



Qualität
kommt von
Glücklichsein

Il canto
della felicità

Tra
coleotteri e
cliché

Ein besonderes
Jobportrait

In
knackiger
Mission

L'ambasciatore
della mela



MERAN
KELLEREI • CANTINA

WINE SHOP
■
WINE TASTING
■
GUIDED TOURS

KELLEREIMERAN.IT



WINE SHOP
■
WINE BAR
■
WINE TASTING
■
GUIDED TOURS

CANTINAMERANO.IT



**Und Waltraud erzählt von der Morgenstille,
die in den Bergen besonders tief berührt,
von ersten Vögeln, die aus dem dunklen Gebüsch den Tag einzwitschern,
vom Gefühl des inneren Juchzens, wenn die Wolken zu leuchten beginnen,
davon, wie es ist, dem Staunen wieder Raum zu geben.**

*Auszug aus
„Der Sonne entgegen? Der Sonne voraus!“*

**E Waltraud racconta del silenzio mattutino,
che in montagna risulta particolarmente emozionante,
del cinguettio degli uccellini che salutano il giorno nascosti tra i cespugli,
della sensazione di felicità che si prova quando le nuvole iniziano a brillare
e di cosa significhi tornare a dare spazio alla meraviglia.**

*Tratto dall'articolo
“Inseguendo il sole? Precedendo l'alba!”*

Un filo conduttore
che infonde entusiasmo

Ein roter Faden, der begeistert

Die Geschichten, die das miër Magazin in sich vereint, entstehen keineswegs binnen kurzer Zeit: Um all die Facetten des Passeiertals zu beleuchten, um der Vielseitigkeit des Gebiets gerecht zu werden und die Highlights jeder einzelnen Jahreszeit und all der wundervollen Orte wiedergeben zu können, erstreckt sich die redaktionelle Arbeit über ein ganzes Jahr. Und das macht dieses Projekt auch so besonders! Immer wieder war ich – in bester Begleitung des Fotografen David – für einen oder gar mehrere Tage im Passeiertal unterwegs und durfte so tiefe Einblicke in die Besonderheiten, Gepflogenheiten und Gemeinsamkeiten der Psairer:innen erhalten. Für diese Ausgabe habe ich mit Rennradsportlern im Nebel gestanden, habe mit einem Apfelexperten Klartext gesprochen, mich auf die Spuren der Kinder eines Volkshelden begeben, die größten Knödel der Welt verspeist und mich mit gleich mehreren Menschen über ihre außergewöhnlichen Hobbys unterhalten. Ich bin einmal mitten in der Nacht zum Wandern aufgebrochen und ein andermal durch den tiefsten Winter spaziert. Die Geschichten sind also so unterschiedlich und bunt, wie die Erlebnisse, die ich in den letzten 12 Monaten sammeln durfte! Aber eines zieht sich durch alle Themen, wie ein roter Faden: Die Begeisterung der Menschen, denen ich auf unterschiedlichste Weise begegnet bin. Für ihr Zuhause und für ihr Tun. Und in dieser Psairer Begeisterungsfähigkeit habe ich mich wiedergefunden. Denn auch ich bin nach einem ganzen Jahr an Recherchen, Interviews, Erlebnissen und Eindrücken begeistert: von einem besonders charismatischen Tal in meiner Heimat Südtirol. Und vom Erzählen seiner Geschichten.

Le storie raccolte nella rivista miër non nascono dall'oggi al domani, tutt'altro. Per scorgere tutte le sfaccettature della Val Passiria, per rappresentare la poliedricità di questa terra e per riflettere i momenti cruciali di ogni singola stagione e di ogni piccola comunità, il lavoro di ricerca e di scrittura si protrae per un anno intero. Ed è proprio il tempo a rendere questo progetto così speciale! Più volte ho attraversato la Val Passiria per uno o più giorni – sempre accompagnata dal fotografo David – cercando di conoscere a fondo le particolarità, le usanze e le affinità della gente della Val Passiria. Per questo numero, ho camminato nella nebbia accanto a dei ciclisti, ho parlato senza filtri con un esperto di mele, mi sono messa sulle orme dei figli di un eroe, ho mangiato i canederli più grandi del mondo e ho ascoltato diverse persone parlare dei loro curiosi hobby. Una volta mi sono addirittura incamminata lungo i sentieri di montagna nel cuore della notte e un'altra volta ho camminato nel cuore dell'inverno. Le storie di miër sono varie e variopinte – esattamente come le esperienze che ho vissuto negli ultimi dodici mesi! Ma c'è una cosa che le attraversa tutte come un filo conduttore: l'entusiasmo delle persone che ho avuto il piacere di incontrare. Per la loro terra e per ciò che fanno. Di storia in storia, ho sentito crescere in me questa stessa euforia. In fondo, dopo un anno intero di ricerche, interviste, esperienze e immagini, anch'io mi sono riscoperta entusiasta di questa parte così carismatica nella mia regione natale, l'Alto Adige. E raccontare le sue storie continua ad accrescere in me la voglia di scoperta.

Ines Visintainer



La Val Passiria

'S Psair



Tourismusverein Passeiertal
 Associazione turistica Val Passiria
 Tel.: +39 0473 656188
 info@passeiertal.it
 www.passeiertal.it

Inhaltliches

Contenuti

Hokus Pokus, Wanderfuß!	
Hocus pocus, scarponcino da trekking a me!	8
Klettern auf Rädern	
Ogni passo, uno spasso!	10
Qualität kommt von Glückhichsein	
La qualità va a pari passo con la felicità	15
Der Sonne entgegen? Der Sonne voraus!	
Inseguendo il sole? Precedendo l'alba!	19
Vegetation als Wegestation	
In cammino alla scoperta della flora alpina	22
Hofers Erbe(n): Die 5 Kinder des Helden	
Gli eredi di Andreas Hofer: i cinque figli dell'eroe	27
Die Psairer haben die Größten	
I più grossi li trovi in Val Passiria	32
Von Käfern und Klischees: Ein Jobportrait	
Tra coleotteri e cliché: il ritratto di un mestiere	34
Der Botschafter in knackiger Mission	
La missione dell'ambasciatore della mela	40
Voll ihre Masche: Marie, die Strick-Liesl	
Una donna di tutto punto: Marie e la sua passione per i ferri	44
(Almost) Ready to ride!	
Come preparare gli sci all'arrivo dell'inverno	46
Mimi wandert im Winter	
A passeggio nell'inverno con Mimi	50
„Mit allem, was mich ausmacht und mit noch ein bisschen mehr“	
“Gareggio sempre con tutto me stesso”	54
Immer rein in die gute Stube	
Un caloroso benvenuto nella <i>Stube</i>	58
Wir kaufen lokal	
Le cose belle	61



Hocus pocus, scarponcino
da trekking a me!

Hokus Pokus, Wanderfuß!

Wo eine Wandertour mit Kindern
keine Hexerei mehr ist und nicht
nur die Umgebung verzaubert.

*Un'incantevole escursione per
famiglie tra tappeti volanti e
boschi fatati*

Es ist knapp ein Jahr vergangen, seit der geheimnisvolle Zauberweg bei Riffian seine Eröffnung gefeiert hat. Seitdem sind viele große und noch weit mehr kleinere Füße durch Wald und Wiesen getrippelt. Und genau dies hat er auch zum Zweck, der Zauberweg bei Riffian: kleine Wandervögel zum Gehen zu animieren und ein gemeinsames Naturerlebnis für die ganze Familie zu ermöglichen. Nicht ohne Überraschungseffekt!

Hansjörg Alber hat den Zauberweg im Auftrag der Gemeinde Riffian konzipiert und mitgestaltet. „Es braucht mehr Platz zum Spielen und Erleben für Kinder!“ lautet der Wunsch, der an ihn herangetragen wurde. Ein Weg, der zum Entdecken einlädt, die Kreativität anregt und Raum für Fantastisches lässt, sollte entstehen – und man dachte an den alten Fitnessweg. Bereits beim ersten Begehen habe Alber eine ganz besondere Atmosphäre entlang des Weges verspürt: Der besonders kraftvolle und geheimnisvolle Wald mit einer erstaunlichen Pflanzenvielfalt sei noch ganz natürlich geblieben. Seine Vision entwickelte sich noch vor Ort: Das Magische des Ortes auf sanfte, achtsame Weise zu unterstreichen und Kindern und Familien so den Zugang zum Spiel in freier Natur und zum Wandern zu erleichtern. Und so sei ihm sogleich der Künstler Gerhard Kofler in den Sinn

È passato poco meno di un anno da quando è stato inaugurato il misterioso Sentiero Magico di Rifiano. Da allora, tantissimi scarponcini da trekking di tutte le misure hanno attraversato il verde dei boschi e dei prati. Ed è proprio questo l'intento del Sentiero Magico di Rifiano: invogliare i più piccini a camminare e invitare le famiglie a sperimentare insieme la magia della natura – tra incantesimi bianchi, bacchette magiche giganti e città fantastiche!

Il Comune di Rifiano ha affidato a Hansjörg Alber il compito di ideare il Sentiero Magico di Rifiano. Il desiderio era quello di dare alle bambine e ai bambini più spazio per giocare e sperimentare, creando un percorso che invitasse alla scoperta e che stimolasse la creatività. Il pensiero è andato subito al vecchio percorso fitness. Già dalla prima passeggiata lungo questo sentiero, Alber ha percepito subito un'atmosfera molto speciale. Qui, la foresta misteriosa con la sua sorprendente varietà di piante, aveva mantenuto il suo aspetto selvaggio. E l'idea è nata proprio tra gli alberi del bosco: era necessario enfatizzare la magia del luogo – in modo attento e rispettoso – per permettere alle famiglie di avventurarsi in un trekking alla portata di tutte le gambe e ai bambini e alle bambine di giocare all'aria aperta. L'artista Gerhard Kofler era la persona ideale. “Gerhard Kofler sa la-

gekommen. „Gerhard Kofler kann wunderbar mit Naturmaterialien umgehen und hat zur Umsetzung der einzelnen Stationen immer das Material vor Ort verwendet: totes Holz, Äste, Stämme, Moos. Die Lebendigkeit des Materials ist also genauso fühlbar, wie die Mystik der einzelnen Plätze. Denn man war bei der Konzeption der einzelnen Stationen darauf bedacht, die Fantasie anzuregen, aber nicht das ganze Spiel vorzugeben. Der Spielraum für die Fantasie der Kinder darf noch offen bleiben!“

Ein Weg, der zum Entdecken einlädt, die Kreativität anregt und Raum für Fantastisches lässt.

Der Einstieg zum Zauberweg liegt links oberhalb des Dorfes Riffian. 20 Stationen laden Kinder und Erwachsene ein, eine fantastische Welt der Magie und Zauberei zu entdecken: Der Riffianer Zauberweg führt in den tiefen Wald, vorbei an einem Wunschräd, dem Labyrinth mit dem versteinerten Gesicht, unheimlichen Stimmen und zu Hindernissen, die es zu durchklettern gilt. Am höchsten Punkt angelangt, erwartet der Riesenzauberstab, der keine Wünsche offen lässt. Am Rückweg geht es vorbei an einem Hexendorf, klingenden Bäumen und einem Zaubertunnel. Mit dem fliegenden Teppich lässt es sich sicher durch das Tor hinein in die Kinder-Werk-Stadt schweben, in der man sich am Bau einer Stadt beteiligen kann. Nach geschickter Überwindung des Stadtgrabens und Abstreifen des Zauberstaubes bleibt nur mehr das Erlebnis hängen – und wird zu einer Erinnerung für die ganze Familie. Die kunstvoll gestalteten Stationen sind aus vorhandenen, vom Wald freigegebenen Materialien entstanden und tragen so zum Zauber des Weges bei.



vorare al meglio i materiali naturali della zona, che ha usato anche per la realizzazione delle varie stazioni: legno morto, rami, tronchi, muschio. In questo modo ha voluto mescolare il misticismo del luogo con la vitalità dei materiali. Nel progettare le stazioni, si è voluto stimolare l'immaginazione, senza però dettare l'intero gioco. Il resto è compito dell'immaginazione dei più piccoli!”

L'accesso al Sentiero Magico di Rifiano si trova al di sopra del paese di Rifiano, sulla sinistra. Le 20 stazioni invitano grandi e piccini a scoprire un mondo fantastico dove magia e incanto si intrecciano in un gioco infinito. Il Sentiero Magico di Rifiano si addentra nella foresta, passando davanti alla ruota dei desideri, al labirinto con il volto di roccia, a voci misteriose e a ostacoli da superare. Per raggiungere la bacchetta magica gigante e realizzare tutti i desideri bisogna salire fino al punto più alto. La via del ritorno passa accanto a un villaggio di streghe, ad alberi sonanti e a un tunnel magico. Salendo sul tappeto volante che si incontra lungo il tragitto è possibile fluttuare attraverso il portale ed entrare nel Cantiere dei Piccoli, dove dare inizio ai lavori di costruzione di una città incantata. Dopo aver superato abilmente il fossato della città e aver restituito al bosco la bacchetta magica, l'avventura si trasforma in un ricordo felice per tutta la famiglia. Le stazioni artistiche sono state realizzate con materiali recuperati nella foresta, contribuendo così alla magia di questo sentiero.

i

INFO & TECHNISCHE DATEN:

Dauer: 2 h mit Pausen – **Länge:** 1,5 km – **Schwierigkeit:** leicht
Höhenmeter bergauf: 107 hm – **Höhenmeter bergab:** 107 hm
Höchster Punkt: 718 m – Ganzjährig begehbar

Ausgangspunkt: Vom Parkplatz Hochübelweg startend überquert man die Brücke und geht weiter links den Weg 21/A folgend. Etwas leicht ansteigend gelangt man nach ca. 10 Minuten zum Start bzw. Ende des Rundweges „Zauberweg“. Rechts weiterlaufend verlässt man nach ca. 50 m den Weg 21/A nach rechts und folgt dem Erlebnis-Rundweg.

INFO & DATI TECNICI:

Durata: 2 h con varie pause – **Lunghezza:** 1,5 km – **Difficoltà:** facile
Dislivello in salita: 107 m – **Dislivello in discesa:** 107 m
Altitudine massima: 718 m – percorribile tutto l'anno

Punto di partenza: partendo dal parcheggio "Hochübelweg", si attraversa il ponte e si prosegue a sinistra lungo il sentiero 21/A. Dopo circa 10 minuti in leggera salita, si raggiunge il punto di inizio e di fine del percorso circolare del Sentiero Magico di Rifiano. Proseguendo a destra, dopo circa 50 m si abbandona il sentiero 21/A svoltando a destra e si prosegue per il sentiero circolare.



Ogni passo, uno spasso!

Klettern auf Rädern

Wo das Rennrad Urlaub macht:
Jeder Pass ein Spaß!

*Strade da percorrere in sella alla
bici da corsa*

Der Nebel hängt hartnäckig in den Bäumen und staut sich genau auf Höhe der Aussichtsplattform, von der aus man heute nicht wie sonst weit über St. Leonhard, sondern auf Wolken-Wattebüsche blicken kann. Nicht gerade ein Wetter, das zum Radfahren animiert – aber Gott sei Dank müssen wir nicht selbst in die Pedale treten!

Wir sind hier, um eine Gruppe besonders versierter Radfahrer zu treffen und einen aus dem Team zum Gespräch abzufangen: Es geht uns darum, genauer zu verstehen, weshalb die Radsportler das Passeiertal für ihre Trainingscamp-Woche ausgewählt haben und zu erfahren, wie die Destination in den Augen von Rennradfahrern wahrgenommen wird.

Die Mission der 7-köpfigen Gruppe hingegen lautet: treten, treten, treten. Denn das Team Velolease ist für eine Woche im Passeiertal, um Kilometer und Höhenmeter, Kehren und Kurven zu sammeln und sich auf den Saisonstart und so manches Rennen vorzubereiten – unter anderem auf den Ötztaler Radmarathon.

„Das Passeiertal ist nicht nur die perfekte Trainingsdestination sondern obendrein auch unser Sponsor!“

Die Idee, ein Rennradcamp im Passeiertal zu organisieren, ging von Team-Founder und Sportmarketer Stefan Eckardt aus. Der gebürtige Augsburger erzählt: „Das Passeiertal ist nicht nur die perfekte Trainingsdestination – vor allem im Frühling und im Herbst – sondern obendrein auch unser Sponsor! Nach Südtirol, speziell ins Passeiertal, komme ich schon seit über 20 Jahren immer wieder in den Urlaub und meistens ist das Rennrad mit dabei. Als Radsportregion ist das Passeiertal noch nicht so bekannt. So kam die Idee einer Partnerschaft auf. Das Radteam Velolease habe ich Ende 2022 ins Leben gerufen. Und das Passeiertal hat meiner Sponsoring-Anfrage zugestimmt.“

Südtirols berühmte Pässe – „Ein echt krasses Gefühl“

3 Kehren tiefer hebt sich das Orange der Trikots vom Grau ab – die Radfahrer durchbrechen die Nebelwand. Das Team nähert sich uns in einem Tempo, das wir wohl kaum

La nebbia avvolge gli alberi uno a uno e si infittisce esattamente all'altezza della piattaforma panoramica. Da qui, al posto della vista sui tetti di San Leonardo in Passiria, oggi si scorgono solo nuvole. Non proprio il meteo che invoglia a pedalare, ma per fortuna questa volta non siamo noi a dover scendere in strada!

Oggi siamo qui per incontrare un gruppo di ciclisti e per scambiare due chiacchiere con uno dei membri del team. L'obiettivo dell'intervista? Scoprire perché questi ciclisti hanno scelto proprio le strade della Val Passiria per la loro settimana di allenamento e capire cosa pensano gli appassionati di ciclismo su strada di questa destinazione turistica.

Di contro, la missione del gruppo di sette ciclisti è una sola: pedalare! Il team Velolease resterà in Val Passiria una settimana intera per fare incetta di km e dislivelli, tornanti e curve e per prepararsi all'inizio della stagione e a molte gare, tra cui la Ötztaler Radmarathon.

L'idea di organizzare un *training camp* di bici da corsa in Val Passiria è venuta al fondatore del team e allo *sport marketer* Stefan Eckardt. „La Val Passiria, oltre a essere la meta perfetta per gli allenamenti – soprattutto in primavera e in autunno –, è anche il nostro sponsor! Vengo in vacanza in Alto Adige, e in particolare in Val Passiria, da oltre 20 anni e ho quasi sempre portato con me la bici da corsa. La Val Passiria è ancora poco conosciuta come regione ciclistica. È così che è nata l'idea di una collaborazione. Ho fondato la squadra ciclistica Velolease alla fine del 2022 e la Val Passiria ha subito accettato la mia richiesta di sponsorizzazione“, racconta il ciclista tedesco.

I passi più celebri dell'Alto Adige

Tre curve più in su l'arancione delle maglie da bici spicca tra i toni del grigio: i ciclisti hanno sfondato il muro di nebbia. La squadra si avvicina a noi a una velocità che difficilmente riusciremmo a replicare per più di qualche minuto. In un batter d'occhio ci hanno già raggiunti. Basti, il co-capitano della squadra, si toglie il casco e ridendo fa notare il cielo cupo: „Abbiamo trovato proprio un bel tempo oggi!“

Il nostro intervistato l'ha presa con umorismo. Qui, sotto le conifere, siamo abbastanza riparati e Basti indossa subito l'impermeabile. Anche i suoi compagni rallentano per salutarci, ma nel giro di pochi secondi sono di nuovo su strada. Basti li raggiungerà a breve.

geradeaus auf längere Distanz halten könnten. Und schon hat es uns erreicht. Basti, der Co-Kapitän der Mannschaft, nimmt sich den Helm vom Kopf, lacht und meint: „Schönes Wetter heute!“

Unser heutiger Interviewpartner nimmt's mit Humor. Hier, unter den Nadelbäumen, stehen wir einigermaßen trocken und er zieht sich seine Regenjacke über, während seine Sportsfreunde uns zuwinken und direkt weiterziehen. Basti wird sie später wieder einholen.

„Viele fahren zum Saisonauftakt nach Elba oder Mallorca. Das klingt jetzt erstmal verlockend, vor allem heute, bei diesem Wetter. Aber erstens macht es natürlich total Sinn, da zu trainieren, wo effektiv eine der wichtigsten Wettkampfstrecken verläuft – so kann man sich nämlich die Kurven, Kehren, Challenges, Anstiege und alles einprägen, was die Etappen so zu bieten haben – und zweitens ist Südtirol ja auch eine echt coole Rennrad-Region! Gerade hier im Passeiertal gibt's die beiden tollen Pässe, die halt echt einen Namen haben, also das Timmelsjoch – das ist, glaube ich, auch der längste Anstieg, den ich je gemacht habe – und den Jaufenpass. Das sogenannte ‚Klettern‘ ist meine absolute Lieblingsdisziplin: Für mich gibt's nichts Schöneres, als die Berge hochzufahren. Je länger der Anstieg, desto besser. Extrem steile Anstiege sind nicht so ganz mein Ding, aber die langen sind meine Stärke. Einen Anstieg zu bezwingen, ist jedes Mal wie ein kleines Rennen, das man gegen sich selbst fährt. Oben anzukommen ist auch nach 1.000 erklommenen Passhöhen immer noch ein krasses Gefühl. Und auf das Runter, also darauf, sich die Serpentine runterzustürzen, freut man sich immer!“

„Das ist wie Ankommen.“ – Vom Pass in die Stadt

„Wenn man vom Norden her über den Jaufenpass fährt und den ersten Blick ins Passeiertal wirft, ist das schon jedes Mal ein ganz besonderer Moment. Also wenn man so ins Tal reinschaut – das ist wie Ankommen. Und dann kann man da durch das Tal bis nach Meran rauschen! Gerade



“Molti, per iniziare la stagione, scelgono l'isola d'Elba o Maiorca – cosa che può sembrare allettante, soprattutto con questo tempaccio. Eppure è più che sensato allenarsi lungo uno dei tratti più importanti della gara. In questo modo puoi memorizzare le curve, i tornanti, i passaggi più complicati e le salite. E poi l'Alto Adige è perfetto per la bici da corsa! In Val Passiria ci sono due passi strepitosi: il Passo Rombo – che credo sia anche la salita più lunga che io abbia mai affrontato – e il Passo Giovo.

La cosiddetta ‘scalata’ è la mia disciplina preferita in assoluto: per me non c'è niente di più bello che pedalare in montagna. Più lunga è la salita, più mi diverto. Le salite troppo ripide non fanno per me, ma quelle lunghe sono il mio punto di forza. Affrontare una salita è come fare ogni volta una piccola gara con sé stessi. Arrivare in cima lascia sempre una sensazione fantastica – anche alla millesima salita. E poi non vedi l'ora di precipitarti giù per i tornanti!”



Schon gewusst? Das Timmelsjoch (2.491 m) verbindet das Südtiroler Passeiertal mit dem Nordtiroler Ötztal und ist der höchste gletscherfreie Grenzübergang der Region. Der Jaufenpass (2.097 m) ist der nördlichste Alpenpass Italiens und verbindet das Passeiertal mit dem benachbarten Eisacktal. Seine 39 km lange, landschaftlich abwechslungsreiche Scheitelstrecke wartet mit 20 Kehren und atemberaubenden Aussichten auf.

Lo sapevi già? Il Passo Rombo (2.491 m) collega la Val Passiria con la valle austriaca dell'Ötztal ed è il valico di confine senza ghiacciai più alto della regione. Il Passo Giovo (2.097 m) è il passo alpino più settentrionale d'Italia e collega la Val Passiria con la vicina Valle Isarco. Il tratto sommitale, lungo 39 km e molto vario, conta 20 tornanti e vanta panorami mozzafiato.



noch hat man die großen Berge im Rücken und schon ist man in den Städten, Meran oder sogar Bozen. Also Stadt, Land, Deutsch, Italienisch, Berg, Tal – es ist einfach alles da.“ So hat Stefan Eckardt seine Beziehung zum Passeiertal beschrieben, als er mit dem Team des Tourismusvereins zum ersten Mal über seine Trainingscamp-Idee gesprochen hatte.

Basti erklärt uns seine Eindrücke heute so: „Das, was auffällt, ist halt dieses Schroffe, das einem hier im Passeiertal bereits nach wenigen Kehren vom Dorf weg begegnet, also die wilde Natur, die einfach viel kraftvoller wirkt als anderswo und dann immer wieder der bäuerliche Charme, sobald die Gegend etwas ländlicher oder dörflicher wird. Und das Mediterrane schwingt schon überall mit! Also, diese Kombi hat schon echt was!“

Allwettersport – Training oder Urlaub?

Basti zieht sich den Zipp seines Jerseys etwas hoch. „Das Wetter ist, wie es ist und so, wie es ist, ist es immer gut zum Trainieren, denn schließlich soll man ja allwettergeprüft an den Start der Rennen gehen. Mit wechselhaftem Wetter rechnet man ja auch, wenn man so früh im Jahr in die Berge zum Trainieren fährt. Wir wissen, wie viele Sonnentage Südtirol eigentlich zu bieten hat, aber naja, wir

„ La natura selvaggia appare molto più potente in questa valle rispetto ad altrove.

“È come arrivare a casa!” – dal passo alla città

“È sempre un momento molto speciale quando, arrivando da nord, si supera il Passo Giovo e si inizia a intravedere la Val Passiria. Quando guardi verso valle ti senti arrivato. E poi puoi attraversare il paesaggio fino a Merano! Ti lasci alle spalle le montagne più alte e sei già in città, a Merano o a Bolzano. Campagna, città, tedesco, italiano, montagna, valle: qui trovi tutto!” È così che Stefan Eckardt ha descritto il suo legame con la Val Passiria quando ha proposto al team dell'associazione turistica di organizzare un *training camp*.

Oggi Basti racconta così la Val Passiria: “La cosa che salta subito all'occhio è la rustichezza del paesaggio che si incontra in Val Passiria appena lasciati i centri abitati, la natura selvaggia che in questa valle appare molto più potente rispetto ad altrove e il fascino rurale che si percepisce non appena ci si addentra tra i campi e i masi. Nell'aria respiri tutta la freschezza mediterranea! Questo mix ha davvero qualcosa di speciale!”

sind jetzt ja nicht zum Urlauben hier. Dafür kommen wir ein anderes Mal.

Jetzt gleich haben wir noch ein relativ straffes Intervalltraining. Wir fahren viermal einen Anstieg hoch – von ungefähr einer halben Stunde – in einem kleinen Rundkurs. Und dann radeln wir 2 bis 3 Stündchen locker weiter. Also insgesamt fahren wir schon so zwischen 6 und 8 Stunden täglich.“

Für uns hört sich das nach echt viel Leistung und Kalorienverbrauch an. Doch Basti versichert, dass die Jungs hier im Passeiertal auch kulinarisch bestens versorgt werden.

Rollende Räder, rollende Knödel – Psairer Rennradgastfreundschaft

„Die Psairer Küche ist vielseitig, ehrlich und vor allen Dingen stärkend! Wir Radfahrer dürfen ja immer ordentlich zulangen, also bewusst reichlich gute Kohlenhydrate zu uns nehmen – da bieten sich Knödel und Pasta gleichermaßen an. Die Psairer Gastwirte und -wirtinnen versorgen uns bestens. Die Gastfreundschaft ist total echt und herzlich. Noch ein Grund mehr, der fürs Passeiertal spricht. Ich glaube, die Psairer:innen mögen Rennradfahrer.“ Er lacht.



Also, wenn ich könnte,
würde ich hier gerne wohnen.

„Also, wenn ich könnte, würde ich hier gerne wohnen. Ich find' die Gegend prima und das Lebensgefühl, in das ich hier eintauchen darf“, sagt Basti zum Abschluss und das kauft man ihm auch ab. Er schaut aufs Handy. Wir wissen, er muss heute noch etliche Kilometer und Höhenmeter bewältigen und lassen ihn nun weiterziehen.

Er zoomt sich in seinen Bildschirm, um den Standort seiner Trainingskollegen zu prüfen, nickt kurz, klickt sich in die Pedale, bedankt sich noch einmal laut in den Wind rufend, und schon zieht er davon. Inzwischen lügt die Sonne hinter den Wolken raus und wir sind uns sicher, dass sich die 7 Jungs darüber freuen werden. Denn – so hat Basti es augenzwinkernd versichert – dann macht jeder Pass gleich nochmal so viel Spaß.

Sport per tutte le stagioni: allenamento o vacanza?

Basti tira su la zip della maglia e continua: “Poi il meteo fa sempre quello che vuole. E così com'è, è perfetto per allenarsi. Dopotutto si suppone che si arrivi alla gara preparati ad affrontare qualsiasi condizione. Quando si va in montagna così in anticipo sulla stagione ciclistica, ci si aspetta un meteo molto variabile. Sappiamo quante giornate di sole offre l'Alto Adige, ma non siamo qui in vacanza. Torneremo a goderci il bel tempo in un'altra occasione.

In questo momento stiamo seguendo una sessione di allenamento a intervalli piuttosto dura. Percorriamo una salita di circa un'ora e mezza per quattro volte. Poi continuiamo a pedalare a ritmo rilassato per altre 2 o 3 ore. In totale pedaliamo dalle 6 alle 8 ore al giorno”.

A noi sembra uno sforzo enorme – oltre che un grande dispendio di calorie. Ma Basti ci assicura che i ragazzi qui in Val Passiria compensano volentieri la fatica con la buona tavola.

Ruote e canederli: l'ospitalità della Val Passiria riservata ai ciclisti

“La cucina della Val Passiria è varia, autentica e, soprattutto, fornisce una carica di energia! A noi ciclisti è sempre permesso mangiare molti carboidrati, quindi i canederli e la pasta fanno proprio al caso nostro. Gli albergatori della Val Passiria ci deliziano con le loro specialità: quassù l'ospitalità è genuina e calorosa. Un altro punto a favore per la Val Passiria. Credo che alla gente di questa valle piacciono i ciclisti”, riassume Basti ridendo.

“Se potessi, verrei a vivere in questa valle. Trovo la zona fantastica e mi piace molto anche l'approccio alla vita che ha la gente di qui”, conclude Basti in modo palesemente sincero. Poi dà una sbirciatina al cellulare. Sappiamo che oggi deve percorrere ancora parecchi km, quindi gli stringiamo la mano e lo lasciamo proseguire.

Una volta rimesso il casco, ingrandisce la cartina sullo schermo per controllare la posizione dei suoi compagni. Poi aggancia le scarpette ai pedali, ci ringrazia ancora una volta e sfreccia via nel vento. Nel frattempo il sole ha fatto capolino: sicuramente i sette ragazzi ne saranno felici. Perché – come ci ha confermato Basti – arrivare in cima a un passo con il sole è ancora più divertente.



La qualità va a pari passo con la felicità

Qualität kommt von Glücklichein

Die Hennen am Feldbauerhof
präsentieren ihr Zuhause

*Il canto delle galline del
Feldbauerhof*

„Die Hennen singen.“ sagt Irene. Und es stimmt. Sowie wir uns auf das Gehege zubewegen, stimmen die Hühner nacheinander in einen leisen, teils noch morgendlich-heiseren Gesang ein, der sich vom üblichen Gegacker unterscheidet. Ein freundliches Begrüßen und ein Ausdruck von Vorfreude sei das, so Irene, denn meistens bedeute Besuch im Hennenstall für die Tiere eben auch: leckeres Futter. Davon bekommen die Hennen der Familie Gögele nur das Beste: „125 Gramm pro Schnabel und ungefähr das doppelte an Wasser verpicken sie. Das Futter wird sorgfältig und ganz individuell zusammengestellt.“

Mit den Hennen auf Federführung

Das Gehege ist weitläufig, mit schattigen Bäumen, Strauch-Oasen und Wasserstellen ausgestattet – alles ist sauber und gepflegt. Und gepflegt und adrett präsentieren sich auch die Hühnerdamen. Klar, dass nicht nur die beiden Kinder Annalena und Lukas eine Henne halten

“Le sentite? Le galline stanno cantando”, ci fa notare Irene con un sorriso. Ed è proprio così. Non appena ci avviciniamo al recinto, le galline iniziano a intonare un canto sommerso – una sorta di versione mattutina a bassa frequenza del loro solito chiocciare. Secondo Irene, si tratta del loro modo di dare il benvenuto e di un'espressione di gioia: in fondo solitamente a ogni visita nel pollaio corrisponde anche del buon cibo. Le galline della famiglia Gögele vengono nutrite con i migliori semi: “125 grammi per becco e circa il doppio di acqua. Il mangime viene preparato attentamente e personalizzato a seconda delle esigenze”.

Il regno delle galline

Il recinto è spazioso, ombreggiato da alberi, con piccole oasi verdi di arbusti e vari abbeveratoi: ogni angolo del pollaio è pulito e curato. E anche i volatili si presentano in ordine e ben pettinati. Così mi viene naturale voler stringere tra le braccia una di queste simpatiche galline – esattamente come



möchten, sondern auch ich. Und tatsächlich sind die Tiere beinahe zutraulich, picken uns ins Hosenbein. Die Kinder zeigen mir wie's geht: „So muss man die Henne aufheben und dann hältst du sie am besten hier, das mögen sie.“

Schlau wie eine Henne

Eine Lieblingshenne haben sie zwar nicht, sagen sie, aber zu manchen der Tiere haben sie einen engeren Bezug als zu anderen. „Die gleichen sich äußerlich schon wie ein Ei dem anderen, aber charakterlich stechen manche Tiere hervor. Es gibt Tiere, die sind besonders neugierig, manche sind zutraulicher, andere eher scheu“, sagt Martin. Irene hakt ein: „Und – entgegen so mancher Meinung – sind Hennen richtig schlau! Ist irgendwo im Zaun mal ein Schlupfloch, so merken sie sich das genau und büchsen immer wieder mal aus.“



Wir kümmern uns gemeinsam darum, dass es den Tieren hier gut geht – denn das sieht und schmeckt man dann mit jedem Ei.

Teamwork mit dem Federvieh

Martin mit Irene, die Kinder Alexander, Lukas und Annalena sowie die Eltern Lydia und Rudolf arbeiten am Hof alle zusammen. „Wir halten im Stall nebenan Melkkühe – die Hennen sind für uns Leidenschaft und Nebenverdienst. Vor 8 Jahren haben wir die Arbeit mit Hühnern angefangen und gemerkt, dass sie allen am Hof Freude macht. Heute helfen hier drei Generationen mit! Wir kümmern uns gemeinsam darum, dass es den Tieren hier gut geht – denn das sieht und schmeckt man dann mit jedem Ei“, erklärt Martin und führt weiter aus: „Hühner brauchen Auslauf. Wir bieten ihnen hier mit drei unterschiedlichen Ställen und der dazugehörigen Fläche im Außen viel Platz. Wenn es den Tieren gut geht, legen sie auch fleißig! Die Eier müssen wir einsammeln, begutachten, nach Größe sortieren, sauber abpacken und ausfahren.“

fanno Annalena und Lukas, die kleinen von zuhause. E gli animali dimostrano subito confidenza avvicinandosi alle nostre gambe per dare qualche colpo di becco. A mostrarmi come si fa sono proprio i bambini: „Bisogna prendere la gallina in questo modo. Prova a tenerla così, a loro piace questa posizione“.

Intelligente come una gallina

Non hanno una gallina preferita – almeno questo è quello che dichiarano – ma ad alcune sono più affezionati che ad altre. „All'apparenza si assomigliano tutte, ma poi, quando si fa attenzione al carattere, diventa facile riconoscerle. Alcune galline sono particolarmente curiose, altre danno più confidenza, mentre altre ancora sono più timide“, spiega con orgoglio Martin. E Irene aggiunge: „Contrariamente a quanto si possa pensare, le galline sono molto intelligenti! Per esempio, quando si crea un varco nella recinzione, lo ricordano e continuano a tentare di scappare“.

Teamwork nel pollaio

Martin e Irene, i loro figli Alexander, Lukas e Annalena, ma anche i loro genitori Lydia e Rudolf, lavorano tutti insieme nel maso. „Nella stalla accanto teniamo le mucche da mungere. Le galline sono per noi una sorta di hobby, oltre che un introito secondario. Abbiamo iniziato ad allevarle solo 8 anni fa, ma ci siamo resi conto fin da subito di quanto sia divertente prenderci cura di questi pennuti. Oggi sono tre le generazioni a occuparsene! La cosa più importante è che gli animali stiano bene, perché lo si vede e lo si sente in ogni uovo. Le galline hanno bisogno di spazio per razzolare. Nei tre pollai e nell'area esterna possono muoversi liberamente. Dopotutto, quando le galline stanno bene, depongono più uova! E le uova vanno poi raccolte, ispezionate, divise per grandezza, confezionate con ordine e consegnate nei negozi“, racconta Martin.

Quando le galline sono felici si sente

Per accedere alla sala di imballaggio è necessario rispettare rigide misure igieniche. Indossiamo quindi gli indumenti appropriati per entrare all'interno dell'impianto. Qui i gesti manuali si alternano a quelli automatici dei macchinari. Uno stretto nastro trasportatore trasporta dalla vicina stalla le uova appena deposte per essere controllate una a una dal personale che ne verifica l'assenza di imperfezioni, mentre la macchina le divide in base alle loro dimensioni. I

Gackern kommt von Glücklichein

In den Verpackungsraum darf man nur unter Berücksichtigung strikter Hygienemaßnahmen hinein. So ziehe ich mir die entsprechende Überkleidung an, um die kleine Anlage zu bestaunen, die es ermöglicht, dass so mancher Handgriff auch automatisch erfolgen kann. Über ein schmales Fließband werden die frischen Eier aus dem angrenzenden Stall transportiert. Das Überprüfen der Eier auf Macken und Makel geschieht mit freiem Auge – dafür übernimmt die Maschine das Sortieren nach Größen. Die Kartons stehen schon fertig beklebt bereit – das Logo des Feldbauerhof ziert den Deckel. „So wissen die Menschen gleich, dass es unsere Eier sind“, sagt Irene.

Jedes Ei ein Wunder

Für mich klingt das nach recht vielen Schritten, die es auszuführen gilt, bis so ein Ei letztendlich im Geschäft liegt und verkaufsbereit ist. Aber Irene meint: „Ich sage immer: Qualität kommt vom Glücklichein.“

Und glücklich wirken hier am Feldbauerhof nicht nur die Tiere, sondern auch die Menschen.



cartoni sono già etichettati e pronti per essere consegnati: il logo Feldbauerhof colora il coperchio della scatola. „In questo modo la gente sa subito che queste sono le nostre uova“, sottolinea Irene.

Ogni uovo è un piccolo miracolo

Non pensavo che per finire nei ripiani degli alimentari, un uovo dovesse superare un processo così lungo. Ma Irene afferma: „Dico sempre che la qualità nasce dalla felicità“.

E qui al Feldbauerhof non sono solo gli animali a sembrare felici, ma anche le persone.



Brückenwirt
Brauhaus PIZZERIA PUB

Passeriale

www.hoellenbraeu.com



Zu unseren
Bierspezialitäten
servieren wir

Holzofenpizza
hausgemachte Pasta
Antipasti und Salate
Burger
Spareribs-Variationen

mit Terrasse

Inseguendo il sole? Precedendo l'alba!

Der Sonne entgegen? Der Sonne voraus!

Wandern, zwischen Tiefgang und Leichtigkeit

In cammino tra profondità e leggerezza





Gemeinsam lachen, sich in die Arme fallen oder einfach nur ganz still dasitzen und ehrfürchtig dreinblicken.

„Nein, das ist keineswegs etwas für jede:n!“ antwortet Waltraud auf die Frage, ob die Sonnenaufgangswanderung auf den Fleckner (2.336 m) für alle geeignet sei. Also, schaffbar sei die Wanderung durchaus, korrigiert sie sich, schließlich gelte es nicht mehr als 340 Höhenmeter zu bewältigen und in weniger als 2 Stunden sei der Gipfel auf jeden Fall erreicht. Was Waltraud, Wanderführerin seit 2018 und Tourenleiterin beim AVS, mit ihrer Aussage meint, ist: „Die Menschen müssen das schon wirklich wollen. Sonst begibt man sich kaum um 04.00 Uhr morgens aus dem Bett, nimmt eine frühmorgendliche Fahrt im Auto auf den Jaufenpass auf sich, um dann mit Stirnlampe ausgestattet in der Dämmerung und bei frischen Temperaturen zum Wandern aufzubrechen.“ Doch für jene, die die Sehnsucht stark genug spüren – nach einem Naturschauspiel, einem Abenteuer, Dem-mal-ein-bisschen-verrückt-sein, dem Gefühl von Verbundenheit, mit allem, was eine/n umgibt und mit anderen Menschen – für die sei diese Sonnenaufgangswanderung genau das Richtige, verspricht sie. Und die werden ganz gewiss reich beschenkt, so Waltraud. Und sie erzählt von der Morgenstille, die in den Bergen beson-

„No, non è per tutti!“, risponde Waltraud quando le viene chiesto se l'escursione all'alba alla Cima Fleckner (2.336 m) sia adatta a chiunque. Precisiamo: l'escursione di per sé è più che fattibile, perché in fondo il dislivello non supera i 340 m e la vetta può essere raggiunta in meno di 2 ore di cammino. Quello che Waltraud, guida escursionistica dal 2018 e guida alpina dell'AVS (Alpenverein Südtirol), intende dire con la sua affermazione è che, per arrivare in cima: „Le persone devono volerlo davvero. Altrimenti difficilmente ci si alza dal letto alle 4 del mattino, si guida nel cuore della notte fino al Passo Giovo per poi partire con temperature pungenti per un'escursione al crepuscolo muniti di lampada frontale“. Ma per coloro che desiderano ammirare uno spettacolo naturale, avventurarsi alla scoperta della bellezza, vivere una piccola follia, provare una forte connessione con tutto ciò che ci circonda e con le altre persone, questa escursione all'alba è l'occasione perfetta. E di certo la ricompensa sarà enorme, assicura Waltraud. La guida alpina racconta del silenzio mattutino, che in montagna risulta particolarmente emozionante, del cinguettio degli uccellini che salutano il giorno nascosti tra i cespugli, della sensazione di felicità che si prova quando le nuvole iniziano a brillare e di cosa significhi tornare a dare spazio alla meraviglia. Waltraud racconta del potere che un'alba può avere nel riscoprire sé stessi. Racconta di persone che ridono insieme in cima alle montagne, che si stringono in un abbraccio o che semplicemente si siedono in silenzio e osservano con grande rispetto l'immensità davanti a loro. Vivere tutto questo per lei è un motivo sufficiente per continuare ad accompagnare le persone in vetta ai monti. Fino alla Cima Fleckner, verso un nuovo giorno.



ders tief berührt, von ersten Vögeln, die aus dem dunklen Gebüsch den Tag einzwitschern, vom Gefühl des inneren Juchzens, wenn die Wolken zu leuchten beginnen, davon, wie es ist, dem Staunen wieder Raum zu geben. Sie erzählt von der Kraft, die ein Sonnenaufgang dem persönlichen Tagesanbruch verleihen kann. Sie berichtet von Menschen, die gemeinsam lachen, am Gipfel, sich in die Arme fallen oder einfach nur ganz still dasitzen und ehrfürchtig dreinblicken. Dies zu erleben, ist für sie Grund genug, sich immer wieder mit Menschen aufzumachen, auf den Flecker, in einen neuen Tag.



Die Sonnenaufgangswanderungen finden an jedem ersten Dienstag im Monat statt (zur Sommerzeit). Die Anmeldung erfolgt beim Tourismusverein Passeiertal per E-Mail (info@passeiertal.it), vor Ort oder unter der Nummer: +39 0473 656188 (bis zum Vortag um 16:30 Uhr).

Le escursioni all'alba si svolgono il primo martedì di ogni mese, solo durante i mesi estivi. È possibile iscriversi inviando un'e-mail all'Associazione turistica Val Passiria (info@passeiertal.it), direttamente in loco o telefonando al numero +39 0473 656188 (entro le 16:30 del giorno precedente).



Bauernhof – erleben, entdecken, genießen!

Il nostro maso - vivere, scoprire, godere!

Bio-Produkte aus kuhgebundener Kälberaufzucht | Käse für jeden Anlass

Prodotti biologici | formaggio per ogni giorno

Wie ihr uns findet? Von St. Leonhard auf dem Passerdamm-Radweg über die Brücke und dann den Straßenverlauf folgen.

Come ci trovate? Da S. Leonardo sulla pista ciclabile Passerdamm



A scenic view of an alpine valley. In the foreground, a lush green meadow with yellow and purple wildflowers stretches across the frame. A narrow path leads from the meadow into a dense forest of tall evergreen trees. In the background, majestic mountains with patches of snow and rocky outcrops rise against a blue sky with scattered white clouds.

In cammino alla scoperta
della flora alpina

Vegetation als Wegestation

Von kleinen Pflanzenwundern
und floristischen Seltenheiten

*Piccole meraviglie botaniche e
rarietà floristiche*

Das Passeiertal zieht sich auf kurzer Distanz über viele Vegetationsstufen, also von ca. 500 m Meereshöhe zu Talbeginn bis hoch hinauf auf 3.500 m: Die Vegetation des Passeiertals präsentiert sich entsprechend vielfältig.

Das vordere Passeiertal steigt aus der durch Weinreben und mediterrane Vegetation geprägten Randzone des Meraner Beckens über Obstplantagen und Weiden bis St. Leonhard, auf einer Strecke von ca. 20 km, allmählich von ca. 500 m auf ca. 700 m an. Eingerahmt wird es dabei ostseitig von Bergen der Sarntaler Alpen und westseitig von der Texelgruppe, die zu den Öztaler Alpen gerechnet wird. Das Hinterpasseier, oberhalb von St. Leonhard, ist naturbelassen, steil ansteigend und weist ein alpines Klima auf; bis in das späte Frühjahr liegt in den Höhenlagen Schnee. Wasserfälle stürzen von den Berghängen; die kleinen Dörfer liegen größtenteils hoch über dem Talboden. Auf knapp 30 km überwindet die Straße zum Timmelsjoch (2.474 m) eine Höhe von fast 1.800 m. Die Vegetation ist hochalpin; im Sommer ist die Landschaft für ausgedehnte Alpenrosenfelder bekannt. Westseitig wird das hintere Passeiertal von den Öztaler Alpen begleitet, die ostseitig gelegenen Berge zählen zu den Stubai Alpen.

Quelle: Wikipedia

Das Passeiertal weist also Tallagen, Hänge, Steilstufen und Hochgebirge auf. Wer nun aber denkt, dass die Biodiversität mit zunehmender Höhe abnimmt, hat sich geirrt! Die kalkhaltige Gesteinslandschaft des Schneebergerzuges in der Texelgruppe bietet zahlreichen Alpenblumen und -kräutern den idealen Nährboden. Es mag erforderlich sein, etwas näher hinzusehen. Doch vielleicht entdecken die Leser:innen die ein oder andere Seltenheit am Wegesrand?

NEU ENTDECKT

Im vergangenen Jahr, genauer gesagt im Juli 2024, hat man ober Pfelders auf dem Weg zur Stettiner Hütte erstmals die **Koriander Schmuckblume (Callianthemum coriandrifolium)** im Passeiertal entdeckt. Auf kleiner Fläche standen dort mehrere der ansehnlichen, seltenen Pflanzen in Grüppchen beisammen. Wären sie nicht in voller Blüte gestanden, hätte man sie gewiss übersehen!



„Chi pensa che la biodiversità diminuisca con l'aumentare dell'altitudine si sbaglia!“

La Val Passiria si estende dai circa 500 m s.l.m. dell'inizio della valle fino ai 3.500 m di altitudine delle cime più alte, presentando molteplici fasce di altitudine. Di conseguenza, anche la vegetazione di questa valle è altrettanto varia.

Dai margini della conca di Merano, tra vigneti e vegetazione mediterranea, la prima parte della Val Passiria sale gradualmente, passando da circa 500 m s.l.m. a 700 m s.l.m., fino a raggiungere dopo 20 km San Leonardo in Passiria. La valle è incorniciata a est dalle Alpi Sarentine e a ovest dal Gruppo di Tessa, che fa parte delle Alpi Venoste. L'Alta Val Passiria sopra San Leonardo in Passiria ha preservato la sua natura selvaggia, presenta ripidi pendii e si caratterizza per un clima alpino. Le vette più alte delle montagne dell'Alta Val Passiria sono ricoperte di neve fino a primavera inoltrata. Molteplici cascate bagnano i pendii di queste montagne. La maggior parte dei villaggi si trova in quota. In poco meno di 30 km, la strada per il Passo Rombo (2.474 m) supera un'altitudine di quasi 1.800 m. La vegetazione è di tipo alpino e in piena estate il paesaggio si colora di rose alpine. Sul lato occidentale, l'Alta Val Passiria è affiancata dalle Alpi Venoste, mentre le montagne sul lato orientale appartengono alle Alpi dello Stubai.

Fonte: Wikipedia



Koriander Schmuckblume:

Wächst auf feuchten, schattigen Felsen, bei Geröll, in Föhrenwäldern, nur auf Kalk und Dolomit bis in die alpine Stufe.

Blaugrüne Grundblätter, kahl, gefiedert, zur Blütezeit noch nicht voll entwickelt.

Weißer Blüten ca. 1,5 bis 2,5 cm groß.

Calliantemo a foglie di coriandro

Cresce su rocce umide e ombrose, su ghiaioni, nelle foreste di pini, solo su substrati calcarei e dolomitici fino al piano alpino.

Foglie basali di color verde-blu, glabre e pennate, non ancora completamente sviluppate fino alla fioritura.

Fiori bianchi di circa 1,5-2,5 cm.



Monte Baldo-Anemone:

Wächst auf Weiden, Felsschutt, Kalkböden, Geröll.

Grundständige Blätter doppelt dreiteilig, Teilblätter gestielt, Abschnitte tief geteilt.

Blüten einzeln, weiß, Durchmesser 2,5 bis 4 cm, mit 8 bis 10 außen behaarten Blütenblättern, zahlreichen Staub- und Fruchtblättern.

Anemone del Monte Baldo

Cresce su pascoli, detriti rocciosi, terreni calcarei e ghiaioni.

Foglie basali doppiamente tripartite, picciolate, con segmenti incisi profondamente.

Fiori bianchi con perianzio monoclamidato, diametro pari a 2,5-4 cm, 8-10 petali pelosi sul lato esterno, numerosi brevi stami e carpelli.

WANTED

Um das Jahr 1900 herum hat Karl Wilhelm Dalla Torre, ein großer österreichischer Pflanzenforscher, in der Nähe des Spronserjochs die **Monte Baldo-Anemone**, die **Anemone baldensis**, nachgewiesen. Immer wieder begibt sich eine Delegation im Auftrag des Südtiroler Naturmuseums auf die Suche, um diesen Nachweis bestätigen zu können.

EIN PAAR BESONDERHEITEN

Eine besondere Pflanzenart, die sich gerne abseits der Wege aufhält, ist die **Paradieslilie** oder die **Weißer Trichterlilie**, **Paradisea liliastrum**, die immer wieder in den Bergwiesen oberhalb von Pfelders oder am Jaufenpass gesichtet wird. Sie liebt kalkhaltige Böden und Wärme und stellt ihre elegante Zartheit mit bis zu 50 cm Wuchshöhe zur Schau.

Die **Wulfen Hauswurz**, **Sempervivum wulfenii**, blüht nicht rosarot, wie die in Südtirol häufiger vorkommende Spinnweb-Hauswurz, sondern gelb! Die Hauswurz ist an und für sich schon eine besondere Pflanze, da sie Wasser über lange Zeit speichern kann und an außergewöhnlichen Stellen wächst, z.B. auf Steinen und Felsvorsprüngen.

La Val Passiria presenta quindi valli, pendii, scarpate e alta montagna. Ma chi pensa che la biodiversità diminuisca con l'aumentare dell'altitudine si sbaglia! Il paesaggio roccioso e calcareo dell'area mineraria di San Martino di Monteneve, nel Parco naturale Gruppo di Tessa, è l'habitat ideale per la crescita di numerosi fiori ed erbe alpine. Osservare da vicino la flora alpina potrebbe riservare grandi sorprese. E chissà, forse saranno proprio i nostri lettori e le nostre lettrici a scoprire qualche curiosa rarità lungo il percorso!

LE ULTIME SCOPERTE

Lo scorso anno, nel luglio del 2024, per la prima volta in assoluto è stato individuato in Val Passiria – appena sopra Plan, sulla strada verso il Rifugio Francesco Petrarca – un **calliantemo a foglie di coriandro** (**Callianthemum coriandrifolium**). Queste splendide e altrettanto rare piante sono state avvistate in piccoli gruppi in un'area circoscritta. E per fortuna erano in piena fioritura – altrimenti nessuno le avrebbe notate!

LA PIANTA PIÙ RICERCATA

Intorno al 1900, Karl Wilhelm Dalla Torre, un celebre naturalista austriaco, scoprì l'**anemone del Monte Baldo** (**Anemonoides baldensis**) nei pressi della Forcella di So-



Zwergprimel

Primula minima

Auch die **Zwergprimel**, der **Blaue Speik (Klebrige Primel)**, der **Alpen-Tagant**, die **Duft-Händelwurz**, die **Clusius Gämswurz** oder das **Schwarze Kohlröschen** sind hübsche Sommerblüher der Berge, denen aufmerksame Wandernde begegnen können.

IM FACETTEN-REICH

Im Pässeertal gibt es – wie in ganz Südtirol – gleich mehrere Enzianarten zu entdecken. Vom Zwerg-Enzian bis hin zum Tüpfel-Enzian gibt es die netten Hütchen in insgesamt 13 Varianten und in den Farben Blau, Gelb, Violett und Rosa.



Paradieslilie

Giglio di monte



pranes. Una delegazione del Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige si reca con regolarità in questi luoghi alla ricerca di prove a conferma di questa scoperta.

ALCUNE SPECIE RARE

Il **giglio di monte (Paradisea liliastrum)** è una specie rara in cui è possibile imbattersi solo fuori dai sentieri più battuti. Si scorge spesso nei prati di montagna sopra Plan o sul Passo Giovo. Ama i terreni calcarei e il calore e mostra la sua elegante delicatezza raggiungendo i 50 cm di altezza.

I fiori del **semprevivo di Wulfen (Sempervivum wulfenii)** non sono di colore rosso-violetto, come la più comune pianta succulenta dell'Alto Adige, ma gialli! Il semprevivo è di per sé una pianta curiosa, in quanto è in grado di immagazzinare acqua per molto tempo e cresce in luoghi insoliti, per esempio su pietre e affioramenti rocciosi.

La **primula minima** o **ventagliola**, la **primula glutinosa**, l'**astragalo alpino**, la **manina profumata**, il **doronico del granito** e la **nigritella nera** sono altre graziose piante di montagna a fioritura estiva che gli occhi più attenti possono scorgere durante le escursioni in quota.

UN REGNO VARIOPINTO

In Val Passiria, come in tutto l'Alto Adige, sono tante le specie di piante appartenenti alla famiglia delle Gentianacee che si possono individuare tra i terreni rocciosi e nei



Wulfen Hauswurz

Semprevivo di Wulfen





Tüpfel-Enzian

Genziana punteggiata



Zwerg-Enzian

Genziana nana

Wer sich näher mit alpinen Pflanzen-Raritäten auseinandersetzen möchte, dem sei die Datenbank FloraFauna-Südtirol (<https://www.florafauna.it/>) des Naturmuseums Südtirol nahegelegt. Das Portal FloraFaunaSüdtirol liefert für ausgewählte Tier- und Pflanzenarten in Südtirol eine kartographische Darstellung der Verbreitungsdaten sowie steckbriefartige Informationen aus der naturkundlichen Datenbank des Naturmuseums Südtirol.

giardini. Dalla **genziana nana** alla **genziana punteggiata**: in totale sono tredici le varietà di questi simpatici fiori a calice di color blu, giallo, viola e rosa.

Chi desidera conoscere da vicino le piante di montagna più rare, può consultare la banca dati del Museo di Scienze Naturali dell'Alto Adige. Il portale FloraFaunaAltoAdige (<https://www.florafauna.it/>) propone una rappresentazione cartografica dei dati di distribuzione e alcune informazioni di particolare rilievo relative a selezionate specie floristiche e faunistiche presenti in Alto Adige.



Anmerkung der Redaktion und des Experten für Flora und Fauna des Passeiertals Arnold Rinner:

Der Klimaschutz ist für die Biodiversität essentiell. Da die Temperaturen auch in den Bergen kontinuierlich steigen, werden einige Pflanzenarten zunehmend in die Höhe gedrängt, wo sie irgendwann ganz aussterben. Dies resultiert beispielsweise aus der GLORIA-Studie: Das weltweit tätige Forschungsnetzwerk GLORIA untersucht seit 2001 die Auswirkungen des Klimawandels auf die Gebirgsflora. Zwei Messungs-Standorte befinden sich im Passeiertal, genauer: im Kalmtal.

Nota della redazione e di Arnold Rinner, esperto di flora e fauna della Val Passiria:

la protezione del clima è essenziale per la biodiversità. Il continuo aumento delle temperature rilevato nella regione alpina costringe alcune specie vegetali a migrare ad altitudini sempre più elevate, dove finiranno inevitabilmente per estinguersi. Questo è quanto risulta anche dalle indagini del progetto GLORIA: dal 2001, la rete di ricerca internazionale GLORIA studia gli effetti del cambiamento climatico sugli ecosistemi montani. Due aree di studio si trovano nella Val Passiria, più precisamente in Valclava.



Gli eredi di Andreas Hofer:
i cinque figli dell'eroe

Hofers Erbe(n): Die 5 Kinder des Helden



Zwischen 6 und 12 Kinder zur Welt zu bringen – das war in Südtirol einst keine Seltenheit, sondern Normalität und auch Ausdruck einer funktionierenden Ehe. Für reichen Kindersegen gab es gleich mehrere Gründe: die hohe Kindersterblichkeit, den Bedarf an vielen arbeitenden Händen am Hof, den Fakt, dass Kinder als Altersvorsorge galten, aber auch die Notwendigkeit, einen Sohn zu gebären, der den Familiennamen weiterträgt und den Bauernhof weiterführt. Andreas Hofer und seine Frau Anna Ladurner Hofer hatten dies mit ihrem zweiten Kind erreicht. Insgesamt hatte das berühmte Paar einen Sohn und sechs Töchter, zwei Mädchen starben allerdings bereits im Kleinkindalter. Die Kinder wuchsen am Hofe mit ihrer Mutter auf, der Vater war selten zu Hause. Doch wie verlief ihr Leben nach dem Heldentod des Vaters? Während über die Mutter Anna Ladurner zumindest Gerichts- oder Polizeiprotokolle sowie über sie verfasste Schriften vorhanden sind, fehlen bei den Kindern rekonstruierbare Berichte. Einige der bekannten Details seien hier zusammengefasst:



Bei den Kindern fehlen rekonstruierbare Berichte.

Johann, ...

... dem seine Abstammung zum Adelstitel verhilft und der einen österreichischen Tabak-Verlag führt.

Nach der Erschießung des Vaters in Mantua durch die Franzosen wird Johann von ihnen inhaftiert. Nach seiner Freilassung 1812 kommt er auf Geheiß Seiner Majestät Kaiser Franz II. zur Ausbildung in das Stift Heiligenkreuz in Niederösterreich, wo er zuletzt als Kanzleischreiber tätig ist. Im Juli 1818 heiratet er Clara Weikmann. Das Paar hat 15 Kinder, von denen nur sieben überleben und bei deren Taufe Kaiser Franz II. und später dessen Sohn Kaiser Ferdinand I. Taufpaten sind. Bereits im Jahr 1808 erhebt Kaiser Franz II. den Tiroler Freiheitskämpfer Andreas Hofer in den erblichen, österreichischen Adelsstand (Edler von Passeyr) und zollt dem Helden auch posthum seine Anerkennung, indem er dessen einzigen Sohn Johann die Berechtigung erteilt, in Fischamend einen k.k. Tabak-Verlag zu betreiben. 1835 verlegt Hofer diesen nach Wien und verstirbt 20 Jahre später im Alter von 60 Jahren.

In passato, nelle valli dell'Alto Adige, mettere al mondo tra i sei e i dodici figli era una cosa del tutto normale e la riprova di un matrimonio funzionante. Le ragioni erano molteplici: l'alto tasso di mortalità infantile, il duro lavoro al maso che richiedeva molte braccia, il fatto che la prole fosse concepita come una forma di previdenza sociale e la necessità di mettere al mondo un figlio maschio che portasse avanti il nome della famiglia e subentrasse alla gestione del maso. Andreas Hofer e la moglie Anna Ladurner Hofer ci riuscirono con il secondogenito. In totale, la celebre coppia ebbe un figlio e sei figlie, anche se due bambine morirono in tenera età. I figli crebbero nel maso insieme alla madre, mentre il padre tornava di rado a casa. Ma cosa successe ai figli della famiglia Hofer dopo l'eroica morte del padre? Mentre esistono racconti scritti e testimonianze del tribunale e della polizia sulla madre Anna Ladurner, non ci sono notizie ricostruibili con certezza in merito ai figli. Alcune delle informazioni note sono raccolte a seguire.

Johann...

...ottiene un titolo nobiliare grazie alla sua discendenza e gestisce una manifattura imperiale di tabacchi.

Dopo la fucilazione del padre a Mantova, Johann viene imprigionato dalle truppe francesi. Nel 1812, a seguito del suo rilascio, viene inviato per volere di Sua Maestà l'Imperatore Francesco II d'Asburgo-Lorena all'Abbazia di Heiligenkreuz in Bassa Austria per seguire una formazione. Qui lavora come cancelliere. Nel luglio del 1818 sposa Clara Weikmann. La coppia mette al mondo quindici figli, di cui solo sette riescono a sopravvivere. A far loro da padrini sono l'Imperatore d'Austria in persona e successivamente suo figlio, l'Imperatore Ferdinando I d'Austria. Già nel 1808, l'Imperatore Francesco II eleva il combattente per la libertà del Tirolo Andreas Hofer alla nobiltà austriaca ereditaria conferendogli *post mortem* il titolo di *Edler von Passeyr* e onora l'eroe concedendo al suo unico figlio Johann il diritto di gestire una manifattura imperiale di tabacchi a Fischamend (Bassa Austria). Nel 1835 Hofer si trasferisce a Vienna. Muore 20 anni dopo all'età di 60 anni.

Maria...

...vuole sposare un povero bracciante contro il volere della madre e scrive all'imperatore per ottenere il permesso.

Dopo la morte del padre, nel 1811 la quattordicenne Maria viene mandata a Bolzano dalle Suore Terziarie. In se-



Ein verblasstes Porträt von Gertraud, Hofers jüngster Tochter, Museum Passeier.

Un ritratto di Gertraud, la figlia più giovane di Andreas Hofer, esposto al MuseoPassiria.

Maria, ...

... die gegen den Willen der Mutter einen armen Stallknecht heiraten will und dafür bis zum Kaiser schreibt.

Nach des Vaters Tod wird die 14-jährige Maria 1811 zu den Tertiarschwestern nach Bozen geschickt. Später hilft sie ihrer Mutter im Gasthaus Sandwirt. Als sich eine Beziehung mit dem fünf Jahre älteren Andreas Erb anbahnt, sind Mutter und Geschwister nicht begeistert. Er ist ein armer Bauernsohn aus dem Tal, dem die Landwirtschaft mehr liegt als die Gastwirtschaft und der bereits seit mehreren Jahren am Sandhof als Knecht arbeitet. Es kommt angeblich zu Drohungen und Intrigen – Andreas Erb muss das Haus verlassen. Maria wendet sich an den Kaiser höchstpersönlich, um von ihm eine Heiraterlaubnis zu bekommen. Der Richter bescheinigt, dass es keine moralischen Einwände gegen die Ehe gäbe. Maria heiratet Andreas mit 33 Jahren, führt den Sandhof ihrer Mutter Anna Ladurner pachtweise gemeinsam mit ihrem Ehemann weiter, bringt drei Töchter zur Welt und stirbt mit 38 Jahren.

guito aiuta la madre nella gestione della locanda Sandwirt. Quando inizia una relazione con Andreas Erb, un uomo di cinque anni più grande di lei, la madre, le sorelle e il fratello si oppongono all'unione. Andreas Erb è il figlio di una povera famiglia di contadini della valle, più interessato all'agricoltura che alla ristorazione, e da diversi anni lavora come bracciante al Sandhof. Seguono varie minacce e intrighi: Andreas Erb è costretto a lasciare la casa. Maria si rivolge all'imperatore in persona per ottenere il permesso di sposarsi. Il giudice certifica che non esistono obiezioni morali al matrimonio. Maria sposa Andreas all'età di 33 anni, continua a gestire il Sandhof per conto della madre Anna Ladurner insieme al marito, dà alla luce tre figlie e muore all'età di 38 anni.

Rosa, ...

... die vom Sandwirt zum Brühwirt zieht und dort kein Glück hat.

Rosa ist beim Tod ihres Vaters zwölf Jahre alt. Von ihr ist am wenigsten bekannt. Sie ist 1811 angeblich bei den „Englischen Fräulein“ in Meran untergebracht, bislang konnte im dortigen Archiv oder im Stadtarchiv Meran jedoch kein Schriftstück zu ihr gefunden werden. Mit 32 Jahren heiratet Rosa dann Josef Holzknecht, den Wirt vom Gasthaus Brühwirt in St. Leonhard. Rasch nacheinander versterben 2 Kinder, die sie zur Welt bringt. Nach der Geburt ihres dritten Kindes stirbt auch sie.

Anna, ...

... die von ihrer Tante zu einem gebildeten Stadtmädchen erzogen werden soll und am Krankenbett ihrer Mutter stirbt.

Die dritte Tochter Anna hat ihre Mutter wohl am wenigsten erlebt. 1811 – die Halbwaise ist gerade mal acht Jahre alt, als sie von ihrer gleichnamigen Mutter zum Kuraten Magnus Prieth als Haushaltshilfe nach Platt geschickt wird. Von 1815 bis 1825 lebt sie in Brunn bei ihrer Tante Maria Ladurner, die eine Schwester ihrer Mutter ist und unter dem geistlichen Namen Cordula im dortigen Ursulinenkloster weilt. Anna bekommt eine „städtische Erziehung“ und kehrt 1835 als 22-Jährige für fünf Jahre an den Sandhof zurück, um ihre kranke Mutter zu pflegen. Zu diesem Zeitpunkt sind ihre 3 Schwestern bereits verstorben und auch sie scheidet bald am mütterlichen Krankenbett dahin. Anna Ladurner stirbt jedenfalls acht Tage nach dem Tod ihrer Tochter an „Entkräftung“.

Rosa...

...si trasferisce dal Sandwirt al Brühwirt senza però trovare la fortuna.

Rosa ha dodici anni quando suo padre perde la vita. È la figlia di cui si sa meno. Si dice che nel 1811 abbia soggiornato presso le Dame Inglesi a Merano, ma finora non sono stati trovati documenti su di lei né negli archivi dell'istituto né in quelli comunali. All'età di 32 anni, Rosa sposa Josef Holzknecht, proprietario della locanda Brühwirt a San Leonardo in Passiria. Due dei figli che mette al mondo muoiono a poca distanza uno dall'altro. Dopo la nascita del terzo figlio, anche Rosa perde la vita.

Anna...

...viene educata dalla zia come una colta ragazza di città e muore al capezzale della madre.

La terza figlia Anna è probabilmente quella che ha passato meno tempo insieme alla madre. Nel 1811, la bambina orfana di padre ha solo otto anni quando l'omonima madre decide di mandarla a Plata per lavorare come domestica per conto del curato Magnus Prieth. Dal 1815 al 1825 vive a Brno insieme alla zia Maria Ladurner, sorella della madre, che risiede nel convento delle suore Orsoline portando il nome clericale di Cordula. Qui Anna riceve un'“educazione cittadina”. Nel 1835, all'età di 22 anni, torna al Sandhof per cinque anni per prendersi cura della madre malata. Le tre sorelle sono già venute a mancare e anche lei muore di lì a poco al capezzale della madre. La stessa Anna Ladurner muore di “debilitazione” otto giorni dopo la morte della figlia.

Gertraud...

...è l'unica figlia a vivere il dolore della madre dopo la morte del padre.

All'età di cinque anni, la figlia minore Gertraud si ritrova orfana di padre. Mentre le sorelle maggiori vengono affidate a istituti religiosi, lei rimane con la madre al Sandhof. All'età di 25 anni Gertraud sposa il sacrestano Johann Haller di San Leonardo in Passiria e insieme hanno tre figli. A distanza di sei mesi dall'ultimo parto, Gertraud perde la vita all'età di appena 29 anni: il registro delle morti riporta come causa del decesso una “malattia al fegato”. Questo la rende l'unica figlia di Hofer a non aver raggiunto il 30° anno di vita. Le sue sorelle vivono fino ai 38, 32 e 33 anni, mentre suo fratello Johann si spegne all'età di 60 anni.



Gertraud, ...

... die als einzige Tochter nach dem Tod ihres Vaters die trauernde Mutter erlebt.

Die jüngste Tochter Gertraud wird mit fünf Jahren Halbwaise, als ihr Vater erschossen wird: Während Gertrauds ältere Schwestern bald darauf in geistliche Obhut gegeben werden, bleibt sie als Nesthäkchen wohl bei ihrer Mutter am Sandhof. Gertraud heiratet mit 25 Jahren den Mesner Johann Haller von St. Leonhard und bekommt drei Kinder. Ein halbes Jahr nach der letzten Entbindung stirbt sie, mit 29 Jahren – im Sterbebuch ist „Leberleiden“ als Todesgrund angegeben. Somit ist sie die einzige Hofer-Tochter, die ihren 30. Geburtstag nicht mehr erlebt, ihre Schwestern sind immerhin 38, 32 und 33 Jahre alt geworden, ihr Bruder Johann sogar 60.



Andreas Hofer.

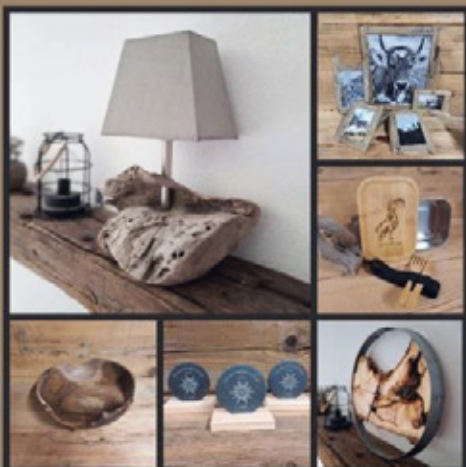
Wirt. Freiheitskämpfer. Volksheld.

Als Wirt im Gasthaus „Am Sand“ in St. Leonhard in Passeier war der Pferde- und Weinhändler Andreas Hofer als „der Sandwirt“ bekannt. In der Tiroler Aufstandsbewegung von 1809 wurde er zum Anführer im „Freiheitskampf“ gegen bayerische und französische Truppen und kurze Zeit Landesregent von Tirol. 1810 wurde er in Mantua vom französischen Kriegsgericht verurteilt und erschossen.

Andreas Hofer.

Locandiere. Combattente per la libertà. Eroe del popolo.

Essendo il titolare della locanda „Am Sand“ a San Leonardo in Passiria, il mercante di cavalli e di vino Andreas Hofer era conosciuto da tutti come „der Sandwirt“ (l'oste del Sand). Durante la rivolta tirolese scoppiata nel 1809, divenne il leader della „lotta per la libertà“ contro le truppe bavaresi e francesi e per un breve periodo si insediò a Innsbruck come reggente del Tirolo. Nel 1810 fu condannato a morte e fucilato da una corte marziale francese alle porte di Mantova.



Erleben Sie die
Schönheit der Natur mit
SH.Holzig. Wir sind Ihre
Quelle für
handgefertigte
Dekorationsstücke aus
Naturmaterialien.

Schönheit und Natur,
miteinander vereint.





I più grossi li trovi in Val Passiria

Die Psairer haben die Größten

Eine runde Sache?

Mit dem deutschen Kloß oder dem italienischen Gnocco darf man ihn keinesfalls verwechseln, den Star der Südtiroler Küche. Knödel bleibt nämlich Knödel, egal wie er daherkommt ... ähm, -rollt: Wenn zwar die Form der runden Leckerbissen – bis auf die plattgedrückte Variante, die sogenannten „*Pressknëidl*“ – auch immer dieselbe bleibt, präsentieren sie sich in allen Farben, von grün über braun bis rot, und manchmal haben sie's echt in sich – im wahrsten Sinne – dann gibt's Knödel mit Hülle und Füllung!

Die weißen mit den roten Sprenkeln sind natürlich die bekanntesten: Die Speckknödel. Und die fühlen sich „zu *Wosser*“, also in der Suppe, genauso wohl wie „zu *Lond*“, sprich in Begleitung von Kraut- oder anderem Salat. Und dann gibt's noch jene mit geschmolzenem Inhalt, die mir – ob mit warmem Käse- oder Schokoladekern – ja ohnehin die liebsten sind. Ja, so facettenreich sind Südtirols „*Knëidl*“. Tatsächlich gibt es sie sogar in unterschiedlichen Größen!

Auf einer Almhütte im Passeiertal wurden mir die größten Knödel serviert, die ich je gesehen (und tatsächlich auch aufgegessen!) hatte: Die beiden Knödel waren größer als meine Handflächen, in der man die gut wiegen hätte können, um so ihr Gewicht zu erraten. „Die Psairer haben die Größten“, hat der Hüttenwirt nur vielsagend genickt.

Ob mir der Wirt da nur eine Lüge als Knödelbeilage aufgetischt hat? Hilf mit, Beweismaterial zu sammeln! Poste deine original Psairer Knëidl unter dem Hashtag **#psairerkneidl**.

Und? Was meinst du? Haben die Psairer wirklich die Größten im ganzen Land?

Golosità rotonde

Da non confondere né con gli gnocchi alla romana, né con la ricetta tedesca del *Kloß*: la stella della cucina altoatesina è senza paragoni. Perché i canederli rimangono canederli, indipendentemente dal loro ripieno! Sebbene la forma di queste specialità rotonde – a esclusione della ricetta appiattita, i cosiddetti *Pressknëidl* (canederli pressati) – rimanga sempre la stessa, se ne possono ordinare di tutti i colori, dal verde al nocciola fino al porpora. E a volte sono addirittura ripieni!

Quelli chiari con le macchioline rosse sono tra i più conosciuti: i canederli allo speck sono perfetti sia in brodo che accompagnati da cavolo cappuccio stufato o da altre insalate. E poi ci sono quelli con il ripieno morbido – che sono i miei preferiti – nella variante salata con il formaggio caldo o nella versione dolce con il cioccolato fuso. Già, i *Knëidl*, come li chiamiamo qui in Alto Adige, sono un elogio alla diversità! E variano anche nella grandezza...

In un rifugio tra i monti della Val Passiria mi sono stati serviti i canederli più grandi che io abbia mai visto (e mangiato). I due canederli nel piatto erano più grandi del palmo della mia mano: “Se li vuoi grandi, devi venire in Val Passiria”, mi confermò l'oste con fare orgoglioso.

L'oste avrà detto la verità? Aiutami a raccogliere le prove! Pubblica il canederlo originale della Val Passiria usando l'hashtag **#psairerkneidl**.

E tu come la vedi? In Val Passiria preparano davvero i canederli più grossi dell'Alto Adige?



Tra coleotteri e cliché:
il ritratto di un mestiere

Von Käfern und Klischees: Ein Jobportrait

Wild und weich wie der Wald

Selvaggio e silente come la foresta

Sie heißen Gabriel, Michael und – nein, nicht Raphael, sondern Thomas, denn vor mir stehen keine Erzengel, sondern Waldarbeiter. Und sie sehen so aus, wie man sich Waldarbeiter eben vorstellt: Mit Karohemden, Bart, festem Schuhwerk und Filzhut oder Helm auf dem Kopf erfüllen sie klischeehafte Erwartungen. Heute darf ich live dabei sein, wenn ein Baum gefällt wird. Doch bevor das naturliebende Herz mancher Leser:innen gleich sticht, ergänze ich rasch: Es handelt sich um einen toten Baum, den wir abholzen werden. Denn Waldarbeiter, wie es die 3 Männer von Prugger Seilbahnmontagen & Forstarbeiten sind, unterstützen den Wald – oder wie Thomas sagt: „Wir lenken die Natur nicht, wir dienen ihr.“ Weise Worte.

„ Wir lenken die Natur nicht,
wir dienen ihr.

Und schon begleite ich die drei Diener des Waldes einen Hang hinauf. In einem Tempo, das es mir nicht erlaubt, Fragen zu stellen. Ich versuche, Schritt zu halten. Dabei habe ich nur Papier und Stift im Gepäck und die drei allerlei Werkzeug, darunter eine 9 kg schwere Motorsäge. Mit dem Wald habe das Trio schon immer eine enge Verbindung gehabt, so Thomas. Als Kinder haben sie unweit der Psairer Wälder gewohnt. Die Väter seien Jäger oder Förster gewesen, die Wochenenden habe man in den Wäldern und Bergen verbracht und die freie Zeit ohnehin spielend, tobend und entdeckend. „So ist der Wald für uns schon immer ein ganz natürliches Umfeld gewesen. Heute ist er unser Arbeits- und Erholungs-ort – meist beides in einem –, unser tägliches Brot, sozusagen, und etwas, das wir achten und sehr mögen.“ Und spätestens an dieser Stelle entfernen wir uns wohl von den Klischees; denn das sind doch sehr sanfte Worte für jemanden, der auf den ersten Blick sämtliche Voraussetzungen für die Beschreibung „harter Kerl“ erfüllen würde.

Wir setzen uns unter ein paar graue Bäume. „Käferholz“, erklärt man mir. Damit meint Gabriel Bäume, die vom Borkenkäfer befallen wurden und abgestorben sind. „Im Moment besteht unsere Arbeit fast ausschließlich daraus, das tote Holz aus den Wäldern zu entfernen. Wenn dies nämlich nicht geschieht, fallen die Bäume irgendwann um und zersetzen sich über viele Jahre zwar von selbst; dabei geht der wertvolle Rohstoff aber verloren und der junge Wald darunter



Si chiamano Gabriel, Michael e... no, il terzo non si chiama Raphael, ma Thomas. Dopotutto non sono tre arcangeli, ma tecnici forestali. E il loro aspetto non tradisce le aspettative: camicie a quadri, barbe lunghe, scarponi e cappelli in feltro o caschi – pacchetto completo, insomma! Oggi ho la fortuna di partecipare all'abbattimento di un albero. E prima che qualche cuore sensibile inizi a palpitare, aggiungo subito: quello che stiamo per abbattere è un albero morto. Perché i tecnici forestali, come nel caso dei nostri tre uomini della Prugger Seilbahnmontagen & Forstarbeiten, sostengono la foresta – o come spiega Thomas: “Non controlliamo la natura, la serviamo”. Parole sagge.

Poco dopo mi ritrovo su un pendio insieme ai tre custodi della foresta. Procediamo a un ritmo tale che non mi permette di fare domande. Con me ho solo carta e penna, mentre i tre portano sulle spalle ogni tipo di attrezzo – compresa una motosega di 9 kg. Il trio ha sempre avuto uno stretto legame con la foresta, come racconta Thomas. Da bambini vivevano poco distante dai boschi della Val Passiria. I loro padri erano cacciatori o guardaboschi, i weekend li trascorrevano nella foresta e sulle montagne e passavano il tempo giocando ed esplorando la natura. “Il bosco è sempre stato il nostro ambiente naturale. Oggi è sia il nostro posto di lavoro che il luogo in cui trascorriamo il tempo libero. È la nostra quotidianità – e qualcosa che rispettiamo e amiamo.” E se non finora, a questo punto iniziamo a scalfire qualche



muss sich noch gedulden, um nachwachsen zu können. Denn junge Bäume brauchen Licht. Und das verschaffen wir ihnen mit unserer Arbeit.“ Und er ergänzt: „Zur Käferproblematik gibt’s natürlich viele Meinungen und Entwicklungsprognosen. Ich denke mir immer, man kann nicht alles wissen und nicht alles vorhersehen, aber man kann schon schauen, wie sich ähnliche Situationen andernorts auf dieser Welt entwickelt haben. Und – wie oft hat man schon gesehen, dass die Natur immer wieder die Kraft hat, sich selbst zu regulieren! Die braucht den Menschen nicht dazu; höchstens zur Unterstützung, wie wir sie versuchen zu bieten. Im Gegenteil: Der Mensch ist es doch, der die Natur immer wieder rüttelt und solche Situationen erst auslöst, so dass sie sich immer wieder neue Ideen zur Regulation überlegen muss.“

Gabriel steckt sich einen Grashalm zwischen die Zähne: „Die Natur gibt, die Natur nimmt. Und sie gibt wieder. Das ist ein Kreislauf. So war das schon immer. Man kann schon darauf vertrauen, dass sie weiß, was sie tut.“ Er, der sich selbst nicht als Mann vieler Worte beschrieben hatte, wählt diese offenbar besonders weise. Doch bevor wir ins Sinnieren kommen könnten, lässt Thomas mit einer gekonnten Armbewegung seine Motorsäge an und zieht sich das Visier des Helms ins Gesicht. Das Allerwichtigste sei, zu erkennen, wohin der Baum falle, sagt er. Dann erst könne man am richtigen Ort ansetzen. Michael dreht sich eine Zigarette, lehnt sich an einen Baum in sicherer Entfernung, schaut entspannt zu und erklärt mir, was Thomas macht.

luogo comune. In fondo queste sono parole molto tenere dette da una persona che, a prima vista, parrebbe rientrare perfettamente nella descrizione di un “tipo tosto”.

Ci sediamo all’ombra di alcuni alberi. “Coleotteri della corteccia”, mi spiegano. Gabriel si riferisce al bostrico dell’abette rosso che ha attaccato l’albero causandone la morte. “Al momento, il nostro lavoro consiste quasi esclusivamente nel rimuovere il legno morto dalle foreste. Se non lo facessimo, gli alberi finirebbero per cadere e per decomporsi da soli impiegando moltissimi anni, ma così facendo la preziosa materia prima andrebbe persa e la giovane foresta sottostante sarebbe costretta a pazientare prima di tornare a crescere. Perché i giovani alberi hanno bisogno di luce – che è quello che diamo loro con il nostro lavoro. Naturalmente ci sono molte previsioni di sviluppo in merito al problema del coleottero. Io penso che non si possa prevedere ogni evento. Quello che si può fare, però, è analizzare come si sono evolute situazioni simili in altre parti del mondo. E il più delle volte si scopre che la natura è sempre in grado di autoregolarsi! Non ha bisogno dell’uomo per farlo; al massimo le si può dare una mano, come cerchiamo di fare noi. Al contrario, sono proprio gli esseri umani che continuano a scalfire la natura, così da spingerla a dover trovare sempre nuove idee per autoregolarsi.”

Gabriel stringe un filo d’erba tra i denti e continua: “La natura dà, la natura prende. E poi dà di nuovo. È un ciclo. È

Dieser schneidet zuerst eine Fällkerbe. Damit beginnt er auf der Fallseite des Baumes. Der dreieckige Ausschnitt definiert die Fallrichtung, brüllt Michael. So eine Motorsäge ist nämlich ziemlich laut. Nun geht Thomas zur gegenüberliegenden Seite des Baumes und beginnt mit einem horizontalen Schnitt etwas oberhalb des Endes der Fällkerbe.

Da stieben die Späne zu allen Seiten. Geschickt setzt Thomas hier und da an, wechselt flink von einer Seite des Baumes zur anderen. Schon ist der Stamm zur Hälfte durchgesägt! Das geht schnell. Auf einmal tritt der Holzfäller einen Schritt zur Seite und – zuerst in Zeitlupe, dann schwerfällig und immer schneller – kracht die Fichte mit einem Donnerrollen den Hang hinauf. Abends fühle man die Anzahl der gefällten Bäume schon im Körper, meint er. Warum man sich für so eine Arbeit entscheidet? „Ah, des hot sich so ergeben.“ Die anderen nicken mit den Schultern zuckend. „In gonzn Tog in Wold orbitn, mit peerige Maschinen und mitn oegenen Körper – des Glick hobm a nit olle.“ Sie scheinen sehr zufrieden, wie sie da so im Moos zusammen sitzen, die Drei.

Ja, natürlich sei das eine nicht ganz ungefährliche Arbeit, sagt Michael. „Also man muss den ganzen Tag voll präsent sein – damit meine ich nicht nur die körperliche Beanspruchung, sondern man muss immer mitdenken und vorausplanen: wie die Bäume fallen sollen, welche Sicherheitsvorkehrungen dafür notwendig sind, wie man die Bäume am

sempre stato così. Devi fidarti del fatto che sa quello che fa“. Lui, che non si era descritto come un uomo di molte parole, sa sceglierle particolarmente bene. Prima di riuscire a ribattere, Thomas accende la motosega con un abile movimento del braccio e abbassa la visiera del casco. La cosa più importante è riconoscere da che lato sta per cadere l'albero, spiega il tecnico forestale. Solo allora si riesce a capire da che punto iniziare. Michael si rolla una sigaretta, si appoggia a un albero a distanza di sicurezza, osserva rilassato e mi spiega cosa sta per fare Thomas.

La natura dà, la natura prende. E poi dà di nuovo. È un ciclo. È sempre stato così. Devi fidarti del fatto che sa quello che fa.

Per prima cosa va eseguita una tacca di abbattimento. Questo taglio viene effettuato sul lato da cui cadrà l'albero. „Il taglio triangolare serve a orientare la direzione di caduta dell'albero“, grida Michael. Dopotutto una motosega del genere è piuttosto rumorosa. Thomas si sposta dal lato opposto dell'albero e inizia con un taglio orizzontale leggermente al di sopra del punto più basso della tacca di abbattimento.

Le schegge volano dappertutto. Thomas continua a tagliare passando rapidamente da un lato all'altro dell'albero. Il tronco è già per metà tagliato. Non pensavo ci avrebbe messo così poco! All'improvviso il boscaiolo fa un passo laterale e – prima al rallentatore e poi sempre più velocemente – l'abete rosso si schianta al suolo con un tonfo rovinoso. Alla sera riesci a sentire dentro di te il numero di alberi abbattuti, racconta il tecnico forestale. Perché scegliere proprio questo mestiere? „Mah, era il nostro destino“. Gli altri annuiscono. „Lavorare tutto il giorno nel bosco, con attrezzature fantastiche e usando il proprio corpo – non tutti hanno questa fortuna.“ I tre sembrano molto soddisfatti mentre se ne stanno seduti uno accanto all'altro in mezzo al muschio.

Certo, non è un lavoro senza pericoli, come sottolinea Michael. „Devi essere sempre concentrato – e non mi riferisco solo allo sforzo fisico, ma anche al fatto che bisogna





besten abtransportiert. Und bei jedem Baum muss man gut aufpassen. Auf sich und alle, die mitarbeiten. Und: Es geht schon auch darum, ein gutes Gespür fürs Gelände zu haben! Hier, im Passeiertal, ist es besonders anspruchsvoll, weil die Landschaft so schnell wechselt. So bleibt unsere Arbeit immer spannend – kein Tag gleicht dem anderen, so wie sich auch jeder Baum vom anderen unterscheidet.“

„Wir sind immer draußen – bei Kälte oder Hitze, Nebel oder Nieselregen.“

Für mich klingt das alles nach keinem einfachen Job und Thomas bestätigt mir: „Ja, dazu kommt noch das Wetter. Wir sind immer draußen; außer bei Gewitter, natürlich. Aber extreme Kälte oder Hitze, Nebel oder Nieselregen, das nimmt man alles mit bei so einem Job.“ Das Gefährlichste – neben der Handhabung ihrer Arbeitsgeräte und der umstürzenden Bäume, die ihre Äste beim Fall verlieren könnten – seien die Unwetter. „*Zem sein mir schun amol olle Hoor ibersche gständn, bol der Blitz in Soal fi der Materialbohn innin isch.*“ Die Natur sei trotz aller Vorkehrungen, die man treffe, und aller Erfahrung, die man sammle, letztendlich unberechenbar. Auch, was die schönen Überraschungen betrifft! „Ein 16-Ender, der aus dem Unterholz schreitet, das ist schon ein

sempre ragionare sul da farsi e pianificare ciò che accadrà: come devono cadere gli alberi, quali precauzioni sono necessarie, come trasportare i tronchi. Devi fare attenzione a ogni albero... perché non colpisca te e i tuoi colleghi. E poi è fondamentale sviluppare un buon feeling con il terreno! Qui in Val Passiria è più difficile che da altre parti perché il paesaggio cambia molto rapidamente. Per questo il nostro lavoro è sempre stimolante: ogni giorno è differente, così come ogni albero è diverso dall'altro.”

A sentirli parlare il loro non mi pare essere un lavoro semplice e Thomas conferma: “Già, e poi c'è il fattore meteo. Siamo sempre all'aperto – tranne durante i temporali. Un lavoro come questo ti porta ad affrontare tutto con serenità: freddo e afa, nebbia e pioggerellina”. La cosa più pericolosa – a parte l'uso degli attrezzi e la caduta degli alberi che possono perdere i rami mentre vengono abbattuti – sono i temporali. “Mi è già capitato di vedermela brutta quella volta che un fulmine è entrato nella fune della teleferica per il trasporto di materiale”. Nonostante tutte le precauzioni e l'esperienza acquisita, la natura resta sempre imprevedibile. Anche quando si tratta di piacevoli sorprese! “Un cervo reale che spunta all'improvviso dal sottobosco è uno spettacolo incredibile – non resta che rimanere fermi ad ammirarlo.” Per dei boscaioli è normale imbattersi in animali selvatici, perché appena sentono il rumore della motosega iniziano subito a scappare. Una volta a Thomas è capitato che gli cadesse un nido davanti ai piedi. Così l'ha avvolto nel maglione e l'ha portato a casa con sé per allevare gli uccellini. Non si era nemmeno chiesto come avrebbe insegnato loro a volare. Ma non ce n'è stato bisogno, perché purtroppo non è riuscito a catturare tutte le zanzare di cui gli uccellini avrebbero avuto bisogno per sopravvivere. Un taglialegna dal cuore tenero, questo Thomas.

La foresta ti calma, come mi conferma il tecnico forestale. Tuttavia, non capisce la tendenza del *forest bathing*. “Non serve abbracciare un albero perché ti trasmetta qualcosa. A volte non riesco proprio a capire la gente.” Più tempo trascorri nella foresta, meno senti la mancanza delle persone, afferma convinto. “Anche se la birra dopo il lavoro è più buona se bevuta in compagnia”, incalza Gabriel. Cosa cambierebbero del loro lavoro? La percentuale di donne. In tutti i settori ci sono delle quote rose – tranne che nell'alta montagna. “Così non riusciamo a conoscerne nessuna.” E vorrebbero tanto anche un microonde portatile – perché mangiare tutti i giorni a pranzo speck e formaggio alla lunga stanca.

Anblick, da bleibst du erstmal ganz regungslos stehen und staunst.“ Tieren begegnen sie natürlich andauernd, denn die nähmen Reißaus, sobald die Motorsäge angehe. Ein Nest mit kleinen Küken sei dem Thomas mal direkt auf die Füße gefallen. Das habe er dann in seinen Pullover gewickelt und mit nach Hause genommen, um die „Fëigeler“ groß zu ziehen. Wie er ihnen das Fliegen beibringen wollte, daran habe er gar nicht gedacht, aber dazu sei es dann leider ohnehin nicht gekommen, denn so viele Mücken habe er leider nicht fangen können, wie die „Fëigeler“ zum Überleben benötigt hätten. Ein sanfter Holzfäller, der Thomas.

Ja, der Wald mache einen schon ruhig, innerlich, bestätigt er mir. Das Waldbaden als Trend verstehe er allerdings nicht. „Man mues an Paam nit umormen, dass er dir ëppis gebm kann. Oft vrsteah i di Leit nit.“ Wenn man viel im Wald sei, fehlten einem die Menschen oft gar nicht mehr, meint er. „Aber das Feierabendbier ist in Gesellschaft dann doch lässiger“, wirft Gabriel ein. Was sie an ihrer Arbeit ändern würden? Den weiblichen Anteil an Holzarbeiterinnen. Weil sonst gäbe es ja auch überall Quotenregelungen – und außer in der Bar Hochwilde „lernt min sou holt kuene kennen“. Und transportable Mikrowellen wünschten sie sich. Denn mittags immer nur Wurst, Speck und Käse zu essen, sei auf die Dauer einfach fad.

Die Drei machen sich daran, die Äste der umgestürzten Fichte abzusägen und den versperrten Waldweg freizumachen. Danach sei Feierabend für heute. „Und du kimsch nou mit!“ Wohin? In die Hochwilde natürlich. Denn: „Uans gang olbm!“ Manche Klischees werden dann doch noch bedient.



I tre si mettono a segare i rami dell'abete caduto e a liberare il sentiero. Una volta eseguito anche questo ultimo compito, la giornata lavorativa può dirsi conclusa. „E tu adesso vieni con noi!“ Dove? Al bar Hochwilde, naturalmente. „Una birretta ci sta sempre!“ In fondo alcuni cliché non muoiono mai...



Hofladen . Verkauf ab Hof von März bis November
Montag bis Samstag 15:00–17:00
Bauernmarkt . Samstag in Meran . Dienstag in Kaltern

WEGERHOF Produkte:

Bergkäse
mild/würzig
Heukäse
Käse verfeinert mit
Chili, Gartenkräutern,
Knoblauch oder Pfeffer
Weichkäse
Ziegenkäse
Joghurt (Natur und Frucht)
Mozzarella
Topfen und Butter

*100% made in
Stuls in Passeier*

follow us!



Hofkäserei WEGERHOF
Stuls 21
39013 Moos in Passeier (BZ)
T . 0039 347 3234665
wegerhof@hotmail.de
f hofkaesereiwegerhof
@ wegerhof_hofkaserei

La missione dell'ambasciatore della mela

Der Botschafter in knackiger Mission

Der Apfel als Lebensinhalt und -unterhalt?

Il succo della vita

„Wasser oder Apfelsaft?“, fragt der Josef und natürlich wähle ich für unser heutiges Gespräch das thematisch passende Getränk. Der Josef nickt zufrieden und seine Frau Gitti, die er mit: „Ohne die Gitti läuft hier übrigens gar nix!“ vorstellt, kommt mit zwei goldenen Gläsern aus dem Schankkeller. Ausgebildeter Apfelbotschafter sei er seit fast 10 Jahren – und Apfelbauer schon seit er den Hof, im jungen Alter von nicht mal 18 Jahren, übernommen hat. Das musste er damals auch, denn sein Vater war damals, mit seinen 71 Jahren, einfach zu alt. „Ich hab’ anfangs nur die Verantwortung gespürt und das Geschenk dahinter nicht sofort erkannt. Dann hab’ ich die Möglichkeit genutzt, um hier meine eigene Idee umzusetzen. Und ab dem Moment kam Freude auf und eine mords Antriebskraft. Und die ist bis heute bestehen geblieben.“ Früher lebte man am Hof von der Viehwirtschaft und dem Weinbau. Dann wurde alles auf Apfelanbau umgestellt. Josef hat darin seine Berufung gefunden und den Obstbau immer weiter vo-

„Acqua o succo di mela?“, domanda Josef. Dato che oggi parleremo di mele, opto per una bevanda a tema. Josef annuisce con una non troppo celata soddisfazione e pochi istanti dopo sua moglie Gitti – che presenta dicendo: “Qui, senza la Gitti, andrebbe tutto a rotoli!” – si avvicina a noi con due bicchieri dorati tra le mani. Josef è un ambascia-



Ausgebildeter Apfelbotschafter ist Josef seit fast 10 Jahren, Apfelbauer seit er den Hof mit 18 Jahren übernommen hat

rangetrieben. Die Gastfreundschaft habe die Mutter Mathilde vorgelebt und auch vererbt, so Josef. Und er habe die Zimmer und Ferienwohnungen noch um einen Schankkeller ergänzt. Heute ist der Oberwirthshof mit den 4 Hektar an Apfelwiesen, dem Urlaubsangebot und dem Restaurant ein erfolgreicher Betrieb: Er ist historisch gewachsen, dynamisch geblieben und stellt nun eine sichere Erwerbs- und Entfaltungsmöglichkeit für die ganze Familie dar. Denn Freude am täglichen Tun und großes Interesse am Apfelanbau brächten auch die beiden Töchter mit. Und das, so Josef, sei ja dann wirklich ein großes Glück.

Die Entscheidung für den Apfel war einst natürlich auch eine ökonomische. „Vor allem in den Jahren 1980 bis 1985 war das noch ein toller Markt! Aber das Thema Apfel hat mich von Beginn an begeistert. Der Baum, die Arbeit, das Produkt – die Vielfalt an Themen, in die man eintauchen darf! Das würde man nie meinen. Seitdem hat sich schon einiges verändert. Nicht nur das Klima.“

Aber Letzteres spiele Rifian, was den Apfelanbau betrifft, ja schon gut in die Karten. Denn die Sonnenstrahlung sei hier intensiver, die Temperaturen seien mittlerweile höher – und so ziehe der Apfel hierzulande gerade einen Vorteil aus der ganzen, an und für sich ja problematischen, klimatischen Entwicklung. Seine Cosmic Crisp, Golden Delicious und Gala haben heute intensivere Farben und der

tore della mela da quasi 10 anni e un coltivatore di mele da quando ha rilevato l'azienda agricola di famiglia alla giovane età di quasi 18 anni. All'epoca non ebbe scelta: suo padre, all'età di 71 anni, era troppo anziano per continuare a occuparsene. „All'inizio sentivo solo la responsabilità che mi era caduta addosso. Non riuscivo a riconoscere il dono che stavo ricevendo. A un certo punto, però, realizzai che quella era la mia occasione per portare avanti le mie idee. Da quel momento ho sempre provato grande gioia per il mio lavoro. E le cose non sono cambiate.“ Inizialmente l'azienda viveva di allevamento e viticoltura, poi fu convertita alla melicoltura. Josef riconobbe fin da subito nella frutticoltura la sua vocazione. L'ospitalità l'ha presa da sua madre Mathilde – che ne fu un vero esempio. Negli anni Joseph decise di aggiungere anche un bar alle camere e agli appartamenti vacanza. Oggi l'Oberwirthshof, con i suoi quattro ettari di meleti, la casa vacanze e il ristorante, continua a collezionare successi: l'azienda ha saputo rimanere dinamica negli anni e oggi rappresenta una fonte sicura di reddito e una fucina di possibilità per l'intera famiglia. In fondo anche le due figlie sono sempre a lavoro nel maso e nutrono un forte interesse per la melicoltura. E questa, secondo Josef, è una grande fortuna!

Naturalmente la scelta di passare alla melicoltura fu dettata anche da ragioni economiche. „Tra il 1980 e il 1985 il mercato era ancora fiorente! Ma le mele sono state da subito la mia più grande passione. La pianta, il lavoro, il prodotto – e la varietà di tematiche che si possono affrontare! Non ci crederesti mai, eppure è così! Da allora, però, sono cambiate molte cose – non solo il clima.“

Eppure Rifiano, in quanto a meteo, ha davvero delle ottime carte da giocare – perlomeno per quanto riguarda la melicoltura. „Qui i raggi del sole sono più intensi e le temperature più elevate. In questa zona le mele stanno traendo beneficio dai cambiamenti climatici, per quanto problematici essi siano.“ Le sue mele Cosmic Crisp, Golden Delicious e Gala sfoggiano ora colori più decisi e anche il gusto ha continuato a migliorare. A parte a Rifiano, però, in Val Pasisiria non si contano molti altri meleti. Al momento, infatti, nessuno penserebbe mai di passare alla melicoltura. Sono cambiate troppe cose negli ultimi decenni: secondo Josef, la coltivazione delle mele è diventata più impegnativa e la resa non corrisponde più all'impegno profuso. Tuttavia, il lato positivo è che in generale si sta cercando di promuovere una frutticoltura sempre meno invasiva e più sostenibile – non solo nell'agricoltura biologica. I nuovi sistemi





Geschmack habe sich immerzu verbessert. Nach Riffian seien im Passeiertal allerdings trotzdem nur noch wenige Apfelwiesen mehr vorzufinden. Denn heute, also im Moment jedenfalls, stelle niemand mehr auf Äpfel um, dafür habe sich in den letzten Jahrzehnten einfach zu viel verändert: Der Apfelanbau sei insgesamt anspruchsvoller geworden, der Ertrag stehe nicht mehr in Zusammenhang mit dem Aufwand, so Josef. Aber natürlich sei es gut, dass man sich inzwischen um einen sanfteren und nachhaltigen Obstbau bemühe, also ganz generell, nicht nur in der Biolandwirtschaft. Mit neuen Bewässerungssystemen könne man heute viel sparsamer bewässern, erklärt Josef. Mit einem Hydrometer ließe sich der tatsächliche Wasserbedarf im Boden messen und damit noch sorgfältiger mit dem verfügbaren Wasser umgehen. Der integrierte Obstbau verbinde konventionelle, landwirtschaftliche Praktiken mit biologischen und ökologischen Techniken, um eine umweltfreundlichere Produktion zu ermöglichen. So werde etwa bei der Schädlingsbekämpfung mit Nützlingen gearbeitet.

„Wenn ich den Menschen, vor allem bei meinen Apfelwanderungen und bei Rundgängen am Hof, erzähle, wie dynamisch und vielseitig ein Obstbauer eigentlich sein muss, dann staunen die meisten. Zu wissen, was es alles zu bedenken und zu berücksichtigen gilt, damit ein hochwertiger Apfel seinen Weg in die Obstschüssel findet, steigert die Wertschätzung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses und der Arbeit der Obstbauern und Obstbäuerinnen schon.“ Außerdem habe er so die Möglichkeit, so manches Halbwissen zu einem ganzheitlichen Bild zu vervollständigen. Denn in vielerlei Hinsicht müsse man eben immer beide Seiten der Medaillen betrachten oder den Apfel im größeren Kontext eingebettet sehen. Und das, so Josef, sei genau das Spannende. „Von der klein-winzigen Laus bis hin zur Entwicklung

di irrigazione permettono di sprecare meno acqua, come spiega Josef. Utilizzando un idrometro è possibile misurare l'effettivo fabbisogno idrico del terreno – in questo modo si riesce a utilizzare l'acqua con ancora più attenzione. E anche la frutticoltura integrata, che combina pratiche agricole convenzionali con tecniche biologiche ed ecologiche, consente una produzione più rispettosa dell'ambiente. Per esempio, per il controllo dei parassiti vengono impiegati degli insetti ausiliari.



La melicoltura può essere considerata l'emblema della vita. Tutto ciò che accade nel mondo ti può colpire da vicino.

“Quando, soprattutto durante le escursioni tra i meleti e le visite al maso, racconto agli ospiti quanto debba essere dinamico e versatile un frutticoltore, la maggior parte delle persone rimane stupita. Capire quali e quanti aspetti è necessario considerare perché una mela di alta qualità arrivi nella fruttiera permette di apprezzare di più il prodotto agricolo e il lavoro dei frutticoltori.” Inoltre, queste passeggiate guidate danno a Josef la possibilità di completare quelle che spesso sono solo mezze conoscenze. Perché per molti aspetti vanno sempre valutate entrambe le facce della medaglia – o perlomeno la mela va vista in un contesto più ampio. E

des Europäischen Marktes muss man als Apfelbauer am Ball bleiben. Und man sieht, wie sich das große Ganze auf einen persönlich auswirkt. Und umgekehrt: jedes Detail auf das Gesamte. So ist die Apfelwirtschaft Sinnbild für das Leben insgesamt. Aber wir wollen nicht zu philosophisch werden, sonst landen wir noch bei Adam und Eva und erkennen, dass der Apfel schon seit Beginn der Menschheit eine tragende – oder spaltende? – Rolle eingenommen hat.“

Was Josef sich wünscht, wäre weniger Bürokratie. „Dann könnte ich mehr draußen arbeiten, was mir die eigentliche Freude ist. Ich denke, wer heute Apfelanbau betreibt, der muss schon eine wirkliche Passion dafür haben. Die Tage, an denen die Entscheidung für den Apfel vielleicht einen rein finanziellen Hintergrund hatte, sind gezählt. Aber Prognosen zu treffen ist im Moment ganz schwierig, ich möchte auch gar keine Vermutungen anstellen. Ich habe gelernt, in meinem Leben immer das Beste aus der aktuellen Situation zu machen und die Entscheidungen bedacht zu treffen. Und wenn sie einmal getroffen sind, halt auch dran zu bleiben und mein Möglichstes zu tun, um die Begeisterung, die ich für mein Tun täglich empfinden darf, weiter aufrecht zu erhalten und besonders auch weiterzugeben. Nicht nur an meine Töchter und meine Urlaubsgäste, sondern allen, die am Thema Interesse haben. Ein bisschen fühlt sich das an, wie eine Mission.“ Und die Bezeichnung Apfelbotschafter trifft's damit wohl auf den Punkt.

questa, secondo Josef, è la parte più interessante. “Il coltivatore di mele deve essere sempre informato – e osservare attentamente dal minuscolo parassita che attacca la pianta allo sviluppo del mercato europeo. In questo modo puoi capire come tutto ciò che accade nel mondo ti colpisca da vicino. E viceversa: ogni dettaglio influisce sull'intero sistema. In questo senso, la melicoltura può essere considerata l'emblema della vita. Ma mi fermo prima di sconfinare nella filosofia, altrimenti finiamo per discutere di Adamo ed Eva e per renderci conto di come la mela abbia sempre svolto un ruolo centrale fin dall'inizio dell'umanità.”

Ciò che Josef si augura è meno burocrazia. “Così potrei lavorare di più all'aperto, che è quello che mi rende davvero felice. Credo che per coltivare mele oggi serva una grande passione. Sono finiti i tempi in cui la melicoltura era una scelta meramente economica. Ma al momento fare previsioni è molto difficile. Ho imparato a trarre sempre il meglio dalle situazioni che la vita mi pone davanti e a prendere le decisioni con ponderatezza. Una volta prese, è mia premura continuare a lavorare e a fare del mio meglio per mantenere l'entusiasmo che provo per ciò che faccio ogni giorno e soprattutto per trasmetterlo. Non solo alle mie figlie e agli ospiti che trascorrono qui le vacanze, ma a tutti coloro che si interessano all'argomento. Credo sia questa la mia vera missione.” E il termine “ambasciatore della mela” riassume perfettamente questo spirito.



Spezialitäten AUS EIGENER HERSTELLUNG

Hofer Speck, Kaminwürsten, Bauernwürste
und Wurstwaren in höchster Qualität.

Specialità DI NOSTRA PRODUZIONE

Hofer Speck, Kaminwürsten, salsicce del contadino
e altri vari insaccati di qualità.

www.metzgerei-hofer.it



Una donna di tutto punto: Marie e la sua passione per i ferri

Voll ihre Masche: Marie, die Strick-Liesl

Liebe Marie, was ist so deine Masche? Man munkelt ja, du würdest gern mal was um den Finger wickeln.

Damit beziehst du dich auf mein Hobby, gell? Ich stricke sehr gern.

Magst du mir mehr darüber erzählen? Ich sitze schon auf (Strick-)Nadeln!

Ja, zum Stricken habe ich im Jahr 2020 gefunden. Da wusste man manchmal halt echt nicht, wohin mit der Zeit und so habe ich begonnen, die paar Strickkenntnisse, die ich übrigens von meiner Oma Agnes erworben habe, zu vertiefen.

Was magst du besonders am Stricken? Und wann strickst du am liebsten?

Ich stricke am liebsten abends, um zu entspannen. Und wenn ich mich mal dransetze, dann höre ich so schnell auch nicht wieder auf. Oft sitze ich bis in die späten Abendstunden. Beim Stricken verliere ich das Zeitgefühl! Und das ist total wohltuend. Wenn ich mal etwas Schwieriges ausprobieren, dann verlangt mir das Stricken volle Konzentration ab und wird zu meiner Möglichkeit, ganz im Hier und Jetzt zu sein und alles andere auszublenden. Ansonsten aber ist das Stricken so wie ein automatisiertes Fließen. Wie Meditation. Fest steht: Die Tätigkeit steht für mich im Vordergrund, das Ergebnis an zweiter Stelle.

Wie reagieren andere Menschen auf deine Begeisterung fürs Stricken?

Nun, manche reagieren schon mal mit der Aussage: „Wie, für sowas findest du Zeit?“. Und ich finde: Darum geht es ja gerade! Also darum, zu lernen, sich wieder Zeit für etwas

Cara Marie, qual è la cosa che sai far meglio? Si dice che ti piaccia avere sempre della lana tra le dita.

Ti riferisci al mio hobby, vero? Adoro lavorare a maglia!

Sembra una passione interessante: mi racconti qualcosa di più?

Certo, ho iniziato a lavorare a maglia nel 2020. Con così tanto tempo libero, succedeva spesso di starsene con le mani in mano. Così ho iniziato ad approfondire le poche conoscenze di maglia che mia nonna Agnes mi aveva tramandato.

Cosa ti piace del lavoro a maglia? C'è un momento della giornata che preferisci per dedicarti al tuo hobby?

Mi rilassa molto lavorare a maglia alla sera: una volta iniziato non smetterei più. Con i ferri tra le mani perdo la cognizione del tempo. E questa cosa mi fa stare così bene! Quando mi cimento in qualche progetto più complicato, mi concentro appieno su quello che sto facendo. È il mio modo per vivere il momento e per mettere in pausa tutto il resto. Altrimenti, quando mi dedico a cose più semplici, lavorare a maglia è un gesto automatico. Come la meditazione. Quello che conta è l'effetto rilassante che ha su di me, il risultato passa in secondo piano.

Come reagiscono le persone al tuo entusiasmo per il lavoro a maglia?

Alcuni mi chiedono: “Come fai a trovare il tempo anche per questo?”. Ma io credo che sia proprio questo il punto! Si tratta di imparare a trovare il tempo per quello che ci fa star bene. Naturalmente le persone anziane trovano fantastico che io lavori a maglia. Ma c'è anche dell'altra gente che si dimostra interessata. In fondo l'artigianato sta vivendo una

nehmen zu dürfen, das einem einfach gut tut. Ältere Menschen finden's natürlich großartig, dass ich stricke. Manche Menschen zeigen sich offen und interessiert. Grundsätzlich glaube ich schon, dass handwerkliche Fertigkeiten gerade eine Art Revival erleben. Das Stricken passt halt auch wunderbar ins Thema Nachhaltigkeit oder Achtsamkeit.

Mit welcher Art Wolle arbeitest du normalerweise?

Am Anfang hab ich einfach alles, was mir so unter die Finger gekommen ist, ratzfatz „weggestrickt“. Irgendwann habe ich begonnen, vermehrt mit reiner Schafwolle zu arbeiten. Die hält einfach am besten warm. Manchmal stricke ich mit Wolle vom „*Psairer Schof*“. Also noch regionaler kann dann ein Pullover fast nicht sein ... außer ich würde noch die Stricknadeln selber schnitzen.

Was ist dein nächstes wolliges Projekt?

Ich hab' mir einen originalen Psairer Trachtenstutzen vorgenommen. Aber da bin ich noch im Lernprozess, das ist nicht ganz ohne! Die Stutzen vom Opa dienen mir als Vorlage. Die Schwierigkeit ist, so zu stricken, dass die Stutzen auch richtig gut sitzen, denn die „*Mandrwadl*“ sind ja auch alle anders. Da müsste man eigentlich gut Maß nehmen. Aber damit warte ich noch, bis ich die Masche voll drauf hab'.

Steckbrief: Die Marie

Spitzname: Moide, Moidl (nur von besonders „liebvollen“ Kolleg:innen so genannt)

Alter: frische 20

Wohnort: in St. Leonhard, wo es am schönsten ist

Strick-Ausdauer pro Woche: 8 Stunden im Durchschnitt, im Winter natürlich mehr als im Sommer

Mützen pro Wintersaison: bis zu 20 Stück

Kilo Wolle, die jährlich verarbeitet werden: mehrere Schafschuren ganz bestimmt!

Profilo personale: chi è Marie?

Soprannome: Moide, Moidl (a chiamarla così sono solo gli amici più affezionati)

Età: 20 anni appena compiuti

Luogo di residenza: San Leonardo in Passiria, "il posto più bello del mondo"

Ore trascorse a lavorare a maglia a settimana: una media di 8 ore, più concentrate in inverno che in estate

Berretti di lana realizzati ogni inverno: fino a 20 pezzi

Chili di lana lavorati ogni anno: sicuramente diverse tosature di pecore!

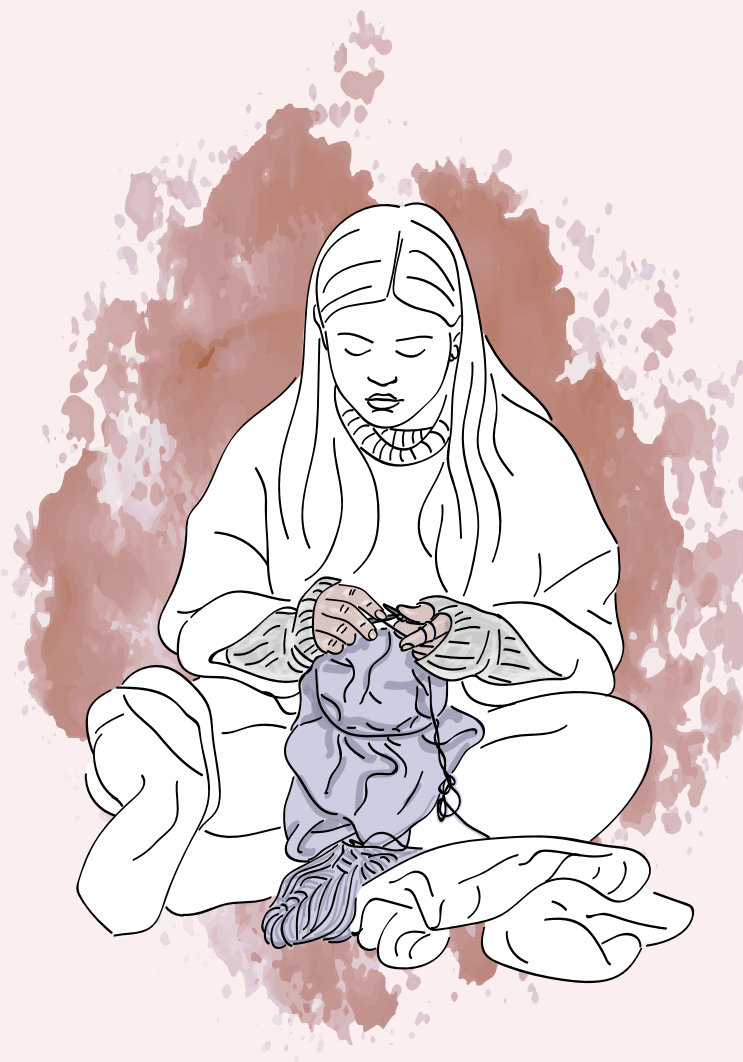
sorta di rinascita. E poi il lavoro a maglia si sposa bene con il tema della sostenibilità e della consapevolezza.

Con che tipo di lana lavori di solito?

All'inizio sferruzzavo tutto quello che mi passava per le mani. A un certo punto ho iniziato a lavorare di più con la lana vergine di pecora – semplicemente per il fatto che tiene più caldo. A volte mi capita anche di usare la lana delle pecore della Val Passiria. Diciamo che non potrebbe esserci maglione più regionale di così...

Qual sarà il prossimo progetto a cui ti dedicherai?

Mi sono ripromessa di sferruzzare i calzini originali dell'abito tradizionale della Val Passiria. Ma sto ancora imparando, non è per niente facile! Sto usando i calzini di mio nonno come modello. La difficoltà sta nel riuscire a lavorare il calzino in modo tale che si adatti bene alla gamba – si sa, i polpacci sono tutti diversi. Bisogna prendere bene le misure! Ma pazienterò finché non avrò imparato.





(Almost) Ready to ride!

Oder: Die besten Tipps, um die Skier wieder winterfit zu kriegen

Come preparare gli sci all'arrivo dell'inverno

Wenn die Skisaison beginnt, besinnen sich Skifahrer:innen und Snowboarder:innen auf ihre heißgeliebten Bretter und begeben sich auf den Dachboden, um ihre Winter Sportausrüstung sanft aus dem Sommerschlaf zu erwecken. Die Sportgeräte werden meist direkt ins Auto gepackt, um sie Profis zur Wartung zu bringen. Die sorgfältige Pflege der Bretter – und eventuelle Reparaturarbeiten – gewährleisten schließlich nicht nur deren bessere Leistung auf dem Schnee, sondern auch ihre Langlebigkeit und vor allen Dingen: Sicherheit!

Ist den Leser:innen schon was aufgefallen? Richtig. Wir haben vom Dachboden und bewusst nicht vom Keller gesprochen. Nun – auch ein Keller wäre als Lagerplatz in Ordnung, allerdings nur dann, wenn er wirklich trocken ist. Feuchtigkeit lässt die Wintersportgeräte nämlich rosten. (Der Spruch: „Wer rastet, der rostet“ ergibt hier auf einmal Sinn). Auch direkte Sonneneinstrahlung oder große Hitze lassen die Wintersportgeräte leiden: Sie sind aus Kunststoff und dieser kann im Licht nicht nur verblassen, sondern auch spröde werden oder sogar schmelzen. Man lässt die Bretter also besser – wortwörtlich auch in diesem Falle! – im Dunkeln stehen.

Feuchtigkeit lässt die Wintersportgeräte rosten.

Natürlich ist es wichtig, die Skier gründlich zu reinigen, um Rückstände von Schmutz und Staub zu entfernen, die sich während der Lagerung angesammelt haben. Bis hier ist ja alles keine Überraschung. Natürlich denken die meisten Skier- und Snowboardbesitzer:innen im nächsten Schritt ans Schleifen, damit die Kanten auch richtig sauber laufen und guten Griff bieten. Die Fachleute der Südtiroler Skiverleihe werden allerdings anmerken: Auch das Wachsen der Skier ist eine wichtige (Sicherheits-)Maßnahme! Durch das Auftragen von Wachs wird nicht nur die Gleitfähigkeit der Bretter verbessert, sondern gleichzeitig die Lebensdauer des Belags verlängert.

Die Bindungen sollten ebenfalls von Expert:innen überprüft werden, die sicherstellen, dass diese ordnungsgemäß funktionieren und korrekt eingestellt sind. Zertifizierte

Alle porte della stagione sciistica, chi ha la passione per lo sci o per lo snowboard si precipita puntualmente in soffitta per recuperare l'attrezzatura sportiva dopo il lungo letargo estivo. Di solito l'attrezzatura invernale finisce dritta nel bagagliaio per essere consegnata nelle mani dei professionisti della manutenzione. Un'accurata manutenzione delle tavole e degli sci ed eventuali interventi di riparazione non solo garantiscono una migliore performance sulla neve, ma anche la loro longevità e, soprattutto, la massima sicurezza!

Ci hai fatto caso? Esatto! Abbiamo volutamente citato la soffitta e non la cantina. Tuttavia anche la cantina può andare bene come deposito – ma solo nel caso sia ben asciutta. L'umidità potrebbe far arrugginire le attrezzature sportive invernali, che vanno riparate anche dalla luce diretta del sole e dal calore eccessivo. La plastica di cui sono fatte, oltre a sbiadire alla luce, potrebbe infatti indebolirsi o addirittura fondere. Meglio quindi scegliere un angolo al buio per gli sci e lo snowboard!

Naturalmente gli sci vanno sempre puliti a dovere per rimuovere completamente lo sporco e la polvere che si sono accumulati durante l'estate. E fin qui non dovrebbero esserci state grandi sorprese. Il passo successivo è quello di affilare le lamine perché permettano un movimento fluido e garantiscano una buona presa sulla neve. Ma gli esperti dei negozi di noleggio sci dell'Alto Adige non mancheranno di farti notare che anche la sciolinatura è una misura di sicurezza altrettanto importante! L'applicazione della cera non solo migliora la scorrevolezza delle tavole, ma ne prolunga anche la durata.





Skiverleihe in Südtirol (zu erkennen am Siegel „Leading Ski & Rent“) verfügen über spezielle Bindungsprüfgeräte, die folgende Körperdaten abgleichen: Alter, Körpergröße, Gewicht, Skifahrertyp (z.B. Anfänger) und Schuhsohlengröße werden berücksichtigt und ergeben einen von 5 verschiedenen sogenannten Z-Werten. Dieser Zahlenwert ist der Auslösewert einer Skibindung, also jener Wert, der bestimmt, ab welcher Krafteinwirkung eine Skibindung auslösen soll, um den Skifahrer bzw. die Skifahrerin vor Verletzungen zu schützen. Klingt technisch? Ist es auch. Aber: Schon gewusst? 82 % von den Skiunfällen entstehen, weil die Bindungen schlecht eingestellt sind!

82 % von den Skiunfällen entstehen, weil die Bindungen schlecht eingestellt sind!

Auch die Skischuhe sollten einer gründlichen Inspektion unterzogen werden. Die Schnallen, Riemen und Verschlüsse

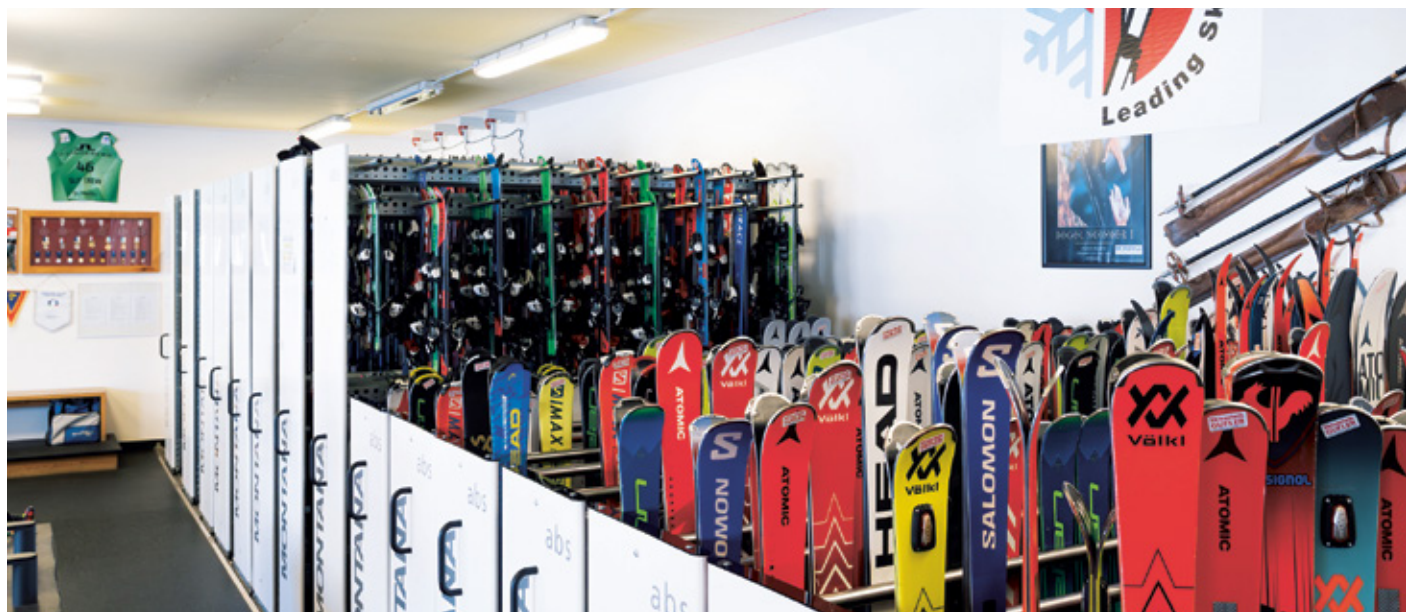


Der Skiverleih Gufler, ausgezeichnet mit dem Qualitätssiegel „Leading Ski Service“, prüft die Skiausrüstung auf Komfort und Sicherheit.

Il noleggio sci Skiverleih Gufler, che ha ottenuto la certificazione „Leading Ski Service“, testa l'attrezzatura da sci per verificarne comfort e sicurezza.

Anche gli attacchi dovrebbero venire controllati da esperti per accertarne il corretto funzionamento e la giusta regolazione. I negozi di noleggio sci certificati in Alto Adige (riconoscibili dal marchio „Leading Ski & Rent“) dispongono di speciali dispositivi di controllo degli attacchi che verificano i seguenti dati: età, altezza, peso, tipo di sciatore o di sciatrice (per esempio principiante) e misura della suola dello scarponcino. Con questa analisi si determina il valore DIN (ne esistono cinque), ovvero la quantità di forza richiesta durante un impatto o una sollecitazione per separare lo scarponcino da sci dagli attacchi allo scopo di proteggere chi scia da eventuali lesioni. Roba per tecnici? Lo è! Ma sapevi che l'82% degli incidenti sugli sci avviene perché gli attacchi sono regolati male?!

Anche gli scarponi da sci andrebbero ispezionati a fondo. Le fibbie, le cinghie e le chiusure devono essere controllate e,



se müssen überprüft und gegebenenfalls repariert oder ausgetauscht werden, um einen sicheren Halt und Komfort während des Skifahrens zu gewährleisten.

Wer sich also die Zeit nimmt, die Skier oder das Snowboard ordnungsgemäß zu warten und für den Einsatz auf der Piste vorzubereiten, geht auf jeden Fall auf Nummer SICHER! Und das Fahrerlebnis lässt sich unbekümmert genießen. Das meinen auch Günther Pöhl von Günthers Rentasport und Thomas Gufler vom zertifizierten Skiverleih Gufler in Pfeders im Passeiertal.

se necessario, riparate o sostituite per garantire una buona tenuta e il massimo comfort durante lo sci.

Chi si prende il tempo di provvedere alla corretta manutenzione degli sci e dello snowboard, pensa in prima linea alla propria SICUREZZA! Così la stagione sulle piste scorrerà decisamente più serena. Günther Pöhl di Günthers Rentasport e Thomas Gufler del noleggio sci certificato Gufler di Plan in Val Passiria confermano.

Günthers
RENTASPORT

Ihr Experte
für erstklassigen
Skiservice!

Verkauf . Verleih . Skiservice
Saisonmiete . Skidepot
Kinderskiausrüstung

SKIVERLEIH
ONLINE BUCHEN!

www.pfelders.it

Pfelderer Str. 28 - 39013 Moos i.P. - T+39 335 71 85 128 - info@pfelders.it

Skiverleih
GUFLER

direkt an der Talstation in Pfeders
www.skiverleih-gufler.com



A passeggio nell'inverno
con Mimi

Mimi wandert im Winter

Zu viereinhalb durch den Schnee Una famiglia e un peluche tra le nevi

Die letzten Kehren ab Platt schmiegen sich eng und enger an den Hang und die Aussicht wird mit jedem Höhenmeter, den wir mit dem Auto gewinnen, breiter. Ich öffne das Fenster und ein belebender Schwall eisiger Bergluft wirft sich mir ins Gesicht. Die 6- und der 10-Jährige auf dem Rücksitz drücken ihre Nasen an die Scheiben – der Blick auf die Gipfel gegenüber beeindruckt offenbar nicht nur den Fahrer und mich.

„Ulfas klingt ulkig!“, sagt Ella. „Ja, so einige Ortsnamen hier tun das“, sage ich, und denke dabei an Stuls oder Gomi-on. Unsere Umgebung zeigt sich gerade genauso urig, wie ihr Name es andeutet. Wir fahren an alten, in Kaminrauch gehüllten Höfen vorbei und stellen uns vor, wie der Alltag

Gli ultimi tornanti da Plata in poi ci portano sempre più a ridosso della parete rocciosa. A ogni metro di altitudine che guadagniamo, la vista si allarga sul paesaggio montano. Apro il finestrino e una ventata di aria gelida travolge il mio viso. I bimbi di 6 e 10 anni sui sedili posteriori tengono il naso premuto contro i finestrini: pare che la vista delle cime non abbia catturato solo la mia attenzione.

“Ulfas è un nome strano!”, sentenzia Ella. “Hai ragione, alcuni dei nomi di questi paesi sembrano arrivare da lontano”, controbatto pensando a Stulles e a Gomion. E il paesaggio appare incantato proprio come i nomi che porta. Passando accanto a vecchi masi avvolti nel fumo proviamo a immaginarci come deve essere la vita di chi abita qui.

der Menschen, die hier ganz sicher noch sehr naturnah leben, wohl aussehen möge. Wir erblicken vor Heu überquellende „Stoodl“ und sorgfältig gestapelte Holzscheite an sonnigen Bauernhaus-Mauern. Bestimmt bedeutet Arbeiten hier noch echten Körpereinsatz!

Wandern, ganz kinderfreundlich

Apropos Körper: Den werden wir heute nicht sonderlich beanspruchen, denn die Wanderung, die wir uns aussuchen, verspricht besonders kinderfreundlich zu sein. Mit der Aussicht auf 30 Minuten Gehzeit und aufs Wieder-zurück-rodern, lassen sich Emil und Ella sehr schnell von unserem Ausflugsziel überzeugen: der Ulfaseralm.



30 Minuten Gehzeit bis zur Ulfaseralm

Die Sonne steht zur Mittagszeit genau über uns und gibt ihr Bestes, um die Temperaturen ein Stück weiter nach oben zu ziehen. Kein einziges Wölkchen mischt sich in ihr Tun.

Am Parkplatz „Kratzegg“, direkt nach Ulfas, betrachten wir das große Schild mit den vielen Wanderwegen und suchen darauf nach dem heutigen Tagesziel.

Zunächst folgen wir der Straße und müssen die Rodel für eine Weile auf den Rücken nehmen, da der Schnee hier besonders sorgfältig geräumt wurde. Doch nach wenigen Minuten biegen wir rechts weg in den Wald hinein: Mit jedem unserer Schritte scheint die Schneedecke am Wegesrand um einen Zentimeter zu wachsen!

Winterwunderglitzerwelt

Schattenflimmern und Sonnenspiel unter unseren Tritten. Das Geräusch der Schlittenkufen auf dem Schnee. Die eigenen Atemwolken, die vor uns herziehen. All die Eindrücke lassen uns eine Weile lauschend und leise dahin spazieren. Ein gefrorenes Bächlein erfordert unsere ganze Aufmerksamkeit. Eiszapfen brechen das Licht der Sonne und Nadelbäume spielen damit.

Nach etwa 15 Minuten Gehzeit wird der Weg wieder breiter, der Wald lichtet sich und gibt den Blick auf eine wunderbar weite, reine Winterlandschaft frei: auf eine dicke,

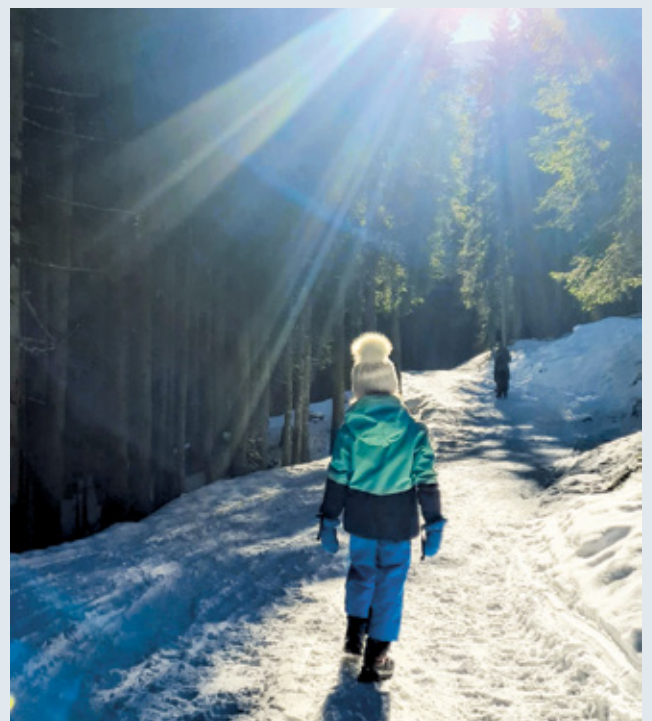
Davanti a noi vediamo scorrere fienili traboccanti e ceppi accuratamente accatastati. Sicuramente vivere qui richiede tanta fatica!

Trekking a misura di bambini

Parlando di fatica: oggi il programma non dovrebbe mettere troppo a dura prova le nostre gambe, perché l'escursione che abbiamo scelto promette di essere adatta anche ai più piccoli. La prospettiva di una passeggiata di 30 minuti, seguita da una discesa a tutta velocità sullo slittino, convince Emil ed Ella a mettersi subito in cammino. Destinazione: Malga Ulfaseralm.

Il sole raggiunge l'apice proprio all'ora di pranzo e fa del suo meglio per alzare di qualche grado la temperatura. Non una nuvola tenta di oscurarlo.

Arrivati al parcheggio „Kratzegg“, subito dopo Ulvas, ci fermiamo davanti al cartello e cerchiamo tra i tanti sentieri la meta di oggi. Ci incamminiamo lungo la strada tenendo gli slittini sulle spalle dato che il nostro sentiero è stato sgomberato a puntino. Dopo pochi minuti svoltiamo a destra e ci addentriamo nel bosco: a ogni passo la coltre di neve ai bordi del sentiero sembra crescere di almeno un centimetro!



schneebedeckte Hochebene. Im Hintergrund erheben sich die Gipfel, deren Namen wir am Parkplatz gelesen haben, in den blitzblauen Himmel. „Matatzspitze, Mutspitze, Kolben-
spitze“, wiederhole ich still. Wir stellen uns vor, wie lange wir wohl wandern müssten, um einen der Berggipfel zu erklimmen. Gott sei Dank brauchten wir aber nur noch eine lange Kurve ziehen, um unser heutiges Ziel zu erreichen.

Die Riesenknödel und der Überraschungsgast

Tatsächlich! Nach wenigen Schritten lässt sich die Ulfes-
ralm auch schon ausmachen. Der Rauch verspricht uns eine warme Stube. Die letzten Meter lässt Ella sich auf der Rodel ziehen. Sie staunt über die vielen Funkelkristalle, die sich weit über die Schneedecke breiten. Emil beschleunigt seine Schritte und begründet dies mit seinem „Mordshunger“.

Die Almhütte empfängt uns mit Bänken an der sonnen-
warmen Holzwand, einem alten Ofen mit Feuer, mitten im Schnee, und einem kleinen Iglu zum Spielen. Doch wir kuscheln uns gleich ins Warme, in die Ecke am Fenster mit den rotweiß karierten Gardinen. Die Speisekarte enthält alles, was Herz und Magen begehren – und noch ein wenig mehr. Aber zuerst darf es ein Glühmix für Klein und ein Glühwein für Groß sein. Tiefster Winter am Fenster, Eisblümchen daran und dampfende Tassen. „Winter, durch und durch“, entföhrt es mir.

Die Knödel sind ganz gewiss die größten, die wir je gesehen – und ja, tatsächlich auch gegessen! – haben. „Die kochen hier richtig gut!“, meint Ella mit vollem Mund. Und

Il paese delle meraviglie si tinge di bianco

Le ombre si spostano con noi e i raggi del sole attraversa-
no i nostri passi. Il rumore degli slittini che scivolano sulla neve ci accompagna metro dopo metro. A ogni respiro una nuvola bianca ci precede. Proseguiamo in silenzio, incantati da tanta meraviglia. Giunti davanti a un ruscello ghiaccia-
to ci soffermiamo incuriositi. Il ghiaccio rifrange la luce del sole che rimbalza brillante sulle conifere, in un gioco appa-
rentemente senza fine.



Proseguiamo in silenzio,
incantati da tanta meraviglia.
Il ghiaccio rifrange la luce del
sole che rimbalza brillante
sulle conifere, in un gioco ap-
parentemente senza fine.

Dopo circa 15 minuti, il sentiero torna a farsi più ampio,
il bosco si dirada e la vista si apre su un paesaggio invernale
dal candore inaudito: davanti a noi un altopiano interamen-
te ricoperto di neve. Sullo sfondo, le cime di cui abbiamo
letto i nomi al parcheggio si ergono nell'azzurro del cielo.
“Cima Matatz, Monte Muta, Cima La Clava”, ripeto a bassa
voce. Insieme proviamo a contare quante ore servirebbe-
ro per raggiungere le vette. Per fortuna, a noi manca solo
un'ampia curva per arrivare a destinazione.





da zieht sie auf einmal ihr lila Kuschelhäuschen aus dem Pulli hervor. „Was macht das denn hier?“, fragen wir im Chor. „Die Mimi wollte nicht im Auto bleiben, sie ist doch ein Schneehase!“, lacht Ella. „Mimi mag wandern. Genau wie ich!“. Diese Aussage ist uns neu. Aber wenn das so sei, würden wir Mimi von nun an bestimmt immer im Rucksack mitnehmen, versprechen wir uns.

Hasen im Winter

Beim Bezahlen stellt die Wirtin Marlies sich, ihren Mann Christian und Sohn Patrick vor. „Wir haben dieses Jahr zum ersten Mal auch im Winter geöffnet“, sagt sie. „Es läuft gut und macht Spaß! Hier kommen hungrige Skitourengeher:innen genauso vorbei, wie Familien mit Kind und Kegel. So wie immer mehr Menschen das Winterwandern für sich entdecken, entscheiden sich die Almen dafür, auch im Winter zu öffnen und Wintergäste zu bewirten. Ich find’ das schon super! Es gibt ja auch viele Winterhäuschen!“, zwinkert sie Ella und ihrer lila Mimi zu.

Die Kinder winken noch rasch, schwingen sich – mit Mimi – auf die Rodel und sausen davon. Und wir Eltern, wir alten Hasen, hoppeln rasch hinterher.



Im Winter geöffnete Hütten im Passeiertal

Baite aperte d’inverno in Val Passiria



DE



IT

A tavola con canederli giganti e un ospite a sorpresa

Pochi passi più in là scorgiamo la Malga Ulfaseralm. Il fumo che esce dal camino preannuncia una *Stube* calda. Ella chiede di farsi trainare per gli ultimi metri. E mentre se ne sta seduta sullo slittino, ammira incantata i cristalli scintillanti che illuminano il manto nevoso. Di contro Emil accelera il passo: la fame non può più attendere.

Davanti al rifugio si alternano panche addossate alla parete in legno, una vecchia stufa accesa e un piccolo iglù per chi non è mai stanco di giocare. Senza indugiare entriamo e prendiamo posto nell’angolo vicino alla finestra. Il menù è un concentrato di prelibatezze. Iniziamo il nostro pranzetto con un punch caldo per i più piccoli e un vin brulé per i più grandi. Arabeschi di ghiaccio alle finestre, una coltre di neve oltre i vetri e tazze fumanti tra le mani: “Più inverno di così non si può”, esclamo soddisfatta.

I canederli sono di gran lunga i più grandi che io abbia mai visto – e mangiato! “Qui cucinano proprio bene!”, conferma Ella con la bocca piena. All’improvviso tira fuori da sotto al maglione il suo coniglietto lilla. “E lui che ci fa qui?”, chiediamo in coro. “Mimi non voleva rimanere da solo in macchina!”, ride Ella. “E poi a Mimi piacciono le escursioni. E anche a me!”. Non le avevamo mai sentito dire una cosa simile, ma se è così, da ora in poi porteremo sempre Mimi nello zaino.

Tanti coniglietti delle nevi

Alla cassa Marlies ci presenta il marito Christian e il figlio Patrick. “È il primo anno che teniamo aperto anche in inverno”, racconta la proprietaria. “Sta andando bene e ci divertiamo un sacco! I gruppetti di scialpinisti si fermano spesso a pranzo, e vengono anche tante famiglie con bambini. Ora che molta gente fa trekking anche in inverno, sempre più rifugi hanno deciso di aprire anche nei mesi invernali. È una fortuna! E poi ci sono sempre tanti coniglietti delle nevi”, racconta Marlies strizzando l’occhio a Ella e al suo peluche.

I bambini salutano velocemente, impugnano lo slittino – con Mimi sempre al seguito – e sfrecciano via all’urlo di “chi arriva primo vince”. A noi genitori non resta che seguirli a ruota.

A portrait of Lukas Gufler, a luge athlete, standing in front of a wooden slat wall. He is wearing a dark blue knit beanie with a 'Passeiertal' logo, a dark blue racing jacket with various sponsor patches (EA7, Audi, Falconeri, Techdata, etc.), and has his arms crossed. He is smiling at the camera.

„Mit allem, was
mich ausmacht
und mit noch ein
bisschen mehr“

Rodelprofi Lukas Gufler über den Spagat zwischen
Geschwindigkeit und Entspannung

“Gareggio sempre con tutto me stesso”

In equilibrio tra velocità e calma: lo slittinista Lukas Gufler si racconta



Ein kleiner Hinweis: Dieser Text entstand Mitte des Jahres 2024, zu einem Zeitpunkt, an dem Lukas Gufler sich an einem Höhepunkt seiner Rodlerkarriere befand. Mittlerweile geht Lukas neue Wege und weiß, dass – egal welche Richtung er auch einschlagen mag – er sehr viel aus seiner Zeit als Naturbahn- und Kunstbahnrodler mitnehmen wird. Überall hin. Ein Leben lang.

Nota: questa intervista risale alla primavera del 2024, quando Lukas Gufler era ancora all'apice della sua carriera agonistica da slittinista. Nel frattempo Lukas ha deciso di intraprendere nuove strade, ma sa che – a prescindere da cosa gli riserverà il futuro – porterà sempre con sé il ricordo e gli insegnamenti del periodo che lo ha visto scendere le piste naturali e artificiali sullo slittino. Ovunque andrà. Per tutta la vita.

Magst du dich kurz vorstellen?

Mein Name ist Lukas Gufler, ich bin 25 Jahre alt und wohne in Platt, im Passeiertal. Ich bin Sportler, hauptberuflich, genauer gesagt: Kunstbahnrodler.

Das heißt, du lebst vom Rodeln?

Ja, genau. Ich beziehe meinen Unterhalt über die Sportgruppe der Carabinieri. Um Teil dieser werden zu können, musste ich 2019 eine Ausbildung absolvieren. Seitdem bin ich Berufsathlet.

Wer hat dich inspiriert oder dir genügend Mut für diesen Weg gemacht?

Immer wenn ich bei meiner Oma war, im Gasthaus Bad Sand, in Platt, habe ich die vielen Pokale und Medaillen meines Onkels Gustav Gögele, der leider schon früh verstorben war, in den Regalen stehen sehen. Ich habe ihn persönlich nie kennengelernt und trotzdem empfand ich immer eine Art Bewunderung für ihn und für seine sportliche Leistung. Das Gasthaus befand sich übrigens genau unterhalb der Ziellinie der alten Naturrodelbahn, die damals direkt durch Platt verlief.

Und wo bist DU zum ersten Mal gerodelt?

Meine Laufbahn – im wahrsten Sinne – hat auf der Naturrodelbahn Bergkristall bei Pfelders ihren Anfang genommen. Nach der Schule habe ich dort immer trainiert und bin recht bald in einen Verein eingetreten. Ich habe viele Jugendrennen gewonnen und konnte mehrere Podestplätze einfahren. Damals hat mich ein sehr toller Trainer begleitet, der Hubert Folie, dem ich heute noch sehr dankbar bin.



Ti va di presentarti a chi non ti conosce?

Certo! Mi chiamo Lukas Gufler, ho 25 anni e vivo a Plata, in Val Passiria. Sono un atleta a tempo pieno: la mia disciplina è lo slittino artificiale.

Questo significa che ti guadagni da vivere con lo slittino?

Proprio così. Mi guadagno da vivere grazie al Centro Sportivo Carabinieri. Per entrare a farne parte, nel 2019 ho dovuto completare un programma di formazione. Da allora sono un atleta professionista.

A chi ti sei ispirato o chi ti ha dato il coraggio di seguire questo percorso?

Ogni volta che andavo a trovare mia nonna all'albergo Bad Sand a Plata vedevo sugli scaffali i trofei e le medaglie di mio zio Gustav Gögele, che purtroppo è venuto a mancare quando era ancora giovane. Non ho avuto modo di conoscerlo di persona, ma ho sempre provato una profonda ammirazione per lui e per i suoi successi sportivi. Tra l'altro, l'albergo si trovava proprio sotto il traguardo della vecchia pista naturale per slittini.

Ci racconti la tua prima discesa sullo slittino?

La mia carriera è iniziata sulla pista naturale "Bergkristall", vicino a Plan. Mi allenavo lì dopo la scuola. Nel giro di poco sono entrato a far parte di un club. Ho vinto molte gare giovanili e ho conquistato diversi posti sul podio. All'epoca ero accompagnato da un grande allenatore, Hubert Folie, a cui sono ancora oggi molto grato.



Wir preschen mit so hoher Geschwindigkeit in die Kurven, dass die Zentrifugalkräfte uns senkrecht an der Wand halten.



Lukas gemeinsam mit seinem Doppelsitzer-Partner Ludwig Rieder beim Rodel-Weltcup in Winterberg 2024.

Lukas Güfler insieme al compagno di doppio Ludwig Rieder durante la Coppa del Mondo di slittino 2024 a Winterberg.

Aber heute fährst du nicht mehr auf Naturrodelbahnen?

Also das war so: Irgendwann habe ich eine Anfrage vom Trainer der Juniorenmannschaft der Kunstbahnrodler erhalten, ob ich's denn mal probieren möchte. Und das habe ich dann auch: auf der Rodelbahn in Innsbruck. Das war ein gewaltiges Gefühl! Eine Kunstbahn ist schmaler und steiler als eine Naturrodelbahn, man kann sie sich als Kanal mit Steilkurven vorstellen. Wir Rodler preschen mit so hoher Geschwindigkeit in die Kurven, dass die Zentrifugalkräfte uns total oben halten, also senkrecht an der Wand. Auch die G-Kräfte waren mir damals völlig neu.

Das klingt nach ganz schön viel Geschwindigkeit!

Das schnellste, das ich bisher gefahren bin, waren 144 km/h. Das war in Kanada, 2023. Ich glaube, das ist auch die schnellste Bahn, die es zurzeit gibt.

Hast du nie Angst?

Angst habe ich nicht, denn man wächst in all den Jahren mit den Bahnen und den Geschwindigkeiten mit. Aber Respekt, der fährt immer mit!

Was möchtest du anderen Sportler:innen gerne mitgeben?

Macht, was euch gefällt. Und WENN es euch so richtig



Die beiden Kunstbahnrodler in Lake Placid (USA).

I due atleti a Lake Placid (USA).

E oggi non gareggi più su piste naturali?

È andata così: un giorno l'allenatore della squadra juniores di slittino su pista artificiale mi ha contattato per chiedermi se volessi provare. Così ho fatto un test sulla pista da slittino di Innsbruck. È stata un'emozione incredibile! Le piste artificiali sono più strette e più ripide delle piste naturali. La velocità con cui noi slittinisti sfrecciamo è così elevata che le forze centrifughe ci mantengono in verticale rispetto alla parete. Pensa che al tempo non sapevo nemmeno cosa fosse la forza G!

Sembri sfrecciare a velocità elevatissime!

La velocità più alta che ho raggiunto è stata di 144 km/h. Ero in Canada, nel 2023. Credo che sia anche la pista più veloce al mondo in questo momento.

Non hai mai paura?

No, paura no. Sono cresciuto sulle piste, la velocità è sempre stata parte della mia vita. Ma nutro rispetto, quello mi accompagna sempre!

Che messaggio vorresti mandare agli altri atleti?

Fate quello che vi piace di più. E se vi piace davvero, allo-

gut gefällt, dann seid auch voll und ganz dabei. Zu Mindestens 110 %. Ich rodle mit allem, was mich ausmacht und mit noch ein bisschen mehr.

Freut es dich, andere zu inspirieren?

Was mich freut ist, wenn ich Menschen treffe, die mir sagen „Du bist doch der Rodler, ich hab’ dein Rennen verfolgt, coole Sache!“ Das freut mich nicht nur für mich, sondern auch für die Sportart selbst!

Wie würdest du die Psairer:innen beschreiben?

Was die Psairer ganz bestimmt gut können: Feiern. Da sind die sicher vorne mit dabei, im Südtirol-Ranking. Ich hab’ hier im Passeiertal einen eher kleinen, aber sehr wertvollen und coolen Freundeskreis und denke schon, dass man sagen kann, dass die Psairer sehr herzliche Menschen sind, die für einen da sind, wenn’s mal drauf ankommt. *I hon sie schun gearn, die Psairer.*

Was sollte man im Passeiertal im Winter unbedingt erleben?

Außer des Skigebiets und natürlich der ganz besonders coolen Rodelbahn in Pfelders lässt es sich hier gut wandern! Es haben mittlerweile viele Hütten auch im Winter geöffnet. Ich selbst kehre auch mal gerne irgendwo ein, wenn ich mit meinem Hund spazieren gehe. Wo wir bei den sonstigen Interessen sind: Ich bin mittlerweile Jäger. Ich jage also nicht nur die Pokale! Das Draußensein tut mir immer gut. Egal ob mit Kollegen, mit dem Gewehr oder dem Hund. Das bringt Langsamkeit in mein Leben, das ansonsten sehr auf Geschwindigkeit ausgerichtet ist.

Danke, lieber Lukas, für das angenehme Gespräch!

Ich möchte sehr gerne der Sportgruppe der Carabinieri danken. Für viele Möglichkeiten und die konstante Unterstützung. Aber ich bin auch meinen Freunden und meiner lieben Freundin dankbar, meiner Familie und meinen Fans.

Und dir, liebe Ines, danke ich für den feinen Austausch.



ra date il massimo. Mai meno del 110%. Io gareggio sempre con tutto me stesso.

Che effetto ti fa essere una fonte di ispirazione per gli altri?

Sono davvero felice quando la gente mi ferma per dirmi: “Ma sei lo slittinista, ho seguito la tua gara, certo che vai forte!”. È una soddisfazione non solo per me, ma anche per la mia disciplina!

Come descriveresti la gente della Val Passiria?

La gente della Val Passiria è la più festaiola: di sicuro è in vetta alla classifica degli altoatesini. Qui in Val Passiria ho una cerchia di amici piuttosto ristretta, ma molto preziosa e divertente. Sono persone di cuore, sempre pronte a darti una mano nel momento del bisogno. A me la gente della Val Passiria piace un sacco.

“**Stare all'aria aperta mi fa bene – che io sia in compagnia dei miei amici, di un fucile o del mio cane.**”

Qual è la cosa da fare assolutamente in inverno in Val Passiria?

Oltre al comprensorio sciistico e naturalmente alla fantastica pista da slittino di Plan, la Val Passiria è il luogo ideale per fare trekking! Molti rifugi sono aperti anche in inverno. Anche a me piace fermarmi nelle baite quando esco a fare una passeggiata con il mio cane. A proposito di passioni: sono anche un cacciatore! Stare all'aria aperta mi fa bene – che io sia in compagnia dei miei amici, di un fucile o del mio cane. Questa mia nuova passione ha portato un po’ di calma nella mia vita, che altrimenti è molto incentrata sulla velocità.

Grazie Lukas per questa chiacchierata!

Vorrei ringraziare il Centro Sportivo Carabinieri. Per le tante opportunità e il supporto costante. Ma ci tengo a ringraziare anche i miei amici e la mia ragazza, la mia famiglia e i miei fan.

E grazie a te, cara Ines, per questa piacevole conversazione.

A photograph of a traditional wooden interior, likely a Stube. The walls and ceiling are made of dark wood. There are three windows: a small one on the left, a larger one in the center, and a partial one on the right. A long wooden table is in the foreground, and a wooden bench is visible behind it. The lighting is warm and natural, coming from the windows.

Un caloroso
benvenuto nella
Stube

Immer rein in die gute Stube

Des Bauernhauses Herz

Il cuore del maso contadino

Die Stube ist ein zentrales Element der traditionellen Südtiroler Architektur und Kultur. Sie verkörpert nicht nur das bauliche Erbe, sondern ist auch Sinnbild für das soziale und kulturelle Leben der Menschen – früher so wie heute.

„Stube“ bezeichnet etymologisch einen „geheizten Wohnraum“. Das Wort ist verwandt mit dem englischen Wort „stove“, für Ofen, und leitet sich vom vulgärlateinischen „extufare“, „ausdünsten“, ab. Und zwischen diesen

Die Stube war Wohnzimmer,
Krankenzimmer, Werkraum,
Esszimmer, Schlafstätte, Zu-
fluchtsort und vieles mehr.

La *Stube* è l'elemento centrale della cultura e dell'architettura tradizionale dell'Alto Adige. Oltre a incarnare il patrimonio architettonico, simboleggia anche la vita sociale e culturale della popolazione altoatesina – in passato come oggi.

L'origine etimologica della parola „*Stube*“ rimanda al concetto di „salotto riscaldato“. Il termine è legato alla parola inglese „*stove*“ (ovvero „stufa“) e deriva dal latino volgare „*extufare*“, (ovvero „affumicare“). Ed è proprio nelle *Stube* delle vecchie case contadine – tra il piacevole calore da un lato e le probabilmente meno piacevoli esalazioni dall'altro – che le persone erano solite ritrovarsi quotidianamente. Dopotutto la *Stube* serviva da salotto, infermeria, laboratorio, sala da pranzo, zona notte, rifugio e non solo. Un tempo era soprattutto l'unico ambiente riscaldato dell'intera casa contadina.

beiden Aspekten – der angenehmen Wärme einerseits und der wohl weniger angenehmen Ausdünstung andererseits – hat man sich in den Stuben alter Bauernhäuser täglich eingefunden. Denn die Stube war Wohnzimmer, Krankenzimmer, Werkraum, Esszimmer, Schlafstätte, Zufluchtsort und vieles mehr. Vor allem war sie einst der einzige beheizte Wohnraum im gesamten Bauernhaus.

Die Stube war schon immer ganz in Holz gekleidet. Das hatte eher praktische als ästhetische Hintergründe: Holz verfügt über gute Isolationsfähigkeit und trägt zur Wärme-regulierung bei. Die wichtigsten Elemente einer Stube waren der Bauern- oder Kachelofen, der von außen befeuert wurde, um die Rauchbildung im Raum selbst so gering wie möglich zu halten, und der Tisch mit einer Eckbank oberhalb welcher – im sogenannten Herrgottswinkel – Jesus am Kreuz immer über Mensch (und – ja! – manchmal auch Tier!) wachte. Feierlichkeiten und Brauchtümer wurden in der Stube gelebt und gepflegt. Hier wurden auch Geschichten erzählt, Lieder gesungen, Handarbeiten verrichtet, Gebete gesprochen. Die dunklen Winterabende wurden hier gemeinsam verbracht – bei Kerzenschein, im Kreise der (Groß-)Familie.

Insgesamt war die Stube ein schummriger Raum. Die Fenster waren bewusst klein gehalten und ließen sich häufig nicht öffnen, damit keine Wärme entweichen konnte. Und so blieben die Gerüche im Raum einfach hängen. Auch die Essensdüfte. Gegessen wurde meist aus einer großen Eisenpfanne mitten auf dem Tisch. Das Besteck wurde nach der Mahlzeit einfach abgeleckt und abgewischt und in die Halterungen an der Wand – häufig nahe des Kruzifixes – zurückgesteckt. Nur gut, dass jedes Familienmitglied sein eigenes Besteck besaß!

In der Mitte des Raumes, an der Decke, fand man häufig den Heiligen Geist in der typischen Erscheinungsform einer Taube angebracht. Warum? Nun, auch Kranke fanden einen warmen Platz zum Liegen oberhalb des Ofens, auf der Ofenbank, und Verstorbene wurden in der Stube aufgebahrt. Ob es damit zu tun haben könnte?

Mit den Jahren entwickelten sich die Stuben weiter und wurden zu einem Symbol des Wohlstands und der Gastfreundschaft. Reichere Bauersleute schmückten ihre Stuben mit kunstvollen Schnitzereien, Wandmalereien, Heiligenbildchen und aufwändig gestalteten Möbeln.

Da quando esiste, la *Stube* è sempre stata rivestita completamente in legno. E i motivi erano più pratici che estetici: il legno ha buone proprietà isolanti e consente di regolare la temperatura. Gli elementi più importanti di una *Stube* erano la stufa contadina o in maiolica, che veniva accesa dall'esterno per ridurre al minimo il fumo nella stanza, e il tavolo con una panca ad angolo sopra la quale – nel cosiddetto angolo del crocifisso – Gesù in croce vegliava sulle persone (eh già, a volte anche sugli animali)! Le festività e le usanze venivano celebrate e coltivate nella *Stube*. Qui ci si riuniva per ascoltare storie, si intonavano canzoni, si lavorava a maglia e si pregava. In questa stanza si trascorrevano le buie serate invernali – a lume di candela, con la famiglia (allargata).

Di norma la *Stube* era una stanza poco illuminata. Le finestre erano di dimensioni ridotte e spesso, per evitare la fuoriuscita di calore, non era nemmeno possibile aprirle. Così gli odori rimanevano nella stanza – compresi quelli del cibo. Generalmente si mangiava tutti insieme da una grande padella di ferro posta al centro del tavolo. Terminato il pasto si leccavano le posate, si passavano con uno straccio e si appendevano ai ganci alla parete, che spesso erano accanto al crocifisso. Fortuna vuole che ogni membro della famiglia avesse le proprie posate!



Im Herzen des Bauernhauses immer griffbereit: das Besteck in der Stubentäfelung.

Sempre a portata di mano: le posate appese alla *boiserie* della *Stube*.





Die Stube ist heute noch Sinnbild für Behaglichkeit, Gastfreundschaft und Gemeinschaft. Ihre architektonische Schönheit, ihre historische Bedeutung und ihre Rolle als sozialer und kultureller Treffpunkt machen sie zu einem wesentlichen Element der Südtiroler Identität. In einer sich konstant und schnell wandelnden Welt bleibt die Stube ein Kontinuum, ein Ort der Tradition und des Zusammenhalts, der die Verbindung zwischen dem Einst und Heute lebendig hält.

Oggi la *Stube* continua a essere un simbolo di accoglienza, ospitalità e comunità.

Al centro della stanza, sul soffitto, si usava appendere una colomba che simboleggiava lo Spirito Santo. Perché? Spesso i malati venivano sdraiati su una panca sopra la stufa e nella *Stube* venivano accolti anche gli stessi defunti. Che esistesse un nesso tra le due cose?

Nel corso degli anni, le *Stube* sono cambiate e sono diventate un simbolo di prosperità e ospitalità. Le famiglie contadine più ricche le decoravano con intagli ornamentali, pitture murali, immagini di santi e mobili particolarmente elaborati.

Oggi la *Stube* continua a essere un simbolo di accoglienza, ospitalità e comunità. La sua bellezza architettonica, il suo significato storico e la sua funzione di luogo di incontro sociale e culturale la rendono un elemento essenziale dell'identità altoatesina. In un mondo in continua e rapida evoluzione, la *Stube* resta un luogo di tradizione e coesione in grado di mantenere vivo il legame tra passato e presente.

MARTINERHOF^S
Brauhaus

Pizzeria | *pizzeria*
Restaurant | *ristorante*
Biergarten | *giardino della birreria*
Takeaway

MARTINERHOF^S
Brauerei

verschiedene hausgebraute Biersorten |
diversi tipi di birra fatti in casa
unfiltriert | *non filtrato*
gekühltes Flaschenbier zum Mitnehmen |
birra da portare via sempre refrigerata
2x wöchentliche Führung mit Verkostung |
visite guidate con degustazione 2x a settimana

Täglich
geöffnet!



www.martinerhof.it
+39 0473 641226
info@martinerhof.it

Adresse:
Jaufenstraße 15, 39010
St. Martin in Passeier

Le cose belle Wir kaufen *lokal*



Martinsbräu

Versch. hausgebraute Biersorten
Diverse birre artigianali
martinerhof.it



SH. Holzig

Handgefertigte Dekorationsstücke
aus Naturmaterialien
Decorazioni fatte a mano con
materiali naturali
<mailto:sh.holzig2017@gmail.com>



Wegerhof

Kräuterkäse mit hofeigenen
Kräutern
Formaggio alle erbe prodotto con le
erbe del maso
wegerhof@hotmail.de



Aignerhof

Bio Käse
Formaggio biologico
aigner-hof.com



Metzgerei Hofer

Hofer Speck
Speck Hofer
metzgerei-hofer.it

Das Beste aus dem Passeiertal

Wie in jeder Ausgabe präsentiert miër auch diesmal
wieder Hochwertiges, Traditionelles und Interessantes.

Il meglio della Val Passiria

Come in ogni numero, miër presenta ancora una volta
articoli tradizionali e interessanti di alta qualità.

Impressum

Herausgeber / Editore

Tourismusverein Passeiertal / Associazione turistica Val Passiria

Passeirer Straße 40 / Via Passiria 40

39015 St. Leonhard in Passeier / 39015 San Leonardo in Passiria

Tel.: +39 0473 656188

info@passeiertal.it

www.passeiertal.it

Presserechtlicher Verantwortlicher

Editore responsabile

Reinhold Giovanett

Konzept & Creative Direction / Ideazione storylines

der Ines Visintainer GmbH

Texte / Testi

Ines Visintainer (Copywriting)

Yvonne Peer (Proofreading)

Serena Schiavolin (Translation IT)

Design & Art Direction

LONGO AG, longo.media

Illustration

Sarah Lena Tribus (Map)

LONGO AG, longo.media

Fotocredits

Titelbild / Foto di copertina: David Klotz

Benjamin Pfitscher, Manuel Demetz, Team VeloLease,

David Klotz, Waltraud Haller, Hans Madl, Thomas Wilhalm,

Walter Stockner, Museum Passeier, Michal Wawrzonek,

Anna Schwarz Laner, Hubert Goegele, Ines Visintainer,

Christian Heilwagen, Mareks Galinovskis, Angelika Schwarz,

Tourismusverein Passeiertal/HERB media

Druck / Stampa

LanaRepro

Auflage / Edizione: 12.000

Reg. Trib. Eintrag Gericht BZ

Nr. 5104/2021 vom/del 06/12/2021

2025



Bei uns findest du immer eine
frische Spur.

Da noi troverai sempre una
traccia fresca.

www.pfelders.info

Fi MIËR fir enk.
Gep's Magazin waiter.
Da noi per voi.
Una rivista da condividere.

miër