

# Miëh

Geschichten, die wir uns erzählen.

SENKRECHTSTARTER  
UNO CHE PUNTA IN ALTO

ABENTEUER STULS  
BACIATA DAL SOLE

WOLL, DU!  
MEGLIO DAR LA LANA...

02 *SENKRECHTSTARTER*  
UNO CHE PUNTA IN ALTO

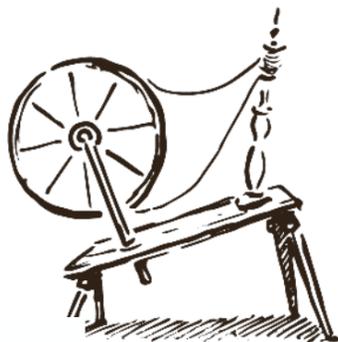
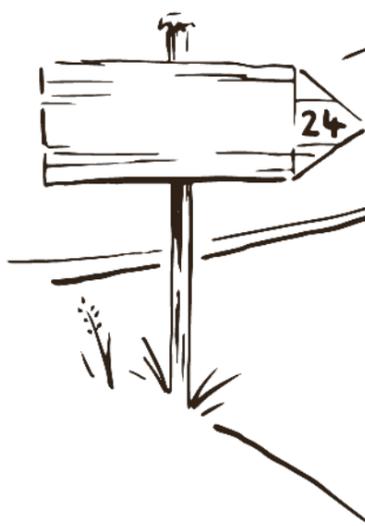


*FLAMMENDE HERZEN,  
GLÜHENDE ERINNERUNGEN* 03  
CUORI ARDENTI

04 „WÄRE ICH NICHT JÄGERIN,  
WÄRE ICH VEGETARIERIN.“  
„SAREI VEGETARIANA.“



*SEHENSWÜRDIGKEITEN  
AM MERANER HÖHENWEG* 05  
LE ATTRAZIONI DELL'ALTA  
VIA DI MERANO



07 *ABENTEUER STULS*  
BACIATA DAL SOLE

*WOLL, DU!* 06  
MEGLIO DAR LA LANA...

# „Liebe Leserinnen und Leser, Cari lettori, care lettrici,



**de**

In meiner Rolle als Ortsgruppenvorsitzende des Tourismusvereins Hinterpasseier, und natürlich auch als Bewohnerin des schönen, sonnenreichen Stuls, freue ich mich besonders, dass sich die zweite Ausgabe von *Miër* dem Hinterpasseier widmet. Sie müssen wissen, das Hinterpasseier ist ein vielschichtiger, unberührter Ort und ein wunderbarer, einzigartiger Kulturraum.

Viele Dinge, die sich in anderen Orten weiterentwickelt haben, findet man hier immer noch an ihrem Ursprung. So ist es zum Beispiel in der Kulinarik - denken Sie nur mal an die *Bauernkuchl!* Aber auch mit der Kultur, der Sprache der Menschen und auch mit den Traditionen und Bräuchen die wir hier pflegen, verhält es sich so. Im gleichen Moment sorgen viele junge Menschen, die nach ihrem Auslandsaufenthalt, nach ihrer Ausbildung, oder eben nach ihrer Zeit außerhalb des Passeiertals wieder zurück in ihre Heimatdörfer kommen, dafür, dass das Hinterpasseier ein neues Gesicht bekommt.

Da wäre zum Beispiel *Katrin Hofer*, eine junge Frau, die sich nach ihrem Abschluss an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran dem Jagdsport und dem Kneippen verschrieben hat. Beruflich arbeitet sie zurzeit im Hofschank ihrer Familie in Pfelders und führt ihre Gäste nicht zuletzt auch auf ihren Pferden durch die Wälder. Wir haben uns mit ihr im Passeiertal getroffen und nachgefragt, wie sie es mit Fleisch und der Jagd hält – beides Themen, die momentan ja sehr kontrovers diskutiert werden.

Ein weiterer dieser jungen innovativen Menschen, einer, der sich immer wieder durch seine sportlichen Leistungen behauptet hat, ist *David Oberprantacher*. David und sein Bruder haben sich während des letzten Lockdowns, als alle Sport- und Kletterhallen geschlossen waren, im elterlichen Stadel eine Kletterwand aufgebaut, um dem schrecklichen Nichtstun zu entgehen. Sein anderes Lieblingsprojekt wartet aber gerade noch auf Zulassung.

Handwerkskunst kann man aber auch am Meraner Höhenweg bewundern: Die jahrhundertalte Venezianersäge, die von Generationen über Generationen genutzt wurde, steht auch heute noch in Vernuer, einem authentischen, schönen, Weiler, den man auf seinem Weg über den *Meraner Höhenweg* durchläuft. Wir haben den Weg, wunderbar illustriert von Fabian Frötscher, in die Mitte dieser Ausgabe gepackt, damit sie bei ihrer Wanderung auch alle Informationen dabei haben, die sie benötigen.

Die Geschichten in diesem Magazin fangen einmal mehr die Seele des Passeiertals ein und zeichnen ein wunderbares Gesamtkunstwerk, das Ihnen unsere Heimat noch besser bekannt machen soll. Ich hoffe, Sie haben viel Spaß dabei, durch die Geschichten von *Miër* zu stöbern.

**it**

Nel mio ruolo di presidente dell'associazione turistica Alta Val Passiria, e naturalmente come residente della bella e soleggiata località di Stulles, sono particolarmente lieta che il secondo numero di *Miër* sia dedicato all'Alta Val Passiria. Dovete sapere che l'Alta Val Passiria è una zona incontaminata e molto varia con una cultura meravigliosa e unica.

Molte cose che in altri luoghi sono cambiate qui si possono ancora ritrovare allo stato originale. Questo è il caso, ad esempio, della cucina, la cosiddetta "Bauernkuchl", ma anche della cultura, della lingua, delle tradizioni e dei costumi che coltiviamo. Allo stesso tempo, molti giovani che tornano qui dopo un soggiorno all'estero, dopo la formazione o semplicemente dopo un certo periodo fuori dalla Val Passiria, regalano con le loro idee un nuovo spirito all'Alta Val Passiria.

*Katrin Hofer*, per esempio, è una giovane donna che, dopo essersi diplomata alla scuola alberghiera Kaiserhof a Merano, si è dedicata alla caccia e ai pub. Attualmente lavora presso l'agriturismo di famiglia a Plan in Val Passiria e porta gli ospiti a cavallo per i boschi. L'abbiamo incontrata in Val Passiria per parlare di carne e di caccia – due argomenti attualmente molto controversi.

Un altro di questi giovani intraprendenti, che ha ripetutamente fatto parlare di sé con i suoi successi sportivi, è *David Oberprantacher*. David e suo fratello, per sfuggire alla noia, hanno costruito una parete di arrampicata nel fienile dei loro genitori durante l'ultimo lockdown, quando tutte le palestre erano chiuse. Il suo altro progetto preferito, tuttavia, sta aspettando ancora il permesso di circolazione.

Anche lungo l'Alta Via di Merano c'è tanto artigianato da essere visitato: L'antica sega veneziana, tramandata da generazione in generazione, può tuttora essere ammirata a Vernurio, un autentico, bellissimo borgo che si attraversa seguendo l'Alta Via di Merano. Il percorso, meravigliosamente illustrato da *Fabian Frötscher*, lo abbiamo messo al centro di questo numero in modo che voi abbiate tutte le informazioni necessarie a portata di mano durante la vostra prossima escursione.

Le storie di questa rivista catturano ancora una volta l'anima della Val Passiria e creano una meravigliosa opera d'arte che vi farà conoscere ancora più profondamente la Val Passiria. Vi auguro buon divertimento sfogliando le storie di questo nuovo numero di *Miër*.

Petra Widmann

*Ortsgruppenvorsitzende Hinterpasseier des Tourismusvereins Passeiertales*  
Presidente della sezione locale Alta Val Passiria dell'associazione turistica Val Passiria

*Widmann Petra*



*SENKRECHTSTARTER*  
UNO CHE PUNTA IN ALTO

de

**David Oberprantacher** ist 21 Jahre jung, Tischler und Klettersportler aus St. Leonhard. Sein Hang zum Vertikalen hat ihn weit gebracht und während der Pandemie sogar dazu, mit seinem Bruder im elterlichen Heustadel eine Kletterwand zu bauen. Als die Regierung alle Fitnessstudios und Kletterhallen schließen ließ, wollten David und sein Bruder trotzdem nicht auf das Training verzichten. Ein Ersatz für die ausgefallene Trainingsmöglichkeiten musste her. Die Idee, in den Heustadel vor dem Haus, eine eigene Kletterwand zu bauen kam prompt, die Umsetzung noch schneller.

Der Klettersport begleitet David, seit ihn seine Eltern mit fünf Jahren zum Klettern mitgenommen haben. Dass ihm der Sport dabei ins Blut übergegangen ist, sieht man auch an seinen Erfolgen: Mit nur 18 Jahren hat David den Europacup Gesamtsieg in Portugal mit nach Hause geholt. Wir treffen uns bei ihm vor dem Heustadel.

**Ich habe noch nie einen Heustadel mit einer Kletterwand gesehen. Ihr habt euch ganz schön etwas aufgebaut. Was war los?**

Ja, der ist echt einzigartig. Während des Lockdowns waren alle Kletterhallen geschlossen und wir wussten plötzlich nicht mehr, wo wir zum Trainieren hin sollten. Da kamen wir auf die Idee, eine Kletterwand in unserem Stadel zu bauen.

**Und was haben eure Eltern dazu gesagt, dass ihr ihren Stadel, in dem sich die landwirtschaftlichen Geräte befinden, umbauen möchtet?**

Die waren eigentlich sofort damit einverstanden. Meine Eltern haben mich schon mit fünf Jahren zum Klettern geschickt, deshalb war es für sie klar, dass wir unser Training auch während der Pandemie weiterführen möchten. Und da alle Kletterhallen während des Lockdowns geschlossen waren...

**... habt ihr euch kurzerhand dazu entschlossen, die Ärmel hochzukrempeln und selbst was zusammenzuzimmern.**

Genau! Ich bin gelernter Tischler, musst du wissen. Daraus zieht man bei solchen Projekten natürlich einen gewissen Vorteil. Auch deshalb, weil beim Bau dadurch keine größeren Ausgaben entstanden sind. Die einzigen Kosten waren neben der Zeit, die wir investiert haben, eigentlich nur die Materialien, die wir verwendet haben.

**Mittlerweile fährst du auch wieder zum Bouldern nach Pfefelders, richtig?**

Das ist einer meiner Lieblingsplätze. Die Sportler, die dort zum Klettern gehen, haben eine Boulderstelle ausgebaut und ich helfe ihnen dabei, die Routen zu „putzen“, also sie in Schuss zu halten.

**Ich habe vorhin deinen Lieferwagen gesehen, hast du den auch selbst ausgebaut?**

Das ist momentan mein kleines Hobby. Mein Bruder macht gerade ein Auslandsjahr in Portugal und ich wollte ihn besuchen kommen. Da ich gerne frei und unabhängig bin,

kam ich auf die Idee, unseren Lieferwagen in einen Camper umzubauen.

**Wirklich großartige Arbeit!**

Danke, ich habe auch kaum geschlafen, als ich das Ding gebaut habe. (*lacht*) Ich war oft bis 12 Uhr abends am Basteln und am nächsten Tag hieß es um 6 Uhr schon wieder raus zur Arbeit. Es war manchmal anstrengend, da ich oft 8 bis 9 Stunden bei der Arbeit war, und dann nach Feierabend noch am Lieferwagen gearbeitet habe. Trotzdem hat es echt Spaß gemacht den Bus zusammenzuzimmern. Jetzt fehlt eigentlich nur noch die Fahrgenehmigung, dann kann es losgehen.

**Was können wir als Nächstes von dir erwarten?**

Ich trainiere gerade fleißig, aber ich bin mir nicht sicher, was sich noch in meiner Sportkarriere ergeben wird und natürlich spielt auch Corona eine Rolle. Mein Trainer ist motiviert und möchte mich schon zu neuen Wettbewerben anmelden, was mich auch reizen würde. Eine Weltmeisterschaft wird es aber nicht werden, dafür muss man schon sein ganzes Leben in den Sport stecken und momentan geht die Arbeit einfach vor.

it

**David Oberprantacher** di San Leonardo in Passiria ha 21 anni, fa il falegname e ama arrampicarsi. Questa sua passione non conosce limiti, nemmeno durante la pandemia quando David ha trasformato il fienile dei genitori in una palestra d'arrampicata. Con tutte le palestre chiuse a causa del lockdown, David e suo fratello non avevano proprio intenzione di rinunciare all'allenamento e hanno pensato ad un'alternativa. Ecco che spuntò l'idea di trasformare il fienile davanti alla casa in una palestra d'arrampicata. L'idea fu realizzata in un batter d'occhio. David si arrampica da quando aveva cinque anni, si potrebbe dire che ha la roccia nel sangue. Ed anche il successo non si fece attendere: A soli 18 anni David vinse la coppa Europa in Portogallo. Ovviamente, noi lo incontriamo nel suo fienile.

**Non ho mai visto una parete d'arrampicata in un fienile. Una bella mossa. Ma come ti è venuta in mente?**

È vero, la parete è proprio unica. Durante l'ultimo lockdown tutto era chiuso e non sapevamo dove andare per allenarci. Così ci è venuta questa idea di costruire la palestra da boulder direttamente nel nostro fienile.

**E i tuoi genitori? Dopotutto, il fienile li serve per la loro azienda agricola?**

A loro è sembrata una bella idea fin dall'inizio. I miei genitori mi hanno portato ad arrampicarmi già a cinque anni, quindi gli sembrava più che logico che volessi proseguire con l'allenamento anche durante la pandemia. E dato che tutte le palestre erano chiuse...

**... avete deciso di rimboccarvi le maniche.**

Proprio così! Siccome faccio il falegname di professione, sono riuscito a realizzare il progetto con una certa facilità. Anche perché in questo modo, a parte i costi per i materiali e il tempo, non abbiamo speso quasi niente.

**Al momento, però, non ti alleni più soltanto nel fienile, ma ti arrampichi anche sulle montagne intorno a Plan in Passiria, giusto?**

Sì, proprio così. Gli amici del bouldering in Val Passiria hanno creato un bellissimo posto per arrampicarsi e io gli do una mano a "ripulire", a mantenere i percorsi.

**Ho visto prima il tuo furgoncino trasformato. Di nuovo una delle tue opere?**

Esatto, al momento è il mio piccolo hobby. Mio fratello sta facendo un anno all'estero in Portogallo ed io lo volevo visitare. Mi piace sentirmi libero e indipendente, così mi è venuta l'idea di trasformare il nostro furgoncino in un camper.

**Davvero un bel lavoro.**

Grazie, infatti ho dormito molto poco per realizzare questo coso. (ride) A mezzanotte ero spesso ancora sveglio a trafficare. Il mattino dopo dovevo uscire alle 6 per andare al lavoro. A volte era una grande fatica, perché di solito lavoro intorno alle 8 o 9 ore, ma non importa, perché mi sono divertito un sacco a costruire questo mezzo. Adesso mi serve ancora il permesso di circolazione e posso partire.

**E il tuo prossimo colpo cosa sarà?**

Per ora mi alleno ogni giorno e per il resto si vedrà. Il mio allenatore è già ansioso di farmi partecipare al prossimo concorso, e anche a me piace l'idea. Però non saranno i mondiali, perché quella è una meta che si raggiunge vivendo solo per lo sport. Sarebbe una cosa fantastica, è vero, però al momento voglio dare la priorità al lavoro.

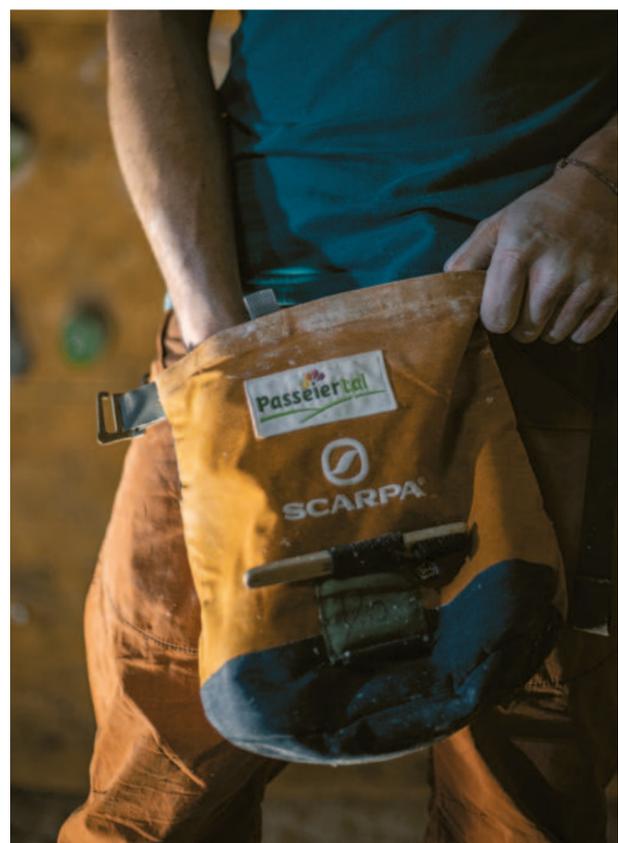


**Die Kletterhalle in St. Leonhard hat wieder geöffnet, die Öffnungszeiten findet ihr unter:**

La palestra di roccia di San Leonardo è di nuovo aperta, potete trovare gli orari di apertura su:

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

Instagram: @david\_oberprantacher



# Sandwirt





de

Weshalb jährlich am dritten Wochenende nach Pfingsten oben auf den Berggipfeln Bergfeuer entzündet werden, ist für viele Schaulustige, die das Spektakel beobachten, meist nicht klar. Ein Bericht über einen kuriosen Zwischenfall aus dem Jahre 1920 erzählt sogar davon, wie die Heeresführung des königlichen italienischen Heeres in Bozen ihre Truppen in Alarmbereitschaft versetzte, weil sie an einen Volksaufstand glaubte, als sie die brennenden Herzen und Kreuze auf den Berggipfeln sah. Dabei handelt es sich um einen der geschichtsträchtigsten Bräuche in Südtirol, nämlich um die Herz-Jesu-Feuer. Nachdem die Entzündung der Feuer während der Kriegsjahre ausgesetzt wurde und Südtirol mittlerweile von Italien annektiert worden war, gab es umso mehr Gründe, die alte Tradition im wahrsten Sinne des Wortes wieder aufflammen zu lassen.

Der Ursprung des Brauchs wird auf die Sonnwendfeuer aus vorchristlicher Zeit zurückgeführt. Im Jahre 1796 erhielten die Feuer aber eine ganz neue Bedeutung, nämlich als das französische Heer samt Verbündeter unerwartet an den Grenzen Tirols stand. Um den göttlichen Segen für den ungleichen Kampf der Tiroler gegen das französische Heer zu erbitten, beschlossen die Tiroler Landesstände, das Land Tirol dem Herzen Jesu zu weihen. Als Zeichen dieses Gelöbnisses wurden auf Hängen und Bergkämmen in ganz Tirol Feuer entflammt. Dem Gelöbnis folgte eine Solidaritätswelle, bei der sich ein noch nie dagewesener Zulauf an Freiwilligen zum Tiroler Volkssturm einstellte. Die Belagerung der Franzosen konnte so zerschlagen werden und der Herz-Jesu-Sonntag wurde dadurch zum hohen Feiertag in Tirol ernannt. Im Jahr 2021 jährte sich die Erneuerung des Herz-Jesu-Schwures zum 225. Mal.

Auch in diesem Jahr begann das Fest mit der Heiligen Messe in der *Pfarrkirche von St. Leonhard*. Vertreterinnen und Vertreter aus Gemeindepolitik, verschiedensten Vereinen und der *Schützenkompanie „Andreas Hofer“* kamen dabei zusammen, um Kirche, Gott und Vaterland die Ehre zu erweisen. Auch Bischof Ivo Musser war anwesend und zelebrierte die Messe. Die feierliche Prozession durch das Dorf schaffte insbesondere in der letzthin schwierigen Zeit eine einzigartige Stimmung des Zusammenhalts, bevor man sich schließlich auf den Abend vorbereitete.

Hoch oben auf der *Glaitner Moar* wurden die Herz-Jesu-Feuer entzündet, die im Tal in Form eines mächtigen Kreuzes zu sehen waren. Bei der Vorbereitung war Teamwork gefragt. Die Schützenkompanie St. Leonhard war genauso beteiligt wie die Bauernjugend, die Feuerwehr und viele andere fleißige Helferinnen und Helfer. Viele der Anwesenden waren das erste Mal beim „Fuiern“ mit dabei. Insbesondere für Kinder ist das „Fuiern“ ein beeindruckendes Erlebnis, das sie nicht so schnell vergessen.

Für den Erhalt der Bräuche sei es wichtig, dass auch junge Menschen für das Thema sensibilisiert werden, betonte Patrick Wilhelm, Schützenkommandant der Schützenkompanie „Andreas Hofer“. Es war auch *Patrick Wilhelm*, der das erste Feuer des Abends in Glaiten entfachte. Nach und nach folgten weitere Fackeln an den Hängen, bis das Kreuz in vollem Licht erstrahlte. Zwischen den Fackeln, die Silhouetten der Helferinnen und Helfer, die sich wagemutig ein Plätzchen an der steilen Wiese gesucht hatten, um das Spektakel hautnah miterleben zu können.

Schon in der Dämmerung machten sich weitem kleine, lodernde Punkte an den Berghängen bemerkbar. Die ersten Herz-Jesu-Feuer des Abends waren auf der Matatzspitze, der Platzenspitze und auch im Etschtal, bei der St. Hippolyth-Kirche in Tisens zu erkennen. Das ist nicht immer so, denn oft versperrte Regen und Nebel den Blick auf die leuchtenden Bergfeuer oder machte den Aufstieg für jene, die sie entzündeten wollten unmöglich. Wer sich umhört, der erfährt, dass auch auf der Glaitner Moar schon Fackeln in den Mai-Schnee gesteckt werden mussten.

Es ist das Bewusstsein, Teil eines Brauches und einer Gemeinschaft zu sein, denen schon viele Generationen angehört haben, der dafür sorgt, dass die Begeisterung für die Herz-Jesu-Feuer auch heute noch anhalten. Was an solchen Abenden bleibt, ist die Gewissheit, Teil von etwas ganz Besonderem gewesen zu sein.

*FLAMMENDE HERZEN,  
GLÜHENDE ERINNERUNGEN*





it

Non tutti gli spettatori dei fuochi del Sacro Cuore conoscono la storia dietro a quei falò che vengono accesi ogni anno in cima alle montagne durante il terzo fine settimana dopo Pentecoste. Così, un curioso incidente si verificò nel 1920, quando il comando del Regio Esercito a Bolzano mise immediatamente in allerta le proprie truppe credendo che i fuochi sulle cime delle montagne fossero il segno di una rivolta popolare. Invece si trattava di una delle più famose usanze in Alto Adige, i fuochi del Sacro Cuore. Dopo diversi anni di guerra, in cui i fuochi erano rimasti spenti, e dopo l'annessione dell'Alto Adige all'Italia i tirolesi avevano dei motivi in più per "riaccendere", nel vero senso della parola, la vecchia tradizione.

L'origine dell'usanza risale agli antichi fuochi solstiziali dei tempi precristiani. Nel 1796, quando l'esercito francese e i suoi alleati raggiunsero inaspettatamente i confini del Tirolo, la regione fu messa in allarme. Per assicurarsi la benedizione divina in questa lotta impari contro gli invasori francesi, i tirolesi accesero i fuochi del Sacro Cuore sulle cime di tutto il Tirolo e l'usanza fu reinterpretata come solenne promessa al Sacro Cuore di Gesù. In seguito, innumerevoli volontari si unirono in solidarietà per formare la resistenza tirolese. L'assedio francese fu così sconfitto e la domenica del Sacro Cuore fu dichiarata festa "nazionale" in Tirolo. Nel 2021 il giuramento al Sacro Cuore è stato rinnovato per la 225ª volta.

Anche quest'anno la domenica del Sacro Cuore iniziò con la Santa Messa nella *parrocchia di San Leonardo* in Passiria. Esponenti della politica locale, delle associazioni del luogo e della *compagnia Schützen "Andreas Hofer"* si riuniscono per rendere omaggio alla Chiesa, a Dio e alla Patria. Fra i presenti c'era anche il vescovo Ivo Mussner che ha presieduto la messa.

Successivamente, la processione attraverso il paese creò un'atmosfera unica di coesione e comunità, molto importante in questi tempi piuttosto difficili, seguita dai preparamenti per la sera. I fuochi del Sacro Cuore furono accesi sul pendio del *Glaitner Moar*, formando un'impressionante croce di fiamme. Le preparazioni sono sempre un lavoro di squadra, infatti non erano coinvolti solo la compagnia Schützen di San Leonardo, ma anche la gioventù contadina, i vigili del fuoco e tanti volontari con le maniche rimboccate. Molti visitatori partecipavano ai fuochi per la prima volta, e per i bambini in particolare è sempre un'esperienza bellissima e memorabile. "Per mantenere la tradizione, è importante coinvolgere i giovani", spiega *Patrick Wilhelm*, il comandante della compagnia Schützen "Andreas Hofer". È stato proprio Patrick Wilhelm ad accendere il primo falò della serata a Glaiten. A poco a poco, i falò accesi sui pendii diedero vita a una grande croce ardente. Tra i fuochi si intravedevano le ombre degli audaci che cercavano un posto sul ripido pendio per assistere allo spettacolo più da vicino. Già al crepuscolo, i primi punti

fiammeggianti erano visibili sui fianchi delle montagne e le prime figure del fuoco del Sacro Cuore si formavano sulle cime. Queste circostanze favorevoli non sono la norma, infatti, la pioggia e la nebbia spesso avevano bloccato la vista sui fuochi o rendevano impossibile la salita per coloro che volevano accenderli. Tanti qui vi sapranno raccontare, come una volta i falò sono persino stati eretti nella neve di maggio. Questa consapevolezza di far parte di una comunità e di una tradizione tramandata da generazione in generazione fa sì che l'entusiasmo per i fuochi del Sacro Cuore continui ancora oggi. Anche per noi la serata si conclude con la sensazione di aver partecipato a qualcosa di molto speciale.

**i** *Andreas Hofers Geburtshaus, der Sandwirt, ist heute ein Museum und kann heuer vom 1. Juni bis 31. Oktober besucht werden. Mehr Informationen unter:*

Il luogo di nascita di Andreas Hofer, il maso del "Sandwirt", è oggi un museo che può essere visitato dal 1. giugno al 31. ottobre 2021. Maggiori informazioni su:

[www.museum.passeier.it](http://www.museum.passeier.it)

# CUORI ARDENTI

# Ein Waldspaziergang mit Katrin Hofer

## Un giro nei boschi con la cacciatrice Katrin Hofer

de

Während Katrin und ich durch den Wald spazieren, bemerken wir die Blicke ebenjener Wanderer, die sich regelmäßig am Gewehr und an der jungen Frau entlang orientieren, um die Diskrepanz zwischen den beiden irgendwie zu verdauen. „Das ist nicht das erste Mal, das mir so etwas passiert“, meint Katrin und lächelt. „Die Leute denken nicht an eine junge Frau, wenn sie sich einen Jäger vorstellen. Sie verbinden die Jagd gerne mit Kerlen, die Spaß daran finden, Tiere wie Trophäen mit nach Hause zu schleppen. Das ist aber natürlich grundfalsch.“

Katrin zeigt auf eine kleine Holzhütte, etwas weiter im Wald. „Siehst du die Hütte? Wir füttern die Tiere dort mit Heu, das hilft ihnen die langen Winter zu überstehen. Es ist die Aufgabe der Jagdaufseher, dass sie im Winter mit genügend Stroh und Heu gefüllt sind und wir Jäger helfen ihnen dabei.“ Katrin hat ihren Jagdschein kurz nach ihrer Ausbildung an der Landeshotelfachschule Kaiserhof gemacht. Sie hat sich aber bereits zur Jägerin berufen gefühlt, als ihr Großvater ihr das erste Mal seine Gewehre präsentiert hat. Dabei wurde er auch niemals müde, zu erklären, dass das Jagen eine ehrenwerte Tätigkeit ist, die sich an Werten wie Disziplin und Respekt vor der Natur orientiert.

Die Auflagen für die Jagd sind streng: Das Jagdrevier ordnet den Jägerinnen und Jägern das Stück Wild zu, das sie erlegen dürfen. Da jede Patrone, die abgefeuert wird, gemeldet, und die Tiere auch dem Revierleiter vorgezeigt werden müssen, ist ein geordneter Ablauf garantiert. Jeder, der sich diesen Vorgaben widersetzt muss mit Strafen rechnen. „Man geht mit Respekt auf die Tiere zu und erlegt sie auch mit Respekt. Mit der geordneten Jagd sorgen wir dafür, dass der Tierbestand sauber bleibt und helfen dadurch auch der Fauna.“ stellt Katrin klar, als wir durch den wunderschönen pfelderer Wald flanieren.

Die junge Pfelderin ist auch Gastwirtin im *Steinerhof*, dem historischen Hofschank ihrer Eltern. Ein Hofschank ist ein Gasthaus, das fast ausschließlich Lebensmittel aus der eigenen Produktion serviert. Fleisch, Brot, Milch, Eier, Schnaps, Eingeltes: Alles was schmeckt, wird selbst gemacht und den Gästen serviert. Dazu gehört selbstverständlich auch das Wildfleisch, das von den Tieren stammt, die Katrin erlegt. „Es ist mir wichtig, dass ich weiß, woher das Fleisch stammt, das da vor mir auf dem Teller liegt. Würde ich nicht im Passeiertal wohnen und mein Fleisch nicht selbst jagen, wäre ich wohl Vegetarierin.“ meint Katrin. Die Speisen und Getränke, die im Steinerhof serviert werden, sind von höchster Qualität und auch noch umweltschonend dazu. Familie Hofer verzichtet nämlich quasi komplett auf Importware. Cola gibt es hier keine, selbstgemachten Sirup und Saft mit Zutaten aus der

Umgebung dafür aber sehr wohl. Was in der südtiroler Gastronomiewelt heute immer mehr zur Selbstverständlichkeit wird, war früher bei weitem nicht so klar: „Wir wurden oft belächelt, viele Bewohner aus der Umgebung haben uns nicht geglaubt, dass das Konzept von einem Betrieb, der ausschließlich einheimische Lebensmittel serviert, aufgehen würde, aber hier sind wir nun.“ grinst Katrin.

Neben der Gastronomie und der Jagd, haben es ihr auch das *Kneippen* und der Reitsport angetan. Das Kneippen ist ein nach Pfarrer Sebastian Kneipp benanntes Behandlungsverfahren, das sich nach den fünf Säulen von Kneipp (Wasser, Kräuter, Ernährung, Bewegung und Balance) orientiert. Das Verfahren bringt viele Vorteile und sorgt insgesamt für ein tiefergehendes Wohlbefinden bei den Anwendern. Katrin ist zertifizierte Kneipp-Gesundheitstrainerin und kneippt auf Anfrage auch gerne mit anderen in den umliegenden Gewässern des Pfelderertals und führt sie dabei auch in die Lehre mit ein. Mit ihren Pferden verhält es sich dabei ganz ähnlich: Katrin ist mit den Tieren aufgewachsen und ist routiniert im Umgang mit ihnen. Hausgäste des Steinerhofes können eine Reitwanderung bei ihr buchen – ein Erlebnis, das in Erinnerung bleibt.



„WÄRE ICH  
NICHT  
JÄGERIN,  
WÄRE ICH  
VEGETARIERIN“

*Katrin Hofer*







*Frauen des Passiertals*  
Donne nella Val Passiria





## „SAREI VEGETARIANA“

Kathrin Hofer, cacciatrice

it

Camminando nella foresta, Katrin ed io avvertiamo gli sguardi di alcuni escursionisti che notano il fucile e la giovane donna che lo tiene in mano, cercando in qualche modo di digerire il forte contrasto tra i due. „Non è la prima volta che mi succede una cosa del genere“, dice Katrin sorridendo. „La gente non pensa mai a una giovane donna quando immagina un cacciatore. Associano la caccia invece a uomini assetati di sangue che si divertono a uccidere animali e a trascinarli a casa come trofei. Ma questo è fondamentalmente sbagliato.“

Katrin indica una piccola capanna di legno nel bosco: „La usiamo per nutrire gli animali con la paglia, che li aiuta a sopravvivere ai lunghi inverni. Negli ultimi inverni è caduta molta neve, rendendo più difficile la ricerca di cibo. Questo è uno dei compiti dei guardiacaccia, ma anche noi gli aiutiamo“. Katrin ha ottenuto la sua licenza di caccia poco dopo essersi diplomata alla scuola alberghiera provinciale „Kaiserhof“ a Merano. Ma la sua vera vocazione si fece sentire già da piccola quando suo nonno le presentò per la prima volta i suoi fucili. Il nonno le spiegò che la caccia è una professione onorevole, basata su valori come la disciplina e il rispetto della natura.

La caccia è limitata da disposizioni precise. La riserva di caccia assegna a ogni cacciatore i capi che può abbattere. Ogni cartuccia che viene sparata deve essere segnalata e gli animali abbattuti devono essere presentati al responsabile della riserva, in questo modo è garantita una caccia ordinata. Chiunque non rispetti le regole deve aspettarsi di essere

punito. „Ci si avvicina agli animali con rispetto e li si uccide anche con rispetto. Noi cacciatori ci assicuriamo che la popolazione rimanga sana e in questo modo aiutiamo la fauna“, chiarisce Katrin.

La giovane donna di Plan è anche la locandiera dello *Steinerhof*, lo storico „Hofschank“ dei suoi genitori. Un Hofschank è un agriturismo che serve quasi esclusivamente alimentari di produzione propria. Carne, pane, uova, grappa, sottaceti: tutto è fatto in casa e viene servito agli ospiti della casa. Naturalmente, questo include anche la carne di selvaggina, che proviene dagli animali che Katrin ha cacciato: „Per me è importante sapere da dove proviene la carne nel mio piatto. L'allevamento commerciale degli animali è un grande problema, anche per la qualità della carne. Se non vivessi in Val Passiria e non cacciassi la mia carne in proprio, probabilmente sarei vegetariana“, dice Katrin. Il cibo e le bevande servite allo Steinerhof sono quindi di altissima qualità e anche ecologiche. Infatti, la famiglia Hofer vive quasi completamente in modo autarchico. Qui non esiste la Coca Cola, ma lo sciroppo fatto in casa e il succo con „additivi“ dall'orto e dal bosco. Ciò che oggi sta diventando sempre più diffuso nel mondo gastronomico altoatesino non era così scontato nel passato: „Spesso siamo stati derisi, molti abitanti della zona non credevano che il nostro concetto potesse funzionare. Ma adesso ci siamo“, sorride Katrin.

Oltre alla gastronomia e alla caccia, Katrin si dedica ai percorsi *Kneipp*. Denominato secondo il sacerdote Sebastian Kneipp, questo metodo di trattamento, che si basa su terapie

fredde e nutrizionali, ha molti benefici e regala un profondo senso di benessere ai suoi utenti. Su richiesta, Katrin introduce i suoi ospiti agli insegnamenti. Lo stesso vale per i cavalli: Katrin è cresciuta con loro e porta i suoi ospiti a cavalcare per prati e boschi. Un'esperienza da non dimenticare.



*Der Steinerhof befindet sich direkt am Dorfeingang von Pfelders und ist auch das ganze Jahr über geöffnet. Neben dem Hofschank bietet der Steinerhof auch Übernachtungen mit Urlaub auf dem Bauernhof, Reitstall mit Erlebnisausritten, Trekkingtouren und Führungen im eigenen Bergbauernmuseum an.*

Lo Steinerhof si trova direttamente all'entrata di Plan in Val Passiria ed è aperto tutto l'anno. Oltre al „Hofschank“, lo Steinerhof offre anche pernottamenti con agriturismo, maneggi con cavalcate d'avventura, escursioni di trekking e visite guidate, nella fattoria stessa e il museo della fattoria di montagna.

[www.steinerhof.eu](http://www.steinerhof.eu) [info@steinerhof.eu](mailto:info@steinerhof.eu)

# SEHENSWÜRDIGKEITEN AM MERANER HÖHENWEG



de

Als einer der prominentesten Bergwanderwege Südtirols, teilt er sich ein gutes Stück des Weges mit dem Passeiertal: Der *Meraner Höhenweg* umrundet die Texelgruppe und bietet dabei viele einzigartige Ein- und Ausblicke auf das Passeiertal, den Talkessel von Meran, das Etschtal, den Vinschgau und auch das Schnalstal. Am Meraner Höhenweg gibt es auch einige Sehenswürdigkeiten zu entdecken. Diese Landkarte soll Ihnen einen Vorgeschmack auf das geben, was sie bei einer potenziellen Umrundung alles erwartet.

1. *Die Seilbahn von Dorf Tirol* zur Bergstation Mutspitze: Eine der beliebtesten Startpunkte des Meraner Höhenweges.

2. Das Tal der tausend Treppen: Vom Meraner Höhenweg geht es hier in das Lahnbachtal hinab und auch wieder hinauf. Ein kleines Geheimnis am Rande: Es sind eigentlich nicht 1000 Stufen, sondern bloß 987.

3. *Die Kirche von Katharinaberg*: Einst stand hier die Schnalsburg, im 13. Jahrhundert ließ man die Gemäuer aber abtragen. Seit dem thront die Kirche von Katharinaberg majestätisch über dem Taleingang des Schnalstals.

4. *Die Eishöfe*: Eine bewirtschaftete Alm, die seit ihrer Neuübernahme ganz Südtirol in den Bann zieht. Man kann hier klassisch übernachten und am Wochenende – im wunderbar urbanen Stil – brunchen.

5. *Die Stettiner Hütte*: Im Februar 2014 riss eine Lawine Teile der Stettiner Hütte in den Abgrund. Heute stehen

dort Kabinen, die zum einen als Schutz auf dieser hochalpinen Etappe dienen, aber auch als Übernachtungsmöglichkeit buchbar sind. 2022 wird die Stettiner Hütte voraussichtlich wiedereröffnet.

6. *Die Wälder im Hinterpasseier*: Mystische Wälder, voller mystischer Orte: Hier gibt es Quellen wie die der Muaterle Quelle, die von Einheimischen auch als Heilquelle genutzt wird. Selbst Krebs soll hier schon geheilt worden sein!

7. *Die Venezianersäge von Vernuer*: Eine Säge die geholfen hat, den kleinen gemütlichen Weiler Vernuer, oberhalb von Riffian, entstehen zu lassen. Die Säge funktioniert tatsächlich noch!

it

È uno dei sentieri di montagna più famosi dell'Alto Adige con una buona parte del percorso che attraversa la Val Passiria: l'*Alta Via di Merano*. Il sentiero gira intorno al Gruppo di Tessa e offre dei panorami unici sulla Val Passiria, la conca di Merano, la Valle dell'Adige, la Val Venosta e anche la Val Senales. Inoltre, lungo il percorso ci sono diverse attrazioni. Questa mappa vi dà un'anteprima di quello che vi aspetta.

1. *La funivia da Tirol* verso il Monte Muta è uno dei punti di partenza più popolari dell'Alta Via di Merano.

2. *La gola dei mille gradini* scende dall'Alta Via di Merano nella valle del Lahnbach. Un piccolo segreto fra parentesi: in realtà i gradini non sono 1000, ma solo 987.

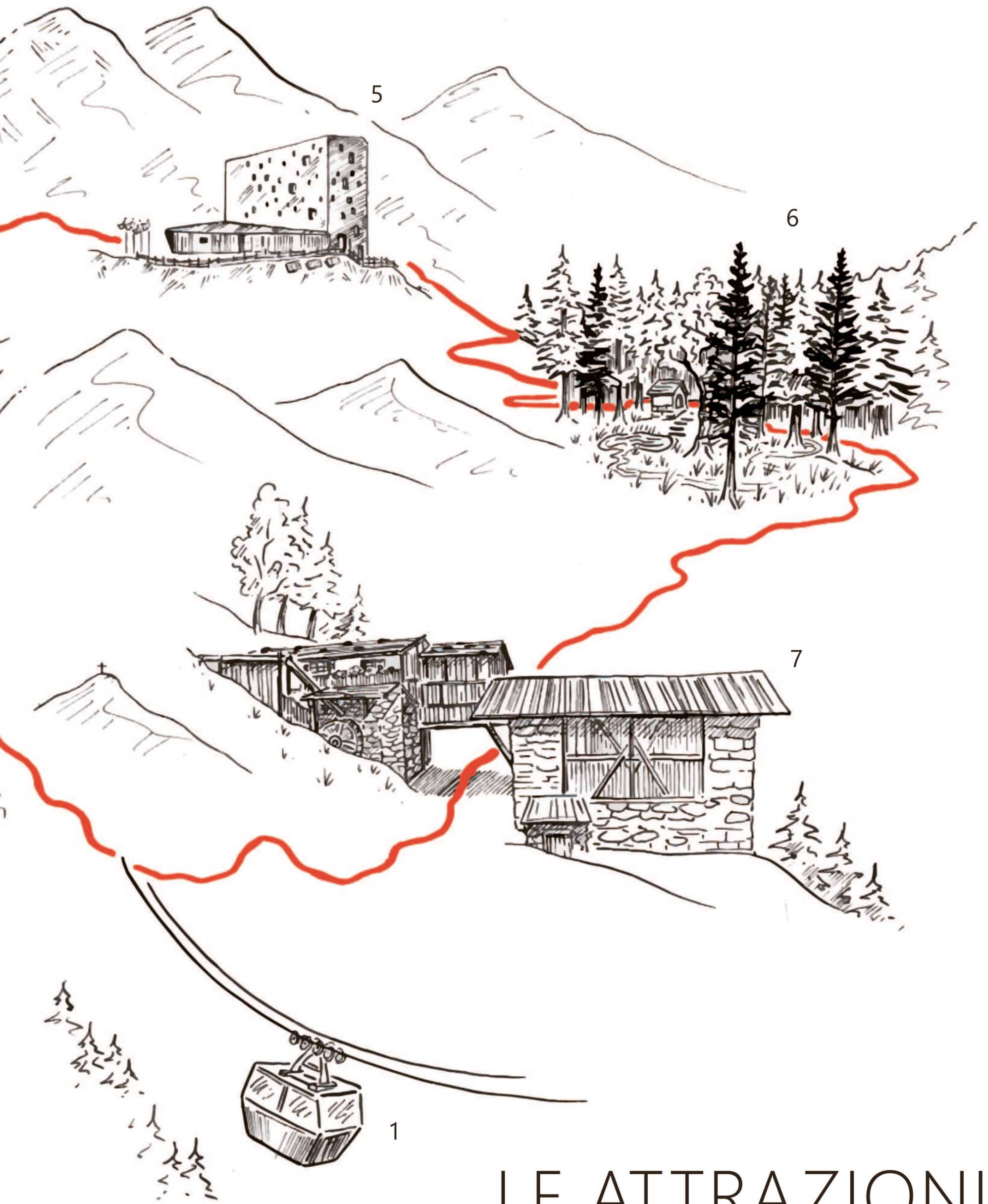
3. Al posto della *chiesa di Monte Santa Caterina* un tempo c'era il castello Schnalsburg, demolito nel XIII secolo. Da allora, la chiesa di Monte Santa Caterina veglia maestosamente sull'entrata della valle di Schnals.

4. *Gli "Eishöfe"* sono una malga diventata famosa in tutto l'Alto Adige grazie al nuovo gestore. La malga offre classici pernottamenti di montagna e deliziosi brunch nel fine settimana.

5. Il *Rifugio Petrarca* nel febbraio 2014 fu travolto da una valanga che ha distrutto parti dell'edificio. Al loro posto, oggi ci sono delle capanne che servono come rifugio, ma possono anche essere prenotate come alloggio per la notte. Il Rifugio Petrarca riaprirà probabilmente nel 2022.

6. *I boschi dell'Alta Val Passiria* sono foreste mistiche, piene di luoghi magici. Tra l'altro, qui si trovano sorgenti a cui la gente del posto attribuisce poteri curativi. Si dice che una sorgente abbia persino curato il cancro!

7. *La segheria veneziana di Vernurio* ha contribuito a creare il villaggio accogliente di Vernurio, sopra Riffiano. Nonostante l'età, la segheria funziona ancora perfettamente.



# LE ATTRAZIONI DELL'ALTA VIA DI MERANO

# Ein Besuch in einem Passeirer Musterbetrieb

## Un'azienda modello della Val Passiria

de

*Spinnradl* vereint harte Arbeit von drei Generationen unter einem Dach. Seit 1948 wird im traditionsreichen Unternehmen in *St. Leonhard* an Wollprodukten gearbeitet. Ursprünglich war es *Alois Haller*, der das Unternehmen "Wollspinnerei Haller" in der Kohlstatt, der einstigen Handwerkerzone von *St. Leonhard*, gegründet hat und dadurch den Grundstein für den heutigen Modebetrieb legte.

Alois bot zunächst bescheidene Dienstleistungen, wie das Kämmen und Verspinnen der Wolle an, die von den Schafen aus der Umgebung kam, bis er dann schließlich, Mitte der Fünfzigerjahre, nach Meran zum Markt aufbrach. Während Familie Haller heute mit modernen Lieferwagen zu den Märkten fährt, fuhr Alois Haller mit seiner bescheidenen Ape (einem ikonischen dreirädrigen Fahrzeug), die keine Heizung und auch keine Türen an den Seiten hatte. Im Winter kleidete er die fehlenden Türen mit Wolle und Decken aus, damit Wind und Kälte während der langen Fahrt nicht in das Innere des Fahrzeugs eindringen konnten.

*Franziska Haller*, die Enkelin von Alois, führt heute ein anderes Geschäft als noch ihr Großvater. Der Grund dafür liegt auch in den Befindlichkeiten der Modewirtschaft, die sich in den Siebzigerjahren, als Alois Sohn und Franziskas Vater *Franz Haller* der Geschäftsführer des Unternehmens war, empfindlich verändert haben. Damals wollte die breite Bevölkerung nichts von den kratzigen, wenn auch hochwertigen Naturfasern aus Tiroler Schafwolle wissen. Industrielle Maschinenherstellung, neuartige Chemiefasern, Massenimporte aus Fernost und Weiterentwicklungen in der Produktion haben dafür gesorgt, dass sich der Markt und die angebotenen Kleider maßgeblich verändert haben. In den Neunzigern, als auch der Tourismus im Passeiertal wieder an Aufschwung gewann, stießen auch einheimische Produkte wieder auf Interesse. Auch der Rohstoff, also die Wolle des Tiroler Schafes, fand immer mehr Abnehmer: Franz Haller hat das Dienstleistungsangebot, das sein Vater damals für lokale Bauern angeboten hatte, weiterentwickelt und über die Jahre expandiert: Heute exportiert *Spinnradl* Wolle aus der Umgebung nach

ganz Europa. Mittlerweile scheint sich auch der Modestil der Südtirolerinnen und Südtiroler wieder an lokale Produkte anzupassen: „Wir sehen immer wieder, dass auch junge Menschen unsere Mode tragen, das freut uns natürlich ganz besonders“, meint Franziska und lächelt.

Franziska fand schon früh Freude am Handwerk ihrer Familie und hat sich nach und nach immer weiter in den Betrieb eingearbeitet, trotz eines kurzen Karriereabstechers ins Gastgewerbe. Nach ihrem Abitur an der Landeshotelfachschule Kaiserhof in Meran hat sie zunächst in einem großen Hotel an der Rezeption gearbeitet, bis sie schließlich Interesse im Wollhandwerk fand: „Ich wurde eigentlich nie irgendwo reingedrängt, aber irgendwann hat es mich dann doch eben gepackt“, grinst sie. Um gut im Betrieb durchstarten zu können, hat Franziska auch noch eine dreijährige Ausbildung zur Schneiderin in der Berufsschule Meran absolviert. 2018 hat sie den Betrieb übernommen und führt ihn seit dem. Das „*Nestgog*“ (passeirisch für „Nesthäckchen“), wie sie sich selbst nennt, wurde zur Geschäftsführerin und Innovatorin.

Große Inspiration findet sie dabei in der Arbeit ihrer Mutter Margaret, die seit Anfang der 90er-Jahre im Betrieb mit dabei ist und sich das Nähen und das Arbeiten selbst beigebracht hat. Sie arbeitete oft von früh bis spät im Betrieb und wurde dabei auch niemals müde Rücksicht auf die Wünsche ihrer Kunden zu nehmen. Der Kapuzensarner, einer der bekanntesten Produkte des Betriebs, stammt zum Beispiel aus ihrer Feder. Die Produkte, die das *Spinnradl* herstellt, sind mittlerweile auch über alle Grenzen hinweg bekannt. Wie Margaret erzählt, wurde *Spinnradl* einmal während einer Sendung im Bayerischen Fernsehen erwähnt. Nach der Sendung standen die Telefone nicht mehr still, Leute kamen selbst aus Berlin nach Südtirol, um sich die berühmten Jangger zu holen.

„Es war harte Arbeit den Betrieb zusammen mit meinem Mann aufzubauen, aber es ist schön zu sehen, wie er floriert. Ich bin stolz, dass meine Tochter den Betrieb jetzt in dritter Generation führt und ihn auch ständig weiterentwickelt“ meint Margaret und lächelt.

it

L'azienda *Spinnradl*, il cui nome si traduce con "filatoio", è l'opera di tre generazioni. È dal 1948 che qui si fabbricano prodotti di lana. In origine, fu *Alois Haller* a fondare la filatura di lana Haller a Kohlstatt, che all'epoca era la zona artigianale di *San Leonardo*, gettando così le basi per la casa di moda di oggi.

All' inizio Alois offriva servizi modesti, come la pulizia della lana che proveniva dalle pecore dei dintorni, finché, a metà degli anni Cinquanta, partì per il mercato di Merano. Mentre oggi la famiglia Haller fa il giro dei mercati con moderni furgoni, il fondatore guidava un Ape (cioè un veicolo a tre ruote) senza riscaldamento e senza porte sui lati. In inverno, foderava le porte mancanti con lana e coperte in modo da non far entrare il vento e il freddo durante il lungo viaggio.

*Franziska Haller*, la nipote di Alois, gestisce oggi un'impresa diversa da quella di suo nonno. Ciò è dovuto alla volatilità dell'industria della moda, che è cambiata notevolmente negli anni Settanta, quando *Franz Haller*, figlio di Alois e padre di Franziska, era l'amministratore delegato dell'azienda. A quel tempo, la clientela non se ne faceva più niente delle ruvide fibre naturali, sebbene di alta qualità, come lo era la lana di pecora tirolese. La produzione industriale di massa, nuove fibre di origine chimica, le importazioni dall'oriente e altri sviluppi della produzione fecero sì che il mercato e i vestiti offerti cambiassero in modo significativo. Era solo con la ripresa del turismo in Val Passiria negli anni Novanta, che anche i prodotti locali suscitarono nuovamente interesse. Anche la materia prima, cioè la lana delle pecore tirolesi, trovò sempre più acquirenti: Franz Haller ampliò quindi la gamma di servizi che suo padre offriva ai contadini locali e la sviluppò negli anni: Oggi *Spinnradl* esporta lana tirolese in tutta Europa. Nel frattempo, anche lo stile di moda degli altoatesini sembra essersi riadattato alle usanze locali: "Spesso vediamo giovani che indossano la nostra moda, un fatto che ci rende particolarmente felici", dice Franziska sorridendo.

Franziska si è cimentata presto nella filatura prendendo gradualmente confidenza con il mestiere, nonostante una breve puntata nel settore della ristorazione. Dopo essersi diplomata alla scuola alberghiera provinciale Kaiserhof di Merano, ha lavorato per un po' alla reception di un grande albergo, prima di provare anche lei il fascino per il mestiere della lana. "Non mi hanno mai spinto a fare niente, ma a un certo punto era più forte di me", racconta. Per familiarizzarsi meglio con l'attività, Franziska ha anche completato un corso di formazione di tre anni come sarta alla scuola professionale di Merano. Nel 2018 ha rilevato l'impresa per gestirla fino ad oggi. La "Nestgog" (parola che si usa in Val Passiria per "la piccola di famiglia") è diventata l'amministratrice e l'innovatrice. Una grande fonte di ispirazione è la madre Margaret, che lavora nell'azienda dai primi anni Novanta e ha imparato il mestiere da autodidatta. È stata lei a fare sempre un passo avanti prendendo in considerazione anche i desideri dei clienti. Il "Kapuzensarner", per esempio, una maglia con il cappuccio che è uno dei prodotti tipici della casa, è stato ideato proprio da lei. I prodotti di *Spinnradl* sono ormai conosciuti anche all'estero. Come racconta Margaret, l'azienda è stata menzionata una volta durante un programma televisivo bavarese. Dopo il programma, i telefoni non finivano più di squillare, la gente veniva in Alto Adige anche da Berlino per avere le famose maglie. "È stato un duro lavoro costruire questa attività insieme a mio marito, ma è bello vedere il successo. Sono orgogliosa di mia figlia, che è la terza generazione a gestire l'azienda sviluppandola costantemente", dice Margaret Haller con un sorriso.



o **Öffnungszeiten/**  
Orari d'apertura:  
**Montag bis Freitag/**  
da lunedì a venerdì: 9–19 Uhr  
**Samstag/**  
Sabato: 9–12 Uhr  
[www.spinnradl.it](http://www.spinnradl.it)  
[info@spinnradl.it](mailto:info@spinnradl.it)

Instagram: @Spinnradl\_Suedtirol  
Facebook: Spinnradl Südtirol



*WOLL, DU!*

MEGLIO DAR LA LANA...

# ABENTEUER STULS

## BACIATA DAL SOLE

de

**Petra Widmann** zögert nicht lange, wenn man sie nach dem schönsten Ort in Südtirol fragt: „Ich finde, dass **Stuls** eines der schönsten Fleckchen in Südtirol ist. Unsere schöne Fraktion muss sich nicht für seine Unberührtheit schämen, sondern findet eben genau dort seine Stärke.“ Petra ist die Vorsitzende der Ortsgruppe Hinterpasseier im Tourismusverein Passeiertal und betreibt die Pension Widmann in Stuls. Stuls ist eine kleine Fraktion der Gemeinde Moos in Passeier, eine der sonnenreichsten Gegenden im Passeiertal. Sie müssen wissen, dass das Prädikat „sonnenreich“ nicht fehlen darf, wenn man von Stuls spricht, denn die kleine Ortschaft liegt an den sonnenverwöhnten Südterrassen des Jaufenkamms auf 1.315 Metern über dem Meeresspiegel. Aufgrund dieser ausgezeichneten Lage zeigt sich die Sonne hier selbst im Winter zwischen sechs und acht Stunden.

Das sonnenreiche Wetter führt jährlich viele Sportbegeisterte in das kleine Örtchen oberhalb von St. Leonhard. Man hat dieses Potenzial früh erkannt und deshalb dafür gesorgt, dass die Wanderwege um Stuls gut ausgebaut und gut erreichbar sind. Der wohl schönste und auch angenehmste Wanderweg führt dabei direkt um den Ort herum. Der so genannte Sonnenrundweg trägt seinen eingängigen Namen nicht umsonst, zeigt er Stuls doch von seiner schönsten Seite und bietet gleichzeitig auch eine sagenhafte Aussicht über das Passeiertal. Der Sonnenrundgang beginnt bei der Dorfkirche St. Josef, im Zentrum von Stuls, an der sich auch ein großzügiger Parkplatz befindet. Die Wegbeschilderung führt einen über sonnige Hänge und schattige Wälder. Orte, an denen sich die Schönheit des Hinterpasseiers in vollen Zügen zeigt. Nach gut 90 Minuten erreicht man dann auch schon wieder den Ausgangspunkt der Wanderung. Ein kleiner Geheimtipp am Rande: Im Winter, wenn das Passeiertal in eine

atemberaubende, weiße Decke gehüllt ist, eignet sich der Sonnenrundgang auch wunderbar für eine Schneeschuhwanderung.

Tatsächlich finden sich in Stuls das ganze Jahr über eine Fülle an interessanten, regionalen Events die sich in allen Bereichen bewegen. Im September beispielsweise, organisiert der HGV in Zusammenarbeit mit der Brauerei Forst und dem Tourismusverein Passeiertal die Veranstaltungsreihe „**Bauernkuchl**“. Gastwirte aus dem Hinterpasseier laden hier zum bäuerlichen Festmahl ein. Herzhafte Hausmannskost und Hochgenuss in Form hauseigener Rezepte werden den Gästen der Gastwirtschaften angeboten.

Die wohl schönste Naturattraktion des Dorfes ist jedoch nicht kulinarischer Natur. Die **Stuller Wasserfälle** rauschen über die Hänge des Jaufenkamms mit 112 und 230 Meter in die Tiefe und gehören damit zu den höchsten Wasserfällen Europas. Die stul'sche Wanderfreude findet auch hier keine Grenzen. Ein Wanderweg zu den Wasserfällen startet in Stuls und führt über den Falkwandwald zu den Kaskaden. Der Weg ist gut begehbar und während eines Halbtagesausflugs zu schaffen.

Für alle die doch auf der Suche nach ruhigeren Aktivitäten sind, dem sei ein Besuch in der **Hofkäseerei Wegerhof** ans Herz gelegt. Familie Platter stellt hier mit viel Liebe Mozzarella, Ziegenkäse, Joghurt, Topfen und andere Spezialitäten wie Marmeladen und Holundersirup her. Man achtet dabei genau darauf, dass die Produkte auch dem natürlichen Zyklus folgen, was mitunter einer der Gründe ist, warum ausschließlich regionale Zutaten in den Käse kommen. Der Käse wird seit 2004 aus der Milch hofeigener Kühe gewonnen und reift auch im hofeigenen Käsekeller zur optimalen Geschmacksentwicklung heran.

Stuls ist ein unberührtes Fleckchen Erde, das für seine Besucher viel zu bieten hat und sich immer wieder neu erfindet. Die Schönheit des Ortes liegt dabei nicht nur in seinem Sonnenreichtum, sondern auch in der Unternehmungsfreude der Menschen vor Ort und den vielen, wirklich einzigartigen kulinarischen Produkten die hier angeboten werden. Wer gerade im Passeiertal unterwegs ist, sollte Stuls definitiv einen Besuch abstatten.



**Stuls besitzt auch einen eigenen Klettergarten! Mit gut 60 Routen und Schwierigkeitsgraden zwischen 4 bis 8a ist für jeden etwas dabei. Es gibt insgesamt drei Sektoren und verschiedene Bouldermöglichkeiten.**

Stulles offre anche una palestra di roccia! Con ben 60 percorsi e livelli di difficoltà tra il 4 e l'8a, ce n'è per tutti i gusti. In totale ci sono tre aree e diverse possibilità per fare bouldering.

**Der Tourismusverein Passeiertal gibt gerne Auskunft dazu!** Maggiori informazioni le fornisce l'associazione turistica:

+39 0473 656188





it

**Petra Widmann** non esita quando le si chiede quale sia il posto più bello dell'Alto Adige: "Penso che sia **Stulles**. Il nostro villaggio non deve vergognarsi della sua incontaminata purezza, anzi, è proprio il suo punto forte". Petra è la presidente della sezione locale dell'associazione turistica Alta Val Passiria e gestisce la Pensione Widmann a Stulles. Questo borgo soleggiato è una piccola frazione del comune di Moso in Passiria nell'Alta Val Passiria. L'attributo "baciato dal sole" non può mancare in nessuna descrizione del luogo. Infatti, Stulles è situato a 1315 metri sui soleggiati pendii del Passo di Monte Giovo. Grazie a questa posizione, ogni giorno regala a Stulles tra le 6 e le 8 ore di sole, anche in inverno.

Il bel tempo attira anche molti appassionati di sport. La gente locale ha riconosciuto presto questo potenziale curandosi bene dei sentieri escursionistici intorno a Stulles e rendendoli accessibili. Il sentiero più bello e anche il più piacevole è quello che gira intorno al villaggio. Durante la passeggiata al sole Stulles si presenta dal suo lato più bello offrendo allo stesso tempo una vista favolosa sulla Val Passiria. La passeggiata inizia dalla chiesetta di San Giuseppe, dove c'è anche un ampio parcheggio per lasciare in tranquillità la macchina fino al proprio ritorno. Le indicazioni sui cartelli vi condurranno attraverso foreste scure e pendii soleggiati. Qui, la bellezza dell'Alta Val Passiria si mette in mostra. Dopo 90 minuti abbondanti, si arriva di nuovo al parcheggio. Un consiglio da insider: In inverno, quando la Val Passiria è coperta da una bella coltre bianca, la passeggiata al sole si presta meravigliosamente a una camminata con le racchette da neve.

Stulles offre attrazioni speciali in qualsiasi periodo dell'anno. A settembre, per esempio, l'associazione alberghieri organizza la "**Bauernkuchl**" (che significa "cucina contadina" in tirolese), una serie di eventi in collaborazione con il birrificio Forst e l'associazione turistica della Val Passiria. Vi aspettano un'abbondante cucina casalinga e deliziose ricette tradizionali. Troverete maggiori informazioni sulla pagina degli eventi di questo articolo.

L'attrazione naturale più bella, invece, sono le **cascate di Stulles**. Queste cascate, che portano il nome del villaggio, sono tra le più alte d'Europa. Le due cascate precipitano nella valle sotto Stulles da un'altezza di 112 e 230 metri rispettivamente.

Diversi sentieri escursionistici conducono alle cascate attraverso la foresta. Verso ovest, si può fare una facile escursione lungo uno stretto sentiero fino a raggiungere la strada del Passo del Rombo che va attraversata in direzione della valle.

Per tutti coloro che sono in cerca di un'attività più tranquilla, si consiglia una visita al caseificio **Wegerhof**. Con tanto amore la famiglia Platter produce mozzarelle, formaggi di capra, yogurt, e altre specialità come marmellate e lo sciroppo al sambuco. Il caseificio fa molta attenzione affinché la produzione segua un ciclo naturale, questo è uno dei motivi per cui nel formaggio vengono utilizzati solo ingredienti regionali. Dal 2004, il caseificio Wegerhof utilizza il latte che proviene dalle mucche della fattoria e matura nella stessa cantina per sviluppare un gusto ottimale.

Stulles è un luogo incontaminato che si reinventa costantemente e ha molto da offrire ai suoi visitatori. La bellezza del luogo non solo risiede nell'essere un paese soleggiato, ma anche nello spirito intraprendente della gente del luogo e nelle numerose delizie culinarie che vengono offerte qui. Chiunque passi per la Val Passiria dovrebbe assolutamente fermarsi per visitare Stulles.



# BAUERNKUCHL

## CUCINA CONTADINA

07

*Wild, Schöpsernes,  
Muas & Riibl*

Selvaggina, arrosti,  
budino rustico & frittate

*Bauernkuchl  
Spezialitätentage*  
Giorni delle Specialità

24.09-10.10.2021

[www.merano-suedtirol.it](http://www.merano-suedtirol.it)

**de**  
Hochgenuss.  
Genießen im Traditionsgasthof

Fünf ausgewählte Gasthäuser im Hinterpasseier nehmen an der Eventreihe „Bauernkuchl“ teil. Herzhafte Schmanckerln werden während der „Bauernkuchl“-Tage in einem bäuerlichen, authentischen Ambiente serviert. Es sind besondere Abende, an denen unsere lokalen Spezialitäten und jahrhundertealte Bauernkultur im Mittelpunkt stehen. Bei der Zubereitung der Speisen wird genauestens darauf geachtet, dass ausschließliche einheimische und Zutaten aus originalen Bauernrezepten verwendet werden. Neben dem berühmten „Bauernbratl“ und anderen schmackhaften Wildgerichten, werden auch lokale Süßspeisen wie Psairer Krapfen und Schwarzplentner Riibl serviert.

**Teilnehmende Betriebe:**  
Ristoranti partecipanti:

*Gasthof Hochfirst  
Residence & Bistro Panorama  
Gasthof Rabenstein  
Hotel/Restaurant Rosmarie  
Hofschank Steinerhof*

**it**  
Che delizia.  
Locande tradizionali per buongustai

Una selezione di cinque ristoranti dell'Alta Val Passiria parteciperanno alla serie di eventi "Bauernkuchl" (cucina contadina). Durante questi giorni vengono servite gustose prelibatezze in un ambiente rurale e autentico. Si tratta di serate speciali che si concentrano sulle specialità locali e sulla cultura contadina. Per quanto riguarda la preparazione delle pietanze, si presta molta attenzione ad utilizzare solo ingredienti regionali e originali. Oltre all'iconico "Bauernbratl" e a gustosi piatti di selvaggina, vengono serviti anche dolci locali come gli "Psairer Krapfen" e lo "Schwarzplentner Riibl".



# #PASSEIERTAL



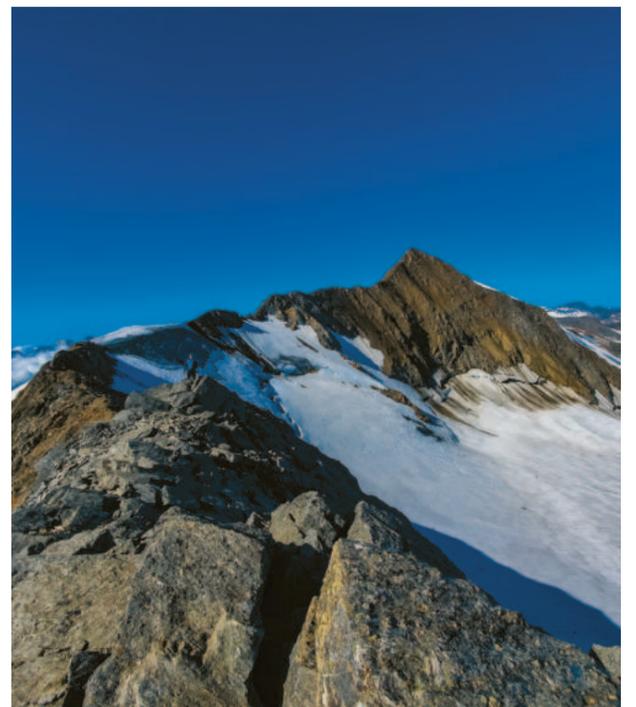
jupes\_adventures



valentina\_wandering



alexwieser



## de

In der letzten *Miër* haben wir euch darum gebeten, eure schönsten Schnapshots, die im Passeiertal entstanden sind unter dem Hashtag #Passeiertal zu posten. Wir haben die drei schönsten Bilder, die unter dem Hashtag gepostet wurden ausgewählt und ihnen diese Seite gewidmet. Vielen Dank für die zahlreichen Einsendungen!

## it

Nell'ultimo *Miër* vi abbiamo chiesto di postare le vostre migliori foto scattate in Val Passiria sotto l'hashtag #Valpassiria. Fra tutte le foto con questo hashtag abbiamo selezionato le tre foto più belle e abbiamo dedicato a loro questa pagina. Grazie di cuore per i numerosi capolavori!

# VALPASSIRIA#

WIR KAUFEN LOKAL  
WIR KAUFEN LOKAL

## SPINNRADL

*Nachhaltig. Wertvoll.  
Bewusst.*

Sostenibile. Pregiato.  
Lungimirante.

**de** Die Traditionswerkstatt *Spinnradl* aus St. Leonhard stellt Modeartikel, Einrichtungsgegenstände und viele andere, hochwertige Artikel aus Tiroler Bergschafwolle her. Qualität, Fairness und nachhaltige Rohstoffe stehen dabei im Mittelpunkt des seit 1948 bestehenden Traditionsbetriebes.

**it** L'azienda storica *Spinnradl* di San Leonardo offre articoli di moda, mobili e molti altri prodotti di alta qualità fabbricati con lana di pecora tirolese. Qualità, correttezza e sostenibilità delle materie prime sono il fulcro di questa attività nata nel 1948.

Öffnungszeiten bis zum 31. Oktober  
Orari d'apertura fino al 31 Ottobre

MO-FR/ LU-VE: 09.00 - 19.00  
SA/SAB: 09.00 - 12.00

Die Öffnungszeiten nach dem 31. Oktober findet ihr hier:  
Dopo il 31 ottobre troverete i nuovi orari di apertura qui:

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

[info@spinnradl.it](mailto:info@spinnradl.it)

Oder auf Social Media/ Oppure sui Social

IG: @spinnradl\_Suedtirol

FB: Spinnradl Südtirol

**de** *Spezialitäten Pamer* bietet handverlesene Fleisch- und Wurstwaren von Tieren einheimischer Bauern an. Spezialitäten wie Psairer Bier, Schokolade aus Südtirol und Käse von Bergenerieen gehören hier zum Sortiment. Kommen Sie vorbei, probieren und genießen Sie! Ideal auch für Grillpartys und besondere Anlässe!

**it** *Spezialitäten Pamer* offre prodotti altoatesini d'artigianato come la birra Psairer, il cioccolato, il formaggio e, come già potete immaginare, la carne e i salumi dei contadini locali. *Spezialitäten Pamer* prepara con grande attenzione anche taglieri di affettati – pronti per essere gustati! Sono ideali anche per i barbecue e feste varie!

Öffnungszeiten/orari d'apertura:

MO-FR/LU-VE: 08.00 - 12.00 / 15.00 - 18.00  
SA/SAB: 08.00 - 12.00

Kohlstatt 82, 39015, St. Leonhard in Passeier

T +39 340 080 2165

[spezialitaetenpamer@gmail.com](mailto:spezialitaetenpamer@gmail.com)

**de** Die *Hofkäserei Wegerhof* verarbeitet seit 2004 ausschließlich Milch von Kühen aus eigener Haltung und stellt dadurch sicher, dass sich die Emissionsbelastung der eigenen Produkte gegen null bewegt. Mozzarella, Ziegenkäse, Joghurt mit selbst gepflückten Schwarz- und Erdbeeren, Rotweinkäse, aber auch Marmeladen und Holundersirup wird in der Hofkäserei Wegerhof hergestellt und angeboten – ein wahres Erlebnis für die Sinne!

**it** Dal 2004 il caseificio *Wegerhof* usa esclusivamente il latte delle proprie mucche, garantendo così che l'impatto ecologico dei prodotti sia vicino allo zero. Per la famiglia Platter è importante lavorare secondo le stagioni, utilizzando solo ciò che la natura offre al momento. Il caseificio *Wegerhof* offre mozzarella, formaggio di capra, yogurt con more e fragole dei dintorni, formaggio al vino rosso, ma anche marmellate e sciroppo di sambuco – una vera esperienza da buongusta!

Öffnungszeiten/orari d'apertura:

MO-SA/LU-SAB: 15.00-17.00

Stuls 10, 39013, Moos im Passeier

T +39 347 323 4665

[wegerhof@hotmail.net](mailto:wegerhof@hotmail.net)

# SPINNRADL



## SPEZIALITÄTEN PAMER

— Fleisch & Feinkost —

## SPEZIALITÄTEN PAMER

*Erfahrung und  
nachhaltige Qualität*

Tradizione e qualità  
creano insieme un gusto  
incomparabile

## HOFKÄSEREI WEGERHOF

*Hochalpiner  
Nullkilometerkäse*

Formaggio di alta  
montagna a chilometro zero



## Impressum

**Herausgeber/Editore**  
Tourismusverein Passeiertal  
Passeierer Straße 40  
39015  
St. Leonhard in Passeier  
+39 0473 656188  
info@passeiertal.it

**Druck/Stampa**  
LanaRepro

**Konzept & Creative Direction**  
Concetto & direzione creativa  
Text/testi DE und/e Foto  
Thomas Tribus

**Grafik & Art Direction**  
Sophie Lazari

**Auflage/ Edizione:** 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.

Questa brochure è un prodotto promozionale. Vorremmo ringraziare tutti i nostri partner e clienti per la loro cooperazione e per averci permesso di raccontare le loro storie.

**Illustration**  
Fabian Frötscher

**Übersetzung**  
Teseo La Marca

**Passeiertal**