

# Miëch

GESCHICHTEN, DIE WIR UNS ERZÄHLEN.

## JOHANN HOFER

WAS MAN MIT 93  
JAHREN SO MACHT.

## FRAUENBAUER

ANNA ZAGLER  
IM PORTRÄT.

## METALLWELTEN

EINBLICKE IN FRIEDRICH  
MOOSMAIRS WERKSTATT.

## Figuren für die Ewigkeit

# 4



Friedrich Moosmair erschafft ins einer kleinen Werkstatt in Gornion neue Welten aus Inox. Nel suo atelier Friedrich Moosmair crea nuovi mondi in acciaio inox.

Anna Zagler führt ihren Hof und ihre Schaukäserei mit Herzblut und viel Hingabe. Ein Porträt. Anna Zagler gestisce il suo maso e il suo caseificio da esposizione con passione e dedizione. Un ritratto.

## 6 Im Herzen Vernuer



Ein Besuch in einem wunderschönen, unterschätzten Kleinod das viele Geschichten zu erzählen hat. Una visita a un gioiello di montagna sottovalutato che ha molte storie da raccontare.

## In Stein gemeißelt



Johann Hofer hat das Passeiertal optisch mitgestaltet. Eine Geschichte über ein außergewöhnliches Leben. Johann Hofer ha caratterizzato l'immagine della Val Passiria. La storia di una vita straordinaria.

# 3

## Passeirer Urknall

Das Goalschnöllen erfreut sich großer Beliebtheit im Passeiertal. Was macht den Brauchtum so faszinierend? Il Goalschnöllen gode di grande popolarità in Val Passiria. Cosa rende la tradizione così affascinante?



# 5

## Frauenbauer



# Die Essenz des Passeiertals

## LA VAL PASSIRIA È FATTA COSÌ

de

Müsste ich die Essenz des Passeiertals auf einen Nenner bringen, dann würde ich wohl die Menschen und die Bräuche und Traditionen unseres Tals nennen. Es sind unsere Bürgerinnen und Bürger, die mit ihren Geschichten und Lebensweisen dem Passeiertal seinen ikonischen, traditionsreichen Charakter schenken, ihm seine Identität geben und es schlicht zu dem machen, was das Passeiertal ist: **nämlich unsere Heimat.**

Die nachfolgenden Geschichten sollen einen Rohentwurf für **Begegnungen** in diesem **großartigen Tal** sein. Eine erzählerische Landkarte dessen, was sie auf den 54 Kilometern, auf denen sich das Passeiertal von Meran bis zum Timmelsjoch erstreckt, erwartet. Bei der Lektüre dieses Magazins werden Sie feststellen, dass sich die Kontraste hier im Tal zu einem wunderschönen Gesamtkunstwerk vereinen, das sich zwischen hohen Bergbauernhöfen und unscheinbaren Einfamilienhäusern präsentiert. Dieses Gesamtkunstwerk spiegelt sich auch in den Geschichten wieder, die wir Ihnen erzählen und die Sie inspirieren sollen. Dabei gehen wir auf die oben genannten Bräuche und Traditionen ein und holen sie uns in die Gegenwart. Wie auch bei unserem Treffen mit dem **Passeierer-Schnölller-Club**, dem Goaselschnöllerverein hier im Tal. Diese Bräuche sind tief in der DNA der Bewohne-

rinnen und Bewohner des Passeiertals verankert und werden von ebendiesen weitergelebt. Intrinsicke Werte, die Stabilität und Zusammenhalt schaffen. Stabilität und Zusammenhalt, die vor allem in ungewissen Zeiten wie diesen wichtig sind. Wir haben bei der Recherche dieses Magazins beeindruckende Menschen kennengelernt, die unschätzbar viel Erfahrung und Wissen in sich tragen und auch weitergeben. **Johann Hofer**, der auf seinem Bergbauernhof in Vernuer quasi selbstständig lebt und mit seinen 93 Jahren immer noch so schlagfertig wie in jungen Jahren ist, ist ein gutes Beispiel dafür.

Sie müssen wissen, dass das Passeiertal ein sich ständig weiterentwickelnder Kulturkreis ist, der aufgrund seines **kulturellen und traditionellen Selbstverständnisses** das Neue willkommen heißt und das Alte stets ehrt und wertschätzt. Eben genau diese Symbiose findet sich auch im Handwerk, im Bauerntum, im Sport, in der Tradition, in der Kunst und auch in der Kultur wieder.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Durchblättern dieses Magazins. Ich hoffe, dass Sie die Geschichten beim Lesen in den Bann ziehen. Etwa so, wie sie uns in den Bann gezogen haben, als sie uns erzählt wurden.

it

Se dovessi esprimere il carattere della Val Passiria in poche parole, mi soffermerei sulle persone e sulle usanze della nostra valle. Sono i nostri cittadini e le nostre cittadine che con le loro storie e con il loro modo di vivere hanno creato il carattere unico e storico della Val Passiria e ne hanno fatto **la nostra preziosa terra natia.**

Questo fatto si manifesta anche nelle **affascinanti storie** che ti racconteremo, storie che trattano delle usanze e delle tradizioni tramandate da secoli passati fino al nostro presente. Abbiamo per esempio visitato il Schnölller-Club della Val Passiria, il club che si cimenta nel **"Goatschnölllen"**, nello "schioccare la frusta", un'usanza tipica per questa valle. Si tratta di tradizioni che tramandano un **senso di comunità** e di continuità, valori preziosi soprattutto in periodi di incertezza come quello che stiamo vivendo.

Durante le nostre ricerche abbiamo incontrato dei **personaggi straordinari** ricchi di esperienze e conoscenze da tramandare. Il contadino di montagna **Johann Hofer**, per esempio, vive autonomo sul suo maso di montagna e ha la risposta sempre pronta anche a 93 anni. Lui è solo uno di quei tanti personaggi originali, quella società bohémien di alta montagna, che rende così affascinante la Val Passiria.

La Val Passiria vive di una cultura in continuo sviluppo, una cultura che onora ed apprezza la tradizione unendola ad una mentalità aperta e accogliente.

Sono **lieto di presentarvi** queste storie e mi auguro che vi affascineranno tanto quanto hanno affascinato noi quando ce le hanno raccontate.

Ulrich Königsrainer  
Präsident Tourismusverein Passeiertal  
Presidente dell'associazione turistica della Val Passiria

# In Stein gemeißelt.

de

**Johann Hofer, den man auch als „Prünster Hans“ kennt, ist eine Ikone in Vernuer. Der Mann, der mit seinen Händen das Landschaftsbild im Passeiertal maßgeblich geformt hat, ist trotz seines hohen Alters erstaunlich jung geblieben. Ein Besuch bei einem besonderen Mann mit einer besonderen Geschichte.**

Johann Hofer mag es nicht besonders, wenn er fotografiert wird, er möchte **lieber seine Arbeiten zeigen**. Arbeiten wie die Miniaturkirche vor seinem Haus, die einem schon beim Vorbeigehen am Hof auffällt. In feinsten **Kleinarbeit ist die Modellkirche**, die die Kirche von Vernuer zeigt, über Jahre aufgebaut worden. Johann hat sein **Handwerk jahrzehntelang perfektioniert** und schließlich in diesem Opus Magnum verewigt. Die Mauern des kleinen Kirchleins sind haargenau abgemessen, die Holzscheitel auf dem Dach quasi identisch mit denen der Kirche im Dorfzentrum von Vernuer. Man merkt, dass hier ein **Meister am Werk** war.

Dabei ergab sich Johanns Liebe für das Handwerk eigentlich erst recht spät: Er war **27 Jahre** alt, als er als Aushilfskraft bei den Bauarbeiten auf einem Hofareal dazustieß. Damals wurde ein Stall und ein neuer Stadel gebaut und Hans bot sich die **Möglichkeit, das Mauerhandwerk** zu erlernen. Ein Luxus, der alles andere als selbstverständlich war. Johann Hofer kam nämlich am Außerprünsterhof in Vernuer als jüngstes Kind einer Bauernfamilie zur Welt. Eine Realität, die damals **nicht viele berufliche Perspektiven** bot.

Johann besuchte zunächst die italienische Volksschule in Vernuer, als der italienische Faschismus in seiner Blütezeit angekommen war und die Italianisierung Südtirol im Zangengriff hatte. Diese **Zeit war keine leichte**, denn wie so oft in diesen Zeiten, sprach die Lehrerin, die da vorne an der Tafel stand, kein Deutsch. Die Kinder sprachen wiederum kein Italienisch. Das schlug sich gerne in die Ablehnung von Schule und Autorität um, weswegen sich Johann auf sein Leben und seine **Arbeit am elterlichen Hof** konzentrierte. Er musste die Ziegen jeden Tag nach Hause treiben, auch wenn sie bereits weit oben auf dem Joch waren.

Es gab Tage, da konnte er die Ziegen nicht finden. Es war seine große Angst, dass ihm ein Donnerwetter zu Hause erwartete, wenn er die Ziegen **nicht wieder mit nach Hause** brachte. Einmal war es sogar so schlimm, dass er sich nicht mehr traute nach Hause zu gehen, weil er die Tiere nach einem **heftiger Unwetter** nicht mehr finden konnte. Seine Mutter und ein Freund der Familie machten sich dann noch in derselben Nacht aus tiefster Sorge auf die Suche nach den Jungen. „**Platschnass**“ und etwas unterkühlt war er, als sie ihn fanden – das erwartete Donnerwetter blieb dabei natürlich aus, die Mutter war froh, dass sie ihren Jungen **weitestgehend unversehrt** wieder hatte.

“

ER IST 93 JAHRE  
ALT UND DOCH  
SO JUNG WIE  
AM ERSTEN TAG.

”

Nachdem Johann das Mauerhandwerk für sich entdeckt hatte, arbeitete er bei mehreren Firmen im ganzen Passeiertal und errichtete dabei ein **gutes Dutzend Kapellen**, Grotten und Höfe. In Vernuer, Gfeis, beim Larcher, Saltaus und St. Martin stehen diese Bauwerke und erinnern an die Arbeit von Johann Hofer. Noch mit 76 Jahren **mauerte Johann den Backofen** im Museum Passeier in Sand, in dem auch heute noch gebacken wird.

Hans lebt heut auf seinem Hof in Vernuer, wo er zum größten Teil als Selbstversorger auskommt. Sein Sohn **Josef** bringt ihn, über einen kleinen Versorgungspfad regelmäßig Lebensmittel ins Haus. Auf die Frage nach dem Geheimnis für ein langes Leben musste er lachen: „Arbeiten muss man und **einmal am Tag Knödel** hilft natürlich auch.“



Johann und sein Modell der Miniaturkirche von Vernuer.



Johann e il suo modello della chiesa in miniatura di Vernuer.

## SCOLPITO NELLA PIETRA

il

**Johann Hofer, conosciuto anche come „Prünster Hans“, è un'icona di Vernurio. L'uomo che con le sue mani ha lasciato l'impronta sul paesaggio della Val Passiria è rimasto sorprendentemente giovane nonostante l'età avanzata. A tu per tu con questo personaggio unico e la sua storia.**

Johann Hofer è uno che non ama essere preso di mira dalla macchina fotografica, preferisce invece **mostrarci le sue opere**. Fra queste c'è per esempio la chiesa in miniatura che di fronte al suo maso cattura l'attenzione dei passanti. La chiesa modello, una **miniatura della chiesa di Vernurio**, è stata costruita

nel corso degli anni con maestria e pazienza. Johann ha perfezionato il suo mestiere per decenni e infine ha creato **quest'Opera Magna**. I muri della piccola chiesa sono costruiti al millimetro, le tegole di legno del tetto sono praticamente della chiesa **del paese di Vernurio**. Si può dire che si tratta del lavoro di un vero maestro artigiano.

Johann ha scoperto questa sua passione soltanto a una certa età: a **27 anni** ha partecipato a dei lavori di costruzione come manovale. Stavano per essere costruiti una stalla e un nuovo fienile e a Hans fu offerta la possibilità di imparare **il mestiere del muratore**. Un'opportunità unica per il giovane figlio di contadini. Johann Hofer, infatti, nacque come figlio minore di una famiglia di contadini all'**Außerprünsterhof di Vernurio**. Una realtà che all'epoca non offriva molte prospettive di carriera.

Da piccolo, Hans aveva frequentato la scuola elementare italiana a Vernurio, quando il **fascismo italiano** era al suo apice e l'Alto Adige si trovava nella morsa dell'italianizzazione. Era un periodo duro per gli alunni, perché, come spesso accadeva a quei tempi, l'insegnante alla lavagna non parlava il tedesco. I ragazzi, a loro volta, **non parlavano italiano**. Tutto questo risultò prontamente in un rifiuto della scuola e delle autorità, motivo per cui Johann si concentrò sul lavoro presso il maso dei genitori.

Johann doveva riportare a casa le capre dal pascolo **ogni giorno**, anche quando erano salite già molto in alto verso il passo. La paura del pandemonio che lo attenderebbe se non riuscisse a ritrovare tutte le capre lo accompagnava sempre e una volta **prese il sopravvento**. Quel giorno Hans non era riuscito a recuperare tutti gli animali a causa di un violento temporale e, di conseguenza, il ragazzo non osò più tornare a casa. Preoccupati per la sua scomparsa, sua madre e un amico di famiglia si misero alla ricerca quella stessa notte. Lo trovarono **bagnato fradicio** e un po' ipotermico – il temuto pandemonio, naturalmente, non è avvenuto e la madre era sollevata di riavere il suo ragazzo sano e salvo.

Dopo essersi realizzato come muratore, Johann ha lavorato per diverse imprese in tutta la **Val Passiria** e ha costruito una buona dozzina di cappelle, grotte e masi contadini. Questi edifici si trovano a **Vernurio**, a **Gaveis**, presso il **Larcher**, a **Saltusio** e a **San Martino** dove ricordano il lavoro del maestro artigiano. Anche all'età di 76 anni, Johann ha costruito il forno nel MuseoPassiria presso il Sandhof, che viene utilizzato ancora oggi per la cottura.

Oggi Johann vive nella suo maso a **Vernurio** ed è perlopiù autosufficiente. Suo figlio Josef gli porta regolarmente la spesa in casa attraverso una stretta via di rifornimento. Qual è il suo segreto di una lunga vita? Rispondendo a questa domanda, a Hans viene da ridere: „**Bisogna lavorare**, e, ovviamente, anche mangiare i **„Knödel“**, i canederli, una volta al giorno è alquanto utile“.

# Passei Urkn

## IL BIG BANG DI VAL PASSIRIA



de

**Der Passeierer Goalschnöllerverein ist einer der größten Vereine im Tal und umfasst über 100 Mitglieder in mittlerweile allen Passeierer Gemeinden. Was macht den Brauch so faszinierend?**

Dem Verein steht heuer ein Jubiläum ins Haus: Am **22. Mai 1982** haben Lahner Karl (es ist eine alte Übung im Bauerntum, den Nachnamen dem Vornamen voranzustellen) Verdorfer Sepp und Marth Joseph den **Passeierer-Schnöllerverein** gegründet. Damals waren die drei bei der Wiedereröffnung des Meraner Höhenwegs nach Ulfas als „Schnöllner“ mit dabei. Da die Verbundenheit zur Heimat und das **Bewusstsein für diese Tradition groß** war, entschied man sich dazu der Passeierer-Schnöllerverein ins Leben zu rufen. Rund vierzig Jahre zuvor wurde das Goalschnöllner durch das faschistische Regime unter Benito Mussolini aufgrund der Italianisierung des Landes verboten. Unter dem langjährigen Obmann des Passeierer-Schnöllervereins Lahner Karl, hat sich der Verein stetig vergrößert und sich in **allen Gemeinden etabliert**. Lahner Karl ist es auch, der für seine selbst angefertigten Goaseln berühmt ist. Seit 35 Jahren bastelt er in seiner kleinen Werkstatt in St. Martin an diesen besonderen Kulturgegenständen und hat dabei **weit über 400 Stück** angefertigt.

Die Passeierer Goaseln setzen sich im Groben aus vier Komponenten zusammen: dem Kernstück des Stabes, dem Fuhmannstiel aus Pappelholz, der Ummantelung des Stiels die aus Bachweiden, Fichten oder auch Lärchenschösser gedreht wird, der Geiselschnur, die aus ineinander geflochtenen Garn und Leder besteht und dem „**Schmützl**“, dem seidenen Endstück der Goaseln. Damit die Go-

asl jetzt auch eine ganze Weile hält, wird sie mit „**Lergit**“ einer Mischung aus Lärchenharz, Erde und Ruß eingerieben. Mithilfe dieser Mischung bleibt die Goasl innen trocken und schimmelt nicht. Die Vereinsuniform, die für die Männer der Passeierer Schnöllner reserviert ist, setzt sich aus einer weißen „**Pfoat**“ also einem weißen Hemd, und einem **blauen Schurz**, dem ikonischen Symbol für die **Südtiroler (Berg-)Bauernschaft** zusammen. Die Frauen erscheinen im klassischen Dirndl zum Schnöllner.

Mit ebendieser Uniform treten die Passeierer auch bei den **Meisterschaften** an, die über das Jahr verteilt im **gesamten Alpenraum** stattfinden. In den letzten Jahren hat das Goalschnöllner nämlich eine **wahre Renaissance** erlebt, sodass man sich kurzerhand dazu entschlossen hat, den besten Schnöllner oder die beste Schnöllnerin zu finden.

Der Ursprung der **Goalschnöllner-Tradition** liegt aber fernab jeglicher sportlicher Wettkämpfe: Früher, als es noch keine telekommunikativen Verständigungsmöglichkeiten zwischen Bergbauernhöfen gab, verständigte man sich über weite Entfernungen mit dem Goalschnöllner. **Verschiedene Taktarten, Klänge und Lautstärken** transportierten die Botschaften an den jeweiligen, gegenüberliegenden Hof. Wenn es sich um einen Notfall, oder einer Hilfsituation handelte, verwendete man verschiedenfarbige Stoffketten: Befand sich jemand in einer brenzligen Situation und bat um Hilfe, wurde ein **weißes Tuch** ausgerollt. War ein Unglück vorgefallen, wurde ein **rotes Tuch** verwendet. Wurde einmal nicht zurückgeschnöllt, konnte schnell angenommen werden, dass die Situation bereits akuter war.

Das Schnöllner war auch damals schon eine Tätigkeit die von **Mann und Frau** ausgeübt wurde. Insbesondere in der heutigen Zeit erfreut sich das Schnöllner auch über einen regen Zulauf von Frauen. Dadurch hat sich das Schnöllner zusehends zu einer **diversen Tradition** entwickelt. Ein gutes Beispiel hierfür ist Milena Marth, die Tochter von Roman Marth. Bereits mit **viereinhalb Jahren** hat sie sich im Goalschnöllner geübt. War es früher noch eine kleine Goasl, entwickelte sie sich und ihr Können schnell weiter und steht den Jungs heute in nichts nach.



### Info

*Roman Marth trainiert zwei Mal pro Woche alljene die sich im Goalschnöllner üben möchten.*

*Meldet euch bei Interesse unter:  
Tel.: +39 348 642 4603*

*Für mehr Informationen:  
[www.goalschnoeller-passeier.com](http://www.goalschnoeller-passeier.com)*

# eirer rall DELLA

it

**Frequentato da 100 soci in tutti i tre comuni della Val Passiria. Il "Goaslschnöllverein" è fra i club più importanti del posto. Ecco cosa rende così speciale questa usanza.**

Quest'anno il club ha un anniversario da festeggiare. Il 22 maggio 1982 Lahner Karl, Verdorfer Sepp e Marth Joseph (a quell'epoca fra contadini si usava scrivere il cognome prima del nome) hanno fondato il **"Schnöllter Club" della Val Passiria**. I tre giovani accompagnarono la riapertura dell'Alta Via di Merano verso Ulvas in qualità di "Schnöllter". Ed ecco che dal legame con il territorio e dall'inten-

zione di rianimare questa antica tradizione nacque il Schnöllter-Club della Val Passiria.

Il **"Goaslschnöllten"**, infatti, è un'antica usanza praticata dai contadini di montagna nell'Alto Adige e consiste nello schioccare la frusta in modo da formare un particolare ritmo di schiocchi. Circa 40 anni prima, il **regime fascista** aveva proibito il "Goaslschnöllten" al fine di italianizzare il territorio.

Con **Karl Lahner** che per molti anni fungeva da **presidente** del Schnöllter-Verein il club è cresciuto da anno in anno e si è affermato in tutti i tre comuni in **Val Passiria**. Lahner è conosciuto in tutta la valle anche per le sue fruste di produzione propria. In 35 anni di attività nel suo piccolo laboratorio a **San Martino in Passiria** Lahner ha fabbricato oltre 400 pezzi.

Le fruste della Val Passiria si compongono prevalentemente di materiali naturali locali come **rami di salice**, vari tipi di legname, filo di lana e pelle. Infine, per renderla più resistente, la frusta viene impregnata con il **"lergit"**, un miscuglio di resina di larice, terra e fuliggine. Grazie a questa sostanza, la frusta rimane asciutta all'interno e non rischia la muffa. Il club dei Goaslschnöllter prevede anche una divisa tradizionale composta da una camicia bianca denominata "Pfoat" e un grembiule blu, indumento caratteristico dei contadini di montagna dell'Alto Adige.

Indossando questa divisa, i **"Schnöllter"** della Val Passiria si presentano anche ai grandi tornei che si svolgono in **varie località dell'arco alpino**. Durante gli ultimi anni, infatti, la pratica del "Goaslschnöllten" ha vissuto una vera e propria rinascita. Così è nata anche l'idea di individuare il **migliore "Schnöllter"** tramite delle competizioni.

L'origine della tradizione risale invece a una funzione pratica che non ha nulla a che fare con gli incontri sportivi di oggi: Quando ancora non esistevano i **mezzi di telecomunicazione**, la frusta usata anche per il pascolo rappresentava l'unico mezzo per comunicare su lunghe distanze fra i vari masi di montagna. **Il messaggio fu spedito al maso** adiacente tramite vari tipi di ritmo e di suono, ma anche tramite effetti visivi. A seconda del colore dello straccio appeso alla frusta, per esempio, il segnale **cambiava significato** che poteva essere anche una richiesta d'aiuto. In caso di mancata risposta si poteva presumere un'emergenza.

Già dall'inizio, il Goaslschnöllten fu praticato indistintamente da uomini e donne. Soprattutto nella sua versione più recente, l'usanza attira anche molte donne che con il tempo l'hanno trasformata in una tradizione più variegata e diversa. Ne è un buon **esempio Milena Marth**, figlia di Roman Marth, che ha iniziato a cimentarsi nel Goaslschnöllten a quattro anni e mezzo. All'inizio usava una frusta in versione "baby", che dopo, con il passare del tempo, è cresciuta anche lei nelle dimensioni. Oggi Milena riesce a sfidare i suoi colleghi maschi senza essere da meno.



#### Scopri la tradizione:

*Roman Marth insegna il Goaslschnöllten a tutti gli interessati. Appuntamento due volte alla settimana. Il veterano del Goaslschnöllten è raggiungibile a questo numero: +39 348 642 4603*

*Per ulteriori informazioni consulta il sito: [www.goaslschnoeller-passeier.com](http://www.goaslschnoeller-passeier.com)*



v.r.n.l.: / d.s.a.d:  
Roman Marth: Aktueller Obmann / *Presidente attuale*  
Milena Marth: Tochter von Roman Marth / *Figlia di Roman Marth*  
Lahner Karl: Gründungsmitglied / *Membro fondatore*  
Robert Dalvai: Unterstützendes Mitglied / *Membro sostenitore*



Verschiedene Goasln von Lahner Karl angefertigt.  
*Vari „goasln“ fabbricati da Lahner Karl.*

# Figuren für die Ewigkeit.

## FATTE PER L'ETERNITÀ.



de

Seine Skulpturen aus Edelstahl thronen an besonderen Orten im ganzen Pässeiertal und sind sogar auf Bergspitzen zu finden. Zuletzt hat sogar das Hotel Andreus in St. Martin eines von Friedrich Moosmairs Metallkunstwerke auf einen Sockel vor dem Eingang gestellt.

Der deutsche Dichterkönig **Johann Wolfgang von Goethe** hat den Handwerkerinnen und Handwerkern die Fähigkeit zugeschrieben, sich zu Künstlern zu erheben, wenn sie ihr Handwerk beherrschen. Für Pfuscher sei das leider nicht möglich, da sich **Kunst als die Perfektion des Handwerks** definiert. Orientiert man sich an diesen Worten, dann lässt sich auch Friedrich Moosmairs Arbeit ziemlich genau zuordnen. Es sind nämlich einzigartige metallene Kunstwerke, die da in seiner kleinen, unscheinbaren **Garage in Gomion** zum Leben erwachen.

Angefangen hat alles, als Friedrich mit einem Freund bei einer Bergwanderung einer Herde **Steinböcke** begegnete. Der Anblick ist ihm damals im Gedächtnis geblieben. Dadurch kam es, dass er dem Steinbock eine **Skulptur aus Edelstahl** widmete. Diese Steinböcke thronen heute auf dem Felsen vor seinem Haus. Sie sind eine Visitenkarte für die Ewigkeit und ein Schlüsselmoment in der recht verstrickten

Karriere, des gelernten Karosseriebauers, der auch schon als Saunameister beschäftigt war, mit Touristen auf Wanderschaft ging und erst nach diesen Stationen seine Bestimmung im Kunsthandwerk gefunden hat. Grund dafür sind selbstverständlich auch die **Coronakrise** und die wirtschaftlichen Verwerfungen, die sie mit einher gebracht hat. Der Tourismus und die Gastronomie waren die am stärksten betroffenen Branchen während der Pandemie. Eine berufliche Umorientierung machte dadurch durchaus Sinn.

Seitdem hat sich einiges getan und Friedrich hat einigen Kunstwerken ein neues Zuhause schenken können. Eines davon ist das **Gipfelkreuz auf der Plattenspitze** auf 2345 Metern ein anderes ein **Adler aus Edelstahl** auf einem Sockel am Eingang des Hotel Andreus in St. Martin. Im Moment arbeitet er an einer lebensgroßen Hirschfigur, und an mehreren kleinen Figuren, wie einer kleinen Eule, der er gerade das metallene Kleid verpasst. Die kleineren Figuren produziert er innerhalb weniger Wochen. In die großen Figuren, wie in das **lebensgroße Modell** des Hirsches, investiert Friedrich schon mal gut **1000 Arbeitsstunden**. Was mitunter auch einer der Gründe ist, wieso die Kunstwerke oftmals mehrere zehntausende Euro kosten. Dieser Arbeitsumfang, führt dazu, dass Friedrich im Jahr nur zwei bis drei Arbeiten

in dieser Größe annehmen kann. Das soll aber auch so bleiben, denn schließlich möchte er sich voll und ganz auf die Projekte konzentrieren und auf **Qualität, statt Quantität** setzen. Es ist auch exakt diese Maxime, die sich in der Auswahl der Materialien wiederfindet und dadurch einzigartige Kunstwerke entstehen lässt. Er verwendet kein Billigmetall für seine Skulpturen, sondern setzt dabei immer auf hochwertigen, rostfreien Edelstahl. Diese Metalllegierung kostet mehr, als übliche Materialien, jedoch überdauern die Figuren dadurch auch einige Jahrzehnte und damit auch mehrere Generationen. Schließlich würde es auch keinen Sinn ergeben, mit jedem neuen Jahr ein **Gipfelkreuz auf die Plattenspitze** zu hieven.

### Info

Website: [www.friedrich-metalart.com](http://www.friedrich-metalart.com)

E-Mail: [info@friedrich-metalart.com](mailto:info@friedrich-metalart.com)

T.: 3405820981

 [friedrich\\_metal.art](https://www.instagram.com/friedrich_metal.art)





it

Se ci fate attenzione, le trovate sparse per tutta la Val Passiria, persino sulla vetta di una montagna: le sculture in acciaio inossidabile di Friedrich Moosmair. La sua ultima opera è esposta nell'hotel Andreus a San Martino di Passiria.

Il famoso poeta tedesco Johann Wolfgang von Goethe attribuì la possibilità di definirsi artisti anche agli artigiani, qualora siano dei veri maestri del proprio mestiere. L'arte, infatti, sarebbe l'artigianato nella sua forma più elevata. Ammesso che **Goethe dica il giusto**, l'opera di Friedrich Moosmair va interpretata proprio secondo queste parole. Quelle che popolano il piccolo e umile garage di Friedrich nella località di **Gomion**, sono infatti vere e proprie opere d'arte in metallo.

Tutto è iniziato quel giorno in cui Friedrich si è imbattuto in un gruppo di stambecchi durante un'escursione in montagna con un suo amico. Il raro incontro gli è rimasto impresso nella mente, così un giorno decise di dedicare una scultura di **acciaio inossidabile** allo stambecco e la installò davanti a casa sua. Una bella carta da visita che fino ad oggi dimostra le capacità del carrozziere che prima di **realizzarsi come artigiano** si era messo in ballo anche come maestro di sauna oppure come guida per **escursioni turistiche** in montagna. Un motivo per reinventarsi e riorganizzare la propria vita professionale è stata anche la crisi del coronavirus che ha colpito maggiormente proprio i settori **del turismo e della gastronomia**.

Da allora tante cose sono cambiate per Friedrich che durante la crisi ha avuto la possibilità di installare le sue opere in diversi luoghi della Val Passiria. Una di queste è per esempio la croce sulla cima **Plattenspitze su 2345 metri**, un'altra è l'aquila in acciaio inossidabile su un piedistallo all'ingresso dell'hotel **Andreus a San Martino**.

Al momento Friedrich sta lavorando su una statua di cervo a scala naturale e su **diverse statue più piccole**, per esempio una civetta rivestita di metallo. Le sculture meno grandi sono pronte nel giro di poche settimane, quelle grandi invece, come per esempio il cervo a scala naturale, richiedono spesso intorno alle **1000 ore di lavoro**, che sarebbe una delle ragioni per cui le opere di Friedrich possono costare anche **diverse decine di migliaia di euro**. A causa di questo notevole carico di lavoro, Friedrich può accettare solo due o tre incarichi di queste dimensioni all'anno. Ma va bene così, dice l'artigiano che preferisce concentrarsi su ogni singola opera e incentrare il suo lavoro **sulla qualità piuttosto che la quantità**. È una filosofia che si traduce in una scelta attenta dei materiali: invece di usare metalli a buon mercato ma scadenti, Friedrich si avvale esclusivamente di **acciaio inossidabile** di elevata qualità. Si tratta di un metallo più costoso del solito, però in questo modo le sculture si mantengono anche per diversi decenni. Non sarebbe affatto conveniente, dopo tutto, sostituire la croce sulla cima **Plattenspitze** ogni anno.



Die Größe der Tiere wird auf den Millimeter genau gemessen.  
Le dimensioni degli animali sono misurate al millimetro.

# Frauen

## UNA CONTADINA CONTA SUI



de

**Wir porträtieren an dieser Stelle im Magazin beeindruckende Frauen, die dem Passeiertal seinen Charakter geben. In dieser Ausgabe haben wir uns für Anna Zagler entschieden.**

Anna ist eine dieser Frauen, von denen man sagt, dass sie ganz genau wissen, was sie wollen. Trotz ihres Masterabschlusses in Bildungswissenschaften, hat sie eine 180° Grad Wendung in ihrem Berufsleben eingeschlagen und sich den aromatischen Milchprodukten dieser Welt verschrieben: dem Käse. Zusammen mit ihrem Mann Christoph Öttl, lebt und arbeitet sie am **Landwirtschaftsbetrieb „Aignerhof“** oberhalb von St.Leonhard. Dabei schreibt sie sich die Qualität zu, alle Tiere auf dem Hof, allen voran ihre Kühe, bei ihrem Namen zu kennen. Das hätte etwas mit Qualitätssicherung zu tun, wie sie meint. Das kann auch gut so sein, denn schließlich produziert die Sennin nicht nur ordinären Käse, sondern Produkte, die umweltfreundlich, nachhaltig und emissionsarm sind. Es ist ein **Nullkilometer-Superfood-Käse**, der da auf diesem wunderschönen Fleckchen Erde produziert wird.

Die hofeigene Schaukäserei wurde im März dieses Jahres fertiggestellt. Die beiden haben dort tatsächlich auch schon mit der Produktion des Käses begonnen und planen bereits die ersten Führungen durch die Schaukäserei. Bei der Planung der Käserei hat man tunlichst darauf geachtet, dass auch jeder Arbeitsschritt für Besu-

cher und Interessierte jederzeit einsehbar ist. Die Philosophie der beiden ist es, vor allen Dingen die **Transparenz der Produktion** in den Vordergrund zu stellen. Die verschiedenen Käsesorten, die am Aignerhof erzeugt werden, besitzen nämlich einen nachhaltigen und naturnahen Qualitätsanspruch. Dieser Qualitätsanspruch findet sich auch in den Produkten wieder, die im Käse verarbeitet werden, stammen sie doch hauptsächlich vom eigenen Hof. Produziert wird am Aignerhof vorwiegend Rohmilchkäse, aber auch Weichkäse, Schnittkäse bis hin zu Hartkäse. Die beiden stellen auch Honig her, der im hauseigenen Hofladen angeboten wird.

Annas Faszination an den Milchprodukten und ihrer Herstellung kam durch ihren Mann Christoph zustande. Nachdem Christoph seine Leidenschaft zum Käse als Alpenn entdeckte, wollte er sich noch intensiver mit der **Materie Milch** beschäftigen und hat die Ausbildung zum Milchtechnolog in der Schweiz abgeschlossen. Seine Erfahrung und sein Wissen hat ihn dabei sogar so weit gebracht, dass er den **dritten Platz** bei der Berufsmesterschaft der **Schweizer Milchtechnolog** einholen konnte.

Während Christoph aktuell noch seiner Arbeit in der Schweiz nachgeht, bewirtschaftet Anna zusammen mit Christophs Familie den Aignerhof. Annas Arbeit ist keine leichte, trotzdem motiviert sie ihre Leidenschaft für die Milchwirtschaft und ihre Liebe zu den Tieren jeden Tag Höchstleistung-

gen zu erbringen. Als moderner, nachhaltig geführter Betrieb orientiert sich der Hof an der Maxime, die Arbeit mit den Tieren als Symbiose zu sehen. Der Hof ist dabei nicht nur ein Arbeitsplatz für Anna und Christoph, sondern ein **ökologischer Kreislauf**, in denen sich die beiden nahtlos einfügen möchten, damit sie ihre Arbeit gut machen können. Anna bezeichnet die Tiere am Hof als ihre Mitarbeiter, denen sie ein schönes Leben bieten möchte und von denen sie im Gegenzug dazu Milch erhält. Es ist eine Philosophie, der man in der Lebensmittelwirtschaft so nicht oft begegnet, die aber sehr wohl Weichen für eine nachhaltigere Zukunft in diesem Bereich legen kann. Eine Zukunft, die auf **hochwertigere Lebensmittel und bessere Bedingungen** bei der Haltung der Tiere setzt und dabei auch noch einen respektvollen Umgang mit der Umwelt vorsieht – eine Philosophie, von der wir nur alle profitieren können.



### Info

Anna und ihr Mann bieten auch Führungen am Hof an. Mehr Informationen findet ihr unter: <https://aigner-hof.com/kontakt/>



[aignerhof.passeier](https://www.instagram.com/aignerhof.passeier)



[Aignerhof.Passeier](https://www.facebook.com/Aignerhof.Passeier)

# Frauenbauer.

## CONTADINA CHE IL FUTURO

it

**Questa rubrica è dedicata alle donne eccezionali che hanno formato il carattere della Val Passiria. Per questa edizione abbiamo scelto Anna Zagler.**

Anna è una di quelle donne di cui si potrebbe dire che sanno esattamente cosa vogliono. Dopo la sua laurea in scienze della formazione, la giovane donna ha reinventato la propria vita professionale e si è dedicata al mondo dei prodotti lattiero-caseari più aromatici: i formaggi. Lei e il marito Christoph Öttl gestiscono l'azienda agricola "Aignerhof" che si affaccia su San Leonardo in Passiria. Il fatto di conoscere i nomi dei suoi animali uno a uno, soprattutto delle **mucche**, la rende fiera. Si tratta di una garanzia di qualità, come dice lei. E probabilmente ha proprio ragione, perché dopotutto non si tratta di formaggi ordinari, ma di prodotti che sono ecosostenibili e a emissioni zero. Un formaggio superfood a **chilometro zero** che nasce da una terra fertile con paesaggi imparagonabili.

Un piccolo caseificio dimostrativo, direttamente integrato nel maso di Anna e Christoph, è stato completato a marzo di quest'anno. Allo stesso tempo, la coppia ha già avviato la produzione dei formaggi e sta preparando le prime visite guidate nel proprio caseificio. La struttura è stata progettata con cura e in modo da rendere ben visibile ogni singola fase di produzione per i curiosi visitatori. La **filosofia della coppia** contadina è incentrata soprattutto sulla trasparenza della produzione che diventa dunque una dimostrazione dell'alta qualità del prodotto. I **formaggi dell'Aignerhof** comprendono vari tipi, dai formaggi non pastorizzati e formaggi a pasta molle e semi-molle fino ai formaggi stagionati. Oltre ai formaggi, il negozietto del maso contadino offre anche miele di produzione propria.

La passione di Anna per i prodotti caseari è nata dall'incontro con il marito Christoph che, a sua volta, ha scoperto il fascino del mondo del latte quando faceva il pastore. In seguito, Christoph ha deciso di approfondire la materia e ha intrapreso un **percorso di formazione** come esperto per il latte e i suoi derivati in Svizzera. Con la sua esperienza e le sue conoscenze è riuscito persino ad affermarsi al terzo posto ai campionati **professionali del settore**.

Mentre Christoph è ancora impegnato con il suo lavoro in **Svizzera**, Anna si occupa del proprio maso insieme alla famiglia del marito. Il suo lavoro non è

facile, ma la passione per il mondo del latte e l'amore per i suoi animali la spingono a dare il meglio di sé ogni giorno. Essendo un'azienda moderna ed ecosostenibile, **sull'Aignerhof il lavoro** quotidiano con gli animali è considerato una simbiosi con benefici per entrambe le parti. In questo senso, il maso non è soltanto un posto di lavoro per **Anna e Christoph**, ma un ecosistema nel quale la coppia vuole integrarsi per svolgere bene il proprio lavoro. Anna, infatti, definisce **"collaboratori"** i suoi animali, ai quali vuole offrire una vita piacevole in compenso del latte da loro prelevato. Si tratta di una filosofia assai rara nell'industria alimentare di oggi, che però può rappresentare **una visione per un futuro migliore**. Un futuro che punta a prodotti di alta qualità, al benessere degli animali che li producono e al rispetto verso l'ambiente in cui nascono e crescono. Infine, a beneficiare di questa filosofia, siamo tutti noi.



### Scopri di più

Anna e Christoph offrono visite guidate al proprio maso. Consulta il loro sito per ulteriori informazioni:  
<https://aigner-hof.com/kontakt/>



[aignerhof.passeier](https://www.instagram.com/aignerhof.passeier)



[Aignerhof.Passeier](https://www.facebook.com/Aignerhof.Passeier)



Anna Zagler stellt verschiedene Käsesorten her. Zurzeit reifen sie im Reifekeller. Anna Zagler produce vari tipi di formaggio. Attualmente stanno maturando nella cantina di maturazione.



Anna pflegt den Käse. Das hilft ihm dabei die richtigen Aromen zu bekommen. Anna tratta il formaggio affinché ottenga i sapori giusti.

6

# IM HERZEN Vernuer



de

**Vernuer ist ein wunderschönes Kleinod auf den sonnenverwöhnten Hängen der Riffianer Texelgruppe. Das Dorf ist nicht sehr groß, trotzdem trafen sich hier bereits Poeten und Musiker. Grund genug also, dem Dorf einen Besuch abzustatten.**

„Damals hatten wir im Gasthaus einmal eine **Flasche Himbeersaft**, die wir mit der Materialseilbahn vom Tal hoch gebracht haben. Das war der absolute Renner, sag ich dir! Ich musste mit meinen Freunden damals auf die Weide, um auf die Schafe aufzupassen und da habe ich die Flasche mitgenommen. Wir hatten auf der Weide keine Becher und natürlich wollten wir den Sirup auch nicht pur trinken. Deshalb haben wir uns ein **Bächlein gesucht**, wo ich den Himbeersaft hineingeschüttet habe, während meine Freunde, etwas weiter unten, aus dem **kleinen Rinnsal mit Himbeergeschmack** getrunken haben“, erzählt Josef Hofer, Wirt und Chef des Gasthaus Brunners. Es sind bäuerlich-bürgerliche Anekdoten wie diese, die den Alltag in Vernuer vor der Erschließung des Dorfes **in den späten Siebzigerjahren** durch einen Straßenbau so wunderbar im Kern erfassen.

Das winzige Dorf, das in **Untervernuer und Obervernuer** aufgeteilt ist, ist mit einer zehnmütigen Autofahrt von der Hauptstraße aus erreichbar. Aufgrund der abgelegenen Lage und der späten Erschließung, hat sich der Ort nie wirklich etabliert, weshalb es auch heute nur etwa **100 Bewohner in Vernuer** gibt. Als Bewohner von Vernuer trifft man sich gerne im symbolischen Dorfkern, das sich quasi auf eine einzige Straße konzentriert. Eine Grundschule und eine Feuerwehr gibt es hier, genauso wie eine Kirche und eine Gastwirtschaft. Am erweiterten Ende der Straße befindet sich auch das Wahrzeichen von Vernuer: **Die restaurierte Holzmühle mit Venezianersäge**, die von Wasser betrieben wird und über Jahrhunderten den Bauern im Ort bei ihrer Arbeit am Berg diente.

Ein weiteres Wahrzeichen, wenn auch **kulinarischer Natur**, findet sich auf den Tellern des **Gasthaus Brunners**, Josef Hofers Gastwirtschaft. Der „Sunntigbrot“, also der Sonntagsbraten, ist bei Wanderern beliebt und auch weit über die Grenzen Vernuers hinweg bekannt. Das Gasthaus hat seit der Pandemie stark mit Umsatzeinbusen zu kämpfen. Dabei ist das Restaurant von Josef Hofer, **ein wichtiger Versorgungspunkt für Wanderer und Abenteurer**, die sich auf dem Meraner Höhenweg in das Passeiertal begeben und dabei Vernuer durchqueren. Das Gasthaus Brunner ist auch **ein Treffpunkt für die Dorfbewohner**, die sich gerne mal zum Kartenspielen auf die Terrasse setzen, oder sich zum Kaffee treffen.

„Es ist einer meiner Lieblingsorte hier in Vernuer, **das Essen ist sehr gut** und die Leute hier sind auch in Ordnung.“ meint Matthias Prieth. Matthias wohnt nur fünf Häuser weiter im ehemaligen **Wohnhaus von N.C.Kaser**, dem Südtiroler Dichterkönig. Kaser hat es für einige Jahre nach Vernuer verschlagen, wo er als Lehrer tätig war. Es ist natürlich wieder eine dieser vernuer'schen Eigenheiten, dass das Haus wieder von einem Dichter und seiner Familie besiedelt wird.



Matthias Prieth schreibt Songs auf seiner Kleinen Terrasse am Orsteingang. Matthias Prieth scrive canzoni sulla sua piccola terrazza all'ingresso del villaggio.

Matthias ist nämlich **Liedermacher und Unternehmer**. Als Chef der Interiordesign-Firma „Mir 7“ beliefert er und seine Partner Hotels und Gasthöfe aus der Umgebung mit Möbelstücken und Designunikaten. Wenn er die Zeit findet, sitzt er gerne mit seiner Tochter auf der kleinen Terrasse vor seinem Haus und **schreibt an seinen Liedern**. Dabei singt er gerne über die Zukunft, das Leben in und mit der Natur und vor allen Dingen über ein gerechtes Zusammenleben. Wenn Matthias auf der Terasse spielt, hört man ihn auch am Wanderweg, er zieht dabei **Zuhörerinnen und Zuhörer** an und führt sie in den Ort hinein. Er leistet damit auch einen Dienst an der (Dorf-)Gemeinschaft, der allen zugutekommt. Je mehr Besucher das Dorf hat, des do besser geht es den Menschen hier.

“

## EIN WEITERES WAHRZEICHEN, WENN AUCH KULINARISCHER NATUR, IST JOSEFS SONNTAGSBRATEN

”

Das weiß auch Johann Hofer, der älteste Bewohner Vernuers. Johann war Mauerer und hat durch seine Arbeit viele Bauwerke im Passeiertal **mitgestaltet und mit aufgebaut**. Mit seinen beeindruckenden 94 Jahren Johann beschäftigt er sich **immer noch handwerklich** und ist auch sonst schlagfertig wie in jungen Jahren. Johann ist bis vor der Pandemie noch regelmäßig hinunter nach Riffian um dort ein Glas Wein zu trinken und Karten zu spielen. Heute versorgt er sich im Alltag selbst, nur das Essen bringt ihm Josef jeden Tag vorbei. Ein wirkliches Geheimnis für ein langes Leben hat Johann nicht, jedoch schwört er auf seine Knödel, die er Zeit seines Lebens täglich isst: „**Knödel** gibt es jeden Tag und was auch auf keinen Fall fehlen darf ist **Preiselbeermarmelade**. Dann bin ich zufrieden“, sagt Johann und grinst.



### Info

Öffnungszeiten Gasthaus Brunner:  
Werktags am Nachmittag 15.00 bis 23.00 Uhr  
Sonn- und Feiertage geöffnet.  
Bei mehr als 4 Personen wird um eine kurze Tischresservierung gebeten: 0473/932959



Josef Hofer auf dem kleinen Trampelpfad der zum Hof seines Vaters führt.  
*Josef Hofer sul piccolo sentiero che porta alla fattoria di suo padre.*



Matthias Prieth mit seiner kleinen Familie.  
*Matthias Prieth con la sua piccola famiglia.*



Die Kirche von Vernuer.  
*La chiesa di Vernurio.*

# NEL CUORE DI VERNURIO

it

**Vernurio è un gioiello arroccato sui pendii soleggiati delle montagne di Tessa presso Rifiano. Il villaggio non è molto grande, eppure è stato un luogo d'incontro per poeti e musicisti. Anche noi, per questo motivo, abbiamo fatto una visita al villaggio.**

„Una volta ci era capitato di avere una bottiglia di succo di lampone nella locanda, l'avevamo portata su dalla valle con un sistema a fune. È stato uno spasso assoluto, ve lo assicuro! Io dovevo portare le pecore al pascolo con i miei amici e per quell'occasione ho portato con me la preziosa bottiglia. Avevamo però dimenticato delle tazze e ovviamente non volevamo bere lo sciroppo liscio. Per questo abbiamo cercato un piccolo ruscello dove io ci ho versato il succo di lampone, mentre i miei amici, un po' più in basso, bevevano dal piccolo rivolo aromatizzato al lampone”, racconta **Josef Hofer**, oste e proprietario della **locanda Brunner**. Sono aneddoti come questo, che catturano perfettamente l'essenza della vita quotidiana a **Vernurio** prima che il villaggio fosse raggiunto da una strada alla fine degli anni settanta.

Il minuscolo villaggio, suddiviso in una parte bassa e una parte alta, oggi è raggiungibile in dieci minuti di macchina dalla **strada principale**. A causa della sua posizione isolata e dello sviluppo tardivo, il villaggio non si è mai affermato come punto d'afflusso, ed è per questo che anche oggi è abitato solo da circa **100 persone**. I residenti di Vernurio amano incontrarsi nel centro simbolico del villaggio, che è praticamente concentrato in una sola strada. Qui c'è una scuola elementare e un corpo dei vigili del fuoco, oltre a una chiesa e una locanda. Alla fine della strada si trova anche il centrale punto di riferimento di Vernurio: il mulino ad acqua costruito in **legno e restaurato** con sega veneziana, che per secoli ha servito i contadini locali nel loro lavoro sulla montagna.

Un altro punto di riferimento, anche se di natura culinaria, sono i piatti del **"Gasthaus Brunner"**, la locanda di Josef Hofer. Il **„Sunntigbrot"**, o arrosto della domenica, è popolare tra gli escursionisti ed è conosciuto ben oltre i confini di Vernurio. Con l'inizio della pandemia, la locanda ha dovuto fare i conti con un forte calo delle vendite. Il ristorante di Josef Hofer è un importante punto di ristoro per gli escursionisti e gli **avventurieri che percorrono** l'Alta Via di Merano in Val Passiria passando da Vernurio. La locanda Brunner serve anche da luogo d'incontro per gli abitanti del posto, che amano sedersi **sulla terrazza per giocare** a carte o semplicemente per un caffè.

„È uno dei miei posti preferiti a Vernurio, i piatti sono ottimi e anche la gente qui è alla mano”, dice Matthias Prieth. Matthias vive a pochi passi da qui nella casa che era il domicilio di **N.C. Kaser**, il più famoso poeta altoatesino ormai defunto. Negli anni 70, Kaser si era

trasferito per alcuni anni a Vernurio, dove lavorò come insegnante. Il fatto che la casa sia abitata da un poeta anche oggi, è soltanto un'altra di quelle particolarità di Vernurio. Matthias, infatti, è un cantautore e imprenditore. Nel suo studio di **interior design „Mir 7"**, lui e i suoi partner riforniscono gli hotel e i ristoranti della zona con mobili e pezzi di design unici. Quando gli impegni glielo concedono, Matthias si siede con sua figlia sulla piccola terrazza di fronte alla sua casa e scrive le sue canzoni. Gli piace soprattutto cantare del futuro, della vita nella e con la natura e soprattutto di una convivenza giusta per tutti. Quando Matthias suona sulla terrazza, le sue canzoni sono udibili anche lungo il sentiero, attirando gli escursionisti che ascoltano e portandoli nel villaggio. In questo modo, il cantautore rende anche un servizio alla comunità. Più **visitatori ha il villaggio, e meglio vivono i suoi abitanti**. Questo senso di comunità si trova spesso nei villaggi di montagna come Vernurio. Dopo tutto, la vita qui era dura e si doveva restare uniti se si voleva sopravvivere ai rigidi inverni.

“

**VERNURIO NON ERA RAGGIUNGIBILE IN MACCHINA FINO AGLI ANNI 70.**

”

Questo lo sa anche Johann Hofer, l'abitante più anziano di Vernurio. Johann faceva il muratore e con il suo mestiere ha contribuito a progettare e costruire molti edifici in **Val Passiria**. All'impressionante età di 94 anni, Johann lavora ancora con le sue mani e ha la stessa prontezza di spirito come da giovane. Il figlio Josef gli fa la spesa ogni giorno, ma per il resto Johann vive in modo autosufficiente. Un segreto per una lunga vita Johann non ce l'ha, ma crede nei benefici dei canederli che mangia da una vita: „Mangio canederli ogni giorno e anche la marmellata di mirtillo mi è indispensabile. Se ci sono questi due, non mi manca niente”, dice Johann con un sorriso.



**Scopri di più:**

*Orari di apertura del Gasthaus Brunner:*

*I giorni feriali dalle 15.00 alle 23.00.*

*Domenica e festivi aperto.*

*Per più di 4 persone si prega di prenotare*

*un tavolo: 0473/932959*

**#PASSEIERTAL  
#VALPASSIRIA**

**WIR LIEBEN ES GESCHICHTEN ZU ERZÄHLEN. DIE LETZTE SEITE UNSERER BROSCHÜRE MÖCHTEN WIR EUCH WIDMEN, DAMIT IHR DORT EURE GESCHICHTE ERZÄHLEN KÖNNT. POSTET EURE BESTEN AUFNAHMEN UNTER DEM HASHTAG #PASSEIERTAL, ODER #VALPASSIRIA UM VEREWIGT ZU WERDEN.**

**A NOI PIACE NARRARE E CONDIVIDERE STORIE. L'ULTIMA PAGINA DEL NOSTRO OPUSCOLO LA DEDICHIAMO INVECE A VOI, AFFINCHÉ POSSIATE CONDIVIDERE LA VOSTRA STORIA. POSTA I TUOI SCATTI MIGLIORI CON L'HASHTAG #PASSEIERTAL O #VALPASSIRIA PER ESSERE IMMORTALATO.**

#### Impressum

**Herausgeber/Editore**  
Tourismusverein Passeiertal  
Passeirer Straße 40  
39015 St. Leonhard in Passeier  
+39 0473 656 188  
info@passeiertal.it

**Konzept & Creative Direction**  
Concetto & direzione creativa  
**Texte DE | Fotos/Foto**  
Thomas Tribus

**Druck/Stampa**  
LanaRepro

**Art Direction**  
Jennifer Janser

**Übersetzungen/Traduzione**  
Teseo LaMarca

Auflage: 5000

Diese Broschüre ist ein Werbeerzeugnis. Wir bedanken uns herzlich bei allen Partnern und Kunden für die Zusammenarbeit, sowie dafür, dass wir ihre Geschichten in dieser Broschüre erzählen durften.

**Passeiertal**