

Fi MIËR fir enk.
Geb s Magazin waiter.
Da noi per voi.
Condividete la rivista.



Trüb darf
nur das
Wetter sein

Che le nubi si addensino
solo in cielo

Alle guten
Dinge
sind Dry

GINgilliando per la
Val Passiria

Zurück
zum
Ursprung

Ritorno alle origini

edelschwarz[®]
arZ



Der alpine Bio-Gin
mit Südtiroler Charakter.

EDELSCHWARZ.IT

Bergbahnen · Funivie
Pfelders



Urlaubserlebnis
Pfelders –
von Mensch zu Mensch

„I liebs, in insere Gäste die Schianheit va die Pfelderer Pistn zu zoagn. Do ischs uanfoch sou wunderschan! Ihre strohlendn Gsicht sein für mi die schianschte Entlohnung.“
Sarah Gufler, Skilehrerin, liebt das Gefühl von frischem Schnee.

urlaub.pfelders.info

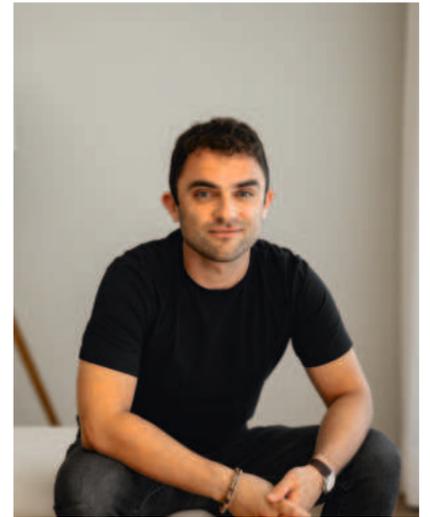


**„Wir leben im Garten Eden,
da müssen wir uns nichts vormachen.“**
„Viviamo nel giardino dell’Eden,
senza dubbio.“

– Roland Moosmair

Sulle orme di Bruce Chatwin

Bruce Chatwin hatte recht



Thomas Tribus

Wenn sich die Morgensonne im Sommer langsam an den Bergketten der Alpen ankündigt, wird der Himmel am Jaufenkamm in tausend Farben getaucht und ein monumentales Bergpanorama breitet sich vor einem aus. Für diese Ausgabe von *MIËR* sind wir auf dem Passeirer Höhenweg entlanggewandert und wurden Zeugen dieses Naturschauspiels. Der Grund für unsere Wanderung lag in einem Zitat des Schriftstellers Bruce Chatwin. Er schrieb in den kurz vor seinem Tod erschienenen Aufsätzen *Was mache ich hier* „Der Vorgang des Wanderns trägt zu einem Gefühl des psychischen und geistigen Wohlbefindens bei.“ Wir wollten diesen Effekt selbst erleben, um ihn dann gegebenenfalls an dich weiterzuempfehlen.

Dabei kam es zu spannenden Begegnungen und interessanten Erkenntnissen. Unser Autor Teseo konnte seinen stressigen Alltag zwischen anstehender Hochzeit und Arbeit hinter sich lassen und ich konnte die makellose Schönheit des Passeiertals anhand der Landschaft und Tierwelt, die sich uns darbot, besser verstehen lernen. Dabei waren wir auf unserer Reise außerordentlich privilegiert, denn die Natur war trotz des wechselhaften Wetters gütig zu uns.

Sie hat uns ermöglicht, dass wir Chatwins Theorie ausgiebig erproben konnten und uns dabei sogar mit wilden Schwarzbeeren versorgt.

Wir haben auf der Wanderung rund vier Stunden gebraucht, um von unserem Startpunkt am Jaufenpass zur Hochalm zu kommen. Das ist für hochalpine Gebirgsfanatiker wie uns viel. Wir kamen aber nicht umher, unsere Wanderung immer mal wieder zu unterbrechen, um die Schönheit und die Unbändigkeit der Natur, die uns umgab, wertzuschätzen.

Ich hoffe, du findest auf den nachfolgenden Seiten genauso viel Muse und Inspiration für deinen Passeiertalurlaub, wie wir auf unserer Wanderung über dem Passeirer Höhenweg.

In estate, quando all'alba il sole si alza lentamente sulle catene montuose delle Alpi, il cielo sulla cresta del Giovo si tinge di mille colori, offrendo uno spettacolare panorama montano. Per questa edizione di *MIËR*, abbiamo percorso il sentiero dell'Alta Via della Val Passiria e siamo stati testimoni di questo spettacolo naturale. Ad ispirarci è stata una citazione dello scrittore Bruce Chatwin. In "Che ci faccio qui", una raccolta di saggi pubblicata poco prima della sua morte, scrisse: "L'atto di camminare contribuisce a un senso di benessere psicologico e spirituale". Abbiamo voluto provare questo effetto sulla nostra pelle, per poterlo poi in caso consigliare a voi.

Ne sono scaturiti incontri e scoperte interessanti. Teseo, il nostro autore, è riuscito a liberarsi dallo stress giornaliero tra l'organizzazione dell'imminente matrimonio e il lavoro, e io ho potuto comprendere meglio l'immacolata bellezza della Val Passiria attraverso il suo paesaggio e la sua fauna. Nonostante il tempo mutevole, siamo stati fortunatissimi e la natura con noi è stata generosa. Ci ha permesso di testare a fondo la teoria di Chatwin, offrendoci persino dei deliziosi mirtilli neri selvatici.

Dal Passo Giovo, il nostro punto di partenza, alla malga, ci abbiamo impiegato circa quattro ore di cammino. Per fanatici di alta montagna come noi è molto. Il fatto è che non abbiamo potuto fare a meno di fermarci di tanto in tanto, per apprezzare quei momenti immersi nella natura selvaggia, così lontani dalla vita quotidiana.

Spero che sulle pagine che seguono possiate trovare tanti spunti e fonti d'ispirazione per la vostra vacanza in Val Passiria, quanti ne abbiamo trovati noi percorrendo i cammini della sua Alta Via.

Inhaltliches

Zurück zum Ursprung / Ritorno alle origini	6
Alle guten Dinge sind Dry / GINGillando per la Val Passiria	11
Hochalpines Golfvergnügen / Il piacere del golf ad alta quota	14
Eine Frage des Vertrauens / Una questione di fiducia	16
All you need is Loaf / Il pane come ai vecchi tempi	22
Ein Heubauer unter Strom / Fiero al fieno	24
Im Wasser der Passer / Nelle acque del Passirio	28
Diesel im Blut / Saponi e trattori	30
Stuller Lebensfreude / La gioia di vivere di Stulles	33
Trüb darf nur das Wetter sein / Che le nubi si addensino solo in cielo	38
Kleines, schönes Saltaus / Piccolo, grazioso Saltusio	45
Die Pistenbauer von Pfelders / I costruttori di piste di Plan	49
Der Passeirer Skitourenknigge / Il galateo dello scialpinismo	52
Bergfrühstück mit Evelin / Colazione in montagna con Evelin Lanthaler	56
Nuijoor oonspiiln / I concerti di capodanno a Valtina	60
Wir kaufen lokal / Le cose belle	62



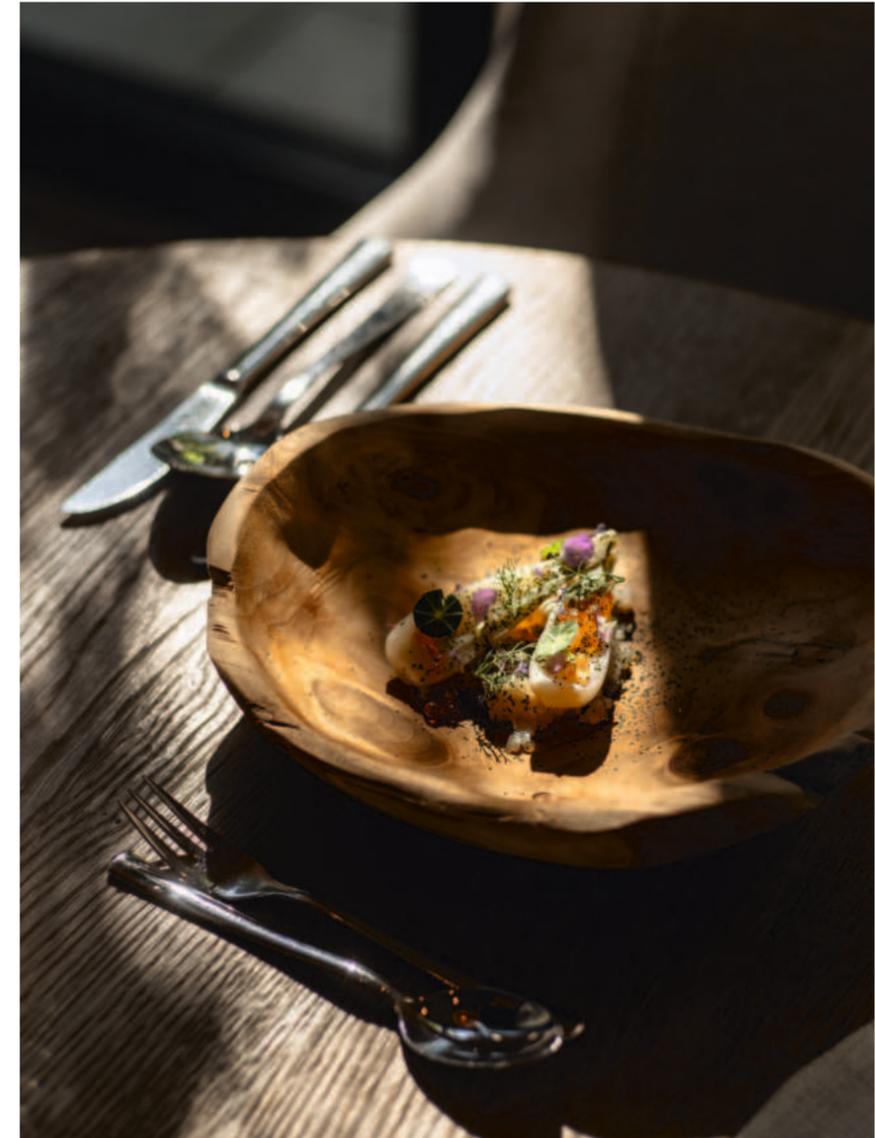
 **Tourismusverein Passeiertal**
Associazione turistica Val Passiria
Tel.: +39 0473 656188
info@passeiertal.it
www.passeiertal.it

La Val Passiria
S Psair



Ritorno alle origini

Zurück zum *Ursprung*



Die Welt ist im Wandel. Während Krisen unsere Gesellschaft von Grund auf verändern, besinnt man sich in der heimischen Küche wieder auf das Ursprüngliche zurück.

Il mondo sta cambiando. Mentre sempre nuove crisi rivoluzionano le fondamenta della nostra società, in cucina c'è chi torna alle origini. → P.10

Auf der allmorgendlichen To-do-Liste von Küchenchef Markus Prenn stehen unter anderem drei Dinge: drei Tassen Kaffee, das Teammeeting mit seiner Küchenbelegschaft und eine Stippvisite im Gemüsegarten vor dem Hotel. Dort holt er sich Inspiration für den Tag und für seine Gerichte. Heute soll es gebratenen Fenchel mit Blüten und Forellenkaviar geben. Der Fenchel sieht reif und saftig aus, gerade richtig für die Speisekarte.

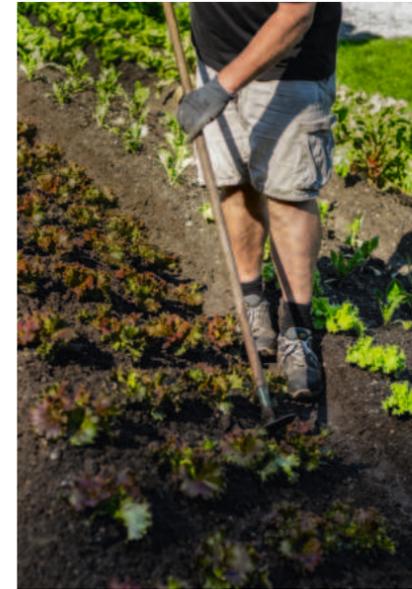
Geerntet werden soll der Fenchel später von Küchenlehrling Peter Mair. „Wenn unsere Lehrlinge sehen, wie das Gemüse, das sie verarbeiten, heranwächst, stellen sie einen ganz anderen Bezug zu den Lebensmitteln her, mit denen sie arbeiten. Sie verstehen dadurch, was für ein Aufwand notwendig ist, damit das Gemüse im Garten gedeihen und am Ende auf den Teller kommen kann“, erklärt Markus. „In der Konsumgesellschaft, in der wir heute leben, ist Essen immer und in jeder Form verfügbar. Dadurch haben wir vergessen, dass Lebensmittel Zeit, Hingabe und Arbeit benötigen, damit sie gedeihen können. Es ist mir wichtig, dass meinem Team diese Realität bewusst wird“, stellt Markus klar.

Für die Manifestierung dieser Realität am Torgglerhof ist auch Roland Moosmair zuständig. Der Gärtner des Hauses ist verantwortlich für die pflanzliche Vielfalt, die am Ende auf dem Teller landet. Roland, das weiß man, wenn man ihn das erste Mal reden hört, brennt für seinen Beruf. Jedes noch so kleine Detail der Pflanzen, die er anbaut, ist ihm bekannt. Sein Blick auf unsere Umwelt ist dadurch ein anderer. Er erfährt die Auswirkungen des Klimawandels unmittelbar und direkt: „Die Veränderungen sind spürbar. Ich konnte im letzten Jahr



bereits Ende August Kürbisse ernten. Das war rund einen Monat zu früh“, bezeugt er. In kurzen, lokalen Versorgungsketten sieht er eine große Chance, um dem Klimawandel entgegenzutreten. Laut UN sollen das Züchten, Verarbeiten, Verpacken und Ausliefern von Lebensmitteln weltweit rund ein Drittel aller Treibhausgas-Emissionen ausmachen. Konzepte wie Farm-to-Table reduzieren diese Emissionen durch kurze Lieferketten, Saisonalität der Produkte und einem lokalen und nachhaltigem Anbau.

Auch der Forellenkaviar, der später noch zusammen mit dem gebratenen Fenchel am Teller landen wird, baut auf den Kriterien von Farm-to-Table auf. Es stammt von einer wenige Kilometer entfernten Fischzucht aus St. Leonhard. Die Fischzucht Schiefer beliefert viele Gast- und Hotelbetriebe im Passeiertal und ist auch ein gutes Beispiel für das vielfältige Angebot an regionalen Lebensmitteln, das im Passeiertal zu finden ist. Diese Vielfalt beeindruckt auch Roland: „Wir leben im Garten Eden, da müssen wir uns nichts vormachen.“



Dieser Garten Eden wird auch von den Gästen geschätzt. Damit die Umsetzung auch gelingt, braucht es Integrität und Prinzipientreue in der Küche: „Die Gäste kommen mit gewissen Erwartungen zu uns, denen wir zu begegnen versuchen. Das ist unsere Aufgabe. Wir verkaufen uns aber nicht. Wir arbeiten streng nach den Prinzipien einer nachhaltigen und

naturverbundenen Küche und laden unsere Gäste dazu ein, diese Küche zusammen mit uns zu entdecken“, stellt der Küchenchef fest.

Das Farm-to-Table Konzept verkörpert im Grunde die Trendumkehr von hochgezüchteten und künstlich verkomplizierten Gerichten zur bodenständigen und ursprünglichen Küche. Mit viel „Aha!“ und wenig „Oho!“ wird hier verwendet, was einem die Natur aktuell zur Verfügung stellt. Moderne Kochtechniken und kreative Köche verfeinern Altbewährtes und kreieren daraus neue Ansätze. Am Ende findet sich dadurch nicht weniger als der Geschmack des Passeiertals auf dem Teller wieder.





zione e lavoro per crescere bene. Per me è importante che il mio team ne prenda coscienza.”

Roland Moosmair fa in modo che al Torgglerhof tutto questo sia veramente possibile. Da giardiniere è lui che garantisce l'ampia e varia gamma di prodotti locali che finiscono sul piatto. Roland ama il suo lavoro, è evidente appena si parla con lui. Conosce nel minimo dettaglio ogni pianta che coltiva. Il suo modo di vivere e approcciarsi all'ambiente è diverso da quello della maggior parte delle persone. Roland percepisce in modo diretto e immediato gli effetti del cambiamento climatico: “I cambiamenti sono evidenti. L'anno scorso le zucche erano pronte per la raccolta già a fine agosto, un mese prima del previsto”, racconta. Le filiere corte del mercato locale, spiega Roland, rappresentano una grande opportunità per combattere il riscaldamento globale. Secondo le Nazioni Unite, la coltivazione, la lavorazione, il confezionamento e il trasporto degli alimenti sono responsabili di circa un terzo di tutte le emissioni di gas serra a livello mondiale. Progetti come Farm-to-Table riducono le emissioni per mezzo delle catene di approvvigionamento brevi, della stagionalità dei prodotti e delle coltivazioni locali e sostenibili.

Anche il caviale di trota che accompagnerà il finocchio arrostito rispetta i criteri Farm-to-Table. Proviene da un allevamento di pesce di San Leonardo, a pochi chilometri di distanza. L'allevamento ittico Schiefer rifornisce molti ristoranti e alberghi della Val Passiria ed è un altro esempio della variegata offerta regionale della valle. Anche Roland, nonostante la sua vasta esperienza, rimane spesso colpito da questa preziosa biodiversità: “Viviamo

nel giardino dell'Eden, senza dubbio.”

Questo angolo di paradiso è apprezzato anche dagli ospiti. Affinché tutto questo possa realizzarsi, in cucina servono integrità e fedeltà ai principi: “Gli ospiti vengono da noi con determinate aspettative, che cerchiamo di soddisfare. Questo è il nostro compito. Ma non ci svendiamo. Lavoriamo rigorosamente secondo i principi di una cucina sostenibile, vicina e rispettosa dell'ambiente, e invitiamo i nostri ospiti a scoprire questo mondo culinario insieme a noi”, precisa lo chef.

In sostanza, il concetto Farm-to-Table incarna l'inversione di tendenza da materie prime coltivate, allevate e impiattate in modi esasperatamente artificiali, a una cucina che guarda alle origini e con i piedi per terra. Con molto arrosto e poco fumo, qui si utilizza ciò che la natura, rispettando i suoi tempi, offre. Attraverso tecniche culinarie moderne e tanta creatività, gli chef perfezionano piatti classici creandone di nuovi. Alla fine, sul piatto, si assapora niente meno che il gusto genuino della Val Passiria.



Geheimtipp von Roland Moosmair:

Pflanzen benötigen ausreichend Platz und Licht, der Boden sollte mit genügend Nährstoffen sowie wichtigen Spurenelementen versorgt sein.

Un consiglio da Roland Moosmair:

Le piante hanno bisogno di spazio e luce sufficienti, il terreno deve essere sufficientemente fornito di sostanze nutritive e di importanti oligoelementi.

Lo chef Markus Prenn ha tre cose di cui occuparsi al mattino: tre tazze di caffè, il team meeting con la sua brigata di cucina e l'orto di fronte all'hotel, dal quale trae l'ispirazione per il resto della giornata e per i suoi piatti. Oggi mangeremo finocchi arrostiti accompagnati da fiorellini e caviale di trota. Il finocchio è pronto per la raccolta e carnoso, perfetto per il menu del giorno.

I finocchi verranno raccolti più tardi dall'apprendista di cucina, Peter Mair. “Quando i nostri apprendisti vedono crescere gli ortaggi che poi utilizzeranno, hanno una consapevolezza completamente diversa dei prodotti con cui lavorano. Si rendono conto dello sforzo che ci vuole per far crescere il finocchio nell'orto fino al momento in cui viene servito sul piatto”, spiega Markus. “Nella società dei consumi in cui viviamo oggi, il cibo è sempre disponibile in qualsiasi forma. Di conseguenza, abbiamo dimenticato che il cibo ha bisogno di tempo, dedi-



GINgillando per la Val Passiria

Alle guten Dinge sind Dry

Der Rockstar, der Traditionsbewusste und der Hochalpine: Die Passeirer Gin-Landschaft ist abwechslungsreich und vielfältig. MIËR hat sich umgesehen.

La rockstar, il tradizionalista e il montanaro: i gin della Val Passiria si distinguono attraverso i loro caratteri variegati. MIËR ha dato un'occhiata in giro.

Der Rockstar

Jochen Kofler ist Brennmeister der Riffianer Destillerie Wezl. Sein Herz schlägt für viel, aber vor allem für feine Brände und ehrliche Rockmusik. Seit 2011 stellt Jochen in Riffian Edelbrände aus Trester, Obst und Äpfeln im Kupferkessel her. Er achtet sehr darauf, dass seine Rohstoffe nur höchste Qualitätskriterien erfüllen und wurde deshalb auch bereits mehrfach für seine Brände prämiert. Vor einigen Jahren ging er eine Kooperation mit den äußerst erfolgreichen Passeierer Gin-Produzenten Edelschwarz ein.

Edelschwarz konnte sich in den letzten Jahren über die Landesgrenzen hinaus etablieren. Die Hersteller konzentrieren sich bei der Produktion auf 17 alpine Botanicals. Botanicals, sind eine Mischung aus Kräutern und Früchten, die dem Gin seinen Geschmack, seine Qualität und seinen Charakter verleihen. Sie bilden neben dem klassischen Wacholder die Basis für den alpinen London Dry. Die genaue Mischung der Botanicals bleibt natürlich geheim. Der Name Edelschwarz verrät aber zumindest schon zwei der wichtigsten Zutaten: Das Edelweiss und die Schwarzbeere. Neben den beiden wird zusätzlich frisches Quellwasser verwendet, das direkt bei der *Gompm Alm*, im Hirzer Wandergebiet entspringt, um den Gin zusätzlich zu veredeln. Gerade auch dieser innovative Ansatz hat Jochen dazu gebracht, für Edelschwarz zu brennen.

**La rockstar**

Jochen Kofler è il mastro distillatore della distilleria Wezl di Rifiano. È appassionato di molte cose ma soprattutto di distillati e di musica rock, quella vera. Dal 2011, Jochen produce distillati pregiati a Rifiano, con vinaccia, mele e altra frutta, nel suo alambicco di rame. Jochen si assicura che le materie prime da lui utilizzate soddisfino i più rigorosi criteri di qualità. Grazie a ciò è già stato premiato più volte per i suoi distillati. Qualche anno fa ha avviato una collaborazione con Edelschwarz, produttori di gin di grande successo.

Negli ultimi anni, il marchio Edelschwarz è riuscito ad affermarsi anche al di fuori dei confini nazionali, ma l'idea per il gin è nata in Val Passiria. 17 botaniche alpine rendono il prodotto unico nel suo genere. Le botaniche sono un mix di erbe e frutti che conferiscono al gin il suo gusto, la sua qualità e il suo carattere. Insieme al classico ginepro, costituiscono la base per il London Dry alpino. L'esatta combinazione di botaniche è ovviamente tenuta segreta. Il nome "Edelschwarz" rivela però almeno due degli ingredienti più importanti: la stella alpina (Edelweiss) e il mirtillo nero (Schwarzbeere). A rendere il gin ancora più raffinato è inoltre l'acqua fresca di sorgente, che sgorga accanto alla malga *Gompm Alm*, nella zona escursionistica dell'Hirzer. È stato proprio questo approccio innovativo che ha portato Jochen a unirsi a Edelschwarz.

Il tradizionalista

Al maso dello scudo *Obergereuth* di San Martino in Passiria, invece, si punta su ciò che ha superato la prova del tempo. Qui l'innovazione sta nella selezione della frutta che viene usata per la produzione del gin. Nei loro prati, Thomas ed Elisabeth Verdorfer coltivano 38 varietà di frutta, che vengono utilizzate per i fantastici prodotti della casa. Persino le erbe per le botaniche vengono raccolte direttamente da Thomas nei prati circostanti. La famiglia Verdorfer produce pregiati distillati dal 2017. Secondo i principi di produzione della famiglia, vengono lavorati sempre e solo i frutti più gustosi. Solo il grado di maturazione massimo permette infatti di raggiungere l'altissima qualità alla quale si mira in azienda. Dopo tutto, è quello della qualità il sapore più ricercato. E anche se ci si concentra sulla tradizione, l'azienda vuole stare al passo con i tempi e distanziarsi da un'immagine antiquata di una tipica, vecchia distilleria di grappa. Qui al maso dello scudo *Obergereuth* si producono liquori pregiati per un consumo gradevole e ricercato.

Der Traditionsbewusste

Beim *Schildhof Obergereuth* in St. Martin setzt man hingegen auf Bodenständiges und Altbewährtes. Die Innovation liegt hier in der Auswahl der Früchte, die man für die Produktion des Gins verwendet. Thomas und Elisabeth Verdorfer bauen auf ihren Wiesen rund 38 Fruchtarten an, die für die wunderbaren Produkte des Hauses verwertet werden. Selbst die Kräuter für die Botanicals, erntet Thomas direkt von den umliegenden Wiesen. Seit 2017 produziert die Familie Verdorfer feinste Edelbrände. Von Anfang an hat man dabei das Prinzip verfolgt, nur die schmackhaftesten Früchte für die Produktion zu verwenden. Der höchste Reifegrad soll es sein, damit auch von Anfang an die bestmögliche Qualität erzielt werden kann. Schließlich ist Qualität immer noch der beste Geschmacksträger. Und auch wenn man auf Traditionelles setzt, möchte man mit der Zeit gehen und sich vom klassischen, altbackenen Image einer Schnapsbrennerei entfernen. Hier am *Schildhof Obergereuth* werden Edelbrände zum besonderen Genuss hergestellt.

Im hauseigenen Hofladen *Greiters* bietet man neben Gins, Bränden, Likören, Grappas und Brandys auch leckere Fruchtaufstriche und Sirupe an. Über 30 verschiedene Produkte stehen zum Verkosten und zum Erwerben bereit.

Der Hochalpine

Walter Moosmair vom *Niedersteinhof* hat es verstanden aus Heu Gold zu machen. Seinen Gin verfeinert er nämlich mit zertifiziertem, ausgesuchtem Bergwiesenheu, das er von seiner Alm in Schlattach auf rund 2.000 Metern Höhe aberntet. Der Geschmack der Wacholderbeere, die von derselben Alm stammt, wird dadurch von einem leichten Heu-Aroma veredelt. Der passionierte Bio-Landwirt vom *Niedersteinhof* legt viel Wert auf Umweltschutz und einem nachhaltigen Anbau seiner Produkte. Deshalb wurde sogar das Etikett, das auf der Gin-Flasche Platz findet, aus dem Heu seiner Bergwiesen hergestellt. Der einzige Wermutstropfen: Das edle Destillat wird überwiegend an Hausgäste als Abschiedsgeschenk vergeben und ist ansonsten nur persönlich beim Heubauern Walter erhältlich, dafür aber mit seiner persönlichen Unterschrift.



Brennerei Wezl/Distilleria
Edelschwarz
Obergereuthof
Niedersteinhof

www.wezl.it
www.edelschwarz.it
www.obergereuthof.it
www.bergwiesenheu.com

Al *Greiters*, nel punto vendita della distilleria, si possono acquistare distillati, liquori, grappe e acquaviti, come anche deliziose confetture e sciroppi di frutta. Più di trenta prodotti diversi sono disponibili per la degustazione.

Il montanaro

Walter Moosmair del maso *Niedersteinhof* ha capito come trasformare il fieno in oro. Raffina infatti il suo gin con fieno di montagna certificato e selezionato, che raccoglie nei dintorni della sua malga a Slattago ad un'altitudine di 2.000 metri. Il gusto della bacca di ginepro, della stessa malga, è quindi caratterizzato da un leggero aroma di fieno. L'appassionato agricoltore biologico del *Niedersteinhof* pone particolare enfasi sulla tutela dell'ambiente e la coltivazione sostenibile dei suoi prodotti. Persino l'etichetta sulla bottiglia di gin è stata realizzata con il fieno dei suoi prati di montagna. Piccola precisazione: il prezioso distillato viene prevalentemente dato agli ospiti dell'agriturismo come regalo d'addio. L'unico altro modo per procurarselo è andare da Walter di persona, che ve ne darà una bottiglia firmata da lui.



Il piacere del golf ad alta quota

Hochalpinisches Golfvergnügen

Der Golfclub Passeier gehört zu den malerischsten Golfdestinationen der Alpen. Drei energiegeladene Powerfrauen möchten den Golfplatz nun in einen Ort der Begegnung verwandeln.

Il Golfclub Passiria è una delle più pittoresche destinazioni per golfisti delle Alpi. Tre superdonne cariche di energia vogliono ora trasformarlo in un luogo di ritrovo.

Wenn man sich mit dem Golfsport in Südtirol beschäftigt, kommt man nicht umher, sich auch gleichzeitig mit der Person des späten Karl Pichlers auseinanderzusetzen. Der Unternehmer hat den Golfclub vor rund drei Jahrzehnten, im Jahre 1996 als 9-Loch-Golfplatz gegründet und ihn 2004 zu einer 18-Loch-Golfanlage ausgebaut bis er den Platz an seine Tochter Renate übergab. Es war seinem Weitblick und seinem unternehmerischen Gespür zu verdanken, dass das Passeiertal auf die internationale Landkarte des Golfsports gekommen ist. Seine Tochter Renate und seine beiden Enkelinnen Carolin und Manuela wollen seinen Erfolgskurs nun weiterführen und den Golfclub modernisieren.

Die Drei arbeiten als Team in verschiedenen Tätigkeitsbereichen: Renate ist die Geschäftsführerin des Golfclubs, Carolins Rolle ist die der Managerin des Clubs und Manuela unterstützt sie im Marketing. Die Vision der Drei ist dabei jedoch dieselbe: Der Golfclub soll in Zukunft auch für Nicht-Golfer attraktiver werden. Schwellen sollen deshalb abgebaut und ein Begegnungsraum für alle geschaffen werden. Vor allem das Clubhaus, *Hole 19*, mit Panoramaterrasse spielt dabei eine zentrale Rolle. Mit seiner wundervollen Aussicht über den Golfplatz lässt es sich hier wunderbar entspannen.

Quando si parla di golf in Alto Adige è davvero difficile non imbattersi nella figura di Karl Pichler, scomparso qualche tempo fa. Il noto imprenditore locale ha creato il Golfclub quasi un trentennio fa, nel 1996, allora un nove buche che ha trasformato, poi, nel 2004 in un diciotto buche, prima di consegnarlo in gestione a sua figlia Renate. È stato grazie alla sua capacità di visione e al suo spirito imprenditoriale che la Val Passiria può ora rientrare nelle cartine internazionali dei luoghi del golf. Sua figlia Renate ed entrambe le nipoti, Carolin e Manuela, hanno ora tutta l'intenzione di proseguire sul sentiero del successo e dare un tocco di modernità al Golfclub.

Le tre donne lavorano strettamente insieme su un arco di differenti attività: Renate è la dirigente del Golfclub, Carolin si occupa del management, mentre Manuela le sostiene nel marketing. La loro visione, invece, è una sola: in futuro il Golfclub deve diventare un'attrattiva anche per chi non gioca a golf. Sarà quindi necessario abbattere alcune barriere e creare un luogo di ritrovo per tutti. Il ruolo centrale di questa trasformazione lo avrà soprattutto la clubhouse, *Hole 19*, con la sua terrazza panoramica: con la sua splendida vista sull'intero campo da golf è un luogo ideale dove rilassarsi.

L'intenzione delle tre donne di rendere il Golfclub ancora



più attraente ha sicuramente senso, anche considerando che il percorso è adatto sia ai professionisti che ai principianti e offre stimolanti sfide a entrambi. Il percorso Par 71 si stende su una lunghezza totale di 5619 metri e tra bunker e laghetti mette in campo tutto quello che può offrire il golf alpino. Il terreno così eterogeneo impone un gioco molto strategico. Oltre al percorso, il Golfclub della Val Passiria dispone anche di un driving range ed uno spazio per allenamento con tre buche.

Anche nella prospettiva di una maggiore apertura all'esterno, la vita di Club per i soci non intende cambiare. I tornei, compreso quello per ospiti del mercoledì, continueranno ad esserci come anche tutte le abituali manifestazioni che si tengono al campo da golf.

Lo sport del golf ha fama di essere uno sport per ricchi, ma questo pregiudizio fa sì che se ne perda il valore: è uno sport vicino alla natura, molto distensivo, che allena sia il corpo che lo spirito. In particolare nell'idillio della Val Passiria, è lo sport ideale per il tempo libero. Proprio per questo il Golfclub può diventare un'oasi per chiunque ne ricerchi la tranquillità.

Das Vorhaben der Drei, den Golfclub auch für nicht-Golfer attraktiv zu machen, macht durchaus Sinn, zumal der Golfkurs für Anfänger und Profis gleichermaßen Herausforderungen bietet. Der Par 71 Golfkurs, erstreckt sich auf 5619 Metern Gesamtlänge und zeigt zwischen Bunkern und Tümpeln alles, was im hochalpinen Golfsport möglich ist. Das abwechslungsreiche Terrain fordert ein strategisches Spiel. Neben dem Golfkurs bietet der Golfclub Passeier auch eine Driving Range, und einen Übungsplatz mit drei Löchern.

Auch wenn sich der Club öffnen möchte, soll das Clubleben für Mitglieder selbstverständlich gleichbleiben. Die Turniere, wie das Gästeturnier am Mittwoch sollen weiterhin bestehen bleiben und auch Veranstaltungen sollen regelmäßig am Golfplatz abgehalten werden.

Der Golfsport verfügt über den Ruf, eine Beschäftigung für gut betuchte zu sein. Dabei geht durch solche Vorurteile viel verloren, denn: Golf ist eine naturnahe Sportart, die Entspannung zulässt und sowohl den Körper als auch den Geist trainiert. Vor allem in der Passeierer-Idylle ist der Sport deshalb eine ideale Freizeitaktivität. Gerade auch demnach soll der Golfplatz zu einer Oase für jeden werden, der danach sucht.



www.golfclubpasseier.com



Una questione di fiducia

Eine Frage des Vertrauens



Klaus Gufler sichert mit seinem Milchtransportunternehmen das Überleben von 250 Bauernhöfen im Passeiertal. Es ist ein Traumjob, wie er sagt. Aber einer, der es in sich hat.

Con la sua società di trasporto del latte, Klaus Gufler assicura la sopravvivenza di 250 aziende agricole della Val Passiria. È un lavoro bellissimo, come dice lui stesso, ma presenta comunque delle sfide.

Die erste Schicht am Morgen beginnt in aller Herrgottsfrühe um 4.45 Uhr in St. Leonhard. Während alle Welt noch schläft, machen sich Klaus Gufler und seine Mitarbeiter in seiner Werkshalle auf, die abgeschiedenen Bergbauernhöfe im Hinterpasseier nacheinander mit seinem Tanklastwagen anzufahren. Die Milch, die kurz vorher von den fleißigen Bauern gemolken wurde, steht nun zum Abtransport bereit und muss nun zur Großmolkerei nach Bozen gebracht werden.

Dort wird die Milch weiterverarbeitet und landet dann als Käse, Joghurt oder als Literpackung in den Kühlregalen Südtirols. Klaus garantiert mit seiner Firma den Transport der Milch zwischen den Milchbauernhöfen, die im Passeiertal weit verteilt sind, und der Molkerei.

Klaus macht seinen Job bereits seit 40 Jahren. Er war bereits von klein auf im Familienunternehmen dabei, das von seinem Vater Franz im Jahre 1963 gegründet wurde. Heute wird das Transportunternehmen in dritter Generation weitergeführt. „Es macht mich stolz, dass mein Sohn Georg mit mir das Unternehmen führt. Das ist nicht selbstverständlich und hat einen besonderen Wert“, meint Klaus. Er hat damit ganz besonders recht, wenn man bedenkt, dass Milchtransporteure an allen 365 Tagen im Jahr bei jedem Wetter, mit dem Tankwagen pünktlich ausrücken müssen.

Bei den starken Schneefällen im Winter, die durchaus mal vorkommen können, kann die Arbeit nämlich gerne mal an die Substanz gehen: meterhohe Schneewände machen das Vorankommen mit dem Tanklastwagen zum



Il primo turno del mattino, con partenza da San Leonardo, è fissato per le ore 4.45. Mentre il mondo ancora dorme, Klaus Gufler mette in moto la sua autocisterna e si avvia sul percorso che tocca, uno dopo l'altro, i tanti, piccoli masi di montagna sparsi lungo l'Alta Val Passiria.

Lì, il latte appena munto dai contadini è pronto per essere portato alla grande latteria centrale, dove sarà poi lavorato per finire, anche sottoforma di formaggio e yoghurt, nei frigoriferi altoatesini. Tutto ciò è possibile grazie all'impresa di Klaus, che nonostante le difficoltà logistiche garantisce il servizio tra i masi più remoti della Val Passiria e la latteria centrale.

Klaus fa il suo lavoro da ben 40 anni. Già da giovane era impegnato nell'azienda di famiglia, fondata dal padre Franz nel 1963. In futuro, l'azienda di trasporti sarà gestita dalla terza generazione. “Mi rende orgoglioso il fatto che anche mio figlio Georg mostri interesse per la nostra azienda. Non è una cosa scontata e vuol dire molto”, afferma Klaus. Ha ragione, soprattutto se si considera che lui e i suoi dipendenti devono mettersi in strada 365 giorni all'anno, anche in caso di maltempo.

Con le abbondanti nevicate invernali, sempre più frequenti, il lavoro può essere estenuante: muri di neve alti un



Drahtseilakt. Zugeschneite Zufahrten, Lawinengefahr, Materialeilbahnen, die in den Schneemassen versinken und spiegelglatte Straßen erschweren die Arbeit noch zusätzlich. Im Dezember 2020 kam es zu einer spektakulären Szene, als Klaus' Sohn Georg seinen Tankwagen durch ein verschneites Nadelöhr, zwischen zwei Meter hohen Schneewänden manövrieren musste. Trotz des hohen Risikos nicht mehr voranzukommen und mit seinem Transporter liegenzubleiben, konnte sich Georg seinen Weg durch die Schneemassen bahnen und die Milch erfolgreich abtransportieren.

Heute fahren wir auf einer ähnlichen Bergstraße, wie die damals im Video, nach Ulfas. Im Sommer ist der Weg kompromissfreudiger. Ein Milchbauer von den Höfen etwas weiter oben, wartet auf dem Parkplatz bereits auf uns. Er hat die Milch in einer großen Kanne auf Rädern angeliefert. Während Klaus die großen Schläuche des Tanklasters in die Kanne leitet, unterhalten sich die beiden kurz. Es geht um Gott und die Welt, die niedrigen Milchpreise und die (stetig) ungewisse Zukunft. Alles, was eben wichtig ist, wird in den zwei Minuten Palaver zwischen Aussteigen und Einsteigen reingepackt. Nachdem der letzte Tropfen aus der Milchkanne abgesaugt wurde, macht sich der Bauer mit der übergroßen Milchkanne wieder auf dem Weg zurück. Diese

metro rendono la guida dell'autocisterna un'impresa ardua. Accessi ostruiti, teleferiche sprofondate nella neve e strade ghiacciate contribuiscono a rendere il tutto ancora più difficile. Nel dicembre 2020, Georg, il figlio di Klaus, si trovò a dover compiere un'impresa quasi impossibile. Nonostante il rischio di rimanere bloccato e danneggiare il veicolo, con una manovra spettacolare riuscì a far passare la sua autocisterna attraverso una strettoia fiancheggiata da muri di neve alti due metri.

Oggi raggiungiamo Ulfas percorrendo una strada simile a quella sulla quale è stato girato il video. In estate la strada è più clemente. Il contadino dal quale dobbiamo fare tappa ci sta già aspettando nel parcheggio poco sotto il suo maso. Affianco a lui una grande tanica su ruote, piena di latte. Mentre Klaus collega i larghi tubi dell'autocisterna alla tanica, i due fanno quattro chiacchiere. Parlano di tutto e di più, del mondo, del calo dei prezzi del latte e di un futuro sempre più incerto. Nel giro di due minuti si discute di tutto ciò che c'è di importante. Una volta svuotata la sua enorme tanica, l'allevatore la riprende e se ne va. Questa operazione si ripete varie volte nelle ore successive. Ad ogni fermata, Klaus scende dal suo furgone e dedica del tempo alle persone oltre che al lavoro.

Szene soll sich heute noch einige Male wiederholen. Bei jeder Station steigt Klaus aus seinem Milchsammelwagen aus und nimmt sich Zeit für seine Leute. Auch das gehört zu seiner Arbeit dazu.

Nachdem Klaus ein weiteres Mal Milch von einer Materialseilbahn im Pfelderer Tal abholt, biegen wir um 7.15 Uhr auf dem Weg nach Moos auf dem Parkplatz eines Gasthauses ein. Diese Station ist eine der wichtigsten des Tages. Wirtin Hildegard begrüßt Klaus besonders herzlich. Es kommen schließlich nicht viele Gäste zu dieser Zeit ins Café. Hildegard versorgt Klaus mit einem warmen Kaffee, ehe er sich weiter auf dem Weg nach Moos macht, um die letzten Stationen an diesem Tag anzufahren.

Dopo aver ritirato una consegna di latte da una teleferica nella Val di Plan, verso le ore 7.15, ci fermiamo in un *Gasthaus* sulla strada per San Leonardo. Questa è una delle tappe più importanti della giornata. La padrona di casa Hildegard dà a Klaus un benvenuto particolarmente caloroso. Dopotutto non sono molti gli ospiti al *Gasthaus* a quest'ora. Hildegard offre a Klaus un caffè caldo prima che lui prosegua verso Moso per raggiungere le ultime tappe della giornata.

Wusstest du, dass...

Sapevate che..

...die gemolkene Milch von den Bergbauernhöfen innerhalb von 24 Stunden verarbeitet werden muss?

...Südtirol über zirka 75.000 Kühe verfügt?

...sich in Südtirol zirka 4.500 Bergbäuerinnen und Bergbauern um die Pflege der Wiesen und Felder kümmern?

...die Kühe immer zwei Mal täglich an 365 Tagen im Jahr (im Schaltjahr 366 Mal) gemolken werden müssen?

...il latte munto nelle fattorie di montagna deve essere lavorato entro 24 ore?

...In Alto Adige vivono circa 75.000 mucche?

...circa 4.500 contadini di montagna in Alto Adige si prendono cura dei prati e dei campi di montagna?

...le mucche devono essere munte sempre due volte al giorno, 365 giorni all'anno (anche 366 volte negli anni bisestili)?

Quelle: www.suedtirolermilch.com



Gufler Transporte auf Instagram
Gufler trasporti su Instagram
@guflertransportegmbh



Scan den QR-Code um zu Georgs Video zu kommen.
Scansionate il codice QR per accedere al video di Georg.



EINZIGARTIGE, UNVERBRAUCHTE
HANDARBEIT, MADE IN SÜDTIROL.
SKULPTUREN, IMPOSANT UND ANMUTIG,
UNVERGÄNGLICH IN METALL GEHÄMMERT.

festgehalten für die
ewigkeit.

www.friedrich-metalart.com  



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 attraversare il ponte e poi seguire il corso della strada.

Il pane come ai vecchi tempi

All you need is Loaf

Das MuseumPasseier in St. Leonhard bietet eine faszinierende Reise in die Vergangenheit des Passeiertals – mit einem Brotbackworkshop an.

Il MuseoPassiria di San Leonardo offre un affascinante viaggio nella Val Passiria del passato, con un laboratorio di panificazione unico nel suo genere.



Es kam schon mal vor, dass die Carabinieri samt Feuerwehr ausrücken mussten, weil der alte Ofen beim Museum-Passeier dem Anschein nach lichterloh brannte. Tatsächlich war es aber die enorme Rauchentwicklung, die durch die Aufheizung des Ofens entstand, die die Ordnungshüter auf den Plan rief.

Viel Zunder und Geduld benötigt man, um den Ofen aufzuheizen. Schon am Vorabend beginnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Museums den alten Holzofen mit rund ein Kubikmeter Holz aufzuwärmen, um ihn so innerhalb zwölf Stunden auf 260 Grad zu bringen. Die freigesetzte Wärme ist dabei so enorm, dass der Ofen einige Tage lang warm bleibt.

Während der Ofen vorbereitet wird, bereitet man in der Stube des anliegenden Bauernhauses den Sauerteig vor, aus dem die Teiglinge hervorkommen sollen. Fenchel, Anis, Kümmel und der ikonische Brotklee, eine Südtiroler Kräutermischung, geben dem Brot seinen Geschmack. Bereits um vier Uhr morgens beginnt man, den ellbogen-tiefen Teig in einem Zuber zu kneten. Rund 300 Vinschgerlen sollen aus der Masse entstehen. Als es draußen langsam hell wird, brennt der alte Ofen auf voller Leistung. In der Stube beginnt man derweil den Teig zu portionieren und auf die mit unbrennbaren Leintüchern bedeckten *Flecken* (Bretter) zu legen.

Acht Laib Brot ruhen jetzt darauf, bis Sepp den Ofen mit der *Ofenzussl* – ein mit wassergetränkten Stofffetzen verkleideter Holzstab – gereinigt hat. Asche und Glut sollen raus, die ausgeruhten Teiglinge rein. Man sieht es den *Vinschgerlen* übrigens an, wenn sie bereit sind, gebacken zu werden: Sie liegen dann flach und weniger füllig auf der *Flecke*.

Jetzt werden die *Vinschgerlen* geformt und von der *Flecke* auf die *Brotflecke* gelupft, auf der sie dann anschließend sachte in den Ofen geschoben werden. Ist die Luke des Ofens geschlossen, kann eine konstante Temperatur garantiert werden und der Backvorgang beginnen. Nach ein paar Minuten werden die ersten, fertigen, wohlduftenden *Vinschgerlen* aus dem Ofen auf den *Schroogn*, einer hölzernen Vorrichtung, gebracht, um abzukühlen. Ein Gaumenschmaus!



www.museum.passeier.it

Geheimtipp:

Warte ab, bis das Brot nach dem Backen abgekühlt ist, und trockne es. So bleibt es mehrere Monate lang haltbar und eignet sich wunderbar für Suppen, Eintöpfe und Marende.

È già capitato che i Carabinieri e i Vigili del Fuoco siano dovuti intervenire perché il vecchio forno del MuseoPassiria sembrava fosse in fiamme. Falso allarme: tutto quel fumo era dovuto soltanto al normale riscaldamento del forno.

Per riscaldare il forno sono necessarie molta legna e molta pazienza. I “fornai museali” iniziano a riscaldare il vecchio forno a legna già la sera prima. In dodici ore, un metro cubo di legna fa salire la temperatura a 260 gradi. Il calore altissimo mantiene il forno caldo per più giorni.

Mentre il forno viene preparato, lì accanto, nella *Stube* del maso, si prepara anche il lievito madre, dal quale si otterranno i singoli panini. Finocchio, anice, cumino e la caratteristica trigonella, una miscela d'erbe tipica dell'Alto Adige, conferiscono al pane il suo sapore inconfondibile. Alle quattro del mattino ci si rimbocca le maniche e con le braccia immerse nel mastello si inizia a lavorare l'enorme impasto, dal quale verranno ricavati circa 300 *Vinschgerlen*. Mentre fuori albeggia, il vecchio forno brucia a pieno regime. Nel frattempo, nella *Stube*, l'impasto viene diviso in piccole porzioni e posto sulle *Flecken*, delle assi coperte da teli di lino resistenti al fuoco.

Otto pagnotte riposano sulle assi e aspettano che Sepp finisca di pulire il forno con l'*Ofenzussl*, un bastone di legno con attaccati dei ritagli di stoffa inzuppati d'acqua. Appena cenere e brace sono state rimosse, le pagnotte vengono infornate. Il momento ideale per la cottura lo svelano le pagnotte stesse: inizialmente grassocce, quando sono pronte per essere infornate si stendono un po', appiattendosi. A questo punto vengono modellate e fatte balzare dai *Flecken* al *Brotflecken*, la pala con la quale vengono delicatamente posate nel forno.

Chiuso lo sportello del forno, la temperatura si stabilizza e le pagnotte incominciano a cuocere. Dopo qualche minuto, i primi *Vinschgerlen* pronti e profumati vengono tirati fuori dal forno e messi a raffreddare sullo *Schroogn*, una struttura in legno. Una delizia per il palato!

Un consiglio da insider:

Aspettate che il pane si raffreddi dopo la cottura e fatelo asciugare. In questo modo si mantiene per diversi mesi ed è ottimo per zuppe, stufati e merende di ogni tipo.

In der Renaissance sprach man von einem *Uomo Universale*, wenn ein Mensch gebildet, aufgeschlossen und unabhängig von alltäglichen Denkmustern war und in Selbstbestimmung lebte. Der Universal Mensch war laut der damaligen Definition ein Mensch, der sich allem Schöpferischen verschrieben hatte und in enger Harmonie mit der Natur und seiner Umwelt lebte. Walter Moosmair ist so ein Mensch.

Der Bio-Landwirt bewirtschaftet einen fünf Hektar großen Bergbauernhof mit seiner Familie auf den Berghängen oberhalb von Gomion. Ihrer Überzeugung nach kann der Mensch nur mit und niemals gegen die Natur arbeiten. Durch diese Maxime setzt die Familie zu Hundertprozent auf eine nachhaltige, umweltgerechte Landwirtschaft.

Seine Muse hat ihn sogar dazu gebracht, dass er die alte Mähmaschine, die sein Vater zu seiner Geburt im Jahre 1978 gekauft hatte, zu einer E-Mähmaschine umgebaut hat. Eine E-Mähmaschine! Kann man sich das vorstellen? Nikola Tesla, Elon Musk, Walter Moosmair!

Der gelernte Maschinenschlosser, ist von alternativen Antriebstechniken fasziniert, die durch erneuerbare Energiequellen angetrieben werden. 2016 kam ihm die Idee, die alte Mähmaschine, zu einer Elektro-Mähmaschine umzubauen.

Befreundete Elektrotechniker haben ihm dabei geholfen. Herausgekommen ist der Prototyp, mit dem Walter heute noch die Wiesen mäht, wenn auch nur zu Showzwecken.

Denn der Prototyp mäht nur eine Stunde. Als die Mähmaschine fertiggestellt war, stand Walter vor einer Entscheidung: Sollte er sein Paradies am Niedersteinhof vernachlässigen, um eine Firma zu gründen, die sich mit der Entwicklung elektrischer Mähmaschinen beschäftigt oder wollte er den Hof weiterführen und dafür sorgen, dass er weiter aufblüht?

Die Wahl fiel ihm damals nicht schwer, er entschied sich dafür, gemeinsam mit seiner Familie einen Lebensraum nach seiner eigenen Philosophie zu schaffen. Nachdem das Wohnhaus 2020 durch einen Brand zerstört wurde, entschieden sie sich gemeinsam für einen neuen Weg. Ein Vollholzhaus, mit nachhaltigen Baumaterialien und vielen besonderen „*Heulights*“ aus ihrem Bergwiesenheu. Dabei lag ihnen die Unabhängigkeit der eigenen Energieversorgung durch erneuerbare Energien sehr am Herzen.

Durch das stimmige Gesamtkonzept des Bioland Hofes und selbstverständlich auch durch die elektrische Mähmaschine gewannen Walter und seine Frau den zweiten



L'uomo universale del Rinascimento rappresentava una persona erudita, aperta, anticonformista ed indipendente. Secondo la definizione dell'epoca, l'uomo universale era colui che si dava alla creatività e viveva in stretta armonia con la natura e l'ambiente. Questo è Walter Moosmair.

Con la sua famiglia, l'agricoltore biologico gestisce una fattoria di ben cinque ettari, che si estendono sul versante alpino sopra Gomion. Secondo i principi della famiglia, l'uomo può lavorare con la natura, ma mai contro di essa. Grazie a questa massima, la famiglia punta al cento per cento su un'agricoltura sostenibile e rispettosa dell'ambiente.

La sua dedizione ha portato Walter addirittura a convertire la vecchia falciatrice che suo padre aveva comprato nel 1978, in occasione della sua nascita, in una falciatrice elettrica. Una falciatrice elettrica! Chi ci avrebbe mai pensato? Nikola Tesla, Elon Musk, Walter Moosmair!

Walter, meccanico di formazione, è sempre stato affascinato dalle tecnologie di azionamento alternative, alimentate da fonti di energia rinnovabili. Nel 2016 ebbe l'idea di convertire la sua vecchia falciatrice in una falciatrice elettrica.

Un suo amico elettrotecnico gli dette una mano. Crearono così il prototipo che Walter usa ancora oggi per falciare i prati, anche se solo a scopo dimostrativo.

Il prototipo falcia infatti solo per un'ora. Quando la falciatrice elettrica fu realizzata, Walter si trovò dinanzi a un dilemma: mettere in secondo piano il suo paradiso verde al Niedersteinhof per fondare un'azienda centrata sullo sviluppo di falciatrici elettriche o continuare a gestire e far prosperare il terreno e la fattoria?

La scelta non fu difficile e con la sua famiglia decise di mettere a punto una "filosofia del Niedersteinhof", tutta loro. Quando nel 2020 l'antico casale agriturismo fu distrutto

Fiero al fieno

Ein Heubauer unter Strom

Bergheu-Kissen, Bergheu-Fußböden, Bergheu-Tapeten und Bergheu-Gin: Walter Moosmair, erfindet sich regelmäßig neu. Bemerkenswert ist vor allen Dingen aber seine elektrische Mähmaschine.

Cuscini imbottiti con fieno di montagna, carta da parati e pavimenti creati con fieno di montagna, gin al fieno di montagna: Walter Moosmair si reinventa regolarmente. Particolarmente degna di nota è la sua falciatrice elettrica.

730 Jahre Tradition und Genuss

Besuchen Sie unseren
EINZIGARTIGEN
Bio Bauernhof Obergereuthof

Hier finden Sie:

- Bio Craft – Brennerei
- Schildhof (aus dem Jahre 1288)
- Historische Doppel - Getreidemühle (aus dem Jahre 1831)
- Greiter's Hof-Kaffee

Bio Craft Brennerei Obergereuthof
Ritterweg 19/c • Sankt Martin im Passeier •
1831@obergereuthof.it • +39 324 0758061
www.obergereuthof.it

Anfahrt:

In St. Martin beim Despar hochfahren
und immer den Schildern nach.



Machen Sie es sich in unserer
Greiter's Lounge gemütlich und
genießen Sie ein gutes Gläschen
aus eigener Herstellung.

AUF RESERVIERUNG

Greiter's HOF-KAFFEE

FRÜHSTÜCKEN UND
BRUNCHEN

APERITIVO LUNGO

GRILLABEND

VEGAN/VEGETARISCH

GOLF CLUB
PASSEIER.MERANO

März – April & Oktober – November
09:00 – 17:00 Uhr

Mai – September
08:00 – 18:00 Uhr

Pro Shop Chervò

Mittwoch's Weekly Cup – Stableford, 2 Kategorien

Für Abschlagzeiten oder Turnieranmeldungen können Sie sich
gerne per Mail an info@golfclubpasseier.com oder direkt auf
unserer Homepage mit dem Button „Tee Time Buchen“ melden



39015 St. Leonhard i.P., Kellerlahne 3
Tel. +39 0473 641 488
info@golfclubpasseier.com
[facebook.com/golfclub.passeier.meran.suedtirol](https://www.facebook.com/golfclub.passeier.meran.suedtirol)
[instagram.com/golfclubpasseiermeran](https://www.instagram.com/golfclubpasseiermeran)

RITRATTO



da un incendio, decisero insieme di intraprendere una nuova strada, costruendo una casa interamente in legno, usando materiali sostenibili e caratterizzando i vari appartamenti con degli "Heulights", speciali pezzi di arredo e design creati con il fieno di montagna. In tutto questo, la famiglia Moosmair si è impegnata per assicurare l'indipendenza del proprio approvvigionamento energetico, possibile grazie alle energie rinnovabili.

Grazie allo spirito di iniziativa dell'azienda agricola biologica, al suo approccio rispettoso della natura e, naturalmente, grazie anche alla falciatrice elettrica, Walter e sua moglie si sono aggiudicati il secondo posto del Premio Sostenibilità e Protezione del Clima del Gruppo Vitalpina.

Tenete conto che la competizione coinvolgeva tutto l'arco alpino. Il *Niedersteinhof* è stato in grado di confrontarsi e battere grandi alberghi e multinazionali.

Al *Niedersteinhof*, la combinazione tra genialità, spirito e ingegno si riflette nelle invenzioni di un uomo, grazie anche al sostegno della sua famiglia. Quando si visita il maso, Moosmair è sempre felice di parlare delle sue invenzioni e della filosofia che c'è dietro, che ancora oggi lo emoziona. Non si può fare a meno di ammirare la sua incontenibile gioia di vivere e la sua curiosità per ciò che natura e scienza hanno da offrire.

Platz des Nachhaltigkeits- und Klimaschutzpreis der Vitalpina Gruppe.

Beeindruckend auch: Der Preis wurde in den gesamten Alpen ausgeschrieben. Der Niedersteinhof konnte sich gegen große Hotelprojekte und multinationale Unternehmen beweisen.

Am *Niedersteinhof* haben sich Genie, Geist und Genialität vereint und finden in den Erfindungen eines Mannes mit Unterstützung seiner Familie immer wieder ihren Platz. Bei einem Besuch am *Niedersteinhof* erzählt Moosmair immer wieder gerne von seinen Erfindungen, von ihrer Philosophie und blüht dabei immer wieder auf. Man kommt nicht umher ihn für seine unbändige Lebenslust und der Faszination für die Dinge dieser Welt zu bewundern.



www.niedersteinhof.it

Nelle acque del Passirio

Im Wasser der Passer

Das Fliegenfischen erfreut sich im Passeiertal wachsender Beliebtheit. Was macht den Lebensraum Passer so interessant für Fliegenfischer aus aller Welt?

La pesca a mosca sta diventando sempre più popolare in Val Passiria. Cosa rende il habitat Passirio così interessante per i pescatori a mosca di tutto il mondo?

Am Timmelsjoch, wo die Natur noch etwas rauer ist, entspringt der namensgebende Fluss des Passeiertals. Die Passer wechselt auf ihrem Verlauf durch das Tal regelmäßig zwischen Stromschnellen und ruhigen Abschnitten, flachen Gefilden und tiefen Gumpen – und bietet auch ein breites Flussbett an. Durch das Fehlen großer Gletscher oder Stauseen bleibt der Flusspegel angenehm regelmäßig. Ideale Voraussetzungen für die Fliegenfischerei.

Man weiß um die Wichtigkeit des Fliegenfischens im Passeiertal. Deswegen werden unter dem wachsamem Auge der einheimischen Behörden der Fischbestand und der Zustand der Flora ständig akkurat kontrolliert. Es ist deshalb nur logisch, dass Fischerzonen eingerichtet wurden, um die Belastung für die Umwelt so niedrig wie möglich zu halten.

Diese Zonen erstrecken sich auf rund zehn Kilometern. Eine ihrer besonderen Eigenschaften sind die dedizierten Schonstrecken. Auf diesen Teilgebieten dürfen Regenbogenforellen entnommen und mitgenommen werden. Fische wie die Marmorata dürfen hier zwar gefangen, aber nicht entnommen werden. Die Strecken sind nur Fliegenfischern vorgesehen und das Fischen ist auch ausschließlich ohne Widerhaken erlaubt.

Fliegenfisch-Aficionados wie Arnold Gufler kennen die Abschnitte und geben Kurse, wie man sich in der Passer zurechtfindet, damit der Angelausflug auch ein voller Erfolg wird. In seinen zweitägigen Lektionen bietet der Passeierer Fliegenfischprofi einen guten Einblick in die Materie an. Am ersten Tag konzentriert er sich darauf, seinen Schülern die richtige Fliegenfisch-Technik und die Theorie

beizubringen, am zweiten Tag setzt man das Wissen über Fische, Insekten, Gewässer, der richtigen Technik und den richtigen Ködern dann in die Praxis um. Als einer von italienweit vier Fliegenfisch-Guides bietet Arnold auch Guidings für Kleingruppen an. Während dieser Guidings führt er durch die Passer. Das Beste dabei: Ausrüstung wird sowohl beim Guiding als auch bei den Kursen gratis zur Verfügung gestellt.

Man kann sich also sicher sein: Die vielen Fliegenfischmöglichkeiten, der Austausch mit einheimischen Profis und die unberührte Schönheit der Passer machen jeden Ausflug zu einem guten Fang.

Al Passo del Rombo, dove la natura è più impervia, nasce il fiume che dà il nome alla Val Passiria. Il Passirio scende verso valle alternando continuamente piccole rapide a tratti più quieti, anse piatte e pozze profonde, e un letto piuttosto ampio. Con la riduzione dei grandi ghiacciai e dei bacini artificiali, la portata d'acqua del fiume si mantiene piuttosto regolare. Una premessa ideale per la pesca con la mosca.

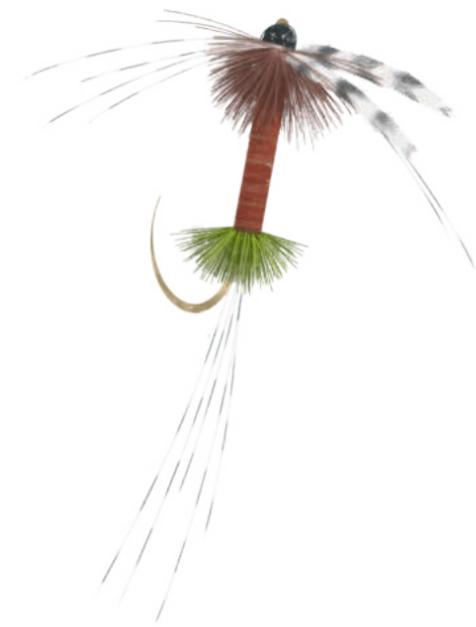
L'importanza della pesca in Val Passiria è risaputa, quindi la quantità dei pesci e lo stato della flora vengono costantemente monitorati dall'occhio vigile delle autorità locali. Proprio per mantenere al minimo l'impatto ambientale, sono state create delle zone di pesca apposite.

Queste zone si estendono per circa dieci chilometri. Una delle loro caratteristiche è la presenza di aree di recupero molto delimitate. In queste aree, si possono pescare e portare a casa le trote arcobaleno, ma si possono solo pescare e non asportare le marmorate. Le zone sono adibite esclusivamente alla pesca con la mosca senza ardiglione.

Gli appassionati di pesca con la mosca, come Arnold Gufler, conoscono ogni tratto di fiume e tengono corsi per conoscere meglio il Passirio e organizzare la pesca in modo che le gite si concludano con successo. Nelle sue lezioni di due giorni, il pescatore professionista sa dare un'infarinatura generale sulla materia. Il primo giorno è dedicato a insegnare ai suoi allievi le

corrette tecniche di pesca con la mosca e la teoria; il secondo giorno si passa dalla teoria su pesci, insetti, correnti, sulle giuste tecniche e le giuste esche, alla pratica. Arnold è una delle quattro guide di pesca alla mosca di tutta Italia e come tale offre anche delle guide per piccoli gruppi, durante le quali accompagna gli avventurosi attraverso il Passirio e si assicura che il giro si concluda con successo. Sia per le escursioni guidate che per il corso l'attrezzatura viene fornita gratuitamente.

Una cosa è certa: le diverse possibilità della pesca a mosca, le occasioni per confrontarsi con gli esperti locali e l'incontaminata bellezza del Passirio rendono ogni gita un piacere.



Arnold Gufler
www.fliegenfischschule.it
info@fliegenfischschule.it

Sapori e trattori

Diesel im Blut

Franz Laimer Pixner und seine Frau Erika haben einen alten Bauernhof oberhalb von Kuens in ein Restaurant und Museum verwandelt und damit ein Stück Geschichte konserviert.

Franz Laimer Pixner e sua moglie Erika hanno trasformato una vecchia fattoria sopra Caines in un ristorante e museo, preservando così un pezzo di storia.

RITRATTO

„Der Mann neben mir ist Wolfgang Porsche. Da waren wir gerade zu Gast bei ihm auf seinem Gutshof Schüttgut in Zell am See“, erzählt Franz und zeigt stolz auf die Wand vor ihm, die mit dutzenden Fotos verziert ist. Dass Franz mit Porsche(s) auf einem Foto posiert, kommt nicht von ungefähr: Franz sammelt die Kraftfahrzeuge seit über 50 Jahren. Es sind aber nicht die wundervollen und weithin bekannten Sportwagen, die es ihm angetan haben, sondern alte Ein-, bis Vierzylinder-Traktoren, die die Firma Porsche bis 1963 gebaut hat.

Rund 40 Stück stehen davon in seinem Museum in Kuens, dessen Eintritt übrigens frei ist. Weitere zwanzig andere Marken bringen seine Sammlung auf rund 60 Traktoren.

Seine große Sammelleidenschaft fing bereits früh an: Damals war der stattliche Bauer noch ein kleiner Bub – 1952 war das. Als er beim Spielen in der elterlichen Stube im *Ungerichthof* eines Tages eine Sirene hörte, schaute er aus dem Fenster und sah, wie drei uniformierte Feuerwehrleute auf einem knallroten Porsche-Traktor zum Ort des Geschehens eilten. Als ihm dieselben Männer ein paar Tage später bei einem gemütlichen Treffen im Gasthaus auch noch die Möglichkeit gaben, selbst mit dem Feuerwehr-Traktor mitzufahren, war es um ihm geschehen. Die Feuerwehrmänner hatten in ihm ein leidenschaftliches Feuer für Porsche-Traktoren entfacht.

Von Berufs wegen ist Franz Landwirt und dadurch auf diese Maschinen angewiesen. Tatsächlich fährt er im Arbeitsalltag aber keinen Porsche, sondern einen Fendt. Die Arbeit muss schließlich produktiv sein und mit einem Oldtimer fährt es sich in den engen, teilweise steilen Hängen oberhalb des *Ungerichthofs* nicht so gut.

Den *Ungerichthof*, sein Elternhaus, hat er mit seiner Frau Erika und seinen Kindern über fünfzig Jahre lang aufgebaut und hat daraus ein gemütliches Gasthaus gemacht. Heute gibt es hier Zünftiges und Leckeres (besonders zur Törgelzeit), eine schöne Aussicht über das Burggrafenamt und viele Wanderwege, die sich unweit des Hauses befinden. Der *Ungerichthof* ist auch der Stammtisch der *Burggräfler Schlepperfreunde*, ein Verein, der von Franz und zwei Freunden gegründet wurde und bis zu 60 Mitglieder zählt. Die Traktorenliebhaber fahren die alten Fahrzeuge regelmäßig aus und haben mit den Oldtimern sogar den Jakobsweg befahren. 5.500 Kilometer in 26 Tagen waren das damals. Etwas oberhalb des Haupteingangs des *Ungerichthofs* befindet sich die Schatzkammer des Museums. Neben rund 35 Vespas aus allen Epochen (und einer Harley), die hier in einem eigenen Ausstellungsraum stolz präsentiert werden,

„L'uomo accanto a me è Wolfgang Porsche. Siamo stati suoi ospiti nella sua tenuta di Schüttgut a Zell am See“, racconta Franz, indicando con orgoglio la parete di fronte a lui tappezzata di foto. Il fatto che nella foto Franz e Porsche posino insieme non è una coincidenza: Franz, infatti, colleziona Porsche da oltre 50 anni. Non sono però le famose e meravigliose auto sportive la grande passione di Franz, ma i vecchi trattori a uno o quattro cilindri che la Porsche produsse fino al 1963.

A Caines, nel suo museo, il cui ingresso è peraltro gratuito, ne ha una quarantina. Venti trattori di altre marche portano la collezione a ben 60 modelli.

La sua passione per il collezionismo, che lo portò persino a visitare la tenuta della famiglia Porsche, nacque quando Franz era ancora un ragazzino, nel 1952. Un giorno, mentre giocava nel salotto di casa all'*Ungerichthof*, sentì una sirena, guardò fuori dalla finestra e vide tre vigili del fuoco in uniforme su un trattore Porsche rosso brillante sfrecciare sulla strada. Qualche giorno dopo rivide gli stessi uomini seduti tranquilli al ristorante. Quando questi gli offrirono di salire lui stesso sul trattore dell'autopompa, ne rimase entusiasta. I pompieri avevano acceso in lui la grande passione per i trattori Porsche.

Franz è un agricoltore di professione e lavora quindi con il trattore quotidianamente. Oggi però non guida più un vecchio Porsche, ma un Fendt. Guidare un modello d'epoca sui pendii stretti e talvolta ripidi sopra l'*Ungerichthof* non è proprio consigliabile.

Nel corso degli ultimi cinquant'anni, con sua moglie



befindet sich Erikas ganzer Stolz: Es ist eine beachtliche Sammlung antiker Schildkröt-Puppen. Schildkröt-Puppen wurden bereits 1896 in Deutschland von der Firma Schildkröt produziert und waren begehrte Kinderspielzeuge. Erika verpflegt die Gäste normalerweise mit ihren Kochkünsten, doch hier hat sie sich einen Rückzugsort geschaffen, der sie wieder in ihre Kindheit zurückbringt. Rund 200 Puppen hat sie in über 20 Jahren zusammengetragen.

Auch, wenn es zunächst vielleicht nicht den Anschein macht: Die Schildkröt-Puppen sind den alten Porsche-Traktoren nicht unähnlich. Beide sind in ihrem Wesen simpel konstruiert und konservieren ein Stück Geschichte. Beide sind Zeitzeugen aus einer vergangenen Zeit und geben den Besuchern des Museums einen faszinierenden, detailgetreuen Einblick in das vorherige Jahrhundert.



Erika e i suoi figli, Franz ha trasformato l'Ungerichthof, la sua casa d'infanzia, in un accogliente *Gasthaus*.

Oggi qui si può godere di una raffinata e gustosa cucina (soprattutto nel periodo del Törggelen), di una splendida vista sul Burgraviato e di spettacolari sentieri e passeggiate. L'Ungerichthof è anche il punto d'incontro dello "Schlepperverein" del Burgraviato, un'associazione di appassionati di trattori d'epoca, fondata da Franz e due amici, che oggi conta 60 membri. I vecchi trattori vengono regolarmente messi in strada e quattro di loro, accompagnati da una macchina, hanno persino percorso 5500 chilometri in 26 giorni, passando per Svizzera e Francia, fino a Santiago di Compostela.

Poco oltre l'ingresso dell'Ungerichthof si trova la camera del tesoro del museo. Oltre a 35 Vespe di anni diversi, e una Harley, di cui Franz è particolarmente fiero, c'è un'altra collezione, altrettanto prestigiosa: una sala separata è stata dedicata a ciò che rende Erika più orgogliosa. Si tratta di una ricca collezione di antiche bambole Schildkröt, prodotte in Germania dal 1896 dall'omonima azienda, a suo tempo giocattoli molto ricercati. Erika di solito delizia gli ospiti con le sue specialità culinarie ma qui ha creato un rifugio che la riporta alla sua infanzia, collezionando in 20 anni circa 200 bambole.

Non sembrerebbe, ma le bambole Schildkröt e i vecchi trattori Porsche non sono poi così diversi. Entrambi racchiudono in sé un pezzo di storia, testimoni di un passato tranquillo e meno complicato. Naturalmente con le loro caratteristiche non sono più adatti al mondo moderno.



La gioia di vivere di Stulles

Stuller Lebensfreude

Der Verein *Schuachplattler Stuls* transportiert seit Jahren hochalpine Lebensfreude nach außen und stellt auch eine wichtige Institution für das Dorf dar.

L'associazione *Schuachplattler di Stulles* trasmette da anni la gioia di vivere alpina ed è una vera e propria istituzione per il paese.

Die Geschichte des jungen Stuller, der während seiner Kriegsgefangenschaft in Ägypten das Schuhplatteln erlernte, ist eine besondere Laune der Ereignisse inmitten der letzten Kriegsjahre. Hofer freundete sich damals während seiner Haftzeit mit einem jungen Österreicher an, der ihn in die Kunst des Schuhplattlens einführte. Der junge Stuller war sofort mitgerissen von der Schönheit und der Lebenslust, die der Volkstanz im krassen Kontrast zu den Schrecken des Krieges ausdrückte. Nach dem Krieg brachte er den Schuhplattler in sein Heimatdorf Stuls und gründete dort, wenig später, im Jahre 1947, den *Verein Schuachplattler Stuls*.

Heute ist der Verein eine fixe Größe im Stuller Dorfleben. Neben Auftritten bei verschiedenen Festen im Alpenraum organisieren die Mitglieder des Vereins auch selbst Feiern und Feste in Stuls. Als wichtiger Teil der Dorfgemeinschaft bringen sie sich auch in die Nachbarschaftshilfe mit ein: „Wir sehen es als Teil unseres Ehrenamtes, dass wir den

La storia del giovane di Stulles che imparò lo Schuhplatteln (il tradizionale ballo dei “battitori di scarpe”) durante la sua prigionia in Egitto è un bellissimo capriccio degli eventi nel bel mezzo degli ultimi anni di guerra. Durante la sua prigionia, Josef Hofer fece amicizia con un giovane austriaco che lo introdusse all'arte dello Schuhplatteln. Hofer si lasciò immediatamente incantare dalla bellezza e dall'allegria della danza popolare, in netto contrasto con gli orrori del conflitto mondiale. A fine guerra, portò lo Schuhplatteln nel suo villaggio natale e nel 1947 fondò l'associazione *Schuachplattler Stuls*.

Oggi l'associazione è un punto fermo nella vita del paese. Oltre ad esibirsi nelle varie feste e raduni della regione alpina, i membri dell'associazione organizzano anche eventi locali a Stulles. In quanto parte integrante del paese, sono attivi nella comunità.

“Parte del nostro volontariato consiste nell'aiutare gli abitanti di Stulles quando ci sono problemi”, spiega



Menschen in Stuls helfen, wenn es Probleme gibt“, erklärt Armin Gufler, einer der langjährigsten Mitglieder des Vereins.

Armin spricht dabei eine tief verwurzelte Südtiroler Eigenheit an. Das Vereins- und Ehrenamt sind fundamentale, soziale Bausteine für die Dorfgemeinschaft. Sie bieten ein soziales Netz und sorgen dafür, dass man sich in Krisenzeiten gegenseitig auffängt. In kleinen Berggemeinden wie Stuls geben sie Heranwachsenden zusätzlich Perspektive und vermitteln Werte wie Kameradschaftlichkeit, Traditionsbewusstsein und Nächstenliebe.

Man weiß um die Bedeutung des Vereins für das Dorf. Deshalb ist man bei der Auswahl neuer Mitglieder auch rigide. Mitglied werden darf zum Beispiel nur, wer auch aus Stuls kommt. Und auch dann entscheidet man noch einmal innerhalb des Vereins darüber, wer aufgenommen wird. „Es ist uns wichtig, dass neue Mitglieder zu uns passen. Wir verbringen zwischen Proben, Auftritten und Vereinstätigkeiten viel Zeit zusammen. Am Ende ist es aber ganz einfach: Man sollte ein umgänglicher Geist sein und Spaß am *plattlen* haben.“ führt Armin Gufler weiter aus.

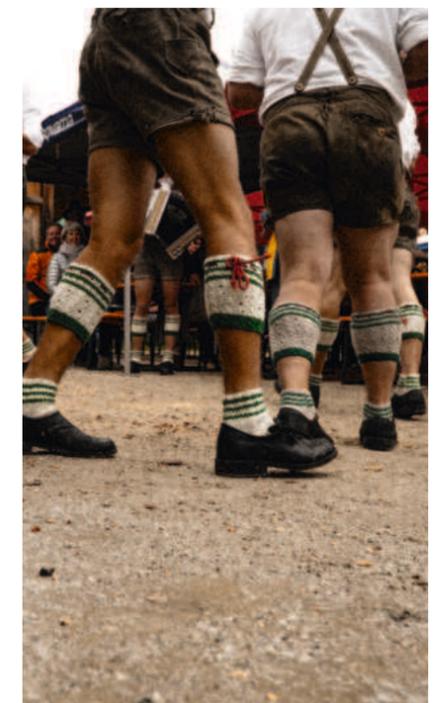
Die Tracht, mit der neue Mitglieder eingekleidet werden, ist dieselbe wie zur Zeit der Gründung: Ein weißes Hemd

Armin Gufler, uno dei membri più longevi dell'associazione.

Armin parla di una caratteristica profondamente radicata in Alto Adige. Le associazioni e il volontariato sono considerati elementi sociali fondamentali per la comunità del paese. Infatti, offrono una rete sociale, sostenendosi vicendevolmente nei momenti di difficoltà. Nelle piccole comunità di montagna come quella di Stulles, l'associazione offre ai giovani ulteriori prospettive e trasmette valori come l'amicizia, il senso della tradizione e l'altruismo.

Gli abitanti sono consapevoli dell'importanza dell'associazione. Per questo motivo sono molto selettivi nello scegliere i nuovi membri. Ad esempio, solo i nativi di Stulles possono farne parte. E anche in questo caso, è l'associazione al suo interno a decidere chi sarà accettato. “Per noi è importante che i nuovi membri stiano bene nel nostro gruppo. Passiamo molto tempo insieme tra prove, spettacoli e attività varie. Alla fine, però, è semplice: bisogna essere affabili e divertirsi ballando”, racconta Armin Gufler.

Il costume dei nuovi membri è rimasto lo stesso dalla fondazione fino ad oggi: una camicia bianca (*il Pfoate*), pantaloni di pelle con ricamato il nome del paese, calzini verdi e bianchi e scarpe nere da Schuhplattler. Diverse parti del costume sono state realizzate da Liese Mamme, una signora di 82 anni di Stulles, che aveva già lavorato a maglia per il fondatore degli Schuhplattler.





VEREINSLEBEN

(die *Pfoate*), eine Lederhose auf dem der Namen des Ortes eingestickt ist, grün-weißen Stulpen und schwarze *Schuhplattler-Schuhe* bilden die Uniform des *Schuhplattlers*. Ein Großteil der Tracht stammt aus der Hand von Liese Mamme, einer fleißigen 82-jährigen Stullerin, die schon für den Gründer des *Schuhplattler-Vereins* gestrickt hat.

Die neue Tracht wird dann beim ersten Auftritt zünftig eingeweiht. Traditionell werden dem Neuling ein Krug Bier oder auch mehrere in die Lederhose geschüttet. Woher dieses Ritual stammt, weiß man nicht so genau, es sorgt aber auf jeden Fall für einige Lacher. Wie auch der Rest der Vorstellung. Während insgesamt neun Einlagen greift man auf allerlei Requisiten zurück und legt waghalsige Tanzeinlagen hin. Beim *Holzocker* kommen, wie der Name schon vermuten lässt, traditionelle Werkzeuge wie Säge und Äxte zum Einsatz. Während der Einlage wird dann ein großer Stamm hergenommen, der im Takt der Ziehharmonika zerlegt wird. Die Tanzeinlagen der Burschen vom *Verein Schuachplattler Stuls* sorgen für gute Laune und herzhaftes Lachen. Auch das gehört zu den schönen Aufgaben eines *Schuhplattlers*.

Il nuovo costume viene “battezzato” in occasione della prima esibizione. Tradizione vuole, un boccale di birra vengano versati sui *Lederhosen* del nuovo arrivato. Non si sa bene da dove derivi questo rituale, ma di certo provoca molte risate, così come il resto della festa. La cerimonia è suddivisa in nove parti, nel corso delle quali vengono utilizzati oggetti di scena di tutti i tipi e vengono eseguite danze e balletti spericolati. Come suggerisce il nome, per il *Holzocker* (cippatrice) vengono usati attrezzi tradizionali come seghe ed asce per tagliare un grosso tronco al ritmo della fisarmonica. Lo spettacolo dello “*Schuhplattlerverein*” mette di buon umore il pubblico, scacciando, anche solo per un po’, preoccupazioni e problemi. Anche questo fa parte del lavoro di uno *Schuhplattler*.



Informationen über Events im Passeiertal
Informazioni sugli eventi in Val Passiria

passeiertal.it/events



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 10
39013 Moos in Passeier (BZ)
T . 0039 347 3234665
wegerhof@hotmail.de
Facebook: [hofkaesereiwegerhof](https://www.facebook.com/hofkaesereiwegerhof)
Instagram: [wegerhof_hofkaeserei](https://www.instagram.com/wegerhof_hofkaeserei)



Che le nubi si addensino solo in cielo

Trüb darf nur das Wetter sein

Für die Wandertour auf dem *Passeirer Höhenweg* hatte unser Autor eigentlich keine Zeit. Und wollte so bald wie möglich zurück

In realtà, il nostro autore non aveva tempo per una camminata sull'*Alta Via della Val Passiria*. Voleva solo tornare al più presto ai suoi mille impegni. Questo, però, prima di scoprire gli effetti meditativi del trekking in montagna.

zu seinen Verpflichtungen. Dann erfuhr er die meditativen Effekte des Wanderns.



Startpunkt unserer Wanderung ist der Jaufenkamm auf rund 2.100 Metern Höhe. Bis hierher kommt man mit dem Auto, danach geht es über Hügel und Dolinen zu Fuß durch eine Landschaft, die genauso gut eine schottische Hochebene sein könnte. Die Illusion hält so lange an, bis die nächste Erhebung die Sicht auf das 1000 Meter tiefer gelegene Passeiertal freigibt.

Von hier oben zeigt sich das Tal in seiner ganzen Pracht: Alte Bergbauernhöfe schmiegen sich schwindelfrei an fast



senkrechte Berghänge, im Tal glänzt die Passer unter der Sonne und schlängelt sich durch grüne Weiden bis hinunter nach Meran.

Ich weiß, dass ich mich über diese Aussicht freuen sollte. Aber um ehrlich zu sein, hatte ich für die Wanderung gar keine Zeit. Berufliche Deadlines, private Verpflichtungen, ihr wisst schon. Sogar meine eigene Hochzeit sollte im nächsten Monat stattfinden, dabei kann ich noch nicht mal tanzen. Alles ein Stress. Andererseits war dieser Ausflug in die Berge schon lange geplant, die Hütte schon gebucht, ich konnte Tom, meinem Wanderkameraden, nicht im letzten Moment absagen. Ein weiterer Pflichttermin also.

Il punto di partenza della nostra camminata è la Cresta del Giovo, a circa 2.100 metri di altezza. Fino a questo punto si arriva in macchina, poi si prosegue a piedi per colline e dossi, attraverso un paesaggio che può essere facilmente confuso con gli altipiani scozzesi. Un'illusione che svanisce non appena si raggiunge una nuova altura che rivela il panorama sulla Val Passiria, circa 1000 metri più in basso.

Da quassù la valle si mostra in tutta la sua bellezza. Vecchi masi adagiati sui rocciosi fianchi delle montagne, incuran-



ti dei vertiginosi pendii, costeggiano dall'alto il fondovalle, dove il Passirio scintilla ai raggi del sole e si muove sinuoso attraverso i campi verdi, fino a Merano.

Di fronte ad un paesaggio del genere dovrei provare un certo entusiasmo. Ma a dire il vero, per questa camminata non avevo tempo. Scadenze di lavoro, impegni privati, sapete com'è. Persino per il mio matrimonio, previsto il mese prossimo, non ho ancora avuto il tempo di prepararmi per il ballo. È tutto un correre. Ma questa escursione era in programma da tempo, il rifugio già prenotato. Non potevo dare buca a Tom, il mio compagno di gita. Insomma, un ennesimo impegno.



Zugegeben nicht die beste Einstellung, um eine Wanderung zu genießen. Das wird mir spätestens bewusst, als ich einen fetten Hammel im Gras liegen sehe, wie er mit blödem, genüsslichem Ausdruck frische Bergblumen zwischen seinen Kiefern zermalmt. Hinter ihm grast eine ganze Herde die Alm ab, frei und unbeschwert. Das kann es doch nicht sein, sage ich mir. Dass diese blöden Tiere glücklicher sind als ich. Wozu war dann die ganze evolutionäre Erfolgsgeschichte gut?

Um mir selbst meinen guten Willen zu beweisen, beschließe ich zumindest mein Smartphone abzuschalten, das unter dem Ansturm verschiedenster Mails immer wieder in der Hosentasche vibriert.

Schon besser. Der gleichförmige Rhythmus beim Gehen stampft nach und nach auch die übrigen Gedanken aus meinen Hirnwindungen. Stattdessen sind es die Windungen des schmalen Pfades, die bald unsere ganze Konzentration in Anspruch nehmen. Der *Passeirer Höhenweg* macht seinem Namen alle Ehre. Er führt uns die steilen Hänge unter der Hohen Kreuzspitze entlang, oft fällt unser Blick fast senkrecht auf das darunterliegende Passeiertal. Von hier oben ist es mit all seinen Nebentälern sichtbar, von der *Lazins Alm*

Ammetto che questo non è esattamente il modo migliore per godersi una camminata. Me ne rendo conto quando in mezzo al prato mi trovo davanti un grosso montone dallo sguardo inebetito ma soddisfatto, mentre ruminava freschi fiori di montagna. Poco più in là un intero gregge pascola spensieratamente sul pendio sotto la malga, in tutta libertà. Non può essere, mi dico, che queste stupide bestie se la passino meglio di me. A cosa sarebbe servita quindi tutta la storia del progresso evolutivo?

Per dimostrare a me stesso forza di volontà, decido di spegnere almeno il cellulare, che continua a vibrarmi in tasca bombardato da mail e messaggi.

Già meglio. Il ritmo regolare dei passi copre l'eco dei pensieri che si rincorrono nella mia testa. Ora sono invece le radici che si rincorrono sul sentiero ad attirare la nostra attenzione. L'*Alta Via della Val Passiria* è all'altezza del suo nome. Ci conduce lungo i ripidi pendii sovrastati dalla Punta Altacroce e a volte capita che il nostro sguardo cada quasi verticalmente sulla Val Passiria. Da quassù la valle è visibile con tutte le sue laterali, dalla Malga Lazins nella Val di Plan al lago Seebergsee nella valle di Valtina.

Piccola sosta. Mi siedo sull'erba, chiudo gli occhi e ascolto

im Pfelderer Tal bis zum Seeberg See im Waltental.

Trinkpause. Die weichen Almwiesen sind wie dafür geschaffen, sich auf ihnen hinzulegen und sanft die Augen zu schließen, zu lauschen, wie die Brise einem ums Ohr säuselt. Aber uns umgibt nicht nur weiches Gras, sondern ganze Matten aus Blaubeeren. Keine Sekunde zögern wir, uns darauf zu stürzen.

Nach etwa drei Stunden Fußmarsch erreichen wir die *Schutzhütte Hochalm*. Das Wetter ist noch gut – und mittlerweile auch die Stimmung. Je länger wir gingen, desto leiser wurde es im Kopf, desto klarer der Blick. Dass Sport gegen Stress hilft, ist bekannt. Aber welche Rolle spielt die alpine Landschaft hier oben?

Wenn jemand eine Antwort darauf weiß, dann muss es Philipp Gufler sein, unser Hüttenwirt auf der Hochalm. In seinem Leben verbrachte der stämmige 35-Jährige oft sechs Monate am Stück hier oben. In seiner modern-urig-lässigen Mischung aus schwarzem Hemd, Lederhosen und Zehenschuhen setzt er sich zu uns auf die Holzbank. Wann immer er länger im Tal unten ist, dröhne ihm von den vielen Terminen und Dingen, die noch erledigt werden müssen, der Kopf, erzählt er. „Wenn ich aber von Stuls auf die Alm heraufkomme, bleibt spätestens hinter der Baumgrenze der letzte schwere Gedanke zurück.“

Was Philipp aus eigener Erfahrung erzählt, könnte er sogar wissenschaftlich beweisen. Eine großangelegte Studie des *Österreichischen Alpenvereins (ÖAV)* hat gezeigt, dass schon eine dreistündige Wanderung Stress signifikant

la brezza solleticarmi le orecchie. Non c'è solo erba attorno a noi, ma intere distese di mirtilli neri. Con il mio amico Tom, senza esitare, ci buttiamo a capofitto a raccogliarli.

Dopo circa tre ore di cammino raggiungiamo il rifugio Hochalm. Il tempo sembra reggere e – incredibilmente – anche il buon umore. Via via, la mia mente intorbidita e il mio sguardo cupo sembrano essersi schiariti, permettendomi di ammirare il paesaggio sempre più nitido e sereno. Che l'attività sportiva aiuti a combattere lo stress, si sa. Ma qual è il ruolo del paesaggio alpino in tutto questo?

Se c'è qualcuno che ci può dare una risposta, è Philipp Gufler, il gestore del rifugio Hochalm. Il robusto trentacinquenne ha trascorso quassù anche sei mesi di fila. Con il suo stile eclettico – un misto fra moderno, arcaico e sportivo, con camicia scura, Lederhosen e fivefingers – si siede al nostro tavolo. Ci racconta che quando scende a valle e ci rimane per un po', la testa sembra esplodergli tra appuntamenti e impegni. “Quando però poi risalgo da Stulles verso la malga, col diradarsi degli alberi si dissolvono anche i pensieri”, dice.

Ciò che ci racconta Philipp è stato provato scientificamente: un importante studio dell'*Österreichischer Alpenverein (ÖAV – il CAI austriaco)* ha dimostrato che già una camminata di tre ore riduce sensibilmente lo stress e favorisce l'emergere di emozioni positive.

La malga è da generazioni di proprietà della famiglia Gufler, ed è stata ristrutturata l'anno scorso. Ora è Philipp ad occuparsi del benessere degli ospiti, insieme alla mamma Annelies. “Sì, anche qui di stress ne abbiamo. Come vedete, il lavoro non manca”, ci dice dopo aver portato in equilibrio sulle braccia tre piatti di canederli e una cotoletta a un tavolo vicino a noi. “Ma è un altro tipo di stress: non ti dà alla testa.”

Sarà vero anche per noi? Verso le 21.30 ci ritiriamo nelle nostre camere, stanchi ma soddisfatti. Una volta a letto, dopo neanche cinque minuti scivoliamo in un sonno profondo. Alle prime luci dell'alba ci svegliamo riposati e rinvigoriti. Quando butto l'occhio verso l'orologio, non ci posso credere: sono solo le 5. Poco dopo, a completare l'opera ci pensa la ricca colazione a base di yogurt, uova, pane e marmellata.

Durante la notte è piovuto, come da previsioni. Banchi di nebbia risalgono i pendii e dopo i primi passi nell'erba umida, le pedule sono subito bagnate. Percorrendo il sentiero che scende a valle, i nostri passi sono leggeri e lo sono anche i nostri pensieri. Ho di nuovo voglia di affrontare il lavoro e pensare al mio matrimonio. Non dovrebbe essere sempre così?

reduziert und positive Gefühle fördert.

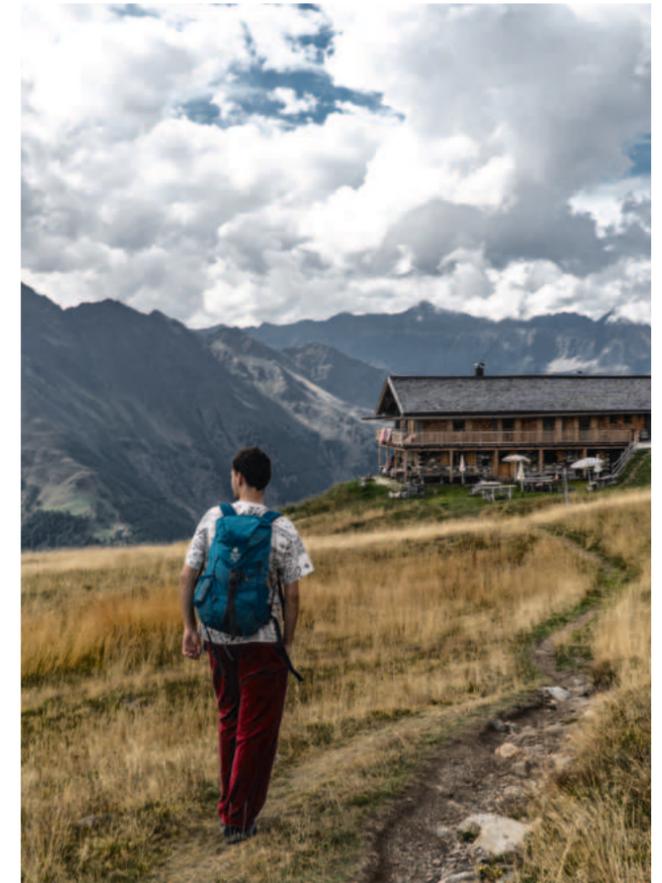
Die Almhütte, die schon seit Generationen im Besitz der Familie Gufler ist, wurde erst letztes Jahr renoviert. Nun kümmert sich Philipp gemeinsam mit seiner Mutter Annelies um das Wohl der Gäste. „Ja, auch hier gibt es Stress. Ihr seht, es gibt Arbeit genug“, sagt er, nachdem er gerade drei großzügige Portionen Knödel-Tris und Wiener Schnitzel zu den Gästen balanciert hat. „Aber es ist ein anderer Stress. Er steigt dir nicht zu Kopf.“

Ob es uns ähnlich ergeht? Um halb 10 ziehen wir uns, von wohliger Schläfrigkeit befallen, ins Zimmer zurück. Einmal im Bett, dauert es keine fünf Minuten, bis uns der Schlaf in eine andere Welt verträgt. Mit dem ersten Morgenlicht wachen wir auf und als ich die Uhrzeit sehe, kann ich kaum glauben, wie fit ich mich fühle. Fünf Uhr morgens. Das kräftige Frühstück mit Joghurt, Marmeladebrot und Frühstücksei tut das Übrige.

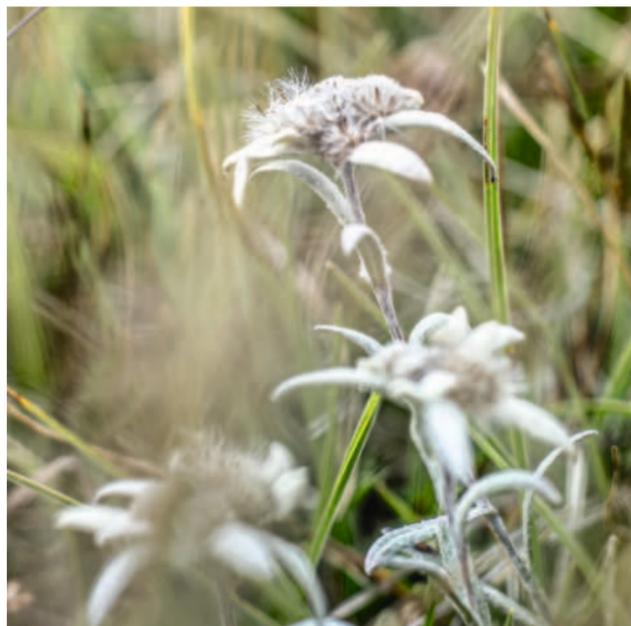
Über Nacht hat es geregnet, wie vorhergesagt. Schwere Nebelschwaden ziehen die Bergrücken hinauf, die Füße sind nach den ersten Schritten durchs feuchte Gras schon platschnass.

Trotzdem sind unsere Schritte leicht, auf dem Weg zurück ins Tal ist das Leben wieder vielseitig, wie die Landschaft, die uns umgibt. Ich freue mich auch wieder auf Arbeit und Hochzeit. Müsste es nicht immer so sein?

Sicher müsste es das. Aber vielleicht braucht es manchmal den Berg, der einem die Perspektive zurechtrückt. Von oben sieht die Welt eben doch anders aus – auch bei Nebel und Regenwetter. Das nächste Mal, wenn ich meine, keine Zeit für eine Wanderung zu haben, werde ich wissen: Genau jetzt sollte ich gehen.



Certo che sì, ma a volte serve davvero la montagna per offrirci una nuova prospettiva. Dall'alto tutto sembra diverso. Anche con la nebbia e con la pioggia. Ora l'ho capito: la prossima volta che non avrò tempo per una gita, sarà proprio quello il momento per partire.



Informationen über das Wandern im Passeiertal
Informazioni sulle escursioni in Val Passiria

passeiertal.it/wandern

Ecco la nostra Spotify-Playlist...

Wir empfehlen was wir lieben...



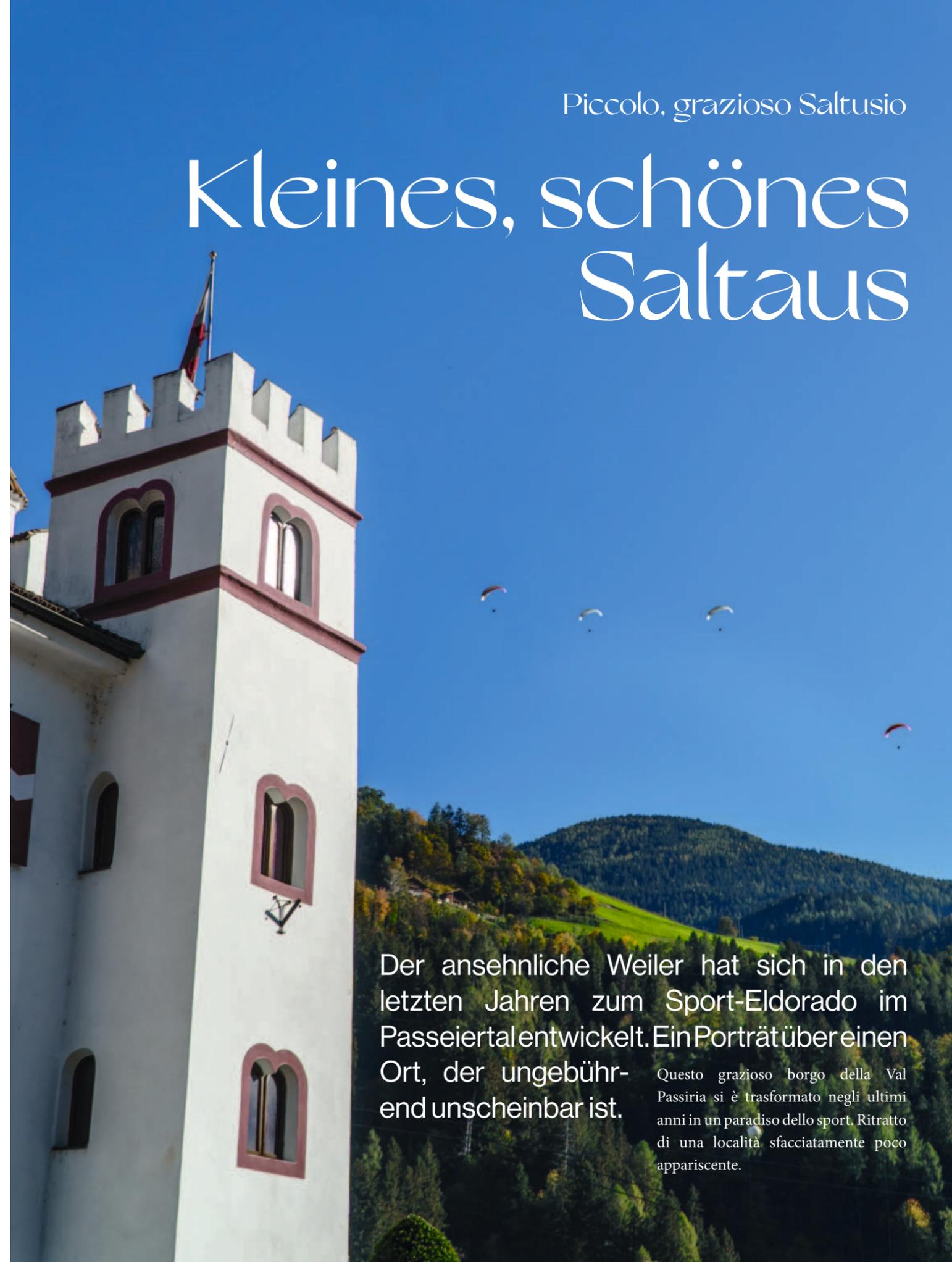
Musik bringt einen auf Reisen durch die Schönheit der Natur, auf die Gipfel dieser Welt oder auf Wandertouren. Wir haben für euch eine ganz besondere Spotify-Playlist zusammengestellt. Von *MIËR* für euch.

La musica vi porta in viaggio attraverso la bellezza della natura, sulle vette di questo mondo o durante le escursioni. Abbiamo messo insieme una playlist Spotify molto speciale per voi. Da *MIËR* per voi.

*Scan mich auf Spotify
*Scansionami su Spotify

Piccolo, grazioso Saltusio

Kleines, schönes Saltaus



Der ansehnliche Weiler hat sich in den letzten Jahren zum Sport-Eldorado im Passeiertal entwickelt. Ein Porträt über einen Ort, der ungebühr- end unscheinbar ist.

Questo grazioso borgo della Val Passiria si è trasformato negli ultimi anni in un paradiso dello sport. Ritratto di una località sfacciatamente poco appariscente.



Bauernhof, Gastwirtschaft, Zollstätte und Schule spielte sich hier alles ab, was im Leben einer Gemeinschaft wichtig war.

Ursprünglich waren die Schildhöfe mittelalterliche Gutshöfe, die über eine ganz bestimmte Auswahl von Rechten und Freiheiten verfügten. Ausgestellt von den Herren Tirols bewegten sie sich in einer politischen und monarchischen Grauzone, die viel Handlungsspielraum zuließ. Heute ist der Schildhof in Saltaus ein modernes Hotel, das von Familie Pircher geführt wird.

Wenn der *Saltauser Sepp*, Josef Pircher, der Seniorchef des Hauses, ehemaliger Gemeindepolitiker, Bauer und Fischer heute davon erzählt, wie es damals war, aus dem alten Gebäudekomplex ein Hotel zu machen, erzählt er mit nachdenklicher Miene: „Wir hatten nicht viel, aber irgendwie haben wir es trotzdem geschafft.“

Als der Nationalsozialismus und später dann der Zweite Weltkrieg ins Land zog, wurde ein Bunker in den natürlichen Schuttkegel gebaut, auf dem das Dorf erbaut wurde. 2009 zweckentfremdete der Meraner Aktionskünstler, Poet und Galerist Matthias Schönweger den Bunker für seine Kunst und seine Sammelobjekte und machte daraus eine Galerie. Einmal mehr zeigte sich hier der wandlungsfähige Geist dieser geschichtsträchtigen Ortschaft.

Saltaus hat sich seit dem Ausbau und der Weiterentwicklung des Tourismus in den 1960er-Jahren kontinuierlich zu einem prosperierenden Alpendorf entwickelt. Heute präsentiert sich der Ort mit vielen Sport- und Freizeitmöglichkeiten für Jung und Alt.

Um ein Highlight kommt man in Saltaus nicht herum und das ist das Wandern. Eine Vielzahl verschieden-

ster Wandermöglichkeiten bieten sich hier an, um das Passeiertal besser zu erkunden. Allen voran: Die Hirzer Seilbahn, die ihre Besucher direkt in nur wenigen Minuten auf die 1.980 Meter gelegene Bergstation *Klammeben* bringt. Die Gegend gehört mitunter zu den schönsten Bergwandergebieten im Passeiertal und ermöglicht jeden Wanderfreund, egal welcher Kondition, ein ausgesprochen schönes Erlebnis.

Trotz der ruhigen Atmosphäre auf den Wanderpfaden sollte man sich nicht täuschen lassen. Saltaus hat durchaus auch ein actionreiches Programm zu bieten. Von Rafting bis zum Paragliding-Flug vom Hirzer gibt es einiges, dass das Adrenalin in Saltaus nach oben treibt.

Wer sich zu den Locals gesellen möchte, dem sei der ikonische Zeitungsstand vor *Sport Mode Pircher* ans Herz gelegt. Wenn sich Josef Pircher hier nicht gerade die neueste Tageszeitung holt, lässt es sich hier ganz wunderbar mit den Einheimischen plaudern und dabei auch den ein oder anderen Dorfratsch mitverfolgen.



Chi si avventura all'interno della Val Passiria, deve attraversare per forza una piccola, graziosa località che porta il nome di Saltusio. Già alle prime curve che portano all'interno del paese, l'attenzione viene catturata dagli scuri dipinti di rosso e bianco del maso dello scudo di Saltusio. Oggi noto come *Hotel Saltauserhof*, il maso dello scudo costituisce il centro storico della località ed è un antico e nobile testimone delle grandi trasformazioni che ha subito il paese negli ultimi anni.

Il paese è stato menzionato per la prima volta in un documento del 1230 come *Saltous*. Il maso dello scudo, all'epoca, portava ancora il nome di *Bricienhof*, come si può evincere da alcuni documenti coevi. Si suppone che il Bricienhof sia l'odierno maso dello scudo di Saltusio, il più antico tra tutti masi del Tirolo. Il suo passato rispecchia 750 anni di storia dell'intera Val Passiria e le funzioni che ha avuto l'edificio nei secoli sono state molteplici: fattoria, locanda, dogana, scuola – tutto ciò che ha avuto importanza nella vita della comunità del paese si è svolto tra queste mura.

In origine, i masi dello scudo erano concessioni di beni che comportavano anche tutta una serie di diritti e privilegi per i signori che le ricevevano. Emanate dai signori di Tirolo, si trovavano in una zona grigia delle politiche regali che consentiva un notevole spazio di azione. Oggi il maso è stato trasformato in un moderno albergo, gestito dalla famiglia Pircher. Quando il proprietario Josef Pircher, soprannominato *Saltauser-Sepp*, ex politico comunale, contadino e pescatore, racconta di come ha trasformato il vecchio complesso edilizio in un albergo, lo fa con un piglio serissimo: “Non avevamo molto, ma ce l'abbiamo fatta lo stesso.”

Quando il nazionalsocialismo e poi la seconda guerra mondiale arrivarono in regione, venne costruito un bunker nel conoide di deiezione su cui è costruito il paese. Nel 2009, il performer, poeta e gallerista meranese Matthias Schönweger si appropriò del bunker cambiandone la destinazione e trasformandolo in una galleria per la sua arte e i suoi oggetti da collezione. Ancora una volta ci si trova di fronte a una testimonianza dello spirito di rinnovamento di questa località.

Con lo sviluppo turistico degli anni Sessanta e l'ampliamento edilizio conseguente, Saltusio si è progressiva-

mente trasformata in una piccola e prospera località alpina. Oggi il suo volto è cambiato di nuovo e si presenta come un paese ricco di opzioni per lo sport e il tempo libero, per giovani e meno giovani.

Sicuramente non mancano a Saltusio le possibilità di fare camminate. Un'ampia scelta di opzioni per andare alla scoperta della Val Passiria parte proprio da qui. Prima fra tutti: la funivia Hirzer che in pochi minuti porta i suoi passeggeri direttamente a 1.980 metri, alla stazione a monte di *Klammeben*. La zona è una delle più belle aree escursionisti-



che della Val Passiria e consente a qualunque amante del cammino, di qualunque grado di abilità, di vivere un'esperienza indimenticabile.

La tranquilla atmosfera delle passeggiate non deve trarre troppo in inganno: Saltusio ha in serbo anche un ricco programma di attività più adrenaliniche: dal rafting al volo in paracadiso sull'Hirzer, Saltusio sa far salire l'adrenalina.

Chi volesse trascorrere un po' di tempo con i paesani, trova la giusta occasione all'edicola davanti al negozio di abbigliamento sportivo *Sport Mode Pircher*. Se non ci trovate proprio Josef Pircher, venuto a comprarsi il giornale, non mancheranno le occasioni di scambiare quattro chiacchiere con gli abitanti del paese per farsi raccontare l'ultimo gossip.

**Tipp**

Wenn du mehr über die Schildhöfe erfahren möchtest, erwandere den Passeirer Schildhöfeweg ab Saltaus.

Consiglio:

Se volete saperne di più sui masi dello scudo, percorrete il sentiero Passeirer Schildhöfeweg da Saltusio.



Le costruttori di piste di Plan

Die Pistenbauer von Pfelders

Wenn dein Winterurlaub auf den Pisten des Skigebiets Pfelders ein voller Erfolg wird, war es das Team der Pistenpräparatoren, die hinter den Kulissen einen großen Teil dazu beigetragen haben.

Se le vostre vacanze sulla neve nel comprensorio sciistico di Plan sono state un successo lo dovete soprattutto alla squadra dei preparatori di piste che hanno lavorato dietro le quinte.

SCHUPFERHOF
— BIO HOFKÄSEREI

Verschiedene Käsespezialitäten
aus BIO Kuhmilch und
Ziegenmilch

Hofbesichtigungen mit
Käseverkostung

Kalmtalerstrasse 17
39010 St. Martin in Passeier IT
Tel.: +39 377 381 5135
E-Mail: schupferhof.hofkaeserei@outlook.it





Daniel Pixner ist seit 13 Jahren bei den Bergbahnen Pfelders beschäftigt und seit gut einem Jahr fixer Bestandteil des Pistenpflieger-Teams.

Gerade steht er auf den Raupen seiner riesigen Pistenraupe. Er ist dabei, die Pistenraupe, die man auch liebevoll Schneekatze nennt, für die anstehende Wintersaison zu warten. Mit seiner Arbeit wird er, sobald der Schnee die Pisten bedeckt, dafür sorgen, dass die Pistenkilometer immer gut in Schuss gehalten werden und die Sicherheit der Skifahrerinnen und Skifahrer gegeben ist. Daniel kommt selbst aus dem anliegenden Ort Pfelders. Er und rund 200 weitere Bewohnerinnen und Bewohner profitieren direkt oder indirekt vom Wirtschaftsfaktor Skigebiet: Von Service-Fachkräften bis Skilehrerinnen und Skilehrer ist hier fast ein ganzes Dorf beschäftigt. Das macht auch die Arbeit des Teams um Geschäftsführer Hannes Kneissl so unendlich wertvoll: „Wir sind uns bewusst, welche Verantwortung wir tragen. Deshalb versuchen wir unserer Arbeit so gewissenhaft wie möglich nachzugehen“, erklärt Hannes, während wir in seinem Büro der Talstation in Pfelders sitzen.

„Die Investitionen der letzten Jahre machen sich nun bezahlt: Durch den Fortschritt der Technik wurde unsere Arbeit in den letzten Jahren modernisiert und digitalisiert.

Da tredici anni, Daniel Pixner lavora agli impianti di risalita di Plan e da circa un anno è parte integrante della squadra dei curatori delle piste.

È in piedi sui cingoli del suo enorme battipista. Sta facendo manutenzione a quello che più comunemente e affettuosamente chiamiamo gatto delle nevi. Appena le piste saranno ricoperte di neve, il suo lavoro farà sì che tutti i chilometri di piste siano sempre mantenuti in perfetto ordine e che la sicurezza di sciatori e sciatrici sia garantita. Daniel è originario del piccolo paese di Plan, accanto alle piste. Sia lui che gli altri duecento abitanti del paese traggono profitto, direttamente o indirettamente, dal comprensorio sciistico, un importantissimo fattore economico per la località. Dagli operatori del settore gastronomico agli insegnanti di sci, quasi un intero paese è pienamente occupato. Anche il lavoro della squadra del gestore Hannes Kneissl è infinitamente prezioso: “Siamo consapevoli della responsabilità che abbiamo. Per questo cerchiamo di svolgere il nostro lavoro il più coscientemente possibile” ci spiega Hannes, mentre sediamo nel suo ufficio nella stazione a valle dell'impianto di Plan.

“Gli investimenti degli ultimi anni stanno dando i loro frutti: grazie ai progressi tecnologici il nostro lavoro si è

Heute können wir vom Büro aus die 40 Schneekanonen des Skigebiets überwachen. Früher mussten wir dafür auf die Piste. Auch nachts. Auch bei eisigen Temperaturen von minus 17 Grad.“, erzählt der Geschäftsführer.

Zum Zeitpunkt, als wir uns bei ihm Büro treffen, macht sich sein Team gerade für die kommende Wintersaison bereit. Es ist Mitte Oktober und der Schnee lässt heuer noch etwas auf sich warten. Die hohen Temperaturen sind laut alten Bauernregeln aber ein Zeichen dafür, dass sich bald eine große Menge Schnee einstellen wird. Man scherzt im Büro gerne über die alte Folklore, auch wenn darin selbstverständlich eine Prise Hoffnung liegt.

Wenn auch der natürliche Schnee kommt, sorgt man mit dem technischen Schnee der Schneekanonen dafür, dass die Schneedecke der Pisten das nötige Volumen erreicht und kompakt wird, damit sie gut präpariert werden kann. Wasser und Druckluft sind die Zutaten, die in der Schneekanone kleine weiße Kristalle entstehen lassen. Ganz ohne Chemie oder andere künstliche Zusätze. Natürlich kann das nur gelingen, wenn die Temperaturen mitspielen. Es braucht Nullgrade wie bei natürlichem Schnee auch. Die ungewöhnlich hohen Temperaturen machen die Arbeit schwer.

Das Wasser für die Schneekanonen stammt aus dem Wasserkraftwerk des Dorfes. Durch zehn Kilometer lange Rohre wird es bis zu den Pisten gepumpt. Während man in anderen Skigebieten künstliche Wasserbecken anfüllen muss, kann man hier naturschonend mit Wasser aus der Umgebung arbeiten.

Daniel hat die Pistenraupe in der Zwischenzeit wieder verlassen und widmet sich nun der knallgelben Schneekanone. Schließlich müssen auch die Schneekanonen gewartet werden, damit sie funktionieren und bereit sind, wenn dann die Temperaturen sinken und Schnee produziert werden kann.

Es ist der Arbeit von Menschen wie Daniel und dem ganzen Team zu verdanken, dass Skifahrer, Snowboarder, Langläufer und Rodler auf den rund 18 Pistenkilometern ihrem Lieblingssport nachgehen können. Es ist eine Arbeit, die im Hintergrund stattfindet und nicht sichtbar, aber unentbehrlich für das Wintersportvergnügen ist.



Tipp
Am Mittwochabend machen die Pistenbauer Pause, sodass die Piste frei für Skitourengeher ist.

Consiglio:
Il mercoledì sera i costruttori di piste fanno una pausa, in modo che la pista sia libera per gli scialpinisti.

modernizzato e digitalizzato. Oggi possiamo controllare i quaranta cannoni sparaneve del comprensorio direttamente dall'ufficio. Prima dovevamo sempre recarci sulle piste, anche quando la temperatura raggiungeva i -17 gradi,” racconta il gestore.

Nel momento in cui ci incontriamo in ufficio, il suo team si sta preparando alla stagione invernale in arrivo. È metà ottobre e la neve si sta facendo aspettare ancora un po', quest'anno. Le alte temperature, secondo l'antico sapere contadino, indicano però che presto arriverà neve in grande quantità.

In ufficio si ride di queste credenze folkloristiche, anche se dietro alle battute, si nasconde un pizzico di speranza.

Se anche la neve naturale dovesse arrivare, i cannoni sparaneve avranno comunque il compito di garantire che il manto delle piste raggiunga il giusto spessore e possa essere compattato, in modo da poterle preparare al meglio. Acqua e aria pressurizzata sono gli ingredienti che creano all'interno dei cannoni i piccoli cristalli bianchi. Senza chimica o aggiunte artificiali. Ovviamente, l'operazione funziona soltanto se le temperature collaborano. Servono comunque 0 gradi, come per la neve naturale. E le attuali insolite temperature rendono il lavoro difficile.

L'acqua dei cannoni arriva dalla centrale idroelettrica del paese. Viene portata fino alle piste con una tubatura di dieci chilometri. Mentre in altri comprensori si rende necessaria la costruzione di grandi bacini idrici, qui si può utilizzare l'acqua del luogo con minore impatto ecologico.

Nel frattempo, Daniel ha lasciato il suo battipista e ora si sta dedicando al cannone sparaneve, di colore giallo intenso. Anche tutti i cannoni devono essere mantenuti perché siano funzionanti e pronti a produrre neve appena le temperature si abbassano.

È grazie al lavoro di persone come Daniel e dell'intera squadra che sciatori, snowboarder, fondisti e appassionati di slittino possono divertirsi nei loro sport preferiti sui quasi diciotto chilometri di piste. Un lavoro in sordina, nascosto dietro le quinte e invisibile, ma indispensabile per il piacere dello sport invernale.

La guida al galateo dello scialpinismo

Der Passeirer Skitouren- Knigge



Wenn die kalte Jahreszeit wieder ins Land zieht und sich die Wälder und Berge des Passeiertals in eine schneebedeckte Winterlandschaft verwandeln, zieht es viele Wintersportlerinnen und Wintersportler in die Natur. Es ist eine berauschend schöne Zeit für Skitouren. Unerfahrenheit und schlechte Ausrüstung können bei Skitouren im hochalpinen Gelände jedoch schon einmal zum Problem werden. Zusammen mit Bergführer Thomas Brunner präsentiert *MIËR* nun deshalb einen Verhaltensknigge, damit die schönste Freizeitbeschäftigung in der kalten Jahreszeit auch bedenkenlos genossen werden kann.

All'arrivo della stagione fredda, quando le montagne e i boschi della Val Passiria si coprono di neve, gli appassionati di sport invernali "escono dalle loro tane". Per chi ama lo scialpinismo e per chi è alle prime armi, è il momento perfetto per delle escursioni sugli sci attraverso paesaggi fiabeschi. Eccesso di fiducia, inesperienza e attrezzature inadeguate possono però comportare seri rischi per chi pratica lo scialpinismo di alta quota. Insieme alla guida alpina Thomas Brunner, *MIËR* ha messo a punto un codice di comportamento affinché l'attività ricreativa più bella della stagione invernale possa essere praticata serenamente e in sicurezza.

First things first: Die Planung

Prima di tutto: la pianificazione

Ohne Skitourenenerfahrung oder Kenntnisse des Geländes ist es notwendig, einen ausgebildeten Tourguide an seiner Seite zu haben. Der Tourismusverein Passeiertal bietet geführte Touren mit Thomas und anderen Guides an, die über die Beschaffenheit am Berg Bescheid wissen und sich auch im Gelände auskennen. Dabei übernehmen die Guides die komplette Planung der Skitour und achten dabei auf die individuellen Anforderungen der Gruppe.

Das Must-Have: Cosa non può mancare:

Um auch für alle Eventualitäten am Berg gewappnet zu sein, ist eine gut gewartete Skitouren-Ausrüstung notwendig. Wir empfehlen an dieser Stelle deshalb folgende, grundlegende Ausrüstungsgegenstände: Tourenski, Tourenbindung, Steigfelle, Harscheisen, Tourenskischeuhe, Tourenskistöcke, Lawinenausrüstung, Skibekleidung, Erste-Hilfe-Kit.

Worst-Case: Per il peggiore dei casi:

Gebt acht, auch wenn die Sonne lacht! Schönes Wetter verhindert keine Lawinenabgänge, sorgt aber maximal für Übermut. Das Wetter kann sich am Berg schnell mal ändern. Deswegen rentiert es sich, bevor man sich auf zur Skitour macht, ausführlich den Bergwetterbericht und den Lawinenreport auf der Webseite des Landesdienstes anzusehen.

Jetzt noch einmal schnell im Hotel, den Freunden oder der Familie Bescheid geben, wo und wann man unterwegs, dann steht einer gemütlichen Skitour mit Freunden in einer malerischen Umgebung eigentlich nichts mehr im Wege.

Senza esperienza di scialpinismo o conoscenza della zona, è necessario avere al proprio fianco una guida esperta. L'Associazione turistica Val Passiria offre escursioni guidate con Thomas e altre guide che conoscono le condizioni della montagna e hanno familiarità con il terreno. Le guide si occupano della pianificazione completa del tour sciistico e prestano attenzione alle esigenze individuali del gruppo.

Per essere preparati ad ogni evenienza, è consigliabile avvalersi di un'attrezzatura professionale. Ecco le nostre raccomandazioni: sci da alpinismo, attacchi da scialpinismo, pelli da scialpinismo, ramponi, scarponi da scialpinismo, bastoncini da scialpinismo, attrezzatura antivalanga, abbigliamento a sci, kit di pronto soccorso.

Anche quando il sole splende, è necessario fare attenzione! Un tempo soleggiato, che tende a favorire un eccesso di fiducia, non impedisce però la caduta di valanghe; oltretutto, in montagna, il tempo può cambiare rapidamente. Per questo motivo, prima di partire, è fondamentale controllare il bollettino meteorologico ed il bollettino delle valanghe sul sito web del servizio provinciale.

Ora velocemente informare l'albergo, gli amici o la famiglia del percorso in programma. In questo modo non ci sarà più nulla che vi impedirà di godervi una piacevole escursione sugli sci con gli amici in un ambiente incantevole.



GUT ZU WISSEN

Notrufnummer:
112
Der Lawinenreport:
lawinen.report

Im Worst-Case-Szenario gilt: Ruhe bewahren. Kräfte sparen und die Situation evaluieren. Versuch dir selbst zu helfen und den Notruf abzusetzen. Sollte das nicht möglich sein, bewahre Ruhe.

Bei einer komplizierten Rettung oder einem Abtransport mit dem Helikopter können empfindliche Kosten entstehen. Es empfiehlt sich deshalb, einen zuverlässigen und geeigneten Versicherungsschutz abzuschließen.

Eine Mitgliedschaft im Alpenverein Südtirol bietet viele Vorteile. Die wohl wichtigste ist die Kostenübernahme bei der Rettung am Berg. Mehr Informationen dazu gibt es auf:
alpenverein.it

Der Tourismusverein Passeiertal bietet geführte Skitouren durch das Passeiertal an. Du erreichst das Team des Infobüros unter der Nummer
+39 0473 656 188.

BUONO A SAPERSI

Numero di emergenza:
112
Bollettino valanghe:
lawinen.report

Nel peggiore dei casi, mantene la calma e valutate la situazione. Cercate innanzitutto di mettervi in sicurezza e chiamate il numero d'emergenza. Se ciò non è possibile, è comunque importante mantenere la calma.

Interventi più complicati o eventuali trasporti in elicottero possono comportare costi considerevoli. È quindi consigliabile stipulare un'adeguata copertura assicurativa.

L'iscrizione all'Alpenverein Südtirol (Club Alpino Sudtirolese) offre molti vantaggi, tra i quali la copertura dei costi in caso di soccorso. Ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo:
alpenverein.it

L'Associazione turistica della Val Passiria offre escursioni sciistiche guidate. Il team dell'ufficio informazioni è raggiungibile chiamando il numero
+39 0473 656 188.

DEIN PARTNER.

GROSSE AUSWAHL AN
SKITOURENAUSRÜSTUNG
UND BEKLEIDUNG
FÜR DEINEN SPORT.

READY FOR SNOW?

IHR FINDET UNS
IM ZENTRUM VON
ST. LEONHARD IN PASSEIER

SPORT UND MODE
SPORTLAND

Evelin Lanthaler mag Schokolade-Croissants, Kaffee trinkt sie eher nur in der Früh und findet, dass gesunde Konkurrenz ihre Zielstrebigkeit steigert.

A Evelin Lanthaler piacciono le brioches al cioccolato, beve caffè solo la mattina presto e ritiene che una sana competizione aiuti a mantenersi determinati.



Wenn man Evelin auf ihre Karriere anspricht, bleibt sie bescheiden und pragmatisch. Dabei kann sich ihre Karriere sehen lassen: Evelin wurde dreimal zur Weltmeisterin im Naturbahnrodeln, fünfmal zur Europameisterin und zweimal zur Europameisterin der Junioren gekürt. Im Weltcup erreichte sie bisher 53 Plätze auf dem Podium. *MIËR* hat sich mit der beeindruckenden Sportlerin zum Bergfrühstück getroffen.

Evelin, sag, wie wird man dreimal Weltmeisterin?

Evelin lacht.

Mit viel Ehrgeiz und Training. Als Wintersportlerin aus dem hinteren Passeiertal hat man die besten Bedingungen, um im Sport erfolgreich zu sein. Ich kann fast immer raus und selbst im Sommer für Wettkämpfe trainieren. Natürlich spielt auch die Arbeit meines Trainers Anton Blasbichler eine entscheidende Rolle.

Evelin zündet den Campingkocher an, füllt den fein gemahlene Kaffee in den Behälter und stellt ihre türkische Mokkakanne auf die Flamme.

Kannst du dich noch daran erinnern, wann du das erste Mal auf einer Rodel gesessen bist?

Ja, das war damals in Platt, in meinem Heimatdorf. Da verlief eine Rodelbahn durchs Dorf.

Se si chiede a Evelin della sua carriera, risponde con modestia e pragmatismo. Tanto la carriera parla da sola: è stata per tre volte campionessa mondiale di slittino su pista naturale, cinque volte campionessa europea e due volte campionessa europea juniores. Alla Coppa del Mondo ha collezionato finora 53 salite sul podio. *MIËR* ha incontrato questa straordinaria sportiva durante la colazione in montagna.

Di' un po' Evelin, com'è che si diventa per tre volte campionessa del mondo?

Ride.

Con molta ambizione e molto allenamento. Sono una sportiva invernale dell'Alta Val Passiria e ho quindi avuto accesso alle migliori condizioni per poter eccellere nello sport. Basta uscire di casa e posso allenarmi per le competizioni anche in estate. Ovviamente, un ruolo decisivo lo ha anche il lavoro del mio allenatore, Anton Blasbichler.

Evelin accende il fornello da campeggio, riempie il filtro di polvere sottile di caffè e mette la sua mocca turchese sulla fiamma.

Ti ricordi ancora della prima volta che sei salita su uno slittino?

Sì, ero a Plata, il mio paese natale. Una pista da slittino attraversava il paese.

Colazione in montagna con Evelin Lanthaler

Bergfrühstück mit Evelin

Hat das deine Leidenschaft für den Profisport ausgelöst?

Nein, das waren meine Schwestern. Eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen war damals, als ich die beiden auf der Rodel sah. Ich war selbstverständlich sofort begeistert. Mit neun, hatte ich dann meinen ersten Trainer. Mit 11 Jahren bin ich dann meine ersten Wettkämpfe gefahren.

Du rodelst ausschließlich auf Naturbahnen. Warum nicht auf Kunstbahnen?

Das Kunstbahnrodeln ist ein absoluter Präzisionssport, das Naturbahnrodeln ist hingegen action- und abwechslungsreicher. Das macht es auch spannender für mich.

Du trainierst mit deiner Mannschaft im Trainingscamp im Hinterpasseier, wie gestaltet sich diese Zeit?

Ich freue mich immer sehr auf die Camps. Greta Pinggera, eine meiner größten Konkurrentinnen, ist auch in meiner Mannschaft und dadurch auch im Trainingscamp. Das sorgt für einen gesunden Konkurrenzkampf.

Evelin nimmt eines der Schoko-Croissants aus der Butterpapier-Tüte und nimmt einen herzhaften Biss.

Wie ist das, wenn die größte Konkurrentin im eigenen Team mit einem trainiert?

Wir sind Zimmerkolleginnen und auch außerhalb des Sports befreundet. Natürlich konkurrieren wir auf der Bahn gegenseitig, aber wir wünschen uns bei jedem Wettkampf alles Gute und viel Glück. Wir legen viel Wert auf guten Sportgeist.

È stata quella a scatenare la tua passione per lo sport professionistico?

No, in realtà sono state le mie sorelle. Uno dei miei primi ricordi d'infanzia è quando le ho viste entrambe sedute sullo slittino. Ne sono stata ovviamente subito entusiasta. A nove anni ho avuto il mio primo allenatore. A undici ho partecipato alle mie prime gare.

Tu fai slittino esclusivamente su pista naturale. Come mai niente piste artificiali?

Le piste artificiali sono per uno sport di precisione assoluta, le piste naturali invece sono piene di azione e di cambiamenti. Le rende decisamente più entusiasmanti, per me.

Ti alleni con la tua squadra al campo di allenamento dell'Alta Val Passiria: com'è il tempo che passi lì?

Sono sempre felice quando facciamo i ritiri. Greta Pinggera, una delle mie principali avversarie, è nella mia stessa squadra e quindi ci possiamo allenare insieme. Ciò fa in modo che non manchi mai una sana competizione.

Evelin prende una delle brioches al cioccolato dal sacchetto di carta e ne mangia un gran boccone.

Come funziona quando la tua principale rivale si allena nella tua stessa squadra?

Siamo persino compagne di stanza e amiche anche al di fuori dello sport. Ovvio che in pista siamo rivali, ma ad ogni gara ci auguriamo buona fortuna e che vinca la migliore. Avere un buono spirito sportivo è la cosa che conta di più.



Ist der Erfolgsdruck dadurch größer?

Sicher, ja. Man misst sich mit sich selbst. Wenn jemand aus einem anderen Team gewinnt, hatte man vielleicht einfach Pech. Wenn die eigene Teamkameradin vor einem ins Ziel kommt, lag es an einem selbst.

Was bringt die kommende Wintersaison für dich?

Ich hoffe, dass das Wetter heuer mitspielt. Wir spüren die Klimaveränderung leider auch deutlich. Und ohne gute Voraussetzungen, wird es schwierig im Training die volle Leistung zu erzielen.

È anche una causa di maggiore ansia da prestazione?

Sì, certo. Ci si misura con sé stesse. Se vince qualcuna di un'altra squadra, forse si è trattato solo di sfortuna, ma se la tua compagna di squadra arriva prima al traguardo è sicuramente una tua responsabilità.

Cosa ti aspetti dalla prossima stagione invernale?

Spero che quest'anno il tempo sia più collaborativo. Sentiamo moltissimo il cambiamento climatico, purtroppo. E senza delle buone premesse è difficile raggiungere il massimo degli obiettivi anche in allenamento.




Sport-Mode
Pircher
Saltaus

**SPORT-
KINDER- UND
TRACHTENMODE**

GUTER SERVICE ♦ STARKE MARKEN ♦ TOP BERATUNG



Addio al vecchio, avanti il nuovo!

Vorbei das Alte, herbei das Neue!



Die Waltner Musikkapelle gehört zu den bekanntesten Musikkapellen des Landes. Ihr *Nuijoor oonspiiln* damit zu den schönsten Bräuchen im Passeiertal.

La banda musicale di Valtina è considerata una delle più conosciute della provincia. Il suo *Nuijoor oonspiiln* (concerto di Capodanno, nell'espressione dialettale del posto) è, quindi, una delle tradizioni più belle della Val Passiria.

Wenn sich die Musikanten der Musikkapelle Ende Dezember treffen, herrscht eine Eiseskälte im schönen Walten. Der Winter hat schon lange Einzug gehalten und die Wälder an den Bergkämmen zeigen sich im schönsten Winterkleid. Beim *Nuijoor oonspiiln* geht die Musikkapelle von Haus zu Haus, um die Bewohnerinnen und Bewohner auf das neue Jahr einzustimmen. Es ist ein alter Brauch, der in ganz Südtirol verbreitet ist und von der Musikkapelle Walten schon bei ihrer Gründung im Jahre 1952 übernommen wurde.

Man teilt sich für das *Nuijoor oonspiiln* in zwei Gruppen: Eine Gruppe übernimmt den Ortsteil Innerwalten, die andere, ihr habt es bestimmt erraten, Außerwalten und das Dorfzentrum. Dabei ist es eine Eigenart des Waltner Tales, dass es im Winter in Außerwalten immer etwas wärmer ist als in Innerwalten. Den geübten Waltner Musikantinnen und Musikanten macht das selbstverständlich nichts aus, die Problematik zeigt sich eher in den vereisten Musikinstrumenten, die es dann schwierig machen, die Polka und Märsche zu spielen, die auf das neue Jahr einstimmen sollen.

Auch deshalb ist es Brauch, dass man die Musikantinnen und Musikanten zu sich in die gute Stube lädt, sie versorgt, ihnen Speis und Trank anbietet, während ihre Instrumente (und sie selbst) auftauen können. Sind die Teller und Gläser leer und die Körper gewärmt, macht man sich schon auf den Weg zum nächsten Haus, um allen ein frohes neues Jahr zu wünschen.

Quando i musicisti della banda si ritrovano alla fine di dicembre, l'idilliaca Valtina, di solito, è immersa nel gelo invernale. L'inverno è arrivato già da tempo e i boschi e le cime si sono vestiti del loro elegante manto bianco. Durante il *Nuijoor oonspiiln* la banda musicale va di casa in casa, per augurare buon anno agli abitanti del posto. È una tradizione in uso in tutto l'Alto Adige e la banda di Valtina la porta avanti dall'anno della propria fondazione, nel 1952.

Di solito, per il *Nuijoor oonspiiln*, ci si divide in due gruppi: uno si occupa della zona più interna alla valle, mentre l'altro della parte più esterna e del centro del paese. Una caratteristica della Valle di Valtina è che, solitamente, la parte più esterna in inverno è più calda, mentre quella più interna è più fredda. Non che faccia differenza per gli esperti musicisti. A soffrirne sono soprattutto gli strumenti di metallo, che ogni tanto creano qualche difficoltà a suonare le polke e le marce benaugurali per il nuovo anno.

Anche per questo è ormai diventata prassi che si invitino i musicisti in casa, nella *stube* buona, dove si offre loro da mangiare e da bere, mentre scongelano gli strumenti (e anche se stessi). Quando piatti e bicchieri si sono svuotati e le membra riscaldate, si prosegue verso la prossima casa, per augurare a tutti un buon anno nuovo.



Mehr über das musikalische Passeiertal
Per saperne di più sui concerti in Val Passiria

passeiertal.it/musik

Le cose belle

Wir kaufen *lokal*

Arunda

Anderdog



Apfelcider
Cider di mele
ab/da 2,50 €
shop.torgglerhof.it



Sekt
Spumante
ab/da 21,00 €
arundavaldi.it

(A)Patschl



Babypantoffeln
Babbucce da bebè
ab/da 30,00 €
apatschl.com

Gasserhof



Hausgemachter Sirup
Sciroppo fatto in casa
ab/da 7,50 €
gasserhof-kuens.com

Volgger
1957



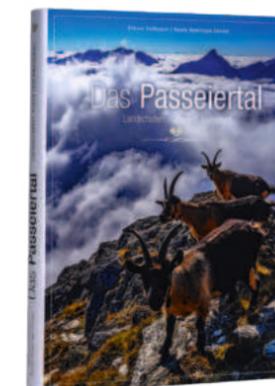
Handgefertigte Maßschuhe
Scarpe fatte a mano su misura
ab/da 2.000 €
volgger1957.it

Psairer
Beck



Originales, authentisches Brot aus dem Passeiertal
Pane originale e autentico della Val Passiria
www.psairerbeck.it

Das
Passeiertal



Bildband
Libro illustrato
29,00 €
Tourismusverein Passeiertal

Das Beste aus dem Passeiertal und darüber hinaus.
Wie in jeder Ausgabe präsentiert *MIËR* auch diesmal wieder Hochwertiges, Traditionelles und Interessantes.

Il meglio della Val Passiria ma non solo.
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
Passeierer 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

Thomas Tribus
thomastribus.com

Fotos

Thomas Tribus

Deutsche Texte

Testi in tedesco

Teseo La Marca
Thomas Tribus

Illustration

Sarah Lena Tribus

Italienische Übersetzung

Traduzioni in italiano

Claudia Visintin
Giorgia Lazzaretto

Fotocredits

Patrick Schwienbacher, Bergbahnen
Pfelders/Brandnamic, Benjamin
Pfitscher, Foto Plangger, Klaus Gufler

Lektorat

Correzioni

Claudia Visintin (IT)
Giorgia Lazzaretto (IT)
Dominik Pazeller (DE)

Druck

Stampa

LanaRepro

Auflage/Edizione: 12.000

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

Design & Art Direction

Sarah Mair
sarahmair.com

2023

Hi!mat

Digital Advertising Collective