

Mièk

Geschichten, die wir uns erzählen



*ZU BESUCH AM
OBERGEREUTH HOF
VISITA ALL'OBERGEREUTHOF*

*MUSIKALISCHES WALTEN
VALTINA IN CONCERTO*

*PIONIERE DES SKISPORTS: KARL GUFLER
DOVE OSANO I PIONIERI*

01 *INHALTE*
CONTENUTI

02 *ZU BESUCH AM OBERGEREUTH HOF*
VISITA ALL'OBERGEREUTHOF

03 *PIONIERARBEIT*
LAVORO DA PIONIERI

04 *„DER GAST SOLL DAS
BESTE GENIEßEN KÖNNEN“*
„L'OSPITE DEVE GODERSI IL MEGLIO“

05 *PARADIESISCHE PISTEN*
PISTE DA PARADISO

06 *ZWISCHEN SIEGEN UND VERLIEREN*
TRA VINCERE E PERDERE

07 *MUSIKALISCHES WALTEN*
VALTINA IN CONCERTO

08 *DIE WEISE*
ANTICA SAGGEZZA

09 *#WIRKAUFENLOKAL*

Wien

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



de

es kommt manchmal vor, dass ich gefragt werde, wo ich im Passeiertal am liebsten bin. Da ich als Gemeindevertreter von Walten und Obmann der örtlichen Musikkapelle in dieser Angelegenheit wahrscheinlich etwas befangen bin, lasse ich die Qualitäten unserer Fraktion lieber für sich sprechen.

Walten ist ein toller Ort, um Wintersportarten nachzugehen. In den 1960er-Jahren wurden in Walten die ersten Liftanlagen errichtet, welche dann leider Mitte der achtziger Jahre aufgrund der schneearmen Winter aufgelassen wurden. Seit einigen Jahren gibt es wieder einen Winterpark, auf den wir sehr stolz sind. Zum Angebot zählen Attraktionen für Kinder und Erwachsene, wie eine Langlaufloipe, die von Walten bis nach Wans reicht, und eine Rodelbahn für Kinder und Jugendliche. Verschiedene Schneeschuhwanderwege führen außerdem von Walten durch unberührte Natur und an vielen urigen Höfen vorbei.

Es ist aber nicht nur der Wintersport, der das Dorf so besonders macht. Der nahe Jaufenpass sorgt beispielsweise dafür, dass jedes Jahr viele Menschen aus der ganzen Welt, die sich für eine Route über den Pass entscheiden, in unser kleines Örtchen kommen und hier für Austausch und Internationalität sorgen. Zu den wohl wichtigsten Aspekten von Walten zählen das rege Vereinsleben und die Liebe seiner Bewohner zur Musik.

Als Obmann der örtlichen *Musikkapelle* bin ich Teil eines Vereins, der sich aus 44 Frauen und Männern zusammensetzt. Diese großartigen Menschen verstehen nicht nur ihr Handwerk, sondern gehen der Musik mit regelrechter Leidenschaft nach. Musik ist uns Waltern in die Wiege gelegt worden. Das sieht man auch am Talent und am Erfolg des Herbert Pixner Projects von Herbert und Heidi Pixner, die seit Jahren internationale Erfolge einfahren. Beide stammen aus Walten und sind mit ihrer Musik weit über die Berge des Passeiertals hinaus bekannt geworden.

Neben diesem musikalischen Porträt über meine Heimatgemeinde befinden sich auch in dieser Ausgabe wieder verschiedene Geschichten rund um besondere Menschen im Passeiertal. Traditionelles beispielsweise findet sich am *Obergereuth Hof* in St. Martin. Der Obergereuth Hof existiert bereits seit 1200 nach Christus und wird von seinen Besitzern mit viel Hingabe und Detailverliebtheit betrieben.

Aber auch der Sport kommt in dieser Ausgabe wieder nicht zu kurz. Jonas Raffl ist ein junger Nachwuchssportler, der sich mit *MIËR* über die ambivalente Beziehung zwischen Gewinnen und Verlieren im Spitzensport unterhalten hat. Ein Teil dieses Magazins haben wir ebenfalls dem Wintersport gewidmet. In einem Artikel finden Sie eine Übersicht zu den vielen Möglichkeiten, die das Passeiertal in dieser doch wunderschönen Jahreszeit bietet.

Ich freue mich, Ihnen diese Ausgabe von *MIËR* präsentieren zu dürfen und wünsche Ihnen ein angenehmes Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Familie und natürlich einen guten Rutsch ins neue Jahr!

it

a volte qualcuno mi chiede quale sia il mio posto preferito in Val Passiria. Come rappresentante comunale di *Valtina* e capo della banda musicale locale, sono probabilmente un po' di parte, perciò preferisco che le qualità del nostro paese parlino per sé.

Valtina è un luogo ideale per praticare gli sport invernali. Negli anni 60, a Valtina sono stati costruiti i primi impianti di risalita, chiusi purtroppo a metà degli anni 80 per la mancanza di neve. Da alcuni anni, però, c'è di nuovo un parco invernale che ci rende molto orgogliosi. Il parco offre attrazioni per tutta la famiglia, come una pista da sci di fondo che porta da Valtina a Wans e una pista da slittino per bambini e giovani. Da Valtina partono anche vari sentieri per escursioni con le racchette da neve verso una natura incontaminata e passando per antichi masi contadini.

Ma non sono solo gli *sport invernali* a rendere speciale questo villaggio. Il passo di Monte Giovo, a pochi chilometri da qui, fa sì che ogni anno molte persone da tutto il mondo facciano una sosta nel nostro piccolo paese, regalando ci nuovi incontri e un'atmosfera internazionale. Uno degli aspetti più notevoli di Valtina è il forte senso di comunità fra associazioni varie e l'amore per la musica degli abitanti.

Come presidente della *banda musicale locale*, faccio parte di un gruppo composto da 44 uomini e donne: persone favolose che non solo conoscono il proprio mestiere, ma fanno anche musica con passione. Noi Valtinesi siamo nati musicisti – un fatto comprovato anche dal talento e dal successo dell'Herbert Pixner Project di Herbert e Heidi Pixner. Entrambi vengono da Valtina e la loro musica li ha resi famosi ben oltre le montagne della Val Passiria, a livello internazionale.

Oltre a un ritratto musicale della nostra comunità, in questo numero vi presenteremo tante altre persone e storie speciali dalla Val Passiria. Per esempio, la tradizione allo stato originale la trovate al maso dello scudo *Obergereuthof* a San Martino. L'Obergereuthof esiste dal 1200 ed è gestito dai suoi proprietari con grande dedizione e attenzione ai dettagli.

Ma anche lo sport è un tema importante di questa rivista. *Jonas Raffl*, un giovane atleta di biathlon, ha parlato con noi del difficile dualismo tra vincere e perdere nello sport professionistico. Una parte di questo numero è dedicata agli sport invernali. Troverete anche informazioni sulle tante attività che la Val Passiria offre in questa stagione così bella.

Sono lieto di presentarvi questo numero di *MIËR* augurandovi un buon Natale con i vostri cari e, naturalmente, un felice anno nuovo!

Andreas Augscheller

Gemeindevertreter und Obmann
der Musikkapelle Walten
Rappresentante comunale e capo
della banda musicale di Valtina

Andreas Augscheller

02

Elisabeth Verdorfer und ihr Ehemann Thomas haben einen 700 Jahre alten Hof übernommen. Dabei mussten sie sich die Frage stellen, wie ihre Zukunft dort aussehen wird.

de

Eine immer noch funktionstüchtige Getreidemühle aus dem Jahr 1831, die auf dem Grundstück des historischen Schildhofes Obergereuth Hof steht, ist zum Symbol für den Hof geworden. Die Mühle ist ein Sinnbild für die Kreisläufe, die sich am Hof abspielen und auf deren Prinzipien die dortige Arbeit aufbaut. Genauso, wie die Mühle das Getreide in Kreisform langsam, aber stetig, zu feinem, nahrhaftem Mehl verarbeitet, baut Familie Verdorfer den Obergereuth Hof auf. Langsam, aber behutsam, und immer konstant.

Für Elisabeth Verdorfer vom Obergereuth Hof kann ihre Vision nur dann gelingen, wenn jeder Arbeitsschritt mit Überzeugung und Leidenschaft erledigt wird und das Prinzip der lokalen Kreisläufe beachtet wird. Der leckere Apfelkuchen, der den Gästen im Obergereuth Hof Café serviert wird, wird nicht aus einer Fertigbackmischung hergestellt, sondern sorgsam aus Zutaten gebacken, die direkt vom Hof oder höchstens aus der lokalen Umgebung stammen. Der Apfelkuchen wird immer perfekt serviert, mit (Staubzucker-) Herz und niemals, ohne dem Gast das Gefühl zu geben, am Obergereuth Hof zu Hause zu sein.

Man muss eben in seine Arbeit verliebt sein, sagt Elisabeth gerne. Und eine Vision muss man auch haben, das ist hilfreich, wenn die Arbeit mal wieder mehr wird und einem die Navigation im Leben fehlt. Die Vision, die sie und ihr Mann verfolgen, ist dabei klar: Sie möchten den historischen Schildhof in Zukunft zu einem erfolgreichen Landwirtschaftsbetrieb aufbauen, der nicht nur die eigenen Produkte herstellt, sondern sie auch an die Gäste im Tourismusbetrieb weiterreicht. Es ist ein schwieriges Unterfangen. Ein Unterfangen, das auf den Prinzipien der Nachhaltigkeit aufbaut.

Elisabeth erzählt immer gerne davon, wie ihre nachhaltige Einstellung konkret wurde: Im Sommer, während der Löwenzahnernte, kam sie eines arbeitsreichen Tages nach Hause. Sie war zufrieden mit dem, was sie geerntet hatte. Erstmals brachte sie mehr Löwenzahn mit nach Hause, als in der vorherigen Ernteperiode und mehr als unbedingt nötig. Der Löwenzahn wird für die hofeigene Gin-Produktion genutzt. Es war ein Glückstag, zumindest dem Anschein nach. Dabei war ihr aber nicht bewusst, dass der Löwenzahn auf der Weide eine wichtige Lebensgrundlage für die Bienen darstellt, die wiederum für den Erhalt der biologischen Vielfalt auf der Weide unverzichtbar sind.

„Als mich Thomas, mein Mann, darauf hingewiesen hat, was mir da passiert ist, bin ich aus allen Wolken gefallen. Ich habe damals erstmals realisiert, wie wichtig lokale Kreisläufe sind und dass wir Menschen als Teil dieser Kreisläufe eine große Verantwortung tragen“, erzählt sie. Elisabeth ist Idealistin und Pragmatikerin zugleich, genauso wie ihr Ehemann Thomas.

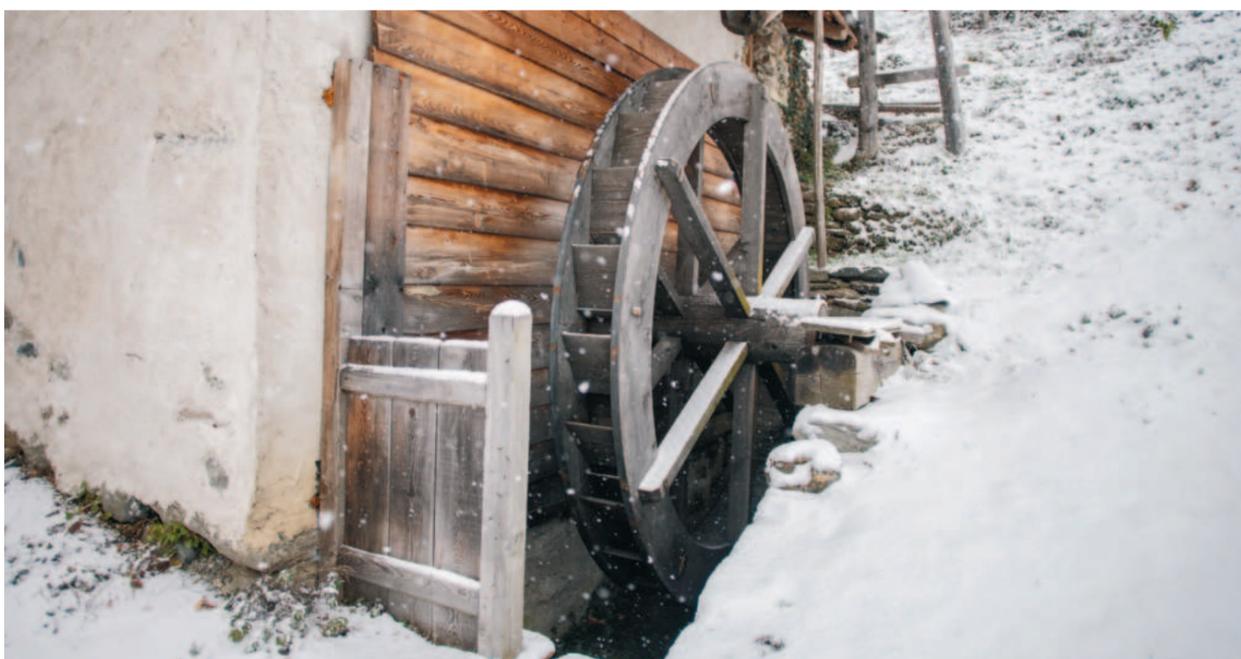
Thomas ist ausgebildeter Lebensmitteltechniker und Landwirt. Seine beiden Berufe vereinen sich in seiner Rolle als Lehrbeauftragter an der Fachschule für Obst-, Wein-, und Gartenbau Laimburg. Während er in der Laimburg sein Wissen an die Schüler weitergibt, wendet er es am Obergereuth Hof an und hat dabei auch immer die wirtschaftliche Seite des Betriebes im Blick: „Wir wussten natürlich von Anfang an, dass es schwierig sein wird, einen Hof auf diesen Prinzipien

aufzubauen, der sich auch noch wirtschaftlich rentiert. Im Alpenraum gibt es nur sehr wenige, die sich selbst erhalten können. Wir haben deshalb schon früh alle Ressourcen genutzt, die uns zur Verfügung standen“, erklärt er.

Wenn im Sommer Schwarzbeeren gepflückt werden, werden später Fruchtaufstrich, Sirup und Liköre daraus gekocht. Für den Schwarzbeerbrand werden dabei nur die besten Früchte hergenommen. „Es ist eigentlich absurd, für Brände nimmt man eigentlich Zweitware und nicht frisches Obst. Wir wollen aber auf Qualität setzen.“, so Thomas weiter.

Alle Schnäpse und Liköre werden wiederum in der haus-eigenen Cocktailbar Gereuter's serviert und im hauseigenen Gourmetshop zum Verkauf angeboten. Weil es viel ist, was die beiden vorhaben, werden sie auch von Elisabeths Schwiegereltern unterstützt. Nicht selten inspiriert man sich dabei gegenseitig. Thomas' Mutter hingegen kennt sich zum

Beispiel wunderbar mit Kräutern aus. „Ich habe sie immer um dieses Wissen beneidet. Ich bin der Meinung, dass Kräuter und Pflanzen eine tiefe Wirkung besitzen. Das Wissen ist mit Geld nicht aufzuwiegen.“, meint Elisabeth. Das Wissen um die Kräfte der Kräuter ist in der einheimischen Kultur tief verwurzelt. Mittlerweile hat sich die Liebe zu den Kräutern vom Obergereuth Hof auch herumgesprochen, die Nachfrage im Dorf ist groß. „Wir haben mehrere Dutzend Personen auf einer Liste, die uns darum gebeten haben, dass wir sie anrufen sollen, wenn wir eine bestimmte Kräuterart vorrätig haben“, erzählen beide mit Stolz. Zu diesen Menschen gehören nämlich auch Menschen, die erkrankt sind. Menschen, die sich in ihrer Not Unterstützung in der Natur suchen, um ihr Immunsystem zu stärken. Natürlich wird auch hier nur so viel von der Natur genommen, wie man wirklich braucht.



ZU BESUCH AM OBERGEREUTH HOF



VISITA ALL'OBBERGEREUTHOF



Elisabeth Verdorfer e suo marito Thomas hanno preso in mano un maso vecchio sette secoli. Per farlo, hanno dovuto immaginarsi il proprio futuro.

it

Un mulino ancora funzionante del 1831, che si trova sulla proprietà dello storico Maso dello Scudo Obergereuthof, è diventato il simbolo del maso. Il mulino rappresenta i cicli che avvengono nella vita dei contadini e sui cui principi si basa il loro lavoro. Proprio come il mulino che lavora lentamente ma costantemente il grano per farne una farina fine e nutriente, la famiglia Verdorfer ha rinnovato l'Obergereuthof passo per passo, ma con attenzione e senza fermarsi.

Secondo Elisabeth Verdorfer, la sua visione può funzionare solo se il lavoro quotidiano viene svolto con passione e rispettando il principio dei cicli locali. La deliziosa torta di mele servita agli ospiti nella caffetteria dell'Obergereuthof non è fatta con un impasto pronto, ma con ingredienti che provengono direttamente dalla fattoria o, al massimo, da altri produttori locali. La torta di mele è sempre servita alla perfezione, con il cuore e un'accoglienza, che regala la sensazione di trovarsi a casa.

Basta essere innamorati del proprio lavoro, dice Elisabeth. Ma serve anche una visione, soprattutto nei momenti quando il lavoro è tanto e manca il senso d'orientamento nella vita. La visione sostenuta da lei e suo marito è chiara: vogliono trasformare lo storico Schildhof in un'azienda agricola di successo, non solo producendo i propri prodotti, ma anche vendendoli agli ospiti e ai turisti. È un'impresa difficile, ma fondata sui principi della sostenibilità.

Elisabeth si ricorda bene come è nata la sua consapevolezza verso l'ambiente e la sostenibilità: Un giorno d'estate, durante la raccolta dei denti di leone, tornò a casa molto soddisfatta. Per la prima volta, era riuscita a portare a casa più denti di leone del necessario. I denti di leone le servivano per la produzione del gin. È stato quindi un giorno fortunato, almeno in apparenza. Elisabeth ancora non sapeva che i denti di leone sui prati sono un'importante fonte di vita per le api, che a loro volta sono elementari per mantenere la biodiversità sui prati e non solo.

«Quando Thomas, mio marito, mi ha fatto notare quello che avevo fatto, sono rimasta colpita. È stato allora che ho capito veramente quanto siano importanti i cicli locali e che

noi umani facendone parte abbiamo una grande responsabilità», dice Elisabeth che si considera sia idealista che pragmatica, proprio come suo marito Thomas.

Thomas lavora come esperto alimentare e agricoltore. Queste due professioni fanno anche parte del suo ruolo di docente presso la Laimburg, una scuola professionale per frutti-, viti-, orti- e floricoltura. Le conoscenze che insegna ai suoi studenti le applica poi all'Obergereuthof, tenendo sempre d'occhio l'andamento economico del maso: «Sapevamo fin dall'inizio che sarebbe stato difficile gestire un maso su questi principi in modo redditizio. Nelle Alpi sono pochissimi quelli che ce la fanno. Pertanto, abbiamo usato tutte le risorse disponibili fin dall'inizio», spiega l'agricoltore.

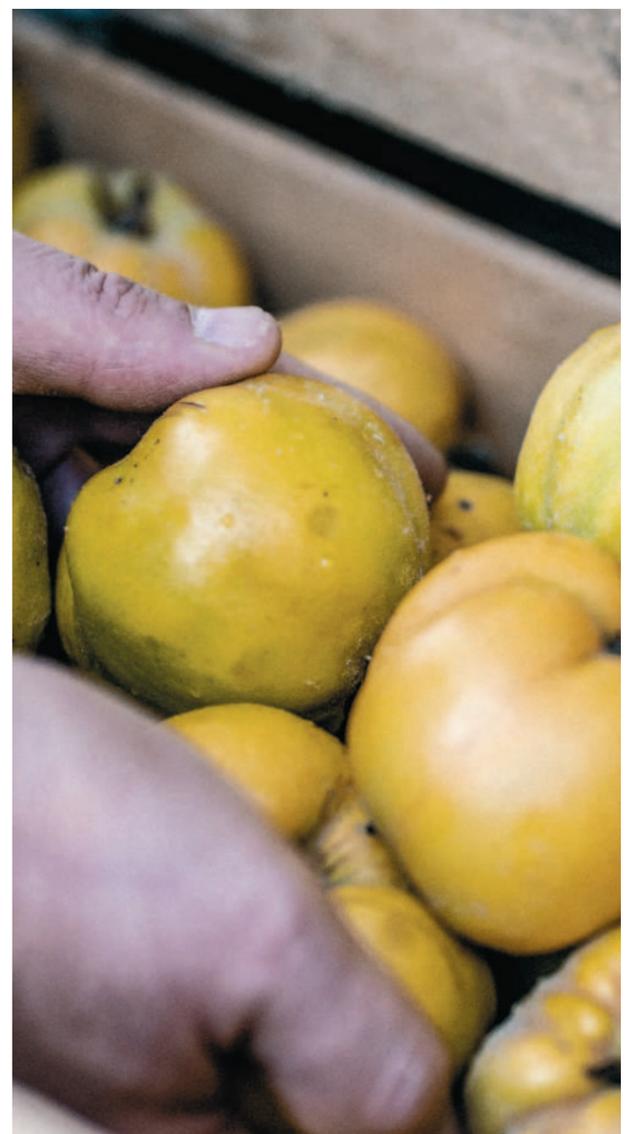
In estate, quando i mirtilli vengono raccolti, Thomas ed Elisabeth li usano per fare marmellate di frutta, sciroppi e liquori. Per il brandy di mirtilli usano solo i frutti migliori. «In realtà è assurdo, per il brandy normalmente si usano prodotti di seconda scelta e non frutta fresca. Ma noi abbiamo sempre voluto puntare sulla qualità», continua Thomas.

Tutte le grappe e i liquori vengono a loro volta serviti nel cocktail bar di casa Gereuter's e sono in vendita nel negozio gourmet del maso. Dato che gli impegni sono tanti, anche i suoceri di Elisabeth danno una mano. Spesso, nel lavoro si ispirano a vicenda. La madre di Thomas, per esempio, si intende di erbe. «L'ho sempre invidiata per questa conoscenza. Le erbe e le piante hanno degli effetti molto profondi. La loro conoscenza è impagabile», dice Elisabeth. Le conoscenze sui poteri delle erbe qui vengono tramandate da generazioni. Nel frattempo, anche nel paese si è sparsa la voce sulle erbe dell'Obergereuthof e c'è una grande richiesta. «Abbiamo qualche decina di persone su una lista che ci hanno chiesto di chiamarle appena disponiamo di un certo tipo di erbe.», dicono entrambi con orgoglio. Fra queste persone ci sono anche persone malate. Persone che, nella loro sofferenza, cercano un sostegno della natura per rafforzare il proprio sistema immunitario. Naturalmente, anche in questo caso dalla natura viene preso solo ciò che serve. E mai di più.

Der Obergereuth Hof besitzt auch einen eigenen Online-shop, wo die hauseigenen preisgekrönten Liköre, Brände und Schnäpse erworben werden können.

L'Obergereuthof ha anche un negozio online con liquori premiati, brandy e grappe fatte in casa.

*www.obergereuthof.it
1831@maso-bio-hof.it
+39 329 0475 204*



PIONIERARBEIT

DOVE OSANO I PIONIERI



*Karl Gufler hat die Pionierzeit miterlebt.
Für Sarah Gufler ist es die erste Saison. Eine Begegnung.*

Karl Gufler ha vissuto l'epoca dei pionieri.
Sarah Gufler, invece, fa la maestra di sci per la prima stagione. Un incontro.



Foto: Skischule Pfelders/Scuola sci di Plan

de

Circa 60 anni fa, quando lo sci attecchì in Val Passiria, ancora non si trattava di uno sport popolare. A quel tempo, gli sciatori erano perlopiù outsider, temerari e appassionati, che hanno seguito la loro passione rischiando anche l'osso del collo. Ripidi pendii sono stati convertiti in piste da sci e i trattori dei contadini dovevano servire da impianti di risalita. Era l'epoca dei pionieri e questo uomo era fra i protagonisti: Karl Gufler di Plan.

Quando nel lontano 1963 furono costruiti i primi impianti di risalita per Grünboden e Gampen, Karl sciava a Merano 2000, un'area sciistica sopra Merano. Dopo aver superato l'esame per diventare assistente del maestro di sci, rimase ancora per qualche anno a Merano 2000 per poi tornare a Plan in Val Passiria nel 1972. Non è stato facile, racconta Karl. Il suo paese d'origine doveva ancora affermarsi come destinazione sciistica e il turismo nella valle di Plan era agli inizi, motivo per cui la situazione occupazionale dei maestri di sci era piuttosto precaria. «A Merano 2000 ho insegnato spesso per otto ore al giorno. A Plan, lavoravo forse una o due ore al giorno. Ciò nonostante, è stata una buona decisione.», dice Karl. Lui e i suoi colleghi hanno promosso lo sci in Val Passiria ponendo le basi per il turismo sciistico di oggi. Nel 1975, Karl era uno dei co-fondatori della scuola di sci a Plan dirigendola per molti anni fino al 2002. Senza di lui e i suoi colleghi, le cose sarebbero andate un po' diversamente.

Il ruolo del maestro di sci era allora anche un ruolo sociale e contribuiva all'immagine della famosa ospitalità della Val Passiria: «Dopo le lezioni di sci, ci incontravamo spesso con i nostri clienti e uscivamo insieme, per esempio, per fare

escursioni notturne. Erano tempi speciali e molto formativi.», ricorda Karl.

Oggi ci sono molti maestri di sci a Plan ed un'ulteriore scuola di sci. Lo spirito pionieristico di quei giorni è ormai svanito. Il modo di praticare e insegnare lo sci è cambiato. In passato, la stagione iniziava a dicembre, se le nevicate erano favorevoli. Oggi, con l'uso dei cannoni da neve, si inizia qualche settimana prima.

Sarah Gufler proviene da questo nuovo mondo dello sci. La giovane donna ha iniziato la sua formazione di maestra di sci nel 2019 e l'ha completata in giugno quest'anno. Facendo parte dell'ultima generazione di insegnanti di sci in Val Passiria, lei vede lo sviluppo in modo pragmatico. «Noi insegnanti offriamo servizi professionali e costruiamo un rapporto professionale con i nostri ospiti. Ma è anche importante trasmettere un'atmosfera familiare e accogliente, proprio come faceva Karl allora.», spiega.

Sarah si è messa gli sci già all'età di tre anni, e ancora oggi lo sci è tutto per lei. Dopo un anno di inattività dovuta alla pandemia, è iniziata la sua prima stagione invernale come istruttrice di sci alpino. «Amo il mio lavoro e sono davvero felice di poter finalmente iniziare. Sei sempre all'aria aperta e incontri un sacco di persone interessanti da tutto il mondo». Dato che la professione di maestra di sci non offre un impiego per tutto l'anno, d'estate Sarah aiuta i genitori a raccogliere il fieno sul loro maso di montagna oppure lavora in vari bar e ristoranti in Austria e in Alto Adige. In futuro, vuole imparare il graphic design. Ma per quello c'è ancora tempo. Per ora Sarah dà la priorità alla sua passione, lo sci.

de

Vor rund 60 Jahren, als der Skisport im Passeiertal etabliert wurde, war der Sport noch nicht in der Mitte der Gesellschaft angekommen. Damals waren Skisportler noch Außenseiter, Draufgänger und Leidenschaftstäter. Wagemutige, die ihrer Passion nachgingen und dabei Kopf und Kragen riskierten. Steilhänge wurden zu Skipisten umfunktioniert und Traktoren mit Seilzügen mussten als Liftanlagen erhalten. Es war eine Pionierzeit und einer war mittendrin: Karl Gufler aus Pfelders.

Als 1963 die ersten Lifte nach Grünboden und Gampen gebaut wurden, war Karl noch im Skigebiet Meran 2000 unterwegs, das sich oberhalb von Meran befindet. Im Jahre 1967, nach seiner Prüfung zum Hilfskilehrer, blieb er noch bis 1972 im Skigebiet und wechselte dann wieder zurück nach Pfelders, in seine Heimat. Es war kein leichter Schritt, wie Karl erzählt. Sein Heimatort musste sich als Destination noch etablieren und auch der Tourismus im Pfelderer Tal befand sich noch in den Kinderschuhen, weshalb die Beschäftigungslage für Skilehrer eher mau war. In Meran 2000 habe ich unsere Gäste oft bis zu acht Stunden unterrichtet. Nach meinem Umzug nach Pfelders waren es vielleicht ein bis zwei Stunden pro Tag. Trotzdem war es eine gute Entscheidung. Karl hat damals mit seinen Berufskollegen den Skisport im Passeiertal attraktiv gemacht und den Grundstein für den heutigen Skitourismus gelegt. Im Jahre 1975 war er es, der die Pfelderer Skischule mitgegründet hat und bis 2002 geleitet hat. Ohne ihn und seine Branchenkollegen wäre wohl alles etwas anders gelaufen.

Die Rolle des Skilehrers war damals auch eine soziale und trug zum Bild der typischen Passeierer Gastfreundschaft bei: „Nach den Skistunden haben wir uns oft noch mit unseren Gästen getroffen und waren mit ihnen auch bei verschiedenen Gelegenheiten, wie Nachtwanderungen, unterwegs. Das waren besondere und sehr prägende Zeiten.», erinnert sich Karl.

Heute gibt es deutlich mehr Skilehrer in Pfelders und auch eine weitere Skischule hat sich dazugesellt. Der Pioniergeist von damals ist mittlerweile verfliegen. Die Art und Weise, wie man Ski fährt und wie das Skifahren gelehrt wird, hat sich geändert. Früher begann die Saison bei günstigem Schneefall im Dezember. Heute ist es durch den Einsatz der Schneekanonnen möglich, bereits Wochen vorher zu beginnen.

Sarah Gufler kommt aus dieser neuen Winterwelt. Die junge Frau hat 2019 mit der Skilehrerausbildung begonnen und sie im Juni dieses Jahres abgeschlossen. Als neueste Generation der Skilehrer im Passeiertal sieht sie die Entwicklung pragmatisch. „Wir bieten professionelle Dienstleistungen an und bauen auf ein professionelles Verhältnis mit unseren Gästen. Es ist uns Skilehrern aber auch wichtig, dass wir die familiäre Atmosphäre und die Gastfreundschaft vermitteln wie Karl damals.», erklärt sie.

Sarah stand bereits mit drei Jahren auf den Skiern, die ihr bis heute die Welt bedeuten. Nach einem Jahr pandemiebedingtem Stillstand startet sie jetzt ihre offizielle erste Wintersaison als Alpinkilehrerin. „Ich liebe meinen Beruf und es freut mich unheimlich, endlich durchstarten zu können. Man ist immer an der frischen Luft und lernt viele interessante Leute aus aller Welt kennen.“ Da der Beruf des Skilehrers nicht das ganze Jahr über Beschäftigung findet, hilft sie im Sommer am elterlichen Bergbauernhof bei der Heuernte und arbeitet in verschiedenen Gastbetrieben in Österreich und Südtirol. In Zukunft strebt sie eine Ausbildung zur Grafikdesignerin an. Das hat aber noch Zeit. Ihre Leidenschaft, das Skifahren, geht erstmal vor.

Das Buch „Pfelders: Kirchen- und Dorfchronik“ zeigt im Detail, wie sich das malerische Dörfchen entwickelt hat. Das Buch ist bei verlag.Passeier erschienen und in allen Buchhandlungen erhältlich.

Il libro, scritto in tedesco, „Pfelders: Kirchen- und Dorfchronik“ racconta la storia del pittoresco villaggio di Plan. Il libro è disponibile in tutte le librerie locali.

„DER GAST SOLL DAS BESTE GENIEßEN KÖNNEN“

«L'OSPITE DEVE GODERSI IL MEGLIO»

de

...sagt Elisabeth Heel. „Wir arbeiten hier ausschließlich mit Produkten, die von der heimischen Landwirtschaft stammen. Industrielle Massenware kommt mir gar nicht erst in die Nähe der Küche“, lacht sie. Elisabeth wuchs ursprünglich auf einem Bergbauernhof nahe Walten im Passeiertal auf. Während ihrer Kindheit am Hof hat sie durch ihre Mutter viel vom Verhältnis zwischen Mensch und Natur gelernt. Ebenso ihr Partner Michael, der, seit er ein Jahr alt ist, jeden Sommer auf der Valsler Alm verbrachte. Das Wissen und die Tradition dieser beiden Leben findet sich nun im Alltag und in der Küche der Lazinser Alm wieder.

Geografisch befindet sich die Alm am Ende des Passeiertals unter dem altherwürdigen Blick der Hohen Wilden. Das ganze Jahr über erreicht man die Lazinser Alm am besten über einen der vielen malerischen Forstwege, die sich über das ganze Pfelderer Tal erstrecken. Wenn man sich hier auf Wanderschaft begibt, kann es einem schon einmal passieren, dass man Murmeltiere, Gämse und Steinböcke in den Felswänden erblickt. Das Pfelderer Tal ist ein unberührtes Stückchen Natur, eines, das man nicht mehr so oft findet, in Südtirol.

Elisabeth und Michael bewirtschaften die Alm nunmehr in der sechsten Saison. Seit die Almhütte 2019 neu erbaut wurde, leben Elisabeth und ihre Familie das ganze Jahr über



Elisabeths Rezept für einen traditionellen Weihnachtszelten nach Art der Lazinser Alm:

- ½ Kilo Roggenmehl
- ½ Kilo Weizenmehl
- ½ Liter lauwarmes Wasser
- Germ (Hefe)
- Salz
- Zucker
- Brotklee
- Feigen
- Nüssen/Sultaninen
- Nelkenpulver
- Anis
- Kümmel
- Honig

Abgesehen von Mehl und Wasser basiert das Rezept vollständig auf dem Prinzip des Augenmaßes und des eigenen Geschmacks. Nichts muss, alles darf, Hauptsache ist, dass es schmeckt.

Das lauwarme Wasser wird zunächst mit Hefe und Zucker vermischt. Daraufhin lässt man die Masse für 10 Minuten gehen. Mehl, Salz, und die restlichen Gewürze dazugeben und den Teig kräftig kneten. Anschließend lässt man den Teig für 30 Minuten bei 35 Grad richtig schön aufgehen. Nun kann man die Früchte, Nüsse und den Honig hinzugeben. Den Teig wieder gut durchkneten.

Damit der Teig auch richtig schön zur Geltung kommt, den Teig am Ende noch einmal für 20 Minuten aufgehen lassen und anschließend bei 170 Grad für etwa 40 Minuten backen.

hier auf der Alm. Im Winter begrüßt man Wanderer und Langläufer, die von Pfelders über Schreckbichl nach Lazins gekommen sind. Im Sommer ist es hingegen so, dass die Alm einer der zentralen Punkte für all jene ist, die vom Meraner Höhenweg kommen und entweder einen Aufstieg zur Stettiner Hütte in Betracht ziehen, oder gerade den Abstieg von dieser gewagt haben.

Das Team der Lazinser Alm heißt einen im Moment, in dem man durch die Tür und in die gute Stube der Alm schreitet, wärmstens willkommen. Die Speisekarte zählt dabei alle Almklassiker auf und beweist sich auch in echten Innovationen. Die hauseigenen Hohe-Wilde-Nudeln definieren die berühmten Alm-Hirtenmakkaroni neu und werden mit Wildragout und selbst geernteten Pilzen serviert. Alle Gerichte auf der Speisekarte stammen mehr oder weniger aus der Südtiroler Bauerntradition, auch der berühmte Südtiroler Zelten, den Hauptdarstellern unserer Geschichte.

Elisabeths Töchter helfen ihr immer wieder gerne beim Backen der wohlduftenden Brote – schließlich soll die alte Tradition ja auch weitergegeben werden. Eine Waage braucht sie bei der Arbeit nicht, sie mischt die Zutaten nach Augenmaß. Genau so, wie sie es damals zu Hause gelernt hat.



Eccovi la ricetta di Elisabeth per un tradizionale Zelten natalizio secondo la Malga Lazins:

- ½ chilo di farina di segale
- ½ chilo di farina di grano
- ½ litro di acqua
- Lievito
- Sale
- Zucchero
- Fieno greco ceruleo
- Fichi
- Noci/uvette
- Chiodi di garofano in polvere
- Anice
- Cumino
- Miele

A parte la farina e l'acqua, la ricetta si basa interamente su una preparazione ad occhio e a gusto. Tutto è possibile, purché abbia un buon sapore.

Per prima cosa mescolare l'acqua tiepida con il lievito e lo zucchero. Poi lasciare lievitare l'impasto per dieci minuti. Aggiungere la farina, il sale e le spezie rimanenti e lavorare bene l'impasto. Poi lasciare lievitare l'impasto per 30 minuti a 35 gradi. Ora potete aggiungere la frutta, le noci e il miele. Lavorare ancora bene l'impasto.

Per fare in modo che l'impasto riesca bene, lasciatelo lievitare per altri 20 minuti e poi infornatelo a 170 gradi per circa 40 minuti.

it

È quello che dice Elisabeth Heel. «Lavoriamo esclusivamente con prodotti che provengono dall'agricoltura locale. I prodotti industriali di massa stanno ben lontani dalla mia cucina», afferma con una risata. Cresciuta originariamente su un maso di montagna presso Valtina in Val Passiria, Elisabeth ha imparato molto sui rapporti tra uomo e natura già da sua madre. Anche il partner Michael, cresciuto in alta montagna da quando aveva un anno, ne sa qualcosa. La conoscenza e la tradizione di queste due anime si riflette oggi nella vita quotidiana e nella cucina della Malga Lazins.

Geograficamente, l'alpeggio si trova alla fine della Val Passiria, ai piedi dell'Altissima. Durante tutto l'anno, il modo migliore per raggiungere la Malga Lazins è attraverso uno dei tanti pittoreschi sentieri forestali che si estendono attraverso l'intera Val di Plan. Camminando in questi posti, potrete scorgere marmotte, camosci e stambecchi tra le pareti rocciose. La Val di Plan offre una natura incontaminata, che anche in Alto Adige non si trova più molto spesso.

Elisabeth e Michael gestiscono la malga ormai per la sesta stagione. Da quando il rifugio è stato ricostruito nel 2019, Elisabeth e la sua famiglia trascorrono tutto l'anno sulla malga. In inverno, accolgono gli escursionisti e gli sciatori di fondo che sono venuti a Lazins da Plan. D'estate, invece, l'alpeggio è uno dei punti di riferimento per tutti coloro che vengono dall'Alta Via di Merano e stanno considerando una salita al Rifugio Petrarca o sono appena scesi da lì.

La squadra della Malga Lazins accoglie calorosamente i loro ospiti nel momento in cui varcano la porta ed entrano nella tipica "stube" della malga. Il menu contiene tutti i classici alpini, ma anche qualche fantasiosa innovazione. La pasta all'Altissima, per esempio, è una bellissima reinterpretazione dei maccheroni alla pastora, servita con il ragù di selvaggina e funghi raccolti in proprio. I piatti provengono in gran parte dalla tradizione contadina altoatesina. Proprio come i famosi "Zelten" altoatesini, il protagonista di questa storia.

Lo Zelten è un pane dolce che i contadini preparano tradizionalmente in inverno, soprattutto nel periodo natalizio. Le figlie di Elisabeth sono sempre felici di aiutarla a preparare questo pane fragrante – dopo tutto, l'antica tradizione deve essere tramandata. Elisabeth non usa la bilancia per questo lavoro, ma mescola gli ingredienti ad occhio. Proprio come lo aveva imparato a casa sua.

Tipp: Am besten schmeckt der Zelten mit frischer Almbutter. Genau so, wie er auf der Lazinser Alm serviert wird.

Un consiglio? Lo Zelten ha un sapore migliore con il burro fresco di malga. Esattamente come viene servito sulla Malga Lazins.

Der Betrieb ist täglich von 10 Uhr bis 17 Uhr geöffnet. Für das Abendessen wird um eine Reservierung gebeten.

Aperto quotidianamente dalle ore 10 – 17. Per la cena si prega gentilmente di prenotare.

+39 0473 646800



PARADIESISCHE PISTEN

PISTE NEL PARADISO

Das Passeiertal ist ein zauberhaftes Wintersportparadies, das Familien genau so wie professionellen Sportlern eine Menge zu bieten hat.

La Val Passiria è una meta meravigliosa per gli sportivi invernali, sia per le famiglie che per gli atleti professionisti.

de

Jedes Jahr kommt es im Passeiertal zu einem besonderen Naturschauspiel: Eine perlweiße Schneedecke verwandelt unser schönes Tal in ein atemberaubendes Winterwunderland. Dieses Naturschauspiel zieht jährlich haufenweise Profi- und Hobbysportler aus der ganzen Welt an.

Grund dafür sind sicher auch die professionell präparierten Skipisten, die es hier in großer Auswahl gibt. Die Passeierer Skigebiete gehören nämlich weltweit zu den besten. Ungelogen! Ein bekanntes deutsches Testportal hat dem Skigebiet Pfelders 2021 das Prädikat „Weltweit führendes Skigebiet bis 20 Kilometer“ verliehen. Neben diesen Qualitätspisten wird hier auch für Familien und Kinder so einiges angeboten. Die Rodelbahn Grünboden, die direkt ins idyllische Dörfchen Pfelders führt, zieht jedes Jahr unzählige Familien in ihren Bann und ist besonders für die Kleinen ein magisches Erlebnis.

Das Dorfleben in Pfelders orientiert sich dabei ganz an seinen Gästen. Après-Ski, Restaurants, Hotels und Garnis sorgen dafür, dass man sich im Dorf gleich wie zu Hause fühlt. Gastwirtschaften servieren Herzhaftes und Leckeres, Traditionelles und Modernes und haben dabei stets die originale Passeierer Küche im Blick. Seit sich der Skisport Anfang der Sechziger etabliert hat, hat sich so einiges getan. Früher war der Skisport bekannt für seine Draufgänger und waghalsigen Leidenschaftstäter, bei denen Sicherheit eine zweitrangige Rolle spielte. Heute ist der Sport professionalisiert und sicherer.

Mit dem Aufschwung des Skisports traten auch andere Sportarten auf den Plan. Langlaufen, Schneeschuhwandern, Eisklettern und Rodeln etablierten sich nach und nach und wurden schon bald fester Bestandteil der Passeierer Winters. Insbesondere die Langlaufloipe in Walten ist beliebt. Sie bietet unberührte Natur, Ruhe und Anmut in einem der schönsten Gebiete des Passeiertals.

Nicht weit von der Langlaufloipe in Walten entfernt liegt das Skigebiet Ratschings-Jaufen, das sich über drei Täler und 28 Kilometer professionell präparierter Pisten erstreckt.

Auch die Wanderfreudigen kommen im Passeiertal nicht zu kurz. Viele Schneeschuh- und Winterwanderwege ziehen Naturliebhaber aller Couleur in ihren Bann. Die vielen Wege und Pfade durch die unberührte Natur des Passeiertals sind einzigartig. Der ikonische Meraner Höhenweg zum Beispiel bietet auch im Winter auf seinen Teilstücken Tageswandermöglichkeiten mit wunderschönen Ausblicken über das gesamte Passeiertal.

Natürlich bietet das Passeiertal noch weitaus mehr, als auf diesen Zeilen hier Platz findet. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Tourismusvereins Passeiertal stehen Ihnen deshalb gerne am Infopoint des Büros in St. Leonhard mit wertvollen Insidertipps zur Verfügung. Die Telefonnummer und die Webseite des Tourismusvereins finden Sie in der Infobox.

it

Ogni anno, in Val Passiria potete assistere ad uno spettacolo naturale molto speciale: una candida coltre di neve trasforma la nostra bella valle in un paesaggio invernale mozzafiato. Questo spettacolo naturale attira ogni anno moltissimi atleti professionisti e dilettanti di tutto il mondo. Un motivo sono certamente anche le piste da sci che qui vengono preparate a regola d'arte. Dovete sapere che le aree sciistiche della Val Passiria figurano tra le migliori del mondo. Davvero! Un noto portale di test tedesco ha assegnato nel 2021 al comprensorio sciistico di Plan il titolo di "Area sciistica leader nel mondo fino a 20 chilometri". Oltre a queste piste di qualità, c'è anche molta offerta per famiglie e bambini. La pista da slittino di Grünboden, che porta direttamente all'idilliaco villaggio di Plan, attira ogni anno innumerevoli famiglie ed è un'esperienza magica, soprattutto per i più piccoli.

La vita di paese a Plan è attentamente orientata verso i suoi ospiti. Dopo-sci, ristoranti, hotel e garni vi faranno sentire subito a casa. Le locande servono piatti sostanziosi e deliziosi, tradizionali e moderni, senza trascurare la cucina originale della Val Passiria. Da quando lo sci si è affermato nei primi anni '60, molte cose sono cambiate. In passato, lo sci era noto per i suoi appassionati temerari, che non si preoccupavano troppo della sicurezza. Oggi, questo sport si è professionalizzato ed è diventato più sicuro.

Con lo sci, entrarono in scena anche altri sport, lo sci di fondo, le racchette da neve, l'arrampicata su ghiaccio e lo slittino. Dopo essersi affermati gradualmente, ora fanno parte integrante degli inverni in Val Passiria. La pista di sci di fondo a Valtina, per esempio, è particolarmente popolare, con la sua natura incontaminata e la quiete d'alta montagna in una delle zone più belle della Val Passiria.

Non lontano dalla pista di sci di fondo di Valtina si trova il comprensorio sciistico di Racines, che si estende su tre valli con 28 chilometri di piste preparate.

Agli appassionati di escursionismo la Val Passiria riserva un mondo da scoprire. I numerosi percorsi per le racchette da neve e le escursioni invernali attraverso la natura incontaminata della Val Passiria sono fatte apposta per gli amanti della natura. L'iconica Alta Via di Merano, per esempio, offre anche in inverno tante possibilità per fare escursioni giornaliere sui suoi tratti, con splendidi panorami sull'intera Val Passiria.

Come potete immaginare, la Val Passiria ha molto più da offrire di quanto possano contenere queste righe. Per questo, i collaboratori dell'Associazione Turistica Val Passiria saranno lieti di fornirvi preziosi suggerimenti da insider presso l'infopoint a San Leonardo. Nella casella informativa trovate il numero di telefono e il sito web dell'ufficio turistico.

www.passeiertal.it
+39 0473 656 188
info@passeiertal.it



SKIGEBIETE/AREE SCIISTICHE:**Pfelders /Plan**

Das Skigebiet Pfelders breitet sich auf 18 Kilometern präparierten Strecken aus und wurde von Skiresort.de als eines der führenden Skigebiete der Welt ausgezeichnet. Ein großer Parkplatz befindet sich direkt bei der Talstation der Kabinenbahn.

L'area sciistica di Plan si estende su 18 chilometri di piste preparate ed è stata nominata una delle aree sciistiche più importanti del mondo da Skiresort.de. Un ampio parcheggio si trova direttamente alla stazione di valle.

Jaufen-Ratschings/Racines

Das Skigebiet Jaufen-Ratschings erstreckt sich über 28 Kilometer und bietet ein ausgiebiges Programm.

Il comprensorio sciistico di Racines si estende su 28 chilometri e offre un vario programma.

LANGLAUFLOIPEN/ SCI DI FONDO:**Innerhütt**

Eine bestens präparierte, fünf Kilometer lange Loipe für Anfänger und Fortgeschrittene. Skating ist hier genauso möglich, wie der klassische Langlaufstil. Der Ausgangspunkt für die Langlaufloipe, mit Parkplatz, Bushaltestelle, Gastbetrieb und Skiverleih befindet sich am Gasthof Innerhütt.

Una pista per sci di fondo di cinque chilometri, perfettamente preparata, per principianti e sciatori provetti. Qui è possibile praticare sia lo skating sia lo stile classico. Il punto di partenza per la pista di sci di fondo, con parcheggio, fermata dell'autobus, pensione e noleggio di sci si trova presso la pensione Innerhütt.

Lazinser Tal/Malga Lazins

Die Langlaufloipe von Pfelders zur Lazinser Alm gehört zu den schönsten des Landes und ist ein besonderes Erlebnis für Jung und Alt.

La pista per sci di fondo che porta da Plan alla Malga Lazins è una delle più belle d'Italia, un'esperienza speciale per grandi e piccini.

Walten/Valtina

Die Langlaufloipe von Walten bietet eine entspannte Tour über sanft ansteigende Wiesen im Tal. Der Aufstieg ist mühelos und in der Abfahrt gibt es langgezogene Gleitstrecken mit einem leichten Gefälle.

La pista di sci di fondo che parte da Valtina offre un giro rilassante sui prati che risalgono dolcemente nel fondovalle. La salita è senza sforzo e la discesa è composta da lunghi tratti scorrevoli con una leggera pendenza.

**SKI UND SCHNEESCHUHTOUREN/
SCI ALPINISMO E RACCHETTE DA NEVE**

Im Passeiertal gibt es unzählige Skitourenmöglichkeiten in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden. Der Tourismusverein Passeiertal hat auf seiner Website die schönsten Touren skizziert.

Nella Val Passiria ci sono innumerevoli possibilità per fare sci alpinismo di vari gradi di difficoltà. L'Associazione turistica della Val Passiria vi presenta le escursioni più belle sul suo sito web.

RODELN/ SLITTINO**Grünboden**

Die Rodelbahn Grünboden führt direkt vom ikonischen Skigebiet bis ins Tal in das idyllische Dörfchen Pfelders.

La pista da slittino di Grünboden vi porta direttamente dall'area sciistica fino all'idilliaco paesino di Plan nel fondovalle.

**KINDER-SCHNEEPARKS/
PARCHI INVERNALI PER BAMBINI****Winterpark Walten/ Parco Invernale a Valtina**

Große Gummireifen flitzen hier mit großen Schlitten kleine Hänge hinunter. Der Zauberteppich bringt die Nachwuchssportler anschließend wieder zum Startpunkt. Die Hofschänke Auerhof hält Rodeln für den Verleih bereit.

Grandi pneumatici di gomma e slittini sfrecciano sui piccoli pendii. Il tappeto magico riporta i ragazzini al punto di partenza. L'osteria contadina Auerhof dispone di slittini a noleggio.

Murmi Snowpark Pfelders / Murmi Snowpark a Plan

Ein malerischer Snowpark für die Kleinen, die gerade ihre ersten Versuche auf dem Schnee unternehmen. Entweder auf Skiern oder mit der Rodel. Zwei Förderbänder erleichtern den Aufstieg.

Questo snowpark è dedicato ai più piccoli che stanno facendo i loro primi tentativi sulla neve. Sia con gli sci che con lo slittino. Due nastri trasportatori facilitano la salita.

Sonnenpark Stules/ Parco del Sole a Stulles

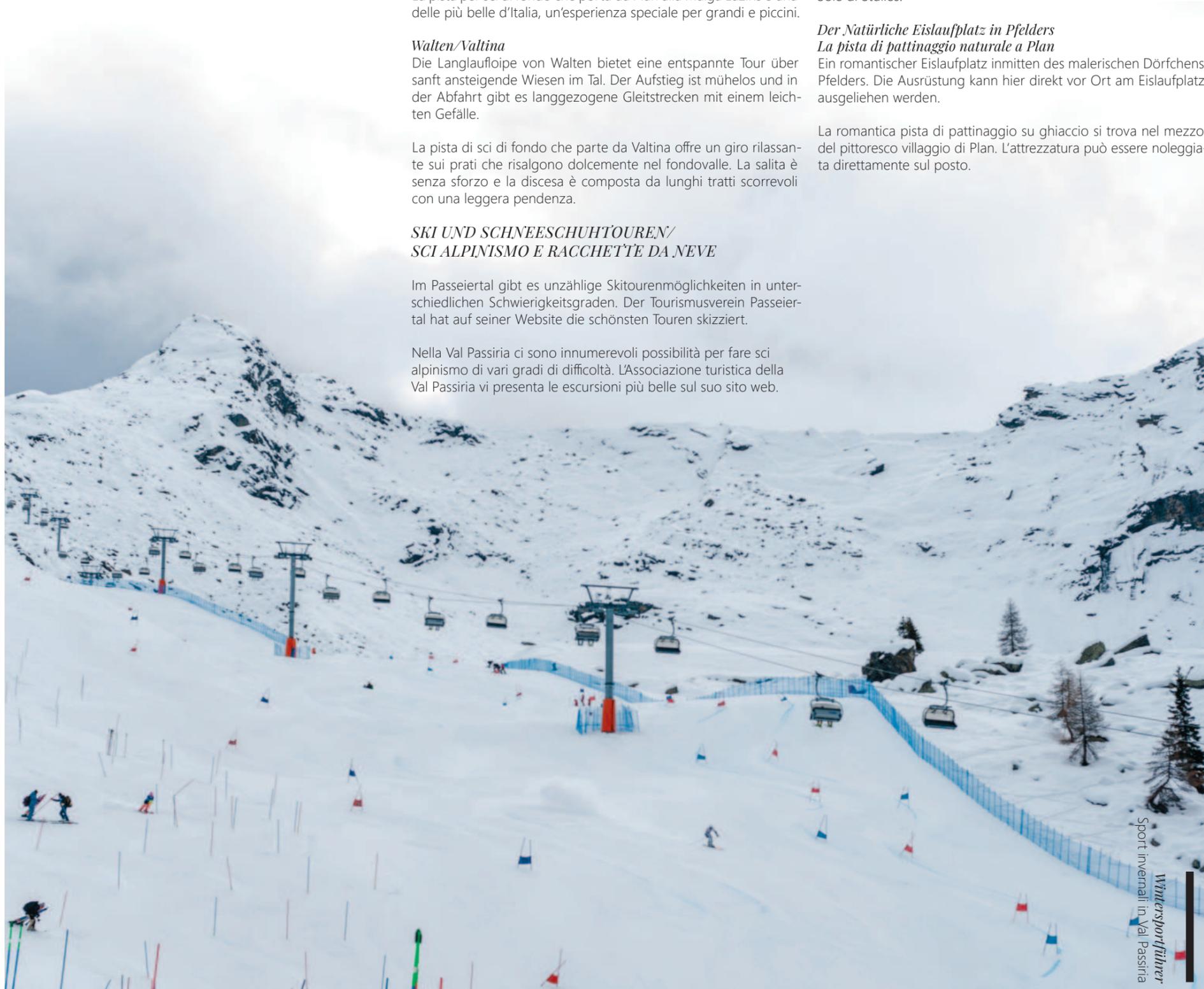
Der Ski- und Rodelpark in Stules ist besonders für seine flotte Rodelstrecke und die Skimöglichkeit beliebt. Genießen Sie eine wunderschöne Aussicht über das Passeiertal, während sich Ihre Kinder im Sonnenpark austoben.

Il parco sci di Stulles è particolarmente popolare per la sua pista di slittino e le sue strutture sciistiche. Godetevi una splendida vista sulla Val Passiria mentre i vostri bambini si sfogano nel Parco del Sole di Stulles.

**Der Natürliche Eislaufplatz in Pfelders
La pista di pattinaggio naturale a Plan**

Ein romantischer Eislaufplatz inmitten des malerischen Dörfchens Pfelders. Die Ausrüstung kann hier direkt vor Ort am Eislaufplatz ausgeliehen werden.

La romantica pista di pattinaggio su ghiaccio si trova nel mezzo del pittoresco villaggio di Plan. L'attrezzatura può essere noleggiata direttamente sul posto.





ZWISCHEN SIEGEN UND VERLIEREN

Ein junger Sportler auf dem Weg zum Spitzensport.

de

Es ist, als würde eine Horde buntes Konfetti über die perlweiße Biathlonbahn wuseln. Von weitem ist es unmöglich auszumachen, wer von den vielen Sportlern Jonas Raffl ist. Ich weiß, dass sein Trainingsanzug rot-blau ist, mehr aber auch nicht. Den vereisten Weg zur Rennbahn hinunter lasse ich hinter mir, ohne mir das Genick zu brechen, und versuche, mir durch die Menge einen Weg zum jungen Sportler aus Platt zu bahnen. Erfreulicherweise erkennt mich Jonas schon von weitem und fährt an die Seite der Rennbahn.

„Hi, du musst Jonas sein.“, begrüße ich ihn.

„Ja, genau“.

Jonas ist kurz angebunden und auf das Wesentliche konzentriert – mit seinem Gewehr bei den Wettkämpfen, aber auch während unserer Unterhaltung. Genauso wie die Gewehrsalven, mit denen er die Zielscheiben trifft, sind auch seine Antworten: Kraftvoll, pointiert und zielsicher.

Bereits mit neun Jahren wurde Jonas in den Biathlonsport eingeführt. Vorher stand der Fußball im Mittelpunkt, bis ihn sein Vater auf die Idee gebracht hat, ein Luftdruckgewehr in die Hand zu nehmen und sich Langlaufskier umzuschallen. Später hieß es dann, er müsse sich entscheiden und sich auf eine Sportart konzentrieren. Da hat sich Jonas für den Biathlonsport entschieden. Schon früh konnte Jonas Erfolge einfahren und stand in der U-14 Kategorie mehrmals auf dem Podest. Später, als er älter wurde und er das Luftdruckgewehr mit dem kleinkalibrigen Gewehr tauschte, kamen weitere Erfolge hinzu.

Aktuell besucht er die Sportoberschule in Mals im Vinschgau. Wir haben uns deshalb nicht im Passeiertal, sondern in Martell getroffen, wo er mit seinem Trainingsteam von der Sportschule mehrmals in der Woche hinfährt. Im Martelltal trifft sich auch der Südtiroler Landeskader und trainiert dort. Der Landeskader ist die Südtiroler Landsmannschaft der Biathleten, der auch Jonas angehört. Die Mitglieder des Landeskaders kommen aus allen Ecken Südtirols zusammen und treffen während der Trainingslager, die das ganze Jahr über abgehalten werden, aufeinander. Die Frage nach der Konkurrenz zwischen den Sportlerinnen und Sportlern weist Jonas aber kategorisch zurück:

„Beim Biathlon ist der Freund-Feind-Gedanke, wie man ihn aus dem Fußball kennt, nicht vorhanden. Meine Sportkollegen sind nicht meine Feinde, sondern Freunde. Das kommt daher, dass sich jeder selbst beweisen muss und auf seine eigenen sportlichen Fähigkeiten angewiesen ist. Das hat aber auch zur Folge, dass man allein versagt, wenn man einmal versagt.“

Jonas meint, er könne mit Niederlagen umgehen, auch wenn der Druck während des Trainings und während der Wettkämpfe nicht immer ganz spurlos an ihm vorbeiziehen. Das Verlieren gehöre aber zum Sport dazu, genauso auch wie das Gewinnen. Weil seine Ziele hochgesteckt sind und die Konkurrenz groß ist, muss er mit dieser Ambivalenz leben. Schließlich möchte er es in naher Zukunft zum Weltcup schaffen und Berufssportler werden.

Dabei stammt Jonas aus einer klassischen Bauernfamilie, wie man sie in Südtirol so oft findet. Im Sommer, wenn er nicht gerade in einem Trainingscamp ist, unterstützt er seine Eltern auf ihrem Bergbauernhof in Platt im Passeiertal. Jonas ist sehr familienverbunden und auch seine Eltern unterstützen ihn auf seinem Weg. Trotzdem möchte er sich nicht auf eine fixe Rolle am Hof festlegen, zumindest noch nicht: „Ich habe einen Traum, und diesen Traum möchte ich verfolgen. Es liegt mir viel daran, schließlich setze ich viel Energie, Zeit und Leidenschaft ein, die sonst verschwendet wären, und das wäre schade.“, erklärt er.

Der elterliche Hof zu Hause ist deshalb auch eine Art Versicherung für Jonas. Sollte einmal doch alles schiefgehen, sollte es im Spitzensport trotz allem nicht für die gewünschten Erfolge reichen, würde er zu Hause Urlaub auf dem Bauernhof anbieten. Das steht aber noch alles in den Sternen, momentan geht der Sport hundertprozentig vor.





TRA VINCERE E PERDERE

Un giovane atleta mira allo sport a livello agonistico.

it

Sulla candida pista di biathlon gli atleti sembrano un dei coriandoli colorati. Da lontano è impossibile intuire quale dei tanti atleti sia Jonas Raffl. So che la sua tuta è rossa e blu, ma questo è tutto. Mi lascio alle spalle il sentiero ghiacciato dell'ippodromo senza rompermi il collo e cerco di farmi strada tra la folla per raggiungere il giovane atleta di Plata. Per fortuna, Jonas mi riconosce da lontano e si ferma a lato della pista.

«Ciao, tu devi essere Jonas.», lo saluto io.

«Sì, proprio io.», risponde lui.

Jonas è un tipo di poche parole, uno concentrato sull'essenziale: con il suo fucile durante le gare, ma anche durante la nostra conversazione. Proprio come le raffiche di fucile con cui colpisce i bersagli, il suo modo di parlare è pieno di forza, preciso e va dritto al sodo.

Jonas ha iniziato a cimentarsi nel biathlon all'età di nove anni. Fino ad allora, il calcio era la sua passione principale, ma poi suo padre gli ha fatto provare un fucile ad aria compressa con sci di fondo allacciati. Quando giunse il momento di scegliere uno sport, Jonas puntò sul biathlon. E il successo non si fece attendere a lungo. Infatti, Jonas ha già vinto alcune medaglie nella categoria U-14. Negli anni seguenti, quando scambiò il fucile ad aria compressa con il fucile di piccolo calibro, seguirono altri successi.

Attualmente, Jonas frequenta il liceo sportivo di Malles in Val Venosta. Ecco perché non ci siamo incontrati in Val Passiria, ma a Martello, dove si reca più volte alla settimana con la sua squadra di allenamento. Anche la squadra nazionale altoatesina, il Landeskader, si incontra e si allena in Val Martello. Tuttavia, Jonas non nota una forte atmosfera di concorrenza tra gli atleti:

«Nel biathlon, il concetto di essere amici o nemici, come succede ad esempio nel calcio, non esiste. I miei colleghi non sono i miei nemici, ma amici. Ognuno deve dimostrare sé stesso e fare affidamento sulle proprie capacità. Naturalmente, questo significa anche che in caso di sconfitta, non si perde come squadra, ma da soli.»

Le sconfitte, se capitano, riesce ad affrontarle abbastanza bene, dice Jonas – senza negare però la pressione durante gli allenamenti e le competizioni. Dopotutto, perdere fa

parte dello sport, tanto quanto vincere, soprattutto per chi ha obiettivi ambiziosi e deve affrontare una concorrenza feroce. Nel prossimo futuro, Jonas vuole qualificarsi per la Coppa del Mondo e diventare un atleta professionista.

Eppure, Jonas proviene da una famiglia di contadini altoatesini, tipica per l'Alto Adige. In estate, quando non si allena, aiuta i genitori sul loro maso di montagna a Plata in Val Passiria. Jonas è molto legato alla famiglia e anche i suoi genitori lo sostengono nel suo cammino, ma una vita da contadino non fa per lui, almeno non ancora: «Ho un sogno e voglio realizzarlo. Io ce la metto tutta: energia, tempo e passione che altrimenti andrebbero sprecati, che sarebbe un peccato.»

In fin dei conti, però, il maso dei genitori per Jonas è anche una sicurezza. Se tutto dovesse fallire, se non si realizzasse il successo tanto desiderato, rimane sempre la possibilità di aprire un agriturismo a casa sua. Ma questo è ancora tutto da vedere. Al momento, lo sport viene prima di tutto.

Im Passeiertal finden sich insgesamt drei Langlaufloipen: In Innerhütt, im Lazinser Tal und in Walten. Mehr Informationen dazu finden Sie auf der Webseite des Tourismusvereins Passeiertal.

La Val Passiria offre un totale di tre piste da sci di fondo: a Innerhütt, sulla Malga Lazins e a Valtina. Per maggiori informazioni visitate il sito dell'Associazione Turistica della Val Passiria.

www.passeiertal.it



MUSIKALISCHES WALTEN

Ein Besuch im malerischen Walten.

de

Wenn Herbert und Heidi Pixner mit ihrem Herbert Pixner Projekt auf den Bühnen dieser Welt unterwegs sind, um das Publikum in den Bann ihrer Musik zu ziehen, bringen sie auch die Tradition und die Musikalität ihrer Heimatgemeinde mit auf die Bühne. Heidi und Herbert stammen nämlich aus dem idyllischen Dorf Walten unterhalb des Jaufenpass. Die Karriere der beiden fand damals ihren Anfang in der Musikkapelle des Dorfes, die auch heute noch aktiv ist.

Die Mitglieder der Musikkapelle von Walten sind bekannt für die Schönheit und Virtuosität ihrer Musik. Über das Jahr verteilt, spielt die Musikkapelle unter ihrem Kapellmeister Adolf Augscheller, der seit mehr als dreißig Jahren die Kapelle leitet, und gibt Konzerte im ganzen Alpenraum. Bei verschiedenen Veranstaltungen, wie den Passeier Heimatabenden, geben sie für die Gäste im Tal traditionelle und volkstümliche Musikeinlagen zum Besten. Dabei engagiert sich die Kapelle auch in sozialen Belangen: 2020 und auch 2021, gaben sie den Bewohnerinnen und Bewohnern des Altenheimes St. Barbara in St. Leonhard, die mit den harten Einschränkungen und Anstrengungen der Pandemie konfrontiert waren, zusammen mit der Nachbarkapelle Andreas Hofer aus St. Leonhard in Passeier regelmäßig ein Standkonzert vor dem Haus. Während der Sonntagsgottesdienste untermalen die Musikerinnen und Musiker die heilige Messe in der kleinen Pfarrkirche Antonius von Padua im Dorfzentrum von Walten und tragen damit auch zum Dorfleben von Walten bei.

Ein besonderer Teil des Dorflebens ist die über hundert Jahre alte Tradition der Johannesprozession. Die Prozession, die von der Pfarrkirche Walten bis nach Wans zur kleinen Kirche

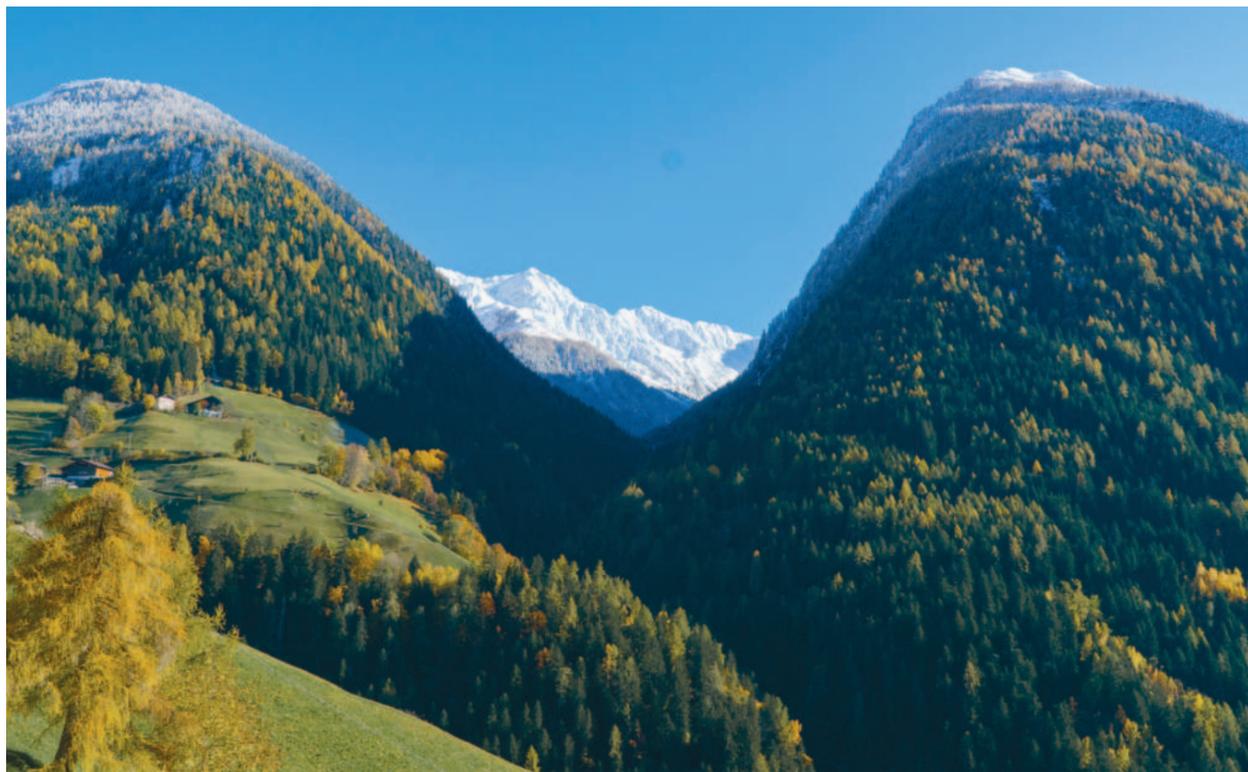
des heiligen Johannes von Nepomuk führt, gehört mitunter zu den bekanntesten des Alpenraumes. Während dem Rundgang wird eine Statue des Heiligen Johannes von Nepomuk in den Waltner Bach getauft und anschließend zur Kirche gebracht. Im nächsten Jahr feiert Walten das zweihundertjährige Jubiläum der Prozession.

Ein weiteres Highlight findet sich in Hinterwalten wieder. Dort wurde in den letzten fünf Jahren mit viel Liebe fürs Detail ein Winterpark für die Gäste von Walten aufgebaut. Der Winterpark Stockit bietet viele Möglichkeiten für Kinder und Jugendliche, aber auch für Erwachsene. Neben der großen Rodelbahn findet sich hier auch eine besondere Attraktion: der Snowtube, ein überdimensionaler Gummireifen, auf dem Kinder die Schneepiste herunterrutschen können, ein wahrer Höhepunkt eines jeden Wintersporttags.

Neben den Angeboten für die Kids, gibt es auch eine fünf Kilometer lange, gespurte Langlaufloipe für die Erwachsenen, die bis zum altherwürdigen Wanserhof führt. Neben den oben genannten Möglichkeiten gibt es auch einen geführten Schneeschuh-Parkour durch das ganze Waltner Tal.

Bei den Gasthäusern Jägerhof und Innerwalten gibt es auch die Möglichkeit, Schneeschuhe auszuleihen. Bei der Hofschenke Auerhof können Sie hingegen Rodel- und Langlaufausrüstung ausleihen.

Für alle, die es gerne etwas ruhiger mögen, bietet der Waltner Rundweg eine angenehme, neun Kilometer lange Tour durch das malerische Tal von Walten. Unberührte Natur und wunderschöne, malerische Bergbauernhöfe erzählen hier ihre ganz eigene Geschichte von dieser Gegend.



Die Öffnungszeiten des Winterparks Stockit in Walten variieren je nach Schneelage. Die Webseite des Tourismusvereins Passeiertal kann hierbei Auskunft geben: www.passeiertal.it

Die Waltener Musikkapelle bringt jährlich das Waltner Musigheft heraus. Eine spannende Chronik über die Vereinstätigkeiten des vorherigen Jahres: www.musikkapelle-walten.com

Gli orari di apertura del parco invernale variano a seconda delle condizioni della neve. Il sito web dell'Associazione Turistica della Val Passiria può fornirvi informazioni aggiornate: www.passeiertal.it

A proposito, la banda musicale di Valtina pubblica ogni anno il "Waltner Musigheft!", una cronaca emozionante delle attività dell'anno precedente: www.musikkapelle-walten.com



thof
trose

VALTINA IN CONCERTO



Orte im Passeiertal
Località in Val Passiria

it

Quando Herbert e Heidi Pixner sono in concerto con il loro Herbert Pixner Project coinvolgendo il pubblico internazionale con la forza della loro musica, portano in sé anche la tradizione e la musicalità della loro comunità di origine.

Heidi e Herbert sono cresciuti nel piccolo villaggio di Valtina, all'entrata dell'omonima valle. La carriera di entrambi, infatti, è iniziata nella banda musicale locale, attiva ancora oggi.

I membri della banda musicale di Valtina sono noti per la bellezza e il virtuosismo della loro musica. Durante l'anno, la banda tiene diversi concerti in tutta la regione alpina con il loro maestro Adolf Augscheller, che ha guidato la banda per più di trent'anni. In vari eventi, come le serate tirolesi (Passeier Heimatabende), suonano canzoni tradizionali e popolari per gli ospiti della valle. La banda è anche impegnata per il sociale: Nel 2020 e nel 2021, i fatidici anni della pandemia, insieme alla banda Andreas Hofer di San Leonardo in Passiria, hanno tenuto regolarmente un concerto davanti alla casa di riposo di San Leonardo per rallegrare gli anziani. Durante le funzioni domenicali, i musicisti accompagnano anche la Santa Messa nella piccola chiesa parrocchiale di Sant'Antonio di Padova nel centro di Valtina, contribuendo così anche al senso di comunità nel paese.

Una parte speciale della vita a Valtina è la tradizione della processione di San Giovanni, vecchia più di cento anni. La processione vi porta dalla chiesa parrocchiale di Valtina alla piccola chiesa di San Giovanni Nepomuceno a Wans, ed è tra le più famose in tutte le Alpi. Durante la processione, una statua di San Giovanni Nepomuceno viene battezzata nel torrente di Valtina e poi portata in chiesa. L'anno prossimo, Valtina celebra il bicentenario della processione.

Un'altra attrazione si trova a Valtina di dentro, dove negli ultimi dieci anni è stato costruito con grande cura per i dettagli un parco invernale per gli ospiti di Valtina. Il parco invernale Stockit offre molti svaghi per i bambini e i giovani, ma anche per gli adulti. Oltre a una grande pista da slittino, c'è un'attrazione speciale: lo Snowtube, uno pneumatico di gomma sovradimensionato su cui i bambini possono scivolare giù per la pista di neve.

Oltre alle attività per i bambini, c'è anche una pista di sci di fondo lunga cinque chilometri che porta fino alla trattoria Wanserhof. Lì potete concedervi una sostanziosa merenda tipica. Oppure c'è la possibilità di fare un percorso guidato con le racchette da neve attraverso tutta la Valle di Valtina.

Presso le trattorie Jägerhof e Innerwalten si possono noleggiare racchette da neve. Per lo slittino e lo sci di fondo, invece, rivolgetevi alla trattoria Auerhof.

Per chi preferisce qualcosa di più tranquillo, il percorso circolare di Valtina offre una piacevole e suggestiva camminata di nove chilometri attraverso la Valle di Valtina. La natura incontaminata e i pittoreschi masi di montagna vi racconteranno l'affascinante storia di questa zona.



Orte in Passeiertal
Località in Val Passiria

Rosmarie Mangger kommt aus einer Bauernfamilie von Kräuterkundigen. Nach der Geburt ihres Sohnes hat sie sich dazu entschieden, ihr Erbe anzutreten.

Rosmarie Mangger proviene da una famiglia di contadini erboristi. Dopo la nascita di suo figlio, ha deciso di portare avanti la tradizione.

de

Früher, als die Magie in der Welt noch nicht der Technologie und dem Fortschritt gewichen war, sprach man Natur- und Kräuterheilkundigen die Fähigkeit zu, böse Geister aus den Körpern kranker Menschen vertreiben zu können. Aufgrund ihres umfassenden Wissens um die Pflanzen der Natur und der menschlichen Konstitution, war es ihnen möglich, Krankheiten zu kurieren und die bösen Geister zu vertreiben. Gab es für das Leiden keine offenkundige physische Ursache, ließ man den Patienten sein Ohr. Das Wissen um die in der Natur vorkommenden Heilmittel wurde dabei über Jahrtausende von Generation zu Generation weitervererbt.

Rosmarie Mangger tauchte schon früh in die Welt der Naturheilkunde ein. Während ihrer Kindheit hat die gelernte Meisterfloristin viel Zeit auf dem Bergbauernhof ihrer Großeltern verbracht. Ihre Großmutter, die früher auch dem Hausarzt mit ihrem Wissen zur Seite stand, weihte sie in die Kräuterlehre ein.

„Meine Großmutter hat mir so einiges beigebracht. Vor allen Dingen, dass es immer zuerst darum geht, das Leiden eines Menschen zu lindern und nicht darum, ein Produkt zu verkaufen.“ Bei ihrer Arbeit berücksichtigt Rosi immer auch die klassische Schulmedizin. „Das eine schließt das andere für mich nicht aus. Die klassische Schulmedizin und das Volksheilkundewissen ergänzen sich gegenseitig und bauen aufeinander auf. Zusammen sind sie eine unschlagbare Kombination.“, erklärt Rosi.

Die pragmatische Volksheilkundlerin verarbeitet, veredelt und verkauft Kräuterprodukte wie Badesalz, Salben, Seife, Tees, Kräuterpolster auf ihrem Hof in St. Leonhard in Passeier. Dabei wurden alle Kräuterprodukte von ihr produziert und abgemischt. Die Kräuter werden regelmäßig über das Jahr verteilt auf der Weide hinter ihrem Hof, dem Fronigerhof, den sie zusammen mit ihrem Mann und ihrem Schwager bewirtschaftet, geerntet und dann auch gleich weiterverarbeitet.

Abseits des Kräuterverkaufs bietet Rosi auch Kräuterwanderungen im Passeiertal an und gibt Einsicht in die heimische Pflanzenwelt. Während verschiedener Anlässe führt sie ihre Besucher durch Schwerpunktthemen wie Wildkräuter, Kneipen und auch Räucherungen, die vor allem in der Weihnachtszeit gesund sein sollen.

Das Räuchern ist eine uralte Technik, die Ruhe, Entspannung und Reinigung bringen soll. Seit Jahrtausenden werden bei religiösen und spirituellen Zeremonien Räucherungen eingesetzt, um Teilnehmer zu entspannen und sie in einen transeähnlichen Zustand zu versetzen.

Rosi gibt ihr Wissen übrigens mittlerweile zum zweiten Mal in Buchform weiter. Im März 2022 ist es wieder soweit! Dann soll ihr zweites Buch erscheinen. Das Buch beschäftigt sich nicht zuletzt auch mit der heilenden Wirkung von Kaffee.

it

In passato, quando la magia nel mondo non aveva ancora lasciato il suo posto alla tecnologia e al progresso, si credeva che i naturopati e gli erboristi avessero la capacità di scacciare gli spiriti maligni dai corpi dei malati. Da veri esperti delle piante e della costituzione umana, erano in grado di curare molte malattie. Anche quando non era evidente una causa fisica per i dolori, si mettevano ad ascoltare i pazienti cercando la causa più profonda. Questa conoscenza dei rimedi naturali è stata tramandata di generazione in generazione per migliaia di anni.

Rosmarie Mangger ha conosciuto il mondo della naturopatia già da giovane. Lei, che oggi fa la fiorista, ha trascorso gran parte della sua infanzia sul maso di montagna dei nonni. La nonna l'ha introdotta all'erboristeria e con le sue conoscenze assisteva anche il medico di base.

«Mia nonna mi ha insegnato molto. Soprattutto, che il nostro compito prima di tutto è di alleviare la sofferenza dei malati e non di vendere un prodotto.», dice. Nel suo lavoro, Rosi considera sempre anche la medicina convenzionale. «Secondo me, l'uno non esclude l'altro. La medicina classica e la medicina tradizionale spesso si completano. Insieme, sono una combinazione imbattibile.», spiega Rosi.

La pragmatica erborista elabora, raffina e vende prodotti a base di erbe come sali da bagno, unguenti, sapone, infusi e cuscinetti alle erbe nel suo maso a San Leonardo in Val Passiria. Tutti i prodotti a base di erbe provengono dalle sue mani. Le erbe le raccoglie regolarmente durante l'anno sui prati intorno al suo maso, il Fronigerhof, insieme al marito e al cognato, per poi lavorarle immediatamente.

Oltre alla vendita di erbe, Rosi offre anche escursioni guidate sul tema delle erbe e della flora locale in Val Passiria. Durante vari eventi, riferisce su argomenti come le erbe selvatiche, i percorsi Kneipp o anche l'incenso, che si dice sia salutare soprattutto durante il periodo natalizio.

L'uso dell'incenso è una tecnica antica che si dice porti pace, tranquillità e purificazione. Per migliaia di anni, l'incenso è stato usato nelle cerimonie religiose e spirituali per rilassare i partecipanti e condurli in uno stato di trance.

A proposito, Rosi pubblicherà presto le sue conoscenze in un libro che sarà disponibile nelle librerie da marzo 2022! Il libro si occupa tra l'altro dell'effetto curativo del caffè.

Für alle, die mehr über Rosis Arbeit erfahren wollen:
Per chi vuole saperne di più:

www.kraedu.net
+39 393 98 55 123
rosi@kraedu.com



DIE WEISE
ANTICA SAGGEZZA

08



DIE SCHÖNHEIT DES GENUSSES LA BELLEZZA DEL BUON GUSTO



de

Hinein in die gute Stube des Genusses! Die Bäckerei Koblerbrod im Herzen von St. Leonhard im Passeiertal bietet Leckerstes an, kreiert Originelles und baut auf Lokales. Preisgekrönte Passeierer Bäckerkunst vereint sich hier mit urtypischer Qualität, Fantasie und viel Liebe für das berühmte Detail. Die günstige Lage der Bäckerei und das freundschaftliche Ambiente machen das Café der Bäckerei Koblerbrod zu einem gesellschaftlichen Treffpunkt für das ganze Passeiertal und all seine Besucher.

Dabei konzentriert man sich hier gerne auf das Wesentliche und lässt die Hektik des Alltags außen vor. Schließlich ist so ein Besuch in der Bäckerei Koblerbrod ein ganz persönlicher Moment, der sich zwischen Kaffee und Croissants aufuft. Es ist eine persönliche Verschnaufpause von der schnelllebigen Welt da draußen, eine Verschnaufpause, die einem selbst und nur einem selbst gehört.

Die Bäckerei, die auch eine Konditorei, ein Bistrotto und ein Café ist, ist ein mannigfaltiges, traditionsreiches Genussunternehmen, das sich bei seiner Gründung im Jahre 1947 auf die Suche nach der Schönheit im Genuss begeben hat und seine preisgekrönten Entdeckungen den Besuchern mit Stolz präsentiert. Es ist so simpel, wie sympathisch: Treten Sie ein, genießen Sie, verweilen Sie. Sie müssen wissen, Morgenstund hat hier definitiv Gold im Mund! Bereits um 6 Uhr morgens öffnet die Bäckerei für alle fleißigen Frühaufsteher und Nachtschwärmer seine Türen. Damit beginnt ein Tageszyklus, der um sechs Uhr abends wieder endet, sobald die Bäckerstube ihre Pforten schließt. Es ist ein Rhythmus, ja ein wiederkehrendes Schauspiel, das sich am natürlichen Werden von Tag und Nacht orientiert und unsere Arbeit seit der Gründung der Bäckerei bestimmt.

Nun denn, nehmen Sie Platz. Das Team freut sich auf Sie.

it

Entrate, entrate, dove il piacere è di casa! La panetteria Koblerbrod nel cuore di San Leonardo in Val Passiria offre il meglio, crea delizie originali e usa ingredienti locali. Il premiato mestiere del pane della Val Passiria si unisce con la qualità tradizionale, la fantasia e grande attenzione per i dettagli. La posizione centrale della panetteria e l'ambiente casalingo ne fanno un luogo di incontro per tutta la Val Passiria e i suoi visitatori.

Qui, la gente ama concentrarsi sull'essenziale dimenticandosi del trambusto della vita quotidiana. Dopo tutto, una visita al Koblerbrod è un momento intimo. Un momento che si apre tra un caffè e un cornetto. È un attimo per riprendere fiato, un attimo che appartiene soltanto a te.

Koblerbrod, che non è solo un panificio, ma anche una pasticceria e un bar, è un'impresa di famiglia ricca di tradizione volta a trovare la bellezza del buon gusto dal 1947. Oggi invece, presenta con orgoglio le sue premiate scoperte ai suoi clienti. È tanto semplice quanto allettante: entrate, godete e soffermatevi un po'. Qui il mattino ha l'oro in bocca, senza dubbio! La panetteria apre le sue porte già alle sei del mattino per tutti i lavoratori mattinieri e i nottambuli, per rimanere aperta fino alle sei di sera. È un ciclo giornaliero che non solo si allinea con il ritmo naturale fra giorno e notte, ma rappresenta un ritmo su cui è basata la panetteria fin dalla sua fondazione.

Ora, sedetevi comodi. La nostra squadra è pronta per servirvi.



Öffnungszeiten/Orari di apertura
Bäckerei/Panificio Koblerbrod

MO-FR/LU-VE: ore 6.00 – 18.00 Uhr
SA: ore 6.00 – 12.30 Uhr
Sonntag Ruhetag/Domenica chiuso
Tel.: +39 0473 656134

Geheimtipp: Koblerbrod gießt eigene Schokoladefiguren zu Festtagsanlässen. Der Schoko-Weihnachtsmann eignet sich wunderbar als Geschenk. Wahnsinnig lecker, wahnsinnig schön!

Un suggerimento? Per i giorni di festa Koblerbrod produce figure di cioccolato artigianali. Il Babbo Natale di cioccolato è un regalo meraviglioso. E soprattutto delizioso!



PSAIRER BECK

Regional, schmackhaft und abwechslungsreich soll es sein, das Psairer Brot. Egal ob Semmeln für ein ausgewogenes Frühstück oder Paaren für die zünftige Marend: Der Psairer Beck hat das richtige Brot im Angebot. Traditionelle Psairer Bäckerkunst trifft hier auf Einfallsreichtum und Kundennähe. Dabei wird auch Rücksicht auf individuelle Bedürfnisse genommen, und jede Lebensmittelunverträglichkeit genauestens beachtet. Zusätzlich dazu bietet der Psairer Beck Pralinen, Croissants und Kuchen für jeden Anlass und Gusto an.

Geheimtipp: Der Psairer Beck stellt auch hausgemachte köstlichste Nudeln her, die man vor Ort kaufen kann. Unbedingt ausprobieren!

Il pane della Val Passiria è regionale, gustoso e vario. Che si tratti dei "semmeln" per una colazione equilibrata o di "Paaren" per una sostanziosa merenda: lo Psairer Beck ha sempre il pane giusto in vetrina. L'arte tradizionale della panetteria locale qui si fonde con l'ingegnosità e il dialogo con i clienti. Con attenzione alle esigenze individuali, lo Psairer Beck considera anche le intolleranze alimentari. Inoltre, lo Psairer Beck offre cioccolatini, cornetti e torte per ogni occasione e ogni preferenza.

Un consiglio? Lo Psairer Beck fa anche la pasta artigianale più deliziosa del posto. Assolutamente da provare!

Öffnungszeiten/Orari di apertura

MO – FR / LU – VE:
ore 6.00 Uhr – ore 12.30 Uhr
ore 15.00 Uhr – ore 18.00 Uhr
SA: ore 6.00 Uhr – ore 12.30 Uhr
Sonntag Ruhetag/Domenica chiuso

+39 0473 641 811



ALBERT'S BACKSTUBE

Seit über dreißig Jahren bietet Albert's Backstube Südtiroler Brotspezialitäten wie Zelten und Paarler nach Bauernart an. Leckere Konditorwaren wie selbstgemachte Gipfeln (Kipferln), Bauernkräpfen und Kuchen für wichtige Anlässe wie Geburtstage und Jahrestage gehören hier genauso dazu, wie der klassische Kaffee für zwischendurch. Albert's Backstube befindet sich idealerweise direkt an der Hauptstraße nach Pfelders und verfügt über einen großen Parkplatz. Einen besseren Proviant für ihren Tagesausflug in das Pfelderer Tal werden Sie nicht finden. Brotal guet einfach!

Geheimtipp: Alberts Backstube ist bekannt für sein Hinterpasseirer Schüttelbrot. Passt perfekt zum Psairer Speck und zum Käse für Wanderungen und Bergtouren.

Da più di trent'anni, Alberts Backstube offre specialità altoatesine e alla contadina come Zelten e Schüttelbrot. Vi aspettano deliziosi prodotti di pasticceria, per esempio le torte per le occasioni importanti oppure la classica pausa caffè. Alberts Backstube è situato direttamente sulla strada principale verso Plan e dispone di un ampio parcheggio. Qui trovate le migliori provviste da portarvi durante la vostra gita nella valle di Plan. Buon godimento!

Un consiglio? Albert Backstube è famosa per il suo "Hinterpasseirer Schüttelbrot". Ideale per le escursioni.

Öffnungszeiten/Orari di apertura

MO–FR / LU–VE:
ore 6.30 Uhr – ore 12.00 Uhr
ore 15.30 Uhr – ore 18.00 Uhr
SA: ore 6.30 Uhr – ore 11.00 Uhr
Sonntag Ruhetag/Domenica chiuso

+39 0473 649031



Impressum

Herausgeber/Editore

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

Presserechtlicher Verantwortlicher
Reinhold Giovanetti

Konzept & Creative Direction
Concetto & direzione creativa
Texte/Testi und/e Foto
Thomas Tribus

Italienische Übersetzung und Lektorat
Teseo La Marca

Grafik & Art Direction
Sophie Lazari

Druck/Stampa
LanaRepro

Auflage/ Edizione: 5000

Reg. Trib. Eintrag Gericht BZ
Nr. 5104/2021 vom/del 06/12/2021

2021, Passeiertal