

Helden
der Straße

Eroi della strada
del passo

Il richiamo
della roccia

Der Fels ruft

Hoppla-
Hopf

Di colture in cultura

Miër brauen inser
einzigartiges

HÖLLENBRÄU

Produciamo
la nostra birra unica



Zu unseren
Bierspezialitäten
servieren wir

Holzofenpizza

hausgemachte Pasta

Antipasti & Salate

Spareribs-Variationen

→ mit Terrasse

Con le nostre
specialità di
birra serviamo

Pizza cotta a legna

Pasta fatta in casa

Antipasti e insalate

Variazioni di costine

→ con terrazza

HELLES
WEIZEN
MÄRZEN
STOUT
+ SAISONALE
BIERSPEZIALITÄTEN



BRÜCKENWIRT
BRAUHAUS
PIZZERIA . RESTAURANT

www.hoellenbraeu.com

**„Was für eine unkomplizierte Gastfreundschaft,
die voller Lebenslust und witzig-frecher Sprüche steckt.“**

**“Questa ospitalità giocosamente genuina,
piena di gioia di vivere e di battute sincere.”**

- Fontana Flour

Storie che ci uniscono

Geschichten eines WIR-Gefühls

„Miër“, das ist Südtiroler Mundart und steht für WIR. Und damit hat dieses Magazin, das die buntesten Geschichten des Passeiertals in sich vereint, den passendsten Titel für sich gewählt.

Das Passeiertal lebt das WIR, lebt die Gemeinschaft auf vielen Ebenen, ehrlich, offen, herzlich ... und manchmal auch berührend. Und so wurden WIR Redakteur:innen und Übersetzer:innen, Fotograf:innen und alle, die am Design und Konzept dieses Magazins mitgearbeitet haben, von den „Psairer:innen“ immer auch besonders herzlich empfangen: WIR durften erleben, wie Menschen ihr Herz öffnen und Gedanken teilen, WIR durften tiefe Blicke in die Geschichte des Tals und seiner Leute werfen, durften Flora und Fauna kennenlernen, Berg und Tal aktiv erleben und ... ganz typisch „psairerisch“ ... auch richtig gut genießen. Kein Wunder also, dass die Rubriken sich wie von selbst erschlossen haben! Die Themenbereiche MENSCH & NATUR, MENSCH & KULTUR, FLORA & FAUNA, PORTRAIT, AKTIV ERLEBEN, ESSEN & TRINKEN, BRAUCHTUM & GESCHICHTE nehmen Leser:innen mit in die Vielfalt einer Urlaubsdestination, kratzen aber nicht bloß an der Oberfläche, sondern führen auf direktem Wege hinter die Talkulissen. Schließlich strotzen die Geschichten nur so vor aufregenden Ereignissen, spannenden Erkenntnissen und spontanen Abenteuern:

WIR blickten weit zurück in die Geschichte der Erde, lernten viel über die außergewöhnliche Geologie der Texelgruppe und können jetzt den schrillen Pfiff der Murmeltiere von den Schreien eines Steinadlers unterscheiden. WIR steckten unsere Nasen in die Töpfe der Psairer Köche und Köchinnen und durften mehr über das heimische Superfood Preiselbeere erfahren. WIR sinnierten mit Psairer Charakterköpfen, was Körper und Geist gesund hält, was Bier damit zu tun hat – und, WIR wissen jetzt, auf welcher Hütte es die besten Fleischkrapfln gibt!

„Miër“ glauben nämlich, dass Geschichten Inspiration und Motivation sein können, um diesem Tal schließlich selbst auf den Grund zu gehen! Allen Leser:innen, allen Passeiertal-Begeisterten und jenen, die's sicher ganz bald werden, sei an dieser Stelle gute Unterhaltung gewünscht – nicht nur beim Schmökern, Lesen, Blättern und Stöbern, sondern vor allen Dingen: beim Erforschen und Erleben der eigenen Psairer G'schichtn.

„Miër“, das Magazin-Team

Miër, nel dialetto tedesco diffuso tra le valli dell'Alto Adige, significa NOI. E questa rivista, che riunisce alcune delle storie più appassionanti della poliedrica Val Passiria, con miër ha scelto il nome più calzante.

In Val Passiria il NOI è una costante. La comunità è vissuta in ogni suo aspetto – in modo onesto, aperto, caloroso... e a volte anche commovente. Anche NOI della redazione, dei reparti traduzione, fotografia e grafica, e tutti coloro che hanno lavorato all'ideazione e alla realizzazione di questa rivista, abbiamo ricevuto un'accoglienza particolarmente calorosa da parte degli abitanti della Val Passiria. Abbiamo avuto l'opportunità di ascoltare i loro racconti e i loro pensieri, abbiamo potuto conoscere la stupefacente storia della valle e della sua meravigliosa gente da vicino. Abbiamo passeggiato al loro fianco alla scoperta della flora e della fauna, abbiamo risalito i sentieri di montagna e siamo scesi fino a valle. E poi, come sono solite fare le persone del posto, ci siamo goduti il momento. Tra una chiacchiera e l'altra le rubriche di miër sono nate quasi da sé! I temi A CONTATTO CON LA NATURA, CULTURA DI MONTAGNA, FLORA E FAUNA, RITRATTI, AVVENTURE ALLAPERTO, SAPORI GENUINI, TRADIZIONE E STORIA conducono lettori e lettrici attraverso la poliedricità di questa destinazione turistica – oltre le apparenze, dentro alla vita. Le storie di miër sono ricche di eventi emozionanti, approfondimenti entusiasmanti e avventure nate quasi per caso.

Ci siamo messi sulle tracce della storia della Terra, abbiamo approfondito molti aspetti della geologia del Gruppo di Tessa e ora sappiamo distinguere il fischio stridulo delle marmotte dal grido dell'aquila reale. Abbiamo sbirciato tra le pentole delle cucine della Val Passiria e abbiamo fatto rotolare sulle nostre labbra il superfood della zona: il mirtillo rosso. Abbiamo riflettuto insieme alle personalità di spicco della valle per capire cosa contribuisca realmente a mantenere in salute il corpo e la mente – e che ruolo abbia in tutto ciò la birra. E adesso sappiamo anche in quale rifugio trovare le migliori polpette di carne!

Miër, già, proprio NOI, crediamo fermamente che queste storie possano essere una fonte di ispirazione e uno stimolo per andare alla scoperta di questa straordinaria valle. Alle lettrici e ai lettori, a coloro che sorridono quando pensano alla Val Passiria e a chi imparerà ad amarla presto, auguriamo buon divertimento – mentre sfogliano questa rivista, ma soprattutto mentre esplorano il territorio e vivono in prima persona le storie della Val Passiria.

La redazione di miër



La Val Passiria

'S Psair



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

Inhaltliches

Contenuti

Die wahren Helden der Straße Eroi della strada del passo	8
Von Wollwundern und Milchmärchen Miracoli della lana e del latte	12
Das Passer-Wasser: kraftvolles Naturspektakel L'acqua del Passirio: uno spettacolo naturale di energia	16
A Rifiano, tra spiritualità e natura idilliaca Riffian: Spirituelle Wege durch die Natur	20
So jung ist die Kirche! Una ventata di giovinezza	25
Die Zwickauer Hütte: Das 10.000 Sterne Hotel! Il Rifugio Plan: un hotel da 10.000 stelle	29
Unterwegs in der Schatzkammer der Vielfalt I mille volti della natura	34
Aus unserer Porträtreihe „Psairer Charakterköpfe“ Dalla nostra rubrica “Personalità della Val Passiria”	40
La cascata Passiria a San Martino Der Passeirer Wasserfall in St. Martin	44
Beerige Früchtchen mit Superpower Frutti di bosco dai superpoteri	49
Il richiamo della roccia Der Fels ruft	53
Willkommen zur Bauernkuchl im Hinterpasseier La cucina contadina dell'Alta Val Passiria	57
Jetzt MUUUH-aßi lai huamgian Ritorno a casa	59
Hoppla-Hopf Di colture in cultura	62
Pfelderer Schneepioniere Il comprensorio sciistico Plan si racconta	67
Oh Tannentraum Un abete ecosostenibile	73
Tierischer Winter in Slow Motion Il regno degli animali in slow motion	77
Wir kaufen lokal Le cose belle	81



Eroi della strada del passo

Die wahren Helden der Straße

Schneeräumung am Timmels-
joch – Ein abenteuerliches Un-
terfangen

*Lo sgombero della neve sul
Passo Rombo: un'impresa che
sa di avventura*

Wer während der Sommermonate über das gigantische Straßenbauwerk aus Serpentina, Tunneln und Schutzbauten auf das 2.509 Meter hohe Timmelsjoch fährt, ist sich selten bewusst, wie viel harte Arbeit hier einige Monate zuvor von einem neunköpfigen Team aus Straßenarbeitern geleistet wurde. Es grenzt eigentlich an ein Wunder, was Mensch und Technik im Frühjahr vollbringen, damit im Sommer alles, was Räder hat, entlang der Timmelsjochstraße den spektakulären Ausblick auf die Ötztaler Alpen genießen kann.

Der Arbeitsalltag beginnt für die Männer aus dem Passeiertal frühmorgens um 6 Uhr. Ausgerüstet mit einem LVS-Gerät, einem Funkgerät und einer winddichten Jacke, werden zunächst die schweren Baumaschinen gestartet: Bagger, Schneefräsen und LKWs für den Abtransport der Schnee- und Geröllmassen – je stärker, desto besser, denn irgendwann im Mai soll die Verbindungsstraße zwischen dem Passeiertal in Südtirol und dem Ötztal in Nordtirol dann für den Verkehr geöffnet werden.

 Es grenzt eigentlich an ein Wunder, was Mensch und Technik im Frühjahr vollbringen

Lawinen, Wind und Eiszapfen

Die eigentliche Arbeit beginnt schon im Herbst, meist zu Allerheiligen, denn nach der Straßenschließung müssen als erstes die Verkehrsschilder abgebaut werden – einen Winter auf bzw. entlang der Straße würden sie nämlich nicht überleben. Als letzter Arbeitsschritt im Frühjahr werden sie dann wieder montiert.

Vor allem auf Südtiroler Seite ist die Schneeräumung eine sehr heikle Angelegenheit, denn im Gegensatz zur Nordrampe verläuft die Passstraße auf der Südseite entlang stark ausgesetzter Hänge. Die Gefahr, während der Arbeit von einer Lawine verschüttet zu werden, gehört für die Südtiroler Straßenarbeiter zum Arbeitsalltag und ist nur aufgrund der engen Zusammenarbeit mit den Geologen und Geologinnen der Lawinenkommission der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol in Sicherheit zu bewerkstelligen. Kontrolle und Vorsicht sind also das oberste Gebot bei dieser gefährlichen Tätigkeit.

Doch nicht nur die Lawinengefahr macht die Schneeräumung zu einer großen Herausforderung – auch der

Chiunque percorra il Passo Rombo durante i mesi estivi e si avventuri lungo un continuo susseguirsi di serpentine, gallerie e parapetti a 2.509 m s.l.m., difficilmente si renderà conto del duro lavoro svolto a distanza di appena qualche mese da una squadra di nove volenterosi operai stradali. È pressoché un miracolo quello che questa squadra speciale e la tecnologia riescono a compiere per permettere a qualsiasi mezzo con ruote di sfrecciare lungo la strada panoramica del Passo Rombo e ammirare la vista spettacolare sulle Alpi Venoste da maggio a novembre.

La giornata lavorativa per gli operai stradali della Val Passiria inizia di prima mattina – già alle 6:00. Equipaggiati con un ricetrasmittitore da valanga, una radio e una giacca antivento, accendono i motori dei pesanti macchinari da costruzione: escavatori, spazzaneve e camion per rimuovere le masse di neve e i detriti. Più sono potenti meglio è, perché a maggio va riaperta al traffico la strada che collega la Val Passiria, in Alto Adige, con l'Ötztal, nel Tirolo austriaco.

Valanghe, vento e ghiaccio

Il lavoro vero e proprio inizia in autunno, di solito in concomitanza con il giorno di Ognissanti. Dopo la chiusura della strada, infatti, la prima cosa da fare è smontare la segnaletica stradale. Nessun cartello resisterebbe a un inverno così rigido. L'impresa si conclude a primavera, con il ripristino dell'intera segnaletica.

Sul versante altoatesino lo sgombero della neve è una questione molto delicata. Di fatto la strada del passo del versante sud, a differenza della rampa nord, scorre lungo pendii molto esposti. Di conseguenza, il pericolo di essere travolti da una valanga durante i lavori di sgombero fa parte della quotidianità degli operatori stradali altoatesini. La loro sicurezza è garantita dalla stretta collaborazione con il team di geologi delle Commissioni Valanghe della Provincia Autonoma di Bolzano-Alto Adige. Tuttavia, controllo e prudenza restano due elementi centrali di questa pericolosa attività.

Ma non è solo il rischio valanghe a rendere lo sgombero delle strade un'epopea: ci sono giorni in cui il vento contribuisce a rendere questo lavoro, di per sé già arduo, molto più complicato. Può infatti capitare che su un tratto di strada sgomberato da ghiaccio e neve, la mattina seguente si presentino accumuli di neve alti tre metri, vanificando il lavoro fatto meno di 24 ore prima. Una fatica di Sisifo a tutti gli effetti! Dopo inverni rigidi con molte precipitazioni può accadere che si debbano rimuovere dalla strada masse di neve alte fino a 20 metri (il record è di 27 metri!). E possono

Serpentine um Serpentine: Die Schneeräumung ist herausfordernd und gefährlich zugleich.

Un susseguirsi continuo di serpentine: lo sgombero della neve è un compito complicato e pericoloso.



Wind erschwert die an sich schon herausfordernde Arbeit an manchen Tagen erheblich. Und so kann es vorkommen, dass auf einem von Eis und Schnee geräumten Streckenabschnitt am nächsten Morgen wieder drei Meter hohe Schneemassen liegen und das Tagwerk vom Vortag somit umsonst war. Manchmal eine echte Sisyphe-Arbeit! Nach harten und niederschlagsreichen Wintern kann es sogar passieren, dass bis zu 20 Meter hohe Schneemassen (die Rekordhöhe liegt bei 27 Metern!) von der Straße entfernt werden müssen. Dann kann es schon mal bis zu drei Tage dauern, bis eine (nur eine!) Serpentine vom Winterkleid befreit ist und wieder zum Vorschein kommt – von der Straße selbst ist im Winter nämlich nicht viel zu sehen. Auch in den Tunnels müssen die Arbeiter kräftig anpacken, um das Heer an Eiszapfen von der Decke zu lösen. Mit winterlicher Romantik haben diese Zapfen übrigens nicht viel gemeinsam, denn die bis zu 3 Meter langen Eis-Speere sind ganz schön gefährlich. Hier sollte einem die Decke bloß nicht auf den Kopf fallen!

passare anche tre giorni prima di riuscire a liberare una sola serpentina! Anche nelle gallerie gli operai devono lavorare sodo per rimuovere le lance di ghiaccio che pendono dal soffitto. Questi ghiaccioli appuntiti hanno poco in comune con il romanticismo invernale, dato che, con i loro tre metri di lunghezza, possono risultare piuttosto pericolosi. Meglio non diventarne il bersaglio!

Fortunatamente non si sono mai verificati incidenti mortali durante i lavori di sgombero, come riferisce Stefan Ennemoser, capo delle operazioni: “Gli incidenti da valanga rientrano tra i rischi della nostra professione. Ma con l’attrezzatura giusta e l’aiuto dei nostri compagni siamo sempre riusciti a scongiurare il peggio.” Tuttavia, nel 2022 l’apertura della strada del Passo Rombo diede motivo di grande preoccupazione: a un giorno dalla riapertura una valanga seppellì completamente la strada in prossimità della cima. Fortunatamente non ci furono feriti e la strada fu riaperta il giorno successivo.

Tragische Unfälle habe es während der Arbeiten bisher zum Glück noch nicht gegeben, berichtet Stefan Ennemoser, Leiter der Einsatzgruppe, „Aber Verschüttungen gehören zu unserem Berufsrisiko und mit der richtigen Ausrüstung und Kameradenhilfe konnten wir uns bisher, wann immer der Fall eingetreten ist, immer befreien.“ Für einen Schreck sorgte allerdings die Eröffnung der Timmelsjochstraße im Jahr 2022. Schon am ersten Tag nach der Eröffnung hat eine Lawine die soeben freigegebene Passstraße kurz vor der Passhöhe verschüttet. Zum Glück ist dabei niemand zu Schaden gekommen und die Straße konnte am nächsten Tag wieder geöffnet werden.

So viel Einsatz gehört gefeiert!

Ein Highlight ist das jährliche Zusammentreffen der Südtiroler Schneeräumer mit den Kollegen aus Nordtirol. Der Erfolg wird dann mit einigen Flaschen Wein und einer Hamme Speck gebührend gefeiert, bevor auf der Passhöhe sozusagen der Normalbetrieb startet. Der bisher früheste Eröffnungstermin war der 19. Mai, der späteste hingegen der 12. Juni – und ab diesem Zeitpunkt darf dann alles, was Räder hat, über dieses gigantische Straßenbauwerk rollen! Bis zu 196.000 Überfahrten in knapp sechs Monaten hat die Verkehrsstatistik erfasst – Tendenz steigend. Von Norden nach Süden, von Süden nach Norden auf einer der schönsten Alpenüberquerungen in schwindelerregenden Höhen. Und alle Jahre wieder machen sich diese harten Männer mit viel Ausdauer, Mut und Können an die Arbeit, um die Timmelsjochstraße aus dem Winterschlaf zu wecken. Chapeau, kann man da nur sagen!



Das Timmelsjoch, ein Rennrad-Highlight mit internationaler Strahlkraft.

Das Timmelsjoch gilt als einer der herausforderndsten Anstiege in den Alpen. Es liegt zwischen den Öztaler und den Stubai Alpen und wird von dem Jochköpfl (3.143 m) und dem Zuckerhütl (3.507 m) im Norden flankiert. Von der Südost-Rampe bei St. Leonhard aus, gilt es auf 29 km knapp über 1.800 Höhenmeter zu bezwingen – damit reiht sich die Passstraße in die Top 10 der schwierigsten Anstiege der Alpen ein. Als Scharfrichter und letzter Anstieg beim renommierten Öztaler-Radmarathon hat das Timmelsjoch in der Rennradzene auf jeden Fall Geschichte geschrieben – und schon so machen Rennradler:innen ihre Grenzen aufgezeigt!



Wenn sich die Südtiroler Schneeräumer mit den Kollegen aus Nordtirol treffen, dann darf gefeiert werden.

Quando gli operai dell'Alto Adige si incontrano con i colleghi del Tirolo austriaco, la soddisfazione è condivisa.

Sforzi condivisi

Annualmente il team di operai dell'Alto Adige si incontra con i colleghi del Tirolo austriaco per festeggiare il termine della stagione invernale con una bottiglia di vino e qualche fetta di speck prima di dare inizio alle operazioni ordinarie. La strada del Passo Rombo non è mai stata aperta prima del 19 maggio e mai dopo il 12 giugno: da quel giorno a seguire qualsiasi mezzo su ruota può percorrere questa costruzione stradale faraonica! Le statistiche sul traffico hanno registrato fino a 196.000 transiti in poco meno di sei mesi – e la tendenza è in aumento. Da nord a sud, da sud a nord, attraverso uno dei più suggestivi valichi alpini ad altezze vertiginose. Anno dopo anno, con resistenza, coraggio e abilità gli eroi della neve si adoperano per risvegliare la strada del Passo Rombo dal letargo invernale. Chapeau!

Il Passo Rombo, un'attrazione per le bici da corsa dal fascino internazionale

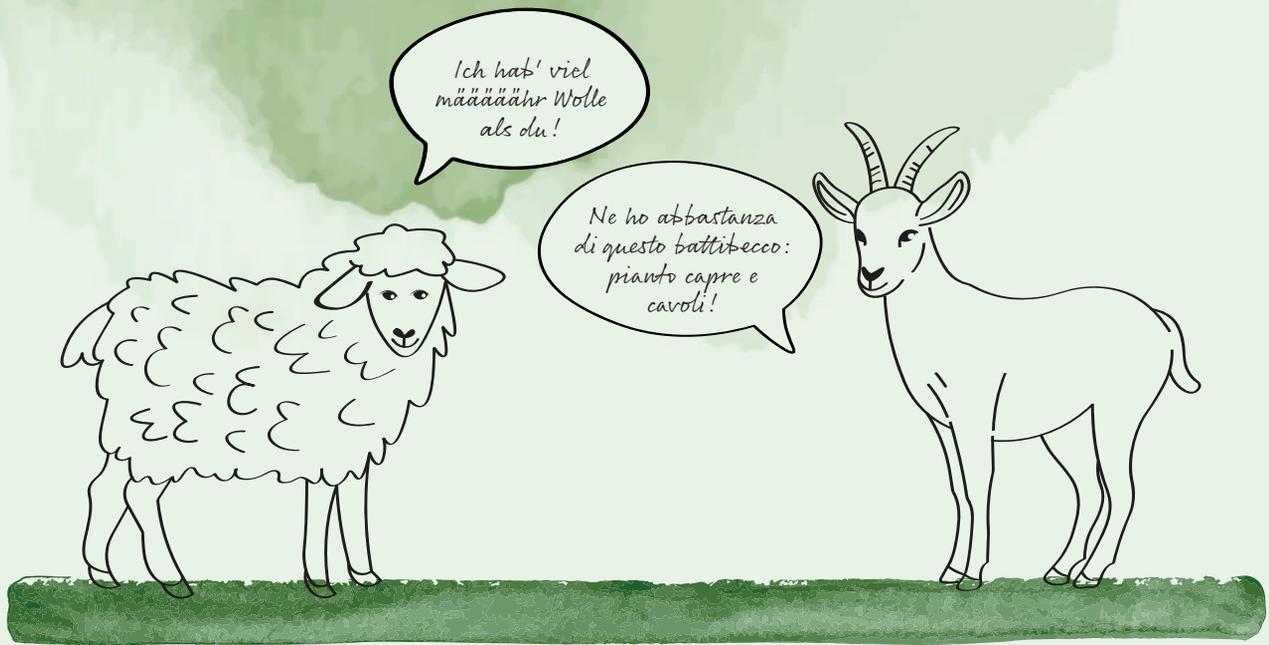
Il Passo Rombo è considerato una delle salite più impegnative di tutto l'arco alpino. Si trova tra le Alpi Venoste e le Alpi dello Stubai ed è affiancato dal Corno del Passo/Jochköpfl (3.143 m s.l.m.) e dal Pan di Zuccherro/Zuckerhütl (3.507 m s.l.m.) a nord. A distanziarlo dalla rampa sud-est di San Leonardo in Passiria ci sono 29 km per un dislivello di poco più di 1.800 m, il che colloca la strada del passo nella top 10 delle salite più difficili delle Alpi. Essendo la salita finale della celebre Maratona Ciclistica Öztaler, il Passo Rombo ha fatto la storia del ciclismo da corsa e ha già spinto molti ciclisti oltre i propri limiti!

Miracoli della lana e del latte

Von Wollwundern und Milchmärchen

„Treffn sich a Schof und a Goß ...“

Pecore e capre di montagna a confronto



Das Passeiertal wird flankiert von den hohen Bergen der Ötztaler-, Stubai- und Sarntaler Alpen. Die Höfe sind auf Viehhaltung und Waldwirtschaft ausgerichtet. Die hervorragenden Futtereigenschaften der Almen und die schwer zugänglichen felsigen Gebiete eignen sich sehr gut für das Happvieh, also für Schafe und Ziegen. Und so bimmelt es zur einen Talseite munter in hellem Klingeling, zur anderen Talseite schellt es kräftiger in Dingdong. Auf der einen Alm blökt es sanft und freundlich, auf der Weide gegenüber meckert eine Gruppe mit Hörnern und Spitzbart munter vor sich hin.

La Val Passiria è costeggiata dalle alte vette delle Alpi Venoste, delle Alpi dello Stubai e delle Alpi Sarentine. Nei masi si pratica l'allevamento del bestiame e la silvicoltura. Le eccellenti proprietà foraggere dei pascoli alpini e le aree rocciose di difficile accesso si adattano perfettamente all'allevamento delle pecore e delle capre. E così, da un versante della valle si sentono risuonare allegre le campanelle delle pecore e dall'altro versante echeggiano i campanacci delle capre. Su un pascolo belano amichevolmente le pecorelle, sul pascolo di fronte un gruppetto con corna e pizzetti risponde in coro.



Es trug sich zu, dass ein Schaf und eine Ziege sich an einer Wegkreuzung trafen. Wo die Ziege munter mit ihrem prallen Euter schaukelte und ihre Hörner elegant in den Nacken warf, schüttelte das Schaf seine prächtigen Locken. Ja, dieses Gehabe sollte tatsächlich die Ankündigung eines spannenden Streitgesprächs werden. Und diesem wollen wir nun beiwohnen.

Schaf oder Ziege? Was war zuerst? Ah. Stop, nein. Diese Frage bezieht sich doch üblicherweise auf das liebe Hühnerfleisch und auf ihr Gelege. In unserem Falle dreht sich allerdings alles um die eine Frage: Welches Nutztier bringt mehr Nutzen?

„Es ist ja allseits bekannt – und das zu recht –“, meckerte die Ziege da gleich los, „dass unter den vielen, weltweit vorhandenen Ziegenarten die ‚Passeirer Gebirgsziege‘, also meine Nicht-ganz-so-Wenigkeit, eine eigene Rasse darstellt, die vorwiegend hier, im Passeiertal, gehalten wird. Die heimischen Ziegenzüchter:innen müssen es wissen und sie sagen, die Psairer Ziegen seien etwas ganz Besonderes – und zwar die edelsten, besten, gescheitesten, mit den schönsten Hörnern. Noch dazu können sie – also wir – am geschicktesten klettern.“ Die Ziege machte Luftsprünge, stach ihre Hörner in die Luft und drehte sich einmal um sich selbst.

„Die Passeirer:innen unterscheiden ihre Ziegen grundsätzlich nach drei Typen: ‚gonset‘, ‚strohlet‘ und einfarbig. Das Fell einer ‚gonsetn‘ Ziege, so wie ich es bin, ist hinten dunkel und vorne hell, die Stutzen sind bei uns immer dunkel gestiefelt – da, schau her. ‚Strohlete‘ Ziegen weisen am Kopf ein Strahlenmuster auf und haben helle Stutzen.“

Un bel giorno d'estate una pecora e una capra si incontrarono a un incrocio. Mentre la capra ondeggiava allegramente con le sue mammelle gonfie di latte e le corna ricurve, la pecora era indaffarata a scuotere i suoi soffici riccioli. Entrambi gli atteggiamenti altro non erano che il prologo di un'accesa discussione. Ed è proprio a questa disputa che abbiamo voluto assistere.

Pecora o capra? Chi di loro è arrivata per prima? Ups, un momento. Questa domanda di solito riguarda le galline e le loro uova. Nel nostro caso, invece, il vero dilemma è un altro: quale animale da fattoria è più utile?

“È risaputo – e a ben ragione –, brontolò subito la capra, “che tra le tante specie di capre esistenti in tutto il mondo, la Capra della Passiria – ovvero la mia specie –, è una razza a sé che viene allevata principalmente tra queste montagne. Gli allevatori e le allevatrici locali lo sanno bene, infatti sostengono che le Capre della Passiria siano qualcosa di molto speciale: le più nobili, le migliori, le più intelligenti, quelle con le corna più belle. Inoltre, queste capre – che poi saremmo sempre noi – sono le più abili ad arrampicarsi!”. La capra fece un balzello, elevò con grazia le sue corna e fece una giravolta.

“Per la gente della Val Passiria esistono tre tipi di capre: ‘gonset’, ‘strohlet’ e monocromo. Il mantello di una capra ‘gonset’ è scuro sul retro e chiaro sul davanti – proprio come il mio. E alla base delle zampe abbiamo il pelo chiaro,





Aus Schafs- und Ziegenmilch kann feinsten Käse gewonnen werden.

Il formaggio prodotto con il latte di pecora e di capra è particolarmente delicato.



Die Wollfaser des Schaffells hat die besondere Funktion, Wärme und Kälte auf natürliche Weise zu regulieren.

La fibra della lana regola il caldo e il freddo in maniera del tutto naturale.

Und einfarbige Ziegen müssen vom Kopf bis zur Schwanzspitze gleich ausgefärbt sein, nur Strahlen oder ein Stern am Kopf sind erlaubt“, erzählte die Ziege weiter. Und strahlte dabei selbst übers bärtige, ‚gonset‘ helle Gesicht.

Im Passeiertal sind Schaf und Ziege allerdings wohl gleichermaßen eitel und sehr auf ihr Äußeres bedacht ...

„Maaahaaag sein“, murmelte da das Schaf in seinen Wollbart. „Aber auch die Schafe des Tals haben stolze Hirten und Hüter:innen! Sieh mich an! Kann man aus deinem Fell vielleicht einen Pullover stricken? Und nicht nur irgendeinen! Jetzt erzähl‘ ich dir mal was: Die Wollfaser unseres Schaffells hat die besondere Funktion, Wärme und Kälte auf natürliche Weise zu regulieren. Durch die Kräuselung und Hohlräume im Inneren der Faser, die viel Luft einschließen kann, besitzt sie eine ganz hervorragende Wärmeisolation. Außerdem kann mein Fell im Faserinneren Wasserdampf aufnehmen, stößt jedoch auf der Oberfläche Wasser ab: Das macht das Lanolin! Und ja ... das Schaf hat im Passeiertal eine laaange Geschichte, meine Liebe.“

„Nicht länger als die unsere! Weißt du, in früheren Zeiten, als in den Gebirgstälern noch große Armut herrschte, wurde von uns Ziegen ALLES genutzt: das Fleisch, die Milch, die Haut, das Fell und der Dung. Auch heute noch kommt ‚Pockis‘ auf den Tisch, aber nicht mehr ganz so häufig.

elegantissimo vero?! Le capre ‘strohlet’ hanno invece un disegno a raggiera sulla testa e zampe chiare. E le capre monocromo sono rigorosamente dello stesso colore dalla testa alla coda. Nel loro caso sono ammesse solo delle leggere striature o una piccola stella sulla testa“, continuò con fare altezzoso la capra. Dall’orgoglio le iniziarono a brillare gli occhi tra la pelliccia del suo muso barbuto.

In Val Passiria, tuttavia, a essere particolarmente vanitose e molto attente al proprio aspetto sono sia le capre che le pecore...

“Beeeh, puuùò essere“, borbottò la pecora sotto la sua barba lanosa. “Ma c’è da dire che anche le pecore della valle hanno pastori e guardiane molto orgogliosi. Voglio dire, guardami! Anche con la tua pelliccia si può lavorare a maglia un maglione? Che poi, mica si tratta di un maglione qualsiasi... Lascia che ti dica una cosa: la fibra della nostra lana è così strepitosa da regolare il caldo e il freddo in maniera del tutto naturale. Le increspature e le piccole cavità presenti all’interno della fibra riescono infatti a intrappolare tantissima aria, per questo la nostra lana vanta eccellenti proprietà di isolamento termico. Inoltre, la mia pelliccia può assorbire il vapore acqueo, pur respingendo l’acqua in superficie: questa è la magia della lanolina! È proprio così... la storia delle pecore nella Val Passiria inizia tanto tempo fa, mia cara”.

Allerdings ist unsere Milch sehr gesund und bekömmlich, sie wird auch von Allergiker:innen gut vertragen und gewinnt deshalb immer mehr an Bedeutung. Die Milchleistung einer Bergziege beträgt etwa 800 kg pro Laktation, sag mal, kommst du da ran, du Schaf?!“

> Das verleiht uns Seltenheitswert!

„Das würde ich wohl meinen! Aber wir Schafe prahlen nun mal nicht mit Menge, sondern mit Qualität und ... tja, auch Rarität! Das einstige Psairer Bergschaf ist heute ja fast ausgestorben, auch wenn Züchter:innen – aus gutem Grund! – sich da sehr engagieren. Das verleiht uns Seltenheitswert!“

Und so ging das eine ganze Weile hin und her zwischen den beiden. Sie wurden sich natürlich bis zuletzt nicht einig, welches Tier denn nun das wertvollere Nutztier ist. Als die Abenddämmerung hereinbrach, machten sich Schaf und Ziege von dannen. Die Ziege in flotten Sprüngen, als lebhaftes, frohes Tier. Das Schaf hingegen, ganz typisch gemütlich, bedächtig, den Bergabend genießend und die Glocke um den Hals rhythmisch schaukelnd.

Vielleicht hätten wir, lieber Leser:in, dann doch die Hüter und Hirtinnen des Tals fragen sollen, wer von den beiden Tierarten denn das bessere Nutztier ist? Nein. Ach, nein. Mit hoher Wahrscheinlichkeit wäre das Gespräch ganz ähnlich verlaufen.

“Ma di certo non più lunga della nostra! Sai, una volta, quando le valli di montagna erano ancora molto povere, di noi capre usavano TUTTO: la carne, il latte, la pelle, la pelliccia e pure lo sterco. Ancora oggi, ogni tanto può succedere di essere il piatto forte del menù – qui lo chiamano il ‘Pockis’ (arrosto di caprone). E poi il nostro latte è molto sano e altamente digeribile, lo può bere anche chi soffre di allergie – praticamente una salvezza al giorno d’oggi. La produzione di latte di una capra di montagna è di circa 800 kg per lattazione... Dimmi, riesci a fare gli stessi numeri anche tu, pecora bella?!“

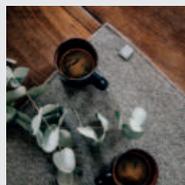
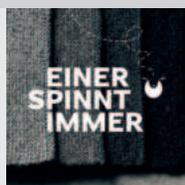
“Beeeh, riusciamo eccome. E poi noi pecore non ci vantiamo mica della quantità, ma della qualità e della... rarità! L’antica pecora di montagna della Val Passiria è una specie ormai in via di estinzione, anche se bisogna dire che gli allevatori stanno facendo molto per ripopolarci – e fanno bene! Quindi siamo specie rare e ben viste!“

E così la diatriba andò avanti per ore e ore. Naturalmente non ci fu verso di trovare un accordo e di eleggere l’animale da fattoria più prezioso. Al calar del sole, la pecora e la capra se ne tornarono al loro pascolo. La capra si allontanò saltellando – proprio come vuole la sua indole allegra. La pecora, al contrario, si avviò con il suo solito fare beato e meditativo, facendo oscillare ritmicamente la campana legata al collo e godendosi l’arietta fresca della sera.

Forse sarebbe bastato chiedere ai gestori dei pascoli della valle per capire quale delle due specie animali sia la più utile... Anche se, a pensarci bene, con ogni probabilità le argomentazioni che avrebbero portato non sarebbero state poi così diverse.



Der Spinnradl Podcast:
monatlich reinhören!



SPINNRADL



Traditionshandwerk seit 1948
Artigianato tradizionale dal 1948

Kohlstatt 4 via dei carbonai
St. Leonhard in Passeier I-39015 S. Leonardo in Passiria

spinnradl.it





Das Passer- Wasser: kraftvolles Naturspektakel

L'acqua del Passirio: uno spettacolo
naturale di energia

Eine Wanderung durch die be-
rauschende Passerschlucht zu
einer Licht-bringenden Formel

*Un'escursione attraverso la gola
del Passirio per una carica di
vitalità*

$P = g \times Q \times \rho \times H \times \eta$: Für alle Physik- und Mathematikmuffel, denen beim Anblick dieser Formel die Haare zu Berge stehen – keine Sorge! Die Formel zur Berechnung von Leistung in Watt gilt es hier nicht zu lösen. Vielmehr geht es darum, das Kernelement dieser Formel, nämlich die Wasserkraft, hautnah zu erleben – und zwar bei einem kleinen Abenteuer entlang der naturgewaltigen Passerschluft. Und wem doch nach Rechnen ist, der/die kommt am Ende dieser wasserreichen Naturwanderung auch noch auf die Kosten. Nun aber mal der Reihe nach.

Die Passerschluft: Wander- und Lebensraum

Die Passer zieht sich wie eine rauschend pulsierende Ader durch das Passeiertal. Ihre Kraft spendet nicht nur Energie, sondern formt seit Jahrtausenden die Psairer Landschaft, schafft natürliche Lebensräume für Flora und Fauna und beeindruckende Naturdenkmäler entlang der Passerschluft. Seit 2015 ist die Schlucht, die sich zwischen St. Leonhard und Moos erstreckt, begehbar: Über Brücken und über spektakuläre, aber sehr gut gesicherte, an Felsen verlaufende Metallstege, kann man die urige Kraft der Passer hier hautnah erleben. Den Passerschluchtenweg begleiten vereinzelt Informationstafeln, die das Naturschauspiel, das sich Wandernden an den Ufern und Sandbänken der Passer bietet, anschaulich erklären.



Einstieg in die Passerschluft in St. Leonhard

Über die Wegmarkierung Nr. 1 geht es zur Brücke unterhalb der Ortschaft Gomion (St. Leonhard). Von hier aus kann man in die Passerschluft einsteigen (Wegmarkierung Nr. 1) und entlang der Passer, vorbei an Wiesen und durch Waldabschnitte, Richtung Moos wandern. Der Wanderweg eignet sich als Familienwanderung, aber nicht mit Kinderwagen.

7,8 km Passerschluft, das sind:

- 400 Höhenmeter
- unzählige von der Natur geformte Felsskulpturen und Gletschermühlen
- Gesteinsbrocken aus Amphibolit, Marmor, Paragneise und Glimmerschiefer
- seltene und sogar mediterrane Pflanzenarten
- beeindruckende Natur- und Tierbeobachtungen

Besonders in den heißen Sommermonaten ist die Wanderung auf den Gitterrost-Stegen des Weges ein erfrischendes Erlebnis, umgeben vom angenehmen Sprühnebel der Passer und rauschenden Wasserfällen. Dazu gehören auch die Wasserfälle von Stuls, die man auf halber Strecke von

$P = g \times Q \times \rho \times H \times \eta$: se sei tra coloro che con la fisica e la matematica non sono mai andati particolarmente d'accordo, non temere! Non dovrai applicare la formula per calcolare la potenza dell'acqua. Ma potrai comunque sperimentare da vicino l'elemento centrale di questa formula, ossia l'energia idroelettrica, durante una piccola, grande avventura lungo la gola naturale del Passirio. E se dovesse venirti voglia di metterti a fare calcoli, al termine di questa escursione nella natura, tra zampilli e riflessi, avrai modo di ingegnarti! Ma proseguiamo un passo alla volta.

La gola del Passirio: un habitat naturale da perlustrare a piedi

Come una vena pulsante, il Passirio si snoda impetuoso attraverso la Val Passiria. Per migliaia di anni la sua forza, oltre a fornire energia verde, contribuì a plasmare il paesaggio della valle, creando habitat naturali per la flora e la fauna e straordinari monumenti naturali lungo la gola del Passirio. Dal 2015 la gola, che si estende tra San Leonardo in Passiria e Moso in Passiria, è percorribile a piedi: attraverso ponti e spettacolari passerelle in metallo che, perfettamente protette, scorrono lungo le rocce, è possibile sperimentare da vicino la forza naturale del Passirio. Lungo il percorso "Passerschluft" - gola del Passirio si susseguono pannelli informativi che raccontano lo spettacolo naturale ai piedi di chi cammina lungo le rive e sui banchi di sabbia del Passirio.

Come accedere alla gola del Passirio

Segui il segnavia n° 1 fino al ponte che si trova ai piedi della località di Gomion (San Leonardo). Da qui avrai accesso alla gola del Passirio (segnavia n° 1). Quindi cammina lungo il corso del Passirio in direzione Moso in Passiria: attraverserai prati e tratti di bosco. Il sentiero è adatto alle famiglie, ma non è possibile accedervi con le carrozzine.

Gli avvincenti 7,8 km del percorso "Passerschluft" – gola del Passirio, equivalgono a:

- 400 metri di dislivello
- innumerevoli sculture rocciose scolpite dalla natura e dai mulini glaciali
- frammenti di roccia di anfibolite, marmo, paragneiss e micascisto
- specie vegetali rare e piante mediterranee
- emozionanti incontri con la flora e la fauna

Soprattutto nei caldi mesi estivi, l'escursione sulle passerelle del sentiero "Passerschluft" - gola del Passirio è un'esperienza rinfrescante, circondati dagli zampilli del Passirio e dal suono delle impetuose cascate. Sotto le case di Stulles echeggiano due cascate, che si possono scorgere in lontananza a

der Passerschluft aus in der Ferne entdecken kann. Sie donnern in zwei Kaskaden über die Felswände und gehören zu den drittgrößten Wasserfällen Europas. Spürbar nah hingegen ist der 37 m hohe Stieber Wasserfall. Zu ihm gelangt man gegen Ende der Passerschluft unterhalb von Moos, links vom Rückhaltedamm. Hier hat der Pfelderer Bach Strudellöcher, Felsformationen und eine beeindruckende Mündungsschlucht erschaffen. Sein Name rührt übrigens vom fein sprühenden Wassernebel her, den man im Psairer-Dialekt als „Stieber“ bezeichnet.

metà strada tra il paese e la gola del Passirio. L'acqua che scende in verticale sulle pareti rocciose le rende le terze cascate più grandi d'Europa. Al contrario i 37 metri della cascata Stieber risultano incredibilmente vicini. Per ammirarli dovrai spingerti verso la fine della gola del Passirio in corrispondenza di Moso in Passiria e, raggiunta la diga di contenimento, girare a sinistra. Qui il rio di Plan ha creato marmite fluviali, formazioni rocciose e un'affascinante gola. Il suo nome, tra l'altro, deriva dalla nebbiolina che diffonde l'aria, chiamata proprio "Stieber" nel dialetto della Val Passiria.

i

Wandermöglichkeiten ab Rückhaltedamm in Moos

Vom Rückhaltedamm in Moos gelangt man rechts in nur 20 Minuten hoch ins Dorfzentrum von Moos (Weg Nr. 1), wo sich auch das Bunker Mooseum befindet, und links, der Wegmarkierung Nr. 1b folgend, in 40 Minuten über einen steilen Wanderweg hoch nach Platt.

I sentieri intorno alla diga di Moso in Passiria

Dalla diga di contenimento di Moso in Passiria, girando a destra, bastano appena 20 minuti per risalire fino al centro del paese (sentiero n° 1), dove si trova anche il Bunker Mooseum, mentre girando a sinistra e seguendo il segnavia n° 1b per 40 minuti, si arriva – dopo un ripido sentiero escursionistico – fino alla frazione di Plata.

Illustration des Stieber Mooseums
Un'illustrazione dello Stieber Mooseum



Das Passeiertal entdeckt seine (Wasser)Kraft

Für das Passeiertal war das Naturelement Wasser ausschlagend dafür, dass sich das bis weit in die 1920er-Jahre fernab der ländlichen Stromversorgung und des bürgerlichen Komforts gelegene Tal weiterentwickeln konnte. Denn galt das Tal zwar als abgeschieden und arm, so war es vor allem eines: reich an Wasser und visionären Einfällen. Besonders das Hinterpasseier gilt als eines der wasserreichsten Gebiete Südtirols. Erste kleine Wasserkraftwerke brachten bereits um 1920 Licht ins Tal. Nach und nach kamen weitere E-Werke dazu. Heute zählt das Passeiertal insgesamt 22 Wasserkraftwerke, die das Tal dank der Passer und ihrer zahlreichen, zufließenden Quellbäche mit umweltfreundlicher, nachhaltiger Energie versorgen.



Geschichte der Wasserkraft im Passeiertal

Bereits um 1900 gab es in den Städten und größeren Ortschaften Südtirols Strom, im Berggebiet Passeiertal erst allmählich ab 1920. Bis dahin war der Alltag der Psairer:innen von harter Knochenarbeit und Handarbeit bei Kerzenschein geprägt. Mutige Psairer Pioniere erkannten die Bedeutung, die das Wasser für die Entwicklung des Passeiertales haben würde und nahmen die energiebringende Angelegenheit selbst in die Hand. 1960 beschlossen die Psairer Gemeinden, Wasserkonzessionen zu erwerben, um auch abgelegene Höfe mit Strom zu versorgen.

Das Stieber Mooseum: interaktive Einblicke rund ums Thema Wasserkraft

Nur wenige Meter vom Stieber Wasserfall entfernt lädt das Stieber Mooseum zum Eintauchen in die Welt der Wasserkraft ein. Im ehemaligen E-Werk von Moos, das 1964 erbaut wurde, geht Besucher:innen heute ein Licht auf – und zwar gleich in zweifachem Sinne! Das interaktive Museum wurde im Mai 2022 eröffnet und erzählt in vier Themenbereichen von historischer Wassernutzung, Technikgeschichte, Stromerzeugung und den Geschichten und Anekdoten rund um die Stromerzeugung im Hinterpasseier. Mit spannenden Effekten und experimentellen Stationen ist das Museum ein interessantes Erlebnis für Groß und Klein. Es ermöglicht anschauliche Einblicke in die für Außenstehende manchmal doch magisch wirkende Welt der energie spendenden Wasserkraft.

La Val Passiria scopre la sua forza (idrica)

Lelemento acqua fu decisivo per consentire alla Val Passiria di svilupparsi ulteriormente. La valle, infatti, fino a ben oltre gli anni Venti del Novecento si trovava lontana dalla rete elettrica rurale e dalle comodità borghesi. Sebbene la Val Passiria fosse considerata una realtà povera e isolata, ciò che la contraddistingueva era l'abbondanza di acqua e di idee visionarie. L'Alta Val Passiria, in particolare, è una delle zone più ricche d'acqua di tutto l'Alto Adige. Le prime centrali idroelettriche, seppur dalle dimensioni ridotte, portarono la luce nella valle già intorno al 1920. Gradualmente si aggiunsero altre centrali elettriche. Oggi la Val Passiria conta un totale di 22 centrali idroelettriche che, grazie al fiume Passirio e ai suoi numerosi torrenti affluenti, forniscono alla valle energia ecologica e sostenibile.

La storia dell'energia idroelettrica in Val Passiria

Già intorno al 1900, le città e i paesi più popolati dell'Alto Adige disponevano di un collegamento alla rete elettrica. La zona montana della Val Passiria, invece, fu collegata solo gradualmente a partire dal 1920. Fino ad allora, la vita quotidiana degli abitanti della Val Passiria era caratterizzata da duro lavoro artigianale illuminato da sole candele. I coraggiosi pionieri della Val Passiria riconobbero nell'acqua la chiave dello sviluppo della Val Passiria, di conseguenza presero in mano la situazione e si adoperarono per riuscire a produrre energia. Nel 1960 i comuni della Val Passiria decisero di acquisire le concessioni idriche per fornire elettricità anche ai masi più remoti.

Stieber Mooseum: un'immersione interattiva nel potenziale dell'energia idroelettrica

A pochi metri dalla cascata Stieber, lo Stieber Mooseum invita i visitatori a immergersi nel mondo dell'energia idroelettrica. Nell'ex centrale elettrica di Moso in Passiria, risalente al 1964, oggi si accende una lampadina nella mente di chi ne fa visita – in due sensi! Il museo interattivo è stato inaugurato nel maggio 2022 e racconta, in quattro aree tematiche, l'uso dell'acqua nel corso dei decenni, la storia della tecnologia, la produzione di energia elettrica e gli aneddoti legati alla produzione di energia elettrica nell'Alta Val Passiria. Con effetti emozionanti e stazioni sperimentali, il museo propone spunti interessanti – e a volte magici – per ogni età, offrendo una panoramica trasparente sul mondo dell'energia idrica.



Riffian: Spirituelle Wege durch die Natur
Eine Wanderung für Geist und Seele

A Riffiano, tra spiritualità e natura idilliaca

Quando un'escursione è in grado di smuovere l'anima

Arrivo al parcheggio "Hochübelweg" a Caines di mattina, non troppo presto, in un lunedì di inizio settimana dove il cielo grigio degli ultimi giorni ha lasciato spazio a una distesa azzurra infinita, macchiata qua e là da qualche soffice nuvola.

Aprò la portiera della macchina e subito mi investe il profumo penetrante della foresta: ha quell'odore selvatico del muschio ancora bagnato, dei fiori che si schiudono, del respiro regolare degli alberi, della vita che lentamente si risveglia. Sembra che la pioggia abbia portato via con sé ogni rumore e lavato via ogni piccola tristezza: intorno a me, solo i suoni ovattati della natura che rinasce – con i primi raggi di sole che si affacciano timidamente sul verde che mi avvolge.

Mi spunta un sorriso. Spontaneo, come le emozioni che voglio lasciare fluire durante questa camminata. Mi avvio verso il punto di partenza, in direzione del Sentiero di Meditazione: una tavola di legno su cui è incisa una chiesa stilizzata mi indica che sono sulla strada giusta. Una strada che mi porterà direttamente al Santuario dei Sette Dolori della Madonna, nel cuore del paese di Rifiano.

L'arte al servizio delle emozioni

Inizio a camminare sul sentiero e percepisco subito il potere di questi luoghi: il Santuario dei Sette Dolori della Madonna è da oltre 700 anni una meta di pellegrinaggio. Un luogo dove si concentra un'energia mistica che ci riporta a contatto con noi, con il nostro io profondo.



...un momento intimo di dialogo con la nostra anima, lontani dal trambusto frenetico della vita di città.

Lungo il sentiero si trovano sette stazioni, che rappresentano il numero dei dolori della Madonna: ogni stazione è contrassegnata da una stele in legno di cirmolo alta due metri, nata dalla maestria artigiana e dall'estro creativo dello scultore altoatesino Hartmut Hintner. L'arte si fa quindi interprete e ripercorre la vita di Maria e dei suoi Sette Dolori, alla base del culto di devozione del Santuario.

Un racconto che diventa cammino introspettivo: per ascoltarci, ritrovarci e vivere un'esperienza di raccoglimento – un momento intimo di dialogo con la nostra anima, lontani dal trambusto frenetico della vita di città.

An einem Montagmorgen – nicht allzu früh – komme ich am Parkplatz Hochübelweg in Kuens an. Die grauen Wolken der letzten Tage haben sich aufgelöst – nur ein paar vereinzelt Wölkchen hängen wie kleine weiße Wattebäusche am schier endlos scheinenden Azurblau des Himmels.

Ich öffne die Autotür – und Waldduft strömt mir entgegen: Dieser Geruch von nassem Moos, blühenden Blumen und Bäumen. Es scheint, als hätte der Regen der letzten Tage Stille über den Wald gebracht und jeden noch so kleinen Grund zur Traurigkeit weggespült. Ich höre nichts als den wattedämpften Atem der wiedererwachenden Natur. Zaghaft fallen die ersten Sonnenstrahlen auf das Meer aus Grün, das mich umgibt.

Ein Lächeln huscht mir über die Lippen, ganz spontan. Ein Zeichen meiner Vorfreude auf diese ganz besondere Wanderung. Ich begeben mich zum Ausgangspunkt des Besinnungswegs. Eine Holztafel, auf der eine stilisierte Kirche eingeschnitzt ist, sagt mir, dass ich auf dem richtigen Weg bin. Mein Ziel ist die Wallfahrtskirche „Zu den Sieben Schmerzen Mariens“ im Dorfzentrum von Riffian.

Kunst zum Innehalten

Ich spaziere los und spüre sofort die unglaubliche Kraft dieses Ortes: Die Kirche „Zu den Sieben Schmerzen Mariens“ ist nicht umsonst seit über 700 Jahren ein beliebtes Wallfahrtsziel. Es ist ein mystischer, spiritueller Ort. Wer hierher kommt, der kommt zu sich selbst.

Entlang des Weges befinden sich sieben Stationen, die die Schmerzen Mariens nachzeichnen. An jedem Besinnungspunkt steht eine zwei Meter hohe Stele aus Zirbenholz – kunstvoll geschnitzt vom Südtiroler Bildhauer Hartmut Hintner. Diese künstlerischen Darstellungen vermitteln uns das Leben und die „Sieben Schmerzen Mariens“, denen die Wallfahrtskirche geweiht ist. Sie sollen uns dazu bewegen, tief in unser Innerstes hineinzublicken und hineinzuhören. Es ist ein Weg der Besinnung, auf dem wir uns mit uns selbst auseinandersetzen, um zu uns selbst zu finden. Die Stille des Weges, der abseits von jeglichem Lärm liegt, lädt zum Innehalten ein.

Ausblicke und Einblicke

Ich laufe weiter, umgeben von einer idyllischen Landschaft, vorbei an einer Handvoll Häuser: Inmitten bunter Rosenstöcke wedelt ein Hund fröhlich mit seinem Schwanz, während eine ältere Frau mit einem Kopftuch den Garten

Guardare fuori, per vedersi dentro

Mi inoltro nel percorso, abbracciato da un paesaggio bucolico. Inizialmente costeggio qualche casa di campagna: un cane scodinzola allegro tra i colorati roseti in fiore, mentre una signora anziana con un foulard in testa annaffia l'orto e mi sorride. Poi la civiltà si dirada e mi addentro nella natura. Distese di meleti si perdono all'orizzonte e si mescolano con l'aroma dolciastro dei fiori di acacia, avvolti nei loro fragili grappoli di petali bianchi.

Più avanzo, più il mio cuore si fa leggero – con l'aria frizzante che si distende, il rumore dell'acqua in sottofondo e il sole che si alza alto nel cielo. Osservo questo mondo naturale che mi parla, in un crescendo di emozioni. Ogni stele che incontro racconta una parte di esistenza e si trasforma in una visione poetica, in un momento di ispirazione.

È come attraversare la vita, trovare il coraggio di sentirsi, abbandonarsi alla fragilità, riscoprire una fiducia rinnovata. Un alito di vento mi distrae dai pensieri, sento le foglie che vibrano leggere, la luce che filtra tra le fronde degli alberi traccia una via e tutto si veste di una nuova forza, una presenza impercettibile e (sovra)umana.

wässert und mich lächelnd grüßt. Ich lasse den Ort hinter mir. Vor mir erstreckt sich ein Meer aus Apfelbäumen – der Duft der Apfelblüten vermischt sich mit dem süßlichen Aroma der blühenden Akazien, die in weißen, hauchzarten Trauben herabhängen.

Ich wandere weiter. Meine Gedanken werden leichter, mein Körper entspannter. Die Luft ist wohltuend frisch – das sanfte Plätschern des Wassers im Hintergrund beruhigend. Die Sonne steht nun etwas höher am Himmel. Ich beobachte die Natur – sie spricht zu mir, ich höre zu. Jede Stele, der ich auf dem Weg begegne, erzählt von einem Lebensabschnitt. Jeder Besinnungspunkt ist eine Quelle meditativer, poetischer Inspiration.

Der Besinnungsweg steht symbolisch für den Lebensweg. Es bedarf Mut, sich Station für Station mit sich selbst auseinanderzusetzen, die eigenen Schwächen anzuerkennen, Zuversicht zu schöpfen.

Ein Windhauch lenkt mich von meinen Gedanken ab. Die Blätter der Bäume rascheln. Sonnenstrahlen fallen durch die dichten Baumkronen – und plötzlich erstrahlt der Weg vor mir in einem neuen Licht. Ich spüre sie. Die (über)natürliche Kraft dieses Ortes.



...e luce fu!

Esco dal bosco con lo spirito arricchito e intravedo in lontananza una cupola a cipolla color smeraldo. Mi avvicino ancora per guardare più da vicino questo profilo che si staglia verso il cielo: eccoci qui, penso. Scendo lungo una stradina che si fa largo tra una terrazza di prati fioriti e campi coltivati a vigneti. Oltrepasso la fresca ombra sotto un'arcata e poi improvvisamente la scorgo davanti a me: la maestosa facciata del Santuario della Madonna Addolorata.

Sul lato destro noto subito la cappella cimiteriale: l'uscio aperto è un invito accogliente a lasciarsi esplorare, e io non mi faccio attendere. Metto un piede all'interno e lo sguardo viene rapito da questo prodigio di maestria architettonica – una meravigliosa giostra di colori, linee e volumi che mi tolgono il fiato. Le pareti e la volta della costruzione sono interamente ricoperte di affreschi: gli occhi rincorrono angeli danzanti, scene religiose e racconti biblici e si lasciano ammaliare da questo capolavoro artistico.

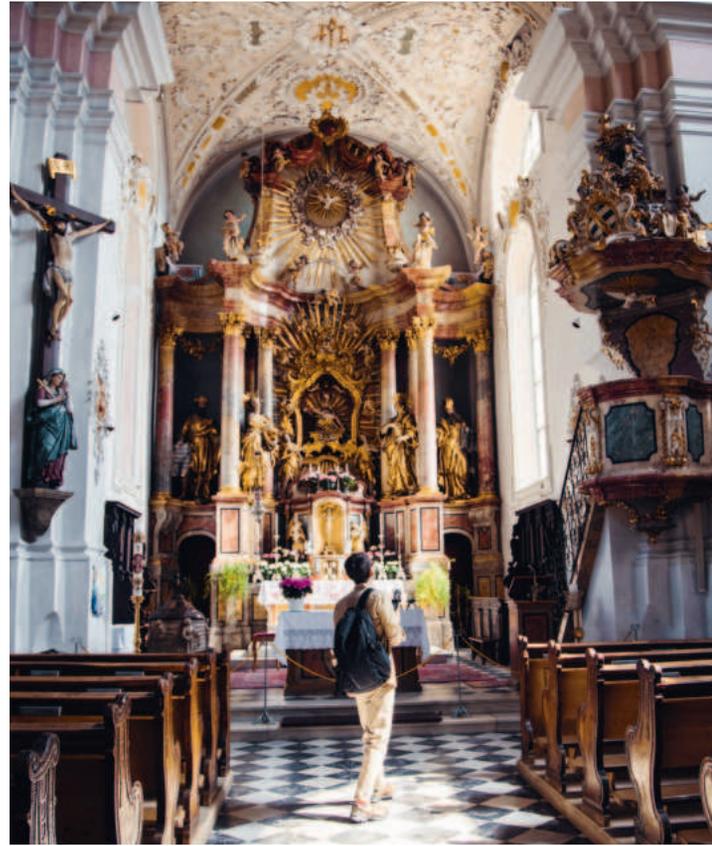
Mi prendo ancora qualche minuto per contemplare i colori vividi e le decorazioni a stucco: l'arte mi emoziona. Poi mi volto e uscendo mi bagno di luce nel sole di mezzogiorno.

Un gioiello di architettura barocca

Apro il pesante portone di legno del santuario. Sento l'odore pungente di incenso e di candele appena spente che pervade l'aria. I raggi solari attraversano le vetrate e illuminano una porzione di pavimento, un'alternanza di piastrelle bianche e nere a scacchiera. Sul lato destro dell'ingresso trovo il libro dei pellegrini: sfoglio le pagine fitte di ringraziamenti e preghiere, di fede e di speranza. Riconosco la grafia incerta di una nonna, le parole inglesi di chi è arrivato da lontano, i pensieri commossi di chi ha ricevuto una grazia.

Le pareti che affiancano l'entrata sono coperte di immagini votive. Davanti a me si erge un altare monumentale che raffigura la Madonna: un capolavoro di arte del Quattrocento dove le curve degli intarsi lignei, la ricchezza delle dorature e gli eleganti affreschi a soffitto incontrano la purezza di questa pace mistica.

Secondo la leggenda, pare che un contadino una notte trovò nel fiume Passirio un'immagine della Madonna Addolorata di Rifiano. Gli abitanti si attivarono subito per costruire una cappella dove venerare quell'immagine sacra, proprio nel centro del paese. Ma i lavori non avanzavano: gli operai si infortunavano di continuo, e tutto quello che prendeva forma di giorno finiva per venire distrutto di notte.



La navata e l'abside del Santuario della Madonna Addolorata di Rifiano.

Der Altarraum der Wallfahrtskirche zur Schmerzhafte Muttergottes in Rifian.

... und es ward Licht

Ich verlasse den Wald mit einem Gefühl geistiger Bereicherung. In der Ferne erblicke ich die smaragdgrüne Kuppel eines Zwiebelturms, der sich vor dem Hintergrund des strahlend blauen Himmels abhebt. Ich gehe weiter, komme ihm immer näher und denke: Das muss die Kirche sein. Ich gehe einen schmalen Weg hinunter, der mich über eine grüne Terrasse aus Blumenwiesen und Weinbergen und schließlich an einen Torbogen führt. Ich durchschreite ihn – und da steht sie, imposant und prächtig: Wallfahrtskirche „Zu den Sieben Schmerzen Mariens“.

Auf der rechten Seite liegt die Friedhofskapelle – die Tür steht einladend offen. Ich warte nicht lange und trete ein; was ich sehe, verschlägt mir den Atem: ein absolutes Meisterwerk architektonischer Kunst, der Reichtum und die Vielfalt der Farben, Figuren und Formen. Die Wände und das Gewölbe sind von Fresken bedeckt: Meine Augen wandern über Engelsfiguren, religiöse Darstellungen und Szenen aus der Bibel. Ein wahres kunsthistorisches Kleinod.

Finché alcune rondini trasportarono su una collina poco distante alcuni trucioli di legno: era forse un messaggio della Madonna? Fu proprio in quel punto preciso che venne realizzata la chiesa nel 1671.

La mia escursione si conclude qui. Esco sul sagrato della chiesa, mentre ascolto i miei passi allontanarsi. Mi avvio sulla strada che scende verso il paese e – come una finestra che si affaccia alla vita – lascio i pensieri liberi di correre tra i ciuffi d'erba, nei torrenti di acqua limpida, sulle cime silenziose di queste montagne. Mi sento avvolto da una tenera sensazione di calma. Fischietto una canzone e continuo a camminare. Dove? Chissà. Di certo qui – tra arte e leggenda, tra natura e spiritualità – a lasciarmi catturare dal misterioso fascino della Val Passiria.



Opere d'arte: stele in legno di cirmolo intagliate a mano lungo il Sentiero di Meditazione.

Kunstvoll: Handgeschnitzte Stelen aus Zirbenholz entlang des Besinnungsweges.

Ich nutze die Zeit und bleibe noch einen Augenblick lang in der Kapelle, um die kräftigen Farben und kunstvollen Stuckarbeiten auf mich wirken zu lassen. Ich verlasse sie – und vor der Tür strahlt bereits die Mittagssonne vom Himmel.

Ein Kleinod barocker Baukunst

Ich begeben mich zum Herzstück des Wallfahrtsorts: zur Pfarrkirche. Ich öffne die schwere Holztür, und als ich eintrete, strömt mir der Geruch von Weihrauch und abgebrannten Kerzen entgegen. Etwas Licht fällt durch die großen Fenster auf das schwarz-weiße Schachmattern-Bodens. Rechts neben der Eingangstür ist ein Buch aufgeschlagen: Ich fange an, es durchzublättern, und überfliege die vielen Danksagungen und hoffnungsvollen Gebete der Pilger. Ich entdecke die etwas krakelige Handschrift einer Großmutter, den englischsprachigen Eintrag eines weitgereisten Wallfahrers, die Worte eines Gläubigen, der die Gnade Gottes erfahren hat.

Ich sehe mich um: Die Seitenwände am Eingang der Kirche sind von Votivbildern bedeckt. Mein Blick richtet sich auf den prunkvollen Altar, in dessen Zentrum die Muttergottes steht. Die Kirche ist ein wahres Meisterwerk barocker Kunst aus dem 15. Jahrhundert: Die prachtvoll verarbeiteten Holzintarsien, Vergoldungen und eindrucksvollen Deckenfresken treffen hier auf mystische Stille.

Die Gründungslegende erzählt: Ein Bauer soll eines Nachts im Flussbett der Passer das Gnadenbild der Schmerzhafte Mutter von Riffian gefunden haben. Die Bewohner beschlossen, für das Bild eine würdige Kapelle zu bauen und wählten dafür einen Platz mitten im Dorf. Doch der Bau wollte nicht voranschreiten: Die Arbeiter verunglückten einer nach dem anderen; was tagsüber aufgebaut wurde, stürzte nachts wieder zusammen. Eines Tages flogen Schwalben vorbei und trugen Holzspäne vom Bau auf den benachbarten Hügel: War das vielleicht ein Wink der Muttergottes? Genau an jenem Ort wurde 1671 schließlich die Kirche erbaut.

Meine Wanderung ist zu Ende. Umgeben von andächtiger Stille höre ich nur den Hall meiner Schritte, als ich die Kirche verlasse. Vom Kirchplatz aus gehe ich hinunter ins Dorf, während ich, inmitten sattgrüner Wiesen, rauschender Bäche und stolzer Berge, die Gedanken schweifen lasse. Ich empfinde tiefe Ruhe. Ich pfeife vor mich hin, während ich durch die Landschaft spaziere. Wohin, das weiß ich noch nicht. Aber eines steht fest: Es gibt sicherlich noch ganz viele Natur- und Kulturschätze, spirituelle Orte und Kraftplätze zu entdecken, hier im Passeiertal.

Una ventata di giovinezza

So jung ist die Kirche!

Ein Gespräch mit Passeiertals jüngsten Mesnern

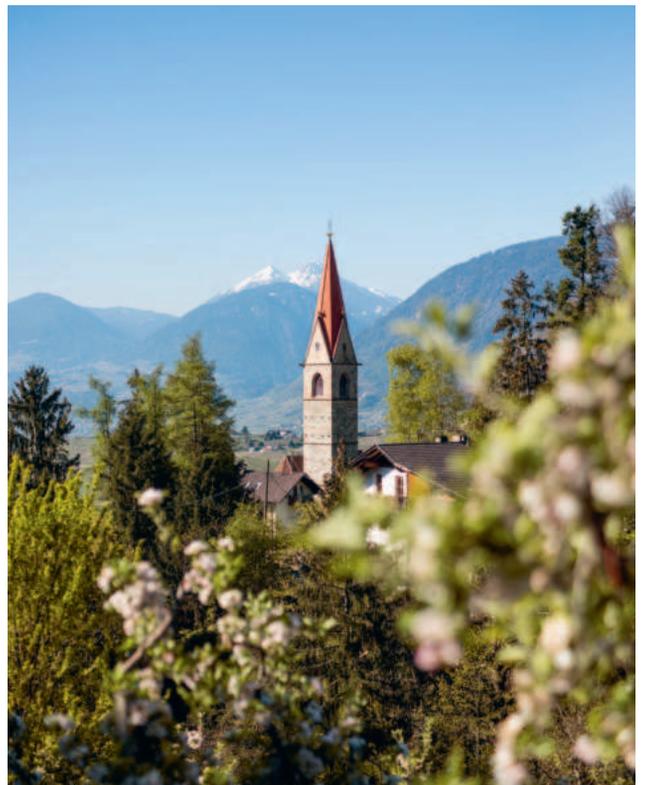
I giovani sacrestani della Val Passiria

Seit knapp 3 Jahren bläst ein ganz neuer Wind – besser gesagt ein ganz junger Wind – durch die Pfarrkirchen der Psairer Gemeinden St. Martin, Kuens und Platt (Moos). Drei junge Burschen sind hier als Mesner in den Dienst der Kirche getreten.

Maximilian Raffl (17), Max Zipperle (15) und Stefan Öttl (14) haben sich ganz bewusst für das Mesneramt entschieden, das zwischen Altarraum und Sakristei eine Vielzahl an Aufgaben beinhaltet. Sie erzählen hier, was sie zum Mesnerdienst geführt hat.

Der, der kein Ministrant sein wollte

„Schon als kleines Kind habe ich viel Zeit mit meiner Oma verbracht und sie beim Kirchgang und zu Anbetungen nach Meran begleitet“, erinnert sich Maximilian Raffl. „In dieser Zeit habe ich auch begonnen, christliche Kirchenfiguren zu sammeln und mir einen kleinen Hausaltar zu errichten. Religion und Glaube haben also schon immer einen wichtigen Platz in meinem Leben eingenommen. Und irgendwann dachte ich mir dann, es könnte ja vielleicht



interessant sein, als Mesner tätig zu sein. Dieser Gedanke ist dann für längere Zeit unausgesprochen im Hinterkopf geblieben. 2021, als es unsere damalige Mesnerin mit ihren 90 Jahren allmählich allein nicht mehr schaffte, wurde aus meiner Idee ein Wunsch und aus dem Wunsch eine Tat: Ich wurde als Verstärkung für die betagte Frau herangezogen. So bin ich allmählich in den Mesner-Job hineingewachsen.“ Und weil das Leben nicht immer nach Plan läuft, war Maximilians Werdegang etwas anders: Er sei als Kind, so erzählt er schmunzelnd, kein Ministrant gewesen. Er habe sich nämlich ein wenig vor der Mesnerin gefürchtet. Heute ist er nicht nur Mesner, sondern auch Ministrantenleiter und sehr auf eine junge, lockere und verständnisvolle Umgangsweise mit seinen Ministrant:innen-Schützlingen bedacht. Dass sich die Kinder in der Kirche und mit ihm als Bezugsperson wohlfühlen, sei nämlich Voraussetzung dafür, dass sie der Kirche und ihrer Arbeit als Ministrant:innen mit Freude und offenen Herzen begegnen.



Maximilian Raffl,
Mesner von Kuens

Maximilian Raffl,
sacrestano di Caines

Der, der aus Bauklötzen Kirchen baute

Mit dem Bau von Kirchen aus Bauklötzen im Kindergarten hat Max Zipperles Weg zum Mesnerdienst begonnen.

Da quasi 3 anni nelle chiese parrocchiali di San Martino in Passiria, Caines e Plata (Moso) soffia un vento di novità – e di giovinezza. Tre giovani ragazzi della zona hanno infatti iniziato a prestare servizio come sacrestani.

Maximilian Raffl (17), Max Zipperle (15) e Stefan Öttl (14) hanno scelto l'ufficio ecclesiastico di sacrestano, impegnandosi con zelo in una serie di compiti tra l'altare e la sacrestia. In questa intervista ci raccontano cosa li ha spinti a intraprendere questa strada.

Il ragazzo che non voleva fare il chierichetto

“Ho sempre passato molto tempo insieme a mia nonna. Già da bambino la accompagnavo in chiesa e alle adorazioni eucaristiche a Merano”, ricorda Maximilian Raffl. “In quel periodo ho iniziato anche a collezionare figure cristiane e ho costruito un mio piccolo altare privato. La religione e la fede hanno sempre occupato un posto importante nella mia vita. A un certo punto ho iniziato a pensare che mi sarebbe piaciuto fare il sacrestano. Per molto tempo il mio è rimasto solo un pensiero. Nel 2021, quando la nostra sacrestana, raggiunta l'età di 90 anni, non riusciva più a cavarsela da sola, la mia idea si è trasformata in un desiderio e il desiderio è diventato presto realtà. È così che sono stato chiamato ad affiancare la signora in parrocchia e di settimana in settimana ho imparato il mestiere del sacrestano.” Come succede spesso nella vita, anche la carriera di Maximilian non ha seguito l'iter tradizionale: da bambino, come racconta lui stesso, l'idea di vestire gli abiti del chierichetto non lo aveva mai attirato. Il fare sbrigativo del sacrestano del tempo lo avevano sempre intimidito. Oggi, oltre a ricoprire il ruolo di sacrestano, è anche il responsabile dei chierichetti – ai quali si rivolge sempre con modi amichevoli e comprensivi. Questo fa sì che anche i più giovani si sentano a proprio agio a fianco del sacerdote e ne facilita l'avvicinamento alla Chiesa. Vestire i panni dei chierichetti diventa quindi un motivo di gioia e di condivisione.

Il bambino che costruiva chiese con i mattoncini

Il percorso di Max Zipperle è iniziato all'asilo, quando si divertiva a costruire chiese con i mattoncini giocattolo. “Ho sempre sentito di avere un forte legame con la religione. Dio mi incuriosiva e volevo sapere tutto sulla Chiesa. Se fosse stato per me avrei fatto il chierichetto già prima della mia Prima Comunione. Il giorno in cui mi è stato detto che avrei potuto finalmente servire all'altare è stato per me

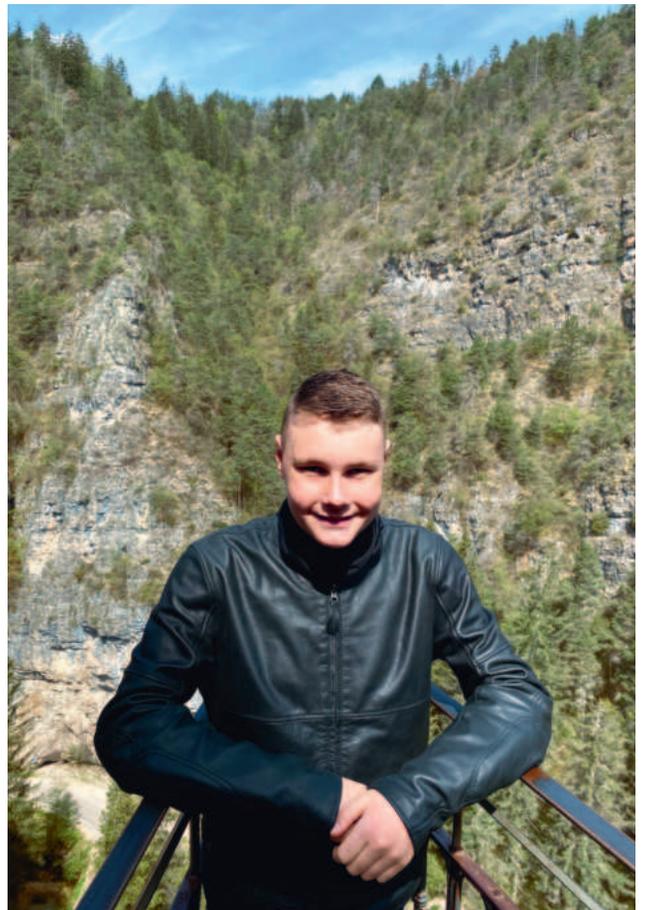
„Ich habe schon früh einen starken Bezug zum Glauben entwickelt und war schon als Kleinkind sehr wissbegierig, was den lieben Gott betraf. Am liebsten wäre ich ja schon Jahre vor der Erstkommunion Ministrant geworden. Als ich dann endlich auch in den Ministrantendienst eingeführt wurde, war die Freude natürlich groß! Aber schon bald darauf reichte mir das nicht mehr und ich liebäugelte mit dem Job des Mesners. Und so kam es, dass ich als junger Helfer des Mesners beispielsweise den Weihrauch vorbereiten und dem Pfarrer beim Ankleiden des Messgewandes behilflich sein durfte. Das hat mir schließlich immer mehr Freude bereitet und mich dazu gebracht, mich selbst weiterzubilden. Seit 2020 bin ich nun als Mesner tätig und habe zusätzlich eine Fortbildung der Mesnerschule in Brixen besucht. Für viele im Dorf war es zu Beginn schon ungewohnt, einen so jungen Mesner – damals war ich erst 12 – zu sehen, vor allem, weil das Mesneramt früher traditionsgemäß vom Vater an den Sohn weitergegeben wurde. Bei mir war das eben nicht so. Als Mesner in den Dienst der Kirche zu treten, war meine ganz eigene und bewusste Entscheidung. Mittlerweile haben sich alle daran gewöhnt und finden es super, einen jungen, engagierten Mesner zu haben.“

} Aber schon bald darauf reichte mir das nicht mehr und ich liebäugelte mit dem Job des Mesners.

Der, der es gerne Läuten lässt

„Viele Jahre lang war es meine Nachbarin, die sich als Mesnerin um die Pfarrkirche in Platt gekümmert hat. Aus gesundheitlichen Gründen konnte sie den Mesnerdienst aber nicht mehr weiterführen und die Suche nach einem Ersatz ging los“, berichtet Stefan Öttl, der jüngste der drei Mesner-Burschen. „Meine Mutter hat mir dann Mut gemacht, es doch mal zu versuchen. Beim ersten Gottesdienst hat sie mich noch begleitet, aber dann hat sich ein weiterer junger Mesner bereit erklärt, das mit mir gemeinsam zu übernehmen. Da wir immer zu zweit im Dienst sind, konnte ich gut in den Mesner-Job hineinwachsen. Seit Dezember 2021 bin ich jetzt schon dabei. Am Anfang war ich schon ein wenig aufgeregt, aber jetzt kenne ich mich gut aus und es macht mir wirklich Spaß. Das Läuten der Glocken

memorable! Tuttavia, a distanza di poco tempo, ho sentito che non stavo facendo abbastanza e ho iniziato a pensare di diventare sacrestano. E così mi è stato permesso di preparare l'incenso e di aiutare il sacerdote a indossare la veste liturgica. Mi piaceva molto svolgere questi compiti, di conseguenza ho continuato ad approfondire la mia formazione. Nel 2020 sono diventato sacrestano. Per prepararmi a questo compito ho frequentato anche un corso di formazione presso la scuola della Diocesi di Bolzano-Bressanone. Per molti in paese era strano vedere un sacrestano della mia età – all'epoca avevo solo 12 anni – soprattutto perché l'incarico di solito veniva tramandato di padre in figlio. Per me non è stato così. Entrare al servizio della Chiesa è stata una mia decisione personale. Nel frattempo ci hanno fatto l'abitudine e pensano che sia molto bello avere un sacrestano così giovane e motivato.“



Max Zipperle,
Mesner von St. Martin

Max Zipperle,
sacrestano di San Martino in Passiria

gehört zu meinen Lieblingsaufgaben. Das funktioniert jetzt zwar nicht mehr von Hand per Seilzug, sondern über einen Schaltkasten, hat aber trotzdem sein ganz eigenes Regelwerk und setzt das Hintergrundwissen voraus, wann welche Glocke wie lange zum Einsatz kommt!“, verrät Stefan mit Stolz. „Mittlerweile haben wir übrigens auch Verstärkung bekommen, von zwei weiteren Jugendlichen aus meinem Dorf. Das freut mich sehr und ist natürlich auch praktisch, wenn man sich gegenseitig unter die Arme greifen oder sich auch mal ablösen kann, wenn jemand mal nicht Zeit hat.“



Stefan Öttl,
Mesner von Platt

Stefan Öttl,
sacrestano di Plata

Il giovane sacrestano che fa suonare le campane

“Per molti anni è stata la mia vicina di casa a occuparsi della chiesa parrocchiale di Plata. A un certo punto però alcuni problemi di salute non le hanno più permesso di continuare ed è iniziata la ricerca di un sostituto”, racconta Stefan Öttl, il più giovane dei tre sacrestani. “È stata mia mamma a suggerirmi di fare un tentativo e ad accompagnarmi alla prima funzione. Poi però un altro giovane si è proposto insieme a me. Il fatto di essere sempre in due mi ha permesso di imparare in fretta. Sono un sacrestano dal dicembre 2021. All’inizio ero un po’ nervoso, ma ora so come muovermi e mi piace molto. Suonare le campane è uno dei miei compiti preferiti. È vero, non si fa più a mano tirando una corda come una volta, ma bisogna comunque rispettare alcune regole precise e sapere quando si usa una campana e per quanto tempo!”, rivela Stefan con orgoglio. “Adesso si sono aggiunti altri due ragazzi del mio paese. Penso sia un bel segno e ovviamente è anche molto pratico potersi aiutare a vicenda o sostituirsi di tanto in tanto quando qualcuno non ha tempo.”

Ad accomunare i tre giovani sacrestani è il desiderio di contribuire attivamente alla comunità. In questo modo i tre ragazzi della Val Passiria diventano degli esempi virtuosi in tempi spesso turbolenti e in continuo cambiamento e si fanno portavoce dei valori cristiani, orientando i coetanei e infondendo fiducia – nel prossimo e nel futuro.

Tutti e tre vivono la Chiesa come un luogo di aggregazione e di incontro. Il loro augurio nei confronti degli altri giovani e giovanissimi è che la Chiesa e l’ufficio ecclesiastico possano essere vissuti come qualcosa di positivo – come un’esperienza di vita che arricchisce, smuove e unisce.

Was die 3 Jugendlichen miteinander verbindet, ist der Wunsch, aktiv etwas Gutes für die Gemeinschaft zu tun. Und damit wirken die jungen Psairer wie drei kleine Anker, die besonders in der heutigen, schnellebigen und oft aufgewühlten Zeit an jenen christlichen Werten festhalten, die Orientierung, Freude und Zuversicht spenden.

Alle drei erleben die Kirche als Ort des Miteinanders und der Begegnung. Das ist es auch, was sie sich für andere Kinder und Jugendliche da draußen wünschen: Dass Kirche und der Dienst an der Kirche als etwas Positives, Bereicherndes erfahren werden kann, etwas, das auch junge Menschen bewegt und zusammenbringt.

Il Rifugio Plan: un hotel da 10.000 stelle

Die Zwickauer Hütte: Das 10.000 Sterne Hotel!

Komfort auf höchstem Niveau in den Öztaler Alpen

Comfort ad alti livelli sulle Alpi Venoste



Die Sonne kündigt sich hinter den Gipfeln des Passeiertals schon an, als wir uns auf den Weg machen. Mit Vorfreude, gut eingelaufenen Wanderschuhen und Respekt vor den bevorstehenden Höhenmetern beginnen wir den Aufstieg durch eine atemberaubende, hochalpine Berglandschaft. Unser heutiges Ziel: Die Zwickauer Hütte – majestätisch auf einer Felskanzel thronend, gilt sie als eine der höchsten Hütten Südtirols.

Ausgangspunkt unserer Wanderung ist das malerische Bergdorf Pfelders. Von hier aus folgen wir einem gut beschilderten Wanderweg über Almwiesen und lassen uns von rauschenden Bächen und blühenden Alpenrosen begleiten. Das sanfte Gurgeln des Wassers und der Duft der wilden Bergkräuter umgeben uns, während wir Atemzug für Atemzug an Höhe gewinnen. Stück für Stück lugen die Gipfel im Talschluss aus den Schleierwolken der vergangenen Gewitternacht hervor – ein spektakulärer Anblick. Einmalige Fotomotive drängen sich förmlich auf und wir halten inne, um einige Bildmomente einzufangen. Eine willkommene Pause, um uns an die Höhenluft zu gewöhnen, die inzwischen schon dünner geworden ist.

Hoch hinauf – die Zwickauer Hütte auf 2.989 Metern gehört zu den höchstgelegenen Hütten Südtirols.

Der Pfad wird nun anspruchsvoller und steiler, aber unsere Entschlossenheit ist ungebrochen. Wir wissen, dass uns auf der Zwickauer Hütte ein heiterer Ausklang des Tages erwartet. Der Hüttenwirt hat sich landauf und landab einen Namen gemacht: Genuss, Geselligkeit und ein guter Tropfen gehören auf der Zwickauer Hütte untrennbar zusammen – so heißt es.

Genuss, Geselligkeit und ein guter Tropfen gehören auf der Zwickauer Hütte untrennbar zusammen – so heißt es.

Nach einigen Stunden haben wir unser Ziel erreicht. Trotz der exponierten Lage strahlt die Zwickauer Hütte ihre Gemütlichkeit schon von Weitem aus. Ganz besonders gefällt uns die Fassade aus hübschen Holzschindeln, die sich harmonisch in die hochalpine Bergkulisse fügt. Die Temperatur ist auf knapp 3.000 Metern doch um einiges kühler als

Mentre ci prepariamo a partire, il sole si annuncia tiepido dietro le cime della Val Passiria. Con entusiasmo, i nostri scarponi da trekking preferiti ai piedi e del dovuto rispetto per i metri di altitudine che ci attendono, iniziamo la salita attraverso un paesaggio alpino mozzafiato. La nostra meta di oggi è il Rifugio Plan: maestosamente troneggiante su uno sperone roccioso, è considerato uno dei rifugi più alti dell'Alto Adige.

La nostra escursione parte dal pittoresco villaggio montano di Plan. Da qui seguiamo un sentiero ben segnalato che attraversa prati alpini, costeggia ruscelli impetuosi e si adorna di rose delle Alpi in fiore. Il gorgoglio dell'acqua e la freschezza delle erbe di montagna accompagnano i nostri passi mentre guadagniamo quota. A poco a poco, le cime in fondo alla valle fanno capolino dalla striscia di nuvole rimasta dopo la tempesta della scorsa notte: all'improvviso si apre davanti a noi una vista spettacolare. La bellezza del paesaggio ci incanta, così decidiamo di fermarci per scattare qualche foto: una pausa rigenerante che ci aiuta ad abituarci all'aria di montagna sempre più rarefatta.

In cima al paesaggio: il Rifugio Plan, a 2.989 m s.l.m., è uno dei rifugi più alti dell'Alto Adige.

Il sentiero si fa più ripido, ma noi siamo determinati a proseguire. Sappiamo che al Rifugio Plan potremo concludere al meglio questa avventurosa giornata di alpinismo. L'oste è apprezzato in lungo e in largo: gustose specialità, gente simpatica e un buon bicchiere di vino rientrano sempre nel menù del Rifugio Plan – o almeno così dicono.

Dopo qualche ora di cammino arriviamo a destinazione. Nonostante la sua posizione esposta, il Rifugio Plan si presenta come un luogo in cui regna la tranquillità. A colpirci è soprattutto la facciata in scandole di legno che si fonde armoniosamente con il paesaggio di alta montagna. La temperatura a quasi 3.000 metri è molto più rigida rispetto a quella del fondovalle – l'accoglienza che il personale ci riserva servendoci un tè caldo nella tradizionale Stube è dunque più che gradita.

Una carriera in salita: da responsabile marketing a gestore di un rifugio con la chitarra

La somiglianza tra Heinz, il gestore del rifugio, e la leggenda dell'alpinismo Reinhold Messner è impressionante. Heinz commenta questa somiglianza con un ironico: "Fortunato questo Reinhold". Entriamo subito in confidenza.

in der Talsohle und so freuen wir uns über den herzlichen Empfang des Hütten-Teams mit warmem Tee in der rustikalen Stube des Schutzhauses.

Eine steile Karriere: Vom Marketingleiter zum Hüttenwirt mit Gitarre

Die Ähnlichkeit von Heinz, dem Hüttenwirt, mit der Bergsteigerlegende Reinhold Messner ist frappierend. Heinz lacht: „Da hatte er ordentlich Glück, der Reinhold!“ Schnell kommen wir ins Gespräch, denn ein Leben auf solchen Höhen hat schon seine eigenen Gesetzmäßigkeiten und Kuriositäten. Heinz weiß allerhand zu erzählen und verrät uns sogar die eine oder andere Neuigkeit. Zur nächsten Saison, so hofft er, kann endlich die Materialseilbahn wieder in Betrieb genommen und die aufwendige Anlieferung der Waren und Ausrüstungen mit dem Hubschrauber eingestellt werden. Organisatorisch und finanziell wäre diese Entwicklung auf jeden Fall eine große Erleichterung für Heinz.

2011 hat Heinz die Bewirtschaftung der Zwickauer Hütte übernommen und seitdem nicht nur viel Energie in die Renovierung investiert: Wasserversorgung, neue Matratzen, Aussenfassade – Heinz ist sichtlich stolz auf seine Hütte und bereut es keine Sekunde, dass er seinen Job als Marketingleiter aufgegeben hat und sich als Newcomer dieser Aufgabe gestellt hat. Ein facettenreicher Job, bei dem Heinz keine Langeweile aufkommen lässt: Ständig ist er auf der Suche nach neuen Herausforderungen und Möglichkeiten, wie das Leben und der Service auf der Hütte verbessert werden können. An einem verregneten Wochenende hat er beispielsweise an der Rezeptur seiner Fleischkrapfn getüftelt und kein geringerer als Reinhold Messner persönlich gratulierte ihm anschließend „für die weltbesten Krapfn“. Aktuell ist Heinz mit der Jubiläumsfeier '125 Jahre Zwickauer Hütte' beschäftigt, denn dafür will er sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Details will er noch keine verraten, aber wer Heinz kennt, der weiß, dass seine Aktionen immer ein wenig außergewöhnlich und ausgefallen sind. Noch heute wird im Tal über sein Projekt zum 120-jährigen Jubiläum gesprochen: Damals hat er eigens einen Trabant 601, der in Zwickau produziert wurde, als Installation vor der Hütte geparkt.

Die Besuchersaison auf 3.000 Metern ist kurz, aber für den gebürtigen Bozner gibt es das ganze Jahr über auf der Zwickauer Hütte zu tun. Ganz wichtig ist Heinz sein jährlicher Besuch in Zwickau im Spätherbst. Die Verbindung zu den Gründern der Hütte, der DAV-Sektion Zwickau, ist ihm sehr wichtig. Auch die Oberbürgermeisterin Constance Arndt hat



La vita a queste altezze è piena di regole e di curiosità: Heinz è un pozzo di sapienza e ci racconta anche un paio di novità. La prossima stagione la funivia merci rientrerà finalmente in funzione, così non sarà più necessario usare l'elicottero per rifornire il rifugio con materie prime e attrezzature – almeno questo è quanto spera Heinz. Dal punto di vista organizzativo e finanziario, la riapertura della funivia sarebbe di sicuro motivo di grande sollievo per il gestore.

Nel 2011, Heinz ha preso in gestione il Rifugio Plan e da allora ha investito molte energie nella ristrutturazione – e non solo quelle. Heinz è visibilmente orgoglioso del suo rifugio e non rimpiange nemmeno per un secondo di aver lasciato il suo lavoro di responsabile marketing per dedicarsi a questo compito per lui del tutto nuovo. Il suo è un mestiere estremamente vario e Heinz non si annoia mai: è costantemente alla ricerca di nuove possibilità e di modi per

sich dieses Jahr auf dem Berghaus angekündigt, worüber sich Heinz sehr freut. Er möchte Frau Arndt auf jeden Fall mit seinem Hütten-Blues auf der Gitarre empfangen – und natürlich mit einem Glas Lagrein aus seiner Heimatstadt Bozen.



Die Fassade aus charakteristischen Holzschindeln fügt sich harmonisch in die Landschaft ein.

La facciata con le caratteristiche scandole di legno si inserisce armoniosamente nel paesaggio intorno al Rifugio Plan.

Umgeben von rauer Natur, dafür umso herzlicher: die gelebte Gastfreundschaft von Heinz und seinem Team

Auch wenn die hervorragende Küche und die herzliche Gastfreundschaft im Tal einen sehr guten Ruf haben, eine gewisse Ausdauer und Sportlichkeit braucht es doch, um die Hütte als Tagesgast zu besuchen. Der Auf- und Abstieg an nur einem Tag ist für viele Genusswandervögel dann doch recht sportlich, weshalb Heinz empfiehlt: „Wer zu uns kommt, der soll auch Abend und Nacht genießen: Sternenhimmel, Speckknödel mit Gulasch und meinem Zwickauer-Blues – das wird auf jeden Fall unvergesslich.“

Im Gegensatz zu manch anderen Hütten im Alpenraum, ist die Zwickauer Hütte aufgrund ihrer schwer erreichbaren Lage noch sehr authentisch. Kein Massenansturm und keine anonyme Abfertigung, dafür jede Menge geselliges Beisammensein unter Gleichgesinnten – Gastgeber Heinz

migliorare la vita e il servizio del rifugio. In un fine settimana piovoso, per esempio, si è messo ai fornelli per rivisitare la ricetta dei suoi Fleischkrapfln (polpette di carne) e niente meno che Reinhold Messner in persona si è congratulato con lui “per il miglior Krapfl del mondo”. Al momento Heinz è impegnato a preparare la festa per l’anniversario dei 125 anni del Rifugio Plan: anche questa volta proporrà qualcosa di molto speciale. I dettagli sono ancora altamente top secret, ma chi conosce Heinz sa che i suoi eventi sono sempre un po’ fuori dagli schemi. Ancora oggi gli abitanti della valle ricordano il 120° anniversario del rifugio: all’epoca Heinz parcheggiò davanti al rifugio una Trabant 601 fabbricata a Zwickau (Sassonia) – e l’insolita installazione fece parlare di sé.

La stagione turistica a 3.000 metri di altitudine è piuttosto breve, ma per il bolzanino il lavoro continua tutto l’anno. Per mantenere vivo il legame con i fondatori del rifugio, la sezione del Club Alpino di Zwickau, ad autunno inoltrato Heinz non manca mai di fare visita in Sassonia. Anche la sindaca della città, la signora Constance Arndt, ha annunciato la sua prossima visita al rifugio, cosa che ha fatto davvero molto piacere a Heinz. Il gestore intende dare il benvenuto alla sindaca Arndt con della musica blues e, naturalmente, con un bicchiere di Lagrein in onore della sua città natale, Bolzano.

Natura selvaggia e modi sinceri: l’ospitalità di Heinz e del suo team

Seppur la cucina e la calorosa ospitalità di Heinz godano di un’ottima reputazione, per visitare il Rifugio Plan è necessaria una certa dose di resistenza e una buona preparazione atletica. La salita e la discesa in giornata possono risultare molto faticose per gli escursionisti della domenica. È per questo che Heinz consiglia: “Chi viene da noi dovrebbe fermarsi anche la notte: il cielo stellato, i canederli allo speck con il gulasch e il mio blues di Zwickau rendono la serata un’esperienza da ricordare”.

A differenza di altri rifugi dell’arco alpino, il percorso impervio che porta in cima ha permesso al Rifugio Plan di mantenere intatta la sua autenticità. Niente code e nessun check-out senza prima una stretta di mano. Al loro posto chiacchiere sincere tra persone che la pensano allo stesso modo – e Heinz e il suo team non perdono mai occasione per unirsi all’allegra compagnia. Il Rifugio Plan assicura di trascorrere momenti indimenticabili agli alpinisti e alle alpiniste che si avventurano tra queste cime per più

und sein Team immer mittendrin. Als Unterkunft für eine Mehrtagestour verspricht die Zwickauer Hütte auf jeden Fall ein ganz besonderes Erlebnis: bei einer mehrtägigen Rundwanderung hoch über Pfefelders, als Zwischenstation auf dem Tiroler Höhenweg oder bei der Überschreitung vom Ötztal. Bergidylle mit Komfort, Gaudi und Genuss sind auf der Zwickauer Hütte gewiss.

Langsam müssen wir wieder talwärts, denn das Wetter scheint dem Wirt heute nicht wohlgesinnt zu sein. Eine Gewitterfront zieht auf und einige Reservierungen werden wohl abgesagt werden. Aber dies gehört zum Alltag von Heinz, denn hier oben wechseln Sonne und Wolken, Regen und Schnee schnell, da gilt es flexibel zu sein. „Am Wochenende erwarten wir wieder strahlenden Sonnenschein, da wird die Panoramaterrasse ganz bestimmt voll sein“, ist sich Heinz sicher und freut sich auf die Gäste, die vielen Bergsteiger Geschichten und noch hoffentlich viele Saisonen auf seiner Hütte in die er sich verliebt hat!



Die Zwickauer Hütte liegt auf 2.989 m auf der Südseite der Ötztaler Alpen und ist von Pfefelders im Passeiertal über den gut ausgebauten und markierten Wanderweg in ca. 4 Stunden Gehzeit erreichbar. Die Hütte wurde 1899 von der Sektion Zwickau des damaligen Deutsch-Österreichischen Alpenvereins gegründet. Die beliebtesten Gipfeltouren von der Zwickauer Hütte aus sind der Hintere Seelenkogel (3.472 m) und der Scheiberkogel (3.135 m).

Die Zwickauer Hütte ist Zielpunkt der neunten Etappe des Tiroler Höhenwegs – ein beliebter, hochalpiner Fernwanderweg. Übergänge sind von hier aus zur Stettiner Hütte und zur Langtalereckhütte möglich.

giorni: durante un'escursione circolare tra le montagne che sovrastano Plan, come tappa dell'Alta Via Tirolo Höhenweg o mentre si attraversa l'Ötztal. Paesaggi montani da sogno, comfort, divertimento e sapori tradizionali sono all'ordine del giorno al Rifugio Plan.

Lentamente è arrivato per noi il momento di riscendere a valle. Secondo Heinz il meteo non è dalla nostra: si sta per avvicinare un fronte temporalesco e probabilmente molti dovranno disdire le loro prenotazioni. Ma anche questo fa parte della vita quotidiana di Heinz, perché quassù il sole e le nuvole, la pioggia e la neve cambiano rapidamente: lo spirito di adattamento è d'obbligo! “Nel fine settimana ci aspettiamo di nuovo un sole splendente. La terrazza panoramica tornerà di sicuro a riempirsi”, afferma Heinz con piglio deciso. Heinz non vede l'ora di accogliere nuovi ospiti e di ascoltare le loro storie di alpinismo – nella speranza di poter trascorrere ancora molte stagioni nel suo rifugio del cuore!

Il Rifugio Plan si trova a 2.989 m s.l.m. sul versante meridionale delle Alpi Venoste. È raggiungibile da Plan, in Val Passiria, attraverso un sentiero ben segnalato che può essere percorso in circa 4 ore di cammino. Il rifugio fu inaugurato nel 1899 dalla sezione di Zwickau dell'allora Club Alpino tedesco-austriaco. Le vette più conosciute ammirabili dal Rifugio Plan sono la Cima delle Anime (3.472 m) e lo Scheiberkogel (3.135 m).

Il Rifugio Plan è il punto di arrivo della nona tappa dell'Alta Via Tirolo Höhenweg, un popolare sentiero escursionistico di alta montagna. Da qui è possibile raggiungere il Rifugio Petrarca e la Langtalereckhütte.

Zwickauerhütte

1899 - 2024



Geöffnet vom 1. Juli bis 30. September
www.zwickauer.13h.de / zwickauer@13h.de
 Tel. +39 (0)473 868188 mobil +39 392 5557662

Südtirol - Passeier

I mille volti della natura

Unterwegs in der Schatzkammer der Vielfalt

Lebensräume im Naturpark Texelgruppe

Alla scoperta del Parco naturale Gruppo di Tessa



Der Naturpark Texelgruppe erstreckt sich über 31.391 Hektar vom Schnalstal im Westen bis zu den Berggipfeln des Passeiertals im Osten und ist somit der größte Naturpark Südtirols. Neben der Größe ist es aber vor allem die Vielfalt, die den Naturpark so besonders macht. Eine Vielfalt an ALLEM: An Gesteinen, Flora, Fauna und an abwechslungsreichen Landschaften. Gletscher und ganzjährige Schneefelder, kristallklare Bergbäche, mystische Seen und spektakuläre Wasserfälle. Schroffe Felswände, majestätische Gipfel und Bergschluchten. Weite Lärchenwälder, verwunschene Moore und ursprüngliche, bewirtschaftete Hochalmen. Nicht zu vergessen: gemütliche Hütten mit jeder Menge Gastfreundschaft.

Diese Vielfalt ist ein rarer Luxus

Es ist Mitte August. Wir entfliehen der hochsommerlichen Hitze im Tal und begeben uns mit Naturparkführer Arnold Rinner auf eine Wanderung im Herzen des Naturparks am Fuße des Timmelsjochs. Hier, *im Seebertal, findet sich die Essenz des Naturparks*: Vieles, was die Texelgruppe zu bieten hat, sammelt sich hier auf engstem Raum. Schon auf den ersten Metern ist zu spüren, wer hier im hinteren Passeiertal das Sagen hat: eine Gruppe Kühe steigt auf dem steilen Wandersteig hinab und lässt uns Menschen erstmal ausweichen. Trittsicher und stolz zieht das typische Psairer Grauvieh an uns vorbei. Diese erste Begegnung trägt eine gewisse Symbolik mit sich: das gleichberechtigte Miteinander von Mensch und Natur, der gegenseitige Respekt füreinander – ebendas, was den Naturpark auszeichnet.



Eine Vielfalt an ALLEM: An Gesteinen, Flora, Fauna und an abwechslungsreichen Landschaften.

Der Aufstieg zur Oberglaneggalm führt durch den lichten Lärchenwald, der immer wieder den weiten Blick auf die gegenüberliegende Talseite freigibt. Wir befinden uns im *Revier des Steinadlers und des Bartgeiers*, der dank des erfolgreichen, grenzüberschreitenden Wiederansiedlungsprojekts im Naturpark inzwischen wieder heimisch ist. Der imposante Raubvogel mit seiner Flügelspannweite von bis zu 2,90 Meter hat eine Erfolgsgeschichte hinter sich:

Il Parco naturale Gruppo di Tessa, delimitato dalla Val Senales a ovest e dalle vette della Val Passiria a est, si estende su ben 31.391 ettari – una vastissima superficie che lo rende il parco più grande dell'Alto Adige. Una gemma verde che spicca non soltanto per la sua estensione, ma anche e soprattutto per la straordinaria diversità floristica, faunistica, di rocce e di paesaggi: ghiacciai e nevai sempiterni, torrenti cristallini, laghi dall'aura mistica, spettacolari cascate, maestose vette, profonde gole e l'imponenza delle pareti di roccia che precipitano a picco. I vasti boschi di larici si alternano a suggestive brughiere, malghe tradizionali e baite caratteristiche dove l'ospitalità è di casa.

Sfaccettato, come una gemma preziosa

È una giornata di metà agosto. Per sfuggire alla canicola che imperversa nella valle, decidiamo di affidarci alle esperte mani di Arnold Rinner, la guida che ci condurrà nella nostra gita alla scoperta del cuore del parco: *la valle del Lago*, ai piedi del Passo Rombo. La valle è un microcosmo in cui, su un'area relativamente poco estesa, l'essenza di questa terra risalta vivida e intensa. Già dopo pochi metri, la natura s'impone, facendoci ricordare che i padroni qui, nell'estrema Val Passiria, non siamo certo noi: per permettere a una mandria di mucche di scendere per lo stretto e scosceso sentiero, non ci resta che metterci umilmente in disparte. Con passo sicuro e orgoglioso le mucche grigie – esemplari di un'antica razza tipica della valle – affrontano la discesa lasciandoci libera la salita. Un incontro che, nella sua simbolicità, richiama la coesistenza e il rispetto tra le specie, tra Uomo e Natura.

La salita verso la malga Oberglanegg ci conduce attraverso un luminoso, e piuttosto rado, bosco di larici che ci regala qualche scorcio sul fianco opposto della vallata. Siamo nel regno dell'aquila reale e del gipeto, tornato nel parco grazie a un progetto transfrontaliero di reintroduzione. Quella del gipeto, maestoso rapace con un'apertura alare fino a 2,90 metri, è la storia di un vero e proprio riscatto: nell'Ottocento considerato, a causa delle grandi dimensioni, feroce bestia a cui dare la caccia, a inizio del Novecento si ritrovò a un passo dall'estinzione. Per riabilitarne la reputazione, gli scienziati lavorarono per evidenziare come il gipeto, in quanto necrofago, fosse completamente innocuo sia per l'uomo che per gli animali da allevamento. Infine, grazie a un'intensa attività di ricerca, allevamento, reintroduzione e in seguito a un rigoroso programma di monitoraggio, l'arco alpino e il Parco naturale Gruppo di Tessa (tra cui la Valle Seebertal) sono nuovamente abitati da 2 o 3 coppie di gipeti in grado di riprodursi.



Der Naturpark Texelgruppe besticht mit Vielfalt – im Großen und im Kleinen.

Il Parco naturale Gruppo di Tessa affascina per la sua biodiversità – in miniatura e in versione macro.

Im 19. Jahrhundert wurde der Geier aufgrund seiner beachtlichen Größe als blutrünstiges Monster verkannt. Er wurde gejagt und galt mit Anfang des 20. Jahrhunderts so gut wie ausgerottet. Kaum war der Bartgeier verschwunden, wurde er allerdings auch schon wieder vermisst. Wissenschaftler:innen arbeiteten am Ruf des Raubvogels, der als Aasfresser für Mensch und Vieh gänzlich ungefährlich ist. Intensive Forschung, Zucht, Auswilderung und ein strenges Monitoring-Programm haben dafür gesorgt, dass im Alpenraum und auch im Naturpark Texelgruppe (u.a. auch im Seebertal) inzwischen wieder 2 bis 3 fortpflanzungsfähige Bartgeier Paare leben. Auf unserer Wanderung halten wir immer mal wieder inne und folgen Arnolds geschultem Blick in den Himmel auf der Suche nach den majestätischen Raubvögeln. Das Revier des Bartgeiers ist jedoch groß, was eine Sichtung des Steinadlers wahrscheinlicher macht. Lassen wir uns überraschen, ob wir den Königen der Lüfte heute noch begegnen dürfen. Ein wenig leichter zu finden sind da schon die kleinen, aber nicht weniger faszinierenden Singvogelarten, wie der Fichtenkreuzschnabel, der Alpenbirkenzeisig und der Tannenhäher.

Durante il cammino, di tanto in tanto ci fermiamo, seguendo con curiosità lo sguardo esperto di Arnold che alza la testa verso il cielo alla ricerca di qualche esemplare di questi maestosi rapaci. Essendo il territorio del gipeto molto vasto, l'avvistamento di un'aquila reale sembra essere una possibilità più plausibile. Sognando di poter vedere il re o la regina dei cieli, ci accontentiamo della prospettiva, più concreta, di incontrare lungo il cammino i non meno affascinanti uccelli canterini, decisamente più diffusi, come il crociere, l'organetto e la nocciolaia.

Grande appassionato di ornitologia alpina, Arnold sa rispondere a ogni nostra curiosità. Ci racconta del gallo cedrone, tipico della regione alpina, del fagiano di monte e della migrazione degli uccelli canterini. Non solo: Arnold sa dirci esattamente in quale momento quali specie sorvolano questi monti durante il loro viaggio verso sud. La fine dell'estate si avvicina e fra poco si potranno osservare i primi uccelli alla ricerca di un posticino nelle verdeggianti malghe del parco naturale, dove riposarsi e raccogliere le forze prima di ripartire.

Mit großer Leidenschaft für Ornithologie im Alpenraum bleibt bei Arnold keine Frage unbeantwortet. Er erzählt über den heimischen *Auerhahn* und *das Birkhuhn* und über die Wanderung der Singvögel in Richtung Süden. Dabei weiß er genau, wann welche Vogelart über die Südtiroler Berge zieht. Jetzt im Spätsommer dauert es nicht mehr lang und die ersten Arten werden auf den saftig grünen Hochalmen des Naturparks Texelgruppe einige Zeit verweilen und Kraft für ihre Weiterreise sammeln.

Der Wanderweg führt weiter in Richtung Seebensee und wir erreichen langsam die Baumgrenze. In dieser Vegetationszone finden sich die *Vorboten des Waldes*. Die *Beerensträucher* locken vor allem im Herbst die Feinschmecker an. Der wahre Genuss öffnet sich jedoch nur dem, der weiß wonach er sucht, denn sowohl die Rauschbeere und die Heidelbeere als auch die Preiselbeere und die Bärentraube sehen sich zum Verwechseln ähnlich.

Den Beerensträuchern folgt das *Heidekraut*, bevor der robuste *Wacholder* mit seiner intensiv-würzigen Note und die *Alpenrosen* die Vegetation bestimmen. Mit Blick auf die Lärchenwälder und die weiten Alpenrosen-Wiesen wird mir schnell klar, welcher unterschiedlicher Anblick sich im Jahreslauf hier offenbart: Im Oktober werden die Lärchen die Wälder im warmen Gold erleuchten, während von Mai bis Juni die Alpenrosenblüte den Berg „brennen“ lässt. Werden, sein, vergehen.

Gehst du den gleichen Weg in einem Jahr immer wieder, er wird nie derselbe sein.

Je näher wir dem See kommen, desto mehr spüre ich die Präsenz des *Elements Wasser*. Hoch oben thronen die Reste des ehemals mächtigen Gletschers, der im Seebertal die Landschaft geprägt hat. Die Schotter- und Geröllfelder der Moräne, das Schmelzwasser, das im vorderen Talverlauf eine tiefe Schlucht mit kleinen Strudeltöpfen geformt hat und immer wieder die großen Härtlinge (Felsen aus besonders hartem Gestein), die selbst der Gletscher nicht erodieren konnte, bestimmen das Landschaftsbild oberhalb der Baumgrenze bis ins Tal. Kleine Bächlein mäandern durch die grünen Niedermoorwiesen, finden ihren ganz eigenen Weg im ewigen Fluss.

Schließlich erreichen wir den idyllischen Seebensee. In seinem klaren Wasser spiegeln sich die mächtigen Dreitausender Granatkogel, Hochfirst und Königskogel. Talschluss. Umgeben von Gipfeln. Staunen.



Ein Blick in die Vergangenheit: Besonders auffällig ist der Hornblendeargbenschiefer mit seiner schwarz-weißen Musterung.

Un viaggio nel passato: il gabbro a orneblenda con la tipica tessitura bianca e nera salta subito all'occhio.

Proseguendo sul sentiero che ci conduce al lago dell'Alpe, ci avviciniamo alla linea degli alberi dove il bosco lascia spazio ad arbusti da bacca che, soprattutto in autunno, fanno ingolosire gli escursionisti. Tuttavia, soltanto chi saprà distinguere il mirtillo nero e rosso da quello blu e dall'uva ursina – frutti dall'aspetto molto simile ma dal sapore meno gradevole – avrà il piacere di assaporare la bontà di un frutto appena colto.

Ci lasciamo alle spalle gli arbusti da bacca, inoltrandoci tra distese di erica e, infine, tra gli aromatici arbusti di ginepro e rose delle Alpi. Lascio vagare lo sguardo tra boschi di larici e vasti prati di rododendro, intuendo l'incredibile diversità di questa terra e immaginando il cangiare dei colori con l'alternarsi delle stagioni, dalle calde tonalità dorate dei boschi in ottobre al rosso prorompente del rododendro che accende il paesaggio da maggio a giugno. Un continuo divenire, sfiorire e rinascere.

Ogni stagione un nuovo incanto

Avvicinandoci al lago, nell'aria si respira la presenza dell'acqua, sempre più intensa.

Ogni nostro passo è accompagnato dal ghiacciaio che troneggia alto sopra di noi, maestoso e imponente, nonostante

Demut und das Gefühl, ganz klein zu sein.

Hier befinden wir uns im Reich des *Steinwilds und der Murmeltiere*. Mitten am Tag im August halten sich diese versteckt oder hoch oben, doch in den frühen Morgenstunden und am Ende des Tages ist in der Gegend rund um den See viel los: Die Gämsen, die sich agil durch die Felswände bewegen und die Steinböcke, die mit ihren saugnapfähnlichen Hufen selbst im steilsten Gelände eine unglaubliche Eleganz an den Tag legen. Murmeltiere, die sich auf den nahenden Winterschlaf vorbereiten und mit ihren schrillen und durchdringenden Pfiffen kommunizieren und vor Feinden warnen. Arnold erklärt mir, dass bei den Nagetieren für jede Gefahr und jeden Feind unterschiedliche Pfeif-Signale verwendet werden. Zwischendurch lassen sich kleine und größere Vogelarten wie der Steinrötel, der Mauerläufer oder das äußerst scheue Steinhuhn blicken. Füchse, Hermelin und Schneehasen und ab und zu auch mal ein Luchs oder ein Goldschakal. Hier erleben wir sie wieder, die Vielfalt, die der Naturpark Texelgruppe zu bieten hat.

Ganz in der Nähe, am Lodner auf über 3.200 Meter entdeckten Wanderer 2022 eine große Anzahl an gut erhaltenen Steinbock Knochen. Ein Sensationsfund, wie sich

il tempo gli abbia ormai impresso il suo inconfondibile segno. Il ghiacciaio ha profondamente scolpito questo paesaggio, caratterizzato dalla presenza di detriti rocciosi della morena, punteggiato da rocce di pietra durissima che hanno resistito all'erosione e solcato da ruscelli d'acqua del disgeolo che, nel tempo, hanno scavato verso valle una profonda forra con le caratteristiche "marmite dei giganti". Qua e là nel paesaggio serpeggiano sottili rivoli d'acqua che si sono fatti strada, nel loro eterno fluire, tra le torbiere ricoperte di vegetazione.

Ed eccoci qui, in riva all'idilliaco lago Seebersee. Limpide e cristalline, nelle sue acque si riflettono i maestosi tremila che chiudono verso l'alto la valle: il Monte dei Granati, il Monte Principe e il Monte Re. La meraviglia in ogni angolo.

Perdersi di fronte alla meraviglia

Ci troviamo nel regno degli stambecchi e delle marmotte. Durante le calde giornate estive si nascondono o cercano refrigerio a quote più alte ma, alle prime luci dell'alba o verso sera, qui intorno al lago c'è un gran fermento: i camosci che si muovono agilmente tra le rocce e gli stambecchi con i loro zoccoli che, quasi fossero ventose, permettono di affrontare



herausstellen sollte, denn die Überreste von mindestens 15 Steinböcken sind laut Wissenschaftler:innen mehr als 7.000 Jahre alt. Der Fund aus der Jungsteinzeit (Neolithikum) ist somit älter als der Ötzi.

Die Schätze, die uns die Berge Stück für Stück freigeben.

Wir treten langsam den Rückweg an – die Seeberalm wartet auf uns. Während des Abstiegs wenden wir uns der Geologie zu, die im Seebertal eine ganz besondere Bedeutung erfährt. Die Gesteinsarten der sogenannten Bunten Serie des Schneeberger Zugs sind über 500 Millionen Jahre alt und in geologischer Hinsicht einzigartig. Besonders ins Auge sticht der fast schon unnatürlich wirkende Hornblende-Garbenschiefer mit seiner schwarz-weißen Musterung und natürlich der dunkelrot leuchtende Granat, den es im Seebertal mit ein wenig Glück immer mal wieder zu finden gibt. Nun ist auch klar, woher der Granatkogel seinen klangvollen Namen hat.



Einzigartig.
Einzigartig schön.

Die *Bunte Serie des Schneeberger Zugs* zählt, neben den Spronser Seen und dem Sonnenberg in Naturns, zu den außergewöhnlichen Landschaften, die man im Naturpark Texelgruppe findet. Einzigartig. Einzigartig schön.

Nach einer gemütlichen Einkehr führt uns ein kurzer Aufstieg zum Ausgangspunkt zurück. Auch wenn sich die Könige der Lüfte heute rar gemacht haben, hat sich der Naturpark Texelgruppe von seiner schönsten (und vielfältigsten) Seite gezeigt. Die Philosophie des Naturparks spürbar, sichtbar und (be)greifbar:

Vom Wasser und vom Licht.



Geführte Wanderungen im Naturpark Texelgruppe

Neugierig geworden? Wie wäre es mit der kostenlosen Teilnahme an einer Naturerlebniswanderung in Begleitung erfahrener Naturparkführer:innen? Erlebe den Naturpark und seine natürlichen Bewohner:innen mit anderen Augen!

Weitere Informationen: passeiertal.it/naturpark

con eleganza anche le pareti più ripide. Le marmotte che si danno da fare per prepararsi all'imminente letargo, comunicando (e segnalando eventuali pericoli) a suon di fischi, distinti per tipo di avvertimento e di predatore, come ci svela Arnold. Qua e là spuntano i più svariati uccelli, grandi e piccoli, come il codirossone, il picchio muraiolo o la timidissima coturnice, ma anche volpi, ermellini, lepri bianche e, con un po' di fortuna, linci o sciacalli dorati. Un'incredibile ricchezza che testimonia la biodiversità del parco.

A pochi passi da qui si trova la Cima Fiammante dove, nel 2022, a 3.200 metri di altezza alcuni escursionisti hanno fatto una scoperta sensazionale, ritrovando le ossa, ben conservate, di 15 stambecchi risalenti a 7.000 anni fa. Resti, dunque, databili al Neolitico e precedenti all'era di Ötzi.

I tesori dei monti

È ormai giunta l'ora di intraprendere la via del ritorno, verso la malga Seeberalm. Durante la discesa, la montagna si trasforma in un libro aperto che racconta la storia della geologia di questa valle: le rocce della variopinta serie del Complesso di Monteneve risalgono a 500 milioni di anni fa e sono vere e proprie rarità geologiche. Salta subito all'occhio il gabbro ad orneblenda con la tipica tessitura bianca e nera che gli dona un aspetto unico, quasi artificiale, accompagnato dal granato rosso scuro brillante, tipico della valle, tanto da aver dato il nome al Monte dei Granati.

Insieme ai laghi di Sopranes e al Monte Sole a Naturno, le rocce del Complesso di Monteneve sono gemme imperdibili del parco. Bellezze naturali e biodiversità: ecco la sua essenza.

Dopo una rilassante pausa nella malga, una breve salita ci conduce al punto di partenza. E nonostante la Regina e il Re dei Cieli non si siano concessi ai nostri sguardi, concludiamo la nostra escursione con la gioia di aver scoperto la meraviglia di un parco naturale dalla bellezza e biodiversità senza eguali. Una danza degli elementi che permea ogni angolo di questo spettacolo:

una coreografia di acqua e di luce.

Escursioni guidate nel Parco naturale Gruppo di Tessa

Ti abbiamo incuriosito? Che ne dici di un'escursione gratuita alla scoperta del parco in compagnia di una guida esperta? Vivi il parco naturale e scoprine la diversità!

Maggiori informazioni: valpassiria.it/parconaturale



Aus unserer Porträtreihe „Psairer Charakterköpfe“

Dalla nostra rubrica
“Personalità della Val Passiria”

Ein Barfußläufer über das, was ihn bewegt

L'energia di chi cammina a piedi scalzi

„I kimm ggschwint, muass lai nou schnell es Proat pächtn“ – tönt es fröhlich aus der Ecke, in der ein Holzbackofen steht. Und es ist nicht der Pizzaiolo, der da gerade am Backen ist, sondern der Wirt der Brauerei Martinerhof höchstpersönlich – der übrigens ständig irgendwo am Werken, Tun und Machen ist. Und zwar am liebsten barfuß. Die Rede ist von Florian Fontana – einem wahren Psairer Unikum – der talauf und talab fast überall bekannt ist.

Der, den alle kennen

Der Fontana Flour, wie ihn hier alle nennen und kennen, führt gemeinsam mit seiner Familie die Brauerei Martinerhof in St. Martin im Passeiertal. „An der Stelle des Martinerhofes stand ursprünglich das Sägewerk meines Großvaters. Hier haben wir uns dann im Jahr 2007 einen Lebenstraum verwirklicht“, erzählt der passionierte Bierkenner. Mit der Brauerei verbinde er übrigens keineswegs nur Arbeit, sondern vor allem eines: Lebensfreude, Familie und wunderschöne Erinnerungen! Hier habe er nämlich alles, was er am Passeiertal mag: das Urige, das Naturgewaltige, das Genussvolle, die Zeit für die Menschen, die ihm wichtig sind, und viel Platz für die Geschichten, die das Psairer Leben schreibt und die einen gerne auch mal zum Schmunzeln bringen.

 Hier haben wir uns dann im Jahr 2007 einen Lebenstraum verwirklicht

Liebings(w)orte und Balsam für die Seele

Da fragt man sich schon, ob sie denn in der Substanz alle so lebensfreudig und humorvoll sind, die Psairer:innen? „Ja, schon! ‚G’sellig‘ und offen“, nickt der Wirt, „und immer für einen Spaß und einen Plausch zu haben. Das mag ich so an uns Psairern! Das ist es auch, was die Gäste am Passeiertal so schätzen: Diese unkomplizierte Gastfreundschaft, die voller Lebenslust und witzig-frecher Sprüche steckt.“

Was er denn sonst noch liebe am Passeiertal?

„Unseren Dialekt. Mir taugt es im Allgemeinen sehr, wenn man vom Klang eines Dialektes die Wurzeln eines Menschen heraushören kann. Deshalb mag ich nicht nur den Psairer Dialekt, ‚hou“ – „hou“ das ist übrigens der Psairer Ausdruck

„Arrivo subito, finisco solo di cuocere il pane e ci sono!“, riecheggia dall'angolo vicino al forno a legna. Questa volta non è il pizzaiolo a stare davanti al fuoco, ma il proprietario del Birrifificio Brauerei Martinerhof in persona. Un uomo che, tra l'altro, è sempre con le mani in pasta – in senso lato e in senso letterale. E quando può ama stare a piedi scalzi. Tra queste montagne della Val Passiria tutti conoscono Florian Fontana, un personaggio autoctono a dir poco eclettico e affascinante.

Un nome che tutti conoscono

Fontana Flour. È così che lo chiamano tutti. Insieme alla sua famiglia gestisce il Birrifificio Brauerei Martinerhof a San Martino in Passiria. „Originariamente, qui dove sorge ora il Martinerhof, c'era la segheria di mio nonno. Nel 2007 abbiamo realizzato il sogno di una vita“, racconta l'appassionato conoscitore di birra. Per lui il birrifificio non è solo lavoro, ma è in primis gioia di vivere, famiglia e una raccolta di tanti splendidi ricordi! Questo luogo riassume a perfezione tutto il meglio della Val Passiria: l'autenticità, la natura, i piaceri della vita, il tempo per le persone care e tanto spazio per racconti di vita vissuta in Val Passiria... storie tanto divertenti da meritare un libro intero!

Luoghi del cuore

Viene quasi da chiedersi se gli abitanti della Val Passiria siano tutti così pieni di vita e spiritosi?! „Direi proprio di sì! Siamo persone di buona compagnia e molto aperte“, annuisce l'imprenditore, „e siamo sempre pronti a scherzare e a scambiare due chiacchiere. È questo che mi piace della mia gente! Ed è anche ciò che gli ospiti apprezzano di più della Val Passiria: questa ospitalità giocosamente genuina, piena di gioia di vivere e di battute sincere.“

Cos'altro ama della Val Passiria questo eclettico produttore di birra?

„Il nostro dialetto. In genere mi piace molto quando riesco a intuire la provenienza di una persona ascoltando il suo accento. Ecco perché, oltre al nostro, mi piacciono anche i dialetti della Val Sarentino, della Val d'Ultimo, della Val Venosta e della Val Passiria, hou“, continua a raccontare Flour. E quel hou finale altro non è che l'espressione usata comunemente in Val Passiria per dire „non è vero?“

Eppure questo legame con le proprie radici non riguarda solo la lingua, ma si riferisce all'intera Val Passiria.



Der Fontana Flour auf der Grünfläche der Brauerei Martinerhof.

Fontana Flour sul prato davanti al Birrificio Brauerei Martinerhof.



Ein Blick auf die Hausapotheke des Fontana Flour.

La farmacia naturale di Fontana Flour

für „nicht wahr?“ oder „so“ – „sondern eben auch den Sarner, Ultner, Vinschger und Pusterer Dialekt.

Diese Freude mit den Wurzeln, die hört nicht bei der Sprache auf, sondern die bezieht sich eigentlich aufs ganze Passeiertal.

Apropos Passeiertal: Hat der Fontana Flour denn ein ganz besonderes Lieblingsplätzchen?

„Hier bei uns gibt es so schöne Plätze, dass ich mich gar nicht auf einen Lieblingsort festlegen kann. Sagen wir es mal so: Mich zieht es dorthin, wo was los ist. Deshalb bin ich auch gern Wirt. Ich liebe es, Leute um mich herum zu haben. Das ist etwas, das mir Antrieb gibt, das mich in Bewegung hält – beruflich und privat. Ich sitz' auch gern in einer Runde und wenn ich da den ‚G'schicht'n' der Menschen zuhören darf, dann geht mein Herz auf. Das ist wie Balsam für meine Seele.“

A proposito della Val Passiria, quale sarà il luogo preferito di Fontana Flour?

“Di posti bellissimi ne abbiamo così tanti in Val Passiria che non riesco proprio a sceglierne uno. Mettiamola così: mi incuriosiscono i luoghi in cui c'è del sano viavai. Ecco perché ho scelto di fare l'oste. Mi piace avere persone intorno a me. È una cosa che mi trasmette energia, che mi fa andare avanti – sia professionalmente che a livello privato. Mi piace sedermi in gruppo e ascoltare. Trovo divertente e immensamente arricchente sentire raccontare aneddoti di vita vissuta.”

Camminate a piedi nudi e rimedi naturali

La vita di Fontana Flour è particolarmente attiva. Si alza tutte le mattine alle 4, pulisce la terrazza, allestisce il buffet

Übers Barfußlaufen und andere Rosskuren

Der Fontana Flour, der führt ein sehr aktives Leben: steht morgens um 4 Uhr auf, reinigt die Brauerei-Terrasse, bereitet das Frühstücksbuffet vor, hilft bei den Vorbereitungen für das Mittagessen mit und kümmert sich um alles, was zwischen Küchen- und Bierphilosophie in einem Braubetrieb so anfällt. Und am Nachmittag nimmt er sich Zeit für Freunde und Familie, bei gemeinsamen Wanderungen und „Radltouren“. Denn es sei schon wichtig, zu wissen, was einem gut tut – im Körper und im Geiste. Eines habe er nämlich über die Jahre gelernt: „Auf meinen Körper zu hören und auf das, wonach die Seele ruft“. Seit über 20 Jahren sei er deshalb barfuß unterwegs, auch im Schnee. „Das tut den Gelenken gut, dem Kreislauf und dem Rücken. Das erdet und intensiviert die Wahrnehmung. Man spürt den Boden, auf dem man geht, die Energie und die Freiheit – und das, was im Leben wichtig ist.“ Und wenn’s dann doch mal irgendwo zwickt, weiß der Fontana Flour sich zu helfen und greift bewusst zu Ingwer, Kurkuma, Wacholder ... und einem Schlückchen vom selbstgebrauten Bier. Die ideale „Rosskur“ für einen naturliebenden Charakterkopf, wie es der Fontana Flour einer ist.

della colazione, aiuta a preparare il pranzo e si occupa di tutte quelle mansioni previste da un birrifico – dalla cucina alla filosofia della birra. Il pomeriggio lo dedica agli amici e alla famiglia, andando a fare qualche escursione in montagna o qualche giro in bici. In fondo, come dice lui stesso, è importante sapere cosa ci fa bene: “Crescendo ho imparato che bisogna sempre dare ascolto al proprio corpo e fare ciò che ci richiede la nostra anima”. Ecco perché, da oltre 20 anni, passeggia nella natura a piedi nudi – anche in pieno inverno con la neve. “Fa bene alle articolazioni, alla circolazione e alla schiena. Ti radica e migliora la tua percezione. Camminando a piedi nudi senti il terreno sotto di te, l’energia, la libertà e percepisci chiaramente quello che conta davvero nella vita.” E quando gli capita di sentire qualche fitta, Fontana Flour ricorre a zenzero, curcuma, ginepro per far passare il dolore... e di solito ci aggiunge anche un sorso di birra artigianale. Una cura del tutto naturale, ideale per chi come Fontana Flour nella natura ci è nato.

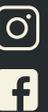
MARTINERH ^S
Brauhaus

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

Täglich
geöffnet!

MARTINERH ^S
Brauerei

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



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

Adresse:
Laufenstraße 15, 39010
St. Martin in Passeller



Der Passeirer Wasserfall in
St. Martin *Ode an die Stille der Natur*

La cascata Passiria a San Martino

Un'ode lenta alla quiete della natura

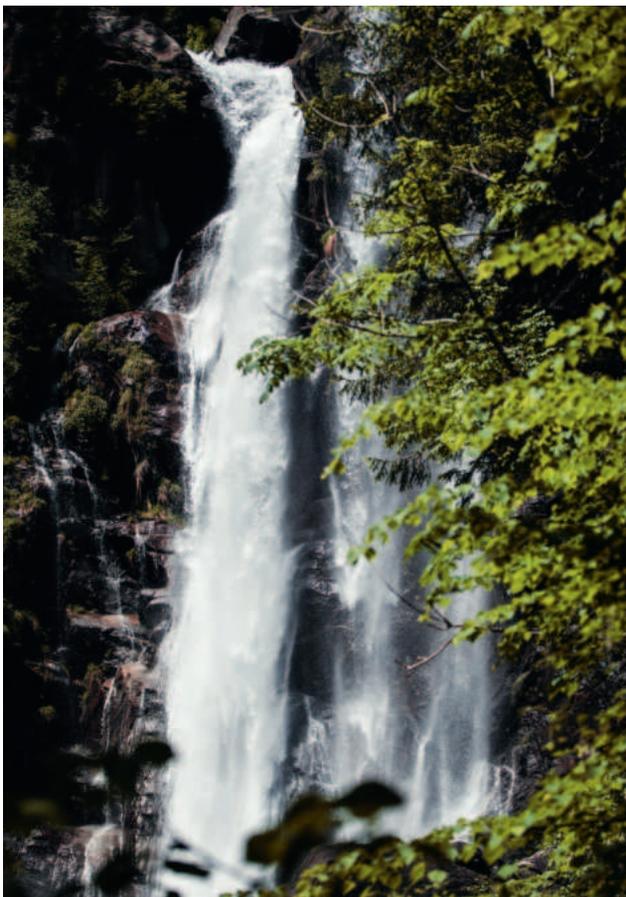


La Val Passiria ha un'aura magica: le montagne si ergono maestose come guardiani imponenti che abbracciano la vallata, silenziosi custodi di segreti sussurrati e di una saggezza antica.

In questo paesaggio di natura incontaminata – in cui il tempo sembra essere sospeso a mezz'aria, cristallizzato in movimenti lenti e sentimenti di quiete – le sfumature di verde, dal tenue salvia al vivido smeraldo, sono interrotte solo dai colori accesi dei fiori. E dalle trasparenze argentine delle acque: fiumi, torrenti, laghi, ruscelli e cascate dove il cielo si specchia, riverberando i suoi riflessi azzurrini e il candore di soffici nuvole.

In questa cornice suggestiva è facile lasciarsi trasportare dall'entusiasmo: con la mente distesa e i muscoli tonificati, apro la mappa che mi hanno dato all'ufficio turistico e con il dito accarezzo la carta in cerca di ispirazione. Dopo le lunghe camminate e le escursioni ad alta quota degli scorsi giorni, oggi pomeriggio ho bisogno di ritrovare quiete e lentezza. Trovo un punto poco distante dal mio albergo che sembra fare al caso mio.

La ragazza alla reception mi saluta, con il suo sorriso genuino e la voce allegra.



Das Passeiertal ist ein magischer Ort. Hoch über dem Tal strecken sich die Gipfel der Berge in den Himmel. Majestätisch, imposant, ja erhaben wirken sie auf den Betrachter. Seit Urzeiten sind sie die Wächter des Tals – und erzählen von einer längst vergessenen Zeit.

Hier, inmitten unberührter Natur, scheint sich das Rad der Zeit langsamer zu drehen. Es ist still. Ruhe erfüllt die Natur – und die Seele. Man hat den Eindruck, als schlummere das Land in einem Dornröschenschlaf – wären da nicht die vielen bunten, lebendigen Farbtupfer der Blumen, die fröhlich zwischen Wiesen und Wäldern hervorschauen. Alles hier ist grün. Salbeigrün. Smaragdgrün. Durchquert vom Silberglanz kristallklarer Gewässer: Flüsse, Wildbäche, Seen und Wasserfälle. An ihrer Oberfläche spiegeln sich ein azurblauer Himmel und schneeweiße Wolken, die wie flauschig weiche Wattebäusche langsam vorbeiziehen.

Ein Gefühl von Glück erfüllt mich. Mein Körper ist entspannt, der Kopf frei. Ich nehme die Wanderkarte in die Hand, die man mir im Tourismusbüro mitgegeben hat. Auf der Suche nach Inspiration öffne ich sie und streiche mit dem Finger darüber. Nach den langen, anspruchsvollen Höhenwanderungen der letzten Tage brauche ich etwas Zeit für mich. Zeit für Ruhe und Entspannung. Auf der Karte entdeckte ich einen Ort ganz in der Nähe meiner Unterkunft.

Die junge Frau an der Rezeption lächelt und grüßt mich mit fröhlicher Stimme.

„Petra, ich will es heute mal lieber nicht übertreiben. Nach den anstrengenden Touren der letzten Tage brauchen meine Beine etwas Entspannung. Ich habe gesehen, dass sich hier ganz in der Nähe der Passeierer Wasserfall befindet – was meinst du, wär das was für mich?“

Ihre Augen fangen an zu glänzen: „Das ist mein absoluter Lieblingsort – schon seit meiner Kindheit. Hach, wie oft habe ich dort als kleines Mädchen an den heißen Sommermittagen im kühlen Wasser geplantscht!“ Sie blickt aus dem Fenster, ins Leere. Ich sehe regelrecht, wie der Gedanke an diesen Ort Kindheitserinnerungen in ihr wach werden lässt. „Ich weiß noch, wie mich mein Opa immer zum Wasserfall mitgenommen hat. Wir haben uns dann immer ein schattiges Plätzchen gesucht und uns auf einen Baumstamm gesetzt. Er hatte immer ein Taschenmesser dabei – und ein in Papier gehülltes Stück Speck. Diesen begann er dann in dünne Streifen zu schneiden, wobei er sich an der Baumrinde abstützte. Natürlich hatte er immer auch etwas Schüttelbrot dabei, das er in mehrere Stücke zerbrach. Er reichte mir meine ‚Marende‘ und fing an, von seiner Vergangenheit

“Oggi mi rilasso, Petra. Voglio riposare le gambe dopo la lunga camminata. Voglio andare qui vicino, alla cascata Passiria. La conosci?”

I suoi occhi si illuminano.

Il mio posto del cuore di quando ero bambina. Quanti pomeriggi ho trascorso a sguazzare in quell'acqua fresca durante i caldi pomeriggi estivi.

“Il mio posto del cuore di quando ero bambina. Quanti pomeriggi ho trascorso a sguazzare in quell'acqua fresca durante i caldi pomeriggi estivi.” Ora il suo sguardo guarda un punto indefinito fuori dalla finestra. Capisco che quel luogo la riporta all'infanzia, scava tra i suoi ricordi, evoca emozioni. “Mi ricordo ancora che mi ci portava spesso il nonno. Ci sedevamo su un tronco all'ombra degli alberi. Lui tirava fuori dallo zaino il suo coltellino a serramanico e lo speck avvolto in un sacchetto di carta. Si appoggiava



auf dem Bauernhof zu erzählen. Aber das Tollste an unseren gemeinsamen Ausflügen war das Steinhüpfen. Ich suchte mir immer die besten Steine aus: die flachen, glatten. Meistens waren sie unter der Sonne so heiß geworden, dass ich mir daran die Fingerspitzen leicht verbrannte. Opa nahm dann meine Hand und zeigte mir geduldig, wie man den Stein richtig wirft – aber so richtig gelernt habe ich es nie ... Meine Steine plumpsten immer kerzengerade ins Wasser!“

Petra lacht herzlich – und in diesem Moment wird mir klar, warum ich dieses Land und seine Leute so mag. Weil man hier so viel Freude, so viele kleine Glücksmomente erfährt. Mit einem Lächeln auf den Lippen winke ich Petra zu und verabschiede mich. Ich mache mich auf zum Wasserfall.

Das Rauschen des Wassers

Es ist nicht weit bis zum Wasserfall. Ich steige aufs Fahrrad und trete los. Eine angenehme Brise weht mir durch die Haare. Es riecht nach Sommer: Der Duft von frisch gemähtem Gras, Heu und Holzspänen steigt mir in die Nase, während ich an einem Sägewerk vorbeifahre. Ich überquere ein paar kleine Brücken und Stege und fahre dann ein paar Kilometer am Ufer des Flusses entlang. Das sanfte Plätschern des Wassers begleitet mich. Schließlich komme ich an einen kleinen Schotterplatz am Waldrand, wo ich mein Fahrrad abstelle. Nichts als Grün umgibt mich. Ich gehe ein paar Schritte hinein in den Wald – und trete in eine andere Dimension. Die Natur hier hat etwas Spirituelles, ja Überirdisches.

Es ist ein einfacher Spaziergang: nur wenige Minuten zu Fuß – wie geplant. Ich begeben mich tiefer in den Wald hinein. Nur ein paar dünne Sonnenstrahlen fallen durch die dichten Baumkronen auf den Waldboden. An den Felsbrocken ranken sich Pflanzen hoch, aus den Felsspalten ragen Wildblumen hervor. Trotz der alles bedeckenden Pflanzen und Bäume bahnt sich das Sonnenlicht hartnäckig immer wieder aufs Neue seinen Weg durch die Hindernisse. Ein faszinierendes Spiel aus Licht und Schatten entfaltet sich vor meinen Schritten – einen Augenblick lang fühle ich mich wie in einer Welt voller Wunder, umgeben von Magie.

Ein Windhauch lässt hier und da die Blätter der Bäume rascheln. Es ist eigentlich kein Wind, sondern die Luft, die vom Wasserfall her weht. Je mehr ich mich ihm nähere, desto lauter wird das Rauschen. Seine Gleichmäßigkeit ist beruhigend, hypnotisierend – es fühlt sich fast an wie ein Wiegenlied. Ich gehe einen leicht ansteigenden Weg entlang – und plötzlich ist er da: der stolze Passeur Wasserfall.



sulla corteccia per tagliarlo a fettine sottili e spezzava lo Schüttelbrot. Mi porgeva la mia merenda e poi iniziava a raccontare qualche storia del suo passato contadino. Il momento preferito era quando mi insegnava a lanciare i sassi a filo sull'acqua. Cercavo sempre quelli migliori – piatti e lisci: erano roventi dal sole e mi bruciavano i polpastrelli delle dita. Poi il nonno con pazienza guidava i miei gesti, ma devo dire che ero piuttosto una frana. Ogni sasso faceva un sonoro 'PLOF!', e cadeva giù a piombo in acqua!"

Petra ride con il cuore: ecco uno dei motivi per cui amo questa vallata e la sua gente. Perché regalano piccoli momenti di felicità inaspettata. E mentre lo penso, saluto con la mano Petra e mi avvio verso la cascata.

Il canto ininterrotto dell'acqua

Il tragitto è davvero breve. Sono salito in sella alla mia mountain bike. La brezza mi scompiglia i capelli e sento il profumo di estate nelle narici – sa di erba tagliata, di fieno e di trucioli di legno, quelli della segheria che incontro lungo la strada. Attraverso un paio di ponticelli e costeggio il fiume

Die Kraft, mit der die Wassermassen 48 Meter in die Tiefe stürzen, ist beeindruckend.

Das Wasser ist hier das alles bestimmende Element. Es dringt bis in die kleinsten Felsritzen vor, es formt das Gestein, kerbt tiefe Furchen. Ein silber-weißes Wirrwarr aus wild durcheinander hüpfenden Wassertropfen tobt an den beiden Seiten des Wasserfalls. Jedes Mal, wenn die von oben rhythmisch herunterstürzenden Wassermassen auf das unten gelegene ruhige Gewässer treffen, bildet sich eine weiße Sprühwolke.

Es ist ein mitreißendes Spektakel. Ein Spiel der Sinne, eine berausende Symphonie aus Naturklängen und rastlos wechselnden Farbreflexen. Ich lasse mich inspirieren, lasse meine Phantasie schweifen. Ich balanciere über einen hohlen Baumstamm – dabei kommt mir der Gedanke: Wie der wohl hierhin gekommen sein wird? Was für Geschichten er wohl erzählen könnte? Ich ziehe Schuhe und Socken aus und tauche meine Füße ins glasklare Wasser. Ich nehme mein Buch aus dem Rucksack und beginne, ein paar Zeilen zu lesen – im Hintergrund nur das Rauschen des Wassers, die Kraft der Natur.

per pochi chilometri e poi il rumore ritmico dell'acqua mi guida. Parcheggio la bicicletta in uno sterrato: sono avvolto dal verde, faccio pochi passi ed entro in una dimensione altra – il fascino ultraterreno della natura.

Il percorso è davvero facile: una camminata leggera, pochi minuti – proprio come me l'aspettavo. I raggi del sole cercano di farsi largo tra la vegetazione, ma piante e alberi sono fitti, si aggrappano alla roccia, i fiori selvatici spuntano da ogni fessura, lasciando alla luce piccoli ritagli di spazio dove infiltrarsi lieve – per dare vita a spiragli luminosi che mi ricordano mondi fatati e miracoli inaspettati.

Un soffio di vento scompiglia qualche foglia: ma non è davvero vento, è più l'energia della cascata che si avvicina e smuove l'aria. Il rumore cresce, è costante, ipnotico, quasi una ninna nanna. Salgo una via lievemente ripida e improvvisamente mi trovo davanti alla vitalità dell'acqua: eccola qui, la cascata Passiria – con i suoi 49 metri di altezza.

Si fa largo tra le rocce, crea solchi nella pietra, leviga le superfici. Le sue gocce argentate zampillano in disordine dai lati, mentre una nuvola vaporosa si materializza ogni volta che l'acqua salta dall'alto e incontra il corso d'acqua sottostante.

Una sinfonia di suoni e di riflessi cangianti mi riempie gli occhi di questa bellezza poetica: la mia immaginazione inizia il suo viaggio mentre in equilibrio cammino su un tronco cavo, arrivato lì chissà da dove. Sfilo le scarpe, tolgo i calzini e immergo i piedi nell'acqua limpida. Prendo il mio libro dallo zaino e inizio a leggere qualche riga, in sottofondo solo la vibrante energia di questo luogo.

Quando la sera incontro di nuovo il volto accogliente di Petra, glielo dico: “Petra, nemmeno io sono riuscito a far rimbalzare i sassolini!”

Eppure – come lei – in un pomeriggio di maggio che dava il suo benvenuto all'estate, ho scoperto che il cuore si può ancora meravigliare.



Immer entlang der Markierung:
Der Wasserfall ist nicht zu verfehlen.

Seguendo le indicazioni si arriva facilmente alla cascata.

Gegen Abend treffe ich Petra wieder. Sie lächelt mir freundlich entgegen. Ich gebe zu: „Auch bei mir klappt das mit dem Steinhüpfen noch nicht so ganz!“

Plötzlich wird mir etwas klar: Genau wie Petra in ihrer Kindheit, so habe auch ich heute, an diesem warmen, früh-sommerlichen Mainachmittag, etwas gelernt: Wunder sind überall – man muss nur genau hinsehen.

Der Passeirer Wasserfall liegt am Eingang des Kalmtales, nur wenige Kilometer von St. Martin entfernt. Man erreicht den 48 Meter hohen Wasserfall bequem über den Passerdammweg ab St. Leonhard, St. Martin oder Riffian. Parkmöglichkeiten gibt es am Ende des Triffterwegs: Von hier aus gelangt man wunderbar zu Fuß oder mit dem Rad zum einzigartigen Naturschauspiel. Der Ausflug kann aber auch ganz einfach mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gestartet werden: Linienbusse bringen die Fahrgäste bis ins Dorfzentrum.



La cascata Passiria si trova all'entrata della Valclava, a un paio di km di distanza dal paese di San Martino in Passiria. Ha un'altezza di 48 m ed è facilmente raggiungibile da San Leonardo in Passiria, San Martino in Passiria o Rifiano – percorrendo il sentiero tracciato lungo il fiume. In fondo alla via Trifter si trova un comodo parcheggio dove lasciare l'auto e iniziare l'escursione: ovviamente, è preferibile arrivare alla cascata in bici o a piedi – per immergersi totalmente nell'armonia di questo paradiso naturale. La cascata Passiria è comodamente raggiungibile anche con i mezzi pubblici, con autobus di linea che raggiungono il centro del paese.

Frutti di bosco dai superpoteri

Beerige Früchtchen mit Superpower

Die Psairer und ihre Glaan

I mirtilli rossi della Val Passiria





Wer das Passeiertal auch kulinarisch näher kennengelernt hat, dem sind die „Glaan“ (psairerisch für Preiselbeere) bestimmt schon mal über den Teller gerollt. Ob als Marmelade, zum Schmarrn, zum Schwarzplentenen Riibl, Wienerschnitzel oder Wildfleisch – ihr herb-saurer Geschmack verfeinert seit jeher die traditionelle Psairer Küche.

Dass die „Glaan“ viel mehr können als nur „lecker“, das wissen auch die Psairer:innen, und zwar nicht erst seit gestern.

Vaccinium vitis idaea – so die botanische Bezeichnung der Preiselbeere – gehört zur Familie der Heidekrautgewächse und liebt die sonnigen, alpinen Bergheiden, wie es sie auch im Passeiertal zu Hauf gibt, sowie Moore und saure Fichten- und Kiefernwälder. Auch im Naturpark Texelgruppe kann man die leuchtend roten Beeren mit weißem Fruchtfleisch oft zwischen alpinem Zwergstrauchgestrüpp entdecken.

Chiunque abbia assaporato la cucina della Val Passiria ha sicuramente premuto tra le labbra dei mirtilli rossi – che tra questi monti tutti chiamano *Glaan*! In vasetto, sullo *Schmarrn* o sullo *Schwarzplentener Riibl*, accanto alla *Wienerschnitzel* o alla selvaggina, da sempre il loro sapore acidulo ha aggiunto carattere alle specialità della cucina della Val Passiria.

Il *Vaccinium vitis idaea* – ovvero il nome botanico del mirtillo rosso – appartiene alla famiglia delle Ericaceae e ama le soleggiate praterie di montagna, che in Val Passiria sono pressoché infinite, le torbiere e le foreste di abeti rossi e pini. Anche nel Parco naturale del Gruppo di Tessa le bacche rosse dalla polpa bianca spuntano spesso tra i grovigli di arbusti nani.

Dove crescono i mirtilli rossi

La raccolta dei mirtilli rossi inizia a fine agosto e termina gli ultimi giorni di ottobre. Gli abitanti della Val Passiria conoscono molti posticini, più o meno nascosti, dove trovare mirtilli rossi in abbondanza. Il percorso per raggiungere i luoghi dove crescono rigogliosi i *Glaan* viene tramandato di generazione in generazione – proprio come un vero segreto

Wo die Preiselbeeren wachsen

Von Ende August bis in den Oktober hinein sind die „Glaan“ erntereif. Die Psairer:innen kennen so manches verborgene „Platzl“, an dem die „Glaan“ besonders gut wachsen. Fast wie ein wohlgehütetes Familiengeheimnis wird das Wissen um besonders ertragreiche Wuchsstandorte manchmal von Generation zu Generation weitergegeben. Das ist auch gut so, schließlich soll in die selbstgemachten, bäuerlichen Gerichte auch nur das Beste rein, was die Natur hergibt. Dass die „Glaan“ viel mehr können als nur „lecker“, das wissen auch die Psairer:innen, und zwar nicht erst seit gestern.

Vom Hausmittelchen mit Superfood-Charakter

Schon seit Jahrhunderten kommt die rote Beere in der Volksmedizin zum Einsatz: Als Tee, Kompott, Gelee, in Schnaps angesetzt oder pur – hierzulande wurden die „Glaan“ schon immer wegen ihrer stärkenden und heilenden Wirkung geschätzt, die den Beeren bei Blasenleiden, Fieber oder Erkältungen zugesprochen wurde. In einem Tal, das lange Zeit, besonders in den schneereichen Wintermonaten vom Rest des Landes abgeschnitten war, gehörten solche Mittelchen zur bewährten Hausapotheke.

Inhaltsstoffe wie Arbutin (Hydrochinonglucosid) und weitere Phenolglykoside, Gerbstoffe, Flavonoide, Triterpene, Vitamine und Mineralstoffe machen die „Glaan“ zum altbekannten und wiederentdeckten Superfood! Zu Risiken und (Neben)Wirkungen frage man an dieser Stelle gerne auch Ärzt:innen oder Apotheker:innen.

Meditation auf Psairerisch

Besonders leidenschaftliche Beerensammler:innen wissen auch um die ganzheitliche Wirkung der „Glaan“ Bescheid, die sich sogar auf das emotionale Wohlbefinden bezieht. Die Beere entfaltet nämlich nicht nur beim Verzehr ihre wohltuende Wirkung, sondern auch schon beim Klauben. Denn, was kann es Wohltuenderes geben, als an der frischen Bergluft inne zu halten – fernab vom Alltags-trubel, in aller Stille und Muße und umgeben von der unberührten Naturlandschaft: Einfach stehen bleiben, den Boden unter sich spüren, in die Knie gehen und dabei im ganz eigenen Pflück-Rhythmus Preiselbeeren sammeln. Wahrnehmen, wie sich die Umgebung anfühlt und die Geräusche und Gerüche der Natur auf sich wirken lassen.

di famiglia. Ed è bene che sia così, dato che nelle specialità contadine preparate nelle cucine della valle dovrebbero finire solo gli ingredienti più saporiti che la natura ha da offrire. Ma che i mirtilli rossi siano molto di più di un semplice frutto gustoso è cosa nota in Val Passiria – e non solo da ieri.

Rimedi casalinghi e cibo per l'anima

Per secoli questa pregiata bacca rossa è stata usata come toccasana nella medicina popolare: nel tè, come composta o gelatina, nella grappa o al naturale. Tra queste montagne ai mirtilli rossi è sempre stato riconosciuto un effetto rinforzante e curativo, in grado di dare sollievo in caso di infezione della vescica, febbre e raffreddore. In quella che per molto tempo è stata una valle isolata dal resto della regione, soprattutto durante i mesi invernali e le precipitazioni nevose, questi rimedi casalinghi hanno sempre fatto parte dell'armadietto dei medicinali. Principi attivi come l'arbutina e altri glicosidi fenolici, tannini, flavonoidi, triterpeni, vitamine e minerali fanno dei mirtilli rossi un vero superfood – conosciuto da sempre e riscoperto da poco! Per informazioni sui rischi e sugli effetti (collaterali) rivolgiti al tuo medico o in farmacia.

La meditazione in Val Passiria

Chi nutre una particolare passione per le bacche ed è solito raccoglierte nei boschi, di certo conosce l'effetto olistico



Ob mit dem „Riffel“ (Beerenrechen) aus Holz oder von Hand gezupft – beim Beerenpflücken gleitet man schon bald in ein Flow-Erlebnis, das hilft, aus verzwickten Gedankenkarussellen auszusteigen und ganz bei sich, im Hier und Jetzt, zu verweilen. Dabei wird die wiederholende, rhythmische Tätigkeit fast zu einem meditativen Moment, der nicht nur kübelchenweise Preiselbeeren beschert, sondern auch Entschleunigung und Achtsamkeit.

In diesem Sinne, liebe Leser:innen: Gesundes Klauben!

dei mirtilli rossi – un effetto che contribuisce anche al benessere mentale. Di fatto queste bacche della Val Passiria non sprigionano la loro potenza solo quando vengono mangiate, ma anche quando vengono raccolte. In fondo cosa c'è di più benefico che fermarsi all'aria aperta, tra i sentieri di montagna, lontano dai fastidi della quotidianità e immersi nel silenzio e in un paesaggio incontaminato?! E poi rallentare, percepire la terra sotto i piedi, piegare le ginocchia e afferrare i mirtilli passando di macchia di colore in macchia di colore. Percepando la natura che ci circonda, mentre i suoni e i profumi fanno il loro effetto sul nostro corpo e sulla nostra mente. Con il rastrello in legno per la raccolta delle bacche (che quassù chiamiamo *Riffel*) tra le dita o direttamente a mano, raccogliere i frutti di bosco è un'esperienza distensiva che aiuta a uscire dai vortici di pensieri e a concentrarsi sul momento, nel qui e ora. L'attività ripetitiva diventa una sorta di momento meditativo che, oltre a fruttare cestini su cestini di mirtilli rossi, consente la decelerazione e aumenta la consapevolezza.

Dunque, che la raccolta dia buoni frutti!



Das Beerenpflücken ist im Naturpark Texelgruppe erlaubt, auch mit Beeren-Riffel. Bei der Preiselbeere gilt es allerdings zu beachten, dass man sie nicht mit ihrer nahen Verwandten der Bärentraube (*Arctostaphylos uva-ursi*) verwechselt. Diese kommt zwar auch oft als Heilpflanze zum Einsatz, ist aber steinhart.

Nel Parco naturale del Gruppo di Tessa è consentita la raccolta dei frutti di bosco anche con l'uso del *Riffel*. Mentre si raccolgono i mirtilli rossi è importante non confonderli con il loro parente stretto, l'uva ursina (*Arctostaphylos uva-ursi*). Anche questa bacca è spesso utilizzata come pianta medicinale, ma la sua durezza è comparabile a quella di una roccia.



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*



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

follow us!

Facebook: [hofkaeseriewegerhof](#)
Instagram: [wegerhof_hofkaserei](#)

A climber wearing an orange helmet, a green t-shirt, and a large green backpack is ascending a dark, textured rock face. The climber is using a metal climbing aid and is holding onto a rope. The background is slightly blurred, showing more of the rock and some greenery.

Der Fels ruft

Il richiamo della roccia

Emozioni in ascesa lungo la via
ferrata Cascata Stulles

Auf zum Klettersteig „Stuller
Wasserfall“

Per chi ama l'avventura. Per chi ha nervi saldi. Per chi vuole mettersi alla prova, con la consapevolezza che la dura fatica verrà ripagata con uno scenario da togliere il fiato.

In Val Passiria, percorrendo la via ferrata Cascata Stulles, è possibile ammirare una delle vedute più suggestive della regione. Con l'acqua che scende fragorosa tra le rocce, la pietra lisciata e modellata dal tempo e la vallata che, una volta in cima, si apre davanti allo sguardo – scoprendo la bellezza di un paesaggio a tratti ancora primordiale, selvaggio, estremamente autentico. E proprio per questo motivo, meravigliosamente unico.

Imbracatura assicurata, caschetto allacciato, guanti resistenti. Come playlist, i suoni che solo la natura lenta sa regalare: le fronde degli alberi smosse dal vento, l'eco degli zampilli d'acqua, il moschettone che scorre sul cavo metallico, il respiro che accelera.

Si parte, naso all'insù, verso la vetta: con la leggera brezza alpina ad accarezzare il volto, per sfidare i propri limiti e la gravità.

Für Abenteuer:innen. Für Adrenalinjunkies. Für starke Nerven. Für alle, die Neues wagen – und mit spektakulären Aussichten belohnt werden wollen.

Der Klettersteig am Stuller Wasserfall im Passeiertal gehört zu den wohl atemberaubendsten Orten der Region. Schäumende Wassermassen rauschen mit ungeheurer Kraft in die Tiefe, vorbei an uralten Felsen, die im Laufe der Zeit ihre heutige Gestalt erhalten haben. Einmal oben angekommen, breitet sich Kletterbegeisterten die unglaubliche Weite des Tals unter den Füßen aus – ein magischer Anblick, bei dem die Wildheit, die Ursprünglichkeit, ja die archaische Kraft dieser fast noch unberührten und damit einzigartigen Natur noch stärker spürbar werden.

Klettergurt, Helm, Handschuhe – alles bereit für ein Klettererlebnis mit einer ganz besonderen Hintergrundmusik: das Rauschen der Baumwipfel im Wind, das stete Plätschern des Wassers, das Surren des Karabiners am Drahtseil, der Atem, der immer schneller wird.

Es geht los – ein Blick nach oben, Richtung Ziel. Eine sanfte Brise weht ums Gesicht. Zeit, die Schwerkraft herauszufordern, Neues zu wagen, Grenzen zu überwinden.





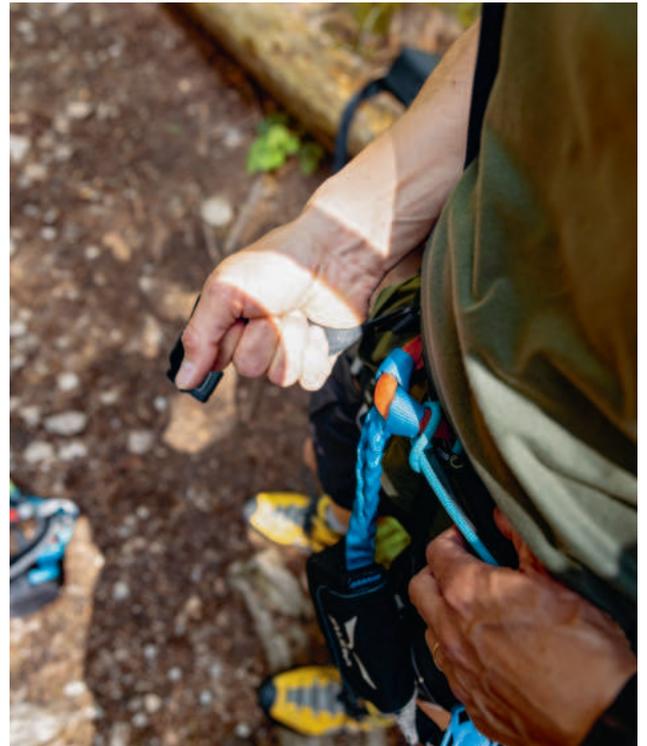
Avventura in verticale: ecco qualche consiglio!

La cascata Stulles è la terza più alta in Europa: formata da due singole cascate, è alta 342 metri: uno spettacolo da record!

Una via ferrata che tuttavia richiede concentrazione e allenamento: l'ascensione presenta infatti una media difficoltà, con una variante estremamente difficile.

Prima di partire è quindi indispensabile seguire alcune indicazioni, per affrontare la salita in sicurezza.

- Avere coscienza della propria forma fisica e del proprio livello di allenamento: l'audacia in questi casi aiuta, ma va calibrata!
- Utilizzare un equipaggiamento completo e a norma: set da ferrata, casco protettivo, imbragatura e scarponcini adeguati.
- La via d'ascesa ha un orientamento verso sud, ed è quindi esposta al sole: assicurarsi di portare acqua a sufficienza e – se necessario – qualche integratore per affrontare la salita.
- Prima di iniziare l'avventura, controllare sempre le condizioni meteorologiche: in caso di previsioni di pioggia o temporali, rinunciare alla salita.
- La via ferrata si compone di 12 tratti parziali: in caso di emergenza, comunicare al 112 il numero di tratto in cui ci si trova.



Abenteuer Vertikale: Hinweise und Tipps

Mit einer Fallhöhe von 342 Metern ist der aus zwei Kaskaden bestehende Stuller Wasserfall der dritthöchste in ganz Europa – und damit ein Naturschauspiel der Extraklasse.

Dementsprechend anspruchsvoll ist auch der Aufstieg über den Klettersteig: Mit einem mittleren Schwierigkeitsgrad (und einer Variante mit sehr hohem Schwierigkeitsgrad) erfordert er reichlich Konzentration und Ausdauer.

Vor der Begehung des Klettersteiges sollten folgende wichtige Informationen beachtet werden:

- Die eigene körperliche Verfassung und Ausdauer richtig einschätzen: Wagemut ist bei neuen Klettervorhaben sicherlich vorteilhaft – aber doch bitte in Maßen.
- Den Klettersteig nur mit geeigneter Ausrüstung begehen und alles Notwendige mitführen: Klettersteigset, Schutzhelm, Klettergurt und natürlich geeignetes Schuhwerk.
- Der Klettersteig ist nach Süden – sprich: gen Sonne – ausgerichtet: Unbedingt ausreichend Wasser und – für den Bedarfsfall – ausreichend Getränke und Proviant mitnehmen.
- Bevor man sich ins Abenteuer stürzt, müssen die Wetterbedingungen geprüft werden. Auf's Klettern verzichten, falls Regenschauer oder Gewitter zu erwarten sind.

- Per un'ascesa in totale sicurezza è possibile farsi accompagnare da una guida alpina abilitata (servizio su prenotazione).

Verticalità epica, adrenalina a propulsione: passo dopo passo sulle staffe metalliche, per sperimentare un richiamo arcaico verso la libertà.

E una volta in cima, assaporare l'emozione di aver trionfato sugli ostacoli, di aver vinto le paure, di aver risvegliato il proprio animo avventuriero – alimentando il nostro intimo desiderio di scoperta.

Lascia che l'indole esploratrice prenda il sopravvento: questa via ferrata è pronta a rivelarti un segreto potentissimo. Quale? Quello che regala la forza inestimabile che spinge sempre più in alto, lassù, verso il cielo immacolato della Val Passiria.



DATI TECNICI

Difficoltà: B/C e D - Variante E/F (estremamente difficile)

Dislivello: da attacco a uscita, 330 m

Tempo di percorrenza: da 3 a 4 ore

Uscita: nel paese di Stulles, rientro verso Moso in Passiria. A piedi (sentiero 10A) oppure comodamente in autobus.

L'Associazione turistica Val Passiria organizza vie ferrate guidate; è inoltre possibile contattare privatamente guide alpine per farsi accompagnare lungo il percorso.

- Der Klettersteig Stuller Wasserfall besteht aus 12 Abschnitten: Bei Unfällen dem Notruf (112) den eigenen Standort genau mitteilen.
- Um das Klettern in voller Sicherheit zu genießen, ist es möglich, sich von erfahrenen und qualifizierten Bergführer:innen begleiten zu lassen (Vor Anmeldung erforderlich).

Die Vertikale wird zur Herausforderung, Adrenalin pumpt in den Adern – die Kraft, die nach oben treibt, Schritt für Schritt, eine Trittklammer nach der anderen. Der Wunsch nach Freiheit ist so alt wie der Mensch selbst. Ein archaischer Instinkt, ein urtümliches Gefühl. Wer oben ankommt, den überkommt Euphorie. Freude über bewältigte Hindernisse, bezwungene Ängste und befriedigte Abenteuerlust.

Na, ruft der innere Entdecker:innen-Geist? Dann ist der Klettersteig am Stuller Wasserfall genau das Richtige! Klettern vor der Kulisse eines gewaltigen Naturschauspiels. Hoch hinaus zwischen Himmel und Erde. Hier, im faszinierenden Passeiertal.

INFOS ZUR TOUR

Schwierigkeit: B/C und D; Variante E/F (sehr hoher Schwierigkeitsgrad)

Höhenunterschied: 330 m von Ein- bis Ausstieg

Dauer: 3 bis 4 Stunden

Ausstieg: in Stuls, dann zurück Richtung Moos in Passeier – zu Fuß (Weg Nr. 10A) oder bequem mit dem Bus.

Der Tourismusverein Passeiertal bietet geführte Klettertouren an. Wer möchte, kann sich auch im Rahmen einer privaten Führung auf dem Klettersteig begleiten lassen.

 **Schöffel**
Ich bin raus.

 **MARTINI**
SPORTSWEAR

 **CRAZY**
THE ORIGINAL FAST & LIGHT MOUNTAIN CLOTHING
SINCE 1989


PSAiR SPORT
outdoor & sports


OUTLET PSAiR
MARKEN Outlet by PSAiR SPORT

Kirchweg 12/13 - St. Leonhard in Passeier
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9.00 - 18.30 Uhr
Sa. 9.00 - 15.00 Uhr | www.psairstport.it



La cucina contadina dell'Alta Val Passiria

Willkommen zur Bauernkuchl im Hinterpasseier

Kulinarische Kindheitserinnerungen

Gustosi ricordi d'infanzia

Ende September ist es wieder soweit: Im Hinterpasseier schlagen einige traditionelle Gasthöfe ihre Rezeptbücher aus Großmutterns Zeiten auf und verwöhnen ihre Gäste mit typisch bäuerlichen Gerichten, die sonst nur noch selten auf den Speisekarten in Südtirol zu finden sind. Herzlich Willkommen zur Bauernkuchl im Hinterpasseier!

Edith Gufler vom Gasthof Rabenstein blickt gerne auf die Anfänge der Veranstaltung zurück: Es war im Herbst 2004 als die Bauernkuchl im Hinterpasseier aus der Wiege gehoben wurde. Acht Betriebe entschlossen sich damals, der typischen lokalen Bauernküche eine Bühne zu geben, ihre Gäste mit besonderen Schmankerln aus einheimischen Produkten des Passeiertals zu verwöhnen und so manch kulinarische Kindheitserinnerung aufleben zu lassen. Jeder teilnehmende Gasthof überlegte sich ein passendes Bauernkuchl-Menü. Die Auswahl liest sich damals wie heute köstlich: unterschiedlichste Knödelvariationen, Klassiker wie Muas, Riibl oder Bauernbrat, die einfachen Torten, wie sie früher auf den

Come ogni anno, a fine settembre torna l'appuntamento più saporito: in Alta Val Passiria alcuni ristoranti tradizionali aprono i ricettari delle nonne e portano in tavola le specialità della cucina contadina – quelle che solo di rado compaiono nei menù dei locali dell'Alto Adige. È tempo di "Cucina contadina in Alta Val Passiria"!

Edith Gufler del Gasthof Rabenstein ricorda con piacere gli albori di questo straordinario evento gastronomico. Correva l'anno 2004 quando otto ristoranti decisero di portare alla ribalta la tipica cucina contadina locale, proponendo ai loro ospiti prelibatezze a base di prodotti della Val Passiria e facendo tornare alle loro menti alcuni sapori d'infanzia.

La manifestazione prevede che ogni ristorante partecipante crei un menù per l'occasione.

La proposta culinaria, oggi come un tempo, si presenta succulenta: un'ampia varietà di canederli, i grandi classici della tradizione come il *Muas* (crema densa di



Kulinarischer Hochgenuss der Bauernkuchl: Psairer Kiachl

Il sapore genuino della cucina contadina: *Psairer Kiachl* (frittelle della Val Passiria).



Hier werden so manche Kindheits-erinnerung geweckt: Muas direkt aus der Pfanne.

Ricordi d'infanzia: il *Muas* da mangiare direttamente dalla pentola.

Bauernhöfen gebacken wurden und natürlich Kiachl in ihrer ganzen Vielfalt, wie zum Beispiel Apfelkiachl oder Brotkiachl. Hin und wieder, erinnert sich Edith lachend, finden sich auch Gerichte auf der Karte, die so ursprünglich sind, dass sie sogar Psairer:innen erklärt werden müssen, wie zum Beispiel in einem Jahr das Houler-Pfandl (Muas mit Hollersulze). Für Überraschungen ist also gesorgt!



Die Auswahl liest sich damals wie heute köstlich

Die Bauernkuchl im Hinterpasseier ist jedes Jahr ein wenig anders, aber immer zu 100 % hausgemacht, mit Liebe und vor allem mit Finesse und Kreativität – für jeden ist etwas dabei! Die teilnehmenden Betriebe freuen sich auch 2024 wieder auf ihre zahlreichen Feinschmecker:innen. Guten Appetit!



Weitere Informationen unter: www.passeiertal.it/bauernkuchl

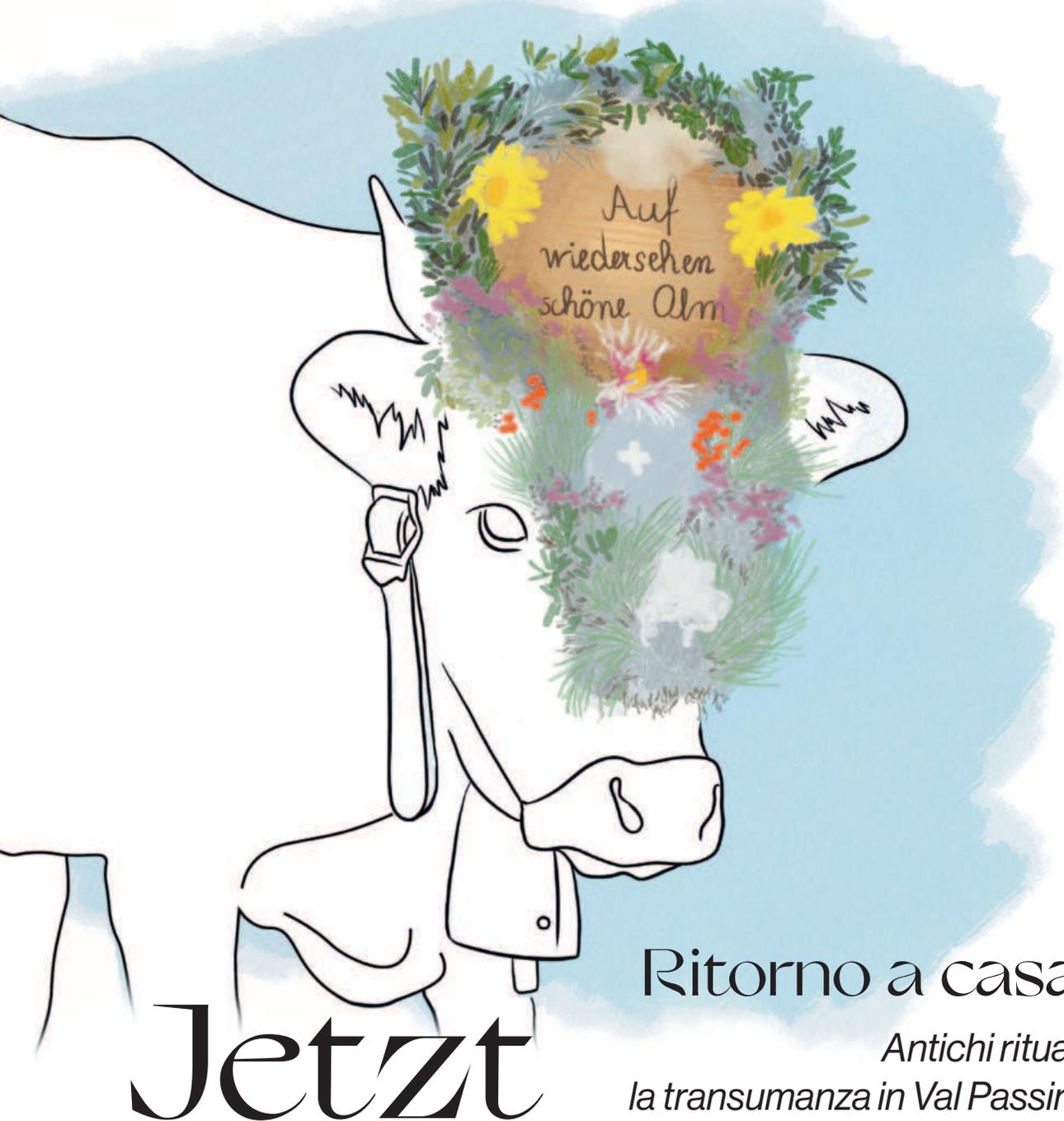
Reservierung wird empfohlen und nicht vergessen: Muas und Riibl werden nur auf Vorbestellung serviert!

latte, farina e burro), il *Riibl* (frittata di grano saraceno) e il *Bauernbratl* (arrosto alla contadina), le semplici torte preparate secondo la ricetta dei masi e, naturalmente, il *Kiachl* (frittelle) in tutte le sue varianti, tra cui l'*Apfelkiachl* (frittelle di mele) e il *Brotkiachl* (ciambelle di pane). Di tanto in tanto, ricorda Edith con una risata, tra i menù compaiono piatti così originali da richiedere un'ulteriore spiegazione – e a chiederla sono spesso le stesse persone che vivono da sempre in Val Passiria. Tra questi rientra di certo anche l'*Houler-Pfandl* (*Muas* con gelatina di sambuco nero). Insomma, le sorprese abbondano almeno quanto le porzioni!

Di anno in anno, l'evento "Cucina contadina in Alta Val Passiria" si rinnova, mantenendo però invariate l'artigianalità delle ricette preparate rigorosamente in casa, la passione nel lavorarle e soprattutto la delicatezza e la creatività. Così ogni gusto viene assecondato! Le cucine partecipanti sono pronte a conquistare i palati dei commensali anche nel 2024. Al gusto, alla tradizione, alla buona cucina!

Ulteriori informazioni su: www.valpassiria.it/cucinacontadina

È caldamente consigliata la prenotazione! E ricorda: il *Muas* e il *Riibl* vengono serviti solo se prenotati in anticipo!



Jetzt

Ritorno a casa

*Antichi rituali:
la transumanza in Val Passiria*

MUUUH-aßi
lai huamgian

Urig schön: Der Passeirer Almabtrieb



Heut' ist's wieder soweit! Ja, es liegt was in der Luft und ich hör's auch ganz tief in mir: Das Tal ruft und jetzt muuuhs ich wohl heimgehen von den (Pfelderer) Hochalmen. Ob ich aufgeregt bin? Ja, schon „a bissl“ – aber nicht so aufgeregt wie meine Kälber. Ich für meine „Muhigkeit“ bin da schon gelassener – denn, wie heißt es so schön: In der Muhe liegt die Kraft! ;-)

Vor einigen Tagen haben die Bauersleut' schon mit den Vorbereitungen begonnen und allerhand Grünzeug und bunte Wiesenblumen gesammelt. Nein, nicht etwa zum Verzehr – das wär' bei den weiten saftigen Almwiesen auch gar nicht nötig – sondern für unseren Kopfschmuck! Kunstvoll verzierte Kränze für uns Milchkühe und Blumen für die Kälber werden da gebastelt. Wie Königinnen und Könige werden wir nämlich runter ins Tal nach Pfelders ziehen. Mit gelegentlichen Pausen, versteht sich, für ein paar köstliche Almkräuterschmäuschen zwischendurch.

Ein bisschen wehmütig bin ich ja schon, das Sommerfrische-Paradies verlassen zu müssen. Aber das Almbetriebsfest, das uns unten in Pfelders erwartet, macht das

È di nuovo il grande momento! Già, c'è qualcosa di frizzante nell'aria. Lo sento palpitare forte anche dentro di me: la valle mi chiama. Devo tornare a casa tra i pascoli di alta montagna di Plan. Se sono emozionata? Beh, un po' sì, ma non quanto i miei vitelli. Io, dal canto mio, sono più rilassata – in fondo più ti sforzi, più ti fai forza! ;-)

Qualche giorno fa, i contadini hanno dato il via ai preparativi raccogliendo ceste su ceste di fiori di campo e di ramaglie verdi. No, non come foraggio – non sarebbe necessario con gli ampi e rigogliosi prati alpini a nostra disposizione –, ma per i nostri copricapi! Per noi mucche da latte ogni anno intrecciano splendide corone decorate ad arte e per i nostri vitelli preparano fiori colorati. Così possiamo scendere a valle verso Plan come regine e re. Con qualche pausa, naturalmente, per qualche delizioso spuntino a base di erbette alpine.

Però devo dirlo, sono un tantino dispiaciuta di dover lasciare questo paradiso estivo. Anche se poi, appena inizia la festa della transumanza a Plan, torno subito di buon umore. Sapevi che quella di Plan è una delle transumanze più belle dell'Alto Adige? La gente fa km su km per arri-

gleich wieder wett. Habt ihr gewusst, dass der Passeierer Almbtrieb zu den schönsten in Südtirol zählt? Die Leute kommen von weit und breit und empfangen uns coole Kühe mit Musik und Speis und Trank. Beim Einzug werden wir uns dann von unserer prächtigsten Seite zeigen – mit unserem gesamten tierischen Gefolge. Vor ein so großes Publikum zu treten, erfordert dann schon ein

} an die hundert Kühe und große eindrucksvoll bimmelnde Kuh-Glocken

wenig Muuuht. Aber die „Goalschnölller“, die Bockkutsche und die Reiter hoch zu Ross bereiten uns den Weg. Das ist ein Anblick – ich sag's euch: an die hundert Kühe, große eindrucksvoll bimmelnde Kuh-Glocken und ... die urige Pfelderer Naturkulisse macht dieses Erlebnis Jahr für Jahr zu einem echten Muuuuhss.

vare quassù e ci accoglie sempre con tanta bella musica, piatti tipici e brindisi allegri. Durante la sfilata faremo sfoggio del nostro lato più modaiolo – insieme a tutto il nostro seguito di animali, ovviamente. C'è da dire che presentarsi di fronte a un pubblico così numeroso richiede una buona dose di coraggio. Ma i *Goalschnölller* (schiocatori di frusta), le carrozze trainate da capre e caproni e i cavalieri a cavallo in testa al corteo ci spianano la strada. È uno spettacolo I-M-P-E-R-D-I-B-I-L-E: un centinaio di mucche, grandi campanacci tintinnanti e la verde cornice naturale di Plan rendono questa esperienza un vero muuust – anno dopo anno.



Almbtrieb in Pfelders

Wo: Pfelders im Hinterpasseier

Wann: jährlich Mitte September

Was: Almbtrieb mit Bauernmarkt, typischen Speisen und muuhsikalischer Unterhaltung

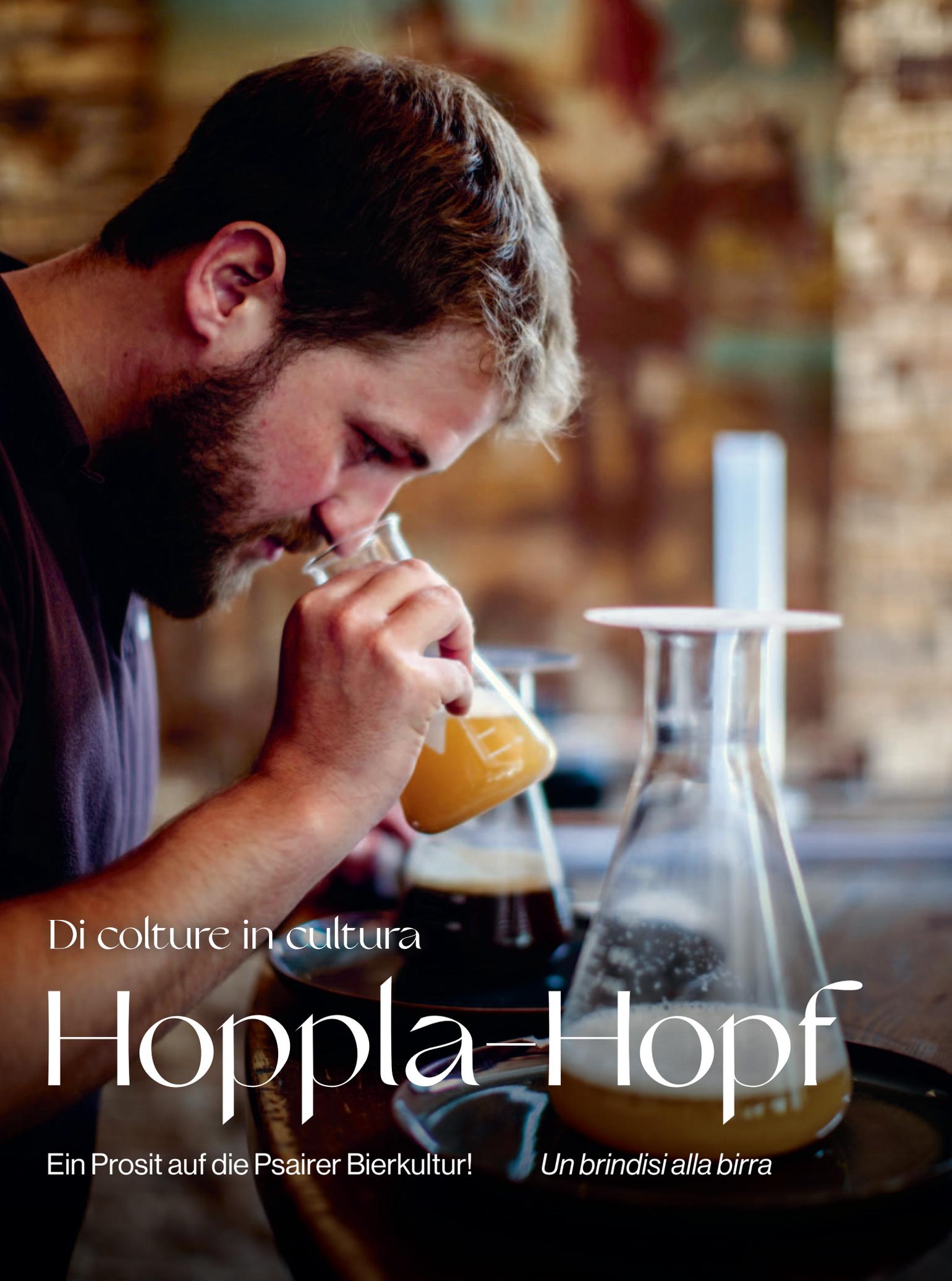
La transumanza a Plan

Dove: Plan in Alta Val Passiria

Quando: ogni anno a metà settembre

Che cosa: transumanza con mercato contadino, specialità della zona e intrattenimento muuusicale



A man with a beard is shown in profile, leaning over and smelling a small glass of beer. He is in a laboratory or brewery setting, with several large glass vessels containing beer and other liquids visible in the background. The lighting is warm and focused on the man and the glass he is holding.

Di colture in cultura

Hoppla-Hopf

Ein Prosit auf die Psairer Bierkultur!

Un brindisi alla birra

Ja, da steht tatsächlich BIER-Kultur. In Südtirol, wo es sich ansonsten ja bekanntermaßen eher um den Wein dreht, hat es vor allem in den letzten zwanzig Jahren eine Entwicklung gegeben, die auch das Herz der Biergenießer:innen ein wenig höher schlagen lässt: 22 Brauerei-Lizenzen sind in Südtirol mittlerweile vergeben und ganz vorne mit dabei ist das Passeiertal, wo wir modernes Craft Beer von gleich drei Handwerksbrauereien probieren dürfen. Aber eins nach dem anderen.

Als das Bier ins Passeiertal kam

Werfen wir einen Blick zurück ins Jahr 1890. In St. Leonhard in Passeier hatten zwei alte Freunde, Leonhard Platter und Franz Pirpamer, eine Vision: Aus einer (Bier-)Laune oder vielleicht auch aus einer Leidenschaft (für Bier) heraus, schlossen sie damals einen Vertrag über die Gründung des ersten Brauhauses des Passeiertals. Schon bald konnte der goldene Hopfensaft gezapft werden und die ersten Bierfässer rollten vom Hof. Das Brauhaus florierte, überdauerte die Freundschaft und letzten Endes auch die zwei Freunde selbst. Als Brauerei-Gasthaus wurde das Brauhaus von den Nachkommen weitergeführt, bis es 1914 kriegsbedingt den Betrieb einstellen musste.

Brauerei-Historien wie diese gibt es in Südtirol unzählige. Landesweit gab es um die Jahrhundertwende über 30 handwerkliche Brauereien – es lässt sich also durchaus von einer Südtiroler Bierkultur sprechen. Doch mit dem Krieg wurde das Getreide rar, der Hunger der Bevölkerung groß und so wurde notgedrungen auf Brot statt Bier gesetzt.

Landesweit gab es um die
Jahrhundertwende über 30
handwerkliche Brauereien...

Die Psairer Bierkultur heute

Schon immer galten die Psairer:innen als gesellige und lustige Menschen, die gerne zusammensitzen und ihre Lebensfreude teilen. Bier ist süffig, im Vergleich zum Wein nicht so stark alkoholhaltig und begleitet gerne die Runden gemütlichen Beisammenseins.

Im Jahr 2003 – es hat eine Weile gedauert – kehrte die erste Bierbrauerei wieder ins Passeiertal zurück. In St. Leonhard entschied sich das Psairer Unikat

Già, perché la birra è una questione di cultura. L'Alto Adige, terra notoriamente votata al vino, soprattutto negli ultimi vent'anni ha assistito a un boom della produzione della birra artigianale – per la gioia di intenditori e intenditrici. In Alto Adige sono state rilasciate 22 licenze per la produzione di birra e la Val Passiria, dove si può degustare l'interpretazione di tre birrifici artigianali, è in testa alla classifica. Ma partiamo dagli inizi.

La prima birra della Val Passiria

Correva l'anno 1890. A San Leonardo in Passiria, due amici di vecchia data, Leonhard Platter e Franz Pirpamer, ebbero un'idea: per (eccesso di) coraggio, o forse più verosimilmente per passione (per la birra), i due compagni decisero di fondare il primo birrificio della Val Passiria. Da lì a poco venne spillato il primo estratto di luppolo dorato e i primi barili di birra rotolarono fuori dal cortile del maso. Il birrificio venne accolto con entusiasmo dalla popolazione, sopravvivendo all'amicizia e ai due fondatori. Le nuove generazioni subentrarono nella gestione del pub di famiglia, finché nel 1914 – a guerra iniziata – furono costrette ad abbassare le serrande.

In Alto Adige di racconti come questi se ne ascoltano in ogni valle. All'inizio del 1900, in tutta l'area si contavano più di 30 birrifici artigianali – dunque parlare di cultura birraria è più che lecito. Con il protrarsi della guerra, i cereali iniziarono a scarseggiare, la popolazione non aveva di che mangiare e, per forza di cose, il pane venne preferito alla birra.

La birra contemporanea

Da sempre la popolazione della Val Passiria è conosciuta per il suo modo di fare socievole e scherzoso. È gente che ama sedersi a tavola in buona compagnia e condividere le gioie della vita tra amici. Con il suo contenuto alcolico sensibilmente più basso rispetto al vino, la birra si presta alla perfezione ad accompagnare questi momenti di convivialità.

Dopo una lunga pausa, nel 2003 in Val Passiria si è tornati a produrre birra. A San Leonardo in Passiria, Fontana Flour – più che un cittadino, un simbolo della valle – decise di riprendere la produzione della birra nei locali del ristorante Brückenwirt. Per produrre birra di alta qualità e di grande gusto vennero assunti birrai di lunga esperienza. La Höllenbräu – questo il nome scelto per il birrificio di

Fontana Flour im Gasthaus Brückenwirt sein eigenes Bier zu brauen. Erfahrene Braumeister wurden angestellt, um hochwertiges, wohlschmeckendes Bier zu brauen. Das Höllenbräu, wie die Brauerei genannt wurde, war ein voller Erfolg und schon bald war das maximale Brauvolumen im Brückenwirt nicht mehr ausreichend. Die Familie Fontana-Schweigl erwarb den Martinerhof im nur wenige Kilometer entfernt gelegenen St. Martin, errichtete dort ein zweites Sudhaus und gründete die Brauerei Martinsbräu. Das Konzept der Erlebnisbrauerei hat sich durchgesetzt. Sowohl im Höllenbräu als auch im Martinsbräu sind inzwischen die Söhne des Fontana Flour erfolgreiche Braumeister mit ganzem Herzen und überzeugen mit einer Vielfalt an klassischen und kreativen Biersorten.

Aber damit nicht genug: Nur ein paar Kilometer entfernt, beschloss Norman Klotz im Jahr 2020 aus seiner Leidenschaft zum Bierbrauen einen Nebenerwerb zu machen und „Psairer Bier“ zu gründen. Vor der Gründung musste das Getränk allerdings eine Feuerprobe bestehen: Norman braute eigenhändig das Bier für seine Hochzeit. Zum Glück waren seine Gäste begeistert, denn inzwischen hat sich Norman mit vier klassischen, hochqualitativen Biersorten nach bayerischer Brauart etabliert.

nuova apertura – riscontrò subito un grande successo e nel giro di pochi anni il volume di produzione del Brückenwirt non bastò più a soddisfare la domanda. La famiglia Fontana-Schweigl decise così di acquistare il Martinerhof a San Martino in Passiria, dove, a pochi km di distanza dalla prima sede, aprì un secondo stabilimento e fondò il birrificio Martinsbräu. L'idea di proporre un birrificio esperienziale prese piede in fretta. Sia da Höllenbräu che da Martinsbräu, i figli di Fontana Flour si sono guadagnati il titolo di mastro birraio e dissetano i visitatori con stili di birra differenti – dai classici ai più originali.

Ma la conquista della Val Passiria da parte della birra non si è fermata. Nel 2020 Norman Klotz decise di trasformare la sua passione per la produzione di birra in un'attività vera e propria (pur mantenendo anche il proprio lavoro) e fondò la Psairer Bier. Prima della cerimonia del varo, però, la sua birra artigianale dovette superare un battesimo del fuoco: Norman preparò di persona la birra per il suo matrimonio. Fortunatamente gli invitati ne apprezzarono gusto e retrogusto. Da allora Norman ha fatto breccia nel mercato proponendo quattro birre classiche di alta qualità prodotte in stile bavarese.

Historische Aufnahme des ersten Brauhauses im Passeiertal.

Immagine storica del primo birrificio della Val Passiria.





Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

Das Grundprinzip des Bierbrauens ist schon seit tausenden von Jahren gleich, aber das Wissen des Menschen und die Präzision der Maschinen haben sich weiterentwickelt und Bierqualität und -geschmack vorangetrieben. Das bayerische Reinheitsgebot von 1516, nach dem auch im Pässeertal gebraut wird, legt fest, dass im Brauprozess ausschließlich Malz, Hopfen, Hefe und Wasser zur Verwendung kommt. Wer gerne Bier trinkt weiß, dass trotz der wenigen Inhaltsstoffe, das Ergebnis geschmacklich durchaus stark variiert. Bier enthält über 2500 unterschiedliche Aromen (bei Wein sind es im Vergleich nur ca. 900) und genau hier liegt der Schlüssel zum Erfolg der (Psairer) Handwerksbrauereien. Im Gegensatz zu den industriellen Brauereien können sie ihrer Kreativität freien Lauf lassen, denn die Braumengen sind überschaubar. Das Spiel mit Aromen, Malz und Bitterstoffen, die Möglichkeit zu experimentieren (z.B. mit der Temperatur, mit Zugabe von Essigbakterien oder dem Ausbau in Weinfässern) – der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.



Una ricetta millenaria

La ricetta della birra è la stessa da migliaia di anni. Tuttavia, nei secoli le nostre conoscenze e la precisione delle macchine si sono evolute, aumentando la qualità della birra e migliorandone il gusto. La legge bavarese sulla purezza della birra risalente al 1516, sulla quale si basa anche la produzione della birra in Val Passiria, prevede che nel processo di produzione vengano utilizzati esclusivamente malto, luppolo, lievito e acqua. Chiunque ami bere la birra sa che, nonostante i pochi ingredienti, il risultato può essere molto diverso. La birra contiene oltre 2.500 aromi (mentre il vino ne ha appena 900) ed è proprio questa la chiave del successo dei birrifici artigianali (della Val Passiria). A differenza dei birrifici industriali, i birrifici artigianali possono dare libero sfogo alla loro creatività – dato il numero contenuto di bottiglie prodotte. I mastri birrai si divertono quindi a giocare con gli aromi, il malto e le sostanze amare e possono lanciarsi in varie sperimentazioni (per esempio modificando la temperatura, aggiungendo batteri acetici e optando per la maturazione in botti per il vino): largo dunque all'immaginazione!

Um einen Raum für Inspiration und Austausch zu schaffen, wurde der Verein Südtiroler Handwerksbrauereien mit aktuell 15 Mitgliedern ins Leben gerufen.

Ob ein vollmundiges, malzbetontes Märzen-Bier „Snorre“ von Psairer Bier, ein herb-erfrischendes, fruchtiges „Session IPA“ von Martinsbräu oder ein kräftiges, schokoladiges Stout von Höllenbräu, eines ist klar: Im Passeiertal kommen alle Bierliebhaber:innen auf ihre Kosten.

Übrigens: Brauerei-Führungen können bei allen drei Brauereien angefragt werden!!

**Und das Beste kommt zum Schluss:
Bierbrauer Bauer braut braunes Bier.
Braunes Bier braut Bierbrauer Bauer.**

Per supportare lo scambio e l'ispirazione reciproca è stata fondata l'Associazione birrifici altoatesini, che conta attualmente 15 soci.

Che si tratti di una corposa e maltata birra Märzen "Snorre" di Psairer Bier, di una rinfrescante e lievemente acidula "Session IPA" con aroma erbaceo e fruttato di Martinsbräu o di una decisa Stout di Höllenbräu con profumi di cioccolato, una cosa è chiara: in Val Passiria la birra ha il gusto della qualità.

A chi volesse assaggiare per credere consigliamo di partecipare alle visite guidate proposte da tutti e tre i birrifici!

Non è quindi un caso che in queste zone la birra serva anche come scioglilingua (*Bierbrauer Bauer braut braunes Bier, ovvero il contadino birraio produce birra scura*) – in senso lato e non.



Adressen:

Psairer Bier
Jaufenstr. 24d, St. Martin in Passeier
Tel. 348 44 42 158 · info@psairerbier.com
Besuch nur mit Voranmeldung möglich.

Martinsbräu
Jaufenstr. 15, St. Martin in Passeier
Tel. 0473 64 12 26 · info@martinerhof.it

Höllensbräu
Breitebnerstraße 2, St. Leonhard in Passeier
Tel. 0473 65 61 91 · info@hoellenbraeu.com

Indirizzi:

Psairer Bier
Via Passo Giovo 24d, San Martino in Passiria
Tel. 348 44 42 158 · info@psairerbier.com
Visite solo su prenotazione

Martinsbräu
Via Passo Giovo 15, San Martino in Passiria
Tel. 0473 64 12 26 · info@martinerhof.it

Höllensbräu
Via Pianlargo 2, San Leonardo in Passiria
Tel. 0473 65 61 91 · info@hoellenbraeu.com



Spezialitäten
AUS EIGENER HERSTELLUNG
Hofer Speck, Kaminwurzeln, Bauernwürste
und Wurstwaren in höchster Qualität.

Specialità
DI NOSTRA PRODUZIONE
Hofer Speck, Kaminwurzeln, salsicce del contadino
e altri vari insaccati di qualità.



Il comprensorio sciistico Plan si racconta

Pfelderer Schneepioniere

Das Skigebiet Pfelders im Portrait: Ein Gespräch über Courage, Gemeinschaft und Visionen

Una storia di persone coraggiose, comunità e sostenibilità

Im Herzen des Naturparks Texelgruppe, am Fuße der Hohen Wilden und des Seelenkogels – zwei imposante Berggestalten mit urig-mystisch anmutenden Namen – befindet sich ein wahres Kleinod: das Bergdorf Pfelders. Was heute

Nel cuore del Parco naturale Gruppo di Tessa, ai piedi dell'Altissima e della Cima delle Anime – due imponenti vette dai nomi mistici – si trova un vero gioiello: il villaggio montano di Plan. Quello che oggi è un moderno





Gut besucht – der Gampenlift in seinen Anfängen.

Un successo fin dagli inizi: i primi anni dell'impianto di risalita Gampen.

als modernes Skigebiet winterbegeisterte Familien, Wintersportmannschaften und nicht zuletzt auch Ruhe- und Musesuchende in seinen Bann zieht, war bis in die 1960er-Jahre ein weitestgehend unbekanntes, leises Dörfchen. Und da fragt man sich, aus welchem Holz die Menschen damals wohl geschnitzt waren, die sich in dieser einst noch sehr abgeschiedenen Gegend trotz aller naturgegebenen und historischen Widrigkeiten niederließen. Was die heute hier lebenden und arbeitenden Menschen mit ihren Pfelderer Vorfahren wohl gemeinsam haben?

Um diese Fragen zu beantworten, muss man die Pfelderer Geschichte ganz genau unter die Lupe nehmen und dabei nicht nur in der Dorfchronik stöbern, sondern sich Zeit für ein Gespräch mit den Dorfbewohner:innen nehmen. Luis Hofer und Hannes Kneissl kennen Pfelders nicht nur von Berufs wegen in- und auswendig, sondern tragen als eingelebte Pfelderer die Geschichte dieses Skigebietes in ihren Herzen.

Stein um Stein: die Anfänge von Pfelders

Das heutige Pfelders nimmt seinen Ursprung Ende des 13. Jahrhunderts und blickt auf eine Geschichte zurück, die von Mut und Nöten, Heimatliebe und Pioniergeist erzählt.

comprendorio sciistico che attrae intere famiglie appassionate di sport invernali, squadre nazionali e, non da ultimo, persone in cerca di pace, tranquillità e cultura, fino agli anni Sessanta era un paesino sconosciuto ai più. Viene da chiedersi di che pasta fossero fatte le persone che all'epoca si stabilirono in questa zona ancora molto remota, nonostante tutte le avversità naturali e storiche. Cosa hanno in comune le persone che vivono e lavorano oggi qui a Plan con i loro antenati?

Per rispondere a queste domande è necessario addentrarsi nella storia di Plan, andando oltre la semplice cronaca di paese, e soffermandosi a parlare con la gente del posto. Luis Hofer e Hannes Kneissl, oltre a conoscere Plan dal punto di vista professionale, sono originari proprio di questo paesino e portano la storia di questo comprensorio sciistico nel loro cuore.

Una pietra alla volta

L'odierna Plan affonda le sue origini alla fine del XIII secolo e porta alle spalle una storia che racconta di coraggio e difficoltà, amore per la propria terra e spirito pionieristico. "I primi masi a sorgere furono quelli che oggi si collocano nella periferia: lo Stein, lo Zeppichl e la Malga Lazins. Al tempo l'attuale centro storico non esisteva ancora – e non

„Die ersten besiedelten Höfe waren die ums heutige Pfelders gelegenen Außenhöfe Stein, Zeppichl und Lazins. Den heutigen Dorfkern von Pfelders hat es damals also noch nicht gegeben, auch keine Kirche. Hier befand sich ursprünglich eine Bergweide, umgangssprachlich Koog genannt. Zwischen 1600 und 1700 wurde dieser Koog, ausgehend vom Planhof, besiedelt“, schildert Luis Hofer.

Hier befand sich ursprünglich eine Bergweide, umgangssprachlich Koog genannt.

Wenn Ideen zu Visionen werden

Lange Zeit lebten die Menschen in Pfelders nur vom Vieh- und Ackerbau. Das Leben im abgeschiedenen Bergort war hart. Luis Hofer weiß: „Die ersten beiden Gasthöfe, ‚Edelweiss‘ und ‚Weißes Kreuz‘, wurden zwar bereits gegen Ende des 18. Jahrhunderts errichtet, doch nur vereinzelt zog es damals Sommerfrischler:innen – wohlhabende Familien aus Meran und Landbauern aus der Umgebung – zur Erholung und Heuarbeit nach Pfelders. Das Skifahren – damals noch auf sehr urige Art und Weise mit einfacher, handgefertigter Ausrüstung – war den Einheimischen natürlich bekannt, bis es aber zum touristischen Angebot werden konnte, vergingen noch etliche Jahre und zwei Weltkriege.“

Um über die Runden zu kommen, gingen viele Einheimische in der Nachkriegszeit über die Wintermonate ins Ausland. „Zum Beispiel in die Schweiz oder ins Ötztal nach Obergurgl. Das waren damals Ortschaften, die als touristische Skigebiete vergleichsweise gut erschlossen waren. Hier konnten die Pfelderer:innen nicht nur Geld dazu verdienen, sondern sich auch so einiges in Sachen Wintertourismus anschauen. Anständig entlohnt, aber vor allen Dingen reich an Erfahrung, kehrten sie in die Heimat zurück, wo sie ihre neu gewonnenen und gesponnenen Ideen umzusetzen versuchten“, erklärt der gebürtige Pfelderer weiter. Sie seien sozusagen die Pionier:innen gewesen, die den Mut hatten und auch die Knochenarbeit dazu nicht scheuten, um Pfelders in den 1960er-Jahren zu einem Skigebiet zu machen. „Sie waren es auch, die die ersten Urlauber:innen, die sie während ihres Arbeitsaufenthaltes im Ausland kennengelernt hatten, anwarben und einluden, nach Pfelders zu kommen.“



c'era nemmeno una chiesa. Questo era in origine un pascolo di montagna, conosciuto con il nome di Koog. Tra il 1600 e il 1700 questo pascolo iniziò a popolarsi, il primo insediamento fu proprio il Planhof”, racconta Luis Hofer.

Da un'idea, una visione

Per molto tempo, gli abitanti di Plan vissero di bestiame e agricoltura. La vita nell'isolato villaggio di montagna metteva quotidianamente a dura prova. “Le prime due locande ‘Edelweiss’ e ‘Weißes Kreuz’ furono costruite alla fine del XVIII secolo, ma solo pochi visitatori estivi – famiglie benestanti di Merano e agricoltori dei dintorni – venivano a Plan per riposarsi e per i lavori di fienagione. La popolazione locale sapeva già cosa fosse lo sci, anche se all'epoca si trattava di una variante molto rudimentale e le attrezzature erano fatte ancora a mano. Eppure ci vollero diversi anni e due guerre mondiali prima che questo sport diventasse parte dell'offerta turistica”, continua a ricordare Luis Hofer.

Hoch hinaus mit Schlepplift, Straßenbau und vereinten Kräften

Nach und nach wurden Ideen zu Visionen und Projekten, die einiges an (vereinten) Kräften, Einsatz und Durchhaltevermögen kosteten und nicht etwa von heute auf morgen aus dem Boden gestampft werden konnten: „1961 wurde das Hotel Alpenblick erbaut, 1963 erfolgte der Bau des Grünbodenschlepplifts durch die Gebrüder Ennemoser und 1964 der Bau des Gampenliftes durch Gottfried Raich. Beide Liftanlagen entstanden mit privaten finanziellen Mitteln. 1973 wurde dann die Liftgesellschaft Pfelders gegründet. Sie übernahm die beiden Liftanlagen und baute 1975 den Schlepplift Zeppichl dazu. Zwischen 1978 und 1981 wurde die Zufahrtsstraße nach Pfelders erneuert, die Bergortschaft war so auch im Winter besser zu erreichen. Ohne den Einsatz der Pfelderer Pioniere, wie etwa Alois Schweigl oder Johann Hofer, um nur zwei von mehreren zu nennen, im Gemeinderat und dann auch in der konkreten Verwirklichung dieser Vorhaben, wäre Pfelders' Entwicklung zum Skigebiet in den 60er und 70er-Jahren nicht möglich gewesen“, ist sich Luis Hofer sicher.



Per sbarcare il lunario, durante i mesi invernali del dopoguerra molti abitanti del posto erano soliti spostarsi all'estero per lavoro. “Andavano in Svizzera o a Obergurgl, nell'Ötztal. Queste erano stazioni sciistiche relativamente ben sviluppate per quei tempi. Qui gli abitanti di Plan, oltre a guadagnare bene, potevano anche imparare dai vicini di casa come funzionasse il turismo invernale. Abbondantemente remunerati e ricchi di esperienze, al loro rientro cercavano sempre di mettere in pratica le idee acquisite oltrole”, prosegue il cittadino di Plan. “Furono proprio loro che, con pensiero innovativo e spirito di sacrificio, negli anni Sessanta si rimboccarono le maniche e accettarono di lavorare duramente per trasformare Plan in una stazione sciistica. E fu sempre loro l'intuizione di invitare a Plan i primi turisti conosciuti lavorando all'estero.”

Strade e impianti che uniscono

A poco a poco, le idee divennero visioni e le visioni si trasformarono in progetti per i quali erano necessarie energia, dedizione e resistenza – irrealizzabili da un giorno all'altro. “Nel 1961 venne costruito l'Hotel Alpenblick, nel 1963 i fratelli Ennemoser realizzarono lo skilift Grünboden e nel 1964 Gottfried Raich costruì l'impianto di risalita Gampen. Entrambi gli impianti furono costruiti con fondi privati. Nel 1973 fu fondata la società Funivie Plan che rilevò i due impianti di risalita esistenti e nel 1975 fu inaugurato anche lo skilift Zeppichl. Tra il 1978 e il 1981 venne rinnovata la strada di accesso a Plan, facilitando l'arrivo al paese di montagna durante la stagione invernale. Senza l'impegno dei pionieri di Plan, tra cui Alois Schweigl o Johann Hofer, per citarne solo due, prima all'interno del consiglio comunale, poi nella realizzazione concreta di questi progetti, lo sviluppo della stazione sciistica di Plan negli anni Sessanta e Settanta non sarebbe stato possibile”, ribadisce con fermezza Luis Hofer.

Sempre in pista

Nel corso degli anni sono stati in gran parte gli stessi abitanti di Plan a gestire e a sostenere il comprensorio sciistico – nei momenti facili e in quelli difficili. “Il fattore decisivo in questo caso”, afferma Luis Hofer, “fu il fatto che i progetti sono sempre stati portati avanti da persone di Plan che, lavorando lontano dalla loro patria, avevano visto in prima persona come si stava sviluppando il turismo oltre i confini. Seppur la strada fosse tutta in salita, non

Nicht aus der Bahn zu bringen

Getragen und geführt wurde das Skigebiet über all die Jahre, durch gute und schwierige Zeiten, größtenteils von den Pfelderer:innen selbst. „Entscheidend war hier sicher“, bekräftigt Luis Hofer, „dass die Projekte stets von Pfelderer:innen vorangetrieben wurden, die als Gastarbeiter:innen auf Zeit und mit der Heimat im Herzen auch etwas von der Welt da draußen gesehen hatten. Sie waren nicht so leicht aus der Bahn zu bringen, auch wenn der Weg mal steinig war. Mit der Zeit entstanden so beispielsweise neue familienbetriebene Pensionen und Hotels, die Skischule Pfelders, die 1975 von Karl Gufler gemeinsam mit anderen Skilehrer:innen gegründet wurde, und 1994 auch die Sportanlage im Hinterdorf. Das Skigebiet wurde weiter ausgebaut und 2004 kam ein eigenes Wasserkraftwerk dazu, betrieben von den Bergbahnen Pfelders.“

Sanfte Mobilität mit Weitblick

Ein wesentlicher Schritt Richtung Nachhaltigkeit gelang Pfelders durch die Einführung sanfter Mobilität im Jahr 2007. In dieser Hinsicht war das Bergdorf als Skigebiet sogar ein wahrer Vorreiter. Nur Anrainer mit Genehmigung und Gäste gelangen seitdem mit ihren Fahrzeugen bis zu

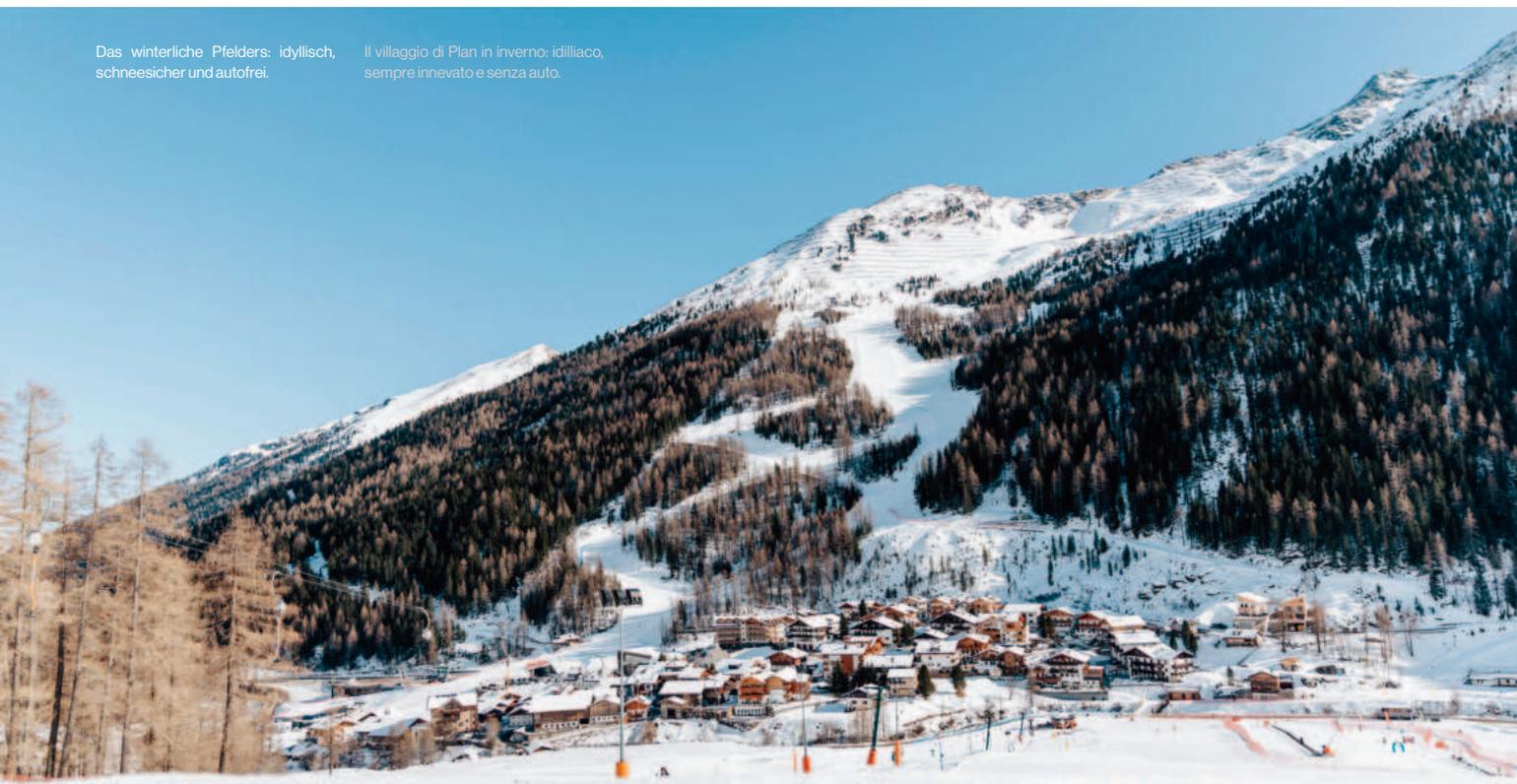
si lasciarono mai scoraggiare. Nel corso degli anni sorsero nuovi alberghi e pensioni a conduzione familiare. Nel 1975 Karl Gufler, insieme ad altri maestri di sci, fondò la scuola di sci di Plan e nel 1994 venne inaugurato l'impianto sportivo del paese. L'area sciistica venne ulteriormente ampliata e nel 2004 fu costruita anche una centrale idroelettrica, gestita da Funivie Plan.”

Mobilità dolce e lungimiranza

Nel 2007 Plan ha compiuto un passo importante verso la sostenibilità, puntando sulla mobilità dolce e confermandosi un vero pioniere tra le stazioni sciistiche. Da allora, solo i residenti con permesso e gli ospiti registrati possono arrivare in macchina fino all'alloggio. I trasporti pubblici consentono di arrivare in paese e di spostarsi senza doversi mettere al volante – e senza stare in coda. Dal 26 dicembre 2007 il centro di Plan è stato definitivamente chiuso al traffico. “È stato un giorno emozionante e, per molti, anche stressante”, ricorda Luis Hofer, “perché sebbene le persone fossero pienamente consapevoli dei vantaggi per la natura e per il Comune, molte di loro temevano che la chiusura al traffico potesse avere un effetto negativo sulla vita quotidiana e sull'economia locale. Ma anche in questo caso, gli abitanti di Plan hanno dimostrato di avere il coraggio

Das winterliche Pfelders: idyllisch, schneesicher und autofrei.

Il villaggio di Plan in inverno: idilliaco, sempre innevato e senza auto.



ihrer Unterkunft. Öffentliche Verkehrsmittel ermöglichen sogar eine völlig auto- und stressfreie Anreise und Mobilität vor Ort. Seit dem 26. Dezember 2007 ist der Ortskern von Pfefelders somit verkehrsberuhigt. „Das war ein aufregender und für viele auch aufreibender Tag“, erinnert sich Luis Hofer, „denn obwohl man sich der Vorteile für Natur und Dorf bewusst war, so hatten viele Bürger:innen verständlicherweise auch Bedenken, ob Zufahrtseinschränkungen sich nicht doch am Ende unvorteilhaft auf das alltägliche Leben und die Wirtschaft auswirken könnten. Aber auch in diesem Falle haben die Pfelderer:innen gezeigt, dass sie den Mut und Weitblick haben, Veränderungen für das Gemeinwohl der Einwohner:innen und auch für die Natur zu wagen und gemeinsam zu schultern.“

Qualität und Wertschätzung für eine nachhaltige Zukunft

„Das Skigebiet hat sich, mal abgesehen von der zwangsläufigen Auszeit während der Pandemie, in den letzten 15 Jahren ziemlich gut weiterentwickelt und ist zu einem modernen, sehr beliebten Skigebiet geworden, nicht zuletzt durch die Schneesicherheit, die hier durch unsere Südostlage gegeben ist“, führt Hannes Kneissl den geschichtlichen Rückblick fort. Bei dieser Entwicklung gehe es aber nicht ums Vergrößern und Erweitern, sondern: „Pfelders möchte in seine Qualität als kleiner und feiner Wintersportort investieren. Qualität heißt hier: Familienfreundlichkeit, Naturnähe und Gastnähe. Sowohl die Einheimischen als auch die Urlaubsgäste schätzen den persönlichen Kontakt zueinander. Man sieht sich auf der Straße, auf der Alm oder Skihütte, redet und nimmt sich Zeit fürs Zwischenmenschliche. Der Gast ist keine Zimmernummer, sondern in erster Linie ein Mitmensch, dem die urige Berglandschaft um Pfefelders fast genauso ans Herz gewachsen ist, wie den Pfelderer:innen“, betont er. Das Augenmerk auf Qualität zu richten bedeute außerdem, dass Veränderungen und neue Ideen nicht nur Pfefelders als Urlaubsort dienen, sondern auch der Natur und den Pfelderer:innen selbst, die hier leben und arbeiten. Pfefelders sei eines der wenigen Südtiroler Bergdörfer, deren Bevölkerung noch wachse. Und das habe, so Kneissl, auch damit zu tun, dass das Leben hier Zukunftsperspektiven biete – auch jungen Menschen. „Pfelders wird, heute wie damals, von den Leuten getragen, die hier leben und genau deshalb ist die Wertschätzung dieses wunderschönen Fleckchen Erde auch eine tief verwurzelte. Das ist es letztendlich auch, was uns als Skigebiet nachhaltig in die Zukunft tragen wird!“

e la lungimiranza di osare e di affrontare insieme i cambiamenti per il bene comune – dei residenti e dell’ambiente.”

Prospettive future e sostenibilità

“A parte l’inevitabile stop determinato dalla pandemia, negli ultimi 15 anni l’area sciistica di Plan ha assistito a uno sviluppo costante ed è diventata un comprensorio sciistico moderno e molto frequentato, non da ultimo grazie alla garanzia di neve fornita dall’esposizione a sud”, afferma Hannes Kneissl continuando la sua rassegna storica. Tuttavia, questo sviluppo non corrisponde a un ampliamento dell’area sciistica, ma va oltre: “Plan vuole investire nella sua qualità, presentandosi come una graziosa stazione di sport invernali dalle piccole dimensioni. Qualità per noi significa: familiarità, vicinanza alla natura e agli ospiti. Sia gli abitanti del luogo che gli ospiti in vacanza cercano e sostengono il contatto personale. Qui ci si incrocia per strada, in malga e al rifugio, si scambiano due battute e ci si prende del tempo per stare insieme. L’ospite non è un numero di stanza, ma è prima di tutto una persona che ha imparato ad amare il paesaggio montano intorno a Plan quasi quanto gli abitanti stessi”, sottolinea Hannes Kneissl. Puntare sulla qualità vuol dire credere fortemente che il cambiamento non serva solo a Plan in quanto destinazione turistica, ma anche alla natura e alle persone che vivono e lavorano qui. Plan è uno dei pochi paesi montani dell’Alto Adige la cui popolazione è in continua crescita. E questo, secondo Kneissl, è riconducibile alle prospettive future offerte da questa area – anche e soprattutto per i giovani. “Plan, oggi come in passato, è sostenuta in primis dalla sua gente, ed è proprio per questa ragione che questo splendido angolo di terra è così apprezzato. E questo è anche il motivo per cui il nostro comprensorio sciistico riuscirà ad affrontare le sfide future in modo sostenibile!”



Oh Un abete ecosostenibile
Tannentraum

Die Psairer Christbaumzüchter

I coltivatori di alberi di Natale della Val Passiria

Der Christbaum – ein Traum von einer Tanne und natürlich der heimliche Star des Weihnachtsfests: Er ist gleichmäßig und gerade gewachsen und soll lange in seiner ganzen Schönheit erstrahlen, keine Nadeln verlieren und bis ins neue Jahr seinen herrlich-harzigen Wald-Duft in unsere Wohnräume bringen. Dazu sollte der Baum aus der Region kommen, unbehandelt sein und vielleicht konnten wir ihn sogar selbst im Wald schlagen? Die Wunschliste ist lang, aber glücklicherweise gibt es im Passeiertal Christbaumzüchter, die sich alle Mühe geben, uns Jahr für Jahr mit einem Psairer Tannentraum zu beglücken, der ganz viele dieser Anforderungen erfüllt!

Der Christbaum-Realitäts-Check

Die Nachfrage nach Christbäumen (vor allem Nordmantannen) ist groß und kann inzwischen durch den lokalen Markt nicht mehr gedeckt werden. In Folge werden die Nadelbäume auf großen Plantagen im Ausland gezüchtet, für längere Haltbarkeit und ein gerades, gleichmäßiges Wachstum mit Dünger und Pestiziden behandelt, schon Monate vor Weihnachten geschlagen und schließlich bei uns verkauft. Nachhaltigkeit sieht anders aus: Statt Nadelbaum-Duft wandern bei diesen Bäumen chemisch belastete, teilweise sogar gesundheitsgefährdende Ausdünstungen durch unsere Wohnräume.



Ein Tannenbaum sollte seinen herrlich-harzigen Wald-Duft in unsere Wohnräume bringen.

Zum Glück befinden wir uns aber in einer Zeit, in der Kaufentscheidungen zunehmend bewusster getroffen werden. Und so nimmt auch das Interesse an regionalen Tannenbäumen zu, die ganz ohne Pestizide wachsen durften.

Der Psairer Traum-Baum

Im winterlichen, vorweihnachtlichen Passeiertal finden wir 100 % Psairer Christbäume – natürlich gewachsen, unbehandelt und vor Ort, auf den (teils hoch oben gelegenen) Höfen zwischen St. Martin und St. Leonhard, geschlagen.

Luis und Petra haben 2017 den Eishof mitsamt Christbaum-Zucht von Luis' Vater übernommen. Seitdem

L'albero di Natale: il sogno di un vero abete da addobbare, vera stella delle feste natalizie. Dai rami fitti e il tronco dritto, dovrebbe mantenere la sua aura di bellezza per molte settimane, senza perdere alcun ago e portando il suo meraviglioso profumo di resina nei nostri salotti fino al nuovo anno. In più l'abete dovrebbe provenire da coltivazioni locali e non essere trattato... meglio ancora se possiamo essere noi a sceglierlo e a tagliarlo sul posto. La lista dei requisiti per l'abete-che-vorrei è lunga, ma per fortuna in Val Passiria ci sono coltivatori di alberi di Natale che si danno da fare per colmarci di felicità anno dopo anno con un meraviglioso abete della Val Passiria!



Il mercato degli alberi di Natale

Sotto le feste, la domanda di alberi di Natale (soprattutto di abeti del Caucaso) è molto elevata e il mercato locale non è in grado di soddisfarla. Di conseguenza, le conifere vengono coltivate all'estero in grandi piantagioni, trattate con fertilizzanti e pesticidi per assicurarne una maggiore durata e una crescita regolare, abbattute mesi prima di Natale e infine vendute nel nostro Paese. Ma la sostenibilità è molto



versorgen sie die Region im Sommer mit wohlschmeckendem Gemüse und im Winter noch zusätzlich mit Christbäumen. Die Bäumchen werden als Jungpflanzen gekauft, eingesetzt und gepflegt. Nach sieben bis zwölf Jahren Wachstumszeit sind die (Nordmann-)Tannen groß genug

Zum Glück befinden wir uns aber in einer Zeit, in der Kaufentscheidungen zunehmend bewusster getroffen werden.

für ihren großen Auftritt als Christbaum. Geschlagen werden die Bäume idealerweise in der richtigen Mondphase (unmittelbar vor dem letzten Vollmond vor Weihnachten) und auf jeden Fall erst kurz bevor sie dann direkt ab Hof verkauft werden. „Es ist wirklich eine schöne Tradition, zu sehen, dass Jahr für Jahr die gleichen Familien teilweise

lontana da tutto ciò. Al posto di farci respirare il profumo della natura, questi alberi emettono vapori chimicamente inquinati, alcuni dei quali sono addirittura nocivi per la nostra salute.

Fortunatamente, però, in questo periodo storico abbiamo la possibilità di compiere delle scelte di acquisto sempre più consapevoli. In questo modo sempre più persone scelgono di comperare abeti regionali cresciuti in maniera naturale, completamente senza pesticidi.

Gli alberi da favola della Val Passiria

Nel periodo invernale che precede il Natale, in Val Passiria si trovano esclusivamente alberi di Natale della valle – cresciuti naturalmente, non trattati e abbattuti in loco nei masi (alcuni dei quali in alta quota) tra San Martino e San Leonardo in Passiria.

Nel 2017 Luis e Petra hanno rilevato dal padre di Luis il maso Eishof, compresi i terreni adibiti alla coltivazione degli alberi di Natale. Da allora, in estate riforniscono la regione di gustosi ortaggi biologici e in inverno di alberi

schon in der dritten Generation ihren Christbaum am Eishof aussuchen kommen“, stellt Luis zufrieden fest.

Auf dem Eggerhof in Prantach geht Benjamin zusammen mit seinem Schwiegervater sogar noch einen Schritt weiter: Die Christbaum-Zucht beginnt bei ihnen bereits mit der Entnahme der Samen aus den Zapfen des Vorjahres. Nach einer genauen Qualitätsprüfung werden die Samen im Frühling gesät und dürfen für drei Jahre ungestört wachsen. Die kleinen Bäume benötigen nun zunehmend mehr Platz und nach weiteren zwei Jahren ziehen sie zu den anderen Christbäumen-To-Be in die Wiese oberhalb des Hofes um. Nach etwa zehn Jahren haben die Bäume eine stattliche Größe von 1,50 bis 2 Metern erreicht und können in den zwei Wochen vor Weihnachten am Christbaumverkaufsstand in St. Martin verkauft werden.

Endlich ist es soweit: Wenn der Psairer Christbaum steht, dann kann auch Weihnachten kommen – vielleicht nicht ganz perfekt, aber dafür wohligh duftend und ganz ohne schlechtes Gewissen!



Adressen:

Eishof - Fam. Schiefer Alois
Haselstauder Weg 2,
St. Leonhard in Passeier
Tel. 348 36 46 355

Eggerhof
Prantach 27,
St. Leonhard in Passeier
Tel. 349 49 31 891

Indirizzi:

Eishof - Fam. Schiefer
Via Haselstauder 2,
S. Leonardo in Passiria
Tel. 348 36 46 355

Eggerhof
Prantago 27,
S. Leonardo in Passiria
Tel. 349 49 31 891

di Natale sostenibili. Le piante vengono acquistate quando sono ancora piccole, per essere piantate e cresciute con cura. A distanza di circa sette fino a dodici anni, gli abeti (del Caucaso) sono abbastanza alti per entrare nei salotti delle case ed essere addobbati con nastri colorati e palline. Gli alberi vengono abbattuti a pochi giorni dalla luna piena e in ogni caso poco prima di essere venduti direttamente al maso. “È davvero bello vedere che – anno dopo anno – le stesse famiglie, alcune delle quali già alla terza generazione, vengono a scegliere il loro albero di Natale all’Eishof”, osserva Luis con soddisfazione.

Al maso Eggerhof di Prantago, Benjamin, insieme al suocero, compie un ulteriore passo in avanti verso la sostenibilità: la coltivazione degli alberi di Natale dell’Eggerhof inizia già con il prelievo dei semi dalle pigne dell’anno precedente. Dopo un accurato controllo di qualità, i semi vengono seminati in primavera e lasciati crescere indisturbati per tre lunghi anni. I piccoli alberi, crescendo, hanno bisogno di più spazio e dopo altri due anni vengono trapiantati nel prato sopra al maso per unirsi agli altri alberi di Natale. Dopo una decina di anni, gli abeti hanno raggiunto un’altezza di 1,50-2 metri e possono essere venduti alle bancarelle di Natale a San Martino in Passiria nelle due settimane che precedono la vigilia.

L’attesa è terminata: quando l’albero di Natale della Val Passiria ha trovato il suo posto in casa può accendersi anche l’ultima candela dell’avvento. Forse non sarà sempre un Natale del tutto perfetto, ma di certo sarà naturalmente profumato e senza sensi di colpa!

aus dem Passeiertal- Fronigerhof

BIO Kräuter aus dem Passeiertal
Erbe „bio“ dalla Val Passiria



www.kraedu.com
rosi@kraedu.com

Il regno degli animali in slow motion

Tierischer Winter in Slow Motion

Von sanften Begegnungen am Berg

Le regole per una convivenza consapevole sulle montagne innevate

Spätestens wenn im Winter die Timmelsjochstraße für den Verkehr gesperrt wird und erster Schnee fällt, kehrt im Passeiertal die Stille ein. Abseits rummeliger Pisten, können die Menschen den Winter hier von seiner leisen Seite erleben. Auch die heimischen Wildtiere verbringen die kalte Jahreszeit entweder im Tiefschlaf oder in Slow Motion – ganz in Ruhe also.

Oder doch nicht?

Die Begeisterung für alternative Wintersporterlebnisse im freien Gelände ist in den vergangenen Jahren stetig gewachsen. Das Passeiertal ist gut erschlossen und bietet von Taleingang bis Talschluss unzählige präparierte Winterwanderwege, eine vielfältige Routenauswahl für Skitourengeher:innen und Ski-Alpinist:innen, ein gut beschildertes Wegenetz für Schneeschuhwanderungen und natürlich einige einladende Einkehrmöglichkeiten.

Al più tardi quando la Strada alpina panoramica del Passo Rombo viene chiusa al traffico in inverno e i primi fiocchi di neve iniziano a imbiancare il paesaggio, nella Val Passiria torna un silenzio ovattato. Lontano dalla frenesia delle piste, chi si trova tra queste cime può sperimentare il lato più sereno dell'inverno. Come noi, anche gli animali selvatici autoctoni trascorrono la stagione fredda in slow motion – in modo del tutto indisturbato.

O forse no?

Negli ultimi anni l'entusiasmo per gli sport invernali alternativi, da praticare lontano dalle piste battute, è cresciuto notevolmente – e continua a crescere. La Val Passiria presenta ottimi collegamenti e, dall'imbocco della valle fino ai boschi più remoti, propone una quantità pressoché infinita di sentieri escursionistici invernali perfettamente preparati, una variegata scelta di percorsi per lo scialpinismo, una rete



Unberührt, glitzernd und ganz in Ruhe. So verbringen auch die Wildtiere am liebsten den Winter.

Impronte nella neve fresca. Molti animali vanno alla ricerca di cibo anche in pieno inverno!

Des einen Freud, des anderen Leid! Was für passionierte Wintersportler:innen eine genussvolle Alltagsflucht und eine Möglichkeit darstellt, sich abseits des Pistenrummels körperlich zu betätigen, kann für die tierischen Bewohner der Berge im schlimmsten Fall lebensbedrohlich enden. Diese halten in den kalten Monaten nämlich ihre Ruhezeit oder befinden sich mitten im Winterschlaf. Aber: Was bedeutet das überhaupt? Warum ist eine Störung für die Tiere so gefährlich? Und wie kann eine Begegnung zwischen Mensch und Natur auf Augenhöhe aussehen?



Wie kann eine Begegnung zwischen Mensch und Natur auf Augenhöhe aussehen?

Winterzeit, Ruhezeit und Schlafenszeit

Im Passeiertal finden wir eine intakte biologische Vielfalt vor – Rehe, Gämsen, Steinböcke, Murmeltiere, Birk- und Schneehühner, aber auch bedrohte Tierarten wie der Bartgeier und der Steinadler fühlen sich hier wohl.

ben segnalata di sentieri per escursioni con le racchette da neve e, naturalmente, alcuni invitanti punti di ristoro.

Ciò che rallegra gli uni, rattrista gli altri – si sa. Quello che per gli appassionati di sport invernali è una piacevole fuga dalla vita quotidiana e un modo per fare un po' di esercizio fisico lontano dalla frenesia delle piste, può trasformarsi in un vero pericolo per gli animali che abitano le montagne. Durante i mesi freddi, infatti, gli animali si riposano o sono nel pieno del letargo. Ma cosa significa tutto ciò? Perché gli sport alpini fuoripista rappresentano un pericolo per gli animali? E come si può favorire una convivenza pacifica tra fauna e sportivi?

Inverno: tempo di riposo e di letargo

In Val Passiria la biodiversità è di casa: caprioli, camosci, stambecchi, marmotte, fagiani di monte e pernici, ma anche specie in via di estinzione come l'avvoltoio barbuto e l'aquila reale, hanno fatto di questo territorio il loro habitat naturale.

Una volta completata la preparazione all'inverno, nel momento in cui le riserve di grasso sono state accumulate e quando la pelliccia è stata infoltita, l'orologio biologico degli animali selvatici segna l'inizio della stagione fredda. La fauna alpina si è adattata alle rigide condizioni dell'inverno.

Wenn die Vorbereitung auf den Winter abgeschlossen ist, die Fettreserven angefressen sind und auf das Winterfell gewechselt wurde, dann läutet die innere Uhr den Wildtieren die kalte Jahreszeit ein. Sie haben sich den harten Bedingungen des Winters angepasst: Einige, wie zum Beispiel das Murmeltier, suchen ihre Höhlen auf und begeben sich in den Winterschlaf, aus dem sie erst wieder im Frühling erwachen. Andere halten Winterruhe, das heißt, sie ziehen sich in tiefer gelegene, schneefreie Ruhebereiche zurück, wo noch etwas Nahrung zu finden ist. Der Stoffwechsel wird auf ein Minimum heruntergefahren, Herzschlag und Körpertemperatur werden abgesenkt und kräftezehrende Bewegungen müssen demnach weitestgehend vermieden



werden. Die Fettreserven werden rationiert, bis die Außentemperaturen wieder steigen und die Nahrungsvielfalt wieder zunimmt. Gut getarnt wie der Schneehase, eingeschneit wie das Birkhuhn oder zurückgezogen im geschützten Wald – jede Wildart hat ihre eigene Überlebensstrategie entwickelt. Aber allen Wildtieren – unabhängig von ihrer Strategie – ist eines gemeinsam: Sie brauchen Ruhe.

Alcune specie animali, come la marmotta, cercano una tana per dare inizio al letargo dal quale si risveglieranno solo in primavera. Altri animali si ritirano in aree di riposo situate a quote più basse e prive di neve, dove è ancora possibile trovare del cibo. Il metabolismo è ridotto al minimo, la frequenza cardiaca e la temperatura corporea sono abbassate e i movimenti faticosi devono essere evitati il più possibile. Le riserve di grasso verranno razionate fino a quando le temperature esterne non si saranno alzate di nuovo e la varietà di cibo tornerà ad aumentare. Mimetizzata come la lepre bianca, innevata come il fagiano di monte o ritirata nella foresta protetta: ogni specie animale ha sviluppato una propria strategia di sopravvivenza. Eppure tutti gli animali selvatici, indipendentemente dalla modalità prescelta per superare l'inverno, hanno una cosa in comune: necessitano di riposo.

La foresta abitata

La principale fonte di disturbo del letargo invernale è rappresentata da chi pratica sport in montagna. Alla ricerca di percorsi insoliti e di piste non battute, le persone tendono a dimenticare che addentrandosi fuoripista o all'interno delle foreste invadono l'habitat naturale degli animali selvatici. Molti motivi di disturbo non vengono percepiti come tali dall'uomo, erroneamente: grazie al loro sensibile olfatto e udito, gli animali si accorgono all'istante della presenza di un intruso. Di conseguenza sono costretti ad aumentare le loro funzioni corporee e a mettersi in allerta. Pericolo, bisogna scappare! In molti casi, all'allerta segue la fuga. Il dispendio di energia che ne deriva è enorme: più alto risulterà il manto nevoso, maggiori saranno le riserve di grasso che gli animali consumeranno. Le ripetute fughe indeboliscono il corpo degli animali, favorendo il diffondersi di parassiti e malattie. La selvaggina ungulata particolarmente stressata (caprioli, camosci, cervi) tende a ritirarsi in aree forestali più profonde dove cerca di compensare il dispendio di energia. Quando si trovano in difficoltà, gli animali selvatici tendono a rosicchiare le cortecce e i germogli, il che a sua volta costituisce una minaccia per le popolazioni di alberi sani.



Wohnzimmer Wald

Der Hauptgrund für Störungen der Winterruhe ist der sportlich aktive Mensch. Auf der Suche nach entlegenen Routen und unverspurten Hängen wird gerne vergessen, dass man sich hier, im freien Gelände oder im Wald, im natürlichen Lebensraum der Wildtiere bewegt. Viele Störungen erfolgen meist unbemerkt: Durch ihren sensiblen Geruchs- und Gehörsinn nehmen die Tiere Sportler- und Besucher:innen schon frühzeitig wahr, fahren die Körperfunktionen hoch und sind in Alarmbereitschaft versetzt. Nichts wie weg! In vielen Fällen folgt dann die Flucht. Der Energieverbrauch ist enorm: Je höher die Schneedecke ist, desto mehr Fettreserven verbrauchen die Tiere. Durch wiederholte Fluchtreaktionen wird ihr Körper geschwächt und Parasiten und Krankheiten verbreiten sich leichter. Besonders gestresstes Schalenwild (Rehe, Gämsen, Hirsche) zieht sich oft in tiefere Waldlagen zurück und versucht hier, den Energieverlust zu kompensieren. In der Not nagen die Wildtiere Rinde und junge Triebe ab, was wiederum eine Gefahr für den gesunden Baumbestand bedeutet.



Wintersport wildtierfreundlich

Um die Biodiversität zu erhalten und den Lebensraum der Wildtiere zu schützen, ist es wichtig, dass wir als Wintersportler:innen Verantwortung übernehmen. Der Südtiroler Alpenverein AVS hat 2010 zusammen mit der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol, dem Club Alpino Italiano CAI und dem Südtiroler Jagdverband die landesweite Kampagne „Freiheit mit Rücksicht“ gestartet und einige Verhaltensregeln für ein sanftes Miteinander ausgearbeitet:

- Verhalte dich ruhig.
- Bleibe auf den ausgewiesenen Wander- und Forstwegen, vor allem im Waldgebiet.
- Meide die Dämmerungs- und Nachtstunden.
- Meide felsige und schneefreie Flächen oberhalb der Waldgrenze.
- Schränke den Bewegungsradius am Waldrand ein und durchquere dieses Gebiet auf dem kürzesten Wege.
- Halte Abstand und folge keinen Tierspuren. Siehst du ein Wildtier, zieh dich langsam zurück.
- Halte Hunde an der Leine.

So einfach kann es im Grunde sein! Mit diesen wenigen, aber doch so essentiellen Regeln, bringen wir Einklang zwischen dem lebensnotwendigen Bedürfnis der Tiere nach Ruhe und unserem Wunsch nach unberührter Schneelandschaft und unvergesslichem Outdoor-Abenteuer. Und die Wintersportler:innen begegnen der Natur achtsam, sanft und rücksichtsvoll – genau, wie sie von ihr auch aufgenommen und empfangen werden.

Sport invernali a tutela della fauna selvatica

Per preservare la biodiversità e proteggere l'habitat della fauna selvatica è importante che ogni appassionato di sport invernali si assuma le proprie responsabilità. Nel 2010, l'associazione Südtiroler Alpenverein AVS, insieme alla Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige, al Club Alpino Italiano CAI e all'Associazione Cacciatori Alto Adige, ha lanciato la campagna "Libertà e rispetto", elaborando alcune regole di comportamento per una convivenza pacifica:

- Adotta un comportamento possibilmente calmo e tranquillo.
- Rimani sui sentieri escursionistici e sulle strade forestali segnalate, soprattutto quando ti trovi in prossimità dell'area boschiva.
- Evita spostamenti durante il crepuscolo e le ore notturne.
- Evita le zone rocciose e prive di neve al di sopra del limite del bosco.
- Non inoltrarti oltre i margini del bosco e attraversa l'area boschiva scegliendo la via più breve.
- Mantieni le distanze e non seguire le impronte degli animali. Se avvisti un animale selvatico, indietreggia lentamente e allontanati.
- Tieni i cani al guinzaglio.

In fondo la convivenza può essere così semplice! Seguendo queste poche, ma essenziali regole, è possibile conciliare il bisogno vitale di riposo degli animali e il nostro desiderio di avventurarci alla scoperta di spettacolari paesaggi innevati. In questo modo gli appassionati di sport invernali si avvicineranno alla natura con consapevolezza, rispetto e attenzione – ovvero esattamente nel modo in cui vengono accolti dall'ambiente montano.



Le cose belle

Wir kaufen lokal



Martinsbräu

versch. hausgebraute Biersorten
diverse birre artigianali
ab/da 1,80 €
martinerhof.it



Spenglerei Ilmer

Kupferrose
Rosa di rame
ab/da 45,00 €
spenglerei-ilmer.it



Obergereuthof

Hausgemachte Nudeln
Pasta fatta in casa
ab/da 4,00 €
obergereuthof.it



Aignerhof

Bio Käse
Formaggio biologico
ab/da 22,50 €/kg
aigner-hof.com



Imkerei
Pichler-Walter

Honig
Miele
ab/da 8,00 €
imkerei.it

Das Beste aus dem Passeiertal

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

Il meglio della Val Passiria

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

Impressum

Herausgeber / Editore

Tourismusverein Passeiertal / Associazione turistica Val Passiria

Passeirer Straße 40 / Via Passiria 40

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

Tel.: +39 0473 656188

info@passeiertal.it

www.passeiertal.it

Presserechtlicher Verantwortlicher

Editore responsabile

Reinhold Giovanett

Konzept & Creative Direction

Ideazione

clicktext

Texte

Testi

clicktext with

Ines Visintainer (Creative Direction & Copywriting)

Moreno Tristotto (Copywriting IT)

Yvonne Peer (Copywriting DE)

Christiane Konrad (Copywriting DE)

Serena Schiavolin (Translation Mgmt)

Miryam Giuliani (Translation DE)

Design & Art Direction

LONGO AG, longo.media

Illustration

Sarah Lena Tribus (Map)

LONGO AG, longo.media

Fotocredits

Ivo Tamburini, Michael Lintner, Benjamin Pfitscher, Marion Lafogler, Othmar Seehauser, Content Scouting, shutterstock, unsplash (Morgane le Breton, Sofia Smirnova, Taylor Rooney), Maximilian Raffl, Max Zipperle, Stefan Öttl

Druck

Stampa

LanaRepro

Auflage/Edizione: 12.000

Reg. Trib. Eintrag Gericht BZ

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

2024





k e l l e r e i
PASSIR
p u r e p a s s i o n

Kellerei Passir – Pure Passion
Wer keine Wurzeln hat wächst in keine Zukunft...

Cantina Passir – Pura passione
Chi non ha le radici non può crescere nel futuro...

Erlebe die Weine der Kellerei „PASSIR“ kennen

Besichtigung der ersten und einzigen Weinkellerei im Passeiertal mit Verkostung. Bei einer Kellereiführung durch unsere Kellerei in St. Martin erwartest du viel Spannendes und Interessantes. Wir berichten leidenschaftlich vom Wimmen, Winzer- Dasein und Wein und lassen dich an unserer Kunst der Weinherstellung teilhaben. Während einer Besichtigung unserer Weinberge, kannst du unsere Weine verkosten und abschließend noch unser Barrique Lager besuchen.

Anfahrt: Erreichbar mit den öffentlichen Verkehrsmitteln (Buslinie 239, 240 oder 241) Haltestelle „St. Martin, Schwimmbad“. Parkmöglichkeiten vor Ort.

Ort: Kellerei Passir
Dorfstraße 35
39010 St. Martin in Passeier

Kontakt: Martinerhof's Brauhotel
Jaufenstraße 15
39010 St. Martin in Passeier
info@martinerhof.it, www.martinerhof.it, T +390473641226

Preis 10€/Erwachsene, Anmeldung erforderlich bis zum Veranstaltungstag um 12:00 Uhr

Conosci i vini della cantina „PASSIR“.

Visita alla prima ed unica cantina della Val Passiria con degustazione. Molte cose emozionanti e interessanti ti aspettano durante una visita della nostra cantina a San Martino in Passiria. Riportiamo con passione la vendemmia, l'essere un enologo e il vino e ti consentiamo di condividere la nostra arte della vinificazione. Durante un tour tra i nostri vigneti potrete degustare i nostri vini ed infine visitare la nostra cantina delle Barrique.

Indicazioni: Raggiungibile con i mezzi pubblici (linee autobus 239, 240 o 241) – fermata „San Martino, piscina“. Possibilità di parcheggiare sul posto.

Posizione: Azienda Vinicola Passir
Via del Villaggio 35
39010 San Martino in Passiria

Contatto: Brauhotel Martinerhof
Via Giovo 15
39010 San Martino in Passiria
info@martinerhof.it, www.martinerhof.it, T +390473641226

Prezzo 10€/adulto, Iscrizione obbligatoria entro le ore 12:00 del giorno dell'evento

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

miër