Azienda Sanitaria dell'Alto Adige
Azienda Sanitaria de Sudtirolo

Gut geschützt durch
Herbst und Winter.
Grippe & Corona.
2 Impfungen, 1 Termin.



Informationen und Vormerkung:
www.gemeinsam-stark.it



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

nebelverhangene Tage, der Friedhofsbesuch am Allerheiligentag – kein Monat im Jahr führt uns unsere Sterblichkeit so sehr vor Augen wie der November. Und trotzdem bleibt der Tod im restlichen Jahreslauf ziemlich unscheinbar. Wir lesen und hören zwar von den Toten im Straßenverkehr, von den zivilen Opfern in kriegerischen Auseinandersetzungen oder schauen uns die Todesanzeigen von älteren, aber auch jungen Menschen an, aber wie nah reicht das an uns heran?

Der Tod ist ein unliebsamer Zeitgenosse. Wir versuchen ewig jung zu bleiben, muten unseren Kindern nicht den Besuch einer Beerdigung zu und halten uns in unserem Alltag das Thema möglichst weit vom Hals. Sterben passiert größtenteils nicht mehr zu Hause, sondern im Krankenhaus oder Altenheim. Vielleicht tun wir uns auch deshalb immer schwerer, dem Tod in die Augen zu sehen und uns damit auseinanderzusetzen.

Wir haben uns in dieser Ausgabe des Sterbens angenommen, haben mit Seelsorgern, Bestattern und Pfarrverantwortlichen gesprochen. Tod und Sterben ist nicht länger ausschließlich Sache der Kirche, die Sargbestattung nicht weiter die allein gängige Form eines Begräbnisses. Mit der Loslösung von der Religion ändern sich Rituale und Gewohnheiten im Umgang mit unseren Toten. Das kann eine Chance sein, einen neuen Zugang zum Thema zu finden, den Tod und das Sterben wieder mehr in unser Leben zu holen, auch um ihm den Schrecken zu nehmen.

Das Plakat des von Marianne Nagy initiierten ersten Südtiroler „Death Café“ im Bozner Filmclub bringt es auf den Punkt: „Über den Tod zu reden, bringt dich nicht um.“

*Ihre Astrid Kircher
astrid.kircher@dieweinstrasse.bz*



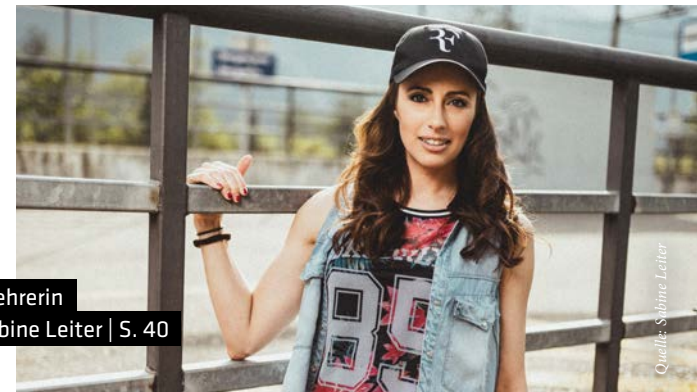
**Die Giovannetts
aus Tramin | S. 32**

Quelle: Redaktor Hof Direkt / Farina Schidmann



**Harald Mair und sein
großes Buchprojekt | S. 38**

Quelle: Harald Mair



**Tanzlehrerin
Sabine Leiter | S. 40**

Quelle: Sabine Leiter

Schutz unter den Flügeln des Löwen. Seit 1831!

Geldanlage **Royal Fund**

	Bruttorenditen	Ausbezahlte Renditen
2022	4,22 %	3,57 %
2023 September	4,28 %	3,63 %

- 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

Ausstellung Bernd Hendl: X!LOGRAFIA



Das Kunstforum Unterland zeigt vom 2. bis 16. Dezember 2023 eine Ausstellung mit Werken des Künstlers Bernd Hendl.

Bernd Hendl beschäftigt sich seit seiner Jugend mit antiken Stoffen und Erzählungen sowie den darin enthaltenen religiösen, politischen und philosophischen Themen. Sie erzählen von der Selbstfindung des Individuums.

Nach umfassender Beschäftigung mit Zeichnung und Malerei entdeckte der Künstler die Druckkunst. Im Laufe der Jahre entwickelte er einen teilabstrakten Farbholzschnitt. Daran fasziniert Hendl der Kontrast der scharfkantigen, zumeist deckenden Flächen des Holzschnitts zur fließenden Farbe des Aquarells. Die teilabstrakte Darstellungsweise des Holzschnitts lädt den Betrachter ein, zum Beispiel das Bergpanorama der Dolomiten mit der Vergangenheit und Neuzeit zu verbinden. So können die umgebenden Berge des Rosengartenmassivs den Bogen von mittelalterlichen Sagen über König Laurin bis zu neuzeitlichen Deutungen spannen.

Große Faszination üben auf den Künstler die zauberhaft skurrilen Fresken von St. Jakob in Tramin aus. Sie haben Hendl zu einer neuen Serie „mysteria“ angeregt.

Die ausgestellten Holzschnitte sind Unikate mit bis zu zehn übereinander gedruckten Farbschichten, die sich nach intensiven Arbeitsphasen zu einem Gesamtbild fügen. Dabei führt die Verschiebung der Druckplatten zu Spannung und Lebendigkeit mit einem hohen Grad an Abstraktion. Farbe, Motivwahl und Zitat verbinden sich in der Interaktion zwischen Künstler und Betrachter zu einer neuen Aussage.

Die Ausstellung ist vom 2.12.2023 bis 16.12.2023 von Dienstag bis Samstag 10 bis 12 und 16 bis 18 Uhr geöffnet (Kunstforum Unterland - Galerie der Bezirksgemeinschaft Überetsch Unterland - Lauben 26 – Neumarkt). ■

UNTERLAND-ÜBERETSCH: GEMEINSAM ZEICHEN SETZEN

CW Menschen in Not helfen und gemeinsam ein starkes Zeichen setzen – unter diesem Motto kann am 18. November im Rahmen des nationalen Tags der Lebensmittelsammlung für bedürftige Menschen gespendet werden. Haltbare Lebensmittel wie Öl oder Konserven aller Art können gekauft und anschließend abgegeben werden, auch Kindernahrung kann gespendet werden. Der Banco Alimentare, hierzulande als Landestafel bekannt, organisiert und koordiniert die Sammlung, vor Ort helfen Freiwillige, die Initiative abzuwickeln. Sie stehen direkt vor den Supermärkten zum Beispiel in Tramin, Neumarkt, Salurn, Auer oder Kurtatsch – hier organisieren die Firmlinge die Sammlung –, um die gekauften Lebensmittel anzunehmen. Diese werden dann von der Landestafel an die lokalen Vertragspartner, die sich um bedürftige Menschen in Italien kümmern, verteilt.

Die Bedürfnisse miteinander teilen, um den Sinn des Lebens zu teilen. Sachspenden kaufen und ganz einfach direkt weitergeben, auch wenn es nur eine Dose Pelati und ein halbes Kilo Pasta sind – jemandem ist damit geholfen, sich eine warme Mahlzeit zubereiten zu können. Oder wie es Papst Franziskus ausdrückt: „Die Armen sind Menschen, sie haben Gesichter, Geschichten, Herzen und Seelen. Sie sind Brüder und Schwestern mit ihren Vorzügen und Fehlern, wie alle anderen auch, und es ist wichtig, mit einem jedem von ihnen in eine persönliche Beziehung einzutreten.“ ■

i Alle Infos unter bancoalimentare.it



Samstag, 18. November 2023

Nimm auch du am **Nationalen Tag der Lebensmittelsammlung** teil und spende Lebensmittel um Menschen in Not zu helfen.

Entdecke mehr unter bancoalimentare.it

Der Staat hebt den geschützten Strommarkt auf. Was tun?

AB ANFANG 2024 WIRD ES DEN GESCHÜTZTEN STROMMARKT NICHT MEHR GEBEN. TAUSENDE VON SÜDTIROLERINNEN UND SÜDTIROLERN HABEN SICH BEREITS AN ALPERIA GEWANDT, UM IHREN STROMVERTRAG ZU ÄNDERN, DAMIT SIE NICHT GEFAHR LAUFEN VERSTEIGERT ZU WERDEN.

Was ist der geschützte Strommarkt?

Im Jahr 2007 wurde mit der Liberalisierung des italienischen Strommarktes durch das Bersani-Gesetz der sogenannte „Geschützte Strommarkt“ auch für die Haushalte eingeführt. Dieser Markt sollte den Übergang zum freien Strommarkt erleichtern. Unter der Aufsicht der staatlichen Aufsichtsbehörde für Energie, Netze und Umwelt (ARERA) wurden die Preise im geschützten Strommarkt quartalsweise festgelegt. Nun soll der geschützte Markt endgültig abgeschafft werden.

Wie wirkt sich diese Änderung auf die Stromkunden des geschützten Strommarktes aus?

Mit der Einstellung des Dienstes werden die derzeit etwa 60.000 Lieferungspunkte im geschützten Markt versteigert. Daher besteht ein konkretes Risiko, dass ab 2024 die noch im geschützten Markt befindlichen Kunden von einem italienischen Energieanbieter versorgt werden, der nicht verpflichtet ist, einen zweisprachigen Kundenservice anzubieten oder lokale Anlaufstellen im Land zu haben. Auch hinsichtlich der Preise, die die Kunden zahlen werden, gibt es derzeit keine Gewissheit.



~ Lieferungspunkte des „Geschützten Grundversorgungsdienstes“ werden noch bis Ende 2023 einem neuen Anbieter zugewiesen



~ Überprüfen Sie Ihre Stromrechnung, ob dort der Vermerk „Geschützter Grundversorgungsdienst“ aufscheint

Was können diese Kunden tun, um von einem vertrauenswürdigen Stromanbieter aus Südtirol beliefert zu werden und nicht auf einen unbekanntem Anbieter angewiesen zu sein?

Die einzige Lösung besteht darin, frühzeitig ein Angebot auf dem freien Markt abzuschließen. Jedoch ist es wichtig, sofort zu handeln. Um dies zu tun, genügt es, zu einem der Alperia Energy Points mit einer aktuellen Stromrechnung zu gehen, wo Sie mit Unterstützung der Alperia-Berater überprüfen können, ob Sie von der Verordnung betroffen sind. Dort erhalten Sie einen Überblick über potenzielle Einsparungen durch den Wechsel auf den freien Markt. Wenn Sie zu Alperia auf den freien Markt wechseln, haben Sie außerdem die Gewissheit, 100 % erneuerbare Energie

aus Südtiroler Wasserkraft zu günstigen Preisen zu erhalten, ohne die Vorteile eines zuverlässigen Kundendienstes vor Ort zu vergessen.

Es bleibt nicht mehr viel Zeit: Die Versteigerung und die Zuweisung an den neuen Anbieter erfolgen noch bis Ende 2023. Bringen Sie Ihre aktuelle Stromrechnung zu einem der Alperia Energy Points mit. Sie erhalten alle erforderlichen Informationen und werden bei der Suche nach der besten Lösung unterstützt. ■

i Wir sind für Sie da!
Finden Sie den Energy Point in Ihrer Nähe:
www.alperia.eu/stores

2. KRAMPUSLAUF IN ST. MICHAEL | EPPAN



PR Am Samstag, 2. Dezember 2023 erwartet St. Michael | Eppan ein schauriges Spektakel, wenn die Krampusse die Straßen von Eppan erobern. Dieses Ereignis wird von den Schulhauser Tuifl in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverein Eppan und heuer neu mit neun weiteren Krampusvereinen organisiert.

Schaurige Grüße an alle, die dem Schatten der Dunkelheit trotzen! Die finsternen Gestalten laden mutige Seelen, ob groß oder klein, zu einem schaurigen Spektakel im Herzen von St. Michael ein.

Der Krampuslauf verspricht auch dieses Jahr gruselig und aufregend zu sein. Mit beeindruckenden Kostümen und atemberaubenden Darbietungen der Krampusse wird es ein unvergessliches Erlebnis für Einheimische und Besucher gleichermaßen.

Um 17.00 Uhr startet der Lauf in der Bozner Straße (beim Friedhof) und endet am Sparkassenplatz in St. Michael | Eppan. Im Anschluss findet dort ein Umtrunk mit DJ bis 23.00 Uhr statt. ■

i 2. Dezember, ab 17.00 Uhr
im Zentrum von St. Michael in Eppan
Weitere Informationen finden Sie auf eppan.com

MONTAN: IBER DIE GLEIS



~ An die 30 Interessierte nahmen an der Flurnamenwanderung, hier gerade auf den Gleis oberhalb des Ortskerns, teil
Quelle: Bildungsausschuss

CW Peint, Gebach und Learn – Anfang Oktober lud der Bildungsausschuss Montan zu einer ganz besonderen Wanderung. Vom Parkplatz am Dorfeingang über das Ortszentrum erwanderte man sich zusammen mit der gebürtigen Montanerin Cäcilia Wegscheider von Montan über Pinzon die Flurnamen der Gemeinde. Über das Ortszentrum – hier blieb Zeit für einen kleinen Überblick über die Höfenamen – ging es über die ehemalige Trasse der Fleimstaler Bahn von Montan bis nach Glen und Pinzon. Dass man dabei sprichwörtlich über die Gleis geht, ist vielen vielleicht gar nicht mehr bewusst. So sehr hat sich der Flurname – auch als Auf der Pön – verselbstständigt. Geschichte und Geschichten transportieren und konservieren ist es dann auch, was an den Flurnamen hauptsächlich fasziniert. Ob es sich nun um einen Kärntner Slowenen handelt, der im Windisch oder um eine großflächige romanische Rodung, die als Runggò oberhalb des Weilers Pinzon fortlebt. Nicht nur Fluren: Die Wanderung machte nach der Glener Brücke Halt bei Bernhard Franzelin, der mit einer üppigen Marende und einem guten Glas Wein – dankenswerterweise von der Tourismusgenossenschaft Castelfeder spendiert – aufwartete. Zeit nochmal in Ruhe den Blick über Castelfeder, Montan und Pinzon bis in die Vill schweifen zu lassen und Flurnamenschatz und Kulturlandschaft zu bewundern. ■

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

Wir denken an die Zukunft.

Stand C20/36

 **Agrialp** 23.–26.11.2023

 **EASY JUMP**
PUNCTUM SALIENS

Come in and jump with your friends

Neumarkt
Tel. 339 579 66 50 - easyjump.it

 [Jumpsouthtyrol](https://www.instagram.com/jumpsouthtyrol)  [Easyjump](https://www.facebook.com/easyjump)

HOILA IMMOBILIEN

Ihre Makler des Vertrauens!
Manuel Brigadoi und Matthias Greif

 **Eppan - Autonomes Reihenhaus**

Wundervolles Reihenhaus mit **Panoramablick, Garten und Garage.**
Möglichkeit einer zusätzlichen 3-Zimmerwohnung - E.Kl. I.Aph.
Preis auf Anfrage

 **Tramin - 3-Zimmerwohnung**

Moderne Wohnung mit Doppelgarage, gemütlichen Garten, Terrasse und Keller - Klimhaus A - Preis € 550.000

info@hoila-immobilien.it www.hoila-immobilien.it +39 0471 1552080  

AUER: EIN GANZ BESONDERER ADVENTSKALENDER



PR Die Kaufleute von Auer haben sich dieses Jahr eine besondere Aktion für die Weihnachtszeit ausgedacht. Ein Adventskalender im Dorfformat soll den Ort für den Einkauf im Monat Dezember attraktiver machen.

Vom 1. bis 24. Dezember wird abwechselnd in einem der 26 teilnehmenden Betriebe symbolisch ein Türchen geöffnet, hinter dem täglich eine kleine Überraschung auf die Kunden wartet. Ob im Geschäft, im Kaffee, im Restaurant oder im Kosmetikstudio, an jedem Kalendertag wird dem Kunden ein kleines Geschenk überreicht. Das kann ein Einkaufsrabatt von 10–20 % sein, eine Süßigkeit zum Kaffee, ein kleines Geschenk oder ein gutes Häppchen zum Glas Wein. Eine kleine Aufmerksamkeit als Dankeschön an alle Kunden, für ihre treue Unterstützung des lokalen Handels.

Nicht zu verpassen ist der 24. Dezember, da gibt es in allen teilnehmenden Betrieben noch eine weitere süße Überraschung. Einkaufen in Auer in der Weihnachtszeit lohnt sich allemal.

Wer sich vorab informieren möchte, welcher Betrieb an welchem Tag das Türchen öffnet, kann sich auf der Instagram-Seite der Kaufleute Auer @kaufleuteauerora oder über folgenden QR-Code genauer informieren. Die Kaufleute von Auer freuen sich auf zahlreiche Geschenkejäger! ■



RATZFATZ – EIN KONZERT ZUM ZUHÖREN UND MITMACHEN



PR Musik der besonderen Art verbunden mit Clownerie und Wortwitz das sind RatzFatz. Ihre Konzerte sind ein echtes Highlight für Kinder! Am ersten Adventssonntag, dem 03.12.2023 steigt um 16.00 Uhr das große Kinderkonzert im Kultursaal in Eppan.

Hinter RatzFatz stecken die Tiroler Liederfinder Ratz und Fatz alias Hermann Riffeser und Frajo Köhle. Die beiden am Mozarteum Salzburg ausgebildeten Musiker sind im gesamten deutschen Sprachraum bekannt und erhielten bereits den „Deutschen Kinderliederpreis“. In kürzester Zeit reißen sie die Kinder mit. Ihre Melodien animieren zum Mitmachen und sprechen Grundschüler genauso wie kleinere Kinder an. Aber auch die Eltern schaffen es nicht, sich ihrem Bann zu entziehen.

Alle vier Eppaner Ortgruppen des Familienverbandes KFS organisieren das Konzert gemeinsam zugunsten des Hilfsfonds „Familie in Not“. Dieser unterstützt Südtiroler Familien, die durch ein Unglück oder Krankheit in eine schwierige Situation geraten sind. Gleichzeitig ist es den Organisatoren ein Anliegen, dass der Eintritt mit 8 € für alle leistbar bleibt. ■

i Info: events.familienverband.it
Tickets und tel. Reservierung:
 Fachgeschäft Spielwelt in Eppan
 Tel. 0471 664 820




Natürliche Wärme für zu Hause
 von HAFLINGER – für Damen UND Herren

Bruni
 Schuh-Lederwaren

Kaltern
 Andreas-Hofer-Str. 30

Neumarkt
 Hauptplatz 5



RatzFatz
 Musik zum Zuhören
 und Mitmachen

LIVE KONZERT AM SONNTAG
3. DEZEMBER 2023
IN EPPAN
 IM KULTURSAAL
 16 UHR

**Federleicht
in den
Winter**



**Daunenbetten
zu Bestpreisen**

- Kassettenbett 4 x 6 mit Innensteg
- Waschbar bis 60°
- Inlett 100% Baumwolle

mair am tinkhof
textile raumausstattung
arredamenti tessili

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

Komm in unser Team!

**JUGEND-
ARBEITER* IN**

**FÜR 12 STUNDEN
PRO WOCHE GESUCHT!**

Infos 



**jd JUGENDDIENST
UNTERLAND**

**Sie wollen die Äpfel?
Wir haben die Bäume.**

**ARMIN
HAFNER**
BAUMSCHULEN



Pillhof 27, Frangart
©0471 63 33 61
www.hafner.bz.it



**HEIZUNG TAUSCHEN
ENERGIE & STEUERN
SPAREN**



MC
Thermoprofessional

EPPAN - 0471 66 2807
www.mc-thermo.com

Elektrogroßgeräte
Stand- und Einbaugeräte
Verkauf
Lieferung
Montage



**AEG
Miele
SIEMENS
BOSCH**

EP:Franceschini TV – Girlanerstraße 17 – Eppan
T. +39 0471 66 25 99 – www.franceschini-tv.it

**BEKANNTESTER ITALIENISCHER WEINFÜHRER EHRT
KELLEREI TRAMIN**



PR Der Verlag Gambero Rosso ist Herausgeber des Weinführers Vini d'Italia. Das Standardwerk für italienischen Wein vergibt neben der begehrten Drei-Gläser-Auszeichnung auch Sonderpreise. „Die Kellerei Tramin interpretiert seit vielen Jahren ihr Gebiet auf meisterhafte Weise“, begründete Gambero Rosso die Vergabe des Titels „Genossenschaft des Jahres“, der auch die überregionale Bedeutung der Kellerei würdigt.

1971 fusionierte die Traminer Kellerei mit der 1893 gegründeten Genossenschaft aus Neumarkt. Diese Verbindung vereint seitdem in einer einzigen Genossenschaft ein reiches Erbe an Traditionen und Weinbergen. Dazu zählen etwa die prestigeträchtigen Blauburgunderlagen in Mazon und Glen, die bedeutenden Lagreinlagen in Auer oder die einzigartigen

Carlo Spallanzani, Geschäftsführer des Gambero Rosso, Leo Tiefenthaler, Obmann der Kellerei Tramin und Willi Stürz, Kellermeister der Kellerei Tramin (v. l.)

Gewürztraminerlagen in Tramin. Unter der Federführung des Kellermeisters Willi Stürz wurde in den 1990er-Jahren die Trendwende hin zu rigorosem Qualitätsdenken vollzogen.

Diese Entwicklung blieb auch Gambero Rosso nicht verborgen: 2001 wurde Terminus Gewürztraminer zum Besten Süßwein Italiens gekürt, 2003 folgte der Titel Bester Kellermeister Italiens für Willi Stürz. Bei der Prämierung zur Genossenschaft des Jahres in Rom freuten sich Kellermeister Willi Stürz und Obmann Leo Tiefenthaler über einen weiteren Meilenstein in der 125-jährigen Geschichte der Genossenschaft. ■



^ *Sich Zeit nehmen für Freunde und Familie und die Adventszeit bei „Weihnachten in Kaltern“ genießen*

Quelle: Manfred Pernthaler

Weihnachten in Kaltern

Im Winter macht sich Ruhe breit im Weindorf Kaltern, das farbenprächtige Gastspiel des Herbstes ist mit einem letzten Crescendo verklungen und leisere Töne geleiten durch die Adventszeit. Im Mittelpunkt steht ein kleiner Weihnachtsmarkt, am Marktplatz im Herzen von Kaltern, in neuem Holz gewandet, mit Kunsthandwerk und kulinarischen Köstlichkeiten. Ein Treffpunkt zwischen Gastlichkeit und Gemütlichkeit, Sinnbild der Kalterer Alltagskultur, begleitet von Musik und Zeit für Muße. Tannenbäume und Lichter begleiten durchs Dorf, Wegweiser für den Advent und diese ganz besondere Zeit im Jahr. Zwischen Tradition und Innovation gestaltet das Weindorf so sein eigenes Weihnachten in Kaltern: Konzerte und Lesungen in den Kirchen, eine detailverliebte Modelleisenbahnausstellung in der Galerie Hochparterre Salotto, Krampusläufe am 5. und 9. Dezember, Auftritte der Volkstanzgruppe Eppan-Kaltern samt traditionellem Fackeltanz, die Initiativen der Kalterer Kaufleute mit spannenden Aktionen für die kleinen Besucher:innen und gute Gaben vom Nikolaus. Über freiwillige Spenden wird zudem Stille Hilfe in Kaltern geleistet.

Die Eröffnung des Weihnachtsmarktes am Marktplatz findet am Freitag, 1. Dezember um 10 Uhr statt. Geöffnet ist der kleine, aber feine Markt in der Adventszeit immer am Freitag, Samstag und Sonntag (außer am Hl. Abend) von 10 bis 19 Uhr, kulinarische Stände bis 22 Uhr. Gute Gaben vom Nikolaus gibt es am Marktplatz von Kaltern am Mittwoch, 6. Dezember im Anschluss an die Nikolausfeier in der Pfarrkirche um 16.30 Uhr. Die Ausstellung „Modelleisenbahn in Bewegung“ ist immer am Samstag von 15 bis 18 Uhr und an Sonn- und Feiertagen von 10 bis 12 Uhr und 15 bis 18 Uhr im Zeitraum vom 3. Dezember 2023 bis 1. Jänner 2024 geöffnet, der Eintritt ist kostenlos.

Das vollständige Rahmenprogramm, sowie alle Standbetreiber:innen beim Weihnachtsmarkt sind einsehbar unter www.kaltern.com/weihnachten oder kostenlos in der Kalterer See Zeitung, Ausgabe Dezember/Jänner. ■

i Alle News und wichtigen Informationen auch auf www.kaltern.com, Facebook, Instagram & Co. @visitkaltern

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

mayoral
SCHMIDL
JUNG
... zieht Kinder an
KALTERN
T 0471 963313
www.schmidl.it

SCHMIDL
MODE & WÄSCHE
Qualität zum Wohlfühlen
CALIDA
KALTERN
A.-Hofer-Str. 17
Tel. 0471 963116
www.schmidl.it

YOSEIKAN BUDO-TRAINING FÜR KINDER, JUGENDLICHE UND ERWACHSENE



PR Das Yoseikan Budo-Training beinhaltet zwar sehr effiziente Übungen zur Selbstverteidigung, aber der Schwerpunkt liegt darauf die Fähigkeiten zu erlernen, um sich selbst zu schützen, ohne anderen Schaden zuzufügen. Die Praktizierenden lernen, Gewalt zu vermeiden und stattdessen eskalierende Techniken einzusetzen, um Konflikte zu lösen. Die Philosophie des Yoseikan Budo betont den Respekt vor anderen Menschen. Die Budokas lernen, anderen mit Höflichkeit und Respekt zu begegnen - unabhängig von ihrer körperlichen Stärke oder ihren Fähigkeiten. Dies fördert ein harmonisches Miteinander und eine friedliche Koexistenz, die allen zugute kommt.

Kampfkunsttraining - insbesondere in der Yoseikan Budo-Methode beinhaltet die Entwicklung von körperlicher Fitness, von Techniken und von mentaler Stärke. Es ist wichtig zu verstehen, dass Yoseikan Budo nicht darauf zielt, Aggression zu fördern oder Gewalt zu provozieren - im Gegenteil: Budo betont die Werte der Selbstbeherrschung, des Respekts und der Gewaltlosigkeit. Wir bieten Kurse als optimales Fitnesstraining für jede Altersgruppe. ■

i Yoseikan Budo Schnupperstunde für Kinder, Jugendliche und Erwachsene

Ein kostenloses Probetraining in einem unserer Kurse ist ganzjährig möglich. Bitte melden Sie sich bei Brigitte via E-Mail info@yoseikan-budo-bozen.it oder telefonisch unter 339 468 3254 an.

BRANZOLL: BIBLIOTHEK FEIERT 25-JÄHRIGES BESTEHEN



~ Professionell ein Buch binden beim 25-jährigen Bestehen der Bibliothek
Quelle: Bibliothek Branzoll

BF Sie ist ein beliebter Treffpunkt für Groß und Klein und ein wichtiger Teil des Kultur- und Bildungsangebotes in Branzoll: die Bibliothek. Leiterin Margot Pizzini und ihr Team, bestehend aus zehn aktiven, motivierten ehrenamtlichen Mitarbeitern, sind stets bemüht, die Bibliothek als wesentlichen Bestandteil des Bildungs- und Kulturangebotes im Dorf lebendig und attraktiv zu gestalten. Vor wenigen Wochen feierte die Bibliothek ihren 25. Geburtstag und Landesrat Philipp Achammer unterstrich die wichtige Rolle dieser Einrichtung. Bürgermeisterin Giorgia Mongillo bedankte sich bei den Mitarbeitern und lobte die verschiedenen Initiativen, die übers ganze Jahr verteilt allen Altersschichten viel Freude bereiten. Die Mitarbeiterin Adele Daum, die derzeit die Grundausbildung für ehrenamtliche Bibliothekarinnen absolviert, gab einen Einblick in die Tätigkeit und zeigte auch künftige Projekte auf. Besonders erfolgreich war die Sommerleseaktion, die von der Bibliothek durchgeführt wurde: 14 junge Leseratten wurden im Rahmen der Jubiläumsfeier prämiert.

Seit Anfang an im Team der Bibliothek sind Margot Pizzini, Flora Frisinghelli und Helene Haas, seit über 20 Jahren auch Priska Großgasteiger und Reinhilde Überbacher. Allesamt erhielten für ihren langjährigen Einsatz eine kleine Anerkennung. In einer eigens eingerichteten Buchbinderei konnten Interessierte gemeinsam mit dem Buchbinder Christian Thalmann ein Büchlein binden. ■



YOSEIKAN BUDO Amateursportverein
Yoseikan Budo Bozen

YOSEIKAN BUDO-TRAINING

Mini-Budo für Kinder von 4-7 Jahren:	MO 17.00 - 17.50 Uhr
Yoseikan Sport für Jugendliche von 8-11 Jahren:	MO 18.00 - 19.00 Uhr
Yoseikan-Cardio-Training ab 12 Jahre und Erwachsene:	MO 19.00 - 20.00 Uhr
Yoseikan Budo Training ab 12 Jahre und Erwachsene:	MO 20.00 - 21.00 Uhr
	MI 19.30 - 21.00 Uhr

Sportzone Pfarrhof - Pfarrhofstraße 11 - 39100 Bozen
Auskunft & Anmeldung: Tel. 339 4683254 - morandellbrigitte@gmail.com
Info: www.yoseikan-budo-bozen.it


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

Werben Sie in Ihrer Bezirkszeitschrift

Die Weinstraße


T 0471 051260 | werbung@dieweinstrasse.bz

BAUMSCHULEN • VIVA!



BRAUN

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

KIKU  www.kiku.it
Fresh Apple Emotion

KURTATSCH: MUSIKPROBELOKAL WURDE ERWEITERT

MS Der große Baukran am Dorfplatz ist schon seit einiger Zeit weg. Rund 750.000 Euro haben die Erweiterungen und die energetische Sanierung des Mehrzweckgebäudes gekostet, dazu kommt noch die Akustikauskleidung und Inneneinrichtung.

Das Gebäude selbst hat eine lange Odyssee hinter sich. Erbaut vom faschistischen Podestá in den 1930er Jahren als „Casa del Fascio“, dann bis zur Eröffnung des Kulturhauses (1970) Vereinsaal. Anschließend wurde es für ein Jahrzehnt zur Feuerwehrrhalle umfunktioniert. Durch Einzug einer Zwischendecke wurde das Gebäude schließlich zweigeteilt: Unten der Gemeindebauhof, oben die Musikkapelle. Seit auch Mädchen und Frauen zunehmend mitspielen und Schlagzeug, Trommeln und Pauken mehr Platz beanspruchten, wurde es für die fast 50-köpfige Kapelle eng.

„Es gab schon ein Projekt für einen großzügigen Musikneubau“, sagt Bürgermeister Oswald Schiefer. „Aber besser ist, auf Ge-



~ Rechts im Bild die auskragende Erweiterung des Proberaums der Musikkapelle Kurtatsch

Quelle: Martin Schweiggel

bautem weiterbauen und so Grund und viel Geld einzusparen.“ Durch eine auskragende Erweiterung wurde der Proberaum deutlich erweitert, außerdem zeitgemäße Sanitäranlagen eingebaut.

Der junge Musikobmann Daniel Sanoll ist zufrieden: „Im Baukomitee konnten wir unsere Erfordernisse praxisnah einbringen, so dass wir auch ohne teuren Neubau gut zurechtkommen. Die Musikkapelle freut sich schon auf das erneuerte Heim.“ ■

Ihr Rücken sagt Danke!

MediSan Matratze

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

mair am tinkhof

textile raumausstattung
arredamenti tessili

39052 Kaltern - Goldgasse 31
tel: 0471 963 278

www.mairamtinkhof.com
w.mair-am-tinkhof@rolmail.net

Fenster neu erleben. Besuchen Sie uns im Finstal Studio.

Entdecken Sie, was perfekte Fenster ausmacht:
Schönheit, Wohlbefinden, Nachhaltigkeit.

Besuchen Sie uns im Studio
und erleben Sie Fenster neu.

finstral.com/studios



 **FINSTRAL**

LUSAPLATNER.IT



**PIZZERIA
NUSSBAUMER**

Jeder
Bissen ein
Genuss!

AUER
T 0471 811 380



JETZT AUCH
SONNTAG
MITTAGS
GEÖFFNET!

RUHETAG:
MONTAG &
DIENSTAG

NEUMARKT: MIT SAUBERER UMWELT IN DEN HERBST STARTEN

PF Der Verein Plastic Free ist wieder einmal in Neumarkt und Umgebung aktiv geworden. An mehreren Tagen haben die Freiwilligen des Vereines im Oktober Müll an Straßenrändern und Flussufern gesammelt. In Neumarkt war der Verein am 13. Oktober unterwegs. Bei der Aktion haben neun Freiwillige aus dem ganzen Unterland entlang des Etschdammes und auf dem Weg zum Bauhof Müll gesammelt. „Bei der Sammlung kamen in zwei Stunden insgesamt 17 Kilogramm Abfälle zusammen“, erklärt Martina Puentes von Plastic Free. Großteil des Mülls waren Plastikreste, Hundesäckchen, Blechdosen und Zigarettenstummel.

Auch die Grundschule Laag war an einer der Plastic Free Aktionen beteiligt. Auf Anregung der zuständigen Referentin Mariapia Weber hat der Verein die Schule besucht und eine Einheit mit den Kindern abgehalten. Eine Woche darauf ging man zusammen mit allen 55 Kindern der Schule zum Müllsammeln. Über 18 Kilo Müll sammelten die Grundschul Kinder in Laag. Einige waren davon so entrüstet, dass



^ Startpunkt der Müllsammlung in Neumarkt
Quelle: Martina Puentes

sie kurz darauf auch auf eigene Faus loszogen, um Müll zu sammeln.

Der Verein Plastic Free hat seine Müllsammelaktivität in Südtirol enorm ausgeweitet. Am „Nationalen Müllsammeltag“ der Organisation waren Gruppen auch in Bozen und Salurn unterwegs. Von den Gemeinden werden die Aktionen des Vereines unterstützt. ■

TRAMIN: „OBRISSEFETE“ ZUM ERHALT VON FRESKEN

NW Im Juni dieses Jahres haben die Bürgerkapelle, die Freiwillige Feuerwehr Tramin und der Bergrettungsdienst das neue Gemeinschaftshaus an der Weinstraße bezogen. Seit dieser Zeit steht das alte Gemeinschaftshaus in der Mindelheimer Straße leer. Ende Oktober wird das Haus bis auf die Tiefgarage abgerissen. Die Fresken des bekannten Traminer Malers Guido Waid, welche die heilige Cäcilia und den heiligen Florian auf der Nordseite des Hauses abbilden, sollen erhalten bleiben. Ab Mitte Oktober werden diese Malereien von einem spezialisierten Unternehmen abgenommen und dann im neuen Gemeinschaftshaus wieder angebracht. Doch diese Aktion kostet viel Geld.

Um die Kosten für die Gemeindeverwaltung zu reduzieren, organisierte die Bürgerkapelle Tramin und die Freiwillige Feuerwehr Tramin die sogenannte „Obrissfete“ am 14. Oktober in der Tiefgarage des ehemaligen Gemeinschaftshauses. Der Reinerlös der Veranstaltung wird ausschließlich zur Deckung der Kosten für den Transfer der Malereien dienen. Zahlreiche Besucher ließen sich die Party nicht entgehen.

Das Gemeinschaftshaus wurde am 27. April

1980 seiner Bestimmung übergeben. Die Malereien von Guido Waid werden demnächst im neuen Gemeinschaftshaus ihr neues Zuhause finden. ■



^ Einweihung 1980 und Abrissfete 2023
Quelle: FF Tramin & Nils Werner

Bademäntel und Decken für Hotel und Wellness

Den Gast mit besonderem Service zu verwöhnen gehört zum Credo der Hotellerie. Viele kleine Aufmerksamkeiten wie Hotelkosmetik, Hygieneartikel und Hotelwäsche definieren die Liebe zum Detail und die Zufriedenheit der Gäste. Ein flauschig weicher Bademantel oder eine warme Kuscheldecke im Hotelzimmer dürfen für einen Wohlfühlaufenthalt nicht fehlen. Tirolix bietet ein großes Sortiment an qualitativ hochwertigen Bademänteln und Decken in verschiedenen Materialien und Farben. Eine Decke muss weich und vielseitig einsetzbar, ein Hotelbademantel bequem zu tragen sein und sich auf der Haut des Gastes gut anfühlen. Ob in Frottee, Baumwolle, Microfaser oder Wabenstruktur, Tirolix hat für alle Anfragen die richtige Lösung. Die unendliche Farb- und Musterauswahl macht es leicht, die Bademäntel und Decken je nach Anspruch und Geschmack mit dem gesamten Hotelauftritt abzustimmen.

NAMEN ODER MONOGRAMM

Bestickt oder bedruckt – personalisierte Bademäntel oder Decken von Tirolix bestechen durch Individualität und Qualität. Ob das Hotellogo oder ein Schriftzug, es gibt viele Möglichkeiten den



Namen des Betriebs wiederzugeben. Jeder von Tirolix angebotene Hotel-Bademantel ist pflegeleicht und kann gut gewaschen werden.

AUCH FÜR DEN PRIVATGEBRAUCH

Ein personalisierter Bademantel ist eine hervorragende Möglichkeit, um den eigenen Stil und die Persönlichkeit zum Ausdruck zu bringen. Diese Art von Bademantel kann mit dem Namen oder Initialen des Trägers versehen werden, was ihn zu einem einzigartigen und unverwechselbaren Kleidungsstück macht. Ein personalisierter Bademantel eignet sich auch perfekt als Geschenk für Freunde und Familie zu jedem Anlass, sei es zum Geburtstag, zur Hochzeit oder als Weihnachtsgeschenk. ■



Tirolix Hotelbedarf

Drusuststraße 287, Bozen

Tel. 0471 1660489 - info@tirolix.com

Tirolix Shop: tirolix.com

ENGEL&VÖLKERS



Veränderung beginnt hier und jetzt.

Wenn die Tage kürzer werden und der Wunsch nach einem gemütlichen Zuhause wächst, wird es Zeit für Immobilienpläne. Ob Verkauf oder Kauf – wir sind Ihr richtiger Ansprechpartner.

Lassen Sie uns darüber sprechen, was wir für Sie tun können.

EPPAN

Real Estate International GmbH | Licence Partner Engel & Völkers Italia Srl
Kapunzerstraße 13A | 39057 St. Michael | +39 0471 97 95 10 | Eppan@engelvoelkers.com



Bis 7. Jänner
geöffnet,
Dienstag
Ruhetag

Familie Pomella lädt ein nach Graun bei Kurtatsch zu

KULINARISCHEN SPEZIALITÄTEN ZUM JAHRESAUSKLANG

Bis zum 12. November
Hausgemachtes rund
um den Kürbis



WANDERFREUNDE, FAMILIEN- UND JAHRGANGSFEIERN,
TÖRGGELN, WEIHNACHTS- UND BETRIEBSFEIERN

Abends Reservierung erwünscht unter
0471 881065 oder info@goldeneradler.net

ALTREI: 65 JAHRE IM DIENST DES HERRN



~ 65 Jahre lang widmete sich Josef Werth mit Hingabe seinem Beruf als Priester

Quelle: Egon Savio

BF Eigentlich hätte es ein doppeltes Jubiläum werden sollen: Die beiden Priester und Missionare Ludwig Lochmann und Josef Werth konnten heuer auf 65 Jahre Tätigkeit zurückblicken.

Die Feierlichkeiten am Schutzengelssonntag im Rahmen des Erntedankfests hätten einen Höhepunkt darstellen sollen, leider ist der Josefsmisionar Ludwig Lochmann aber am 21. September verstorben. Der Pfarrgemeinde von Altrei war es aber ein großes Anliegen, auch sein Wirken in Südtirol und Afrika zu würdigen. Seelsorger Heinrich Langes, selbst 32 Jahre Pfarrer in Altrei, betonte in seiner Festpredigt, wie beide Altreier bereits in jungen Jahren dem Ruf des Herrn gefolgt sind und sich für ihre Mitmenschen in der Heimat und in der Ferne eingesetzt haben. Pfarrer Langes durfte als junger Theologe Josef Werth in der Pfarre St. Michael erleben und wurde durch dessen offenes Wesen in seiner Berufswahl bestärkt. Nach seiner Priesterweihe im Jahr 1958 wirkte Werth in mehreren Pfarreien als Kooperator und Priester. Später zog es ihn nach Brasilien, wo er 49 Jahre als Missionar tätig war. Mittlerweile 92-jährig, ist er auch heute noch als Seelsorger in seinem Heimatort Altrei unterwegs.

Für sein Schaffen dankte ihm am Schluss des Gottesdienstes auch der Pfarrseelsorger Heinrich Guadagnini, Bürgermeister Gustav Mattivi überreichte ihm im Namen der Gemeinde Altrei einen Geschenkkorb. ■

ALDEIN: VORSPEISEN GENIEßEN UND UGANDA HELFEN



~ Aldein unterstützt die Ausbildung einer Krankenpflegerin in Uganda

Quelle: Irene Obexer/Missio

MP „Ein Bleistift für die Bildung“ ist das Motto, unter dem die Katholischen Vereine von Aldein vor nunmehr vier Jahren in Zusammenarbeit mit der Grundschule Aldein ein Projekt zur Unterstützung des argentinischen Indianervolkes Guarani gestartet haben. Nun erfährt die Initiative eine Neuauflage – mit einem Vorspeisenabend am Samstag, 11. November 2023 im Aldeiner Pfarrheim. Dieses Mal wird mit dem Reinerlös der Veranstaltung die Ausbildung einer Krankenpflegerin oder Hebamme im St. Mary’s Hospital Lacor in Gulu und im St. Kizito Hospital in Matany finanziert. „Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Projekt helfen ehrenamtlich mit, allen voran die drei Aldeiner Köchinnen Hannemarie Kalsner, Karin Dibiasi und Marianna Stürz, die mit einheimischen Zutaten ein köstliches Menü zaubern werden“, erzählt Rita Herbst, Vorsitzende der Katholischen Frauenbewegung Aldein. Neben den Katholischen Frauen tragen die Aldeiner Bäuerinnen, der Katholische Familienverband und die Katholischen Männer sowie der KVV Aldein die Initiative tatkräftig mit. Isabella Engl vom kfb-Diözesanvorstand wird beim Vorspeisenabend das Projekt in Uganda im Detail vorstellen, „es Voldeiner Theater“ wird für Kurzweil und Unterhaltung sorgen. ■

i Informationen und Anmeldungen

innerhalb Sonntag, 5. November unter Tel. 328 3123696 (Charlotte) oder 334 1322733 (Siegried)

Fleisch aus Mutterkuhhaltung



hofeigene Salami & Kartoffeln

Wieser Rind
QUALITÄTSFLEISCH AUS VÖRAN

Mischpakete zu 8kg (2-3 Pers.) oder zu 12kg (4-6 Pers.)

- Roastbeef
- Schnitzel
- Rouladen
- Gulasch
- Gulaschsuppe
- Braten
- Suppen- und Tellerfleisch
- Ossobuco
- Faschieretes
- Hauswurst

Küchenfertig zugeschnitten, vakuumiert & etikettiert

Aichner Markus

Tel.: 333 3312062

info@wieserrind.com
www.wieserrind.com

Bachweg 12
39010 Vöran

auf Vorbestellung
Zustellung frei Haus

Elektro Ebner – Übergabe einer Erfolgsgeschichte

45 JAHRE LANG HAT CHRISTIAN EBNER MIT SEINER FAMILIE UND SEINEN TREUEN MITARBEITERN DEN HANDWERKS-BETRIEB FÜR ELEKTROINSTALLATIONEN MIT SITZ IN ALDEIN GEFÜHRT. NUN HAT ER SEIN LEBENSWERK ÜBERGEBEN.

Mit großer Freude und viel Vertrauen hat Christian Ebner im Oktober dieses Jahres seinen Betrieb „Elektro Ebner“ in Aldein nach 45 Jahren Tätigkeit an zwei langjährige und kompetente Mitarbeiter übergeben. Für die Kunden und Kundinnen ändert sich damit nicht viel, zumal Andreas Thaler und Michael Haas bereits bisher mit Führungsaufgaben betraut waren. Für Familie Ebner bedeutet die Übergabe ein Abschied voller Dankbarkeit. „Wir sind froh, dass es weitergeht“, werden Christian und seine Frau Marianna nicht müde zu betonen.

BEGEISTERUNG FÜR VIELSEITIGKEIT EINES TECHNISCHEN BERUFS

Die Vielseitigkeit des Berufs und die Entwicklung der Technik waren es, die Christian Ebner seit jeher für seinen Beruf begeistert haben. Vor nunmehr 45 Jahren hat er seinen Betrieb „Elektro Ebner“ in Aldein gegründet „und trotz anderer Vorsätze blieb dabei sehr schnell nur mehr wenig Zeit für persönliche Hobbys“, erzählt der langjährige Firmenchef im Rückblick mit Augenzwinkern. Seit 1985 hat die Firma ihren Standort in der Aldeiner Handwerkerzone. Nur ein Jahr später übernahm Christian Ebner gemeinsam mit seiner Frau Marianna das Elektrogeschäft „Elektro Lona“ in Auer, sodass er zwischenzeitlich knapp 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigte.

LOYALES TEAM ALS SÄULE DES HANDWERKS-BETRIEBS

Loyalität, Pünktlichkeit, Zuverlässigkeit, Ehrlichkeit, Offenheit und Freundschaft – das sind für Christian Ebner jene Eigenschaften, die er an seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern schätzt.



~ Mit dem Betrieb haben Andreas Thaler und Michael Haas auch alle Mitarbeiter von Elektro Ebner übernommen

„Der Wille, zusammenzuhalten und ein gutes Arbeitsklima zu schaffen, aber auch die Bereitschaft, bei Bedarf auch Überstunden zu machen das macht ein Top-Team aus“, weiß der langjährige Firmenchef. Ebner legte dabei stets Wert auf selbständiges und eigenverantwortliches Arbeiten, laufende Fortbildungen und Kurse und nicht zuletzt Familienfreundlichkeit.

ANDREAS THALER UND MICHAEL HAAS ÜBERNEHMEN

So verwundert es auch nicht, dass viele Mitarbeiter schon lange im Betrieb mitarbeiten und ehemalige Mitarbeiter immer wieder gerne auf einen Kaffee vorbeikommen. Das gilt auch für die neuen Betriebsinhaber Andreas Thaler und Michael Haas, die ihre berufliche Laufbahn als Lehrlinge bei Elektro Ebner begonnen haben, bereits seit Jahren gemeinsam Verantwortung tragen und nun mit viel Mut den Betrieb übernehmen. Die Übergabe konnte dank Unternehmensberater Josef Erlacher, des Teams von Steuerberater-Studio Pinter-Chelodi-Marcolens und Erich Niedermair von der Raiffeisenkasse Deutschnofen-Aldein zur Zufriedenheit aller Beteiligten abgewickelt werden. „Unser ausdrücklicher Dank gilt an dieser Stelle unseren treuen Mitarbeitern und unseren wertgeschätzten Kunden, die hoffentlich auch weiterhin ihr Vertrauen auf ‚Elektro Ebner‘ setzen“, wünschen Christian und Marianna Ebner ihren Nachfolgern eine gute Hand. ■



Handwerkerzone 4, 39040 Aldein - 0471 886931
www.elektroebner.com - info@elektroebner.com



IHR MEISTERBETRIEB SEIT 1978



0471 886931
www.elektroebner.com
info@elektroebner.com

- Elektroanlagen im Privat- und Industriebereich
- Gebäudeautomation
- Glasfaserverkabelung
- Photovoltaikanlagen mit und ohne Speicher
- Brandmeldeanlagen
- Alarmanlagen
- TV-Sat Anlagen

KALTERN: EIN FEST FÜR DEN TENNISSPORT



~ Die Prämierten des TC Kaltern in den unterschiedlichsten Kategorien mit ihrem Trainer

Quelle: TC Kaltern

AA Vom bewegenden Abschied des langjährigen Kalterer Aushängeschildes Andreas Seppi bis hin zum schier unaufhaltsam scheinenden Aufstieg des jungen Sextners Jannik Sinner in die Weltspitze – das Jahr 2023 war ein besonderes für den Südtiroler Tennissport. Die Begeisterung für diesen Sport scheint aktuell ungebrochen, zahlreiche Landsleute verfolgen die Spiele und befassen sich erstmals mit der Welt des Tennis. Diese Welle der Euphorie spiegelt sich auch im Amateur- und Leistungssport wider.

Der zuständige Landesverband lässt im Rahmen des Tennisfests stets das Jahr Revue passieren. Zum wiederholten Male fand diese Veranstaltung auf der traditionsreichen Kalterer Tennisanlage im Altenburger Wald statt. Dabei wurden die Sieger in den unterschiedlichsten Kategorien prämiert. Auch der heimische TC Kaltern konnte in diesem Jahr einige Titel erringen, unter anderem zwei Vize-Landesmeistertitel in den Jugendkategorien, Sieger und Finalisten im Einzelbewerb der dritten Kategorie sowie der Doppelkonkurrenz und außerdem den Landesmeistertitel im Südtirolcup.

Der Präsident des Landesverbands Richard Weissensteiner begrüßte alle Anwesenden auf der Anlage, CONI-Präsident Alex Tabarelli führte durch die Feier. Die Grußworte der Gemeindeverwaltung überbrachte der Gemeinderat für Sport Werner Maier. ■

MARGREID/FENNBURG: KLETTERSTEIG WIE NEU



~ Zahlreiche Bergfreunde, Gemeinde- und Tourismusvertreter kamen zur Wiedereröffnung des sanierten Klettersteigs nach Fennberg

Quelle: Martin Schweiggel

MS Vor 47 Jahren von der AVS-Sektion Unterland erbaut, entsprach der Fenner Klettersteig nicht mehr der 2018 erlassenen EU-Sicherheitsnorm. Ein detailliertes Projekt mit Geologen, Ingenieur, Statiker, Bergführer, Rettungsplan, Kollaudierung war nötig. Alle Stahlseile sowie Verankerungen wurden erneuert: der erste normkonform sanierte Südtirols. Die bei der Feier anwesenden „Veteranen“ Peter Amort, Hermann Bertolin, Richard Daldoss, Franz Hauser, Heini Goller, Erwin Lona und Herbert Rossi, die 1976 als junge Burschen begeistert ans Werk gingen, mussten vorher noch keinen „Papierberg“ besteigen: „Nit long frogn – mochn!“

Die Hauptlast lag bei Andreas Terzer vom AVS Kurtatsch-Margreid und 2. Vorsitzender des AVS-Unterland. 360 Stunden hat er unter anderem für Koordinierung, Besprechungen, Bürokratie und Unterstützersuche. aufgewendet. Insgesamt haben AVS-Mitglieder rund 1000 Arbeitsstunden geleistet; für die Montage selbst wurden Bergführer beauftragt. Durch Beiträge der AVS-Ortsgruppen, Gemeinden, Tourismusvereine, Bezirksgemeinschaft und Sponsoren konnten erst 42.000 der 73.000 Euro Kosten gedeckt werden. Der AVS-Vorsitzende Georg Simeoni, die Bürgermeister von Margreid, Kurtatsch und Kurtinig dankten Terzer und den AVS-Mitgliedern für ihren ehrenamtlichen Einsatz für dieses Aushängeschild des Unterlands. ■

RIEDEL energieeffizientes wohlfühlen

„ Meine gesunde Kühlung für den nächsten heißen Sommer! “






TERLAN: JUBILÄUMSJAHRE ERREICHT SEINEN HÖHEPUNKT

ER Bunt und zugleich feierlich war der Festakt mit dem Festumzug zum Jubiläumsjahr „1100 Jahre Terlan“. Am Erntedanksonntag fanden sich rund 900 Mitwirkende von zahlreichen Vereinen mit prominenten Ehrengästen auf dem Dorfplatz ein, um gemeinsam mit der Terlaner Bevölkerung den Höhepunkt des Jahres 2023 zu begehen. Ein Bergretter schwang sich zum Auftakt mit der Jubiläumsfahne in der Hand vom Kirchturm herab, Bürgermeister Hans Zelger und Landeshauptmann Arno Kompatscher hielten Festreden, Chöre und Musikanten begleiteten die Zeremonie. Und schließlich setzte sich der Festumzug durch das Dorf in Bewegung, dem viele Wochen Vorbereitung vorausgegangen waren und der auch Geschichten aus der Geschichte erzählte. So war Margarete Maultasch ebenso vertreten wie die Knappen des Silberbergwerkes, der heilige Urban als Weinpatron und die traditionellen Schnappviecher. Das goldene Kegelspiel, das der Sage nach irgendwo rund um die Burgruine versteckt ist, wurde nachgestellt, alte Einsatzwagen von Weißem Kreuz und Feuerwehren wurden mitgeführt.

Viel Applaus gab es für eine Feuerwehr-Drehleiter aus dem Jahr 1907, eine Kutsche mit Touristen von anno dazumal und nicht zuletzt für die zwei Dorfältesten, Johanna Giuliani, Jahrgang 1921, und Klara Aster Gratl, Jahrgang 1923. Sie hatten in einem „Festwagele“ Platz genommen.

Den Abschluss fand der Tag auf dem Festplatz, wo unter anderem Jubiläumsmünzen geprägt und Sonderstempel der Post abgeholt werden konnten. ■



^ Terlan hat ausgiebig gefeiert, denn den nächsten Runden gibt es erst in 100 Jahren

Quelle: Hannes Unterhauser





Südtiroler Speck g.g.A.
SÜDTIROL
Speck Alto Adige IGP

Südtiroler Bauernspeck

Weil ich *Geschmack* will.

Alle Hersteller von Bauernspeck auf
speck.it/bauernspeck





frutop
smart protection systems

We protect your fruit & wine farm.

Schlüsselfertige Ausführung:
Unser Schutz kommt aus erster Hand.

frutop
—
Enzenbergweg 14
39018 Terlan – Südtirol – Italien
Tel. +39 0471 06 88 88
frutop.com – info@frutop.com

TRUDEN: NEUERSCHEINUNG ZUM „LÖRGETN“ VORGESTELLT



^ Volles Haus bei der Buchvorstellung zum „Lörgetn“

Quelle: Gemeinde Truden

BF Die Ursprünge des „Lörgetn“ reichen weit in die Vergangenheit zurück, heute beherrschen nur mehr sehr wenige dieses alte Handwerk. Damit das Wissen um das „Pechziehen“ nicht verloren geht, haben die Geschwister Sibylle und Johann Finatzer aus Truden alles Wissenswerte zum Thema zusammengetragen und in einem Buch gesammelt. Die Neuerscheinung wurde unlängst in ihrem Heimatdorf vorgestellt, im Beisein der drei „Lörgetr“ Hansjörg Finatzer aus Truden, Anton Santa aus Radein und Michael Amort aus Altrei. Alle drei sind viele Jahrzehnte lang durch die Lärchenwälder in ihren Heimatorten und der Umgebung gestreift und haben in mühevoller Kleinarbeit das Lärchenterpentin aus den Bäumen geholt. Das Pech wird dabei mit einer Kelle, einem rinnenförmigen, metallischen Löffel, durch mehrere Umdrehungen entnommen und in einen Holzeimer abgestreift. Damit es verarbeitet werden kann, wird es gereinigt, leicht erwärmt und durch einen abschließenden Dekantiervorgang in Terpentin umgewandelt. In ihren „Lörgetr-Geschichten“ erzählten die Protagonisten Wissenswertes, fast Vergessenes rund um ihre Tätigkeit, gewürzt mit Anekdoten, die den Zuhörern so manches Schmunzeln entlockten. ■

MARGREID: FUSSBALL AM TISCH



^ Silja Bernardi und Mihai Turcan erzielten den ersten Platz und sind somit bis zum kommenden Turnier die Calcetto-Meister

Quelle: David Mottes

DM 11 gegen 11, aber doch nur zu viert am Spielfeld. Diese kuriose Konstellation gab es am 14. Oktober in Margreid, als das erste Calcetto-Turnier stattfand. Die Idee dazu hatte der Ausschuss der „Margreider Schnoppviecher“. „Ein solches Turnier gab es im Unterland schon länger nicht mehr“, erklärt der Präsident des Vereins Andrea Sanna. Die örtliche Feuerwehr stellte ihr Gerätehaus den ganzen Tag als Austragungsort für die Tischfußball-Matches zur Verfügung. Insgesamt 24 Paare hatten sich zum Turnier angemeldet. Sie traten an fünf Calcetto-Tischen gegeneinander an. Die Spielerinnen und Spieler waren mit viel Einsatz und Ehrgeiz dabei, doch auch der Spaß kam natürlich nicht zu kurz. Zu Mittag wurde gegrillt und am Abend ließ man den Tag mit einer After Party gesellig ausklingen.

Der Schnoppviecher-Verein wurde im vergangenen Jahr gegründet. Bereits Ende Oktober war er beim Frühschoppen anlässlich des Erntedankfestes aktiv. Dieses Mal suchte man die Zusammenarbeit mit dem Krampusverein. Ein weiteres Beispiel für das gute Miteinander im Dorf zwischen den vielen Vereinen. ■

125 Jahre Innerhofer: Hausmesse und Tag der offenen Tür

PR Am 20. und 21. Oktober wurden bei Innerhofer AG in St. Lorenzen 125 Jahre Firmengeschichte mit einer beeindruckenden Hausmesse und dem Tag der offenen Tür gefeiert.

Die Veranstaltung war ein großer Erfolg und bot den Besuchern eine Fülle an Informationen, Unternehmenseinblicken und Unterhaltungsmöglichkeiten. Innovation wird bei Innerhofe immer großgeschrieben. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stand die Wissensvermittlung. Neben den Ausstellungsbereichen mit über 60 Ausstellern wurde ein abwechslungsreiches Programm angeboten, das Führungen, Vorträge und Präsentationen umfasste.

Die positive Stimmung und das große Interesse von Kunden, Partnern und Besuchern zeigten deutlich, dass die Hausmesse und der Tag der offenen Tür ein großer Erfolg waren.

Die Veranstaltung unterstrich noch einmal Innerhofers partnerschaftliche Beziehung zum Mitarbeiterteam und zu seinen Kunden. ■



UNTERLAND: INTERKULTURELLES WANDERN



^ Menschen aus sieben Ländern nahmen an der Wanderung nach Buchholz teil

Quelle: Amtes für Weiterbildung

DM Unter dem Motto „Berge verbinden“ machte sich Anfang Oktober eine Gruppe von Menschen zu einer gemeinsamen Wanderung von Laag nach Buchholz und Salurn auf. Das Besondere daran: Die Wanderung entlang des Dürerweges war an „einheimische“ und „neue“ Südtiroler gerichtet, mit dem Ziel, sich über die jeweiligen Erfahrungen in den Bergen, in der Natur und im Bereich der Kultur auszutauschen.

15 Personen aus Indien, Tunesien, Albanien, China, Rumänien, Deutschland und natürlich aus Südtirol waren dem Aufruf des Amtes für Weiterbildung und der Sozialgenossenschaft Savera gefolgt. Gestartet wurde am Vormittag in Laag, dann ging es auf der Route, über die einst Albrecht Dürer bei seiner Reise nach Italien gewandert sein soll, nach Buchholz. Dort besuchte die Gruppe den Skulpturengarten der Künstlerin Sieglinde Tatz-Borgogno. „Der Austausch und die Stimmung waren gut“, erzählt Martin Peer vom Amt für Weiterbildung, der die Wanderung begleitete. „Es gab viele Gespräche während der Wanderung und dann auch nach der mitgebrachten Jause im Skulpturengarten. Dort saßen wir im Kreis und jeder und jede erzählte etwas über sich selbst: weshalb er/sie da ist, wie die eigene Verbindung zu den Bergen ist usw.“

Am Ende ging es wieder zurück nach Salurn, wo die Gruppe etwas über die südlichste Gemeinde Südtirols erfuhr. Das Projekt „Berge verbinden – Le montagne uniscono“ des deutschen Amtes für Weiterbildung besteht seit einigen Jahren. Ziel ist es, Weiterbildung generell für Migrant zugänglich(er) zu machen und ihnen Südtirols Natur und Kultur näherzubringen.

Im nächsten Jahr plant das Amt vier, fünf weitere solcher Wanderungen, bei der meist eine kulturelle Einrichtung (z.B. Museum, Schnitzerei) oder eine (Weiter-)Bildungseinrichtung (z.B. Winterschule, Haus der Familie) besucht wird. ■

Zusatzvorsorge für Kinder (und Eltern!)

Die Zusatzrentenfonds der Region, die Partner der Pensplan Centrum AG sind, bieten die Möglichkeit, steuerlich zulasten lebende Personen wie die Kinder oder den Ehepartner als Mitglied einzuschreiben. Das Mitglied, zu dessen Lasten die Person lebt, kann die Höhe und Regelmäßigkeit der Beitragszahlung selbst bestimmen, indem es direkt in den Zusatzrentenfonds einzahlt und diese Beträge in der Steuererklärung angibt. So kann es die Beiträge von der Einkommenssteuer abziehen. Die Beitragszahlung kann unterbrochen, geändert und wiederaufgenommen werden, ohne dass dies dem Zusatzrentenfonds mitgeteilt werden muss.

Vorteil für die Eltern: Die Beiträge, die in einen Zusatzrentenfonds eingezahlt werden, sind bis zu einem Höchstbetrag von 5.164,57 € abziehbar. Die Abziehbarkeit gilt für die Beiträge, die das Mitglied über den Lohnstreifen einzahlt – Arbeitnehmer- und Arbeitgeberbeitrag; die Abfertigung ist von dieser Regelung ausgeschlossen – und die Beiträge, die das Mitglied für zulasten lebende Familienangehörige einzahlt.

Vorteil für die Kinder: Durch die Einschreibung in einen Zusatzrentenfonds spart das Kind mithilfe der Eltern frühzeitig Kapital für die spätere Zusatzrente an. Die Mitgliedschaftsjahre verhelfen dem Kind zu einer günstigeren Besteuerung der Zusatzrente, zur Möglichkeit, im Erwachsenenalter Vorschüsse in Anspruch zu nehmen oder das Bausparmodell zu nutzen und von Kindesbeinen an mögliche Renditen entsprechend der gewählten Investitionslinie zu erzielen.

Beispiel: Martin und Claudio sind beide 1998 geboren. Claudio wird als zulasten lebende Person in einen Zusatzrentenfonds eingeschrieben. Seine Eltern zahlen 10 Jahre lang monatlich 100 € ein. Martin hingegen schreibt sich erst mit Beginn der Arbeitstätigkeit über seinen Arbeitgeber ein.

Beide beginnen Ihre Arbeitstätigkeit im Jahr 2023 und verdienen jährlich 20.000 € brutto. Sowohl Claudio als auch Marco zahlen 100 % ihrer Abfertigung ein, einen Arbeitnehmerbeitrag von 0,55 % und erhalten einen Arbeitgeberbeitrag von 1,55 %. Beide werden laut geltenden Regelungen 2065 in Rente gehen (Quelle: Berechnungstool „Meine Rente“ des Zusatzrentenfonds Laborfonds). Durch den frühzeitigen Beitritt erhält Claudio dann 24 % mehr Zusatzrente als Martin. ■



Mehr Informationen in den Contact-Centern der Pensplan Centrum AG in Bozen und Trient, in einem der 134 Pensplan-Infopoints in der Region oder auf pensplan.com.



Ver(ab)schieden

IN WÜRDE BEGRABEN – DER WUNSCH DER TRAUERFAMILIEN, AUCH WENN DIE ABSCHIEDSRITUALE
IMMER VIELFÄLTIGER WERDEN. HABEN TRADITIONELLE FORMEN AUSGEDIENT?

„Tag für Tag und Schritt für Schritt versuche ich, den Anforderungen gerecht zu werden.“ Mit diesen Worten fasst Dekan Alexander Raich, Pfarrer von Kaltern und Pfarrseelsorger von St. Pauls und Perdonig, seine alltäglichen Herausforderungen rund um Bestattungen zusammen. Dabei geht seine Tätigkeit weit über die Abhaltung des Begräbnisgottesdienstes hinaus. Das gemeinsame Gebet, den Trauergottesdienst sowie die Nähe zu den Angehörigen empfindet er als wichtige und zugleich schönste priesterliche Aufgabe. „Viele Menschen sind dankbar, wenn ich mir rund um einen Todesfall Zeit für sie nehme – für ein Gespräch, für die Trauerfeier und für Worte des Trostes und der Anteilnahme“, so Dekan Alexander Raich.

RITUALE UND BRÄUCHE

Der Verlust eines geliebten Menschen ist immer eine schwierige Situation für die Angehörigen. Trauerrituale geben Hinterbliebenen die Möglichkeit ihren Schmerz auszudrücken und die Erinnerung an den Verstorbenen wach zu halten. Sie sind untrennbar mit der Religion und regionalen Bräuchen verbunden. Manche Rituale variieren sogar von Dorf zu Dorf.

Neben den religiös geprägten Abschiedsformen spielen auch verwaltungstechnische Abläufe eine zentrale Rolle. Dafür sind im Wesentlichen die Meldeämter der jeweiligen Gemeinde zuständig. Die Bestattungsunternehmen bieten hierfür wertvolle Hilfestellun-

gen und übernehmen einen großen Teil der Organisation. Nach der Erstellung des Sterbeaktes wird zwischen der traditionellen Erdbestattung oder der Feuerbestattung gewählt. In den letzten Jahren ist ein unübersehbarer Trend in Richtung der Einäscherungen erkennbar. Dieser ergibt sich einerseits wegen des Platzmangels auf den Friedhöfen, andererseits wegen der Einhaltung der mindestens zehnjährigen Totenruhe. Bevor erneut ein Leichnam in einem Grab erdbestattet wird, muss diese Frist verstreichen. Die Urne kann entweder in einem Erdgrab oder einer Urnennische beigesetzt werden. Nach neueren Bestimmungen gibt es auch die Möglichkeit, die Urne zu Hause aufzubewahren. Ebenso kann die Asche an einem von der Gemeinde ausgewiesenen Platz verstreut werden. Dafür ist der ausdrückliche Wunsch des Verstorbenen erforderlich. Letztere Formen werden in unserem Bezirk noch sehr selten angewandt. Damit bleibt der Friedhof bis dato noch immer der zentrale Erinnerungsort für unsere Verstorbenen.

TRADITIONELLE VERABSCHIEDUNG

„Allgemein wird noch sehr viel Wert auf einen schön gepflegten Friedhof mit frisch bepflanzten Gräbern und brennenden Kerzen gelegt“, so beschreibt die zuständige Referentin der Gemeinde Kaltern Gertraud Morandell die derzeitige Situation. Gleichzeitig gibt sie zu bedenken, dass der Platz auf dem Kalterer Friedhof begrenzt ist und bereits eine Erweiterung der Urnennischen

angedacht wird. Gertraud Morandell weiß aus Erfahrung, dass in Kaltern die traditionelle Verabschiedung in der Kirche mit anschließendem Trauerzug durch die Gassen des Dorfes immer noch bevorzugt wird, unabhängig davon, ob der Verstorbene erdbestattet oder eingäschert wird.

Die christlich geprägten Abschiedsformen sind noch immer stark mit der Kultur unseres Landes verbunden. Vereinzelt verzichten die Hinterbliebenen jedoch auf den Dienst der Kirchen. In diesen Fällen gibt es die Möglichkeit, den Verstorbenen ohne kirchliche Zeremonie im privaten Rahmen zu verabschieden. Allgemein lässt sich erkennen, dass die Veränderungen innerhalb der Gesellschaft vermehrt auch in den Bestattungsformen zum Ausdruck kommen.

PRIESTER UND LAIEN

„Auch wenn sich die Gesellschaft sehr und schnell wandelt, haben immer noch Menschen Bedürfnis nach einer christlichen Verabschiedung“, so Dekan Alexander Raich. Zudem weist er darauf hin, dass aufgrund des zunehmenden Priestermangels in Zukunft sicherlich verstärkt auch Laien Beerdigungen abhalten werden. Bereits seit Jahren sind in den Pfarrgemeinden viele Laien im Bereich der Trauerpastoral aktiv, unter anderem bei der Gestaltung von Seelenrosenkränzen. Außerdem hat die Diözese eine

Ausbildung für Urnenbestattungen angeboten. Auch in unserem Bezirk wurde diese von Laien wahrgenommen und heute erfolgt im Falle von Feuerbestattungen zu einem späteren Zeitpunkt nach der Verabschiedung in der Kirche eine Urnenbeisetzung auf dem Friedhof.

Ein nächster Schritt ist die Ausbildung zur Leitung von Beerdigungen. Klemens Peer aus Kurtatsch nimmt diese Aufgabe bereits wahr. Mit Herbst dieses Jahres startet ein zweijähriger Lehrgang an der Theologischen Hochschule in Brixen. Monika Kofler, ehrenamtliche Mitarbeiterin in der Pfarrei Tramin, nimmt unter anderen daran teil. „Ich möchte den trauernden Familienangehörigen zur Seite stehen, Wege und Möglichkeiten aufzeigen mit der Trauer umzugehen und die Verabschiedung aktiv mitzugestalten“, so ihre Motivation für die angehende Ausbildung.

Es wird auch weiterhin notwendig sein, dass es Menschen gibt, die sich in der Trauerbegleitung engagieren, damit Hinterbliebene sich angesprochen und nicht alleingelassen fühlen. Traditionelle Formen werden immer noch wertgeschätzt, müssen sich jedoch an den Zeichen der Zeit orientieren. ■

”

DIE TRÖSTENDEN RITUALE DER KIRCHE IN DER SPRACHE UNSERER ZEIT ERSCHLIESSEN.

Monika Kofler

“

ANTON ANDERLAN

anton.anderlan@dieweinstrasse.bz



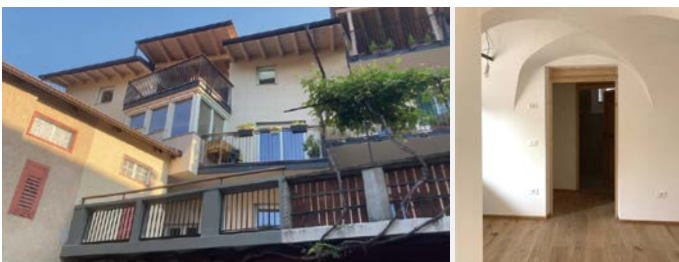

IMMO JOHANNA
Immobilien Vermittlung & Beratung

ZU VERKAUFEN



Kurtatsch: Innovativ, modern, sonnig! Neue geräumige 3- und 4-Zimmerwohnungen mit großen Gärten oder großzügigen Südterrassen, Geothermie und Fotovoltaik, Klimahaus A Natur

Salurn: Großzügige freie neuwertige 3-Zimmerwohnung mit Küche in zentraler ruhiger Lage, 82 m² netto, 3 Balkone, 2. Stock mit Aufzug, E.Kl. C., frei ab Jänner 2024, 340.000 € inkl. Garage – auch als Investition geeignet



Kaltern: Historisch und modern wohnen! Generalsanierte geräumige Zweizimmerwohnung mit 23 m² Sonnenterrasse, 2 Bäder, autonom. Heizung, privater Kamin, Klimahaus B, 91 m², 410.000 €, Steuerguthaben von 40.000 €, auch als Investition/Feriedomizil geeignet oder als Mietkauf!

Die Agentur am Brunnen!

Neumarkt, Untere Lauben
A.-Hofer-Str. 44

Johanna Mayr

Tel. 389 0523660

www.immojohanna.com



Kaltern: Helle, gepflegte 3-Zimmerwohnung mit Wohnküche, 74 m² netto, mit intern direkt verbundenem 55 m² großem Studio/Hobbyraum, E.Kl. G, 410.000 €, auch als Investition geeignet

Neumarkt: Zentral, autonom und frei! Neue, luxuriös ausgeführte Einfamilienvilla mit Garten und Terrasse, Garage, Klimahaus A – Infos im Büro

Neumarkt/Vill: Sonnenhelle ruhig gelegene Haushälfte mit großem Balkon und Südgarten sowie im Erdgeschoss Büroraum mit WC und eigenem Zugang, 190 m², autonom, E.Kl. F, 500.000 €

Neumarkt - Anlageobjekt: 3-Zimmermansardenwohnung mit Terrasse und Balkon, Garage und Parkplatz, mit begrenztem Fruchtgenussrecht, E.Kl. in Ausarbeitung

WOHNUNG ZU VERMIETEN

Kurtatsch/Penon: Ruhe, Aussicht, im Grünen! Neue hochwertig ausgeführte Vierzimmerwohnung mit großer Panoramaterrasse – privates Wohnhaus – konventioniert, E.Kl. A



Margreid: Gepflegte vollmöblierte 2-Zimmerwohnung mit sep. Küche, Garage sowie neuwertige lichtdurchflutete 3-Zimmerwohnung mit Panoramaterrasse, Garagenstellplatz, E.Kl. C, konventioniert

Salurn: Vollmöblierte 3-Zimmermansardenwohnung mit Balkone, überdachtem Parkplatz, autonome Heizung, E.Kl. in Ausarbeitung, frei ab Jänner 2024

„Ich begleite Menschen in einer Ausnahmesituation“

EINE BEGRÄBNISFEIER VORZUBEREITEN UND ZU LEITEN, ERFORDERT VIEL SENSIBILITÄT UND EINFÜHLUNGSVERMÖGEN. FÜR DEN BEGRÄBNISLEITER KLEMENS PEER AUS KURTATSCH IST ES EINE ERFÜLLENDE AUFGABE.

Edith Runer



~ Klemens Peer aus Kurtatsch ist Biobauer und ehrenamtlich Leiter von Wort-Gottes- und Begräbnisfeiern

Quelle: Edith Runer

Die Weinstraße: Was unterscheidet eine Begräbnisfeier mit einem Priester von einer Beerdigung, die Sie als Laie leiten?

Klemens Peer: Wie bei Wort-Gottes-Feiern entfallen die Eucharistie, also die Wandlung von Brot und Wein, und die Ausgabe der Kommunion. Ansonsten ist der Ablauf derselbe.

In welchen Fällen kommen Sie zum Einsatz?

Immer dann, wenn unser Pfarrer mich darum bittet. Generell schaffen es viele Pfarrer zeitlich kaum mehr, alle Beerdigungen wahrzunehmen und sind meiner Erfahrung nach dankbar, dass sie von Kollegen, aber auch von uns Laien unterstützt werden. Die Seelsorgeeinheit Tramin, in der ich tätig bin, umfasst beispielsweise sieben Pfarrgemeinden, für die an Wochentagen ein einziger Pfarrer zuständig ist.

Sind Sie für diesen Dienst ausgebildet worden?

Ja, im Zuge eines Pilotprojekts, das die Diözese 2020/2021 angesichts des Pries-

termangels gestartet hat, haben mehrere Leiter von Wort-Gottes-Feiern aus ganz Südtirol die Zusatzausbildung zu Leitern von Begräbnissen absolviert. Nach einem Aufnahmegespräch, bei dem einige Voraussetzungen geprüft wurden, durfte ich an der zweijährigen Ausbildung an der Philosophisch-Theologischen Hochschule im Priesterseminar in Brixen teilnehmen.

Was hat Sie dazu motiviert, Gottesdienste und Beerdigungen zu leiten?

Mein Vater war Begräbnislader – so nennt man bei uns die Person, die die Sargträger organisiert – und hat mich in jungen Jahren als Träger engagiert. Später übernahm ich selbst die Aufgabe des Begräbnisladers, war zudem im Pfarrgemeinderat und habe mich immer mehr für theologische Fragen interessiert und auch kritisch damit auseinandergesetzt. Deshalb ging es mir bei der Ausbildung zunächst um den Inhalt, weniger um das Ehrenamt.

Wie bereiten Sie eine Begräbnisfeier vor?

Das Wichtigste ist das Trauergespräch

mit den Angehörigen vor der Beerdigung. Da geht es zum einen um die Gestaltung der Feier, aber noch mehr um das Auffangen der Menschen in einer Ausnahmesituation, unabhängig davon, ob sie tiefgläubig sind oder seit Jahren keinen Gottesdienst mehr besucht haben. Anspruchsvoll ist auch die Vorbereitung der Ansprache.

Was erfüllt Sie an Ihrer Aufgabe?

Die Dankbarkeit, die mir entgegengebracht wird. Die Menschen lassen einen spüren, dass sie in einer schwierigen Situation begleitet und nicht abgefertigt worden sind.

Werden Sie für den Dienst bezahlt?

Mein Engagement gilt den Menschen und ist in diesem Sinne nicht veräußerlich. In dem Moment, in dem diese Tätigkeit einen Tarif bekommt, verliert sie an spiritueller Tiefe. Wenn jemand aus Dankbarkeit ein Trinkgeld geben möchte, liegt das in seiner persönlichen Entscheidung. ■



**FRAUEN
HELFEN
FRAUEN
BOZEN**

www.fhfbozen.it

Anlaufstelle für Frauen in Südtirol ...

... in persönlichen Krisen

... in sozialen, rechtlichen
und wirtschaftlichen Fragen

... in Familien- und Partnerschaftskonflikten



Bozen, Dr.-Streiter-Gasse 1/B · Tel. 0471 973 399 · info@fhfbozen.it · MO–FR 9–12 Uhr · beratung@fhfbozen.it

Der Alltag mit dem Tod

HANNES LARCHER IST BESTATTER UND SIEHT DEN TOD ALS TEIL SEINES LEBENS. BEREITS IM KINDESALTER BEGEGNETE ER SEINER ERSTEN LEICHE, HEUTE BEGLEITET ER MENSCHEN EINFÜHLSAM DURCH IHRE TRAUER.

Sabine Kaufmann



~ Hannes Larcher liebt seine Arbeit und begleitet Trauernde mit aufrichtiger Empathie

Quelle: Sabine Kaufmann

Die Weinstraße: Wie wird man Bestatter?

Hannes Larcher: Schon von klein auf waren Beerdigungen ein fester Bestandteil meines Lebens. Mein Vater arbeitete bereits als Bestatter, und mein Bruder und ich haben oft neben dem Leichenwagen, der im Hof stand, gespielt.

Braucht es eine spezielle Ausbildung?

In Italien gibt es keine vorgeschriebene Ausbildung, und das Berufsbild des Bestatters ist nicht genau festgelegt. Im Grunde könnte jeder, der eine Lizenz erhält, Bestatter werden.

Welche Eigenschaften muss man für diesen Beruf mitbringen?

Die Herausforderung besteht darin, ein professionelles Auftreten beizubehalten und gleichzeitig Mitgefühl zu zeigen, ohne dabei die notwendige Distanz zu verlieren.

Berührungsängste mit dem Tod?

Eigentlich nicht. Der Tod selbst war für mich nie etwas Furchterregendes. Meine Mutter erzählte mir, dass ich bei meiner ersten Begegnung mit einer Leiche gefragt habe, ob der Verstorbene wirklich tot ist oder nur schläft.

Sie arbeiten im Familienbetrieb. Wie hat sich die Arbeit in den letzten 30 Jahren verändert?

Früher ging es hauptsächlich darum, Säрге zu verkaufen und Beerdigungen zu organisieren. Heute bieten wir ein umfassendes Paket an Dienstleistungen an, das von der Abholung bis zur Beisetzung, von Blumen bis zu Sterbebildern, von der Todesanzeige bis zur Einäscherung umfasst.

Wie sieht eine klassische Beerdigung aus?

Im Überetsch überwiegen nach wie vor Erdbestattungen, die traditionell mit einem Gottesdienst und einem Leichenzug verbunden sind. In den letzten Jahren hat jedoch die Anzahl der Feuerbestattungen zugenommen, die mittlerweile fast 45 % ausmachen.

Ist der Ablauf bei jeder Trauerfeier gleich?

Nein, die Abläufe variieren je nach Gemeinde oder Friedhof. In St. Michael, Frangart und Kaltern betreuen wir die Beerdigung bis zum Zeitpunkt, an dem der Sarg oder die Urne ins Grab gelegt wird. In St. Pauls, Perdonig und Girlan hingegen begleiten wir den Verstorbenen bis zur Kirche, und die weitere Trauerfeier wird von der Pfarrgemeinde organisiert.

Darf man die Asche im Überetsch verstreuen?

Ja, seit einigen Jahren gibt es neue Vorschriften, die bestimmte ausgewiesene Plätze vorsehen. Einige Friedhöfe haben bereits solche Flächen, und es gibt beispielsweise Plätze in Altenburg und bei Matschatsch.

Worauf muss man dabei achten?

Es ist wichtig, dass der Verstorbene zu Lebzeiten festlegt, dass seine Asche verstreut wird. Eine gute Möglichkeit dazu ist die Mitgliedschaft bei der Vereinigung Funeras, wo man sich kostenlos registrieren kann und somit sicherstellt, dass die Einäscherung der sterblichen Überreste gewünscht wird.

Was kostet eine Beerdigung?

Eine traditionelle Beerdigung ist meist etwas günstiger als eine Feuerbestattung, da dort noch ca. 500 Euro für die Einäscherung dazu kommen. Die Kosten können bis zu 4.000 € betragen. ■

Schenken Sie Genuss!

Süße Geschenkideen in verschiedenen Größen für besondere Anlässe in allen Preisklassen

Oberhöller

FINEST GOURMET CHOCOLATE



Handwerkerzone 4 Sarntal
Tel. 0471622016 | info@oberhoeller.com
www.oberhoeller.com



Kontaktieren Sie uns für Ihr individuelles Schokoladenpaket.

NACHGEFRAGT

Wie würden Sie sich Ihr Begräbnis vorstellen?

”



Edith Unterfrauner, Nals

Mein Begräbnis soll nicht traurig werden, eher stelle ich mir ein schönes Fest vor. Ich möchte zu Hause aufgebahrt werden, wo meine Lieben im Gebet von mir Abschied nehmen können. Mit Blumen, Fotos, Kerzen und einen Gospelchor. Meine Nachbarn sollen meinen naturbelassenen Holz-sarg von zuhause bis zur Kirche tragen.

”



Martin Dadò, Eppan

Während einer Bergtour sind mir folgende Gedanken durch den Kopf gegangen. Ich kann mir eine Einäscherung ohne Gottesdienst vorstellen und wünsche mir, dass engste Freunde und Verwandte sich an einem besonderen Kraftort treffen und dort meine Asche im Bach verstreuen, damit sie in die Welt getragen wird.

”

Miriam Devalier, Tramin

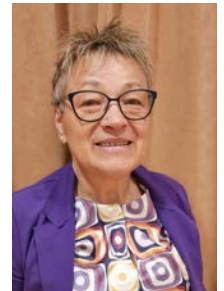
Eine klassische Beerdigungsfeier könnte ich mir gut vorstellen, allerdings nicht mit so viel negativen Texten über Sünde und Leid. Viel Musik, wenig Texte und viele hoffnungsvolle Botschaften für die Hinterbliebenen, das wäre mir lieber.



”

Marianna Ulm, Montan

Eine traditionelle Beerdigungsfeier mit Messe und Prozession zum Friedhof, einfach und würdevoll, das würde ich mir wünschen, mit schönen Gedanken, kraftvollen Liedern und Gebeten.



”



Maria Weger, Kaltern

Ich möchte nach meinem Ableben keine bleibende Stätte. Daher steht für mich eine Einäscherung außer Frage. Schön wäre es, wenn meine Asche in der Luft ausgestreut würde, am liebsten wäre es mir auf dem Roen.

”



Sigrid Lunger, Kaltern

Bislang habe ich mir noch keine Gedanken dazu gemacht, da ich den Gedanken an den Tod wie die meisten Menschen meide. Dennoch ist es mir von Bedeutung, dass die Zeremonie schlicht und würdevoll ist, sodass meine Freunde und Familie in der Lage sind, in liebevoller Erinnerung an mein Leben Abschied zu nehmen.

**HAUSTÜREN
FEDERER**
seit 1927
Türen für's Leben

**NEUE MASSSTÄBE
IN SICHERHEIT, SCHALLSCHUTZ
WÄRMESCHUTZ UND DESIGN**

**Die Nummer 1 für Neubauten
und Renovierungsarbeiten**

**SICHERHEIT
für Ihr
Zuhause**

FEDERER HAUSTÜREN & CO. OHG - Snc
I-39040 Lajen - Laion (BZ) | St.Peter 12/A S.Pietro
Tel. +39 0471 655673 | info@federer-tueren.com
www.federer-tueren.com

**Die best getestete Haustür Südtirols laut
CE - Zertifizierung**

**Zusätzliches Lieferprogramm:
Innen- und Brandschutztüren**

**HOLZ-ALU DECOR HAUSTÜREN
NIE WIEDER STREICHEN!**

**Klimahaus
STANDARD**

**FEDERER
PELLETS**
WWW.FEDERER-PELLETS.COM

**100%
SÜDTIROL**

Hersteller
Produktore

Lieferant
Fornitore

**Einzigiger Pelletshersteller
in Südtirol mit Direktverkauf**

Energie aus heimischen Wäldern die nachwächst

FEDERER PELLETS GMBH - SRL
Pontives, Klingelschmid | Grödnertal - Val Gardena
I-39040 Kastelruth - Castelrotto | St.Michael 53/2 S.Michele
Tel. - Fax +39 0471 786226 | info@federer-pellets.com
www.federer-pellets.com



HEISSES EISEN

A gmahnte Wies'

NEIN, DER NACHFOLGENDE INHALT BEZIEHT SICH NICHT AUF DAS EHEMALIGE BEINAHE-MONOPOL DER PARTEI BEI WAHLEN.

Es geht auch nicht um die in Südtirol beliebten Handmähwettbewerbe, bei denen, hätten im Oktober welche stattgefunden, wahrscheinlich Politiker aller Couleur aufgetreten wären. Auch solche, die das bäuerliche Handwerk nicht, den Stallgeruch aber sehr wohl von ihrer politischen Tätigkeit kennen.

Aber schweifen wir nicht weiter ab und lüften das Geheimnis: Es geht um Süßigkeiten! Was haben nun Süßigkeiten mit dem demokratischsten aller Instrumente zu tun, werden Sie sich fragen. Eben gar nichts, denn die Folgen davon sind häufig eher bitter. Und dabei liegt zurzeit Süßes in aller Munde, und zwar gar nicht nur im übertragenen Sinn.

DAS SÜDTIROLER BETTHUPFERL IST DA!

Südtirols Konditoren haben die erste echte Südtiroler Praline geschaffen. Es war, glaubt man der Presseaussendung, höchste Zeit, denn man hat lange darauf gewartet. Ich könnte mich zwar nicht daran erinnern, aber egal. Auch Presseemails sind eben geduldig, nicht nur Papier.

Aber was ist eigentlich eine Praline und wie kommt sie zu ihrem Namen? Einen Schokoladeanteil von wenigstens 25 Prozent muss sie haben und mundgerecht muss sie sein. Mit dem urtypischen Südtiroler Apfelstrudel kriegt man das auch wirklich schwer hin. Erfunden haben soll sie der Koch des

französischen Edelmanns und Ministers Ludwig des XIV. César de Choiseul, Comte de Plessis-Praslin, und weil man das nasal „Pralä“ ausspricht, wissen wir nun Bescheid. Nach Mandeln und Zucker soll sie geschmeckt haben, die erste Praline. Langweilig. Die Südtiroler Konditoren haben sich da etwas Kreativeres einfallen lassen. Nachdem Apfelstrudel und Schwarzwälder-Kirsch ja mittlerweile out sind. Die erste Südtiroler Praline soll nach frisch gemähter Wiese schmecken – hoffentlich bevor die Kühe darauf gegrast haben. Hier bekommt der Ausspruch „ins Gras beißen“ eine völlig andere Note! „Dololine“, so heißt die Kreation, ein Kunstwort aus Dolomiten und Praline. Wieso eigentlich nicht „Praliten“? Damit hätte jeder Werbeguru assoziative Reime gestalten können, die zwar anrühige Formen angenommen, aber sich in den Köpfen festgesetzt hätten. So wie beim aus der Polonäse Blankenese* bekannten Erwin und den großen Schritten...

Was macht nun diese Praline so südtirolerisch? Hauptzutaten der genormten Süßigkeit müssen, bei aller künstlerischer Freiheit, Bergwiesenkräuter und Südtiroler Sahne sein. Weil Heu nicht nur in der Viehzucht Anwendung findet, sondern auch sonst im Trend ist. In Südtirol besonders im Hinblick auf Geld.

JEDEM SEINE WIESE

Dass man Speck und Käse mit Heu verfeinert, ist ein alter Hut, aber dass sich nach dem Haar in der Suppe, jetzt auch der Grashalm in der Schokolade finden lässt, ist zumindest überraschend.

Geht es nach dem lokalen Konditorhandwerk, soll die Dololine ein „Must have“ unter den Mitbringseln werden, irgendwie die Südtiroler Mozartkugel. Keiner verlässt Salzburg ohne Mozartkugel, keiner Südtirol ohne Bergwiese in Happenform! Wobei, Mozartkugel klingt poetisch verspielt, wie eben Mozart war. Unabhängig von der Tatsache, dass Dololine eine Marke von Alu-Profilen eines indischen Herstellers mit Sitz in Bangalore ist, denkt man bei Dololine unwillkürlich an Medizin, genauer an ein Medikament gegen Schmerzen. Aber vielleicht will man ja die Apotheken als Absatzkanal gewinnen. Man stelle sich das marktlückenfüllende Angebot vor: Dololine mit Kamille und Baldrian zur Beruhigung (macht bei einem Betthupferl auch Sinn), Dololine mit Sennesblättern bei Verstopfung. Und vielleicht Mary Poppins als Testimonial, die singt „Wenn ein Löffelchen voll Zucker, bittere Medizin versüßt...“. Dann könnte man jedenfalls auch stolze Preise für das Heupappele verlangen und rechtfertigen. Solange, bis Gras darüber gewachsen ist. ■

*Deutscher Schlager von Gottlieb Wendehals aus den 80ern



WORK PLUS

PARTNER AM WERK

- + HAUS ++++
- + VILLA ++++
- + APARTMENT ++++

sanieren . bauen . leben
10 Handwerksbetriebe
1 Ansprechpartner

www.workplus.biz



Quelle: VHS

Plädoyer für lebenslanges Lernen

OSWALD ROGGER HAT SÜDTIROLS WEITERBILDUNGSLANDSCHAFT MASSGEBLICH MITGESTALTET. FÜR SEINEN KULTURELLEN EHRENAMTLICHEN EINSATZ WURDE ER HEUER MIT DEM VERDIENSTKREUZ DES LANDES TIROL GEEHRT.

Ruhig, besonnen, interessiert, kreativ, charmant und neugierig – das sind nur einige der Eigenschaften, die Oswald Rogger auszeichnen. Über zwei Jahrzehnte hinweg war Oswald Rogger Präsident der Volkshochschule Südtirol, zeitweise hatte er auch die Geschäftsleitung inne. Viele Kurse wurden auf seine Ideen hin ins Leben gerufen, wie das Weinseminar. „Wir haben zuhause einen kleinen Weinberg und ich wollte selbst gerne Wein einkellern, hatte jedoch so gar keine Ahnung, wie das geht. Das Wissen dazu habe ich mir dann über einen Weiterbildungskurs geholt, den ich kurzerhand selbst organisiert habe.“ Diese Idee erwies sich als Volltreffer, das Weinseminar findet bereits seit 25 Jahren statt. Sein feines Gespür für die Bildungsbedürfnisse der Südtiroler, hat er sich auch nach dem Ruhestand bewahrt. Seit über 30 Jahren leitet er bis heute die Urania Kaltern. „Es wird auch hier langsam Zeit die Verantwortung abzugeben und mehr Zeit für die Familie und meine vielen Hobbies zu haben“, schmunzelt der 3-fache Opa. Der 73-Jährige hat einen gut gefüllten Terminkalender, und das aus gutem Grund, denn Oswald ist ein höchst interessierter und kulturell engagierter Mann. Rückblickend auf seine Tätigkeit meint Rogger, dass sich die Weiterbildung doch sehr verändert hat, vor allem die Methodik, wie die zahlreichen Onlineformate

”

EIN LEBEN LANG OFFEN SEIN FÜR
NEUES, INTERESSIERT BLEIBEN MIT
DER FREUDE AM ENTDECKEN.

zeigen. Generell findet er, dass in Südtirol viel in Weiterbildung investiert wird, und das ist gut so. Trotzdem spart er nicht mit Kritik: „Es gibt unlautere Konkurrenz, die Förderungen erhalten, Kurse zu Dumpingpreisen anbieten und den Bildungseinrichtungen Geld wegnehmen“. Für die Zukunft wünscht sich Rogger, dass die öffentliche Verwaltung die Bildungseinrichtungen auch mehr als Partner sieht. Als Beispiel nennt er die Nachhaltigkeitstage:

„Die heimischen Bildungsanbieter blieben außen vor. Mit Sicherheit hätten diese auch nachhaltige, sicher günstigere und zeitlich aufgeteilte Projekte im ganzen Land planen können“.

VON DER EDV ZUR WEITERBILDUNG

Nach dem Besuch des Klassischen Gymnasium hat sich der junge Oswald trotz ausgezeichneten Schulnoten in Griechisch und Latein für ein technisches Studium entschieden. Seine ersten Schultage erwiesen sich als äußerst ernüchternd: Die Erkenntnis traf ihn wie ein Schock: Um es mit den Worten Sokrates auszudrücken: „Ich weiß, dass ich nichts weiß“, und lacht. Kurz hat er an seinem Selbstvertrauen gezweifelt. Trotzdem hat Oswald Rogger eine beispielhafte Karriere als Informatiker gemacht. Nach Auslandsjahren verschlug es ihn ins Bankenwesen. Zuerst bei der Volksbank und dann beim Raiffeisenverband.

“



~ Oswald Rogger mit seiner Nachfolgerin Angelika Mayr Fischnaller aus Brixen

Quelle: VHS

Unter seiner Leitung wurden unter anderem neue Firmen wie Raiffeisen Online und RUN AG – aus denen später die Konverto hervorgegangen ist – auf den Weg gebracht werden.

REISEN, KULTUR UND MUSIK

Im Alter von achtzehn Jahren entfachte Oswald Roggers leidenschaftliche Liebe zur klassischen Gitarre. Obwohl er das Spielen längst aufgegeben hat, ist seine Begeisterung für Musik ungebrochen. Seit 2011 ist er Vorsitzender des Vereins „Forum Musik“ in Kaltern und organisiert jedes Jahr an die fünfzehn Konzerte. Darunter mehrere Orgelkonzerte, die unter dem Namen „Orgelherbst“ bekannt sind. „Es ist jedes Jahr eine große Herausforderung, neue Künstler zu gewinnen“, bemerkt er. Doch nicht nur als Organisator, sondern auch als Sänger zeigt sich Oswald. Als „Bass-Aushilfe“ begonnen, gehört das wöchentliche getragene Jodeln gemeinsam mit seiner Frau Erna und den Springeth-Schwestern Martina und Johanna zu seinem Leben. Rogger war auch der Ideengeber des vor einem Jahr gegründeten Opernclubs in der VHS, für den er bereits fünf Opernreisen auf die Beine stellte und auch begleitete. Zudem plant er mit Leo Andergassen zweimal im Jahr gemeinsame Kulturreisen. Dass auf Organisator Oswald Verlass ist, hat sich inzwischen herumgesprochen. Seine bestens organisierten Radreisen zu den schönsten Orten in Europa sind begehrt. Während seine Frau Erna das E-Bike bevorzugt, setzt Oswald nach wie vor auf Muskelkraft. Oswald findet, dass Fahrradfahren die schönste Art zu Reisen ist.

NICHTS IST SELBSTVERSTÄNDLICH

Die ersten sieben Lebensjahre verbrachte Oswald Rogger in Aldein, bevor er mit seinen Eltern nach Kaltern zog. Eine Kindheitserinnerung ist ihm noch immer sehr lebendig. Im Alter von fünf Jahren musste er zum Augenarzt nach Bozen.

”

ICH WAR EIN ATYPISCHER PRÄSIDENT.
ICH HABE VIEL MITGEMISCHT UND
MITGESTALTET.

“

„Frühmorgens bin ich mit meiner Mutter zu Fuß die 1.000 Höhenmeter hinunter nach Branzoll, von dort mit dem Zug nach Bozen und abends dann die 1.000 Höhenmeter wieder zu Fuß zurück“. Heute muss er nicht mehr so weit zum Augenarzt gehen, eine Tochter ist Augenärztin. Oswalds Leben spiegelt auch seine innere Haltung wider. „Ich kann mir nicht vorstellen, dass mir jemals langweilig wird. Man sollte im Laufe seines Lebens stets offen für Neues bleiben und frühzeitig lernen seine Interessen zu vertiefen. Dies wünsche ich mir selbst und allen, die älter werden. Denn es ist genau das, was das Altern zu einer wundervollen und lebenswerten Erfahrung macht“.

Sabine Kaufmann

sabine.kaufmann@dieweinstrasse.bz




SPUNTLOCH
DINE & WINE
by Florian Kritzingler

**Fein essen und gut trinken
im Kultlokal Spuntloch in Kaltern**

•
Weihnachts- und Betriebsfeiern, exklusive Events, Geburtstagsfeste, Jahrgangstreffen

•
Im Januar und Februar kulinarische Events, Galadinner mit Wine&Dine

•
Ab November Winteröffnungszeiten: Samstag mittags und abends geöffnet

•
Reservierungen:
Tel. +39 0471 163 2988 - info@spuntloch.it

Restaurant Spuntloch - Goldgasse 35 - 39052 Kaltern



WAS IST LOS im November?

FR
03

KINO

- › **The Lost King**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Dogman**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA
04

EVENT

- › **Weinklänge an der Südtiroler Weinstraße – Wein ist mein ganzes Herz**
17.00 - 19.00 Uhr | Ansitz Windegg
- › **Michelangeli Konzert der Piano Academy Eppan**
19.00 Uhr | Kultursaal Eppan

KINO

- › **Paw Patrol – Der Mighty Kinofilm**
15.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **The Lost King**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Dogman**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
05

EVENT

- › **Weinklänge an der Südtiroler Weinstraße – Schloss Freudenstein**
17.00 - 19.00 Uhr | Schloss Freudenstein

MUSIK

- › **Pauls Sakral – Zum Tanz, zum Tanze reiht euch ein**
18.00 Uhr | Pfarrkirche St. Michael

DI
07

KINO

- › **Paw Patrol – Der Mighty Kinofilm**
15.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Dogman**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **The Lost King**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

DO
09

KINO

- › **Der Taucher**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

FR
10

KINO

- › **Die einfachen Dinge**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Il piú bel secolo della mia vita**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA
11

EVENT

- › **Martini Kirchtag mit trad. Gänselauf, „Ganslessen“ und Markt**
16.00 Uhr | St. Martinsplatz – Kurtinig

KINO

- › **Il piú bel secolo della mia vita**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Die einfachen Dinge**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
12

KINO

- › **Die einfachen Dinge**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Il piú bel secolo della mia vita**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

DI
14

KINO

- › **Asteroid City (it.)**
20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

MI
15

MUSIK

- › **Arcadi Volodos – ein „Magier des Klaviers“**
20.00 Uhr | Kultursaal Eppan

DO
16

KINO

- › **She Chef**
Herbert Hintner erzählt anschließend über die Welt des Kochens
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

FR
17

KINO

- › **Anselm – Das Rauschen der Zeit (3D)**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Das Nonnenrennen**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA
18

MARKT

- › **Kunsthandwerkmarkt**
10.00 bis 18.00 Uhr | Ausstellungssaal Pfatten

KINO

- › **Kannawoniwasein!**
15.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Anselm – Das Rauschen der Zeit (3D)**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Das Nonnenrennen**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
19

MARKT

- › **Kunsthandwerkmarkt**
10.00 bis 18.00 Uhr | Ausstellungssaal Pfatten

KINO

- › **Kannawoniwasein!**
15.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Das Nonnenrennen**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern

Von die Bam follt iaz es Lab
Erinnert ins, olls isch vergänglich
Und gonz egal an wos man glab
Bewusst isch man sich net hinlänglich
Dass stott oll no mehr, Zufriedenheit
Isch sicherlich es schianschte Kleid.



TIRGGTSCHILLER

THEATER

- › **Anselm – Das Rauschen der Zeit (3D)**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

DI
21

KINO

- › **Oppenheimer**
20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

FR
24

KINO

- › **Fearless Flyers – Fliegen für Anfänger**
17.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Anatomie eines Falls**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SA
25

EVENT

- › **Kathrini Kirchtig der FFW Mitterdorf**
09.00 Uhr | Mitterdorf/Kaltern

MARKT

- › **Kathrinimarkt in Tramin**
08.00 Uhr | Weindorf Tramin

KINO

- › **Fearless Flyers – Fliegen für Anfänger**
17.30 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Anatomie eines Falls**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

SO
26

MARKT

- › **„Kunis“ Flohmarkt**
08.00 Uhr | Terlan, Parkplatz beim Haus des Apfels

KINO

- › **Anatomie eines Falls**
17.00 Uhr | Filmtreff Kaltern
- › **Fearless Flyers – Fliegen für Anfänger**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

DI
28

KINO

- › **Killers of the Flower Moon**
20.00 Uhr | Ballhaus Neumarkt

DO
30

MARKT

- › **Andreasmarkt**
08.00 Uhr | Salurn

KINO

- › **Saeben – Regisseurinnen zu Gast**
20.00 Uhr | Filmtreff Kaltern

Heimatbühne Auer

Hollywood, wir kommen

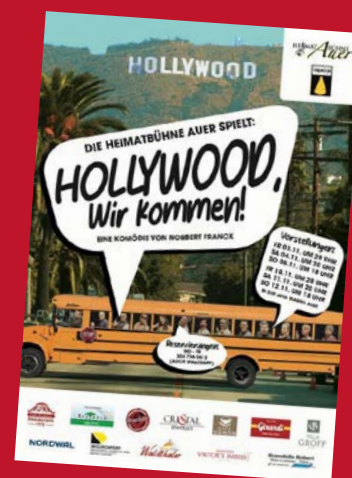
Die Heimatbühne Auer zeigt eine flotte Komödie über Starruhm, Reichtum und Irrtum, eine Adaption des Stücks „Wer will denn schon nach Hollywood?“ von Norbert Franck. Das Stück spielt in Auer: Ein Brief aus Amerika bringt das ganze Dorf gehörig durcheinander. Hollywood Pictures will die Amateurschauspieler der Heimatbühne engagieren! Als sich das im Ort herumspricht, träumen alle von Ruhm und Reichtum im Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Zwar wird bald klar, dass es sich um einen fatalen Irrtum handelt. Die Bewohner von Auer aber sind längst so besessen von der Vorstellung, im Rampenlicht zu stehen, dass sie die Wahrheit nicht mehr akzeptieren wollen. Dem nicht genug bringt dann das Erscheinen eines amerikanischen Regisseurs die Sache auch noch so richtig ins Rollen. Wie soll man das denn noch aufhalten?

Autor: Norbert Franck | **Regie:** Christian Mair | **Ort:** Aula Magna Auer

FR 03.11., SA 04.11. jeweils um 20 Uhr, **SO 05.11.** um 18 Uhr,

FR 10.11., SA 11.11. jeweils um 20 Uhr, **SO 12.11.** um 18 Uhr

Kartenvorverkauf unter Tel. 334 7060612 (auch WhatsApp)



Heimatbühne Neumarkt

Flitterwochen 2.0

Autor: Michael Schmid | **Regie:** David Thaler | **Ort:** Neumarkt

FR 10.11. um 20 Uhr, **SO 12.11.** um 18 Uhr,

DO 16.11., SA 18.11. jeweils um 20 Uhr, **SO 19.11.** um 18 Uhr

Kartenvorverkauf unter heimatbuehne-neumarkt.it und Tel. 371 5318713

Theatergruppe Andrian

Mein Freund Harvey

Autor: Mary Chase | **Regie:** Hannes Holzer | **Ort:** Vereinssaal Andrian

FR 10.11. um 20 Uhr, **SO 12.11. UND SO 19.11.** jeweils um 18 Uhr

Kartenvorverkauf unter Tel. 333 1700427

Heimatbühne Leifers

Hier sind sie richtig

Autor: Marc Camoletti | **Regie:** Ingemar Vienna | **Ort:** Leifers – Theatersaal Gino Coseri

SA 11.11. um 20 Uhr, **SO 12.11.** um 17 Uhr, **DO 16.11., SA 18.11.** jeweils um 20 Uhr,

SO 19.11. um 17 Uhr. **Kartenvorverkauf** unter Tel. 339 5776669



4.380 Tage
fern der Heimat

1.067 km
bis Zuhause

Von der Freundschaft hin zu erfolgreichen Unternehmerinnen...

...das sind Verena Kalser und Elisabeth Pichler, beide 34 Jahre alt, beide aus Aldein und seit Kindertagen befreundet. Nach der Matura sammelten sie zunächst in verschiedenen Agenturen erste Berufserfahrung im Bereich Grafik und Design. Beide beschlossen schließlich visuelle Kommunikation an der renommierte Bauhaus-Universität in Weimar zu studieren. Nach dem erfolgreichen Abschluss arbeiteten sie zunächst im europäischen Ausland und haben sich vor acht Jahren im schönen Hamburg erstmal niedergelassen.

Die Weinstraße: Verena und Elisabeth, was hat Sie an Hamburg so fasziniert, dass Sie beide in der Hansestadt geblieben sind

Verena: Hamburg ist eine wunderschöne Stadt mit internationalem Flair und einer unglaublichen Vielfalt an Kunst und Kultur.

Elisabeth: Nach einigen Jahren Agenturerfahrung in Hamburg haben wir uns dazu entschlossen, unser Studio in der Medienstadt zu eröffnen. Heute haben wir ein wunderschönes Büro auf dem Wasser.

Was macht Ihre Agentur genau?

Elisabeth: Studio Well ist ein Designstudio mit Fokus auf Brand-Development, also strategischer und visueller Markenentwicklung. Wir unterstützen Startups und bestehende Unternehmen im visuellen Auftritt und in der Außendarstellung. Dabei legen wir großen Wert auf maßgeschneiderte Konzepte, die eher einem Boutique-Stil entsprechen.

Verena: Wir folgen dabei nicht einfach den neuesten Trends, sondern richten uns nach den Parametern, die strategisch festgelegt wurden, um das Design dann entsprechend auszurichten.

Gibt es bestimmte Branchen und Zielgruppen, die Sie hauptsächlich beraten und unterstützen?

Elisabeth: Da sind wir ziemlich umfangreich aufgestellt. Wir haben ein breites Spektrum an Kunden aus Food, Beverage und Hospitality, Fashion und Lifestyle, sowie aus dem Kulturbereich. Dabei waren wir bereits für Cartier und Hermes tätig. Wir arbeiten vermehrt in Europa und aktuell auch international. Kürzlich haben wir ein Projekt im Bereich Hospitality in Brasilien abgeschlossen. Die Bedürfnisse einer Marke stehen dabei im Mittelpunkt unserer Arbeit und wir sind stolz, innovative Lösungen zu entwickeln, die eine Marke auf ein neues Level heben.



Quelle: Privat

Das klingt alles sehr umfangreich. Haben Sie dabei noch ein Team, das Sie bei der Umsetzung eines Auftrages unterstützt?

Verena: Wir haben ein Team von festangestellten und freien Mitarbeitern. Je nach Größe des Projekts wird das Team passend zusammengestellt.

Elisabeth: Jedes Projekt hat unterschiedliche Anforderungen und daher arbeiten wir mit verschiedenen Gewerken wie Fotografen, Textern, 3-D-Designern und Programmierern zusammen.

Wie lange dauert ein Projekt durchschnittlich?

Verena: Der Fokus liegt bei uns auf jeden Fall immer auf einer längeren Zusammenarbeit, denn das Aufbauen einer Marke und eines Designs bedarf einer intensiven gemeinsamen Arbeit, damit sie schließlich durch alle Bereiche hinweg funktioniert.

Elisabeth: Wir arbeiten zum Beispiel seit knapp zweieinhalb Jahren mit einem Studio für Innenarchitektur mit angeschlossener Manufaktur zusammen. Ein Unternehmen entwickelt sich immer weiter und wir begleiten und beraten die Kunden auch während ihrer Transformation.

Verena sitzt in Hamburg und Elisabeth in München. Gibt es zwei Standorte Ihrer Firma?

Verena: Es gibt sogar drei Standorte (lacht). Unser Hauptsitz ist in Hamburg. Elisabeth lebt mittlerweile aber mit ihrem Partner

53° nördlicher Breite
10° östlicher Länge

hauptsächlich in München.

Elisabeth: Zudem haben mein Partner und ich inzwischen ebenfalls eine Immobilie in Südtirol erworben, weshalb sich die Gelegenheit ergab, auch dort ein weiteres Büro anzumieten.

Dann scheint Ihre Verbindung zu Südtirol immer noch sehr intensiv zu sein.

Verena: Die Verbindung ist nie abgebrochen. Es ist nach wie vor unsere Heimat und ich bin ca. viermal pro Jahr für mindestens eine Woche dort. Demnächst sind wir auch beide in Südtirol und werden von dort aus arbeiten.

Gibt es etwas, das Sie vermissen?

Elisabeth: Am meisten vermisse ich an Südtirol die vier Jahreszeiten. In Südtirol erlebt man noch einen richtigen Winter mit Schnee, einen leuchtenden Frühling, einen sonnigen Sommer und einen bunten Herbst. In Hamburg ist es oftmals doch leider ein grau in grau.

Und gibt es dann fern der Heimat auch mal Südtiroler Küche?

Verena: Was bei unseren Freunden besonders gut ankommt, sind natürlich die verschiedenen Knödel. Die Einladungen zum „Knödelessen“ sind immer besonders begehrt (lacht). Aber auch Risotto und Kaiserschmarrn gibts bei uns selbstgemacht. Darüber hinaus nutzen wir die Möglichkeit in Hamburg die internationale Küche zu genießen. Von Lateinamerikanisch bis Levante-Küche probieren wir alles gerne aus.

Haben Sie auch ein Hamburger Lieblingsgericht?

Elisabeth: Die frischen Fischbrötchen im Hamburger Holzhafen oder an den Landungsbrücken sind einmalig und extrem lecker (lacht).

Aber eine Rückkehr nach Südtirol ist nicht ausgeschlossen, oder?

Verena: Im Moment bin ich rundum zufrieden mit meinem Leben in Hamburg. Die Tatsache, dass ich immer nach Südtirol zurückkehren könnte, gibt mir ein gutes Gefühl. Im höheren Alter werde ich mich vielleicht auch dafür entscheiden. Aber wann genau das sein wird, kann ich jetzt noch nicht sagen.

Elisabeth: Hier in München bin ich natürlich viel näher an Südtirol und wir haben dort schon jetzt einen Zweitwohnsitz. Für mich ist es schön, sowohl die Vorzüge der Großstadt als auch die ländliche Ruhe meiner Heimat genießen zu können. ■

Petra Fröhlich

petra.froehlich@diweinstrasse.bz




WIESENHOF
GARDEN RESORT

Ort der Entspannung

BEHAGLICHES WOHNGEFÜHL

mitten in den Bergen, mitten in der Natur.

KULINARISCH VERFÜHRT

von früh bis spät.

WÄRME, DAMPF UND WOHLBEFINDEN

mit täglichen Saunaaufgüssen.

WIESENHOF STERNSTUNDEN

10. 12. – 22. 12. 23

Eine Nacht zum Preis von €133 pro Person, inkl.

¾-Verwöhpension, egal in welcher Zimmerkategorie

SAUNATAGE

11. 12. – 15. 12. 23

Mit täglich 5 abwechslungsreichen Aufgüssen.

Eine Nacht zum Preis von €133 pro Person, inkl. ¾-Verwöhpension

DAY SPA

Gönnen Sie sich eine kurze Auszeit

Badetasche mit Bademantel und Badeschuhe, sowie Nachmittagssnack inklusive. Ab €55 pro Person

Wiesenhof Garden Resort****S

Passierer Straße 44 · I-39015 St. Leonhard in Passeier · Südtirol
T +39 0473 65 61 55 · info@wiesenhof.net · www.wiesenhof.net



Tirggplent – Neues altes Korn

BIS VOR FÜNFZIG JAHREN WURDE IM SÜDTIROLER UNTERLAND DER ROTORANGE MAIS GROSSFLÄCHIG ANGEBAUT. MIT DEN JAHREN WURDE DIESES TRADITIONELLE KORN VOM APFELANBAU ABGELÖST, BIS CHRISTIAN UND MARIAGRAZIA GIOVANETT VOM RÖMERHOF IN TRAMIN DIESE KULTURPFLANZE WIEDER AUFLEBEN LIESSEN.

Hinter den engen Gassen, ein bisschen versteckt, unweit des Traminer Dorfkerns liegt der Hof der Bauernfamilie Giovanett. Ein übergroßer hölzerner Maiskolben zeigt den Weg zum Gehöft. Einmal angekommen, wird man von Mariagrazia und Christian herzlich empfangen. Einst soll diese Hofstelle eine Römerrast gewesen sein und obwohl der Hof diesen Namen erst vor acht Jahren bekommen hat, ruft er alte Zeiten hervor.

EINE ALTE MÜHLE, DER ONKEL UND DIE GIOVANETTS

Angefangen hat alles mit einer alten Elektromühle aus den Vierzigerjahren, die einige Zeit schon arbeitslos in der Hofscheune herumgestanden war und ursprünglich zur Kornverarbeitung für die Viehfütterung gedient hatte. Vielleicht aus ein bisschen Langeweile hat Christians Onkel diese Mühle in den Neunzigerjahren dann auf Vordermann gebracht. Ganz spontan kam die Familie Giovanett auf die Idee, für den Eigengebrauch ein paar Reihen Mais zwischen den Apfelbäumen zu pflanzen. Christian wandte sich an seinen Verwandten Max, von dem er wusste, dass er einst selbst Mais angebaut hatte, dies aber aus Altersgründen im Jahr 1995 einstellte. Sein Maisfeld verwandelte sich aufgrund der Hofübernahme der Tochter in eine Apfelanlage und alles, was davon übrigblieb, war ein Kübel Saatgut der autochthonen rotorangen Maissorte. Sechs Jahre vergingen, bis Christian Giovanett den Versuch startete, das alte Saatgut auszusäen, um eine neue Maisjunganlage zu kultivieren. Von zehn Kilogramm alten, angeschlagenen Maiskörnern entwi-

ckelten sich um die 70 Pflänzchen, mit denen im darauffolgenden Jahr weitergearbeitet werden konnte.

Der rotorange „Tirggplent“, so wie der Mais im Unterland genannt wurde, kam bei Freunden und Bekannten sofort gut an und so war es der Entschluss schnell gefasst, mehr davon anzubauen. Das war im Jahr 2015, nach einigen Investitionen wurde losgelegt. Neben dem Obstbau, der bisher betrieben wurde, pachtete die Familie Giovanett Ackergrund oder brachliegende Flächen. „Maisanbau ist relativ unkompliziert und so sind die einzigen Voraussetzungen gutes Wasser. Beim Reis ist es da ein bisschen anders. Der Mais ist eine sehr gute Zwischenkultur für den Obstbau. Der Boden wird gut genährt, da der Mais nach der Ernte gehäckselt und liegengelassen wird,“ erklärt Giovanett.

„KLAUBN, TSCHILLN, TROCKNEN, VERORBEITN“

Eine große Leidenschaft für naturnahe Lebensmittel und Mariagrazia als treibende Kraft brachten den Maisanbau auf Erfolgskurs. Die Arbeitseinteilung ist klar geregelt, Christian bestellt die Felder und seine Frau ist für die Verarbeitung zuständig. Sohn Sebastian hilft auch schon fleißig mit, Tochter Emma ist gerade in der Ausbildung, darf aber auch schon mal anpacken, wenn es nötig ist.

Der Mais ist eine rotorange Landsorte und sehr gering im Ertrag, im Vergleich zu den gängigen Maissorten macht die Menge ein Viertel davon aus, die Kerne sind kleiner und der Innenstamm dicker. Nur der Geschmack ist intensiver und das macht diese Sorte

”

WIR SIND KEIN
GROSSBETRIEB, HALTEN
ALS FAMILIE ZUSAMMEN UND
HELFFEN UNS GEGENSEITIG.

“

◀ Die Familie Giovanett vom Römerhof in Tramin:
Mariagrazia, Christian, Sohn Sebastian und Tochter Emma
Quelle: Redaktion Hof Direkt / Farina Schildmann

so wertvoll. Gesät wird im Frühjahr, geerntet im Herbst, von Mitte September bis Mitte Oktober. „Das ist mit Sicherheit die arbeitsintensivste Zeit“, erklärt Giovanett. Zurzeit werden zwischen ein und zwei Hektar im Jahr angebaut, da sind ungefähr 5000 Kilo Mais. Es wird alles händisch geerntet, *getschillt* und auf Qualität geprüft. Jeder Maiskolben wird einzeln in die Hand genommen, die dunklen und nicht gesunden Kerne werden herausgepickt und sauber zum Entkernen vorbereitet. „Dieser Teil der Verarbeitung beansprucht enorm viel Zeit“, so Mariagrazia, „aber nur so erreichen wir die beste Qualität, die von unseren Kunden so geschätzt wird.“ Nach dem Entkernen werden die Maiskörner für die Lagerung getrocknet und so auf einen Feuchtigkeitsgehalt von 13 % gebracht. Erst vor den Bestellsaufträgen werden die Körner mittelgrob gemahlen, verpackt und etikettiert.

„RISO SANTANDREA“ AUS DEM PIEMONTE

Auf den Geschmack gekommen hat sich Christian Giovanett vor vier Jahren in ein weiteres Abenteuer gestürzt – den Reisanbau. Auf der „Fiera del Riso“ in Verona lernte der Traminer zwei Fachleute kennen, die ihm ihr Know-how weitergaben und zu einem Saatgut in kleinen Mengen verhalfen. Das zeigte sich nämlich schwieriger als erwartet. Die Sorte Santandrea aus dem Piemont, wetterresistent und ideal bei Temperaturschwankungen und Trockenstress, zeigte sich als die Beste. Die Voraussetzungen des Bodens und der Wasserversorgung für den Reisanbau sind deutlich schwieriger als beim Mais, doch dies löste Giovanett mit einem eigens konzipierten Tropfberegnungssystem aus Israel.

Geerntet wird immer zwischen dem fünften und zehnten Oktober mit einem kleinen Mähdescher. Die Pflanze muss innerhalb 24 Stunden verarbeitet und die Reiskörner auf 14 Grad getrocknet werden. Dann wird er gelagert und auch hier wird der Reis erst auf Bestellung zur Weiterverarbeitung gebracht.

PLENTNMEHL, REIS UND ANDERE PRODUKTE

Mittlerweile führt die Marke Römerhof mehrere Produkte im Sortiment. Zum traditionellen rotorangen Maismehl mittelgrob gemahlen, gibt es auch die Variation mit weißem Maismehl. Im Geschmack ein bisschen delikater passt es gut zu Fisch, hellem Fleisch, aber auch zu Wildgerichten. Eine etwas feiner gemahlene Variante gibt es für das traditionelle *Milchmuas*. Zu den Reiskörnern, die sich ideal für Risotti, aber auch anderen Reisgerichten anbieten, gibt es auch feines Reismehl, das für Abwechslung in der Küche sorgt. Die Produkte findet man in Geschäften mit regionalen Lebensmitteln, Metzgereien und Biofachgeschäften. Auch Spitzenköche haben die Qualität von Mais und Reis des Römerhofs mittlerweile entdeckt und verwenden sie in der hohen Gastronomie. Alle Produkte sind glutenfrei und bestens für die vegane und vegetarische Küche geeignet. ■

Astrid Kircher
astrid.kircher@diweinstrasse.bz



Wein Porträt

CAMPANER

Südtirol Cabernet Sauvignon
Riserva DOC 2020

Reben:

Rebensorte: 100 % Cabernet Sauvignon
Alter der Reben: 15–30 Jahre

Anbaugebiet:

Lage: Kaltern, 250–350 m ü. d. M.
Ausrichtung: Süd-Ost
Böden: Lehmgiger Kalkschotter mit Kies, wärmespeichernd und wasserdurchlässig
Erziehungsform: Guyot

Lesen: Mitte Oktober, Handlese und reduzierte Erntemengen

Ausbau: Maischegärung bei 28 °C, zweiwöchige Mazerationszeit, biologischer Säureabbau und 16-monatige Lagerung im Barrique (1/4 neu), leichte Filtration vor der Füllung

Weindaten: Jahrgang 2020
Alkoholgehalt: 13,5 % Vol., Säure 5,0 g/l, Restzucker 1,5 g/l



Der CAMPANER Cabernet Sauvignon Riserva zählt zweifellos zu den beliebtesten Rotweinen Südtirols. Seine Trauben gedeihen vorwiegend auf südostexponierten Hanglagen in Kaltern. Die sonnenverwöhnten Weinberge profitieren von warmen Tagen und der Ora, die täglich eine frische Brise vom Gardasee ins Überetsch bringt. Die lehmigen Kalkschotterböden sind wärmespeichernd und wasserdurchlässig – perfekte Bedingungen für den Cabernet Sauvignon. Im Glas präsentiert sich der CAMPANER in dunklem Rubinrot. In der Nase besticht er durch reife Brombeeren, Weichselkirsche und dunkler Schokolade. Viel Frucht, Schmelz und angenehme Tannine zeigen sich am Gaumen. Der Abgang ist lang und tiefgründig. Ein Wein, der jetzt eine wunderbare Trinkreife besitzt, aber noch spannender wird, wenn er für ein paar Jahre im Keller lagert. Sehr gut ist auch das Preis-Leistungs-Verhältnis: für knapp 18,00 € ist der CAMPANER in den Verkaufsstellen der Kellerei Kaltern, sowie im ausgewählten Fachhandel erhältlich.

Servierempfehlung: 16–18 °C

Speisenempfehlung: Der CAMPANER passt vorzüglich zu rotem Fleisch, gegrillt oder geschmort. Auch würzige Wildgerichte lassen sich optimal mit diesem kräftigen Rotwein kombinieren. Probieren Sie ihn auch zu gereiftem Käse.

Kellerei Kaltern
Kellereistraße 12, Kaltern
Tel. 0471 963149
www.kellereikaltern.com



WEINREBE

HEILPFLANZE DES JAHRES 2023

Der deutsche Verein zur Förderung der naturgemäßen Heilweise nach Theophrastus Bombastus von Hohenheim (NHV) kürte heuer als Heilpflanze des Jahres die Weinrebe. Die Edle Weinrebe zählt zu den wichtigsten landwirtschaftlichen Kulturpflanzen weltweit. Sie wurde vor ca. 7000 Jahren aus der wilden Weinrebe gezüchtet. Auch in Südtirol gab es Reben wahrscheinlich schon zu Ötzi's Zeiten. Heute werden in nahezu allen Ländern mit gemäßigttem und subtropischem Klima Weinreben zu verschiedenen Nutzungszwecken angebaut.

BRAUCHTUM

Die Heilkraft des Weines ist schon seit über 4000 Jahren bekannt. Die Weinblätter werden seit der Antike als Mittel gegen Entzündungen verwendet. Ein uraltes Naturheilmittel ist der Rebsaft. Die Heilwirkung von diesem kostbaren Nass erforschten bereits die Römer, sie bezeichneten die Tränen des Rebstocks als Aqua vitis. Hildegard von Bingen bezeichnete das Rebenblut als wertvollstes Wasser der Welt, sie verwendete jedoch auch die Rebasche mit Wein gemischt für gesunde Zähne und Zahnfleisch. Viele Heilelixiere hat die heilige Hildegard in Wein ausgezogen und ihnen somit eine weitere Heilkraft verliehen. Bereits Hieronymus Bock schrieb: „Alles, was am Rebstock ist, mag man zur Arznei brauchen“.

HEILKRAFT

Die Weinrebe liefert uns effektiv das ganze Jahr über die verschiedensten Heilmittel. Werden die Reben geschnitten, so kann der Rebsaft aufgefangen werden, welcher u.a. augenstärkend ist und für klare Sicht sorgt. Aus den Knospen der Weinrebe wird ein Gemopräparat hergestellt, welches bei chronischen Entzündungen hilft. Die jungen Blätter und Triebe können kulinarisch vielfach verwendet werden. Die Blüten fördern als Bachblüte „Vine“ die Wertschätzung und Achtung gegenüber den Mitmenschen. Aus den grünen unreifen Früchten wird ein Essigersatz hergestellt. Am bekanntesten ist jedoch die Verwendung der reifen Trauben, welche zu Saft, Wein, Essig, Treber, Rosinen verarbeitet werden. Aus den Traubenkernen wird ein sehr wertvolles Öl gewonnen, Kerne und Schalen werden zu Pulver verarbeitet, welches stark antioxidativ wirkt. Das rote Weinlaub im Herbst hilft bei Venenproblemen, Krampfadern, geschwollenen und müden Beinen. ■



Volkshilfkundlicher Kräuterkurs

nach Ignaz Schlifni

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

Anmeldung und Info unter:

Sigrid Thaler Rizzoli
sigrid.thaler@gmail.com
www.str-ka.it



Volksrezept

ZWEI-PHASEN-LOTION

50 ml Weinlaubtee
50 ml Steinkleeöl

Aus dem roten Weinlaub wird ein starker Tee zubereitet, abgefiltert und damit ein 100 ml Sprühfläschchen bis zur Hälfte gefüllt und mit Steinkleeöl aufgefüllt. Die Zubereitung des Steinkleeöls ist in der Juliausgabe beschrieben. Bei dieser Lotion bleibt die Wasser- und Ölphase getrennt, daher spricht man von zwei Phasen. Diese vermischen sich kurzzeitig, wenn man vor dem Gebrauch kräftig schüttelt. Damit kann man wunderbar müde und geschwollene Beine pflegen.



Küchenrezept

APFEL-WEIN-KUCHEN

Zutaten:

Mürbteig: 250 g Dinkelmehl, 120 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, Vanille, Backpulver;
Belag: 1 kg Äpfel, Zimt, Sultaninen, ½ l Weißwein, 200 g Zucker, 2 Pck. Vanillepuddingpulver;
Weiters: 2 Becher Schlagsahne, Kakaopulver

Die Teigzutaten miteinander verkneten und damit eine Tortenspringform auskleiden. Die würfelig geschnittenen Äpfel mit Zimt und Sultaninen darüber verteilen. Puddingpulver mit Zucker und Weißwein zu einer dicken Masse kochen und über die Äpfel gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. eine Stunde backen. Sahne steif schlagen, auf den ausgekühlten Kuchen verteilen und mit Kakaopulver bestreuen.



Unser Qualitätsversprechen

100% geprüfte Qualität
100% garantierte Herkunft

- ✓ Einhaltung der Qualitätsbestimmungen die im Pflichtenheft verankert sind
- ✓ Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige und zertifizierte Kontrollstellen



Werde auch du Mitglied:
qualitaetsuedtirol.com

Qualität, die man schmeckt

Die Kraft der heimischen Kräuter und Gewürze

Sonne, Wärme, frische Bergluft – und die Sorgfalt der Kräuterbäuerinnen und -bauern: Unter diesen Voraussetzungen entwickeln Kräuter und Gewürze die Vielfalt der Aromen, die sie unverwechselbar machen. 10 Betriebe bauen auf insgesamt etwa 40 Hektar Fläche Kräuter und Gewürzpflanzen mit Qualitätszeichen Südtirol an. Die Anbaugelände liegen in Höhen von über 500 Metern und fernab von Ballungszentren und großen Verkehrsadern. Dadurch wachsen die Pflanzen langsamer und entfalten ihre vielschichtigen Aromen. Die Ernte zum sogenannten balsamischen Zeitpunkt stellt sicher, dass die Kräuter viele nützliche Wirkstoffe enthalten. Die getrockneten Blüten, Kräuter und Gewürze werden in Aromaschutzpackungen abgefüllt, damit die Aromen und Wirkstoffe erhalten bleiben. Südtiroler Kräuter sind

frei von Zusatzstoffen. Eine unabhängige akkreditierte Kontrollstelle führt regelmäßige Kontrollen durch und garantiert die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften, die im Pflichtenheft verankert sind.

Melisse, Rosmarin, Brotklee, Estragon, Bohnenkraut, Liebstöckel und Oregano sind die bekanntesten Südtiroler Kräuter mit Qualitätszeichen Südtirol. Schon unsere Vorfahrinnen und Vorfahren wussten, wie man aus wertvollen Pflanzen Kraft schöpft. Von diesem Wissen profitieren wir noch heute. Denn Südtirols Kräuter finden sich nicht nur als Kräuteraufguss oder in kulinarischen Kreationen der Restaurants. Auch bei Saunaaufgüssen, zur Herstellung ätherischer Öle, Salben und für pflegende Wellnessbehandlungen kommen die Südtiroler Kräuter vielfach zum Einsatz. ■

Genussbotschafterin Stefanie Ebner



„Kräuter und Gewürze aus

Südtirol bedeuten für mich Vielfalt und höchste Qualität. Ich verwende verschiedenste Südtiroler Kräuter in der Küche, je nach Saison und Rezepten. In der kalten Jahreszeit erwärme ich mich mit verschiedenen Kräutertees. Eine gute Tasse Tee am Morgen bringt mich in Schwung. „



Kräutercremesuppe

Zubereitungszeit: 15 Minuten
4 Portionen

Zutaten:	750 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
4 Portionen	Salz
40 g frische Südtiroler Kräuter (z.B. Schnittlauch, Dill, Basilikum, Origan, Petersilie, Thymian)	Pfeffer
20 g Butter	1 Msp. Muskat
3 EL Mehl	50 ml Sahne
	1 EL Südtiroler Hartkäse oder Parmesan

Dieses einfache und köstliche Südtiroler Gericht mit frischen Produkten begeistert Familie und Freunde.

Zubereitung: Die Kräuter fein schneiden. Die Butter erhitzen und die Kräuter dazugeben, mit Mehl bestäuben und mit der Brühe aufgießen. 9 Minuten kochen lassen, die Sahne einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und noch etwas kochen lassen. Im Mixer pürieren, mit gehackten Kräutern und geriebenem Hartkäse oder Parmesan servieren.



Ein Dorf und sein Sport

IM UNTERLANDLER FUSSBALLDORF TRAMIN ROLLT DER BALL SEIT NUN ÜBER 100 JAHREN. DER VEREIN HAT EINE BEEINDRUCKENDE GESCHICHTE HINTER SICH UND GLÄNZT MIT EINER ERFOLGREICHEN VEREINSARBEIT. EIN KURIOSER ELFMETER IM SOMMER 2011 BESCHERTE DEM OBERLIGAVEREIN SOGAR WELTBERÜHMTHEIT.

Als am 8. April 1923 der SC Tramin gegründet wurde, gab es noch gar keinen Ball im Dorf. Diesen sollten Gustl Franzelin und Konrad Micheli in Bozen kaufen. Das hatte man im Stall von Josef Zelger beschlossen. Dafür musste jeder von den Anwesenden zwei Lire stiften. Die beiden saßen beim Kauf in Bozen aber einem Schwindel auf und kamen mit einem viel zu großen und nicht runden Ball zurück. Nach einigen Spielen mit dem „Ei“ wurden dann endlich ein echter Ball erworben und zwei Jahre lang auf

dem Traminer Gänspletzen dem Leder hinterhergejagt. 1925 traute man sich dann endlich das erste Spiel zu bestreiten. Gegen die Reserveelf von Rapid Bozen verlor man mit 1:3 und 1:4. Nachdem die Tätigkeit nach der Machtergreifung des Faschismus stark eingeschränkt worden war und im Laufe des 2. Weltkriegs zeitweilig auch komplett eingestellt werden musste, wurde der Verein im Jahre 1946 von zehn alten, treuen Sportkameraden neu gegründet.

NEUE HEIMAT: DAS STREUMOOS

Nun war es an der Zeit, eine geeignete Heimat für den SC Tramin zu finden. Am einstigen Sportplatz des SC Tramin, am Festplatz, wurde nämlich ein Sägewerk samt Lagerhalle errichtet. Nach gerichtlichen Wegen konnte man sich in einer Tauschaktion zwischen Verein, Gemeinde und Spitalverwaltung einigen und erhielt das Streumoos in der „Riegel“, den heutigen Standort des Vereins. Eine alte Holzhütte wurde zur Umkleidekabine umfunktioniert und die Entwässerungsgräben hatte man in mühsamer Handarbeit selbst angelegt. Die Zufahrt, die besonderen Erfordernissen entsprechen musste, konnte durch Unterstützung des altbewährten Sportsfreunds Gottfried Roner realisiert werden. Im Jahre 1986 geriet das Streumoos wieder in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Nach heftigen Regenfällen überschwemmte der Höllentalbach die gesamte Sportzone von Tramin. Einzig und allein das Sporthaus konnte teilweise gerettet werden. Die Mannschaften mussten nun



~ Der Bau des Vereinshauses Anfang der 70er-Jahre
Quelle: ASV Tramin Roner

◀ Ein Foto aus dem Jahre 1970,
beim Walter Franzelin-Gedächtnisturnier
Quelle: ASV Tramin Roner



~ Sogar Sky berichtete 2011 vom kuriosen Elfmeter gegen Dro
Quelle: Screenshot Youtube

ihre Meisterschaften auf den Sportplätzen der benachbarten Dörfer austragen. Aber nichtsdestotrotz verlor man die Freude am Fußball nicht, sei es von Seiten der Spieler als auch von Seiten der Fans.

EIN JAHRHUNDERT SPÄTER

In den darauffolgenden Jahrzehnten spielte Tramin, nunmehr als ASV Tramin – mal mehr, mal weniger erfolgreich – in den höheren Südtiroler Amateurligen und festigte dabei seinen Ruf als Aushängeschild der regionalen Fußballszene. Wohl für ewig in Erinnerung bleibt das Ende der Saison 2010/11, als man nach sieben Jahren in der Landesliga wieder in die Oberliga zurückkehrte. Der Wiederaufstieg konnte nicht dramatischer sein und ging dank eines denkwürdigen Entscheidungsspiels im Juni 2011 mit Michael Palma als Hauptprotagonisten in die Annalen des Vereins ein. Palmas kurioser Elfmeter, der an die Latte prallte und danach trotzdem noch ins Tor kullerte, ging um die Welt. Das Video davon erreichte Millionen Aufrufe im Netz und alle Sportportale mit Rang und Namen dieser Welt berichteten davon. Nichtsdestotrotz musste das Spiel wiederholt werden, wie einige Tage danach bekannt wurde. Der Sieg zählte nicht. Im Wiederholungsspiel zwei Wochen später, im prall gefüllten Bozner Drususstadion, das neuerlich mit einem Sieg nach Elfmeterschießen für den ASV Tramin endete, konnte der lang ersehnte Aufstieg in die höchste regionale Spielklasse gefeiert werden. Seitdem spielt der Unterlandler Verein wieder in der Oberliga und kann nach wie vor als eine der besten Fußballmannschaften in Südtirol bezeichnet werden. Dafür sind nicht nur die Spieler des Vereins verantwortlich, sondern auch der Trainerstab, die Vereinsführung und die vielen Sponsoren.

Ein Sponsor kann am Traminer Sportplatz jedoch nicht übersehen werden: Die Brennereien Roner sind seit der Gründung der regionalen Oberliga im fernen Jahre 1973 konstant an der Seite

des Vereins und sogar auf dessen Brust. Dass diese Partnerschaft auch heute noch, nach 50 Jahren, Bestand hat, ist in der Südtiroler Sportwelt wohl einmalig und erfüllt den Verein mit großem Stolz. Ende Mai wurde das Sponsoring ausgiebig gefeiert, als es hieß: „100 Jahre ASV Tramin-Fussball und 50 Jahre Sponsoring der Brennereien Roner“. Im Moment liegt der Verein nach 8 Spieltagen in der Südtiroler Oberliga auf dem hervorragenden zweiten Platz und kann auf viele junge Eigengewächse zählen. Um einen Namen kommt man im lokalen Fußball seit einiger Zeit nicht vorbei: Alex Pfitscher. Der 29-jährige Montaner erzielte bereits weit über 100 Pflichtspieltore im schwarz-weißen Trikot und führt derzeit die Torschützenliste der Oberliga an. Wo er mit seinem ASV Tramin Roner wohl am Ende der Saison steht? Wir sind gespannt. ■

Nils Werner

nils.werner@dieweinstrasse.bz



**«GL 1»[®]
DIE SALBE**

**PFLEGT TROCKENE UND RISSIGE HAUT
ERHÄLTICH IN IHRER APOTHEKE**

Schenkt intensiv Feuchtigkeit,
belebt die Haut und hält
sie weich und geschmeidig.

DERMATOLOGISCH GETESTET

ABC
Articoli Biochimici Cosmetici
Eppan (BZ)
T +39 0471 66 0373
info@gl1.it | www.gl1.it

Mister „Südtirol kann Staat“

HARALD MAIR, BAUER UND BANKER AUS KURTATSCH, IST HAUPTINITIATOR DES ALLGEMEINVERSTÄNDLICH GEHALTENEN SACHBUCHS, DAS AKRIBISCH CHANCEN, WEGE UND RISIKEN EINER UNABHÄNGIGKEIT SÜDTIROLS UNTERSUCHT UND ABWÄGT.

Harald Mair spricht bedächtig, der 42-Jährige ist Vater zweier Kinder und führt zwei Leben: Er ist mit Herzblut Obst- und Weinbauer, den man in Stiefeln, „Toni“ oder blauem „Firtig“ auf dem Traktor durchs Dorf fahren sieht – aber auch im Nadelstreif europaweit agierender Manager einer internationalen Bankniederlassung in Bozen: bodenständig und versiert weltoffen zugleich. Mair ist Präsident des Herausgebervereins Noiland Südtirol-Sudtirolo, einer unabhängigen Vereinigung von Autoren und Bürgern, denen die Sicherung einer friedlichen, blühenden Zukunft unseres Landes am Herzen liegt.

Die Weinstraße: Wie ist die Idee zum Buchprojekt entstanden?

Harald Mair: Ich war 2014 zusammen mit Lukas Varesco und Martin Feichter, heute Bürgermeister von Auer, internationaler Wahlbeobachter beim Bürgerbeteiligungsprozess für die Unabhängigkeit Kataloniens. Die Katalanische Regionalregierung hatte vorher in einem Weißbuch Wege, Chancen und Auswirkungen einer Unabhängigkeit detailliert recherchiert. Lukas arbeitete zuvor schon bei der regierenden Scottish National Party; auch die Schotten hatten vor dem Referendum über die Unabhängigkeit von Großbritannien ein ähnliches Weißbuch ausgearbeitet. So was gab es in Südtirol bisher nicht – die Idee war geboren und wir machten uns an die Arbeit. Fachleute verschiedener Bereiche recherchierten Jahre ehrenamtlich für dieses zivilgesellschaftliche Projekt. Wir knüpften Expertenkontakte in halb Europa, sogar bis nach Amerika.

Ihre persönliche Motivation für diesen Einsatz?

Mir ist Unabhängigkeit in allen Bereichen wichtig; es zahlt sich aus, hart zu arbeiten, um nicht von etwas oder jemandem abhängig zu sein.



Quelle: Harald Mair

Sie selbst haben ein Drittel der 40 Kapitel verfasst. Daneben kommen aber überdurchschnittlich viele Autoren aus unserem Bezirk.

Im Laufe des Projekts ist ein tolles Autorenteam zusammengewachsen. Etwa die Unterlander Lukas Varesco aus Montan von Beginn an, dann Fabian Haas aus Truden sowie die Kurtatscher Helmut und Armin Gschnell, Birgit Pomella, Sie selbst haben ja auch über Umweltpolitik geschrieben. Im wissenschaftlichen Fachbeirat arbeiteten neben Prof. Karl Socher, Thomas Benedikter aus Eppan und Altsektor Prof. Oskar Peterlini aus Branzoll. Viele weitere Idealisten und Sponsoren setzen sich ein für das Gelingen des Werks, die Organisation der Buchvorstellungen, unseren ständig aktualisierten Internetauftritt www.noiland.org

„40 Antworten für eine unabhängige Zukunft“ lautet der Untertitel...

Ja, man kann wie in einem Nachschla-

gewerk auch nur jene Kapitel herausfischen, die einen persönlich betreffen; etwa künftige Landwirtschaft, Steuern, Sanität, Kultur, Sicherheit, Schule, Umwelt, Sport, Renten... Arbeitnehmerinnen etwa wird es beispielsweise überraschen, dass wir Südtiroler als einzige Provinz Italiens mehr bei der staatlichen INPS einzahlen als wir an Pensionen zurückbekommen. Mit diesen 750 Millionen jährlich könnten wir beispielsweise unsere kargen Renten den höheren Lebenshaltungskosten anpassen. Bei unserem Steueraufkommen schaut es ähnlich aus.

Wäre ein Staat Südtirol überlebensfähig?

Die Statistik zeigt, dass Lebensqualität, Demokratie, Soziales und Wirtschaft in europäischen Kleinstaaten durchwegs Spitzenpositionen erreichen, nicht zuletzt, weil die europäische Integration Grenzen durchlässig macht. Unsere Berechnungen bestätigen dies auch für Südtirol. Die italienische Regierung ist für uns wenig



„Kann Südtirol Staat?“ (2023)
Noiland Südtirol-Sudtirolo (Hg.)
334 Seiten, 19.90 Euro
Erhältlich im Buchhandel
oder über www.noiland.org

Buchvorstellungen

- **Wann:** Mittwoch, 15. November 2023, 20 Uhr
Wo: Kaltern, Bibliothek
- **Wann:** Dienstag, 21. November 2023, 20 Uhr
Wo: Karl-Anrather-Haus, Margreid

nützlich. Ein mediterraner Flächenstaat wird nie das beste „Rezept“ für ein ausgesprochenes Alpengebiet haben – abgesehen von notorisch überbordender Bürokratie, Gesetzesdschungel, Rekord-Staatsverschuldung Italiens.

Da sind aber die „sacri confini della patria“...

Die Geschichte lehrt, dass Grenzen nie ewig waren, sondern von Menschen geschaffene Institutionen, die je nach politischen und wirtschaftlichen Bedürfnissen geändert werden können. So sind auch nach 1945 viele neue Staaten entstanden. Das Buch erörtert die Frage der politischen Mitbestimmung: Kann die Entscheidung über die staatliche Zugehörigkeit von der demokratischen Willensbildung ausgeschlossen werden? Die Forderung nach Selbstbestimmung sollte hier nicht auf einer bestimmten ethnischen Zugehörigkeit beruhen, sondern auf der Grundlage Südtirols als multinationalem Gebiet, das aufgrund seiner institutionellen Strukturen die besonderen Bedürfnisse seiner Bevölkerung am effektivsten selbst erfüllt.

Wie ist die Resonanz auf das Projekt? Selbstbestimmung ist ja derzeit kein politischer Renner.

Durch unseren neuen offenen Zugang überraschend gut, sowohl in den Medien als auch bei den landesweiten Buchvorstellungen vor häufig vollen Sälen. Wieviel würden wohl zu einem Abend über „50 Jahre Autonomie“ kommen? Wir halten nichts von Slogans, bauen auf einen langfristig angesetzten, kreativen demokratischen Willensbildungsprozess. Unser Vorbild ist die Schweiz – ein gemeinsames Friedensprojekt für alle hier lebenden Sprachgruppen – im Kleinen auch ein Muster eines zukünftigen Europas, das endlich die verhängnisvolle Nationalstaatsidee überwindet. ■

Martin Schweigg

martin.schweigg@diweinstrasse.bz



§ FÜR ALLES, WAS RECHT IST!

Geschlossener Hof: Nachtragserbteilung

Dass es im Zusammenhang mit der Rechtsnachfolge bei geschlossenen Höfen zu einigen Besonderheiten kommt, die von den allgemein gültigen Gesetzesbestimmungen im Bereich des Erbrechts abweichen, ist allseits bekannt. Und dies unabhängig davon, ob das Eigentumsrecht am Hof nun von Todes wegen oder aber aufgrund eines Rechtsgeschäfts unter Lebenden (Schenkungs- oder Kaufvertrag) übertragen wird. Die entsprechenden Bestimmungen finden sich im LG Nr. 17 vom 28.11.2001 und sehen zusammenfassend die Unteilbarkeit des Hofes, die Übernahme desselben durch einen einzigen Nachfolger (Anerbe) und die Bewertung der Liegenschaft auf der Grundlage des sogenannten Ertragswerts anstelle des Marktwerts vor. Ihre Rechtfertigung finden diese Grundsätze in der Wahrung eines übergeordneten Interesses, das auf die Erhaltung des bäuerlichen Familienbetriebs abzielt. Kurzum soll die Zerstückelung des landwirtschaftlichen Betriebs im Zuge der notwendigen Nachlassregelung unter den Miterben vermieden werden. Zentraler Punkt hierfür ist die Bewertung des geschlossenen Hofes auf der Grundlage des sogenannten Ertragswerts, der in der Regel wesentlich geringer ist als der Marktwert und es dem Hofübernehmer somit ermöglichen soll die weichenden Miterben auszubehalten, ohne den Fortbestand des Betriebs zu gefährden. Diese „Bevorteilung“ des Hofübernehmers verliert jedoch dann ihre Rechtfertigung, wenn dieser den Hof oder Teile davon innerhalb einer bestimmten Frist an Dritte veräußert. In diesem Fall hat der Hofübernehmer den durch die Veräußerung erzielten Mehrerlös an die Miterben herauszugeben. Man spricht in diesem Zusammenhang von Nachtragserbteilung. Aufgrund der entsprechenden Gesetzesbestimmung (Art. 29 LG 17/2001) ist es nämlich so, dass der Hofübernehmer für den Fall, dass er den gesamten geschlossenen Hof oder Teile davon innerhalb von 20 Jahren ab Übernahme durch ein Rechtsgeschäft unter Lebenden oder aber innerhalb von 10 Jahren nach dem Tode des Hofeigentümers an Dritte weiterveräußert, den weichenden Miterben die Differenz zwischen dem Ertragswert und dem Verkaufserlös bezahlen muss. Die Anwendung der diesbezüglichen Bestimmung wird jedoch ausgeschlossen, wenn der geschlossene Hof an Verwandte in gerader Linie, wie beispielsweise Kinder und Enkel des Hofübernehmers sowie an den mit diesem im gemeinsamen Haushalt lebenden Ehegatten übertragen wird. Mittels der Bestimmung über die Nachtragserbteilung erfahren die beschriebenen Sonderregelungen in Bezug auf die Hofübernahme eine entscheidende Einschränkung, welche die Wiederherstellung des ökonomischen Gleichgewichts zwischen den weichenden Miterben und dem Hofübernehmer ins Auge gefasst hat.



RA Dr. Lorenz Michael Baur

RA Dr. Janis Noel Tappeiner

eingetragen in der Rechtsanwaltskammer Bozen

BAUR & TAPPEINER
RECHTSANWALTSSOZIOZETÄT
STUDIO LEGALE ASSOCIATO

LANA – SCHLANDERS – AUER



Die hippe Tanzlehrerin

SABINE LEITER LIEBT HIP-HOP. DIE BEGEISTERTE TÄNZERIN WIRBELT SÜDTIROLS TANZSZENE MIT MODERNEN TANZSTILEN UND AUSGEFALLENEN CHOREOGRAFIEN AUF.

Südtirols Tanzschulen kann man fast auf einer Hand abzählen. Während die meisten von ihnen auf Paartänze spezialisiert sind, sticht Sabine Leiter mit ihrem erfrischenden Tanzkonzept angenehm heraus. Unter dem Namen „Tanzfabrik“ bringt sie Kindern und Erwachsenen bei, wie man sich zur Musik rhythmisch bewegt.

TANZEN IST IHR LEBEN

Die gebürtige Boznerin ist in Siebeneich aufgewachsen und hat Bewegung und Tanz von Kindesbeinen an geliebt. Ihre tänzerische Laufbahn begann in einer kleinen Ballettschule. Schnell wurde ihr klar, dass die damaligen Standardtanzangebote nicht das Richtige für sie waren. Es überrascht daher nicht, dass sie sich an Mini-Playback-Shows beteiligte und ihre eigenen Choreografien einstudierte. Über Jazz und Modern Dance fand sie schließlich relativ schnell zu ihrer großen Leidenschaft – dem Hip-Hop-Dance.

HIP-HOP

Der Hip-Hop-Tanz, auch als Street-Dance bekannt, entstand in den 1970er-Jahren in den USA. Er umfasst ein breites Spektrum verschiedenster Stile, darunter Breaking oder B-Boying (Breakdance), Popping und Locking als Oldschool-Stile. Zu den neueren Stilen gehören Turfing, Jerkin, Krumping und Jookin. Sabine kennt sie alle. Ihre besondere Fähigkeit liegt in der Choreografie. Daher vermittelt sie unter anderem den Kandidatinnen der Miss-Südtirol-Wahl wertvolles Know-how für eine perfekte Performance auf der Bühne.

Sabine betrachtet sich selbst als Spätstarterin. Nachdem sie zahlreiche Fortbildungen im In- und Ausland absolviert hatte, darunter in München, Vancouver, Los An-

geles und London, traf sie mit 27 Jahren – vergleichsweise spät für eine professionelle Tanzausbildung – die Entscheidung, eine zweijährige Ausbildung an der Urban-Dance-Academy in Mailand zu absolvieren.

Der Unterricht fand in einer Fabrikhalle statt, was wahrscheinlich auch die Namensinspiration für Sabines Tanzstudio war. Der regelmäßige Austausch mit internationalen

Künstlern und das Erlernen verschiedener Tanzstile prägten Sabines ganz eigenen Tanzstil. Zu den Höhepunkten ihrer Zeit in Mailand zählte die Mitwirkung in mehreren Musikvideos bekannter Künstler wie Soulsänger Mario Biondi, Popsängerin Emma Marrone und Giusy Ferreri. Die Ausbildungszeit war für die Südtirolerin nicht immer einfach, da ihre Familie

”

FRÜHER HABE ICH 6 STUNDEN
TÄGLICH GETANZT, JETZT
6 STUNDEN IN DER WOCHE.

“

anfangs nicht begeistert war, dass sie sich für diesen Weg entschieden hatte. aber: „Bereut habe ich es nie, diesen Weg eingeschlagen zu haben.“

TANZEN KENNT KEIN ALTER

Inspiziert durch ihre langjährige Erfahrung in den verschiedenen Tanzstilen kehrte Sabine im Herbst 2015 nach Südtirol zurück, um hier ihr eigenes Projekt zu verwirklichen. Mit vollem Einsatz ist es ihr gelungen, die lokale Tanzszene zu beleben. Im Jahr 2017 gründete sie die „Tanzfabrik Südtirol“, deren Präsidentin sie bis heute ist. „Wir sind ein Verein, sprich ein Sportverein – wie fast alle Tanzschulen.“ Leben kann Sabine davon nicht, auch wenn die Kursangebote von Jahr zu Jahr zunehmen. „Inzwischen sind wir ein Team von engagierten Tänzerinnen und



Quelle: Sabine Kaufmann

Sängerinnen, darunter Claudia Clementi, Sandra Sparer und Margit Steiner.“ So verwundert es nicht, dass das Kursangebot vom Sommermusical für Kinder bis hin zu Hip-Hop, Latin-Pop, High-Heel und Modern-Dance reicht. Neuerdings wird auch Ballett für Erwachsene angeboten. Besonders angesagt sind zurzeit jedoch ausgefallene Hochzeitstänze. „In vier bis fünf

Treffen zeige ich dem Brautpaar, wie man sich zu ihrem Wunschlied cool und peppig bewegt, von einfachen bis ausgefallenen Fi-

guren. Der Trend geht zu einem Mix aus zwei Liedern, es beginnt ganz langsam und endet in einer fulminanten Tanzaufführung“, erzählt Sabine. Die Tanzfabrik verfügt über eine eigene Showgruppe, die bei Veranstaltungen wie Maturabällen oder Weihnachtsfeiern auftritt.

Auch die Förderung besonderer Talente liegt Sabine Leiter sehr am Herzen. „Es gibt einige Schüler, die wirklich außergewöhnliches Talent zeigen“, erklärt sie.

WIE GEHT ES WEITER?

Wie vielen Künstlern hat auch die Coronapandemie Sabine Leiter und ihrer Tanzfabrik stark zugesetzt. Nun läuft jedoch alles wieder richtig gut. „Allerdings platzen wir aus allen Nähten. Daher müssen wir im nächsten Jahr unsere Abschlussveranstaltung im Mai, die zu unseren Höhepunkten gehört, auf zwei Tage ausweiten. Wir benötigen dringend eine eigene Tanzhalle“, betont sie, „derzeit unterrichten wir in Siebeneich, Ritten, Sarntal und in Vilpian“. Eines der kommenden Projekte, das bereits in Planung ist, umfasst Musicals für Erwachsene. Auf jeden Fall gibt's

bei der Tanzfabrik keine Durststrecken in Sachen Kreativität und Energie! Also, liebe Tanzbegeisterte, schnallt die Tanzschuhe fest – hier wird noch so einiges auf die Beine gestellt! ■

Sabine Kaufmann

sabine.kaufmann@dieweinstrasse.bz



WIRTSCHAFTSEXPERTE

Dr. Fabian Fischnaller



Kontrollen bei Eröffnung einer Mehrwertsteuernummer

Mit letztem Haushaltsgesetz wurde eine zusätzliche Kontrollmöglichkeit von Seiten der Agentur der Einnahmen eingeführt, die hauptsächlich bei der Eröffnung einer neuen Mehrwertsteuernummer Anwendung finden wird. In diesem Fall wird mit den zur Verfügung stehenden Informationen aus den Datenbanken der Agentur der Einnahmen und anderer öffentlicher Einrichtungen eine Risikobewertung des Einzelunternehmens, des Freiberuflers oder des gesetzlichen Vertreters und der gemeldeten Tätigkeit durchgeführt. Die Agentur der Einnahmen kann den Inhaber der MwSt.-Nr. auffordern, geeignete Unterlagen vorzulegen, um die konkrete Ausübung einer unternehmerischen oder freiberuflichen Tätigkeit belegen zu können.

Falls auf die Aufforderung keine Antwort erfolgt oder die Unterlagen als nicht geeignet eingestuft werden, wird die MwSt.-Nr. von Amts wegen abgemeldet und eine neuerliche Beantragung der MwSt.-Nr. ist nur mehr durch Vorlage einer Bankgarantie oder ähnlichem möglich.

Die Abmeldung der MwSt.-Nr. hat auch den Ausschluss aus dem VIES-Register zur Folge und kann auf der Webseite der Agentur der Einnahmen von Dritten im Dienst „verifica partita IVA“ überprüft werden.

Pinter
— **Chelodi**
Marcolens

Wirtschaftsprüfer
Steuerberater
Arbeitsberater

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



SPIELE

ANNO DAZUMAL



WOLF UND SCHOF

Josef, Jahrgang 51, erinnert sich, dass das Spiel vor allem in der Stube zuhause gespielt wurde. Manchmal irgendwo versteckt, damit die kleineren Geschwister nicht störten. Woher das Spiel kommt, weiß er nicht. Anscheinend gibt es Spuren von diesem eher unbekanntem Brettspiel in den Anfängen des 19. Jahrhunderts.

Er hat zunächst mit seinem Bruder nach eigenen Regeln gespielt, da sie keine genaue Anleitung hatten. Später als deutsche Gäste auf den Hof kamen – durch Zimmervermietung verdiente sich die Familie etwas Geld dazu – lernten sie die Spielregeln und das Spiel dann auch unter dem Namen Wolf und Schaf kennen. Das Spielbrett war aus Holz mit Einkerbungen für die Spielsteine, die aus hellen und dunklen Bohnen bestanden. Gezielt versuchte man durch List und eigener Taktik die Schafherde, die hellen Bohnen, auf die gegenüberliegende Seite in Sicherheit zu bringen ohne dabei von den zwei Wölfen, den dunklen Bohnen, gefressen zu werden.

„Manchmal habe ich Wolf und Schof mit dem Knecht gespielt, der war sehr geschickt. Er hat mich immer wieder ermahnt: ‚Hosch wieder net augepasst!‘ Das Gewinnen war mir auch nicht so wichtig. Es war einfach nur schön zu spielen und ein solches Spiel zu haben“. ■



„Eins, zwei, drei,
und wir sind frei!“

Chrys Magic
info@magiclive.it



 **Spielerzahl:** 2  **Alter:** ab Grundschulalter
 **Spielzeit:** 20 Min.

Anleitung: Man benötigt ein Schachbrett mit 8 mal 8 Feldern, vier weiße Steine, die Schafe und einen schwarzen Stein, den Wolf. Das Spiel wird zu zweit gespielt. Zuschauer dürfen dabei nicht mitmischen. Sie können anschließend selbst spielen.

Beim Start stellt man die 4 weißen Steine am Brettrand auf und den Wolf gerade gegenüber. Dabei dürfen immer nur die weißen oder schwarzen Felder bedeckt werden, auf die bis zum Schluss gespielt wird. Nach gesagtem Abzählreim (siehe unten) macht der Wolf den ersten Zug. Abwechselnd dürfen die Spieler diagonal ins nächste angrenzende Feld rücken. Die Schafe ziehen nur vorwärts, der Wolf darf vorwärts und rückwärts ziehen.

Ziel: Der Wolf gewinnt das Spiel, wenn er die gegenüberliegende Grundreihe erreicht. Die Schafe gewinnen, wenn sie den Wolf einkreisen oder an den Brettrand drücken, so dass er nicht mehr ziehen kann. Es gibt mehrere Varianten für dieses Spiel, beispielsweise kann mit zwei Wölfen und mehreren Schafen gespielt werden, das Spiel ist außerdem unter verschiedenen Namen wie „Hase und Jäger“ oder „Fuchs und Gänse“ bekannt.

DIE Weinstraße

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.

**ABO
AKTION
2023**

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 Jahresbeitrags 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

Bedeckt?
Kilb!

Es war ja so lange Sommer, dass der Herbst gleich in ein schmutziges Allerheiligenwetter hinüberwechseln konnte. Feuchte Luft, bedeckter Himmel – es ist *kilb!* Mit einem Kalb hat das Adjektiv selbstverständlich nichts zu tun. Bröseln wir es auf, dann kommt mittelhochdeutsch „*gewilhe*“ heraus, dem die verschiedenen Mundarten dann so weit zugesetzt haben, dass im Tiroler Raum allermeistens ein *kilb*, *kilwe* daraus geworden ist – vergleiche „gehört“ zu *keart*. Übrigens finden wir „*hilb*“ als Bestandteil in sehr vielen Flurnamen, deutet dann auf feuchte, sumpfige Stellen hin und auch in gängigen Familiennamen wie Hilber. Nun kennen wir auch das bedeutungsmäßig ganz ähnliche *tīsīg*, hier kommen die Komponenten 'neblig, dunstig' auch 'leicht regnerisch' hinzu. Die hochdeutsche Variante, das Adjektiv „*diesig*“ liegt semantisch mit 'dunstig, neblig, unsichtig' gleichauf. Im Tiroler Wörterbuch werden wir hingegen auf *tūs* 'in gedrückter Stimmung, niedergeschlagen, matt' verwiesen, das Verb dazu *tīselen* 'leicht regnen, dämmern'. Interessant, dass in dieser Wortfamilie Dämmerung, Niedergeschlagenheit und schließlich auch Wörter wie *betüslt* 'berauscht' und *tīs!* 'Krankheit, Grippe' zusammenkommen. Letzterem hatten wir uns schon während Corona angenommen. Andere Frage: Ob auch unser *tāsīg* 'matt, leicht krank, nur *ibernachtig*' hierhergehört? Na, um bei diesem *tīsigen* Wetter nicht *tāsīg* zu werden...



Quelle: Archiv

FLURNAMEN

In valle glara

Cäcilia Wegscheider

In der letzten Ausgabe ging es um Schotter und Kies und am Traminer Höllentalbach oberhalb der Gänspitzen, dem Festplatzgelände, sind wir auf einen interessanten Flurnamen gestoßen: die *Glara*. Interessant vor allem auch deshalb, weil dieser Flurname zwar auf der gegenüberliegenden Seite, aber doch einer der erstbelegten des Unterlandler Raumes ist. 1172 erhält Heinrich von Enn von Seiten des Trientner Bischofs die Erlaubnis auf einem Hügel „in valle glara“ bei Enn eine Burg zu erbauen. Einige Zeit waren sich die Historiker selbst etwas uneinig, ob sich dieser Beleg nicht doch auf die Burg Enn selbst beziehe, die *Glara* hat aber dann den Ausschlag für Schloss Caldif gegeben. Was Flurnamen nicht alles können!

Schließlich lässt sich auch heute noch im Trudner Tal – ungefähr auf der Höhe, wo das *Gschmoner Pachtl* und der Trudner Bach zusammenfließen – eine *Glara* lokalisieren. Weiter oben, immer unter dem Weiler Mühlen wurde eine frühere Schotterabbaustelle, eine *Schoudercava* so benannt und in Truden selbst finden wir *Glara* als Weidenamen. Auch in Aldein und

Radein – so Kühebacher – soll *Glara* nicht nur als Name, sondern auch als Wort verwendet werden.

GLARA ODER GGLAARA?

Nun ist nicht nur der Name selbst, sondern eine weitere Beobachtung in der Glaradiskussion interessant, nämlich eine mundartliche. In der Zusammenschau der beiden Väter der Mundartkunde Tirols, Schöpf und Schatz, wird die Doppelbedeutung von *Glara* ersichtlich. Schatz

bringt *gglara* als Neutrum – oder *glâr* für 'Schmutz, Abfälle, Durcheinander' und fragt sich: Ist es *gelârach* zu *lâr* 'leeren'? Zugleich verweist er auf den älteren Schöpf, der *glâra* als Femininum und mit 'Schutt, Kies' zu lateinisch „*glarea*“ bringt.

Jetzt wäre dies nicht weiter aufregend, wenn nicht in Tramin die *Glara* genau diese Funktion gehabt hätte. Dort am Rand des Höllentalbachs wurde in früherer Zeit, in der Mülltrennung ein Fremdwort war, nämlich allerhand Müll hinuntergeworfen. In Montan, wo sich noch heute unter dem Friedhof der Recyclinghof der Gemeinde befindet, war früher die Müllhalde, auf der die Montaner ihren Müll ablagerten. Auch hier sagte man: *Mir werfn in Äbfäll in die Glara oi*. Alles nur ein Zufall?

Zurück zum Flurnamen: Auch die Traminer Kellerei macht sich den Namen zunutze und wirbt mit einem Weinetikett. Dafür greift sie auf den hochtönen-lateinischen Ursprung *Glarea* zurück. „Der Name *Glarea* ist rätoromanischen Ursprungs und bedeutet Schotter, ein eindeutiger Hinweis auf die Beschaffenheit des Bodens in den *Glarea*-Weinbergen“, schreibt sie dazu.

Nun, mag man vielleicht als Traminer etwas schmunzeln, wenn man an die wohl etwas unpräziser daher kommende *Glara* denkt.

Ps.

Im Laufe meiner Glararecherche kamen einige interessante Details nicht nur zum Flurnamen, sondern vor allem zum Dialektwort *Glara* ans Licht. Mehr darüber in einer der nächsten Mundartrubriken! ■



LITERATUR AUS DEM BEZIRK

Mein langer Weg zum Glück

VON JOSEFINE RUNGGALDIER

von Lisa Pfitscher

Eine Frauenbiografie. Ein schwerer Rucksack voller schlimmer und schöner Erlebnisse: So blickt Josefine Runggaldier auf ihr Leben zurück. Als Kind einer Bergbauernfamilie erlebt Josefine in den 1960er-Jahren den touristischen Aufschwung ihres Heimatlandes mit. Bei Skirennen, aber auch im künstlerisch-handwerklichen Bereich blitzt Josefines Talent auf, doch das konservative Umfeld bietet ihr keinen Freiraum für Entfaltung. Schon als Jugendliche erfährt sie körperliche und sexuelle Gewalt von Vorgesetzten und Bekannten. Als Josefine sich gegen die Abtreibung ihres unehelichen Kindes und gegen eine arrangierte Ehe entscheidet, wird sie von ihrer Familie verstoßen. Spät findet sie ihr wahres Lebensglück.

(Auszug aus dem Klappentext)

3 Fragen an die Autorin

Die Weinstraße: Welches war der Moment, in dem Sie beschlossen haben, Ihre Geschichte aufzuschreiben?

Josefine Runggaldier: Es hat viele Momente gegeben, wo ich den Gedanken hatte, alles Erlebte niederzuschreiben. Ich habe mich aber nicht getraut mit anderen Leuten zu reden, weil damals das Opfer leider oft zum Täter gestempelt wurde. Man braucht mehrere Anläufe, bis man mutig genug ist, das wirklich Schmerzhaftes zu benennen. Nach einer Hüft-OP in der Pandemiezeit, als ich länger keinen Besuch bekommen konnte, habe ich endlich die Zeit und die nötige Ruhe gefunden, das Erlebte niederzuschreiben. Der Knoten, den ich jahrelang verspürte, hat sich gelöst, mein Kopf ist freier geworden. Nun kann ich mutig die Jahre, die mir noch bleiben, mit meiner Familie genießen – nach dem Motto „Kopf hoch, auch wenn der Hals dreckig ist“.



Was würden Sie jungen Frauen raten, die einen ähnlichen schweren Weg gehen, wie Sie ihn gegangen sind?

Eigentlich wollte ich mit meiner Frauenbiografie die jungen Leute ansprechen, die den Lebenskampf noch vor sich haben und so manche Stolpersteine noch überwinden müssen; wie die Sportler, Studenten, Musiker und Lehrlinge, die täglich trainieren, um Muskeln aufzubauen, studieren und schuften, um Ziele zu erreichen, um Kräfte aufzubauen und die oft gegen den Strom rudern. Wie heißt es so schön: „Wenn du meinst, es geht nicht mehr, kommt von irgendwo ein Lichtlein her“. Das richtige Licht kommt nicht von allein, man muss kritisch danach suchen, um nicht vom falschen Licht geblendet zu werden.

Was tragen Sie jetzt in Ihrem Rucksack, da er leichter geworden ist?

Mein Rucksack ist leichter geworden und ich genieße das Leben in vollen Zügen. Ich widme mich meinen drei Enkelkindern, mache den Haushalt, koche gut und verwöhne meinen Mann. Ich helfe gerne in der Landwirtschaft mit und pflege meinen Gemüse- und Kräutergarten. Meine Ski, die ich immer so liebte, habe ich an den Nagel gehängt, dafür spiele ich gerne Karten. Ich genieße die Schönheit der Natur, wandere gerne und hoffe, dass mir die körperliche und geistige Gesundheit noch lange erhalten bleibt. ■



IMMOBILIENEXPERTE

Michael Kaun



Welche Faktoren bestimmen den Preis einer Immobilie?

In erster Linie wird der Wert einer Immobilie von geografischen Variablen bestimmt: die Lage an sich, die Sonnenausrichtung und die Aussicht. Entscheidend sind natürlich auch die bautechnischen Eigenschaften, z.B. Wohnfläche, Alter des Gebäudes, Erhaltungszustand, Anzahl der Zimmer und Bäder, Größe der Balkone und Terrassen, Garten usw. Zusätzlich wird der Wert auch von der direkten Umgebung, der Nähe zu allgemeinen Infrastrukturen beeinflusst. Aktuell wird von unseren Suchkunden aufgrund der stark steigenden Energiepreise auch vermehrt auf die Energieklasse, Heizanlage und die laufenden Nebenkosten geachtet. Jedes einzelne der o.g. Merkmale kann den Wert positiv als auch negativ beeinflussen und ist teilweise auch sehr emotional und subjektiv, da jeder Einzelne von uns eigene Präferenzen, Vorlieben und Lebensstile hat: für den einen ist es zu laut, für den anderen zu leise; einer sucht die Nähe zur Stadt, andere hingegen die grüne Wiese usw. Wie Sie sehen, ist die Ermittlung des Marktpreises einer Immobilie eine komplexe Angelegenheit und bedarf viel spezifisches Fachwissen, Feingefühl, Objektivität und schlussendlich natürlich Erfahrung auf dem lokalen Immobilienmarkt. Ganz wichtig zu wissen: der angebotene Preis einer Immobilie entspricht nicht immer auch dem effektiven Marktwert.



Drususallee 265, Bozen
Goethestraße 28, Bozen
Tel. 0471 20 90 20, bozen@von-poll.com

November im Zeichen der Männervorsorge: Prostata

DR. MATTEO RANI, FACHARZT FÜR UROLOGIE
ZUM THEMA PROSTATA-VORSORGE.



Die Weinstraße: Wie häufig entsteht Krebs in der Prostata und mit welchen Symptomen ist zu rechnen?

Dr. Matteo Rani: Prostatakrebs ist die zweithäufigste Krebserkrankung bei Männern. Die Wahrscheinlichkeit zu erkranken steigt mit zunehmendem Alter. Einfluss auf die Entstehung von Prostatakrebs haben aber auch der Lebensstil, sowie genetische Faktoren. Prostatakrebs verursacht meist lange gar keine Beschwerden. Die Früherkennung ist deshalb von zentraler Bedeutung. Im beschwerdefreien frühen Zeitraum ist die Erkrankung sehr gut behandelbar und in den überwiegenden Fällen vollständig heilbar.

Wann sollte „Mann“ zur urologischen Vorsorge?

Ich empfehle eine vollständige urologische Untersuchung in Verbindung mit bestimmten Labortests ab dem 45. Lebensjahr. Je nach Befund ergibt sich die Notwendigkeit weitere Untersuchungen anzuschließen. Viele Männer leiden auch unter den Beschwerden

einer benignen Prostatahyperplasie (BPH), einer gutartigen Vermehrung des Prostatagewebes, welche die Harnröhre einengen und so zu Problemen beim Wasserlassen führen kann. Die BPH und Prostatakrebs können auch gleichzeitig bestehen, weshalb die Beurteilung durch den Facharzt entscheidend ist.

Wie läuft eine urologische Untersuchung ab?

Nach einem einleitenden Gespräch (Anamnese) erfolgt eine ausführliche klinische Untersuchung des Bauches, der Hoden und eine Tastuntersuchung der Prostata. Im Anschluss werden Nieren, Harnblase und Hoden mit dem Ultraschallgerät untersucht. Die Beurteilung der Prostata wird über den Enddarm vorgenommen. Dabei wird eine längliche Ultraschallsonde ein kurzes Stück über den After vorgeschoben. Auf diese Weise ist eine sehr präzise Beurteilung der Prostata möglich. Im Vorfeld der Visite werden einige Blutwerte sowie eine Urinprobe analysiert. Die Ergebnisse werden im Rahmen der Visite besprochen. ■



Samstag
18.11.2023
10-17 Uhr

📍 Claudia-de-Medici-Str. 2
Bozen

marienlinik

OPEN DAY

Tradition trifft Fortschritt



Kennenlernen

23 Fachbereiche für Ihre Gesundheit,
33 Ambulatorien für Ihren Komfort



Ausprobieren

Kostenfrei **Blutzucker, Blutdruck,**
und **Cholesterin** messen lassen.



Erfahren

Fachvorträge zu den Themen
Herzgesundheit, Reizdarm,
Prostatavorsorge uvm.



Unterhalten

Spaß für Groß und Klein mit
dem **Spielebus** und **Comedicus**



Gesund und fit durch die kalte Jahreszeit!

Alles zum Wohlfühlen: Im Sanitätshaus Vitaplus steht das Wohlbefinden der Kunden an erster Stelle.

Das Wintervergnügen lockt, aber die Knie machen nicht mehr alles mit? Das Sanitätshaus Vitaplus bietet konkrete Lösungen, nicht nur für Wintersportler, sondern für alle Bewegungsfreudigen. Der Kunde erhält eine fachmännische Beratung und die passenden Produkte für jeden Bedarf: ob zur Verbesserung der Beweglichkeit und Muskelkraft, zur Unterstützung des Bewegungsapparates oder, um einfach vital durchs Leben zu gehen. Zum Sortiment gehören

- Komfortschuhe für Beruf und Freizeit
- Wäsche und Bademoden (u.a. auch BHs in großen Größen)
- Bandagen und Orthesen (Kniebandage, Handgelenkstütze etc.)
- Hilfsmittel für Reha, Pflege zu Hause, Bad und WC
- Medizinische Geräte und Alltagshilfen
- Fitness und Wellnessprodukte (Gymnastikbälle, Turnmatten, etc.)

Zum Kundenservice gehören auch wöchentliche Sprechstunden des Orthopädie-Schuhtechnikers (Fußanalyse und Schuheinlagen auf Maß), Hilfsmittelverleih (Rollatoren, Rollstühle etc.), Beratung für Zivilinvaliden (konventioniert mit dem Südtiroler Sanitätsbetrieb) und Reparaturservice.

Der Familienbetrieb wird in dritter Generation geleitet und verfügt damit über einen Erfahrungsschatz von über 120 Jahren. ■

VITA PLUS
SANITÄTSHAUS

- Schuhe & Einlagen
- Wäsche & Bademoden
- Bandagen & Orthesen
- Rehabilitation & Mobilität
- Pflege zu Hause

www.vitaplus.it

■ **BOZEN** Drususallee 229 | 0471 058200
Grieser Platz 14a | 0471 401783

G'sund schlafen...

... und dann optimistisch in den neuen Tag! Das ist unsere Devise und wir arbeiten täglich daran, unseren Kunden zu gesundem und natürlich nachhaltigem Schlafen zu verhelfen. Wir legen Wert auf Naturmaterialien und orthopädisch richtiges Liegen. Wir haben für Sie die richtige Naturlatexmatratze mit passendem Lattenrost für einen idealen Liegekomfort. Im Sortiment auch kuschelige Zudecken aus feinstem Naturhaar wie Wolle, Cashmere, Kamelhaar oder Yakhaar in Bio-Qualität und für jeden Kopf das passende Schlafkissen. Und damit das Schlafzimmer zur Wohlfühloase wird, haben wir natürlich auch hochwertige Bettwäsche für jeden Geschmack.

Holen Sie sich die Natur in Ihr Schlafzimmer mit dem Massivholzbett Arbe designed und produziert von Schlaf G'sund. Erhältlich in verschiedenen Holzarten wie Zirbe oder in Ihrem bevorzugten Holz.

Heute schon geswopt? Der Aktiv-Bürostuhl Swopper ermöglicht genau da Bewegung, wo man sie am wenigsten erwartet, jedoch am nötigsten braucht – beim Sitzen. Und das in allen drei Dimensionen: vor und zurück, nach links und rechts, auf und ab. Der Muskelaufbau wird gefördert und die Bandscheiben gut versorgt. Kurzum: die Muskulatur wird konstant trainiert – und das wie von selbst, ohne dass wir dafür aktiv etwas tun müssen.

Ihre Gesundheit ist uns wichtig und darum bemühen wir uns um eine gute, persönliche Beratung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! ■

SCHLAF G'SUND
Magnus Fuchsberger

Natürlich g'sund schlafen!

FEIERN SIE MIT UNS 30 JAHRE G'SUNDEN SCHLAF!

Naturkautschuk-Matratze
Tellerlattenrost in Zirbe

Magnus Fuchsberger,
der Schlafexperte aus Lana,
berät seine Kunden mit höchster
Kompetenz bei der Auswahl
hochwertiger Naturmatratzen.

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



Ungestörtes Fernsehvergnügen

IM HERBST STEHEN WIEDER GEMÜTLICHE FERNSEHABENDE AUF DEM PROGRAMM. WER UNTER EINEM HÖRVERLUST LEIDET, DEM BIETEN TV-ADAPTER EINE PERFEKTE LÖSUNG.

Die Zeiten, als man Hörgeräte nur zur Verstärkung nutzte, sind längst vorbei. Mittlerweile lassen sich moderne Hörsysteme mit vielen elektronischen Geräten verbinden und vielfach auch per App steuern. Der Ton kann somit auf direktem Weg von einem TV-Gerät, dem Laptop oder Radio ans Hörgerät übertragen werden – klar, deutlich und in Stereoqualität. Über die Bluetooth-Kopplung können sogar mehrere Geräte gleichzeitig verbunden werden, beispielsweise der Fernseher sowie das Mobiltelefon. Die Hörsysteme erfüllen dann die Funktion eines Kopfhörers mit individueller Tonanpassung. Dazu braucht es allerdings eine Vorrichtung zur drahtlosen Übertragung des Tons vom Fernseher auf das Hörgerät. Tatsächlich hat heute jeder Hersteller von Hörgeräten TV-Adapter im Sortiment, die mit den jeweiligen Hörgeräten kompatibel sind.

Die Zelger Hörexperten beraten ihre Kunden gerne darüber, welcher Adapter mit welchem Hörgerät kompatibel ist und unkompliziert und störungsfrei funktioniert. Einige TV-Adapter



versprechen mittlerweile einwandfrei über Entfernungen bis zu 15 Metern an eine unbegrenzte Anzahl an verbundenen Zuhörern zu übertragen – dank AirStream-Technologie in hervorragender Klangqualität und mit minimaler Übertragungsverzögerung.

Wer heute vor dem Kauf eines neuen oder seines ersten Hörgeräts steht, sollte sich für ein bluetoothfähiges Hörsystem entscheiden. Dieses kann sich dann direkt mit dem Adapter verbinden, der über Kabel mit dem TV-Gerät verknüpft ist. Aber auch wenn Ihr Hörgerät noch nicht über Bluetoothtechnologie verfügt, gibt es Lösungen mit Zusatzgeräten, sogenannten Streamern.

Bei Zelger gibt es umfassende Beratung für jede individuelle Situation. Außerdem können Sie dort Ihr Gehör kostenlos testen lassen und Hörsysteme unverbindlich für 30 Tage Probe tragen. ■



Zelger Hörexperten

Tel. 800 835 825 - www.zelger.it

SPORTLER

SKI TEST DAYS

25 + 26/11/2023 · Axamer Lizum
02 + 03/12/2023 · Kronplatz



Anmeldung nur über die SPORTLER App

SPORTLER
BEST IN THE ALPS



Willkommen im Schlafparadies

DREI JAHRZEHNTE ERFAHRUNG UND EINE AUSWAHL VON ÜBER 35 AUSGESTELLTEN MATRATZEN UND SCHLAFSYSTEMEN ZEICHNEN DAS FACHGESCHÄFT HOFER EBERHARD IM SARNTAL AUS.

Nur wenige Minuten von Bozen entfernt, noch vor dem Örtchen Bundschen, wartet das Paradies des guten Schlafes auf seine Kunden. Das Fachgeschäft Hofer Eberhard befindet sich direkt an der Hauptstraße im Gewerbegebiet Dickerwiesen. Gute Beratung steht hier an oberster Stelle. Egal, ob es um ein hochwertiges neues Schlafsystem oder eine Matratze geht, ob Rückenprobleme, Allergien oder andere körperliche Probleme vorliegen – bei Hofer Eberhard finden die Kunden nach einem ausführlichen Gespräch samt Probeliegen garantiert das ideale Produkt, das sowohl ihren individuellen Bedürfnissen, als auch ihren Ansprüchen an Komfort und Nachhaltigkeit gerecht wird. Dazu in großer Auswahl die passenden Kissen, Bettdecken, Matratzenauflagen und vieles mehr.

MASSIVHOLZBETTEN UND BOXSPRINGBETTEN

Damit der exzellente Schlaf auch zu einem ästhetischen Genuss wird, haben wir von Hofer Eberhard auch die passenden Betten ganz nach ihren Wünschen: Naturholzbetten in duftender Zirbe, Eiche, Buche, Fichte und vielen weiteren Holzarten, auch in metallfreier Ausführung. Boxspringbetten in allen aktuellen Farben und Bezügen, dazu liefern wir auch die passenden Nachtkästchen und Schränke.

NEU: RECYCLFÄHIGE MATRATZEN UND BETTEINSÄTZE

Das Team von Hofer Eberhard setzt nicht nur auf exzellenten Schlafkomfort, sondern auch auf umweltfreundliche Lösungen. Jetzt präsentiert das Fachgeschäft ergänzend dazu stolz die neueste Generation umweltfreundlicher und recycelfähiger Matratzen und Betteinsätze. „Diese umweltfreundlichen Produkte bestehen aus hochwertigen Materialien. Sie bieten den Schlafenden einerseits den Luxus und die Qualität, die sie von uns gewohnt sind, und tragen andererseits dazu bei, dass unsere Umwelt weniger belastet wird“, erklärt Firmenchef Eberhard Hofer. „Jedes Produkt wurde sorgfältig ausgewählt, es erfüllt höchste Standards in puncto Qualität, Ergonomie und Umweltverträglichkeit.“ Ein unverbindlicher Besuch im Fachgeschäft Hofer Eberhard lohnt sich auf alle Fälle. Ein großer Kundenparkplatz steht zur Verfügung. Und wer zuerst virtuell „vorbeikommen“ möchte, findet auf der Webseite neben einem 360° Rundgang auch einen virtuellen Berater der ganz bequem eine kostenlose Matratzenberatung bietet, schauen sie einfach rein auf www.hofereberhard.com. ■

ANGEBOT!

Bei Vorlage dieser Anzeige erhalten Sie auf Ihren Einkauf **10 % Werberabatt.**

Gültig auf alle lagernden Artikel, bis zum 16.12.2023

Hofer

Eberhard

Schlafsysteme · Matratzen · Möbel



scan me



DELANA
Naturbetten

RELAX
RELAX 2000



Seit über 30 Jahren erfüllen wir den Traum vom guten Schlaf mit der vielfältigsten Auswahl an Schlafsystemen und Matratzen jeder Art.

Kommen Sie vorbei, wir beraten Sie gerne!

H

Sarntal
Dickerwiesen 48H
hofereberhard.com

Tel: 339 624 1454
Tel: 338 764 5561



Ist die Psyche gesund, ist das Land gesund

NACH DER ERFOLGREICHEN INITIATIVE „GESUNDE GEMEINDE, GESUNDE PSYCHE“ IST MIT „GESUNDE PSYCHE, GESUNDES LAND“ EINE GROSSANGELEGTE VERANSTALTUNGSREIHE IM GANZEN LAND GESTARTET. BETROFFENE UND ANGEHÖRIGE ERZÄHLEN IHRE ERFAHRUNGEN, EXPERTEN ERÖRTERN DIE PROBLEMATIKEN, DAS PUBLIKUM DISKUTIERT THEMA UND LÖSUNGEN.

Der große Erfolg der Initiative „Gesunde Gemeinde, gesunde Psyche“ hat Albin Kofler, Bürgermeister der Gemeinde Karneid, angespornt. „Über die Gemeindegrenzen hinaus konnten wir die weiteren Bezirksgemeinschaften davon überzeugen, dass es absolut notwendig ist, psychosoziale Themen aktiv anzugehen, noch aktiver als bisher“, unterstreicht der Präsident der Bezirksgemeinschaft Salten-Schlern.

Für die landesweite Veranstaltungsreihe konnte er den renommierten Primar der Psychiatrie Brixen, Roger Pycha, gewinnen, auf dessen Vorschlag hin das Konzept eines Abends mit Betroffenen, Angehörigen, Experten und Publikumsdiskussion beruht. Sabine Cagol, Psychotherapeutin und Präsidentin der IARTS-Sozialgenossenschaft, die das Systemische Institut für Forschung und Therapie - Südtirol führt, arbeitete federführend das Konzept aus: „Menschen, die durch solche Herausforderungen gehen, werden selbst zu Experten auf dem betroffenen Gebiet“, ist sie überzeugt.

„GESUNDE PSYCHE, GESUNDES LAND“

Der Titel gibt die Richtung vor. Nicht zuletzt die Coronakrise hat gezeigt, wie wichtig seelisches Gleichgewicht, ausreichende Erholungsphasen, eine gute Lebensplanung und resilientes Handeln sind. Den Auftakt der sechsteiligen, öffentlich

zugänglichen Veranstaltungsreihe machte mit einem bis auf den letzten Platz besetzten Saal der Abend „Leben oder nicht?“ Anfang Oktober in der Halle der X Timber AG in Untergummer. Dabei ging es um lebensgefährdende Krisen und ihre Vermeidung. Wie setzen wir uns in der heutigen Zeit mit dem Thema Tod auseinander? Betroffene und deren Angehörige berichteten durch ihre Lebensgeschichte als Experten von ihren Erfahrungen. Ergänzt wurden diese Erzählungen von der fachlichen Expertise namhafter Referenten.

LERNEN ODER NICHT?

Der erfolgreichen Auftaktveranstaltung folgt nun der nächste Abend. Am 22. November geht es im NOI-Techpark Bruneck um das Thema Aufmerksamkeitsdefizit im Kindes- und Erwachsenenalter. In Schule und später im Beruf sind Menschen mit Aufmerksamkeits- und Lernstörungen stark benachteiligt. Wie können wir sie auffangen, welche Chancen ihnen bieten? Wie umgehen mit solchen Beeinträchtigungen?

Die weiteren Veranstaltungen finden in Brixen, Schlanders, Sterzing und Algund statt, die Themeninhalte drehen sich um hochaktuelle Fragen wie Abhängigkeit, Essstörungen, Erziehungsherausforderungen und Gewalt. ■



„Lernen oder nicht?“

Wann: MI, 22.11.2023, 19.30 Uhr

Wo: Rienzsaal, Bruneck

„Süchtig oder nicht?“

Wann: MI, 31.01.2024, 19.30 Uhr

Wo: Stadtbibliothek, Brixen

„Essen oder nicht?“

Wann: MI, 28.02.2024, 19.30 Uhr

Wo: BASIS Vinschgau Venosta, Drusus-Kaserne, Schlanders

„Erziehen oder nicht?“

Wann: MI, 20.03.2024, 19.30 Uhr

Wo: Vigil-Raber-Saal, Sterzing

„Gewalt oder nicht?“

Wann: MI, 17.04.2024, 19.30 Uhr

Wo: Peter-Thalgutger-Haus, Algund



Ausstellungen von Hilfsmitteln für Blinde und Sehbehinderte

Im Zeitraum vom 07. bis 14. November 2023 organisiert das Blindenzentrum St. Raphael wiederum landesweit mobile Ausstellungen von Hilfsmitteln für blinde, sehbehinderte und höresehbehinderte Menschen.

Spezielle Hilfsmittel für Betroffene erleichtern den Alltag in Haushalt, Beruf und Freizeit. Von ganz einfachen Dingen, wie z.B. einer sprechenden Uhr, einem Telefon mit Sprachausgabe oder einer sprechenden Waage, bis hin zu komplexen elektronischen Geräten wie einem Computer mit Sprachausgabe oder Vorlesegeräten, gibt es viele kleine und große Helfer. Deren richtiger Gebrauch führt zu mehr Selbstständigkeit und Unabhängigkeit.

Im Rahmen der mobilen Ausstellungen, die das Blindenzentrum St. Raphael im Zweijahresrhythmus organisiert, können sich Betroffene und Angehörige im Detail über die Hilfsmittel informieren und diese unter fachlicher Anleitung ausprobieren. Gleichzeitig erhalten sie Informationen zu Veranstaltungen und Dienstleistungen. Zusätzlich ist die Landesgruppe Südtirol des



Italienischen Blinden- und Sehbehindertenverbandes an der Veranstaltung beteiligt, um über die Finanzierung von Hilfsmitteln und die diversen finanziellen Leistungen für Zivilblinde zu beraten.

Nicht zuletzt sind die Ausstellungen auch ein Treffpunkt, um mit Betroffenen, die ihre wertvollen Erfahrungen und Ratschläge weitergeben können, Kontakte zu knüpfen und mit dem qualifizierten Fachpersonal ins Gespräch zu kommen. ■

i Termine der Hilfsmittelausstellungen

jeweils von 10.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Meran: Goethestraße 15, Liebeswerk
Dienstag, 07.11.2023

Bozen: Blindenzentrum „St. Raphael“, Schießstandweg 36
Freitag, 10.11. und Samstag, 11.11. (09.00 Uhr bis 12.00 Uhr)

Gerne zum Zahnarzt?

Seien wir mal ehrlich: niemand geht gerne zum Zahnarzt, oder? Viele Menschen haben Angst und meist kommt diese von Erfahrungen aus einer Zeit, in der ein Zahnarztbesuch noch mit Schmerzen verbunden war. Heute ist das zum Glück anders. Durch die moderne Medizin können selbst große Eingriffe sehr schonend durchgeführt werden und belasten so den Patienten nicht unnötig.

Deshalb arbeiten wir nach den Methoden der Biologischen Zahnmedizin, die sich nicht nur um Zahn und Mundhöhle kümmert, sondern um den gesamten Organismus. Wesentlicher Bestandteil davon ist der Einsatz von Implantaten aus Zirkoniumoxid, einer Hochleistungskeramik, besser bekannt als Zirkon. Diese verhalten sich dem Organismus gegenüber neutral, verwachsen schneller im Zahnfleisch, vermindern das Entzündungsrisiko und weitere mögliche Probleme. Wir legen besonderen Wert auf die richtige Vor- und Nachbehandlung, und bieten so ein Gesamtkonzept für eine erfolgreiche Zahnsanierung. Wir haben es in unzähligen Fällen selbst gesehen: Die Lebensdauer von Implantaten erhöht sich durch diese Vorgangsweise enorm – im besten Falle halten sie ein Leben lang.

Kommen Sie gerne für ein unverbindliches Beratungsgespräch in unsere Praxen in Tramin oder St. Pauls. Unsere Spezialisten zeigen Ihnen die Möglichkeiten für Ihr gesundes Lachen! ■

SEIT DER BEHANDLUNG BEI ZIRKUM ZAHN FÜHLE ICH MICH WIE NEUGEBORNEN!*

Antonia Terleth Volcan aus Neumarkt

Steinackerstraße 13
I-39040 **Tramin**
T +39 0471 863 239
info@zirkumzahn.it

Wir konnten in den letzten Jahren vielen Menschen nachhaltig zu einer höheren Lebensqualität verhelfen. Vertrauen auch Sie den Experten für Keramikimplantologie in Südtirol. Damit Sie wieder zufrieden Lachen können wie Antonia Terleth Volcan.

Zirkum Zahn - 360° Zahngesundheit.

Paulser Platz 11
I-39057 **St. Pauls**
T +39 0471 663 842

zirkumzahn.it

ZIRKUM ZAHN
360° ZAHN-GESUNDHEIT



Philipp Franceschini

Salurn

„Fotografieren ist für mich eine andere Art, die Dinge zu betrachten, eine Gelegenheit, so viele Details zu entdecken, die man normalerweise nicht bemerken würde, sowohl in der Natur als auch in den Gesichtern der Menschen“, sagt der im Hauptberuf als Landwirt tätige Philipp Franceschini. Er fotografiert zwar nebenberuflich auch Hochzeiten und Events, ein besonderes Auge hat Philipp aber zweifellos für Bilder aus und in der Höhe. Wolkenverhangene Gipfel, Berge im Abendlicht, Nebel, der sich über eine Almlandschaft schiebt – der 42-jährige Salurner erweckt das Sagenhafte und fast schon Mystische unserer Bergwelt zum Leben. „Jeder Augenblick, jede Emotion, jeder Blick ist einzigartig und unwiederholbar: mit meinem Objektiv versuche ich, diese festzuhalten“ – Auch sein Blick selbst auf die Dinge.

Cäcilia Wegscheider





Kleinanzeiger

VERSCHIEDENES

- **Gutgehender Friseursalon** mit fixem Kundenstock im Raum Unterland zu übergeben. Tel. 371 6986114 ab 20 Uhr
- **Koffernähmaschine** Marke PFAFF 360 zu verkaufen, Aldein, Tel. 347 3430358
- **Stockbett**, 190 x 80 cm, zu verschenken, Tel. 328 8294424
- **Verkaufe neuwertigen zweiteiligen Schrank** mit Aufsatz und drei Schubladen, Maße: B 91, H 248, T 54 cm, um 300 Euro, Tel. 349 8347587
- **Rote Kartoffeln** günstig abzugeben in Kurtinig, Tel. 339 6973847
- **Elektrische Koffernähmaschine** wie neu, günstig zu verkaufen, Tel. 339 8655534
- **Alte Motorräder**, Vespa, Fantic, Ciao, Bravo zu kaufen gesucht, Tel. 338 6277044

IMMOBILIEN


- **Kleine Erdgeschosswohnung** in Giralan zu verkaufen. Tel. 388 0630072

Dreizimmerwohnung in Eppan zu verkaufen



info@rsimmo.it
Tel. 335 6933174

Die Sozialgenossenschaft PAIDEIAS Onlus sucht eine/n **Pädagogin / Pädagogen** in Teilzeit oder Vollzeit



DU HAST

- ein abgeschlossenes Pädagogikstudium
- Freude am Umgang mit Kindern und Eltern
- Berufliche Erfahrung von Vorteil
- Volljährigkeit und Führerschein B
- Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit

WIR BIETEN

- Verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Die Möglichkeit Ideen einzubringen
- Geregelte oder flexible Arbeitszeiten

SOZIALGENOSSENSCHAFT PAIDEIAS Onlus, Schulweg 1, Eppan
Denisa Zaimi, 328 4067847, info@paideias.it

WIR SUCHEN DICH!
Maschinenbaumechaniker/in Metallfacharbeiter/in

mit CNC- und CAD-Kenntnissen für innovative Produkte
Maschinenbau / Feinmechanik / Sportgeräte
www.skitec.eu . Amplatz Technologie



Lahnweg 22 . 39040 Auer . Südtirol/Italy . T +39 0471 810 144

Moser Das Autohaus

Autokauf?

TOP BEWERTET  **www.dasautohaus.it**



WIR MACHEN SIE SICHTBAR!



Die Weinstraße
Werben Sie in Ihrer Bezirkszeitschrift. Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Melanie Feichter
T 0471 051260, M 320 0350645
melanie.feichter@dieweinstrasse.bz

Die nächste Ausgabe der Weinstraße erscheint um den 1. Dezember

Spezialthema: „Wintersport“
Anzeigenschluss: 20.11.2023

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

Die Weinstraße kostenfrei erhalten:



Tel. 0471 051260
adressen@dieweinstrasse.bz

Bezirkszeitschrift „Die Weinstraße“

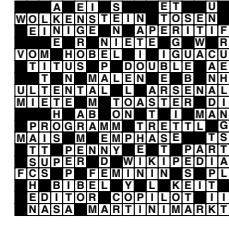
Ahead GmbH, Wiesenbachweg 3/1, 39057 Eppan
Tel. 0471 051 260, info@dieweinstrasse.bz

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: Shutterstock
Druck: Fotolito Varesco - Auer

- Alfred Dona (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 Rumer (ER) » edith.rumer@dieweinstrasse.bz
- Gothard Andergassen (GA) » gothard.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 Schweggl (MS) » martin.schweggl@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
- Sarah Meraner (SM) » sarah.meraner@dieweinstrasse.bz

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



LEONHARD VON LIEBENER

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

NICHT MEHR DEUTSCH BEICHTEN

Salurn, 13. November 1923 - Gestern war der erste Schultag. Als die Kinder mittags heimkamen und gefragt wurden, was sie gelernt haben, war die Antwort eines Mädchens der letzten Schuljahre: „Uns ist gesagt worden, wir dürfen nicht mehr deutsch beten und auch nicht mehr deutsch beichten. Ist das wirklich wahr, dass jetzt auch der Herrgott nicht mehr deutsch versteht?“

Volksbote vom 15.11.1923

ZÜNDHÖLZER RAR

Bozen, 19. November 1923 - Gegenwärtig herrscht in Bozen großer Mangel an Zündhölzern, sowohl schwedischen als auch Schwefelhölzer. Etwas muss alleweil sein, bald gehen verschiedene Serien von Briefmarken aus, dann wieder mangelt es an Kleingeld und jetzt sind halt auch die Zündhölzer rar.

Volksbote vom 22.11.1923

DON ZANONI ATTACKIERT VORBETERIN

Salurn, 4. November 1923 - Bei der Allerseelenprozession ereignete sich heute ein aufsehenerregender Zwischenfall. Hinter der Geistlichkeit marschierte der Frauenbund mit seiner Fahne. Die Vorbeterin betete, wie immer bisher, in ihrer Muttersprache, also deutsch, vor. Die Frauen beteten deutsch nach. Da wandte sich der erst vor Jahresfrist in unser Dorf gekommene italienische Geistliche Don Zanoni plötzlich um, trat vor die Vorbeterin und verbot ihr, deutsch zu beten. Die Frau antwortete, sie bete, wie sie könne. Darauf attackierte der Geistliche die Frau und zerrte sie mit Gewalt aus der Reihe. Entsetzt über dieses Vorgehen, ergriffen die Frauen Partei für ihre Mitschwester. Die Präsidentin zog das Banner ein und verließ mit den Frauen die Prozession.

Volksblatt vom 07.11.1923



- Sind Sie gegen unsittliche Stücke, Herr Direktor?
- Gewiss! Unsittlichkeit gehört nicht auf die Bühne, sondern ins praktische Leben.

Quelle: Wochechrift „Die Bombe“ vom 01.03.1921

KEIN DEUTSCH IM RELIGIONSUNTERRICHT

Vor 100 Jahren - Mit Dekret vom 13. November 1923 hat das Schulamt in Trient verboten, dass den kleinen Kindern der Religionsunterricht weiterhin in ihrer Muttersprache erteilt werden darf. So soll selbst die innere Aussprache des armen Menschenherzens mit seinem Gott in seiner Muttersprache nunmehr polizeilich geahndet werden. Wahnsinnig! Seit Nero und Diokletian das Christentum mit blutigem Schwert ausrotten wollten, dürfte eine solche Einmischung in die heiligsten Menschenrechte wohl kaum in der Geschichte zu finden sein.

Volksblatt vom 28.11.1923

REINE AUSBEUTEREI

Überetsch, 18. August 1920 - Eine Ausbeutung der Arbeiter und Arbeiterinnen, wie sie von den Großgrundbesitzern hier betrieben wird, dürfte man wohl nirgends in ähnlichem Maße finden. So zahlen zum Beispiel die Großgrundbesitzer ihren Dienstmädchen 1 Lira samt Verpflegung pro Tag, den Feldarbeiterinnen 4 Lire ohne Verpflegung und den Arbeitern 8 Lire ohne Verpflegung. Wie sich diese christlichen Herrschaften ein Auskommen der kinderreichen Familien mit solchen Schundlöhnen vorstellen, weiß man nicht.

Volksrecht vom 18.08.1920

Fachoberschule für Landwirtschaft



Tag der offenen Tür

Eine Schule der besonderen Art



Schlossweg 10, Auer
Tel. 0471 81 05 38
E-Mail: os-ofl.auer@schule.suedtirol.it

Samstag - 25. November 2023
8:30 - 12:30 Uhr



Träger



Bewusst lokal & regional

Bewusst leben, konsumieren, kaufen

- über 800 südtiroler Onlineshops
- über 200 Unterkünfte und Gastronomiebetriebe mit regionalen Angeboten

www.bewusst-suedtirol.com





RITTNER HORN
CORNO DEL RENON



VORVERKAUF SAISONKARTEN 2023/2024

RITTNER HORN

	ERWACHSEN 1960-2004	JUGEND 2005-2008	KIND 2009-2015	SENIOR 1959 +	STUDENT BIS 1998	KIND FAM.* 2009-2015
Vorverkauf 23.10.2023 - 30.11.2023	€ 403,00	€ 230,00	€ 184,00	€ 385,00	€ 230,00	€ 146,00
Normalverkauf ab 01.12.2023	€ 437,00	€ 249,50	€ 200,00	€ 417,50	€ 249,50	€ 158,50

- Preise nur für Einheimische/Regionalansässige der Region Trentino/Südtirol (I)
- *Sammelkauf ab 1 Elternteil + 1 Kind (2009-2015) kostet die Kinderkarte Preis Kind Fam.
- Studentenpreis bis Jahrgang 1998 und nur gegen Vorweis des Studentenausweises (gültige Inskription einer Universität/Schule).

ORTLER SKIARENA

	ERWACHSEN 1960-2004	JUGEND 2005-2008	KIND 2009-2015	SENIOR 1959 +	INVALIDE E/S AB 70%	STUDENT BIS 1998	KIND FAM.* 2009-2015
Vorverkauf 23.10.2023 - 30.11.2023	€ 474,00	€ 270,00	€ 216,00	€ 453,00	€ 282,00	€ 270,00	€ 172,00
Normalverkauf ab 01.12.2023	€ 527,00	€ 300,00	€ 240,00	€ 504,00	€ 314,00	€ 300,00	€ 191,00

- Preise nur für Einheimische/Regionalansässige der Region Trentino/Südtirol (I) Val Müstair (CH) Nauders (A)
- *Sammelkauf ab 1 Elternteil + 1 Kind (2009-2015) kostet die Kinderkarte Preis Kind Fam.
- Studentenpreis bis Jahrgang 1998 und nur gegen Vorweis des Studentenausweises (gültige Inskription einer Universität/Schule).
- Invalidenpreis mit gültigen Invalidenausweis, wo eine Invalidität ab 70% nachgewiesen wird.
- 10,00 € Ermäßigung für Raika Ritten und Raiffeisenkunden von 8 bis 21 Jahren (2015-2002). Gutscheine werden in den Bankfilialen ausgestellt und sind beim Kauf mitzubringen.

KARTENBESTELLUNG BEI:

- Raika Ritten Filialen
- Sparkasse Ritten
- Raiffeisenkasse Barbian
- MountainSpirit Bozen

ÖFFNUNGSZEITEN KASSE TALSTATION:

- 23.10.2023 – 05.11.2023
täglich von 09:00 – 16:30 Uhr
- 06.11.2023 – 30.11.2023
werktags von 14:30 – 18:30 Uhr

JEDER DER DEN SKIPASS BEI UNS KAUF, GENIESST FOLGENDE VORTEILE:

- kostenloses Parken bei der Talstation
- Sommersaisonkarte 2024 zum ermäßigten Preis
- Teilnahme an der internen Verlosung Rittner Horn am 09.03.2024 (Anwesenheitspflicht)

WWW.RITTNERHORN.COM

BEI FRAGEN ODER UNKLARHEITEN HELFEN WIR GERNE WEITER

Tel. 0471 352 993, rittnerhorn@ritten.com