

2024 *viae*

STERZING – RATSCHINGS – GOSENSASS

Wie der Vater, so der Sohn

Bergführer im Portrait

Geheimnisvolle Sagen

Vom Tschinglgeist und der herzlosen Gräfin

Wilde Stille

Von der Magie der Kraftorte

SCHLOSS | CASTEL WOLFSTHURN



Grafik: Lucia Nania / Fotografie: © Gerd Eder

**Südtiroler Landesmuseum
für Jagd und Fischerei**

15.04.–15.11.

**Museo Provinciale
della caccia e della pesca**

Mareit | Mareta
www.wolfsthurn.it





04
Wilde Stille



09
Genussabfahrt ins Wipptal



25
Hochspannung: Bogenbau



40
Håns, der Hirte

Inhalt

04 Wilde Stille

Spurensuche im Kraftort Natur

09 Genussabfahrt ins Wipptal

Auf zwei Rädern bergab

12 Ein rasantes Abenteuer

Die Sommerrodelbahn auf dem Freizeitberg Rosskopf

14 Topfgeschichten

Die Geschichte der Wirtshäuser um den Brenner und Gossensaß

16 Wie der Vater, so der Sohn

Die Bergführer Alfons und Stefan Fassnauer

18 Das Wipptal in Zahlen

Eins, zwei, drei ... Allerlei

20 Die Sterzinger Hornkunst

Im Portrait: Alexander Messner

22 Geheimnisvolle Sagen

Die Wipptaler Sagenwelt

24 Hochspannung Bogenbau

Im Portrait: Samuel Röck

27 5 x 3 Wipp Mix

15 Tipps für den Aufenthalt im Wipptal

30 Mein Lieblingsplatz

Zwischen Rückzugsorten und Traumkulissen

32 Seltene Schönheiten

Fotograf Alex Grassi

34 Faszination Weingenuß

„Best Sommelier of the World“ Eros Teboni

36 Fisch – zum Essen gern

Im Portrait: Speisefisch-Züchter Andi Gogl

38 Hüttenabenteuer einmal anders

Nachhaltigkeit auf 2.586 Metern

40 Håns, der Hirte

Ein kerniges Original im Portrait

42 Doppelter Grund zum Feiern

Das Skigebiet und die Skischule feiern ihr Jubiläum

44 Schneeerlebnisse

Aktiv durch den Winter

46 Info

Wissenswertes über Anreise, Klima und Verkehr

wilde stille



Märchen, Sagen, Träume – ich habe sie schon als Kind geliebt. Weil Tiere und Pflanzen sprechen und sich Lebewesen in alles verwandeln können. Weil sie uns Menschen große Fragen stellen: Woher kommen wir? Warum sind wir hier? Wohin werden wir eines Tages gehen? In der Natur fühle ich mich den Antworten darauf nahe wie sonst nirgends. Manche Orte ziehen mich schon von weitem an, so stark, dass sie mir keine andere Wahl lassen, als sie aufzusuchen. Als würde dort ein Geheimnis, eine Botschaft auf mich warten. So wie der Kirschbaum, den ich jeden Tag von meinem Fenster aus sehe, wenn ich am Küchentisch sitze. Kilometerweit weg ist er, einsam, auf einer Bergwiese, so fern, und doch irgendwie nah.

Altes Wissen

Der Kirschbaum erinnert mich daran, dass der Mensch einst eng mit der Natur verbunden war. Instinktiv wusste er, dass er eins war mit ihr, von Geburt an bis weit über den Tod hinaus. Er fühlte sich umsorgt und getragen von ihr, wie ein Kind. Mutter Natur, die ihm das Leben geschenkt hat, war ihm so heilig, dass er Orte aufsuchte, an denen er sich ihr besonders nahe fühlte. Orte, an denen er sie ehren, ihr danken, sie um Hilfe bitten, sich selbst heilen konnte. Mit dem Drang des Menschen, die Welt mit seinem Verstand zu erklären, ver-

blasste das Wissen und das Interesse daran. Der Funke aber, diese undefinierbare Sehnsucht, ist geblieben. Tief in uns wissen wir, dass wir noch immer die naturverbundenen Wesen von damals sind.

Beseelte Orte

Fast alle Religionen verehrten Berge, Steine, Höhlen, Quellen oder Bäume und nutzten sie als Kraft- oder Kultplatz. Teilweise tun sie es bis heute. Glaube und Aberglaube eng ineinander verschmolzen, galten solche Plätze hierzulande als Heimat von Göttern, Wilden, Riesen, Zwergen, Norggen, Saligen und vielen anderen Gestalten. Ob ein Ort selbst beseelt ist, eine wohltuende, unsichtbare Lebenskraft in ihm wohnt, oder ob es die Menschen selbst sind, die ihn beseelen und daraufhin mehr spüren als sie mit ihren fünf Sinnen wahrzunehmen glauben, bleibt ein Geheimnis. Ein Mysterium ist auch, warum uns manche Orte in ihren Bann ziehen, andere gar nicht erst auffallen, warum wir an gewissen Stellen genießend Zeit und Raum vergessen, und an anderen derart überwältigt werden, dass wir es nur für kurze Zeit aushalten. Es heißt: Überall, wo wir hingehen, begegnen wir uns selbst, in aller Oberflächlichkeit und Tiefgründigkeit. Sind wir offen dafür, uns selbst wirklich kennenzulernen, ist die Natur unser bester Lehrmeister.

Mächtige Berge, seltsame Felsformationen und Gewässer
ziehen uns magisch an.
Warum nur? Spurensuche im Kraftort Natur.



„Heimat“ an fremden Orten

Wie Menschen haben auch Kraftplätze eine unterschiedliche Ausstrahlung. Unsere Vorfahren wussten, dass sie im Gebirge die urwüchsige Energie von Höhe, Tiefe, Nähe und Weite intensiv erleben, dass flache Landschaften erden und ausgleichen, dass es auf Berg Höhen und Gletschern leichter fällt, klare Entscheidungen zu treffen und der eigenen Größe bewusst zu werden, dass uns Hochplateaus den Genuss der Einsamkeit lehren, und dass auf Bergrücken Gedanken zur Ruhe kommen. Die meisten Kultplätze, Kirchen oder Kapellen stehen auf Hügeln und Kuppen, wo – oder gerade weil – man sich dort dem Himmel näher fühlt als dem Tal. Genauso kraftvoll wirken Gipfel- und Wetterkreuze, da sie uns vertikal direkt in den Himmel und horizontal in die unendliche Weite weisen. Vor Energie strotzen Täler, durch die ein Fluss zieht. Je rauschender das Wasser, desto mehr Lebenskraft reichert es an. Wo Bäche zusammenfließen, kann der Mensch gut Kraft tanken. Wasserfälle spenden Tatkraft, in Seen mündende Bäche helfen, Potentiale zu erkennen, solche, die aus einem See fließen, Gedanken und Gefühle loszulassen. Es lohnt sich, diese Energie für sich zu nutzen, sich bewusst Fragen zu stellen, die einen gerade beschäftigen, und am passenden Kraftplatz in Stille zu warten, ob und vor allem was er antwortet. Auch auffallende Fels-

formationen, alleinstehende Felsen, Steine mit Vertiefungen oder Löchern waren einst Kultstätten und Orientierungshilfen, um sich im Leben besser zurechtzufinden, genauso wie Höhlen, Sinnbild für Bauch und Unterleib der Mutter Erde und zugleich Eingang zur Unterwelt. Bäume galten mit ihren tiefen Wurzeln und herausragenden Wipfeln schon immer als Sinnbild des ewigen Lebens. Wer sich ihnen zuwendet, kann in ihrer Lebenskraft baden. Rankpflanzen wie Efeu geben dem Wald noch mehr Kraft, genauso wie Moos und Farne. Selbst kleinste, von besonderen Pflanzen bewachsene Inseln können ein Kraftort sein.

Natur strotzt vor Lebenskraft, und doch ist ihre Energie an keinem Ort und nicht zu jeder Tageszeit gleich vorhanden. Steige ich aus der Ruhe der Nacht schweigend zu einem Berggipfel hoch, erlebe ich einen Sonnenaufgang intensiver als nach einem hektischen Aufstieg. Spaziere ich nach ergiebigem Regen im Wald, zeigt sich mir eine weit buntere Tier- und Pflanzenwelt als in der Mittagshitze.

Magie des Augenblicks

In Sterzing, Ratschings und Gossensass hat die Natur viele dieser kraftvollen Plätze bewahrt, weit mehr als auf diesen Seiten Platz finden, bekannte und noch mehr unbekannt. Jeder Ort erzählt eine



Schloterböden, Ratschings

ganz besondere, teils uralte Geschichte. Frühgeschichtliche Funde bezeugen, dass das Gebiet mit seinem Brenner-Übergang und den vielen Schätzen (Silber, Blei, ...), die in den Bergen der umliegenden Täler verborgen sind, schon vor langer Zeit besiedelt und durchreist wurde – die Talsohle genauso wie die Jöcher. Jahrtausendlang suchten hier Menschen Orte der Kraft auf. Jede einzelne Begegnung hat Spuren hinterlassen – genauso, wie die Orte selbst Spuren in den Menschen hinterlassen haben. Wer Kraftplätzen mit Respekt und Achtsamkeit begegnet, kann ihr Gedächtnis, ihre kostbare Erinnerung, heute noch spüren – und stärken: einen guten Gedanken hinterlassen, ein Mandala aus Naturmaterialien auslegen, ein Steinmännchen aufstellen, bewusst atmen, meditieren, ein Gebet sprechen ...

Heilige Gegenwart

Ich weiß nicht, wie viele Menschen den Kirschbaum vor mir bereits aufgesucht haben. Welche kosmischen Energien durch ihn fließen. Was er in seinem Leben schon alles erlebt hat. Ich weiß nur, dass ich eines Tages vor ihm stand, aufgeregt und staunend wie ein Kind. Betrachtete seine alten, tiefen Wurzeln, seinen verdrehten, starken Stamm, seine Äste, stramme und abgebrochene Blüten, offene und welke Blätter, frische und herabgefallene. Sah sein Geben und Bekommen, Blühen und Vergehen, Wachstum und Loslassen. Alles genau so, wie es die Schöpfung vorgesehen hat. Jedes kleinste Detail Teil des Ganzen und das Ganze in jedem kleinsten Detail. Und wie ich so dastand, kam mir der Gedanke: Wie viel Kraft würde im Menschen stecken, würde er nur erkennen, dass auch er Teil des Ganzen ist und das Ganze Teil in ihm? Er würde selbst zu einem Kraftplatz werden, zu einer unerschöpflichen Quelle, für sich und andere.

Quellennachweis:

„Mystische Orte in Südtirol“,
Buch von Martin Ruepp und Astrid Amico



Plottn, Pflerschtal

TIPP

Dein Weg

Lausche dem Ruf der Natur und folge ihm! Der grenzüberschreitende Wanderführer „dein Weg“ begleitet dich hin zu zwölf einzigartigen Energie- und Kraftplätzen in Ladurns, Matriei und Steinach. Lass dich berühren von der kraftvollen und liebevollen Schönheit der Natur!



KRAFTPFLÄTZE GOSENSASS



Wastenegg

Ein Steinmal erinnert an den wunderschönen, mit wilden Kräutern bewachsenen Hügel, der einst hier thronte und die Energie des Himmels auf die Erde ausstrahlte. Von hier aus lassen sich auch die wiesen- und walddurchsetzten Hinkerböden bestaunen, deren Bergrücken einem ruhenden Drachen gleichen.

Ausgangspunkt: Kabinenbahn Ladurns – Bergstation

Wegverlauf: Ladurner Rundweg
Gelände: 290 hm, 2,1 km, leicht

Gehzeit: 1 h 15 min. über Ladurner Rundweg/Hinkerböden

Hirschlackn

Einst stillten an den „Hirschlackn“ Hirsche ihren Durst. Der Weg zu den beiden Kraftort-oasen führt weitgehend durch schroffe, unberührte Landschaft. Der ideale Platz, um der stillen Lebendigkeit des Wassers zu lauschen, Bergluft zu atmen und tiefe, innere Ruhe zu finden.

Ausgangspunkt: Kabinenbahn Ladurns-Bergstation

Wegverlauf: Dolomieuweg Richtung Toffring/Allriss

Gelände: 180 hm, 1,4 km, leicht
Gehzeit: 45 min.

Pfornberg

Wen wundert's, dass sich auf dieser Waldlichtung gerne Tiere aufhalten. Hinlegen, sich tragen lassen von samtweichen Böden. Schauen, spüren, hören, fühlen und staunen, wie viel Leben rundherum und in sich erwacht.

Ausgangspunkt A: Bergstation Kabinenbahn Ladurns

Wegverlauf: Dolomieuweg Richtung Toffring/Allriss

Gelände: 380 hm, 5 km, leicht-mittel
Gehzeit: 1 h 15 min.

Ausgangspunkt B: Wanderparkplatz St. Anton – Pflerschtal

Wegverlauf: Weg Nr. 27 bis Allriss – ab Allriss Dolomieuweg Richtung Toffring/Ladurns

Gelände: 495 hm, 4,8 km, leicht-mittel

Gehzeit: 2 h

Am sprechenden Stein

Im naturbelassenen Allrisstal, den mächtigen Tribulaun im Blickfeld, liegt ein großer, alleinstehender Felsbrocken. Wer sich in seiner Nähe aufhält und tief in sich geht, dem öffnet er Türen zum eigenen Selbst.

Ausgangspunkt: Wanderparkplatz St. Anton – Pflerschtal

Wegverlauf: Weg Nr. 27 Richtung Allriss/Wetterspitz

Gelände: 352 hm, 3,1 km, leicht

Gehzeit: 1 h 20 min.

Plottn

Wandern ist ... Eintauchen in die eigene Seelenlandschaft. Der Windwurf hat hier vor einigen Jahren eine ganz besondere Waldlichtung entstehen lassen. Wer diese mystische Fels- und Mooslandschaft beschreitet, wechselt von einer vegetationsreichen Welt zur nächsten.

Ausgangspunkt: Parkplatz Stein/Tribulaunhütte – Pflerschtal

Wegverlauf: Weg Nr. 6B bis Abzweigung links Richtung Allriss-Alm. Weiter über Dolomieuweg/Allriss/St. Anton möglich

Gelände: 195 hm, 1,7 km, leicht

Gehzeit: 1 h

KRAFTPLÄTZE PFITSCH



Gschleiboden

Markanter Geländesporn mit Wetterkreuz und schönem Rundblick. Reste von Steinlammern, Wällen und wohngrubenartigen Mulden lassen vermuten, dass hier einst eine neuzeitliche Anlage aus napoleonischer Zeit stand. Gefunden wurden eiszeitliche Scherbenstücke, Keramikfragmente sowie kalzinierte Knocheile, was darauf schließen lässt, dass der „Braunhofbühel“ auch als Brandopferplatz genutzt wurde.

Ausgangspunkt: Parkplatz neben Schloss Moos, Wiesen

Wegverlauf: Weg Nr. 25 A, rechts unterhalb des Braunhofs auf den Waldsteig Nr. 25 B abzweigen

Gelände: 425 hm, 7 km, leicht

Gehzeit: 2 h 30 min.

Klettersteig Ölberg

Kraft schöpfen auf der Route (Schwierigkeit B – C) mit drei Varianten und schönen Kletterpassagen im oberen Bereich (Schwierigkeit D). Vertikaler Kick mit Panoramablick auf den Sterzinger Talkessel.

Schwierigkeit: C Var. D

Zustieg: 15 min.

Gehzeit: 225 hm/2 Std., 250 hm 2.45 Std.

Exposition: Süd

Abstieg: 30 min.



Moaßl-Wasserfall

Wie aus einem Geburtskanal stürzt sich der Moaßl Wasserfall durch Wald und Fels ins Tal. Sein Fließen beruhigt, sein Rauschen kräftigt, seine Wassertropfen reinigen Luft und Lungen, seine negativen Ionen heben die Stimmung. Natürliche Naherholungszone zum Entschleunigen und Stress abbauen, Kneipen und Kraft schöpfen.

Ausgangspunkt: Parkplatz in St. Jakob

Wegverlauf: Pfitscher Bach überqueren, links dem Wanderweg Nr. 9, vorbei am Biotop Sanderau bis zum Wasserfall folgen.

Gelände: leicht, auch mit Kinderwagen möglich

Gehzeit: ca. 15 min.

Tropfsteinquelle

Wie in einem ewigen Kreislauf tropft, rinnt und fließt die zehn Meter breite Tropfsteinquelle im Burgumer Tal in unzähligen Kaskaden über moosbewachsenes Felsgestein. Einzigartiges Naturdenkmal zum Ausruhen und Träumen.

Ausgangspunkt: Höfeweiler Burgum, Außerpfitsch

Wegverlauf: Weg Nr. 2 Richtung Sterzinger Hütte (nicht bewirtschaftet)

Gelände: 215 hm, 1,3 km, leicht
Gehzeit: 20 min.

Hochfeiler (3.509 m)

Manche Menschen kommen durchs Ruh'n, manche durchs Tun in ihre Kraft: Der Hochfeiler (3.509 m) mit seinen gewaltigen Schluchten und wilden Gebirgsbächen ist Grenzberg zwischen Italien und Österreich, höchster Berg der Zillertaler Alpen sowie wertvoller Lebensraum seltener Pflanzen und Tiere.

Ausgangspunkt: 3. Kehre an der Pfitscher-Joch-Straße

Wegverlauf: Weg Richtung Hochfeilerhütte (2.710 m, Gehzeit ca. 3 – 3,5 h, 1.100 hm), von Hütte-Hochfeiler weitere 800 hm hoch zum Gipfel (Gehzeit 2 – 2,5 h)

Gelände: 1.846 hm, 17,2 km, schwer (Kondition, Trittsicherheit und Schwindelfreiheit erforderlich)

Gehzeit: insgesamt 5 – 6 h



Europahütte (2.693 m)

1899 als Landshuter Hütte errichtet, verläuft seit dem Ersten Weltkrieg die Staatsgrenze zwischen Italien und Österreich geradewegs durch die Europahütte. Sie steht für ein gemeinsames Europa und grenzüberschreitende Zusammenarbeit.

Ausgangspunkt: 4. Kehre an der Pfitscher-Joch-Straße

Wegverlauf: Weg Nr. 4, dann weiter auf Nr. 4A und auf dem Landshuter Höhenweg Nr. 3 bis zur Hütte

Gelände: 939 hm, 7,6 km, mittel

Gehzeit: 3 h

Alte Kirchenkunst

Stille suchen, Distanz zum Alltag gewinnen, Beten, für jemanden eine Kerze anzünden ... Wer Kirchen und Kapellen betritt, kehrt ein in sich selbst. Die gotische Kirche (16. Jh.) an der Landesstraße nach St. Jakob wurde 1917 von einer riesigen Schneelawine großteils zerstört. Ein Juwel in der wiederaufgebauten Kirche ist die wiedergefundene Statue der Schmerzhaften Muttergottes, die jahrzehntlang als verschwunden galt.



KRAFTPLÄTZE RATSCHINGS

Oberer „Gleck-Wasserfall“

Unweit des Weges auf die Gleckalm, auf rund 2.190 m, fließt ein kleiner Wasserfall in ein natürliches Wasserbecken. Magischer Kraftplatz zum Eintauchen und Verweilen.

Ausgangspunkt: Flading

Wegverlauf: Wanderweg Nr. 30 (Richtung Gleckalm)

Gelände: 700 hm, 3,5 km, mittel

Gehzeit: 2 h – 2 h 30 min.

„Muttensegler“ (1.960 m)

Waldlichtung mit schönem Talblick. Ein hier errichtetes Wetterkreuz, symbolischer „Schutz der Dreifaltigkeit“, sollte die Menschen einst vor Vermurungen durch den von weißem Marmorgeröll geprägten „Gissgraben“ verschonen.

Ausgangspunkt: Bushaltestelle gegenüber Talstation, Innerratschings/Bichl

Wegverlauf: Weg Nr. 14 Richtung Mareiter Stein

Gelände: 675 hm, 2,2 km, mittel (Kondition und Trittsicherheit erforderlich)

Gehzeit: 1 h 30 min. – 2 h

Variante: Aufstieg zum Mareiterstein (2.192m), Abstieg über den Bergkamm in Richtung Pardaun (Weg Nr. 25)



„Seitstein“ (1.962 m)

„Knottnkino“ von Ratschings: Markanter Hügel oberhalb der Kaserlicht-Alm mit Wetterkreuz und Sitzbänken. Atemberaubender

Blick ins Tal und auf die Zillertaler Alpen und gern aufgesuchter Kraftort, am Herz-Jesu-Sonntag ein Feuer zu entfachen.

Ausgangspunkt: Innerratschings/Bichl

Wegverlauf: Wanderweg Nr. 15

Gelände: 600 hm, 3,5 km, mittel

Gehzeit: 2 h

Spiralenstein (1.935 m)

Kraftstein, umgeben von einem Hauch Mystik. Zwei rund 50 bis 55 cm große Spiralenkreise zieren die Fläche des nach Osten ausgerichteten Marmorsteins. Über Alter und Entstehung gibt es noch keine genaueren Nachforschungen. Astrid Amico und Martin Ruepp – beide beschäftigen sich mit mystischen Orten in Südtirol – äußerten die Vermutung, dass es sich um eine rund 5.000 Jahre alte Bearbeitung handeln könnte.

Ausgangspunkt: Flading

Wegverlauf: Ratschinger Almenweg bzw. Weg Nr. 30 („Stiegen“) zum Hocheck (1.970 m) und weiter in Richtung Almhöfen der Klammalm. Etwa 100 m vor den Hütten etwas unterhalb des Forstweges befindet sich der Stein. Abstieg/Rückweg über Weg Nr. 12

Gelände: 490 hm, 3,2 km, mittel

Gehzeit: 1 h 30 min. – 2 h



„Schloterböden“ (2.090 m)

Beeindruckende Niedermoorlandschaft mit zuwachsenden Seen, knapp einen Kilometer vom Wanderweg Nr. 10 entfernt im oberen Bereich der inneren Wumblsalm. Einer der Wasserläufe schlängelt sich mäanderförmig mit einer Tiefe von bis zu 1,20 m durchs Moor und geht über kleine Felsstufen in einen Wasserfall über.

Ausgangspunkt: Ab Anhöhe der Straße nach Flading

Wegverlauf: Wanderweg Nr. 10

Gelände: 585 hm, 3,6 km, mittel

Gehzeit: 2 h – 2 h 15 min.

Weitere Kraftorte: St.-Magdalena-Kapelle, Mareiter Stein, Platschjoch, Vogelsee, Grinzwiese, Hoher Nock, Jaufenspitze

Text: Johanna Bampi Fotos: Alex Moling

Genuss abfahrt



Das kleine Dorf Brenner: Früher Grenzstation mit Schlagbaum, gefürchteten Zollkontrollen und langen Autoschlangen. Heute für viele ein Durchgangsort zwischen Nord und Süd – und dabei vollkommen unterschätzt! Hier lässt es sich herrlich in einem der Cafés sitzen, einen morgendlichen Macchiato trinken und mit einem Cornetto stärken, bevor es losgeht. Immer bergab und auf zwei Rädern!



Die Aussicht aufs Tal und auf die Pflerscher Berge während der Fahrradtour

„Endlich über’n Brenner!“ singt derzeit ein bekannter Musiker mit viel Hingabe. Dass der Brenner selbst der ideale Ausgangspunkt für eine genussvolle Fahrradtour hinein ins Wipptal ist, ging an ihm scheinbar vorbei. Denn auch für untrainierte Radfahrerinnen und Radfahrer ist die Strecke mit Genuss machbar. Wer keine Ausrüstung dabei hat, findet im Radverleih am Brenner alles, was er dazu braucht: Trekkingbike, Mountainbike oder doch lieber ein E-Bike? Die Auswahl ist groß, der Service ausgesprochen freundlich. Dann noch schnell den Helm unterm Kinn festziehen und schon geht es los. Zunächst verläuft der Radweg nahezu eben und parallel zur Landstraße. Gleich daneben plätschert das Wasser des Eisacks, der in den Bergen oberhalb des Brennerpasses entspringt und schon andeutet, wohin die Reise geht. Knapp 100 Kilometer wird der hier noch kleine Bergbach zurücklegen, bis er südlich von Bozen als veritabler Fluss in die Etsch mündet.

So weit sind wir mit dem Rad heute nicht unterwegs. Zunächst vorbei an der kleinen Brennerbadkapelle, die noch an die Zeit erinnert, als hier ein Kurhotel noble Gäste aus nah und fern anzog, nimmt die Strecke schnell Fahrt auf. Was für ein Gefühl, die Nase in den Fahrtwind zu halten, die Landschaft links und rechts der Strecke auf sich wirken zu lassen und dabei eine Aussicht aufs Tal und die Pflerscher Berge zu genießen, die vor vielen Jahren die Zugpassagiere auf ihrer Fahrt Richtung Sterzing hatten. Nur

wenig später führt der Streckenverlauf durch die ersten beleuchteten Tunnel. Herrlich!

Neues Leben in alten Mauern

Gleich nach dem 91 Meter langen Giggelbergtunnel hält der Radweg eine weitere Überraschung bereit: Ein schmuckes Bahnwärterhäuschen wie aus einer anderen Zeit. Davor: Tische, Stühle und Sonnenschirme, eine beeindruckende Aussichtsterrasse. Hier muss man einfach Station machen. „Route 232“ nennt sich die Einkehrmöglichkeit. Die Zahl bezieht sich auf die Entfernungskilometer bis zum Bahnhof von Verona. Denn als die Brennerbahn 1867 eröffnet wurde, führte sie von der damals noch zum österreichischen Kaiserreich gehörenden Stadt Verona bis nach Innsbruck. Eine beeindruckende technische Leistung, in der Rekordbauzeit von nur drei Jahren errichtet! Das erklärt auch die besondere Streckenführung des Radweges, der im Abschnitt von Brenner bis nach Gossensaß im Wesentlichen der alten Trasse der Brennerbahn folgt, während die Züge selbst seit etwas mehr als 20 Jahren eine Abkürzung durch einen neu errichteten Tunnel nehmen.

Doch zurück zum Bahnwärterhäuschen, das Familie Keim seit Kurzem mit neuem Leben füllt. Im Einklang mit dem Denkmalschutz liebevoll renoviert, ist es nun ein Treffpunkt für Jung und Alt! Radfahrer lehnen ihre Räder an den Zaun, genießen den Blick hinunter ins Wipptal genauso wie ein erfrischendes Getränk, ein Eis oder regionale

Köstlichkeiten. Man kommt miteinander ins Gespräch: Die einen wollen heute noch bis nach Bozen, andere erklimmen den Brennerpass in entgegengesetzter Richtung und haben schon einige Höhenmeter in den Waden, wieder andere sind ganz gemütlich mit ihren Kindern hierher geradelt und schauen ihnen nun beim Spielen auf der Wiese zu. Wilhelm von Flattich, der vor mehr als 150 Jahren sämtliche Bahnwärterhäuschen und Bahnhofsgebäude entlang der Strecke entworfen hat, hätte vermutlich seine helle Freude an dieser gelungenen Wiederbelebung so historischer Bauten gehabt!

Schmucke Veranden und gepflegte Gärten

Nun aber schnell wieder in den Sattel: Der Radweg führt weiter bergab nach Gossensaß, lange Geraden, frische Waldluft. Kein Auto stört diese besondere Atmosphäre, entgegenkommende Radler grüßen freundlich. Schnell ist man hin- und hergerissen: Einfach nur die mühelose Abfahrt genießen oder doch immer wieder einmal absteigen, um ein Erinnerungsfoto mit Aussicht zu schießen und an den Himbeersträuchern zu naschen, die den asphaltierten Weg säumen? Denn auch in Gossensaß selbst könnte man schon wieder Halt machen: Häuser mit Erkern und schmucken Holzveranden versprühen noch den Charme der „guten alten Zeit“. Im Vorbeifahren fällt der Blick auf eine weiße Marmortafel, die an die Sommerfrische des norwegischen Dramatikers Henrik Ibsen erinnert, dem „Bachmandl“, wie die Einheimischen ihn wegen seiner Liebe zu



Unterwegs kann man sich mit regionalen Köstlichkeiten stärken



Der Radweg zwischen Brenner und Gossensaß folgt im Wesentlichen der alten Trasse der Brennerbahn

Spaziergängen entlang des Pflerscher Bachs nannten. Und gleich gegenüber steht die Büste von Kaiser Franz Joseph, der Gossensaß im Jahr 1908 zur Marktgemeinde erhob.

Nächster Zwischenstopp: Sterzing

Am Nordeingang von Sterzing führt der Radweg an der Talstation der Rosskopfbahn vorbei. Mit der Rosskopfbahn und dem Mountainbike auf den Berg? Machbar! Oder doch lieber ein Stopp im Hochseilgarten, der Kletterspaß für Kinder und Erwachsene verspricht?

Wir entscheiden uns für eine weitere Pause in Sterzings Altstadt: Mit Blick auf den Zwölferturm, auf kleine Läden, alteingesessene Cafés und vor allem auf die Menschen. Man kennt sich, man grüßt sich, man trägt Einkaufstaschen nach Hause oder trifft sich zu einem Aperitif. Dolce vita unter den bunten Altstadtfassaden. Hier könnte man ewig sitzen.

Stilfes und das Eisacktal

Doch schließlich geht's doch weiter, stadtauswärts, Richtung Süden. In der Weite des längst trocken gelegenen Sterzinger Mooses flankiert wieder der Eisack den Fahrradweg. Zwei Burgen fallen auf: Sprechenstein zur Linken und Reifenstein zur

Rechten, beide heute in Privatbesitz, letztere kann besichtigt werden. Es dauert nicht lange, bis der Radweg durch das Dorf Stilfes führt. Auch hier trifft historische Bausubstanz auf moderne Neubauten. Dazu eine Kirche, Bauernhäuser, ein typischer Dorfladen. Hier gibt es alles, was es für ein gesundes Dorfleben braucht. Am Dorfbrunnen schnell die Trinkflaschen aufgefüllt, gilt es nun, eine Entscheidung zu treffen: weiter zum Bahnhof Freienfeld und mit dem Zug nach Hause oder doch noch weiter Richtung Süden?

Die Entscheidung fällt nicht schwer – und zugunsten des Weiterradelns aus. Kleine Ortschaften, freundliche Menschen, die sofort behilflich sind, als die Kette des Rades herauspringt, Bildstöcke und Kapellen am Wegrand, hie und da ein Anstieg, Aussichtspunkte und vor allem viel Grün in den verschiedensten Nuancen entschädigen mehr als genug für sämtliche Mühen. Besonders interessant dabei: Der Radweg führt weiter bis nach Brixen und dabei für viele Kilometer auf der rechten Eisackseite durch Dörfer und Weiler, die man mit dem Auto oder Zug nur von der Ferne aus zu sehen bekommt. Am Ende der Tour fällt einem unweigerlich noch einmal der Ohrwurm ein. „Endlich über'n Brenner“? Nein, am liebsten gleich noch einmal auf den Brenner und eine weite Abfahrt genießen!



Brennerradweg

Der Brennerradweg führt vom Brennerpass bis nach Bozen. Entlang der gesamten Strecken können Fahrräder ausgeliehen und zurückgegeben werden, zum Beispiel in Brenner, Sterzing und Brixen. Eine Anreise oder die Rückkehr mit dem Zug sind möglich, da fast alle Orte an einen Bahnhof angebunden sind.

E-Bike-Ladestationen

E-Bikes können am Brenner, in Pflersch, Sterzing und Freienfeld wieder aufgeladen werden.

Radverleih

Papin Sport, St. Valentin Straße 11, Brenner
Sport Schölzhorn, Brenner-Outlet-Center, Brenner
Bike Rental Sportservice Erwin Stricker, Talstation Ladurns, Pflersch
Outdoor-Center-Papin-Rosskopf, Brennerstraße 41, Sterzing
Rent and go Schölzhorn, Brennerstraße 36, Sterzing
Rent and go Schölzhorn, Innerratschings 18, Ratschings

Mountainbike-Trails in Sterzing-Ratschings-Gossensaß

Mit dem Mountainbike oder dem E-Bike lässt sich die Bergwelt herrlich erkunden, Forststraßen und Radtrails führen zu über 60 Almen, und der Transport der Räder ist auch in den Bergbahnen möglich.

Auf die Pässe

Wer kurvenreiche Pässstraßen mag, wird mit Freude aufs Penser Joch oder den Jaufenpass radeln. Beide Pässe lassen sich auch mit dem Rennrad bezwingen und bieten eine abwechslungsreiche Abfahrt ins Sarntal oder Passeiertal.

EIN RASANTES ABENTEUER

Lust auf Geschwindigkeit? Dann ist eine Fahrt mit den Mountain Coastern auf der Sommerrodelbahn auf dem Freizeitberg Rosskopf genau das Richtige.



„Mama, was wollen wir heute machen?“, fragt die kleine Lena. „Was würdest Du denn gerne unternehmen?“, will ihre Mutter wissen, „Radfahren, wandern, auf Shoppingtour gehen oder doch lieber ins Museum?“ Doch Lena weiß ganz genau, wonach ihr der Sinn steht: „Ich hab heute Lust auf Abenteuer!“

„Na dann hab ich eine Idee“, meint Papa augenzwinkernd. Gesagt, getan: Lena und ihre Eltern schnappen sich ihre Wandersachen, und ab geht’s zum Rosskopf, dem Sterzinger Hausberg. In der nagelneuen Gondelbahn fahren sie erst mal zur Bergstation und genießen den grandiosen Ausblick über Sterzing. „Sieh mal, da unten ist der Zwölferturm“,

ruft das quirlige Mädchen, „sooo klein schaut er von hier aus!“ Nach einem Umstieg auf die Telemix-Panoramabahn geht es weiter bis zum höchsten Punkt der Aufstiegsanlagen auf rund 2.100 Metern Meereshöhe.

Los geht die Fahrt!

Lenas Augen leuchten, ihr Herz pocht schon vor dem Start wie wild. Jetzt heißt es nur noch Platz nehmen, den Gurt anlegen – und los geht die Fahrt! Und wie! Mit einer Geschwindigkeit von bis zu 40 Stundenkilometern, die sich vom Fahrer individuell regeln lässt, geht es bis zur Talstation des Liftes. Das sind nicht weniger als 1.300 Meter pu-

res Fahrvergnügen, bei dem knapp 300 Höhenmeter überwunden werden – und das bei einer maximalen Neigung von 56 Prozent!

Dass bei den Betreibern der Sommerrodelbahn auch Nachhaltigkeit eine wichtige Rolle spielt – darüber macht sich Lena gerade keine großen Gedanken. Ihre Eltern merken aber, dass aufgrund der Bauweise grobe Eingriffe in die Natur vermieden werden konnten; Bodenverankerungen können bei Bedarf ohne großen Aufwand wieder entfernt werden. Auch ermöglicht die leichte Bauweise der Rodeln die optimale Nutzung der vorhandenen Aufstiegshilfen. Lena spürt das Adrenalin in ihrem Körper.



Ein Erlebnis für die ganze Familie



Sie juchzt und lacht, legt sich in die Kurven, ihre Haare flattern im Fahrtwind. Auch ihre Eltern haben sichtlich Spaß an der rasanten Fahrt und genießen das Abenteuer mit ihrer Tochter. Nach kurzer Zeit und 273,7 Höhenmetern ist das Ziel erreicht, die Lust auf Abenteuer aber nicht gestillt. „Nochmal, nochmal!“, ruft Lena. „Im nächsten Urlaub“, beschwichtigen sie ihre Eltern, „da müssen Oma und Opa aber auch mit.“

„Und meine Freundin Clara, am besten gleich alle meine Freunde!“, ruft Lena immer noch ganz aufgeregt. Wie recht sie doch hat! Die Sommerrodelbahn ist ein Spaß für die ganze Familie; Jung und Alt kommen hier voll auf ihre Kosten. Und eines ist ihnen allen gemeinsam: Sie können gar nicht genug kriegen von der rasanten Fahrt mit den Mountain Coastern hoch über Sterzing ...

Infos unter www.rosskopf.com



SICHERHEIT GEHT VOR!

Auch beim schönsten Abenteuer geht Sicherheit immer vor. Aus diesem Grund dürfen Kinder unter acht Jahren die Bahn nur zusammen mit einer Begleitperson (über 16 Jahren) benutzen.

Ab der Vollendung des 8. Lebensjahres ist es möglich, allein zu fahren; die Aufsichtspflicht einer Begleitperson muss aber gewährleistet sein (z.B. durch Hinterherfahren)

PANORAMA MOUNTAIN COASTER IN ZAHLEN

Anzahl Rodeln: 36

Bahnlänge – Talfahrt: 1.303 m

Höhenunterschied: 273,7 m

Durchschnittliche Neigung

Talfahrt: 21 Prozent

Geschwindigkeit: max. 40 Stundenkilometer



Topfges
eschichte
ichte

Ein Rezeptbuch, das als Maturaprojekt entstanden ist, offenbart nicht nur bewährte und fast in Vergessenheit geratene Gerichte mitteleuropäischer bürgerlicher Küche, sondern öffnet die Tür zur traditionsreichen Geschichte der Wirtshäuser um den Brenner und den Kurort Gossensaß.

Als Annalena Ploner sowie Katharina und Valentina Strickner mit ihrem Maturaprojekt begannen, hätten sie wohl nicht im Traum daran gedacht, welche Schätze es offenbaren würde: Die Schülerinnen der Meraner Landeshotelfachschule Kaiserhof wollten den Wurzeln der traditionellen Südtiroler Küche und ihren Vorfahren auf die Spur gehen. Dafür durchstöberten sie das private Archiv des Gasthofs Moarwirt, der in Besitz von Katharinas und Valentinas Familie ist, einer der wenigen überlebenden traditionellen Wirtshäuser in Südtirol ist und seit 1882 Gäste empfängt. Die Mädchen fanden alte Rezeptbücher der Wirtin Emma Strickner – der Ur-Urgroßmutter von Katharina und Valentina.

Detailverliebte Kleinarbeit

Die Bücher, die teilweise abgegriffen waren und von denen manche Seiten fehlten, zeugten von den unzähligen Malen, die sie in den Händen von Ur-Urgroßmutter Emma gewesen sein mussten. Man spürt förmlich, wie die Wirtin die Seiten durchblättert, ihr Leben mit diesen Gerichten verbrachte und ihnen ihre persönliche Note verlieh.

Die Rezepte sind über 100 Jahre alt und sorgten für einige Fragezeichen in den Köpfen der Schülerinnen: Viele der Rezepte waren noch in altdeutscher Schrift verfasst und enthielten kaum Mengenangaben oder unbekannte Gewichtsangaben wie „10 preußische Loth“. In detailverliebter Kleinarbeit entzifferten die 19-Jährigen die einzelnen Zutaten und probierten die Rezepte aus, um die richtigen Mengenangaben zu finden. Ihre Highlights veröffentlichten sie im Buch „Topfgeschichten“. Zu finden sind neben Gerichten, die dem Wandel der Zeit standgehalten haben – wie Weinsuppe, Rotkraut, Rindsbraten oder Rehrücken – auch Rezepte für Speisen, die heute kaum noch zu finden sind, etwa Hähnchen mit Morchelsauce oder eingemachtes Kalbfleisch.

„Man hat früher in der Küche versucht, so viele Teile eines Tieres wiederzuverwerten wie möglich“, erzählt Katharina, und so staunten sie nicht schlecht, als sie auch Rezepte für Gehirne im Buch ihrer Ur-Urgroßmutter fanden. Ihre persönlichen Favoriten waren die Süßspeisen, etwa der Obstkuchen oder der spanische Scheiterhaufen mit Apfelfkompott.

Der Kurort Gossensaß

Dass die Gastronomie und Beherbergung am Brennerpass eine lange Tradition hat, ist wenig verwunderlich, denn schon in den Römerzeiten galt die Route als strategisch wichtig. Im 19. Jahrhundert wurde aus Gossensaß ein Kurort, der besonders am Ende der Dekade viele Gäste anzog und zum Erbau vieler Hotels sowie einer Wasserheilanstalt führte. Schon damals schätzten die Gäste die gute Anbindung an die Eisenbahn, das atemberaubende Panorama, die gute Luft und die herzliche Gastfreundschaft. Gossensaß blühte immer weiter auf und war

Anfang des 20. Jahrhunderts der meistbesuchte Kurort der Umgebung nach Meran. Auch berühmte Adelsfamilien, Dichter, Künstler, Schriftsteller und Wissenschaftler machten in der Marktgemeinde Halt.

Der erste Weltkrieg brachte den Nobeltourismus jäh zum Erliegen, und viele der alten Grandhotels existieren heute nicht mehr. Auch für den Gasthof Moarwirt war der Erste Weltkrieg eine schwere Zeit, denn Wirt Franz Strickner, der Mann von Emma und Ur-Urgroßvater von Katharina und Valentina, fiel an der Front und ließ seine Frau Emma mit ihrem kleinen Sohn Alfred zurück. Allein führte sie den Gasthof durch den Ersten Weltkrieg, bevor sie erneut heiratete und den Gasthof einige Jahre später an ihren Sohn übergab.

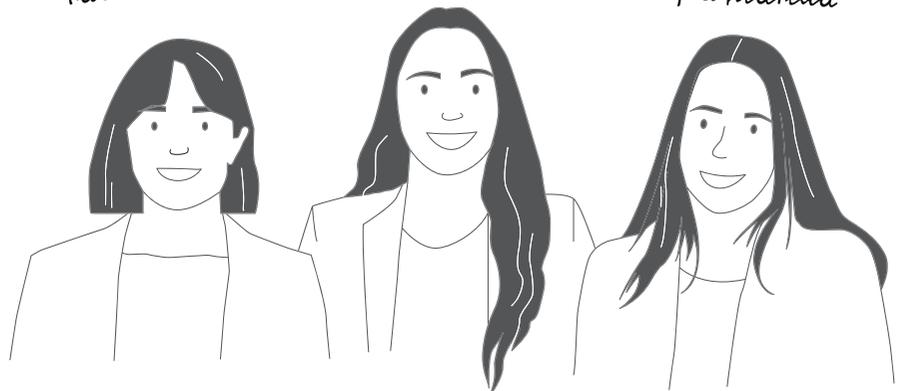
Die Leidenschaft zu guter Küche lässt sich an den liebevoll erfassten Rezepten erahnen, die nun von ihren Ur-Urenkelinnen zu neuem Leben erweckt wurden. Das Buch „Topfgeschichten“ liegt im Gasthof Moarwirt und dem Tourismusbüro auf.

Maturaprojekt Topfgeschichten

Valentina

Annalena

Katharina





WIE DER **VATER,** SO DER **SOHN**

Die Berge sind ihre Heimat, das Bergsteigen ihre liebste Beschäftigung: die Bergführer Alfons und Stefan Fassnauer aus Ridnaun im Portrait.

„Die Berge“, sagt Alfons Fassnauer, „haben mich schon immer magisch angezogen“, und er blickt dabei nachdenklich in die Ferne. Schon als Kind sei er gerne herumgekraxelt; vier Sommer lang hat er für seinen Vater auf dem Staudenberg die Ziegen gehütet. Als er zwölf Jahre alt war, hatte er erst einmal genug von den quirligen Tieren – die Liebe zu den Bergen ist ihm aber geblieben. Er wurde Mitglied im Alpenverein und bei der Bergrettung, und schon bald darauf fasste er den Entschluss, sich auch als Bergführer zu versuchen. Mit Erfolg: Die langwierige Ausbildung und die Prüfungen meisterte Alfons mit Bravour. Seit 1987 darf er sich „Internationaler Bergführer“ nennen.

Die Alpen zwischen Montblanc und Watzmann kennt er mittlerweile wie seine Westentasche: Mehr als 30 verschiedene Viertausender zählt sein Portfolio; wie oft er seine Kunden auf einen Gipfel begleitet hat, kann er gar nicht mehr sagen. „Auf jeden Fall sehr oft“, schmunzelt der 62-Jährige. Als Buchhalter im Hauptberuf hat er dafür genauso oft auf Urlaub oder freie Wochenenden verzichtet. „Aber das ist nicht schlimm, wenn man etwas mit Herzblut tut – ganz im Gegenteil: Das Bergsteigen und -führen war für mich immer ein sehr willkommener Ausgleich zur sitzenden und mitunter stressigen Tätigkeit im Büro.“ Dass er mit seiner Frau und den drei Söhnen die Liebe zu den Bergen stets teilen konnte, motivierte ihn zusätzlich.

Wenn das Bergvirus zuschlägt

So richtig angesteckt mit dem „Bergvirus“ hat er seinen Ältesten: Stefan ist früh in die Fußstapfen seines Vaters getreten, war von klein auf am liebsten in den Bergen unterwegs. Erste Skitouren mit fünf, erste alpine Klettertouren mit zwölf Jahren – das hat ihn geprägt. „In meiner frühen Jugend habe ich verstärkt den Fokus auf den Biathlonsport gelegt“, erinnert sich der 27-Jährige. Als er diesen jedoch an den Nagel gehängt hat, ist es mit ihm bergauf gegangen – und das im wahrsten Sinne des Wortes. Mit 20 hat Stefan sich entschieden, die Ausbildung zum Bergführer in Angriff zu nehmen. Seit zwei Jahren absolviert er nun Kurse, legt Prüfungen ab – auch er mit Erfolg. Ab 2024 darf er seine Kunden auf die Berge Italiens führen, ab 2025 – wenn alles gut geht – weltweit.

Bei aller Liebe: Anstrengend ist der Bergführerberuf dann aber doch sehr, darin sind sich Vater und Sohn einig. „Natürlich muss man technisch einwandfrei unterwegs sein, beim Skifahren genauso wie beim Klettern“,

Stefan und Alfons am Ortler, Südtirols höchster Gipfel.

Das Besondere an diesem Foto: Alfons führte Gäste den Normalweg und Stefan kletterte mit Freunden die Nordwand hoch. Zeitgleich kamen beide am Ortler-Gipfel an, ohne zu wissen, dass der andere auch am Berg ist.



betont Alfons. Und Stefan wirft ein: „Man muss auch Pädagoge, manchmal sogar Psychologe sein, Ruhe und Sicherheit ausstrahlen und im Notfall gerüstet sein. Und ein bisschen muss man in die Menschen hineinschauen können, denn immerhin sind die meisten von ihnen in einer Ausnahmesituation unterwegs.“

Berührende Erlebnisse

Der Lohn nach getaner Arbeit ist umso schöner. „Jemandem seinen Gipfeltraum erfüllen zu können ist für uns selbst immer wieder ein unbeschreibliches Erlebnis“, meint Alfons. „Wenn gestandene Leute – Männer wie Frauen – am Gipfel vor Freude in Tränen ausbrechen, berührt mich das sehr, auch nach so vielen Jahren. Und die bisweilen intensiven Gespräche auf stundenlangen Touren sind eine große Bereicherung.“ Angst, dass auf einer Tour etwas passieren könnte, haben beide nicht. „Angst ist immer ein schlechter Begleiter“, so Alfons. Gerade bei Skitouren seien die Gefahren natürlich manchmal fast unberechenbar. Bei Wetterumstürzen muss auch eine Umkehr in Betracht gezogen werden, so schwer es auch fallen mag. Doch Sicherheit geht immer vor,

denn schließlich hat man nicht am Gipfel sein Ziel erreicht, sondern erst dann, wenn man heil wieder zuhause ist.

Ihre Lieblingstour in unserem Feriengebiet? „Am häufigsten nachgefragt werden Touren auf das Zuckerhütli im hintersten Rindnauntal und auf den Tribulaun im Pflerschtal; auch Gletschertouren werden oft gebucht“, so Alfons. Und Stefan meint mit einem verschmitzten Lächeln: „Man muss ja nicht immer nur Modetouren machen und auf ausgetretenen Pfaden unterwegs sein. Ein Bergführer hat da sicher auch so manchen Geheimtipp parat.“

KONTAKT

Sie möchten eine geführte Tour unternehmen, gemeinsam mit einem Bergführer einen Ihrer Traumgipfel besteigen? Bei einer Klettertour Ihre Grenzen ausloten? Auf einer Skitour die weiße Pracht des Winters genießen?

Alfons Fassnauer, Tel. +39 335 5216462
Stefan Fassnauer, Tel. +39 348 9731354
und ihre Bergführerkollegen im Feriengebiet
Sterzing-Ratschings-Gossensass

DAS WIPPTAL IN ZAHLEN



2

Stunden dauert die Wanderung über den Wasserfallweg in Pflersch. Ob Trommelbachfall, Gansörbachfall, Mesnerbachfälle, Koggrabenfall oder gar der Wasserfall „Hölle“ – welcher ist am schönsten?



400

Meter lang ist der Barfußweg in Ratschings. Wie fühlen sich Gras, Sand, Kieselsteine, Ratschinger Marmor oder Holz an? Barfußgehen ist ein Erlebnis für die Sinne und obendrein gesund.

1985

wurde der Bergwerksbetrieb in Ridnaun eingestellt. Im dortigen Bergbaumuseum kann bis heute die original erhaltene Erzaufbereitungsanlage besichtigt werden. Auch Stollen sind mit Führung zugänglich.

7



Mal weilte der norwegische Dichter Henrik Ibsen (1828–1906) zur Sommerfrische in Gossensaß. Ibsen arbeitete auch hier an seinen Theaterstücken, seine Frau Suzannah und der Sohn Sigurd hingegen unternahmen durchaus Touren in die Berge. Im Rathaus von Gossensaß erinnert eine Ausstellung an den berühmten Gast.



3.097 M



So hoch ist der Pflerscher Tribulaun. Ganz in der Nähe des Tribulauns nahm der französische Geologe Déodat de Dolomieu Gesteinsbrocken zur Untersuchung und Bestimmung mit, die später nach ihm benannt wurden: Dolomitgestein.



150.000

Liter Milch von rund 600 Bauernhöfen aus dem Wipptal und seinen Seitentälern werden täglich zum Milchhof von Sterzing geliefert und dort verarbeitet.



M



37



23.1

Kilometer lang ist der einfach zu begehende Dolomieu- oder 6-Almen-Weg am Rosskopf bei Sterzing, der eine Gehzeit von sieben Stunden erfordert. Sechs bewirtschaftete Almen laden zu einer Rast ein. Als besondere Spezialität gilt der Graukäse, ein sehr fettarmer Sauermilchkäse, der direkt auf den Almen produziert wird.

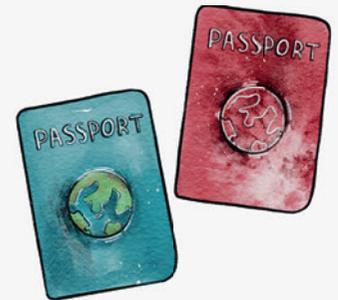
2.039

Auf dieser Meereshöhe entspringt der Eisack in den Bergen westlich des Brennerpasses und erreicht über den Eisackfall das Dorf Brenner. Von dort legt er bis zu seiner Mündung in die Etsch südlich von Bozen eine Strecke von 100 Kilometern zurück. Der Eisackfall wurde 1989 zum Naturdenkmal erklärt.

Achtersessel mit Echtledersitzen und Wetterhauben hängen am 50 Millimeter dicken Seil der Achtersesselbahn „Enzian“ im Skigebiet Ratschings-Jaufen. Sie ging 2016 als erster Achtersessellift Italiens in Betrieb.

1998

Am 1. April 1998 wurde im Zuge der Umsetzung des Schengener Abkommens der Grenzbalken zwischen Italien und Österreich am Brenner entfernt. Seit mehr als 25 Jahren ist nun der Grenzübergang ohne Passkontrolle möglich.



17

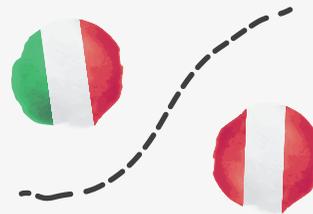
Bis siebzehn Jahre alt können Murmeltiere werden. Die scheuen Nagetiere leben in Kolonien im Hochgebirge. Bei Gefahr warnen sie einander mit ihrem charakteristischen Pfiff.

46

Meter hoch ist der Zwölferturm, das Wahrzeichen der Fuggerstadt Sterzing. Die Straßen und Gassen der historischen Altstadt laden zum Bummeln und Verweilen ein.



4



Fahnen hängen vor der Europahütte: die Südtiroler/Tiroler Fahne, die bayerische, die italienische und die Europafahne. Das Schutzhäus, 1889 als Landshuter Hütt' erbaut, blickt auf eine bewegte Geschichte. Heute wird es gemeinsam von den Sektionen Landshut (DAV) und Sterzing (CAI) bewirtschaftet. Die Grenze zwischen Italien und Österreich geht durch den Gastraum.

10

Mit 10 Kilometern ist die Rodelbahn am Rosskopf die längste beleuchtete und beschneite Rodelbahn Italiens. Sie beginnt direkt an der Bergstation der Rosskopf-Kabinenbahn. Rodeln können beim Skiverleih im Tal und am Berg ausgeliehen werden.



Die Sterzinger Hornkunst

Mit hoher Kunstfertigkeit sind in Sterzing zu früheren Zeiten unzählige Hornarbeiten entstanden. Mittlerweile ist diese Kunst fast in Vergessenheit geraten. Alexander Messner aus Sterzing hat sie wieder zum Leben erweckt – eine Zeit lang zumindest.





Alexander Messner hat sich das Kunsthandwerk des Hornschnitzens selbst beigebracht



Bereits der Tiroler Freiheitskämpfer Andi Hofer kannte sie, König Karl von Rumänien und Erzherzog Franz Ferdinand aus dem Hause Habsburg gehörten zum Kundenstock. Und auch zahlreiche Touristen kauften gerne ein kunstvoll verziertes Souvenir als Andenken an ihren Aufenthalt in der Fuggerstadt. Es war ein blühendes Geschäft, das die Sterzinger Hornindustrie betrieb. Allein 1870 sollen rund 24.000 Gegenstände aus Horn, mit kunstvollen Verzierungen geschmückt, über den Ladentisch gewandert sein. Löffel, Zierkäbme, kleine Schnupftabakdosen, Pulverhörer, Pfefferbüchsen und Besteckgriffe wurden aufwendig gestaltet, auch Pyxiden, in denen Hostien für Krankenbesuche aufbewahrt wurden, und Serviettenringe.

Das Handwerk ist alt und lässt sich bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgen. Wann in Sterzing die ersten Hornarbeiten entstanden sind, ist allerdings nicht bekannt. Bereits im 18. Jahrhundert wurden jedenfalls Hornkäbme in rauen Mengen produziert; einen weiteren Höhepunkt erreichte die Hornindustrie in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Das

Horn lieferten Ochsen und Kühe der näheren Umgebung, aber auch aus Süditalien und Ungarn wurde der Rohstoff importiert.

Geduld – und viel Übung

Mit der Bandsäge wird das Horn geschnitten, mit der Feile die raue Oberfläche bearbeitet. Eine Presse bringt es in die gewünschte Form. Mit der Gravur wird jedes Stück zu einem Unikat. Alexander Messner aus Sterzing ist fasziniert von dem alten Kunsthandwerk. Ein Salatbesteck aus Ochsenhorn, das seine Eltern 1959 zur Hochzeit geschenkt bekommen haben, hat schon in seiner Kindheit sein Interesse geweckt. „Ich wollte diese Kunst unbedingt selbst beherrschen“, erinnert sich Alexander. Nach reichlicher Lektüre in Fachzeitschriften besorgte er sich 1986 beim Metzger ein Kuh- und ein Stierhorn. Doch der erste Löffel, den er anfertigte, glich mehr einem Schuhlöffel. Geduld war also angesagt – und viel Übung. Mit jedem Stück wuchs auch seine Fertigkeit. Nach vier Jahren stellte Alexander seine Kunstgegenstände erstmals auf einer Messe aus. Meh-

rere Auszeichnungen bestätigten ihm, dass er den richtigen Weg eingeschlagen hatte. Doch die gesetzlichen Bestimmungen machten ihm einen Strich durch die Rechnung, er musste seine Tätigkeit schweren Herzens einstellen.

Eine der schönsten Altstädte Italiens

Kunstwerke auf Ochsenhorn gibt es heute nicht mehr zu kaufen. Als Shoppingstadt kann Sterzing jedoch mit anderen Vorzügen punkten: als nördlichste Stadt Italiens mit einer der schönsten Altstädte des Landes, als alte Fuggerstadt mit einer langen Bergwerkstradition, als Heimat berühmter Persönlichkeiten, als Alpinstadt mit mediterranem Flair ...

Auf jeden Fall fühlen sich die Menschen hier wohl, und das merken auch die vielen Besucher. Fündig werden sie beim Shoppen allemal: von extravaganter Mode bis hin zu lokalen Handwerksprodukten – Sterzing ist und bleibt ein absoluter Geheimtipp!

Geheimnisvolle Sagen

Unheimliche Gestalten treiben in der Sagenwelt ihr Unwesen und versetzen die Menschen so manches Mal in Angst und Schrecken. Bisweilen ist es sogar der Teufel selbst, der auf Erden sein Unwesen treibt. Genauso oft kommen Gestalten vor, die es gut meinen, die zur Stelle sind, wenn Not am Mann ist. Die meisten Sagen sind uralt und wurden über Generationen weitererzählt. Und so geheimnisvoll sie auch sind: Einen wahren Kern sollen sie auch haben.



Das goldene Kegelspiel

Die Bergarbeiter in den Gold- und Silberminen in Pflersch mussten den größten Teil ihres Gewinns dem habgierigen König abgeben, der das Tal regierte und zu all seinem Reichtum auch noch ein goldenes Kegelspiel besaß. Als der Mutigste von ihnen seine Genossen zu einem Aufstand überreden wollte, wollte ihn der König bis in die Berge verfolgen und ihn dort aus der Welt schaffen. Doch genau in diesem Moment erschien der Berggeist des Tribulaun und schlug mit seiner Faust auf die Spitze des Berges. Seitdem hat der Tribulaun zwei Bergspitzen. Der König aber wurde in einen Felsen verwandelt, in das „Goldkappl“, dessen roter Schein auch heute noch an den Mantel des Königs erinnert. Das goldene Kegelspiel wurde hingegen bis zum heutigen Tag nicht gefunden.

Die reichen Bergknappen

Als die Berge noch Gold, Silber und Kupfer hergaben, waren Gossensaß und Pflersch reiche Knappendörfer, und die Mädchen

heirateten viel lieber einen Knappen als einen Bauern. Doch der Reichtum machte die Knappen übermütig. Eines Tages war das Maß voll: Als sie einem armen Stier die Haut abzogen und ihn mit Salz einrieben, brach ein schreckliches Unwetter los – und das Bergwerk versank. Der Reichtum der Schächte verschwand, und niemals wieder fanden sich reiche Erze.

Der Schatz auf Burg Straßberg

In der Christnacht steht eine Frau in weißem Gewand am Brunnen vor der Burg Straßberg und wäscht Windeln. Träne um Träne perlt ihr dabei über die Wangen. Kommt jemand zu dieser Stunde zur Burg und richtet an die Frau das rechte Wort, führt sie ihn in den Turm, wo ein feuriger Hund mit Schlüsseln im Maul steht. Werden sie ihm entrissen, verschwindet das Ungetüm. Die Frau aber führt nun den Retter zu Truhen voller Gold und Silber und findet endlich Ruhe und Frieden.

Der Tschinglgeist

Ein Knecht in Tschöfs hat zeitlebens die Ochsen seines Dienstherrn erbärmlich geschunden. Zur Strafe für seine unmenschliche Behandlung der Zugtiere muss sein Geist den ganzen Advent lang umgehen – und das bis heute. Leute vom Freihof in Ried konnten oft beobachten, wie er mit einem Licht an der gegenüberliegenden Talseite hin- und herwanderte.

Der erste Siedler

Sterzl (oder Sterzling) war der erste Siedler in der Sterzinger Gegend. Am südlichen Ende der heutigen Stadt erbaute er sich ein kleines Fischerhäuschen, das heute noch an derselben Stelle steht. Von ihm erhielt die Stadt den Namen Sterzing. Zum Andenken an diesen ersten Siedler nahm sie ein kleines buckliges Männchen in ihr Wappen auf.



Die Furl

Die Furl war eine Windhexe, die am liebsten den Bauern ins Heu fuhr und dieses weit empor in die Luft verfracht. Um sie von ihrem Unwerk abzuhalten, mussten die Bauern ihr ein Messer nachwerfen, in dessen Klinge neun Halbmonde und drei Kreuze eingeritzt waren. Fehlte diese Gravur aber, verletzte man jemand anderen. So erging es auch einem Bauern aus der Sterzinger Gegend: In seinem Zorn warf er der Furl einmal seine spitzige Heugabel nach, die jedoch seine Magd verletzte.



Wohin kommen die alten Jungfern?

Der Volksmund lässt die alten Jungfern, die aus Stolz oder Egoismus ledig geblieben sind, nach ihrem Tod nicht in den Himmel kommen – in die Hölle aber auch nicht. In Sterzing kamen sie gleich nach ihrem Dahinscheiden in das große Sterzinger Moos, das sich einst südlich der Stadt ausbreitete und mit alten Frauen nur so vollgestopft war. Wehe dem Fuhrmann, der hier zu nächtlicher Stunde durchmusste! Von allen Seiten krochen sie heran und versuchten, den Durchziehenden entweder mit freundlichem Getue oder mit Gewalt zu sich hinab in den übelriechenden Sumpf zu ziehen. Mehr als einer, der hier durchging und zu nahe an den Sumpf kam, verschwand darin und ward seitdem verschollen.



Die herzlose Gräfin

Einmal kam ein alter Wanderer zum Schloss Wolfenstein bei Mauls. Es war ein kalter Herbstabend, der Alte war hungrig und müde. Er pochte an das Schlosstor, doch die Schloschherrin ließ ihn zur Tür hinausstoßen, wo er tot zu Boden sank. Bald wurde die stolze Gräfin krank und starb ebenfalls. Doch sie fand im Grab keine Ruhe und musste nachts umgehen. Als sie einmal einem Wanderer erschien, sprach sie zu ihm: „Erst wenn aus dem Schutt eine Hölunderstaude wächst und blüht, werde ich zur Ruhe kommen.“ Wer die Gräfin erlöst, soll steinreich werden.

Der Gefrorene

Als zwei Bauern aus Pfammes einmal während des Holzziehens mit dem Martele-Jäggl aus Pfitsch in heftigen Streit gerieten, ihn zu Boden warfen und ihm mit derben Knüppeln auf Kopf und Rücken schlugen, gab dieser keinen Laut von sich und blutete auch nicht. Die Angreifer konnten schlagen, wie oft und wie lange sie wollten, denn der Jäggl hatte sich „gefroren“ gemacht und spürte von all dem nichts. Als die beiden Bauern von ihm abließen, erhob er sich, als ob nichts geschehen wäre, und ging wieder an seine Arbeit.



Der Teufel wetzt Sensen

Wenn die Heilige Nacht kam, so legte einst ein Bauer in Trens alle seine Sensen, Sichel und Wetzsteine aufs Dach und setzte sich eine Teufelsmaske auf den Kopf – und wie er oben saß, kam sogleich der Teufel daher. Der Bauer gab ihm die Gerätschaften, stand auf, machte ein Kreuzzeichen und ging zur Christmette. Der arme Teufel aber wetzte wie wahnsinnig. Als er fertig war, flog er wie ein feuriger Drache übers Tal gegen das Hexenjoch. Später wollte ein anderer Trensler dasselbe ausprobieren. Er hat aber vor Schreck die Sense fallen lassen. Der Teufel packte ihn und trug ihn durch die Luft davon.



Nonnengespenst auf Wolfsthurn

Im Schloss Wolfsthurn in Mareit – damals noch eine Burganlage – wandelt der Geist einer Nonne herum. Ein Ritter von Straßberg hatte sie aus einem nahen Kloster entführt und lebte lange sehr vertraut mit ihr in der Burg. Warum sie seit ihrem Tod herumgeistern muss, weiß man nicht – wahrscheinlich, weil sie ihr Gelübde gebrochen hat.

Die Salige und die Sonne

Auf einem Hof in Ridnaun lebte einst eine Salige mit langen flachblonden Zöpfen, die die gesamte Hausarbeit verrichtete und den Mädchen die Haare zopfte. Sie nahm keinen Lohn; in ihrer Gegenwart durfte jedoch niemals das Wort „Sonne“ ausgesprochen werden. Als sie einmal noch spät am Abend arbeitete, fragte sie jemand, ob sie denn nicht Feierabend machen wolle, die Sonne sei schon über alle Berge. Da verschwand die Salige in eine nahe Felswand, wo sie als Kuh im Dienst der anderen saligen Frauen weiterarbeitete.

Wie das Jaufental entstanden ist

Das Jaufental war einst noch viel schöner als jetzt. Bei einem Unwetter jedoch wurde das ganze Tal unter Wasser gesetzt; nur die Kirche zur Hl. Ursula blieb verschont. Als das Wasser auch dort ankam, liefen alle Leute auf die Berge, wo sie sich sicher wähnten. Nur der alte Mesner blieb zurück. Bald musste auch er flüchten. Traurig sprach er: „Meine liebe heilige Ursula! Ich kann dir nicht mehr helfen, jetzt musst du dir selbst läuten.“ Und siehe da, die Glocken läuteten voller und heller denn je, ganz von alleine! Auf ihren Wunderklang ließ der Regen nach und das Wasser sank – aber das Tal war nicht mehr so schön wie vorher.

Der Ratschinger Hexenmeister

Geboren wurde das Pfeifer Huissele um 1620 in Flading in Ratschings. Seine Eltern waren arme Bauersleute; Not und Elend gehörten zu seiner Kindheit. Schon als Kind war er ein Nichtsnutz und Tunichtgut. Er wurde ein eher arbeitsscheuer, dabei witziger und schlauer Bauernknecht. Als er einen Pakt mit dem Teufel schloss, hatte er als Hexenmeister Macht über Tiere, Menschen und das Wetter. Er konnte sich sogar in Tiere verwandeln. Nach zahlreichen Sünden und Streichen an den armen Bauersleuten wurde er vom Teufel gefasst. Man sieht heute noch den großen Graben, den der Teufel aus Wut gerissen hatte, als er mit dem Huissele fertig war.



HOCHSPANNUNG: BOGENBAU

Höchste Konzentration und Präzision zeichnen den Bogenbauer Samuel Röck aus. Seine Leidenschaft für den Bogensport und historische Bögen aus Holz hat der gelernte Maschinenschlosser zum Beruf gemacht. Nebenbei hat er damit einem uralten Handwerk wieder Leben eingehaucht.



Samuel Röck: „Das Feedback des Bogens ist absolut ehrlich. Er funktioniert oder er bricht. Dazwischen gibt es nichts“

Seine Werkstatt befindet sich in einem alten Haus in Gossensaß. Direkt am Eisack und liebevoll renoviert, strahlt es eine Gemütlichkeit aus, wie sie alten Gebäuden häufig zu eigen ist. Diese besondere Atmosphäre findet sich auch in der Werkstatt. Es duftet nach Holz, das an den Wänden lehnt oder ordentlich sortiert auf Regalböden liegt. Im Eck steht ein alter Ofen zum Beheizen, und an den Wänden hängen Bögen aus Holz – in verschiedenen Farben, Größen, Formen. Es wird schnell klar, dass Bogen nicht gleich Bogen ist.

Samuel Röck hat vor mehr als fünfzehn Jahren als Autodidakt mit dem Bau von traditionellen Holzbögen begonnen und sich inzwischen ein großes Fachwissen angeeignet. „Sie sind etwas altmodisch anzusehen“, lacht er, „denn sie sind alle nach historischen Vorlagen gebaut.“ Und sie werden auch gebaut wie früher, sprich aus massivem Holz oder verleimten Naturmaterialien.

Samuel nimmt einen Bogen von der Wand, er ist beinahe so groß wie er und dennoch liegt er schmal in seiner Hand. Das Holz in einem orangefarbenen Ton, fast leuchtend, mit einer feinen Maserung. „Osage orange“ heißt diese Holzart, deren Name auf Deutsch – Milchorangenbaum – fast nach einem Märchen klingt. Dieses besondere Hartholz ist eigentlich in Nordamerika beheimatet – in Südtirol wächst es nicht. Samuel

lässt sich das unbehandelte Holz aus Ungarn liefern: „Angeblich kam es durch Kaiserin Maria Theresia nach Ungarn, und es wächst dort bis heute.“

Für den Bau von Holzbögen eignen sich Holzarten mit einer hohen Dichte, vor allem Laubholz: Esche, Ahorn und Ulme, Goldregen, Holunder und Akazie, um nur einige zu nennen. Somit findet sich auch heimisches Holz in Samuels Werkstatt: Das Eschenholz kommt aus Sterzing, das Akazienholz aus Franzensfeste.

„Meinen allerersten Bogen habe ich aus Eschenholz gefertigt“, erinnert sich der Bogenbauer. „Draußen im Garten habe ich mit meinem Vater eine Esche angeschnitten.“ Das war im Jahr 2006. In diesem Jahr besuchte er auch seinen ersten Bogenkurs und wollte seinen eigenen Langbogen haben. Doch es gab keinen zu kaufen. „Ich nahm also Kontakt mit einem Bogenbauer in Österreich auf, um bei ihm einen Kurs zu besuchen, aber er hatte gerade keine Zeit. Also habe ich es einfach selbst ausprobiert“, fasst Samuel seine ersten Erfahrungen mit diesem alten Handwerk zusammen. Austausch mit Gleichgesinnten und so manche hilfreichen Tipps fand er in Internetforen. Dass gleich der erste Bogen hielt, stimmte ihn optimistisch. Dass danach sowohl der zweite, dritte als auch der vierte Bogen, den er baute, den Zugkräften nicht standhielt



Der Bogensport erfordert höchste Konzentration und eine gewisse Stressresistenz

und „einfach brach“, entfachte seinen Ehrgeiz und seine Neugierde umso mehr. „Das Feedback des Bogens ist absolut ehrlich“, meint der Bogenbauer, „er funktioniert oder er bricht - dazwischen gibt es nichts.“

Lieblingshobby Bogensport

Traditionelle Bögen erfordern viel Erfahrung – nicht nur beim Bauen, sondern auch beim Bogenschießen. Nimmt er an Turnieren teil, greift Samuel Röck deswegen durchaus auch auf moderne Bögen zurück. „Ich will ja nicht verlieren“, meint er schmunzelnd. Der Bogensport erfordert höchste Konzentration und eine gewisse Stressresistenz. „Bei Meisterschaften entscheidet ein Shoot out der Besten darüber, wer gewinnt. Nur wer diesem Druck gewachsen ist und routiniert gute Schüsse abliefern, hat eine Chance auf

den Sieg.“ Körperlich stärkt Bogensport die Rückenmuskulatur, und wer sich für die Ausübung in einem Parcours entscheidet, legt nebenbei auch einige Kilometer in der Natur zurück.

Die Geheimnisse des Handwerks

Samuels Leidenschaft gehört den historischen Bögen, und er weiß viel darüber zu erzählen. Schon die indogenen Völker Amerikas bauten ihre Bögen aus dem Milchorangebaum. Ganz anders sieht hingegen eine mongolischer Reiterbogen aus. Auch so einen hat er zur Hand, natürlich selbstgebaut. Der Bogen ist viel kürzer und wendiger, und das Holz ist zusammen mit Wasserbüffelhorn und Tiersehnen, also tierischen Fasern, verarbeitet. „Horn ist kompressionsstabil, die Sehnen können den Zug aufnehmen, und



Das Holz für den Bogen bearbeitet Samuel zunächst roh (oben links), um die Ebene eines durchgehenden Jahresrings in Feinarbeit freizulegen (rechts)



Die Federn für die Bogenpfeile werden sorgfältig ausgewählt (links), das Holz für die Pfeile auf ihre Steifigkeit hin getestet (rechts)

außerdem hält diese Materialkombination das trockene Klima der Steppen besser aus als ein rein hölzerner Bogen.“ Die gefürchteten Kriegsbögen der im Mittelalter so siegreichen Engländer waren aus Eibenholz gefertigt. Im Land selbst kam es jedoch, wie es kommen musste: Die Bestände an Eibenholz waren schließlich dermaßen dezimiert, dass die Engländer als Einfuhrzoll Eibenstämmen forderten.

Eibe neben Wacholder eine der wenigen Nadelholzarten, die sich für den Bogenbau eignet; sie weist die notwendige Dichte auf. Doch wie geht das eigentlich zusammen – hartes Holz und biegsame Bögen? „Das Geheimnis des Bogenbaus liegt in der Wahl des richtigen Holzrohlings. Entscheidend ist ein gerader Wuchs des Holzes.“ An einem Rohling demonstriert Samuel, was er meint:

Er zeichnet mit dem Bleistift die Linie eines Jahresringes nach. „Die äußerste Schicht des Bogens, also die Seite, die gestreckt wird, folgt immer einem durchgehenden Jahresring vom Baum. Beim Spannen nimmt der Jahresring die Zugkräfte auf, ohne dass Holz absplittert oder der Bogen bricht.“ Entlang dieser Linie wird der Bogen zugeschnitten und mit der Feile oder dem Ziehmesser seitlich nachbearbeitet. Die Form des Bogens folgt also der Krümmung des Baumes. Allein das macht jeden Bogen zum Unikat.

Samuel Röck gibt sein Wissen in Bogenbaukursen für Kinder und Erwachsene weiter. Wer alleine oder mit der ganzen Familie diesen besonderen Sport ausprobieren möchte, findet in Mauls einen liebevoll gestalteten 3D-Parcours mit 32 Stationen.

SAMUEL RÖCK

www.bogenbauer.it

Bogenverein Wipptaler Einhorn

3D-Parcours mit 32 Stationen, Ausrüstungsverleih nach Terminvereinbarung geöffnet von Mai bis November (witterungsbedingte Änderungen möglich) www.wipptaler-einhorn.jimdofree.com asv.bwe@gmail.com Tel. +39 339 4728919 oder +39 338 5490943

Bogensport Vahrner See

3D-Parcours mit 28 Stationen ganzjährig geöffnet www.bogensportvahrnersee.com

5 x 3 Wipp Mix

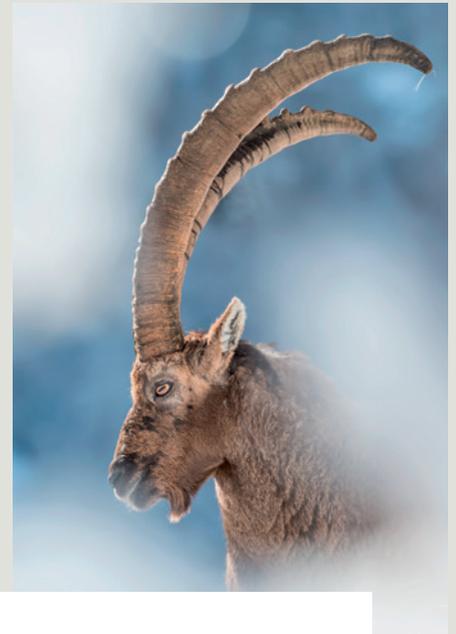
1 Seltene Tierarten

Tausende verschiedene Tiere spreizen im Wipptal ihre Flügel, huschen durch die Wälder oder erklimmen die Berge. Auch die ein oder andere Besonderheit ist dabei. Also: Augen auf bei Wanderungen!



Bartgeier

Der Bartgeier ist der größte flugfähige Vogel im Alpenraum und einer der größten der Welt. Über drei Meter spannen sich die Flügel des Aasfressers, der im Alpenraum vor etwa 100 Jahren ausgerottet, inzwischen jedoch erfolgreich wieder angesiedelt wurde. Mittlerweile leben mehrere Exemplare in Südtirol. Mit seinen borstenartigen schwarzen Federn, die ihm über dem Schnabel hängen, lebt er auf einer Höhe zwischen 1.500 und 3.000 Metern.



Steinbock

Am liebsten mag der Steinbock jene Orte, die Menschen nur sehr selten besuchen. Die ausgezeichneten Kletterer mit ihren imposanten geschwungenen Hörnern fühlen sich im steilen, felsigen Gelände wohl und sind auf einer Höhe bis zu 3.000 Metern anzutreffen. Umso glücklicher kann man sich schätzen, wenn man einen in der freien Natur erspäht!

Schwarzfleckiger Ameisenbläuling

Mit seinen leuchtend blau bis braun gefärbten Flügeln, bespickt mit einem einzigartigen Muster aus länglichen dunklen Flecken, flattert der Schwarzfleckige Ameisenbläuling durch unsere Wiesen und Felder. Bis zu vier Zentimeter groß werden diese auffälligen Schmetterlinge, die meist von Anfang Juni bis Ende August bis zu einer Höhe von 2.300 Metern vorkommen können.

2

Aus Omas Kräutergarten

Lokaler geht nicht: Mit diesen Gewürzen und Kräutern peppt Südtirol seine Alltagsküche auf – weil sie gesund sind oder einfach nur lecker schmecken.



Schafgarbe

Seit Jahrhunderten verwendet man in Südtirol die Schafgarbe als Heilpflanze, denn sie soll entzündungshemmend und krampflösend wirken. Auf etwa 1.500 Metern Höhe ist die Pflanze mit ihren fein gefiederten Blüten auf Feldwiesen zu finden. Als Tee oder Schnaps findet ihr mild-würziges Aroma im Alpenraum Anwendung.

Malve

Die Rosen-Malve kommt in Südtirol an Waldrändern und Böschungen auf einer Höhe bis zu 1.200 Metern vor. Blüten schmecken im Tee oder als Dekoration in Salaten. Bernhard Auckenthaler sowie Gabi und Sepp Holzer bewirtschaften die Kräutergärten Wipptal in Pflersch und Wiesen und bieten viele biologische und hausgemachte Produkte an. Sie sind immer einen Besuch wert!



Zirbe

Die immergrüne Zirbe ist nicht nur äußerst resistent, sondern in Südtirols Heilkunde tief verwurzelt: ihr Öl aus dem Holz, den Nadeln und den Trieben soll für einen ruhigen Schlaf sorgen und hat eine pulssenkende Wirkung. Die Samen enthalten wichtige Eiweiße, Fette, Spurenelemente und Vitamine, und der traditionelle Zirbenschnaps ist ein beliebtes Genussmittel.

3

Indoor-Ideen für wolkige Tage

Selbst bei uns ist der Himmel manchmal grau – aber nicht verzagen, denn das Wipptal hat auch an solchen Tagen viel zu bieten!

Plantschen und entspannen

Das ganze Jahr über kann man im Frei- und Hallenbad Balneum in Sterzing Ruhemomente erleben: Ziehen Sie Ihre Bahnen im Sportbecken, plantschen Sie mit der ganzen Familie im Kinderbecken oder relaxen Sie im Whirlpool – und für kalte Tage genießen Sie die Saunalandschaft mit Finnischer Sauna, Dampfbad, Stein- und Kräutersauna und vielem mehr!



Ab ins Museum

Wagen Sie sich auf eine Erkundungstour im Bergbaumuseum in Ridnaun durch die Stollen und treten Sie in die Fußstapfen der Bergbauindustrie. Oder bestaunen Sie das barocke Schloss Wolfsturn in Mareit bei Sterzing, eines der schönsten Schlösser Tirols und das Zuhause des Südtiroler Landesmuseums für Jagd und Fischerei!

Let's shop!

Wenn das Wetter die Erkundung der Südtiroler Landschaft nicht erlaubt, kann man im Outlet Center Brenner die eigene Ausrüstung aufstocken oder seinen Style aufpeppen: Die ganze Woche über geöffnet, finden sich dort zahlreiche Marken-Stores mit unschlagbaren Schnäppchen. Gute Outfits sorgen für gute Laune auch an verregneten Tagen!

4 Bauernregeln

Meist mit einem Augenzwinkern erzählt, ist doch hin und wieder etwas dran an den alten Bauernweisheiten, die sich vor allem um das Wetter drehen...

Wenn der April ist kalt und frisch, gibt's im Herbst einen gedeckten Tisch!

Ein kalter und nasser April sagt laut dieser Bauernregel eine reiche Ernte für den folgenden Herbst voraus – die dann beim Törggelen gemeinsam verspeist werden kann. Eine Tradition, die sich im Eisack- und Wipptal bis heute hält. Unbedingt ausprobieren: Genuss garantiert!



Regnet es am Siebenschläfertag, es wohl 7 Wochen regnen mag!

Der 27. Juni als Prophet für den Sommer – diese bekannte Bauernregel ist in Südtirol sehr verbreitet und soll das Wetter für den Sommer vorhersagen. Mit dem Nagetier hat sie übrigens nichts zu tun, sondern mit sieben Märtyrern, die bis ins 18. Jahrhundert an diesem Tag verehrt wurden.

Wie sich das Wetter an Maria Geburt verhält, so ist's noch vier Wochen bestellt.

Der 8. September erinnert im römisch-katholischen Kirchenjahr an Marias Geburt. Bei den Bauernweisheiten symbolisiert dieser Tag oft den Herbstbeginn und gilt als Vorbote für die nächsten Wochen: so soll ein verregneter 8. September viel Niederschlag für die folgenden Wochen prophezeien, ist es sonnig, wird der restliche Monat ebenso eher trocken.



5 Pures Pistenvergnügen

Was wäre ein Winterurlaub ohne Skifahren? Hier unsere drei Pisten-tips, auf denen Sie entspannt den Berg hinunterwedeln oder sich auspowern können.



Auf Wolke 7

Die rote Piste mit der Nummer sieben in Ladurns hört auf den Namen von Skifahrer Patrick Staudacher. Der gebürtige Sterzinger wurde im Jahr 2007 Weltmeister im Super-G. Auf einer Länge von 1,2 Kilometern und auf 400 Metern Höhenunterschied kommt hier für erfahrene Skifahrer Weltcupfeeling auf.



Unendliche Schwünge

Auf einer Länge von fünf Kilometern und einem Höhenunterschied von 578 Metern schenkt die Telfer-Talabfahrt im Skigebiet Rosskopf allen erfahrenen Skifahrern ausgiebig Zeit, sich auf den perfekten Schwung zu konzentrieren und das Skivergnügen zu verinnerlichen. Die abwechslungsreiche rote Piste ist ein perfekter Abschluss für einen gelungenen Skitag und führt fast bis zur Sterzinger Fußgängerzone.

Für Profis

Wer auf der Suche nach einer Herausforderung ist, sollte sich die Abfahrt „Rinneralmprofi“ in Ratschings nicht entgehen lassen: 0,9 Kilometer lang lässt sie die Herzen von Adrenalinkicksuchenden höherschlagen. Auch für alle, die es ruhiger angehen lassen wollen, hat das Skigebiet Ratschings-Jaufen mit seinen 28 Pistenkilometern einiges zu bieten.



Mein Lieblingsplatz



Fabian Bernmeister ist Skischulleiter am Rosskopf, und genau dorthin führt er uns auch zu seinem Lieblingsplatz. Es handelt sich um eine schöne Aussichtsplattform am ehemaligen Ausstieg eines Skiliftes. Als dieser obsolet geworden war, hat es sich ergeben, hier eben diese Plattform zu errichten, unter anderem mit einer Schaukel und einer Glocke, die sogenannte Wunschglocke. Schlägt man die Glocke an, trägt ihr Klang den in Gedanken geäußerten Wunsch in die Weite des Eisacktales – in der Hoffnung, dass der Wunsch in Erfüllung gehen möge. „Mich persönlich zieht weniger die Glocke an als mehr die grandiose Aussicht auf einen der schönsten Fleckchen auf dieser Erde“, erzählt Fabian. Tatsächlich hat man von der Wunschglocke aus einen herrlichen Blick auf Sterzing bis weit ins Eisacktal hinunter. Seit ich denken kann, bin ich auf dem Berg unterwegs, als Kind beim Spielen, im Sommer beim Wandern, im Winter beim Skifahren, und jetzt habe ich das Glück, hier arbeiten zu dürfen. Ich komme gerne in der Nebensaison zur Wunschglocke – im Herbst zum Beispiel –, wo man den Zauber des Ortes in Ruhe genießen und die Schönheit der Landschaft bewundern kann.

Wenn **Daniel Mayr** eine kurze Auszeit benötigt, macht er sich auf den Weg zu seinem Lieblingsort: die Burg Reifeneegg, die nur etwa 20 Gehminuten von der bekannten Gilfenklamm-Schlucht entfernt liegt. Der Turm thront auf 1.135 Metern Höhe etwas versteckt zwischen den Bäumen und erinnert an vergangene Zeiten. Hier findet Daniel einen ruhigen Ausgleich nach einem anstrengenden Tag ganz in der Nähe seines Zuhauses. „Ich spaziere gerne zur Burg Reifeneegg, um durchzuatmen und den Blick auf das vordere Ridnauntal zu genießen.“ Gemeinsam mit seinem Papa macht er sich schon seit vielen Jahren regelmäßig auf diesen Spazierweg. Die Burg Reifeneegg steht seit über 800 Jahren und wurde von den Fürstbischöfen von Brixen erbaut; heute ist von der Burg neben einigen Mauerresten vor allem noch der quadratische Bergfried erhalten, der dem Ort etwas Geheimnisvolles verleiht. Auch die ein oder andere Sage umgibt die Burg. Für Daniel ist es ein willkommener Rückzugsort mitten in der Natur, „wo ich meinen Alltagsstress vergesse und mich entspanne.“





Der alte Dorfbrunnen in Gossensaß hat **Rita Bonfanti Tittotto** immer schon fasziniert. „Der Brunnen ist mehrere Hundert Jahre alt, und könnte Vieles erzählen“, sagt Rita. In früheren Zeiten, wo es in den Haushalten kein fließendes Wasser gab, hat sich ein guter Teil des Dorflebens hier abgespielt, wenn die Frauen täglich zum Wasserholen hierhergekommen sind. Aber es gibt auch dunkle Kapitel der Geschichte, an die der Brunnen erinnert – etwa, wie die Faschisten hier ihre „Mulis“ (Maultiere) getränkt haben. „Als Kinder sind wir am Brunnenrand entlanggelaufen, und fast alle Gossensasser Kinder sind schon mal in den Brunnen reingefallen“, lacht Rita. „Heute genieße ich das Plätschern des Wassers und beobachte, wie wohltuend es offensichtlich auch auf andere Menschen wirkt, die sich gerne hier aufhalten.“ Viele Radfahrer halten hier an und füllen ihre Wasserflaschen auf. Auch unter Touristen hat sich der Brunnen mit dem köstlichen Wasser herumgesprochen, und so nimmt so mancher Feriengast vor der Abreise die eine oder andere Flasche mit nach Hause.

Auf zwei Rädern unterwegs ist **Hannes Rainer** am liebsten, wenn er sich auf den Weg zu seinem Lieblingsplatz macht. Auf dem Hochplateau Platschjoch öffnet sich das sonst geografisch etwas enge Jaufental und offenbart weite Wiesen und dichte Lärchenbäume. „Ein noch unberührter Ort in der Gemeinde Ratschings“, schwärmt Hannes, der gemeinsam mit seiner Familie das Naturhotel Rainer im Jaufental führt und oft gemeinsam mit seinen Gästen eine E-Bike-Tour auf das Platschjoch unternimmt. Fast jede Woche ist er im Sommer dort unterwegs, weil es „einfach fein ist, man durchatmen und die Wildblumen bestaunen kann“. Etwa 2,5 Stunden dauert der für Beginner geeignete und sichere Ausflug, wenn er von Jaufen auf das Platschjoch und zurück über Ratschings radelt, „aber oft drehen wir auch eine gemütlichere Runde“. Wer lieber zu Fuß unterwegs ist, kann die niedrige Steigung für ausgedehnte Spaziergänge nutzen.“ Außerdem ist der Ort das ganze Jahr über zugänglich: Im Winter spaziert Hannes mit den Schneeschuhen auf das sonnenverwöhnte Platschjoch, genießt einen Glühwein in der Almhütte, die ebenfalls in Familienbesitz ist, oder verausgabt sich auf der Langlaufloipe, die bis nach Ratschings führt. „Das Platschjoch ist ebenso abwechslungsreich wie leicht zugänglich“, betont er. Hannes ist sich sicher: Sein Lieblingsplatz ist „der schönste Platz der Umgebung.“



Seltene Schönheit

Der Eisvogel gilt als einer der schönsten Vögel auf unserem Planeten. Er überquert Flüsse und Seen mit hoher Geschwindigkeit in gerader Linie und kann stundenlang auf ein und demselben Ast in der Nähe eines Gewässers ausharren, um im richtigen Moment nach seiner Beute zu tauchen. Seit 1979 steht er in Europa auf der Liste der gefährdeten Arten, da der Mensch den Lebensraum des Eisvogels zunehmend für sich beansprucht hat. Auch im Wipptal ist er nur mehr selten anzutreffen, nachdem ein ehemaliges Sumpfgebiet, in dem er sich gerne aufgehalten hat, zu einer Industriezone verbaut worden ist.



Der Fotograf

Alex Grassi (30) aus Sterzing fotografiert, seit er 14 Jahre alt ist. Seine Leidenschaft für die Fotografie hat er von seinem Onkel Renato und seinem Großvater Sergio geerbt, mit denen er Hunderte von Stunden im Wald auf der Suche nach wilden Tieren verbrachte. Alex' Lieblingsmotive sind Eisvögel, Birkhühner und Rehe. Mit seinen Fotos will Grassi den Menschen die Tiere und die Schönheit des Waldes aus einem anderen Blickwinkel zeigen, Neugier und Respekt für die Natur verbreiten.







Faszination Weingenuß

Neben dem Titel „Best Sommelier of the World“ hat Eros Teboni eine ganze Reihe von Zertifikaten erlangt, die ihn als wahren Kenner der Materie auszeichnen. „Meine Leidenschaft ist eben der Wein“, sagt er.

Ob weiß, ob rot – seine Augen leuchten, wenn er über Wein spricht. Und das tut er oft und gerne. Immerhin ist Eros Teboni aus Gossensaß immer auf Achse, stets im Auftrag des kostbaren Rebensaftes. „Ich möchte die Kultur des Weines unter die Leute bringen“, beschreibt er seine Mission, „die Menschen für guten Wein begeistern und sie dazu animieren, sich mit dem Thema verstärkt zu beschäftigen.“

Als er sich 2018 den Titel „Best Sommelier of the World“ der Worldwide Sommelier Association (WSA) holte, schwebte er im siebten Weinhimmel. 2021 wurde er zum „Best Sommelier of Italy“ gekürt. Am „Court of Master Sommelier“ in London holte er sich sein Zertifikat, beim „Best Italian Wine Award“ war er bereits als Jurymitglied tätig. Nennen darf er sich auch „Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne“.

Doch sein Weg ist damit nicht beendet, sein Ziel noch nicht erreicht: Mittlerweile ist Teboni ein international anerkannter Weinfachmann, seine Expertise ist vielerorts gefragt. Er selbst tourt durch die ganze Welt, immer auf der Suche nach den besten Weinen, bietet Verkostungen zu den verschiedensten Weinregionen, in denen Experten und Weinliebhaber den eigenen Geschmack schärfen und neue Weine kennenlernen können, macht Vertikalverkostungen und Studien zu Weinstilistiken aus aller Welt, organisiert Studienreisen und Seminare für Sommeliers, um die Kenntnisse von Speisen- und Weinanpassung zu perfektionieren. Er berät Restaurants und Hotels zum Thema „Weinkeller“ und „Weinkarte“ und gibt sein Wissen in Kursen und Weiterbildungen weiter.

Rebsortencharakter rausschmecken

Was einen guten Wein ausmacht? „Die Rebsorte muss bei einem guten Wein immer zu schmecken sein“, betont der Experte. „Bei einem Riesling beispielsweise muss ich die Charakteristiken der Rebsorte Riesling herausschmecken – sie dürfen nicht zu sehr von anderen Düften und Geschmacksstoffen überlagert werden. Da bin ich sehr kritisch. Ausnahmen sind natürlich willkommen, aber im Allgemeinen ist das ein wichtiger Grundsatz.“

Dabei geht es um so viel mehr als „nur“ um den reinen Wein. „Da ist einmal die unglaubliche Vielfalt, nicht nur der Weine selbst, sondern auch der Weinbaugebiete weltweit. Ich finde die Frage unglaublich spannend, in welchen Gebieten und unter welchen Bedingungen welche Weine am besten gedeihen“, sagt Teboni. „Mich treibt auch die Neugier an: Die klimatischen Bedingungen ändern sich ständig, mit ihnen verändern sich auch die Weine. Es gibt eigentlich keine identischen Jahrgänge. Gerade diese Variable fasziniert mich ungemein.“

Alternative Drehverschluss und Karton

Auf Veränderung wird sich in Zukunft auch die Welt des Weines einstellen müssen. „Ich persönlich finde, dass etwa der Drehverschluss auch in der gehobenen Weinwelt durchaus Zukunft hat, auch aus ökologischen Gründen – der Rohstoff steht ja nicht unbegrenzt zur Verfügung. Auch die sogenannten „Bag in box“-Verpackungen, bei denen der Wein in eine Kartonage mit Innenbeutel abgefüllt wird, sind meines Erachtens zukunftsfruchtig, unabhängig von der Preisklasse des Weines.“

Eine besondere Begabung brauche es für seinen Traumjob nicht; jeder könne ein guter Sommelier werden, davon ist Teboni überzeugt. „Man muss dafür auf jeden Fall sehr lernwillig sein, viel reisen und viel verkosten. Das ist nicht nur zeitintensiv, sondern auch mit hohen finanziellen Ausgaben verbunden. Es genügt nicht, alle Weine der Welt zu trinken, denn da kann ich trotzdem noch nichts darüber aussagen – außer, ob er mir schmeckt oder nicht. Aber darum geht es ja nicht. Es reicht auch nicht aus, einen Wein nur einmal zu verkosten. Ich muss mindestens 15 Jahrgänge eines Weines mehrmals verkostet haben, um ihn beurteilen zu können. Das heißt aber auch, dass ich den Wein kaufen muss.“ Über die Summen, die er für Wein ausgibt, möchte er gar nicht nachdenken, „aber ich bin noch jung und muss noch viele Erfahrungen sammeln.“ Die Önologie ist schließlich eine Wissenschaft, die nie endet.

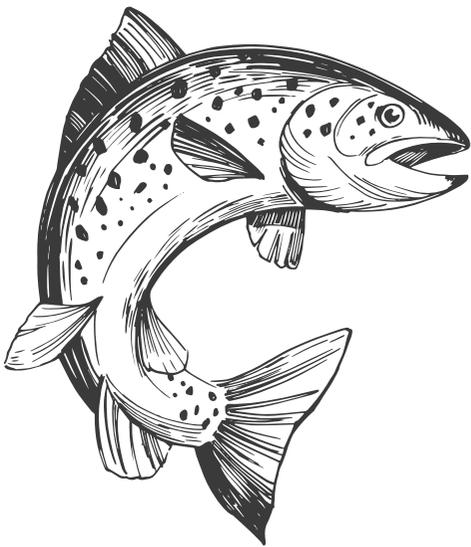
KONTAKT

Eros Teboni
info@erosteboni.com



Fisch – zum Essen gern

Andi Gogl ist einer von wenigen Speisefisch-Züchtern in Südtirol. Im Bergland Südtirol ist die Fischerei tatsächlich eine wenig beachtete Disziplin. Umso beachtenswerter ist seine Leidenschaft für diese Materie.



Wir treffen Andi Gogl in seinem Zuhause in Sterzing, wo auch der Hauptteil seiner Zuchtanlagen steht. In einem relativ engen Keil zwischen Landesstraße und dem Fluss Eisack hat Andi nicht nur den Platz für die Zuchtbecken gefunden, sondern angrenzend an sein Appartementhaus auch für den Verarbeitungs- und Räucherraum. Die Leidenschaft fürs Fischen hat Andi von seinem Vater bereits im Kindesalter vererbt, später auch die Mitgliedschaft im Fischereiverein samt Anteil an den Fischereirechten des Sportfischereivereins Wipptal, deren Bewirtschafter er überdies seit 15 Jahren ist. Als Kind wünschte er sich vom Christkind einen eigenen Fischteich im Garten. Stattdessen stand ein Aquarium unterm Baum, das Andis Leidenschaft für die Fische aber keinen Abbruch tat – im Gegenteil: „Nach

einigen Jahren schwammen keine Zierfische mehr im Aquarium, sondern nur noch Piranhas“, lacht er. Vor 15 Jahren eröffnete sich dann aber doch noch die Möglichkeit, ein Fischbecken im eigenen Garten zu bauen, und Andi erfüllte sich seinen Kindheitstraum selbst. Inzwischen hat er den Traum längst zu seinem Nebenerwerb ausgebaut. Er verkauft die rohen oder geräucherten Fische von Mai bis Oktober auf den Bauernmärkten in Sterzing und Brixen.

Leben neu sortiert

2011 hat ein schwerer Schicksalsschlag Andis Leben auf den Kopf gestellt, seine Prioritäten vollkommen verändert. Seine Pläne, mit dem Fischereigeschäft zu wachsen, hat er damals auf Eis gelegt, und er tritt seither insgesamt etwas kürzer. Im Winter arbeitet Andi in seiner eigenen Skischule als Snowboardlehrer. Das lässt sich gut mit der Fischzucht verbinden, die zur kalten Jahreszeit wenig Zeitaufwand verursacht. „Es gäbe durchaus Potenzial, mit dem Fischgeschäft zu wachsen, aber momentan habe ich nicht die Absicht dazu“, sagt er. Sein Sohn Lukas zeigt Interesse an der Fischzucht, möchte in Deutschland die Ausbildung zum Teichbewirtschafter absolvieren. „Er könnte das Geschäft von Grund auf lernen und müsste nicht so viel Lehrgeld zahlen, wie ich es leider musste“, sagt Andi. Die Zucht von Fischen hat nämlich viele Variablen, die Tiere

sind je nach Entwicklungsstand ziemlich sensibel und können schnell verenden, wenn einmal ein Parameter nicht stimmt. „Einmal etwas zu wenig Sauerstoff im Brutbecken, und schon kann man Tausende Fische entsorgen.“ Vor zwölf Jahren spülte ein starkes Unwetter Schlamm in die Fischzuchtbecken. Innerhalb von 24 Stunden musste Andi zusehen, wie eine Tonne Fisch verendete.

Von den Fischeiern zur Portionsgröße

Mittlerweile hat er den Dreh raus, und die Fischzucht läuft nach Andis Vorstellungen. Zur Laichzeit im Herbst und Winter streift er die fortpflanzungsbereiten Milchner (Männchen) und Rogner (Weibchen) ab, das heißt, er entnimmt ihnen mit gekonnten Massagedruckbewegungen Eier und Samen. Beides wird vermischt und, hat Andi alles richtig gemacht, schlüpfen je nach Fischart und Wassertemperatur nach einigen Wochen oder Monaten die Brütlinge. Für die verschiedenen Entwicklungsstadien wechseln die Fische dann in den nächsten Jahren in verschiedene Becken, bis sie schließlich die sogenannte Portionsgröße erreicht haben. Pro Jahr wachsen sie je nach Art um zehn bis zwölf Zentimeter. Dann holt Andi die Bachsaiblinge, Regenbogen- oder Bachforellen um 5 Uhr morgens aus dem Becken, und zweieinhalb Stunden später liegen sie jeden Freitag um 7.30 Uhr in seiner Theke am Bau-

ernmarkt in der Sterzinger Stadtgasse. Filetiert werden sie auf Wunsch direkt vor dem Kunden. Mittwochs ist Räuchertag. Dann hängt Andi die Fische, die zuerst 24 Stunden in der Salzlake verbracht haben, in seinen Räucherofen, wo sie rund zwei Stunden den Geschmack der modernden Buchenholzspäne aufnehmen. Filetieren, vakuumieren, fertig. Die Stammkunden lieben es, kaufen den geräucherten Fisch im Herbst auf Vorrat zum Einfrieren für die Silvesterparty.

Qualität vor Quantität

Im Gespräch wirkt Andi Gogl pragmatisch und routiniert. Qualität spielt aber bei aller Routine eine große Rolle für ihn, der selbst gern hochwertige Lebensmittel zubereitet und isst. Er weiß genau, was seine Tiere brauchen, um zu guten Speisefischen heranzuwachsen. Das ist etwa gutes Wasser, das der Züchter zum Teil aus dem vorbeifließenden Eisack, zum Teil direkt aus Gebirgsquellen zieht. Ein wichtiger Faktor ist die Hygiene der Becken, die Andi regelmäßig reinigt. „Lieber die Becken einmal öfter reinigen, damit die Fische ohne Medikamente auskommen, die ich nicht in meinem Teller haben will“, sagt er. Der dritte wichtige Faktor ist Zeit: Kann der Fisch langsam heranwachsen und hält leichte Strömung ihn ständig in Bewegung, setzt er wenig Fett an und gibt somit ein hochwertiges und gesundes Nahrungsmittel ab.

Andi führt uns an ein beschauliches Plätzchen im Pflerschtal: ein kleiner Teich und eine Holzhütte in einem lichten Waldstück. Es ist der Sitz des 20 Mitglieder zählenden Fischereivereins Pflersch, dessen Präsident Andi ist. „Das hier hat mit meiner privaten Fischzucht aber nichts zu tun“, betont er, aber mit seinem Wissen leistet er auch hier wertvolle Dienste. Der Verein züchtet nämlich ebenfalls Saiblinge und Forellen, aber nicht für den Verkauf, sondern die Mitglieder fischen sie mit handelsüblichen Fischerruten aus dem Teich – an Wochenenden kommen auch Familien mit Kindern vorbei. Für die Zubereitung der Fische wird Andi gerne um seine Tipps gefragt, was auch wir zum Abschluss noch tun: Seinen Fisch bereitet er am liebsten als Filet zu, erzählt er, in Mehl und Semmelbröseln gewendet und anschließend gebraten – „drei Minuten auf der Hautseite, zwei Minuten auf der Fleischseite; Salz, Pfeffer, eventuell noch etwas Knoblauch, fertig! Der Fisch muss noch etwas glasig sein und darf auf keinen Fall totgebraten werden.“ Na dann: Mahlzeit!



HÜTTEN- ABENTEUER EINMAL ANDERS

Heute geht es nicht um die Gastlichkeit auf der Teplitzer Hütte, um den legendären Kaiserschmarrn, für den sich jede Aufstiegsmühe lohnt, um die Übernachtungsmöglichkeiten im Schutzhaus oder um die atemberaubenden Sonnenaufgänge mit Blick auf die Gletscher. Heute geht es um ein Thema, das für unsere Vorfahren über viele Generationen allein durch einen regionalen Wirtschaftskreislauf nahezu selbstverständlich war und inzwischen wieder viele Menschen bewegt: Nachhaltigkeit.

Auch hier heroben, auf 2.586 Metern, ist Nachhaltigkeit ein Thema, und das nicht erst seit wenigen Jahren. Nachhaltigkeit im Hochgebirge erfordert mutige Entscheidungen, im Kleinen wie im Großen, Offenheit und Innovation. Umso mehr, wenn ein Schutzhaus nur zu Fuß erreichbar ist. Wenn jede Flugminute für unumgängliche Hubschraubertransporte teures Geld kostet und eine schlechte Klimabilanz aufweist. Und wenn die Sanierung ein in die Jahre gekommenes Gebäude zukunftsfähig machen soll.

Autark im Hochgebirge

Davis Haller ist Pächter der Teplitzer Hütte, die sich im Eigentum der Autonomen Provinz Bozen befindet. Er führt sie in dritter Generation, zusammen mit seiner Frau Mary. Davis ist praktisch hier aufgewachsen, hat seit Kindesbeinen an jeden Sommer hier verbracht und weiß tatsächlich, wovon er spricht, wenn er die Berge sein Zuhause nennt. Die Einzigartigkeit der Natur zu bewahren, das ist ihm ein echtes Anliegen. Für die kommende Generation – auch seine Kinder erleben die Sommer in den Bergen – und für die Zukunft.

In der alpinen Abgeschiedenheit ist eine Schutzhütte auf sich allein gestellt und auf Selbstversorgung angewiesen. Das beginnt mit der Stromerzeugung und der Trinkwasserversorgung und schließt die korrekte Entsorgung jeglicher Abfallstoffe – vom anfallenden Müll bis zum Abwasser – mit ein. Zugleich ist sie jahrein, jahraus ganz besonderen Wetterbedingungen ausgesetzt: klirrender Winterkälte und Schneestürmen ebenso wie trockenen Sommertemperaturen und heftigen Sommergewittern. Dass dies auch bei Gebäuden an die sprichwörtliche Substanz geht, verwundert nicht, zumal die zweigeschossige Hütte bereits seit 1898 jedem Wetter trotz.



Die Teplitzer Hütte setzte bei der Sanierung auf Nachhaltigkeit



Bauarbeiten auf einer Höhe von 2.586 Metern sind herausfordernd, schweißen das Team aber zusammen

Abenteuer Baustelle

Und hier kommt Projektleiter Peter Trenkwalder ins Spiel. Der Kopf, der hinter der nachhaltigen Sanierung des Schutzhauses steckt. Er liebt die Berge mindestens genauso wie persönliche Herausforderungen. Mit Bedacht und Begeisterung erzählt er von „seinem“ Team an Handwerkern verschiedener beteiligter Unternehmen, auf das er sich blind verlassen kann, von der Offenheit des Auftraggebers – der Abteilung Vermögensverwaltung der Autonomen Provinz Bozen Südtirol mit dem Amt für Vermögensgüter und dem Amt für technische Gebäudeverwaltung – für innovative Ideen und Planänderungen, die an so einer Baustelle immer wieder notwendig werden, vom respektvollen Miteinander und dem Teamgeist und nicht zuletzt vom besonderen Reiz einer alles andere als gewöhnlichen Baustelle. Mit dem Bauen im Hochgebirge kennt sich Peter Trenkwalder aus, denn er leitete bereits vor wenigen Jahren die Sanierung des Becherhauses, das höchstgelegene Schutzhaus Südtirols auf 3.195 Metern Meereshöhe.

Peter Trenkwalder ist einer, der Lösungen findet, im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und auch sozialen Nachhaltigkeit. Gewiss, Baumaterialien werden notgedrungen mit dem Hubschrauber nach oben transportiert, die Arbeiter selbst hingegen legen so viele Strecken wie irgend möglich zu Fuß zurück. Kurze Wege – für das Baumaterial, das aus der Region, oft sogar direkt aus dem Tal kommt genauso wie für die Verpflegung der Handwerker. „So wenig als möglich verbrauchen und damit dennoch so viel als möglich erreichen“, das ist seine Devise. Die Außenhülle der Teplitzer Hütte wurde winddicht gemacht und die

Fassaden anschließend mit traditionellen Schindeln aus Lärchenholz neu verkleidet. Auch das Metalldach der Hütte wurde erneuert, die alten Fenster durch neue ersetzt. Im Inneren wurden technische Anlagen auf den neuesten Stand gebracht, eine neue Zentralheizung eingebaut und das Gebäude den Brandschutzvorschriften angepasst. Das Energiesystem speist sich aus 100 Prozent grünem Strom.

Teamgeist zählt!

Gearbeitet wird, wenn die Hütte geschlossen ist. Dies sichert dem Hüttenwirt ein Einkommen und den Wanderern eine Unterkunft. Für die Arbeiter hingegen bedeutet es, sich im Frühling, Herbst und vor allem im Winter mit den oft unwirtschaftlichen Bedingungen im Hochgebirge zu arrangieren und eine Baustelle über Jahre zu denken. Denn begonnen wurde bereits im Frühling 2022, und der Abschluss der Arbeiten ist für 2024 geplant.

„Wir sind mehrere Tage am Stück hier, 24 Stunden am Tag beisammen und leben praktisch auf der Baustelle“, bringt Trenkwalder die ungewöhnlichen Arbeitszeiten auf den Punkt. Das erfordert Teamgeist und schweißt zusammen. Vom Putzen bis zum Kochen wird alles selbst erledigt. Bei Minusgraden und Schneestürmen, ohne fließendes Wasser und Strom aus der Steckdose. „Dass aus Arbeitskollegen Freunde werden, auch das ist nachhaltig.“

Zukunftsfähige Technik für autarkes Wirtschaften

Direkt am Gletscher, dem Hängenden Ferner, wird seit 1994 ein Teil des Gletscherwassers zur Stromerzeugung mittels einer

Wasserturbine abgezweigt. Batterien speichern den Strom, und zur Überbrückung von möglichen Stromausfällen steht ein dieselbetriebenes Notstromaggregat zur Verfügung. Die Trinkwasserzufuhr hat schon Davis' Großvater vor Jahrzehnten erschlossen und bedurfte nun ebenso einer Erneuerung. Die Wasserfassung wurde neu gesetzt, und da künftig wohl immer öfter mit niederschlagsarmen Sommern gerechnet werden muss, wurde der Wasserspeicher vergrößert und die Wasseraufbereitung erneuert.

Für eine umweltschonende Abwasserwirtschaft setzte man auf eine Feststofffiltersackanlage. Sämtliche Feststoffe werden im großen Abwassertank von Säcken aufgefangen, die einmal jährlich abtransportiert und sachgerecht entsorgt werden. Das mit Filtern gereinigte Fließwasser hingegen gelangt wieder in die Natur zurück.

Doch Technik allein ist, wie auch Peter Trenkwalder unterstreicht, nicht alles. Nachhaltigkeit hat viele Facetten und beginnt bereits mit vermeintlich Selbstverständlichem wie dem bewussten Einkauf von regionalen Lebensmitteln. Das sieht auch Davis Haller so: „Wir beziehen Obst und Gemüse aus der Region, das Brot wird in Sterzing gebacken, auch die Fleischwaren kaufe ich persönlich beim Metzger ein.“ Nachhaltigkeit bedeutet aber auch, den Bedarf an Lebensmitteln möglichst genau zu ermitteln – denn die Zulieferung mit dem Hubschrauber ist nur bei einer entsprechenden Bestellmenge sowohl ökologisch als auch ökonomisch vertretbar. „Wir verarbeiten Gemüse, das sich in der Kühlzelle über einen langen Zeitraum frisch hält, wie Weißkraut, Karotten oder Kartoffeln. Fleisch und Brot wird tiefgefroren und nach Bedarf aufgetaut.“

Die Wanderer für Aspekte der Nachhaltigkeit zu sensibilisieren, sieht Davis Haller auch als Aufgabe des Hüttenwirts. Dazu gehören Punkte wie das Energiesparen und die strikte Mülltrennung am Berg. Auch der Müll wird am Saisonende zu Tal geflogen, genauso wie übriggebliebene Lebensmittel. Denn im Winter ist die Teplitzer Hütte nicht nur geschlossen, sondern auch leergeräumt. Kein Strom, kein fließendes Wasser, keine Heizung. Nichts.

Bis auf Peter Trenkwalder und sein unerschütterliches Team. Sie richten sich dann wieder auf „ihrer“ Baustelle ein und bringen die Teplitzer Hütte dem Anliegen „Nachhaltigkeit“ erneut einen ganzen Schritt näher. Mitten im Schnee und auf einer Höhe von 2.586 Metern.

Håns, der Hirte



Das Almvieh ist sein größtes Glück. Es hat ihn vieles gelehrt – auch das Viehhüten.

Der letzte Morgennebel zieht an den Moarer Weißen vorbei, weiter über die Hochalmwiesen und die begrünten, felsdurchsetzten Gipfel des Lazzacher Tals. Håns ist seit halb sechs Uhr wach und hat gerade gefrüh-

stückt. Wie jeden Morgen schnürt er seine Bergschuhe, bindet den blauen Schurz um, greift den Stock und schultert den Rucksack mit Fernglas, Brotzeit und Trinkflasche. Über die Sonnenseite steigt er hoch zum Joch, um dann über den Bergrücken wieder abzustiegen.

Abends wird er es noch einmal tun, in umgekehrter Richtung. „Ein guter Hirte muss wissen, wo das Vieh umgeht“, sagt Håns. Es ist sein siebter Sommer auf der Moarerbergalm und sein 30. als Hirte. Als er mit zwölf Jahren zum ersten Mal Almvieh hütete, hatte er sich geschworen, es nie wieder zu tun, weil das Wetter damals schlecht war. Ein Hirte ist trotzdem aus ihm geworden.

130 Schellen zwischen Alm und Joch

Am Vieh hing er schon immer. Jedes Kalb kannte er – an der Art, wie es sich bewegte, und am Klang der Schellen sowieso. Das ist bis heute so geblieben. Einmal, als ein Bauer im Nebel seine Kuh nicht finden konnte, horchte Håns in die Ferne und zeigte ihm die Stelle, an der sie sich aufhielt.

130 Schellen klingen zwischen Alm und Joch hoch und runter, laut und leise, hell und dunkel. Sie gehören Schwarzweißen, Jersey, Sprinzen, Simmenthalern, Blaubelgiern und dem Grauvieh, seinen Lieblingskühen. „Aber als Hirte“, fügt Håns hinzu, „darfst du niemanden bevorzugen, das merken sie nämlich sofort.“ Wenn er zum Vieh geht, zählt er es nie, denn er weiß auch so, ob alle hier sind. Im Frühjahr, wenn sie auf die Alm kommen, um bis Herbst zu bleiben, notiert er sich die Namen der Bauern, die Zahl der Kälber und Jungrinder, mustert alle vom Horn bis zu den Hufen, weil jedes Tier ein besonderes Merkmal hat.

Im Arm hält er Lea, einen drei Monate alten Border Collie. Es ist ihr zweiter Tag auf der Alm. Ein Geschenk vom Moarerberg-

alm-Team, weil zu jedem Hirten ein Hirtenhund gehört. Seine Hündin, die vor drei Jahren gestorben ist, hieß genauso. Håns vermisst sie. „Ich brauchte nur zu pfeifen, und sie wusste sofort, was zu tun war: stoppen, links laufen, rechts, geradeaus. Sie lenkte das Vieh von allen Seiten herunter. Ohne sie muss ich jeden Schritt selber machen.“

Im Frühsommer hat Håns die Weidefläche mit einem elektrischen Hüterzaun eingegrenzt. Früher, als es noch keinen gab, blieb er den ganzen Tag beim Vieh, weil er nie sicher sein konnte, wo es hinsteigt. Auch heute noch ist ihm der Blick durch das Fernglas zu wenig. „Du musst zum Vieh hingehen, jeden Tag mindestens einmal, um sicher zu sein, dass ihm nichts fehlt.“ Das hat er als Bub von seinem großen Vorbild, einem Hirten im Passeiertal, so gelernt – und von den Kühen selbst. Von ihnen weiß er auch, dass sie immer dem Gras nachgehen, heute da, morgen dort, je nach Wetter. Und dass man mit ihnen „fein sein“ muss, reden, das schafft Vertrauen. „Die kennen dich genau“, sagt Håns. „Bist du aufgeregt, werden auch sie unruhig.“

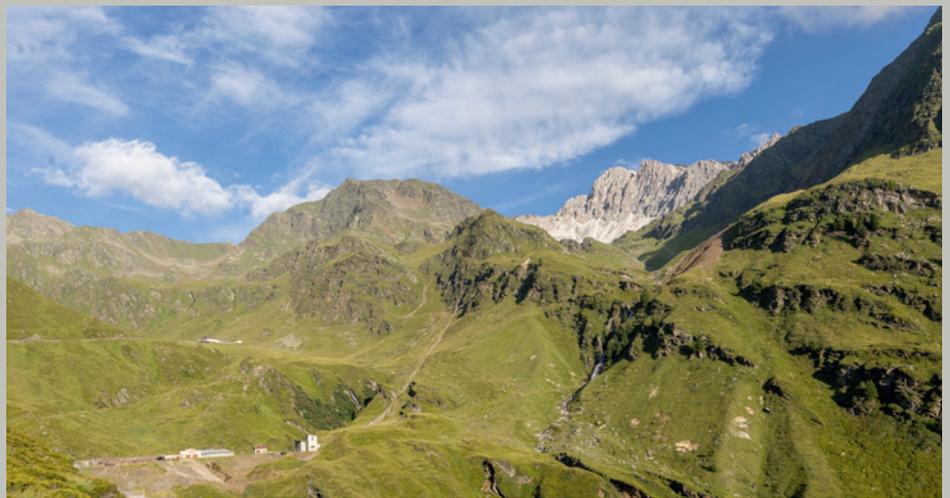
Auf der anderen Talseite muht eine Graue zu ihm herüber. „Sie sagt, sie sieht mich“, meint Håns. Gestern habe er ihr kein Salz gegeben. Ein- bis zweimal pro Woche leert er es auf Steinplatten aus, und die Kühe lecken es ab. „Das Vieh braucht es, so wie wir das Salz in der Suppe brauchen.“

„Das Vieh braucht mich.“

Bei gutem Wetter steigt Håns oft zum Joch hoch. Dort hat er auch die Adlerfeder gefunden, die an seinem Hut steckt. Nach einer solchen Feder hatte er lange gesucht.

Lea wird zappelig. Håns lässt sie los, damit sie an der Leine ein paar Schritte gehen kann. In einem Jahr wird sie die Kühe heruntertreiben. Dass sie einen ähnlichen Charakter hat wie ihre Vorgängerin, hat Håns heute morgen gesehen, als sie instinktiv Hühner und Kälber treiben wollte. Lea wird ihn jeden Tag begleiten, bei Wind und Wetter. „Ein Hirtenhund“, sagt Håns, „sollte nie Angst haben.“ Er zeigt zu einer kleinen Holzhütte. „Da oben bin ich immer, wenn es regnet.“

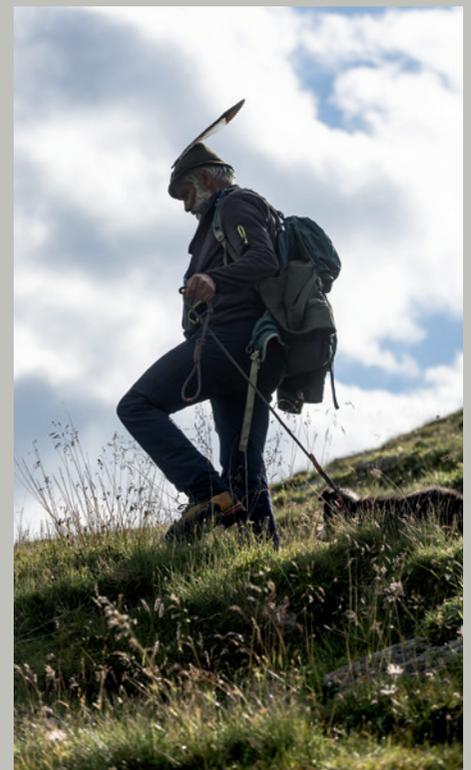
Einmal saß er einen ganzen Nachmittag dort; es wollte einfach nicht aufhören. Manchmal harrt er unter einem Feldvorsprung aus. „Am schlimmsten ist der Hagel, weil er die Weide zusammenschlägt, das aufgeschreckte Vieh Zäune niederrennt und vorne, am Abhang, hinunterstürzen kann.“ Auf dieser Alm ist das zum Glück noch nie passiert. Zwei Kälber sind aber auf einer



Steinplatte ausgerutscht und haben sich das Bein gebrochen. Er erkennt sofort, ob ein Kalb trittsicher ist oder ob es besser ist, es zu einer flachen Weide hinzutreiben. Einmal hat sich Håns selbst den Fuß verstaucht. Er schmierte ihn mit einer guten Salbe ein und verband ihn. Ein, zwei Tage konnte er kaum gehen, humpelte aber doch aufs Joch, denn: „Das Vieh braucht mich.“

In den 30 Sommern ist Hans nur einmal ins Tal abgestiegen. Es gibt „da unten“ nichts, was ihn anzieht. „Ich habe hier alles, was ich brauche: Essen, Trinken, Ruhe.“ Im Winter hilft Håns beim Zimmern, Mauern und bei der Holzarbeit. „Beruf“, sagt Håns, „habe ich keinen gelernt.“ Aber geschickt sei er, und er schaue sich viel von anderen ab. Käsen kann er übrigens auch.

Abends, nach getaner Arbeit, schaut er mit dem Fernglas ein letztes Mal hoch zum Vieh. Vor ihm – wie sollte es anders ein – ein Liter Milch. Weidemilch, mit Rahmschicht und leichtem Stallgeruch. „Das beste Getränk, das es gibt!“



Doppelter Grund zum Feiern!

Wenn das mal kein Grund zum Feiern ist! Das Skigebiet Ratschings-Jaufen wird in diesem Jahr 50 Jahre alt; die Skischule Ratschings hat das runde Jubiläum bereits 2023 gefeiert.



Seit 50 Jahren begeistert das Skigebiet Ratschings-Jaufen Gäste wie Einheimische

Wir schreiben das Jahr 1973 – das Jahr, in dem Ratschings aus seinem Dornröschenschlaf erwacht. Die Nordhänge des Jaufen werden durch die Errichtung eines kleinen Skigebietes erschlossen; die ersten Skifahrer finden den Weg ins Tal. Sogleich erkennt Sepp Messner – als Skipionier seiner Zeit

weit voraus – die zukünftige Bedeutung des Skitourismus in diesem Gebiet und eröffnet beim bereits 1958 eröffneten Skilift Kalch/Jaufen eine Skischule. Als Trainer der italienischen Skinationalmannschaft zählt Messner zu den Vätern des Erfolgs der „Valanga Azzurra“. Deshalb braucht er in Ratschings

fleißige Helfer, um das Projekt Skischule auf die Beine zu stellen. Diese findet er in Oswald Salcher und Giorgio Fontana aus Franzensfeste sowie Josef Siller aus Kalch. Siller, genannt „Ealer Seppi“, wird auch zum ersten Skischulleiter bestimmt.

Ein Jahr später beginnt sich das Skikarusell ordentlich zu drehen. Die Ratschings-Jaufen GmbH um Gründungspräsident Vinzenz Schölzhorn hat von Anfang an den nötigen Weitblick: Am 19. Jänner 1974 werden ein Sessellift vom Tal zur Rinneralm und ein Skilift im oberen Teil in Betrieb genommen, und auf der Abraham-Wiese an der Talstation entsteht ein Babylift. 1975 wird auch das Bergrestaurant eröffnet.

Der Grundstein für eine unvergleichliche Erfolgsgeschichte war damit gelegt – und mit Feuereifer wird weitergearbeitet. In den Folgejahren werden neue Lifte errichtet und

Pisten in verschiedenen Schwierigkeitsgraden angelegt. Bereits 1985 entsteht auch die erste Beschneigungsanlage. 1987 ist die maximale Ausdehnung des Skigebietes erreicht; seitdem wird der Fokus auf die Steigerung der Qualität gelegt.

Heute verfügt das Skigebiet Ratschings-Jaufen über acht leistungsstarke Aufstiegsanlagen und 28 bestens präparierte Pistenkilometer zwischen 1.200 und 2.150 Metern Meereshöhe. Die Höhenloipe Platschjoch und die Rodelbahn Ratschings begeistern zudem zahlreiche Wintersportler. Urige Almen und gemütliche Skihütten laden zur Einkehr, zu einer stärkenden Jause oder zum Relaxen auf der Sonnenterrasse ein, umgeben von einem spektakulären Bergpanorama. Ein großzügiges Parkhaus mit E-Ladestationen und ein großes Skidepot sind ein komfortables Plus. Die zahlreichen Auszeichnungen von Skiresort.de, dem weltweit größten Testportal von Skigebieten, sprechen für sich.



Heute verfügt das Skigebiet Ratschings-Jaufen über 28 Pistenkilometer



1973 erwachte Ratschings mit Inbetriebnahme der ersten Skilifte aus seinem Dornröschenschlaf

Ein starkes Team

Auf ihrem Anfangserfolg ausgeruht hat sich auch die Skischule Ratschings nicht. Waren es anfangs einige wenige Skilehrer, die ihre Kenntnisse weitergegeben haben, so ist es heute ein starkes Team, das sich mit Herzblut um seine Gäste kümmert. Wie viele Skibegeisterte in 50 Jahren hier wohl das Skifahren gelernt und ihre ersten Schwünge gezogen haben – oder an ihrer Technik gefeilt haben, um jede Abfahrt mit Bravour zu meistern? Wer weiß das schon. Die Pisten kennen die bestens ausgebildeten Skilehrer jedenfalls wie ihre Westentasche. Ob im Schneepflug oder beim Freeriden, ob auf dem Snowboard, den Touren- oder den Langlaufskiern: Sie haben den Bogen raus. Und im Pingu-Skiland werden auch die Kleinsten auf ihre ersten Skiabenteuer vorbereitet.

50 Jahre sind eine lange Zeit, in der in Ratschings vieles auf den Weg gebracht worden ist. Wenn das mal kein Grund zum Feiern ist ...

KONTAKT

Skigebiet Ratschings-Jaufen
Tel. +39 0472 659153
info@ratschings-jaufen.it
www.ratschings-jaufen.it

Skischule Ratschings
Tel. +39 0472 659131
info@skischule-ratschings.com
www.skischule-ratschings.com



SICHTBAR IN EINER WINTERWELT

Im Winter aktiv sein – das bietet sich auch abseits der Skigebiete an. Das Angebot alternativer Sportarten für Kinder und Erwachsene ist groß. Finden Sie heraus, welche Ihnen am besten liegt, und erleben Sie den Winter von einer ganz neuen Seite.

Langlaufen

Sich beim Skaten auspowern oder doch lieber im klassischen Stil die Winterlandschaft genießen? Egal, wofür Sie sich entscheiden, Sie kommen hier gewiss auf Ihre Kosten, denn bestens präparierte Loipen warten auf Sie! Und der Blick auf ein unvergleichliches Bergpanorama ist immer mit dabei...

Tips: Rundloipe Pfitschtal, Höhenloipe Platschjoch, Rundloipe Ridnauntal, Talloipe Ratschingstal, Rundloipe Erl im Pflerschtal, Panoramaloipe Gossensaß

Rodeln

Das weckt Kindheitserinnerungen und macht auch Erwachsenen Spaß: Rodeln! Winterschuhe, Mütze und Handschuhe und natürlich eine Rodel – mehr brauchen Sie dafür nicht! Spüren Sie, wie die Kufen Sie sachte über den Schnee tragen, wie jede Kurve Ihre volle Konzentration erfordert, wie der Fahrtwind Ihre Wangen rötet? Viel zu schnell unten angekommen? Wie wär's mit einer weiteren Abfahrt? Oder einer Partie bei Mondschein?

Tipps: Rodelbahn Rosskopf (10 km, längste beleuchtete und beschneite Rodelbahn Italiens), Rodelbahn Ratschings-Jaufen (4,9 km), Rodelbahn Ladurns (6,5 km), Rodelbahn Pfitsch/Grube (0,8 km), Rodelbahn Prantneralm (3,6 km), Rodelbahn Egg (2 km), Naturodelbahn Tonnerboden (0,8 km), Rodelbahn Atscherwiesen (1,9 km), Rodelbahn Allriss (3,1 km)

Skitouren

Bergerlebnisse einmal anders! Mit den Tourenskiern Schritt für Schritt nach oben, den Gipfel fest im Blick. Der anstrengende Aufstieg lohnt sich allemal, und die schwungvolle Abfahrt ins Tal, das sprichwörtliche Tüpfelchen auf dem i, werden Sie gewiss nicht so schnell vergessen. Achtung: Skitourengehen birgt Suchtpotenzial!

Eislaufen

Wenn blitzblanke Kufen über glänzendes Eis flitzen, dann ist das ein Erlebnis für Groß und Klein! Sportliche Figuren ins Eis zeichnen, elegante Pirouetten drehen oder einfach um die Wette laufen? Auf dem Eis ist alles möglich, und Sonnenstrahlen und frische Winterluft gibt's gleich mit dazu. Auch im Eishockeyspiel und im Eisstockschießen kann man sich ausprobieren.

Schneeschuhwandern

Die Schneeschuhe anschnallen und losstapfen, dabei den eigenen Rhythmus finden, den eigenen Atem in der kalten Luft sehen und eins werden mit der Natur. Schneeschuhwandern löst Glücksgefühle aus, garantiert. Denn Sie erleben den Winter völlig unmittelbar, wenn Sie zu zweit oder in einer Gruppe in der unberührten Schneelandschaft unterwegs sind.

Winterwandern

Sie bestimmen das Tempo auf Ihren Wanderungen durch die Winterlandschaft. Lauschen Sie der Stille, die Sie umgibt, entdecken Sie Tierspuren im Schnee und genießen Sie den Blick auf die verschneite Bergwelt. Entlang der Wanderwege laden Bänke zu einer kurzen Rast ein. Und zum Aufwärmen geht's in eine der vielen einladenden Hütten, wo man Sie mit einem heißen Getränk und regionalen Köstlichkeiten verwöhnt.

Mit der Bahn

Haltepunkte für sämtliche IC- und EC-Züge sind die Bahnhöfe Brenner, Franzensfeste und Brixen, die Regionalzüge halten zusätzlich am Bahnhof von Sterzing.

www.bahn.de, www.rail.ch, www.oebb.at und www.trenitalia.it

Von den Bahnhöfen bringen Sie – je nach Zielort – stündlich oder mehrmals am Tag verkehrende Zubringerdienste an Ihren Urlaubsort.

www.sii.bz.it

Zeitangaben für Bahnreisende bis/ab Sterzing

» Innsbruck	ca. 1,5 h
» Salzburg	ca. 4,5 h
» Wien	ca. 6,5 h
» München	ca. 3,5 h
» Stuttgart	ca. 6,0 h
» Dresden	ca. 11,0 h
» Brüssel	ca. 13,0 h
» Zürich	ca. 9,0 h

Mit dem Flugzeug

Die nächstgelegenen Flughäfen befinden sich in Innsbruck (ca. 60 km) und Verona Villafranca (ca. 220 km).

Mit verschiedenen Bustransfers von München, Innsbruck, Mailand Malpensa, Bergamo, Verona und Venedig ist Südtirol problemlos und kostengünstig zu erreichen.

www.suedtirol.info

Kontakt

Tourismusgenossenschaft

Sterzing Pfitsch Freienfeld

Stadtplatz 3, I-39049 Sterzing (BZ) - SÜDTIROL

Tel. +39 0472 765 325

info@sterzing.com - www.sterzing.com

Mobilcard

Mit der Mobilcard Südtirol besteht die Möglichkeit, mit den Verkehrsmitteln des Verkehrsverbundes sowie einigen Seilbahnen ganz Südtirol zu durchreisen und zu entdecken.

Die Mobilcard ist in den Tourismusvereinen erhältlich.

www.mobilcard.info

Anreise mit dem Auto

Von Norden kommend gelangen Sie auf der Brennerautobahn über Innsbruck und den Brennerpass (Autobahnausfahrten Brenner, Sterzing) direkt in das Südtiroler Wipptal.

Temperaturen*

MONAT	MIN.	MAX.
Januar	-3,8	5,5
Februar	-1,4	9,1
März	2,9	14,5
April	7,0	18,6
Mai	10,8	23,0
Juni	14,0	26,7
Juli	15,9	29,0
August	15,4	28,4
September	12,2	24,4
Oktober	6,7	18,2
November	1,1	10,8
Dezember	-2,9	5,9

* Angaben in °C



Kontakt

Tourismusgenossenschaft

Sterzing Pfitsch Freienfeld

Stadtplatz 3, I-39049 Sterzing (BZ) - SÜDTIROL

Tel. +39 0472 765 325

info@sterzing.com - www.sterzing.com

Ratschings Tourismus

Gasteig, Jaufenstr. 1,

I-39040 Ratschings (BZ) - SÜDTIROL

Tel. +39 0472 760 608

info@ratschings.info - www.ratschings.info

Tourismusverein Gossensass

Ibsenplatz 2,

I-39041 Gossensass (BZ) - SÜDTIROL

Tel. +39 0472 632 372

info@gossensass.org - www.gossensass.org

Impressum

viae
Eintragung am Landesgericht Bozen
Nr. 02/2002 vom 30.01.2002

Für den Inhalt verantwortlich

Willy Vontavon (www.brixmedia.it)

Herausgeber

Tourismusverein Gossensass,
Tourismusgenossenschaft
Sterzing Pfitsch Freienfeld
sowie Ratschings Tourismus

Auflage

12.100 Ausgaben
(6.300 deutsch- und 5.800 italienischsprachige)

Redaktion

Brixmedia GmbH

Übersetzung

Uta Radakovich

Konzeption und Fotoredaktion

Oskar Zingerle, Brixmedia GmbH (www.brixmedia.it)

Design und Grafik

Alexandra Bauer und Melanie Vitroler
Brixmedia GmbH (www.corporatemediainfo.it)

Titelbild

Manuel Kottersteger

Druck

Kraler Druck, Brixen

Willkommen in der Festung Franzensfeste!

Entdecken Sie diese einst unpassierbare Talsperre aus dem 19. Jahrhundert und besuchen Sie unsere Ausstellungen zu Kunst, Architektur, Kulturgeschichte und zum Bau des Brenner Basistunnels.

01195 Foto: flysuedtirol



Festung Franzensfeste

T +39 0472 057218
www.franzensfeste.info

Öffnungszeiten

Mai – Oktober, Di – So, 10 – 18 Uhr
November – April, Di – So, 10 – 16 Uhr
Dezember, Jänner und Februar geschlossen



BBT-Infopoint

T +39 0472 057200
www.bbtinfo.eu

Öffnungszeiten

Mai – Oktober, Di – So, 10 – 18 Uhr
November – April, Di – So, 10 – 16 Uhr



OUTLET
CENTER
BRENNER

ORIGINALPREISE -30% BIS -70% REDUZIERT

TÄGLICH GEÖFFNET
(AUCH SONNTAGS)

OUTLET SHOPPING

10:00 BIS 19:00 UHR



TOMMY HILFINGER



GUESS



Julius Meinl
A PART OF ME

CALVIN KLEIN

Marc O'Polo
EST. IN STOCKHOLM

MODE, FASHION, SPORT & OUTDOOR

 BRENNER NORD | BRENNER SÜD 
ST. VALENTINSTRASSE 9A | 39041 BRENNER | TEL: +39 0472 636700