

Miër

Geschichten, die wir uns erzählen

*Ein Leben auf
der Alm. La vita
sulla malga.*

*Die Wiedereröffnung der
Stettiner Hütte. Riapertura
del rifugio Petrarca.*

*Vom Wasser in
die Küche. Il pescato
fresco in cucina.*

Inhaltliches

Contenuti



4–5

Bäuerliches: Ein Leben auf der Alm

Vita contadina: La vita sulla malga

6–7

Künstlerisches: Einblicke in die Passeirer Kunstwelt

Artiste: Il mondo d'Arte della Val Passiria

8–11

Örtliches: Lieblingsorte im Passeiertal

Località: I nostri posti preferiti in Val Passiria

12–15

Kulinarisches: Vom Wasser in die Küche

Prelibatezze: Il pescato fresco in cucina

16–17

Special: Über den Dächern der Welt

Speciale: Dove osano le aquile



18–21

Dörfliches: Über die Freiheit des Wanderns

Villaggi: La libertà di camminare

22–23

Psairerisches: #wirkaufenlokal

Val Passiria PR: #consumolocale



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



Foto: Patrick Schwienbacher

Besinnen Sie sich im Passeiertal doch einmal darauf, in einem Restaurant oder einer anderen Lokalität nach Tipps für die Umgebung zu fragen. Sie wissen schon, nach jenen Insider-tips, die für die Einheimischen als Allgemeinwissen durchgehen. Eben solche Tipps, die Orte, Personen und Geschichten beinhalten, die vor Außergewöhnlichem, Historischem, Einzigartigem, Bedeutendem und Alltäglichem nur so strotzen und in keinem Reiseführer vermerkt sind. Möglicherweise schickt man Sie ja zum Gasthaus Lamm in St. Martin, wo Köchin Hildegard und Chef Arnold Fontana meisterhaft zubereiteten Fisch servieren, der noch dazu nur wenige Kilometer weiter auch im Passeiertal gefischt wurde. Oder man rät Ihnen zu einem Besuch im Atelier von Malerin Sieglinde Gufler in St. Leonhard. Ihr Atelier ist ein besonderer Ort im Herzen des Dorfes, der die Geschichte ihres Lebens erzählt. Wofür Sie sich letzten Endes auch entscheiden mögen, sei selbstverständlich Ihnen überlassen. In der Zwischenzeit sollen Ihnen die Geschichten in diesem Magazin schon einmal einen Vorgeschmack auf das zu Erlebende geben.

Wir freuen uns sehr, Sie im Passeiertal begrüßen zu dürfen, und wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Quando siete in un ristorante o un'altra località della Val Passiria, non fatevi sfuggire l'occasione di chiedere consigli alla gente locale. Quello che per voi può essere una scoperta, per loro è conoscenza generale. Sapranno raccontarvi, ad esempio, di luoghi, personaggi e storie straordinarie, uniche, quotidiane e speciali che non troverete in nessuna guida turistica. Tra l'altro, vi potrebbero consigliare la Trattoria Lamm a San Martino, dove la cuoca Hildegard e lo chef Arnold Fontana servono pesce artigianalmente preparato e pescato esclusivamente a chilometro quasi zero in Val Passiria. Oppure vi consigliano di visitare lo studio della pittrice Sieglinde Gufler a San Leonardo. Il suo studio è un luogo speciale nel cuore del paese che racconta la storia di una vita. La decisione finale cosa fare, ovviamente, è tutta vostra. Nel frattempo, le storie di questa rivista vi daranno un assaggio di ciò che vi aspetta.

Vi diamo il benvenuto nella Val Passiria e vi auguriamo una meravigliosa permanenza.

MIÉR sein:
Chi è MIÉR?

Thomas Tribus
Chefredaktion, Creative Direction & Fotos
Caporedattore, direzione creativa e foto

info@thomastribus.com
www.thomastribus.com

Teseo La Marca
Übersetzung und Lektorat
Traduzione e revisione

texte@teseo.lamarca.com
www.teseo.lamarca.com

Sophie Lazari
Grafik Design
Grafica

sophielazari97@gmail.com
@ohnoitzsophie



Bäuerliches
Vita contadina

Ein Leben auf der Alm

La vita sulla malga

Albert streichelt die Schafe, die ihm gerade das Futter aus der Hand fressen. Es sind seine Lieblinge. Tiere, die ihn Zeit seines Lebens begleitet haben. Sein Blick wandert nostalgisch talauswärts: „Damals, vor 40 Jahren, bin ich das erste Mal mit meinem Vater nach Schlanders gegangen, um mich bei den Bergbauern vorzustellen, die für das Treffen aus der Schweiz angereist waren“, erzählt Albert. Er wollte die Bauern von seiner Tüchtigkeit und seinem Geschick überzeugen, denn es ging um eine der begehrten und gut bezahlten Stellen als Almhirte in der Schweiz. Mit Erfolg. Die Bauern luden ihn nach dem Gespräch auf die Alm ein und setzten damit für seine Zukunft einen wichtigen Meilenstein. In den Jahren darauf verbringt Albert seine Sommer auf Bergalmen in der Schweiz und lernt dort auch seine Frau Klara kennen. Zusammen gründen sie eine fünfköpfige Familie.

Fortan bewirtschaftet Familie Pixner hochalpine Milch- und Käsealmen, wo sie außerdem bodenständige Gerichte in einer Gastwirtschaft anbietet. Das Leben inmitten unberührter Natur war paradiesisch, wenn auch anstrengend: Die körperliche Arbeit prägt einen, die Nächte sind kurz und die Tage lang. Auf den Käsealmen musste Albert bereits um drei Uhr morgens raus, um das Vieh zusammenzutreiben und zu melken – seine Frau stand ihm dabei immer tatkräftig zur Seite. Ins Bett ging es um 22 Uhr – an guten Tagen. „Jung muss man sein und Motivation muss man haben“, meint Albert. Heute würde das nicht mehr gehen, denn die Motivation hätte er zwar, aber nicht mehr das Alter, scherzt er.

Abgesehen von einer Kniearthrose, die sich nur bemerkbar macht, wenn er darüber spricht, sieht man Albert sein Alter jedoch nicht an. Bester Laune und vital ist er. Schafe hütet Albert auch heute noch, allerdings nur noch in seiner Freizeit und aus Zuneigung zu den Tieren. Er genießt diese Zeit und hat seit kurzem auch Schafe von anderen Betrieben übernommen, weil man um Alberts Händchen für die Tiere weiß.

» Der traditionelle Handwerksbetrieb Spinnradl bietet vielseitige Produkte aus Tiroler Schafwolle an. Das Geschäft befindet sich im Herzen von St. Leonhard in Passeiertal.

Albert accarezza le pecore che stanno mangiando il cibo dalla sua mano. Questi animali con cui trascorre la sua vita, sono i suoi tesori. Il suo sguardo nostalgico vaga oltre la valle. "40 anni fa, sono andato a Silandro per la prima volta con mio padre per presentarmi ai contadini di montagna che erano venuti dalla Svizzera per incontrarmi", racconta Albert. Quel giorno voleva convincere i contadini della sua abilità e delle sue capacità, per ottenere uno di quei posti di lavoro molto ricercati e ben pagati come pastore alpino in Svizzera. Dopo l'intervista, i contadini lo invitarono all'alpeggio, ponendo così un'importante pietra miliare sulla strada per il suo futuro. Negli anni seguenti, Albert trascorse le sue estati sugli alpeggi in Svizzera, dove incontrò anche sua moglie Klara, con la quale ha tre figli.

Da allora in poi, la famiglia Pixner gestisce le malghe d'alta montagna per produrre latte e formaggio, inoltre offre piatti semplici alpini nel proprio ristorante. La vita in mezzo alla natura incontaminata è paradisiaca, anche se spesso è estenuante: il lavoro fisico è duro, le notti sono corte e le giornate lunghe. Sulle malghe dedicate alla produzione del formaggio, Albert doveva alzarsi alle 3 del mattino per radunare il bestiame e mungere, sempre con il prezioso aiuto della moglie. Andava a letto alle ore 22 o anche più tardi. "Devi essere giovane e motivato", dice Albert. Oggi non funzionerebbe più, perché avrebbe ancora la motivazione, ma non più l'età, scherza.

A parte un'artrosi al ginocchio, che si nota solo quando ne parla, Albert, un tipo vitale e di buon umore, non dimostra la sua età. Oggi alleva le pecore solo nel suo tempo libero e per affetto per gli animali. Di recente ha preso in consegna delle pecore anche da altre fattorie perché tutti sanno del suo talento per gli animali. "È risaputo, Albert ama i suoi animali. È un portento", dicono i suoi compaesani nel bar del paese di San Leonardo".

» L'azienda di artigianato tradizionale Spinnradl offre una grande varietà di prodotti fatti in lana di pecora tirolese. Il negozio si trova nel cuore di San Leonardo in Val Passiria.

Martins Hofladen ist eines der wenigen Geschäfte im Passeiertal, das Schaffleisch anbietet. Mehr dazu auf der Seite #wirkaufenlokal

La bottega contadina di Martin è uno dei pochi negozi della Val Passiria che offre carne di pecora dei pascoli. Per maggiori informazioni sfogliate fino alla pagina #wirkaufenlokal

„Feder woëß,
wië gern dor Albert
seine Fiicher hot.
Des isch wirklich toll“,

kommentiert man im Dorfcafé
von St. Leonhard.



Einblicke in die Passeirer Kunstwelt

Il mondo d'arte della Val Passiria

Geführt von der richtigen Hand, kann ein Pinselstrich tausend Gedanken auf einer Leinwand festhalten. Gedanken, die zu Gemälden werden und von Fröhlichem und Tragischem erzählen und das Erlebte eines Lebens in sich aufnehmen. Melanie Gögele, Sieglinde Gufler und Sarah Pixner sind drei Künstlerinnen, die eben dazu in der Lage sind und die Kunstwelt im Passeiertal mit ihrer Arbeit prägen. Dabei unterscheiden sich ihr Handwerk, die Werkzeuge und die Stilisitik, die sie jeweils bedienen, grundlegend; was sie verbindet, ist die Liebe zur Kunst.

Die Schönheit des Zerbrechlichen

Melanie Gögele malt seit einigen Jahren ausschließlich mit Kohlestiften und Acryl auf Papier oder Leinwand. Ihre Motive verbildlichen das Wesen der Frau und stellen die Verletzbarkeit ihrer Schönheit in den Mittelpunkt. Dabei sind sie stets ehrlich und niemals um harte Gesichtszüge verlegen. Als die junge Frau mit dem Malen anfing, lag eine schwierige Zeit hinter ihr. Damals bedeuteten ihre Bilder einen Neuanfang für sie. Heute malt sie nicht mehr nur für sich selbst, sondern ist mit ihren Bildern auch durchaus über das Passeiertal hinaus erfolgreich: Eines ihrer schönsten Werke, das Porträt einer alten Hausherrin, hängt heute über dem Eingangsbereich eines noblen Chalets in Hafing.

Ein farbenfrohes Leben

Im Gegensatz zu Melanie Gögele bedient sich Sieglinde Gufler bei ihrer Arbeit einer breiten und bunten Farbwelt, die sie mit Aquarellfarben auf Leinwänden aufträgt. Dabei macht ihr Schaffen nicht bei Leinwänden halt. Kunst durchdringt jeden Bereich ihres Lebens: Ihre Kleider, ihre Wohnung, ihr Atelier und ihr Wesen sind farbenfroh, ihr Stil abstrakt und weitläufig. Dabei geht es ihr um individuelle Betrachtungsweisen. Jeder soll ihre Ausstellungen mit einer anderen Botschaft verlassen. Mit dieser Herangehensweise fand sie unlängst auch Eingang in einer Ausstellung in der Galerie zur Blauen Treppe in Nürtingen bei Stuttgart. Ein ehemaliger Schüler des großen surrealistischen Künstlers Salvador Dalí organisierte dort eine Ausstellung mit den Werken des Meisters. Mittendrin: Sieglinde Guflers Bilder. Heute stellt Sieglinde vor allem in einheimischen Galerien aus und stellt ihre Bilder für gute Zwecke zur Verfügung.

Farbe auf der Haut und in der Seele

Sarah Pixner arbeitet mit einer etwas anderen Leinwand. Die Künstlerin widmet sich nämlich dem Bodypainting. Die Kunst der temporären Hautbemalung bedient sich verschiedenster Motive, die miteinander verschmelzen, wodurch ein dreidimensionales Gemälde aus Farben, Pinselstrichen und Ideen entsteht. Sarah kam während der Jungescharzeit zum Bodypainting, nach und nach entwickelte sich daraus eine Passion, die sie schon bald zur Teilnahme an Wettbewerben animierte. 2019 nahm sie an der Weltmeisterschaft im Bodypainting teil und kam mit ihren Kunstwerken ins Finale. Ihre Kunst kann die gelernte Montessoripädagogin auch im Alltag im Kindergarten anwenden. Die Kleinen freuen sich immer unheimlich über die ausgefallenen und kreativen Gesichtsbemalungen.

» Melanie bietet ihre Werke online auf ihre Website zum Verkauf an: www.blackativa.com

Una pennellata dalla mano giusta può esprimere mille pensieri su una tela. Melanie Gögele, Sieglinde Gufler e Sarah Pixner, fra le maggiori esponenti del mondo dell'arte in Val Passiria, sono capaci di fare proprio questo. Eppure i loro metodi, gli strumenti e lo stile che usano, sono molto diversi fra di loro; ciò che unisce le artiste, è il loro amore per l'arte.

La bellezza delle cose fragili

Melanie Gögele dipinge da diversi anni esclusivamente con matite a carboncino e acrilici su carta o tela. I suoi soggetti esprimono l'essenza delle donne e si concentrano sulla vulnerabilità della loro bellezza. Allo stesso tempo, le sue opere sono schiette e non omettono tratti duri. Quando la giovane donna ha iniziato a dipingere, ha avuto un periodo difficile alle spalle. A quel tempo, i suoi dipinti significavano per lei un nuovo inizio. Oggi, non dipinge più solo per se stessa, ma gode di un successo che va oltre la Val Passiria: Una delle sue opere più belle, il ritratto di una vecchia padrona di casa, ora è appeso sopra l'ingresso di un nobile chalet ad Avelengo.

Una vita colorata

In contrasto a Melanie Gögele, Sieglinde Gufler usa un'ampia e varia gamma di colori, che applica con gli acquerelli. La sua opera creativa non si ferma alle tele. L'arte permea ogni area della sua vita: i suoi vestiti, il suo appartamento, il suo studio e il suo carattere. Il suo stile, incentrato sui punti di vista individuali, è astratto ed espansivo. Secondo Sieglinde Gufler, ognuno dovrebbe filtrare dalla sua arte un messaggio diverso. Con questo approccio, ha recentemente partecipato in una mostra alla galleria "Zur Blauen Treppe" a Nürtingen presso Stoccarda. Un ex allievo del grande artista surrealista Salvador Dalí vi ha organizzato una mostra con le opere del maestro e, al centro, i dipinti di Sieglinde Gufler. Oggi espone principalmente in gallerie locali e usa i suoi dipinti per raccogliere fondi di beneficenza.

Colore sulla pelle e nell'anima

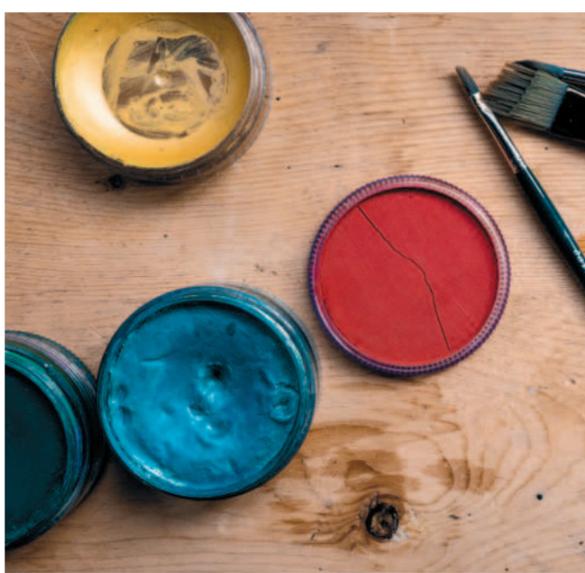
Sarah Pixner lavora con una tela un po' diversa. Vale a dire, l'artista si dedica al bodypainting. L'arte della pittura sul corpo fa uso di una grande varietà di soggetti e forme che si fondono, creando un insieme di colori, pennellate e idee. Sarah si è appassionata al bodypainting già da ragazza trasformando il passatempo in una passione che l'ha spinta a partecipare anche alle competizioni. Nel 2019, ha partecipato al campionato mondiale di body painting e con la sua opera ha raggiunto la finale. Lei che oltretutto è una maestra d'asilo usa la sua arte anche con i bambini. I piccoli si entusiasmano particolarmente per le pitture facciali insolite e creative.

» Melanie vende le sue opere anche online: www.blackativa.com

*Ciò che unisce le artiste,
è il loro amore per l'arte.*



*Was sie vereint
ist die Liebe zur Kunst.*



Liebelingsorte im Passeiertal

I nostri posti preferiti in Val Passiria

Bauwerke längst vergessener Zeiten wiederentdecken. Die Schönheit unberührter Natur und jahrhundertealter Bergbauernkultur in sich aufnehmen. Unsere Heimat ist vielfältig, die vielen Geschichten, die sie erzählt, sind zahllos. Die nachfolgenden Orte sind eine Hommage an das Schöne, Außergewöhnliche, Wilde und Historische im Passeiertal – aber nicht nur! Wir haben diese Liste so konzipiert, dass Sie sie als „Bucket List“, als Blaupause für Ihren ganz persönlichen Passeiertal-Aufenthalt verwenden können.

Riscopri gli edifici dei tempi andati. Assorbi la bellezza della natura incontaminata e la secolare cultura dei contadini di montagna. La nostra patria è varia, le storie che racconta sono innumerevoli. I seguenti luoghi sono un omaggio al bello, allo straordinario, al selvaggio e al carattere storico della Val Passiria - e non solo. Abbiamo fatto una lista in modo che tu possa usarla come una "bucket list" o come guida per le tue avventure in Val Passiria.

Das große T im Kreisverkehr von St. Leonhard

Zum fünfzigjährigen Jubiläum seiner Eröffnung wurde dem Timmelsjoch, dem wohl prominentesten Pass des Alpenhauptkamms, ein Denkmal gesetzt. Fundstücke deuten darauf hin, dass es bereits 300 vor Christus Bewegungen am Pass gab. Die wirtschaftliche, politische und kulturelle Bedeutung des Timmelsjochs blieb über die Jahrhunderte hinweg enorm. Bis Juni ist der Pass aufgrund der Wintersperre geschlossen.

La grande T nella rotonda di San Leonardo (foto)

In occasione del cinquantesimo anniversario della sua apertura, è stato eretto un monumento al Passo del Rombo, uno dei passi più importanti dell'arco alpino. Alcuni ritrovamenti indicano che ci sono stati movimenti oltre il passo già nel 300 a.C. L'importanza economica, politica e culturale del Passo del Rombo è rimasta notevole durante i secoli. Il passo è chiuso fino a giugno a causa della chiusura invernale.

Besuchen Sie die Seite des Timmelsjochs um mehr über die Geschichte und die genauen Öffnungszeiten zu erfahren. Visita la pagina del Timmelsjoch per saperne di più sulla storia e gli orari d'apertura:

» www.timmelsjoch.com





Die Steinstruktur in Breiteben

Wenn man sich auf dem Weg von St. Leonhard nach Breiteben macht, stößt man am Straßenrand auf ein unscheinbares, altes Bauwerk. Die ominöse Steininformation diente den Breitebner Bauernfamilien, wie dem Weierhof und dem Breitebnerhof, als Brennofen, um ihren Kalk zu brennen.

La struttura in pietra a Pianlargo

Sul lato della strada da San Leonardo a Pianlargo, si passa da una vecchia struttura poco appariscente. Il misterioso edificio in pietra serviva alle famiglie contadine di Pianlargo, che lo usavano come forno per la calcinazione della pietra calcarea.

Vorschläge für Wanderungen finden sie unter:
Suggerimenti per l'escursione possono essere trovati su:

- » passeiertal.it/wandern
- » valpassiria.it/escursioni

Die Heiligen in der Mörr

Der Legende nach erwarb Matthias Pichler, der erste namentlich genannte Bauerndoktor im Passeiertal, ein berühmtes Heiligenbild von einem Wanderhändler. Der Mörrerhof entwickelte sich dadurch zu einem Pilgerort. Prompt ließ Pichler eine Kapelle um 1750 errichten. Auch heute noch lässt sich das Heiligenbild in der wunderschönen Kapelle betrachten.

I santi del Mörrerhof

La leggenda narra che Matthias Pichler, il primo medico contadino risaputo in Val Passiria, acquistò da un commerciante ambulante una famosa icona di un santo. Il Maso Mörrerhof si è così trasformata in un luogo di pellegrinaggio. Pichler fece prontamente costruire una cappella di venerazione intorno al 1750. Ancora oggi, è possibile visitare l'icona nella bella cappella.

Die Geschichte der Heiligen in der Mörr zieht auch heute noch viele in ihren Bann. Besuchen Sie die Seite um mehr zu erfahren:

La storia dei santi nel mortaio affascina ancora molti oggi. Visita la pagina per saperne di più:

- » passeiertal.it/tradition
- » valpassiria.it/tradizione





Kräfte der Natur

Der Kummersee ist vor hunderten von Jahren bei einem natürlichen Felssturz entstanden. Leider ist er immer wieder aufgebrochen und hat das umliegende Tal bis nach Meran überschwemmt, wodurch er seinen Namen erhalten hat. Heute ist der Kummersee ausgetrocknet und ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer. Für Interessierte bieten Holztafeln Informationen zur Geschichte des ehemaligen Sees.

Forze della natura

Il lago Kummersee si è formato centinaia di anni fa a causa di una frana. Sfortunatamente, la diga naturale si ruppe più volte e inondò la valle sottostante fino a Merano. Oggi, il lago Kummersee, che significa "lago del dispiacere", si è prosciugato ed è una destinazione popolare per gli escursionisti.

Wir haben nach den schönsten Wanderwegen zum Kummersee recherchiert. Besuchen Sie die Seite um mehr zu erfahren:

Abbiamo ricercato i più bei sentieri per il Kummersee. Visita la pagina per saperne di più:

» passeiertal.it/E5

» valpassiria.it/E5



Andreas Hofers Kinderstube

Wenn es eine Persönlichkeit im Passeiertal gibt, an der man nicht vorbeikommt, dann ist das selbstverständlich der Ander. In seinem Geburtshaus, dem Sandwirt, wird authentische Bauernküche serviert und im angrenzenden Museum mit viel Detailliebe die Geschichte des Südtiroler Freiheitskämpfers und des Passeiertals präsentiert.

La casa natale di Andreas Hofer

Se c'è un personaggio che in Val Passiria non si può ignorare, è proprio lui, Ander. Nella casa natale del patriota, la Trattoria Sandwirt, viene servita un'autentica cucina contadina e nel museo adiacente viene presentata con grande attenzione la storia del combattente per la libertà dell'Alto Adige.

Die Öffnungszeiten des Museums finden Sie unter:
Potete trovare gli orari di apertura del museo su:

» www.museum.passeier.it



Bezauberndes und Heilendes

In den Wäldern zwischen Platt und Pfelders wartet eine unberührte Heilquelle darauf, entdeckt zu werden. Ein sagenumwobener Ort, der Einheimischen bei verschiedenen Krankheiten geholfen haben soll. Auch wenn die Wirkung der Heilquelle nicht vollständig nachgewiesen werden konnte, ist die mystische Atmosphäre und die sagenumwobene Quelle auf jeden Fall ein Ausflug wert.

Im Infobüro des TV Passeiertals gibt es weitere Informationen zur Quelle.

Incanto e acqua curativa

Nel bosco tra Plata e Plan, una sorgente di acqua curativa ti aspetta. Di questo luogo leggendario si dice che abbia guarito da varie malattie la gente del posto. Anche se l'effetto curativo non può essere pienamente provato, l'atmosfera mistica intorno alla sorgente già giustifica una visita.

Maggiori informazioni sulla fonte sono disponibili presso l'ufficio informazioni della Val Passiria TV.



Haus der schönen Künste

Ursprünglich befand sich im Malerhaus in St. Martin eine Malerschule. Die Studenten der Schule verliehen dem Haus sein beeindruckendes Aussehen, das auch heute noch besteht. Drei wunderschöne Fresken auf der Hausfassade erinnern an die glorreiche Vergangenheit der Zunft.

Casa dell'arte

In origine, nella Casa dei Pittori a San Martino c'era una scuola di pittura. Gli studenti della scuola hanno dato alla casa il suo aspetto particolare, che stupisce ancora oggi. Tre bellissimi affreschi sulla facciata della casa ricordano il glorioso passato della struttura.

Faszinierendes zur Geschichte finden Sie unter:
Una storia affascinante può essere trovata su:

- » passeiertal.it/sehenswertes
- » valpassiria.it/luoghidinteresse

VOM WASSER IN DIE KÜCHE

Es ist früh am Tag und die Sonne will sich noch nicht entscheiden, ob sie sich hinter den tiefhängenden Wolken zeigen soll oder nicht. Stefan Schiefer geht die Straße zu einem seiner Fischbecken hinunter. Das markante Wetter unterstreicht den hanseatischen Charakter der Szenerie. Ein großer SUV mit montiertem Fischbecken auf der Rückbank soll gleich mit der nächsten Charge Passeirer Forellen beladen werden, die die Fischzucht regelmäßig an Hotels und Gasthäuser in ganz Südtirol ausliefert.

Netz und Käscher liegen schon bereit, um die ersten Fische aus dem kühlen Nass herauszuholen. Bevor die Tiere umgeladen werden, werden sie einer Qualitätskontrolle unterzogen, die Stefan Schiefer selbst übernimmt. Er hat das Wissen schon früh von seinem Vater mitbekommen und sieht sich als langjähriger Geschäftsführer auch verantwortlich für das Wohl der Tiere. Die Sorge um ihre Lebensqualität ist ein wichtiger Aspekt seiner Arbeit. Auf dem Credo, den Fischen ein gutes Leben zu bieten, bis sie auf dem Teller landen, fußt sein Unternehmen. Das Wasser, in denen die Fische heranwachsen, stammt zum Beispiel direkt aus der hauseigenen Quelle, deren Ursprung irgendwo in den Sarntaler Alpen vermutet wird. Das Futter, das die Fische bekommen, entspricht modernen Qualitätsstandards.

„Ich bin der tiefen Überzeugung, dass wir in Symbiose mit der Natur und den Tieren leben müssen“, betont Stefan. „Wir achten deshalb darauf, dass die Haltungsmethoden ethisch und moralisch vertretbar sind. Es geht nicht, dass wir auf dieser Welt nur nehmen und nichts zurückgeben. Als Konsumenten, der ich ja auch einer bin, haben wir immer eine gewisse Verantwortung gegenüber der Natur“, erklärt er.

Auch seine langjährigen Kunden schätzen den hohen Anspruch, da er sich in der Qualität und im Aroma des Fisches zeigt. So ist es auch beim Gasthaus Lamm, das sich nur wenige Minuten weiter, im Herzen von St. Martin befindet. Hildegard Fontana, die Chefköchin und Wirtin des Gasthaus Lamms,

arbeitet bereits seit der Betriebsübernahme des Gasthauses vor mehr als 30 Jahren eng mit Stefan und seiner Fischzucht zusammen. Man weiß um das Glück, eine vollwertige Fischzucht in unmittelbarer Reichweite zum eigenen Betrieb zu haben. Dadurch lässt sich ein Qualitätsniveau erreichen, das aus der einfachen Dorfknöppe von früher ein preisgekröntes Gasthaus gemacht hat. Hildegard und ihr Mann Arnold wussten bei der Übernahme des Gasthauses, dass sie sich ordentlich ins Zeug legen mussten, um die Bevölkerung von den neuen Betreibern und ihrem Konzept zu überzeugen.

Der Mitterwirt, so ist das Gasthaus bei der einheimischen Bevölkerung bekannt, ist nämlich eine traditionsbehaftete Institution. Der Legende nach sollen sich hier bereits Herrgott und Hofer (Andreas Hofer war ein Südtiroler Freiheitskämpfer) auf ein Glas Wein getroffen haben.

„Wir wollten seit unserer Eröffnung ein Dorfgasthaus sein, das verfeinerte, einheimische Küche serviert wird und in dem man auch gleichzeitig einen Kaffee mit den Einheimischen an der Theke trinken kann“, erklärt Hildegard. Das Konzept, fast ausschließlich Lebensmittel aus der Nahversorgungskette aus dem Passeiertal zu beziehen, hat sich bis heute gehalten. Das Fleisch kommt direkt vom Jäger zum Metzger in die Küche und der Fisch direkt von der Fischerei.

Die frischen Passeirer Forellen, die heute Früh von der Fischzucht angeliefert wurden, fanden schon mittags ihren Platz auf den Tellern der Gäste, meisterhaft zubereitet in der Küche von Hildegards und Arnolds Söhnen und mit frischem Fenchelragout und weißer Lauch-Polenta in Weißweinsauce serviert. Arnold empfiehlt einen herrlichen Weißburgunder, der von einem befreundeten Weingut aus dem Südtiroler Unterland stammt. Der Espresso am Ende dieses kulinarischen Abenteuers setzt noch einen italienischen Akzent im urtypischen Tiroler Ambiente. Es ist wunderbar.





*Kulinarisches
Prelibatezze*

IL PESCATO FRESCO IN CUCINA



È ancora presto, e il sole non si è deciso se mostrarsi o meno dietro le nuvole basse del mattino. Stefan Schiefer cammina lungo la strada verso uno dei suoi acquari. Il tempo suggestivo sottolinea il carattere anseatico del paesaggio, in cui un grande fuoristrada con un acquario montato sul sedile posteriore sta per essere caricato con il prossimo carico di trote, che l'azienda ittica in Val Passiria consegna regolarmente ad alberghi e locande in tutto l'Alto Adige. La rete e il guadino sono già pronti per tirare fuori dall'acqua il primo pesce. Prima di essere consegnati, i pesci sono sottoposti a uno a uno ad un controllo di qualità, che Stefan Schiefer fa personalmente. Lui che, come amministratore d'azienda, si considera responsabile anche del benessere degli animali, ha ereditato le conoscenze da suo padre. Infatti, la sua azienda si basa sul principio di offrire ai pesci una buona qualità di vita fino a quando non finiscono nel piatto. L'acqua in cui crescono i pesci, per esempio, proviene direttamente dalla sorgente della fattoria, la cui origine si presume si trovi nelle Alpi di Val Sarentino. Anche il mangime per i pesci soddisfa alti standard di qualità.

"Sono convinto che dobbiamo vivere in simbiosi con la natura e gli animali", sottolinea Stefan. "Per questo ci assicuriamo che i metodi di allevamento siano eticamente corretti. Non è accettabile sfruttare le risorse di questo mondo senza dare nulla in cambio. Come consumatori, e anche io ne sono uno, abbiamo una certa responsabilità verso la natura". I suoi clienti apprezzano soprattutto l'alta qualità e il sapore raffinato del pesce. Questo, ad esempio, è il caso della Trattoria Lamm, che si trova a pochi minuti di distanza, nel cuore di San Martino in Val Passiria. Hildegard Fontana, chef e gestrice della Trattoria Lamm, è una fedele cliente di Stefan e del suo allevamento da quando ha preso in gestione la trattoria più di 30 anni fa. I ristoratori come lei sono consapevoli della fortuna di avere un allevamento ittico a poca distanza dalla propria attività. Questo gli permette di offrire un livello di qualità che ha trasformato la semplice taverna di un tempo in una premiata trattoria. Quando hanno preso in gestione la locanda, Hildegard e suo marito Arnold sapevano, che sarebbe stata dura convincere la gente del posto dei nuovi gestori e del loro concetto.

Infatti, il Mitterwirt, che sarebbe il vecchio nome della trattoria, per la comunità locale è un'istituzione di lunga data. La leggenda narra che Dio e Andreas Hofer (un patriota dell'Alto Adige) si siano incontrati qui per un bicchiere di vino.

„Da quando abbiamo aperto la trattoria, per noi era importante rimanere una locanda di paese che serve una cucina raffinata e locale e dove allo stesso tempo si può prendere un caffè con la gente del posto.", spiega Hildegard. Il principio di servirsi quasi esclusivamente di ingredienti dalla Val Passiria è valido ancora oggi. La carne arriva direttamente dal cacciatore e dal macellaio e il pesce direttamente dall'allevamento.

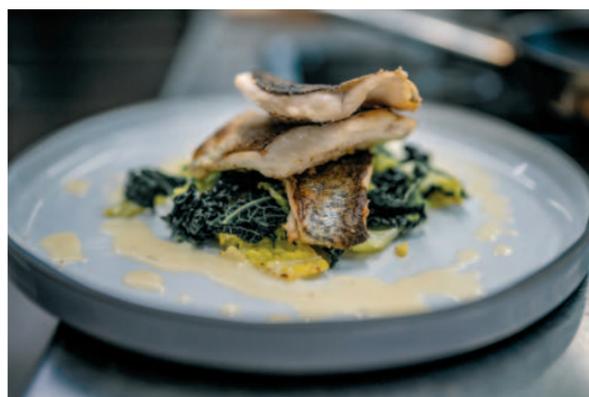
La trota fresca della Val Passiria, consegnata proprio questa mattina, a mezzogiorno si trova già nel piatto, artigianalmente preparata in cucina dai figli di Hildegard e Arnold e servita con ragù di finocchio fresco e polenta di porri bianchi in salsa di vino bianco. Come accompagnamento, Arnold consiglia un meraviglioso Pinot Bianco proveniente dalla Bassa Atesina. L'espresso alla fine di questa avventura culinaria aggiunge un accento italiano nel bel mezzo di questo ambiente tirolese. Cosa c'è di meglio?

*Mehr Informationen über das
Gasthaus Lamm finden Sie unter
Per maggiori informazioni :
www.gasthaus-lamm.it*



*„Wir sind ein bodenständiges
Dorfgasthaus, mit verfeinerter,
einheimischer Küche.“*

Hildegard Fontana



*„Siamo una
locanda di paese
con i piedi per
terra, con una
cucina raffinata
e locale.“*

Hildegard Fontana



Hoch oben auf den Berghängen der Texelgruppe, dort, wo die Natur noch selbst die Gesetze diktiert, hat sich vor acht Jahren ein gewaltiger Lawinenabgang ereignet. Die Naturkatastrophe forderte zum Glück keine menschlichen Opfer, sie traf aber das Juwel der Texelgruppe: die Stettiner Hütte. Auch wenn damals niemand verletzt wurde, war der Schaden enorm. Die Hütte konnte aufgrund der stark beschädigten Strukturen nur mehr zum Abriss freigegeben werden.

In den darauffolgenden Jahren wurde viel Zeit und Aufwand investiert, um die Stettiner Hütte neu zu errichten und ihr zu ihrem alten Glanz zu verhelfen. Im Zentrum dieses großen Unterfangens stand dabei die alteingesessene Betreiberfamilie Fontana, die die Schutzhütte bereits seit den Achtzigerjahren bewirtschaftet und ihr ihre Bedeutung verliehen hat.

Acht Jahre nach dem Unglück steht die Stettiner Hütte nun vor der Wiedereröffnung und die Familie Fontana vor ihrem nächsten großen Abenteuer. In Zusammenarbeit mit dem Land Südtirol und dem Architekturstudio „area architetti associati“ von Roberto Pauro und Andrea Fregoni wurde eine Hütte kreiert, die sich architektonisch nahtlos in das hochalpine Gebirge einfügt. In der Ausstattung der Zimmer setzt man auf modernste Standards, ohne jedoch das Altbewährte aufzugeben.

Der Hüttenwirt Andreas Schwarz wird sich wie früher die Geschichten seiner Gäste anhören und seine Frau Anna Christa wird auch weiterhin alle ankommenden Wanderer und Bergsteiger mit herzhafter und altbewährter Bergsteigerkost versorgen. Man darf sich freuen, die Wiedereröffnung der Stettiner Hütte ist unser Highlight des Jahres.

Damit ihr für eure Tour zur Stettiner Hütte bestens gewappnet seid, haben wir hier die wichtigsten Fakten für euch zusammengetragen.

Die meistgestellten Fragen zur Wiedereröffnung der Stettiner Hütte:

Wie viele Menschen können in der Schutzhütte schlafen?
Die Schutzhütte verfügt über 75 Schlafplätze.

Woher bezieht eine Schutzhütte auf dieser Höhe ihr Trinkwasser?
Das frische Trinkwasser stammt von einer nahegelegenen Felsenquelle.

Wie warm ist es da oben normalerweise, wenn man um 5 Uhr Früh aus den Federn springt?

In den Sommermonaten beträgt die Temperatur durchschnittlich 3 Grad. Tagsüber kann das Thermometer auf 17 Grad steigen.

Wann ist die schönste Zeit auf der Stettiner Hütte?

Der Herbst. Die Luft wird klarer und die Temperaturen sind noch angenehm.

Was ist denn eigentlich das leckerste Gericht auf der Stettiner Hütte?

Die Knödelvariation.

Welche Bergspitzen kann man von der Hütte aus sehen?

Es bieten sich natürlich viele Gipfel an, die bekanntesten sind die Hohe Wilde, und die Hohe Weiße.

Wie lange dauert der Aufstieg zur Stettiner Hütte?

Von Pfelders aus braucht man 4 Stunden zur Stettiner Hütte.

Wann sollte man buchen, um noch einen Schlafplatz zu ergattern?

Die Hütte ist gut ausgebucht, man sollte mindestens einen Monat davor buchen.

Sulle altissime pendici del Gruppo di Tessa, dove è ancora la natura a dettare le proprie leggi, otto anni fa si è staccata un'enorme valanga. Fortunatamente, la catastrofe non ha causato vittime umane, ma ha colpito gravemente il gioiello del Gruppo di Tessa: il Rifugio Petrarca. Anche se nessuno è rimasto ferito, i danni sono stati enormi, tanto che il rifugio doveva essere demolito completamente.

Negli anni seguenti, sono stati impiegati molti sforzi per ricostruire il Rifugio Petrarca e ripristinare il suo antico splendore. Al centro di questa grande impresa c'è la famiglia Fontana che gestisce il rifugio dagli anni 80 rendendolo noto fra gli amanti della montagna.

Otto anni dopo la valanga, il Rifugio Petrarca è pronto per riaprire proprio come lo è la famiglia Fontana che sta per imbarcarsi nella sua prossima grande avventura. Grazie alla collaborazione con la provincia dell'Alto Adige e lo studio di architettura "Area architetti" di Roberto Pauro e Andrea Fregoni, è nato un nuovo rifugio che si inserisce perfettamente nell'ambiente d'alta montagna. Le camere sono attrezzate secondo gli ultimi standard, mantenendo allo stesso tempo l'atmosfera caratteristica di un rifugio alpino.

Andreas, il padrone di casa, ascolterà nuovamente le storie dei suoi ospiti e sua moglie Anna Christa ravviverà gli escursionisti e gli alpinisti con i suoi piatti sostanziosi fatti a misura per chi ama l'alta montagna. La riapertura del Rifugio Petrarca sarà uno dei momenti clou dell'anno.

Ecco cosa c'è da sapere se volete visitare anche voi il Rifugio Petrarca.

Le domande più frequenti sulla riapertura del Rifugio Petrarca:

Quante persone possono effettivamente dormire nel rifugio?

Il rifugio dispone di 75 posti letto.

Da dove arriva l'acqua potabile a questa altitudine?

L'acqua potabile del rifugio è freschissima e proviene da una vicina sorgente di roccia.

Qual è la temperatura lassù, se si esce alle 5 del mattino?

Nei mesi estivi, la temperatura media è di 3 gradi, mentre di giorno, il termometro raggiunge anche i 17 gradi.

Il periodo più bello sul Rifugio Petrarca?

L'autunno. L'aria diventa molto chiara e le temperature sono ancora piacevoli.

Il piatto più delizioso del Rifugio Petrarca?

La variazione di canederli tirolesi.

Quali sono le cime da scalare nei dintorni?

Ci sono naturalmente molte cime, le più note sono l'Altissima e la Cima Bianca Grande.

Quanto si impiega per raggiungere il Rifugio Petrarca?

Partendo da Plan ci vogliono circa quattro ore.

Con quanto anticipo si dovrebbe prenotare per avere un posto per dormire?

Il rifugio è molto popolare, è raccomandabile prenotare almeno un mese prima.



Foto:
area architetti associati
Pauro R. – Fregoni A.

» *Reservierungen werden unter +39 347 87 42 805 oder via E-Mail entgegengenommen: stettiner@13h.de*
Web: 13h.de

» *Si accettano prenotazioni al +39 347 87 42 805 o via email: stettiner@13h.de*
Web: 13h.de

ÜBER DEN DÄCHERN DER WELT DOVE OSANO LE AQUILE

Foto:
area architetti associati
Pauro R. – Fregoni A.



ÜBER DIE FREIHEIT DES WANDERNS

LAGO LAKE : KUMMER-SEE
1401 - 1774
RUNDWEG : CIRCUITO TOUR

Dörflches
Rubrica





Foto: Benjamin Pfitscher

Die große britische Schriftstellerin Elisabeth von Arnim hat das Wandern einmal als die vollkommene Art der Fortbewegung bezeichnet. Für sie war das Wandern eine Möglichkeit, das wahre Leben zu entdecken, ein Weg in die absolute Freiheit, wenn man so will. In Südtirol gibt es viele Wanderwege, die diesem Gefühl nahekommen versuchen. Das gelingt manchmal etwas mehr, manchmal etwas weniger und auf Fernwanderwegen wie dem Europäischen Fernwanderweg E5 fast immer. Durch die geografische und kulturelle Prägung dieser Wege und dadurch, dass sie verschiedene Länder und Kulturen verbinden, ergibt sich eine ganz besondere Art des Wanderns.

Der Europäische Fernwanderweg E5 zieht sich von der Atlantikküste Frankreichs, durch die Felder der Bretagne, über die schneebedeckten Berge der Alpen bis an die Adria hin. Gegründet wurde der Weg 1972 von der europäischen Wandervereinigung. Eine Etappe führt auch in das gemütliche Rabenstein. Rabenstein, das ist eine dieser bezaubernden Hundertseelengemeinden, die man in Südtirol immer wieder findet. Hier in diesem kleinen, etwas abgelegenen Paradies, zeigt sich das Passeiertal noch von seiner ursprünglichen Seite. Das Wetter kann hier schon einmal etwas rau werden und die hippe Smoothie-Bar an der Ecke sucht man vergeblich, dafür überzeugt der Ort mit vielen Vorzügen, die sich vor allem dann zeigen, wenn man etwas genauer hinschaut.

So zum Beispiel bestimmte dörfliche Kleinode. Die Pfarrkirche zum heiligen Jesu, die herrschaftlich auf dem Hügel oberhalb des Dorfes thront, ist die wohl sichtbarste Sehenswürdigkeit. 1744 erbaut, 1888 kurzzeitig von einer Lawine verschüttet und daraufhin neu aufgebaut, stellt die Kirche ein typisches alpines Dorfzentrum dar.

Eine etwas unsichtbarere Sehenswürdigkeit befindet sich außerhalb des Dorfes. Der Kummersee, der kein See mehr ist, aber hier Teil der kollektiven Erinnerung ist, liegt am Ortseingang. Im Jahre 1401 ereignete sich ein Bergsturz, der einen natürlichen Staudamm entstehen ließ.

In den darauffolgenden Jahrzehnten brach der Damm insgesamt achtmal und riss jedes Mal viele hunderte Menschen in den Tod, bis er schließlich austrocknete und abfloss. So erklärt sich auch der Name des Kummersees. Heute ist der Kummersee Teil des Europäischen Fernwanderweges E5 und ein faszinierendes Reiseziel, eingebettet in einer malerischen, hochalpinen Kulisse. Hinweistafeln, die vom Tourismusverein Passeiertal angebracht wurden, klären den Wanderer über den schicksalhaften Ort auf, den sie da gerade besuchen.

Auf der Suche nach kulinarischem Genuss stößt man in Rabenstein auf zwei Adressen. Beide Restaurants bieten vorzügliche und bodenständige an, die für jeden etwas zu bieten hat und zum Pflichtprogramm einer jeden Wandertour gehören sollte.

Denn am Ende des Tages gehört das Kulinarische genauso zum Wandern, wie die körperliche Bewegung. Das Wohlgefühl, das sich beim Wandern ergibt, ist gewissermaßen auch das Ergebnis eines Tauschgeschäfts. Die Anstrengung wird mit Genuss getauscht, der Genuss mit der Anstrengung. Es geht um nichts weniger als eine authentische Begegnung mit der Natur, ob auf den Wanderwegen dieser Welt oder auf einem Tisch, dessen Gerichte aus natürlichen Zutaten gezaubert wurden.



La grande scrittrice inglese Elisabeth von Arnim definì una volta il cammino il modo perfetto per spostarsi. Per lei, l'escursionismo era un modo di scoprire la vita vera, come seguire un percorso verso la libertà assoluta. In Alto Adige ci sono molti sentieri che cercano di realizzare questo concetto. A volte questo riesce di più, a volte di meno, e sui sentieri di lunga distanza come il Sentiero Europeo E5 riesce quasi sempre. Il carattere geografico e culturale di questi sentieri, e il fatto che collegano diversi paesi e culture, si traduce in un'esperienza escursionistica molto speciale.

Il Sentiero Europeo di lunga percorrenza E5, fondato nel 1972 dalla European Ramblers' Association, si estende dalla costa atlantica della Francia attraversando i campi della Bretagna e le montagne innevate delle Alpi fino al mare Adriatico. Una tappa vi porterà anche all'accogliente villaggio di Corvara in Passiria. Corvara è uno di quegli affascinanti piccoli borghi di cento anime che si trovano spesso in Alto Adige. In questo piccolo paradiso un po' remoto la Val Passiria esiste ancora in versione originale. Il tempo qua sopra può essere un po' turbolento e di certo non troverete il bar di frullati alla moda all'angolo, ma chi va alla scoperta del luogo, incontrerà molti lati affascinanti.

Per esempio, la chiesa parrocchiale di San Gesù, arroccata maestosamente sulla collina sopra il villaggio. Costruita nel 1744, poi distrutta da una valanga nel 1888 e infine ricostruita, la chiesa è un tipico luogo d'interesse nel centro del paese.

Un altro luogo da visitare si trova non lontano dal centro abitato. Il lago Kummersee, che in realtà non è più un lago ma, fa parte della memoria collettiva del posto. Nel 1401, infatti, si verificò una frana che creò una diga naturale. Nei decenni che seguirono, la diga si ruppe un totale di otto volte, seppellendo ogni volta molte centinaia di persone sotto le masse di acqua e fango, finché alla fine il lago si prosciugò. Questo spiega il nome del lago Kummersee, che in tedesco significa "lago del dispiacere". Oggi, il lago fa parte del Sentiero Europeo di lunga percorrenza E5 ed è un posto affascinante, immerso in un ambiente pittoresco di alta montagna. Pannelli informativi installati dall'Associazione Turistica della Val Passiria vi racconteranno la storia del luogo.

Alla ricerca di delizie culinarie, avrete la scelta tra due indirizzi a Corvara in Passiria. Entrambi i ristoranti offrono un'eccellente cucina locale per tutti i gusti e dovrebbero essere una tappa fissa di ogni escursione.

Perché alla fine della giornata, il piacere culinario fa parte delle escursioni tanto quanto l'esercizio fisico. Le emozioni che ci regalano le escursioni sono, in un certo senso, anche il risultato di un'operazione di baratto. La fatica viene scambiata con il piacere, il piacere con la fatica. Si tratta, dopotutto, di un autentico incontro con la natura, sia sui sentieri di questo mondo sia su un piatto preparato con ingredienti naturali.

» *Informationen zum Europäischen Fernwanderweg E5 finden Sie hier: passeiertal.it/E5*

Eine Übersicht von Unterkünften, Restaurants und Sehenswürdigkeiten finden Sie hier: passeiertal.it

» *Per maggiori informazioni sul Sentiero Europeo: valpassiria.it/e5*

Qui potrete trovare alloggi, ristoranti e luoghi di interesse: passeiertal.it

LA LIBERTÀ DI CAMMINARE



Foto: Benjamin Pfitscher

Dörfliches
Villaggi

KULINARISCHES AUS DEM PASSEIERTAL

DELIZIE CULINARIE DELLA VAL PASSIRIA

Im Pfelderertal befindet sich eine charmante, kleine Hofschänke, die Traditionelles und Leckeres anbietet. Jahrhundertalte bäuerliche Kultur vereinen sich hier mit kulinarischer Handwerkskunst und passeirer Traditionsbewusstsein. Martins Hofladen ist Teil eines historischen Bauernhofs, dem Zeppichl Bauernguet. Zusammen mit seiner Frau Ramona und seinem Vater Gottfried bewirtschaftet Martin den Hof.

Obwohl die Landwirtschaft für Martin schon seit seiner Kindheit mehr als nur ein Beruf ist, strebte er nach der Schulzeit zunächst eine Lehre als Metzger an und verbrachte mehr als zehn Jahre im Beruf, bis er schließlich zurück nach Zeppichl gerufen wurde, um die Führung des Zeppichl Bauernguets zu übernehmen. Das Wissen, das er sich während seiner Ausbildung und den Jahren zuvor am Hof angeeignet hat, setzt er heute ganz wunderbar im Hofladen und der eigenen Metzgerei um. Auch deshalb weiß Martin um die Wichtigkeit der Haltungsbedingungen der Tiere. Der leckere Speck stammt beispielsweise von Almschweinen, die den Sommer auf der idyllischen Schneidalm oberhalb von Pfelders verbringen.

Die Fleischprodukte, die in Martins Hofladen angeboten werden, werden alle vor Ort verarbeitet. Traditionelle Handwerkskunst trifft hier auf modernste Standards. Im Hofladen setzt Martin auf ein breites Sortiment hausgener Produkte und einheimischer Klassiker wie Honig, Marmeladen, frische Eier, Milch von Bergbauernhöfen, Säfte und Tee.

Martin bemüht sich in der Auswahl seines Sortiments auch um saisonale Variationen. Frühjahr ist traditionellerweise die Zeit des Lammfleisches, im Sommer hingegen, so will es die passeirer Tradition, steht das „Pockine“, also das Ziegenbockfleisch auf dem Programm. Gerade auch deshalb liefert Martin seine Produkte mittlerweile auch an Hotels, Gastbetrieben und Privatpersonen.

Für Wanderer und Spaziergänger, die sich auf dem Weg in das Pfelderertal gemacht haben, gibt es die Möglichkeit zur kulinarischen Einkehr. Neben verschiedenen Gerichten aus der hausgeneren Wurstproduktion, werden in Martins Hofladen auch kleinere, warme Snacks angeboten.

Geheimtipp: Martin bietet auch Catering für kleinere Feiern an. Ein Anruf genügt!



Foto: Brandamic

Öffnungszeiten/Orari di apertura

MO – SO / LU – DO: ore 10:00 - 18:00 Uhr

SA: ore 10:00 – 18:00 Uhr

Tel.: +39 349 70 36 810

martin.schweig185@gmail.com

Nella Valle di Plan troverete un'affascinante tavernetta contadina che offre piatti tradizionali e deliziosi. La cultura contadina secolare si unisce qui alla cucina casalinga e al senso di tradizione della Val Passiria. La bottega contadina di Martin fa parte di un maso storico, il Casolare Zeppichl. Martin gestisce il maso insieme a sua moglie Ramona e a suo padre Gottfried.

Sebbene l'agricoltura sia stata ben più di una professione per Martin fin dall'infanzia, dopo aver lasciato la scuola ha inizialmente imparato il mestiere del macellaio esercitandolo per più di dieci anni prima di seguire finalmente il richiamo al casolare Zeppichl. Le conoscenze che ha acquisito durante il suo apprendistato da macellaio ora le mette a frutto nella bottega e nella macelleria del proprio maso. Martin conosce bene l'importanza dell'allevamento rispettoso degli animali. Il delizioso speck, per esempio, proviene da maiali d'alpeggio che trascorrono l'estate sull'idilliaca Malga Schneid Alm sopra Plan.

I prodotti a base di carne offerti nella bottega contadina di Martin sono tutti lavorati sul posto. Qui l'artigianato tradizionale incontra gli standard di qualità più avanzati. Per la bottega contadina, Martin ha creato una vasta gamma di prodotti fatti in casa oltre a classici contadini come il miele, le marmellate, le uova fresche, il latte dei masi di montagna, i succhi e gli infusi.

Nella selezione del suo assortimento troverete diverse variazioni stagionali. La primavera è tradizionalmente dedicata alla carne d'agnello, mentre in estate, secondo la tradizione della Val Passiria, entra in scena il "Pockine", cioè la carne di caprone. Pertanto, Martin ora fornisce i suoi prodotti anche ad alberghi, ristoranti e privati.

Per gli escursionisti e i camminatori che si sono diretti verso la valle di Plan, il casolare Zeppichl offre la possibilità di una sosta culinaria. Oltre a vari piatti con salsiccia fatta in casa, la bottega contadina di Martin offre anche piccoli spuntini caldi.

Un consiglio? Martin offre anche catering per festicciole. Basta una telefonata!



Foto: Cynthia Vieider

Martin's Hofladen

#WIRKAUFENLOKAL



Fischzucht Schiefer ist eine passeirer Erfolgsgeschichte: Seit über 110 Jahren züchtet das traditionsreiche Familienunternehmen Fische für professionelle Gourmets und bewusste Alltagsgenießer heran. Qualität, Regionalität und Respekt vor dem Wohlergehen der Tiere sind dabei die Leitlinien des Unternehmens. Im hauseigenen Hofladen finden Sie Vielfältiges und Internationales. Neben einheimischen Klassikern, wie Forellen und Saiblingen, werden hier nämlich auch aromatischer Lachs selbst geräuchert und frische Miesmuscheln aus der Adria angeboten. Der Hofladen der Fischzucht überzeugt mit viel Liebe zum Detail und bietet mit ausgewählten Spezialitäten wie Soja-saucen, Sushi-Reis und Seetang sogar die Möglichkeit für einen erfolgreichen Sushiabend unter Freunden.

Geheimtipp: *Unbedingt die frischen Meeresfrüchte probieren!*

L'Acquacoltura Schiefer è una storia di successo della Val Passiria: da oltre 110 anni, la storica azienda familiare alleva pesce per conoscitori professionisti e buongustai amatori. I principi guida dell'azienda si basano su qualità, carattere locale e rispetto del benessere degli animali. Nel nostro negozio troverete una grande varietà di prodotti, anche internazionali. Oltre ai classici locali come la trota e il salmerino, si offrono salmone aromatico affumicato e cozze fresche dal mare Adriatico. Il nostro negozio vi accoglierà con grande attenzione per i dettagli offrendovi anche la possibilità di una serata di sushi tra amici con specialità selezionate come sal-se di soia, riso per sushi e alghe.

Un consiglio? *Assicuratevi di provare i frutti di mare freschi!*

Öffnungszeiten/Orari di apertura

MO – FR / LU – VE:

ore 8:00 – 12:30 Uhr & 14:00 – 18:30 Uhr

SA: ore 8:00 – 12:00 Uhr

Mehr Informationen finden Sie auf

Per maggiori informazioni visitate il sito:

www.fischzucht.it

Für Bestellungen reicht ein kurzer Anruf oder eine Email
Per le ordinazioni si prega di telefonare o mandarci una mail:

T: +39 0473 641231

info@fischzucht.it



SEPPNERHOF

BERGKÄSEREI & HOFLEBEN
CASEIFICIO & VITA DI MONTAGNA

Schon seit dem 18. Jahrhundert bewirtschaftet die Familie Ennemoser den **Seppnerhof** in Zeppichl nahe Pfelders. In der Hofkäserei wird mit viel Liebe und Hingabe ein breites Sortiment verschiedenster Joghurt- und Käsespezialitäten hergestellt.

Unheimlich leckere Joghurtvariationen und viele preisgekrönte Käsespezialitäten gibt es hier am Seppnerhof zu kaufen. Die Zutaten stammen dabei allesamt von landwirtschaftlichen Produzenten aus der näheren Umgebung. Die Milch kommt hingegen direkt von den eigenen Milchkühen, den „Königinnen der Alpen“, wie Familie Ennemoser ihre Tiere treffend beschreibt. Hoch oben, auf idyllischen, hochalpinen Bergwiesen, weiden die Seppnerhof'schen Milchkühe und bekommen dabei nur die feinsten Bergkräuter und Gräser zu fressen – und das schmeckt man auch!

Geheimtipp: *Familie Ennemoser, bietet allen Interessierten die Möglichkeit in das Leben am Hof hineinzuschmuppeln. Ein Anruf genügt!*

La famiglia Ennemoser gestisce il **Seppnerhof** a Zeppichl vicino a Plan dal XVIII secolo. Il caseificio del maso produce con amore e dedizione una vasta gamma di specialità di yogurt e formaggi diversi fatti con latte di mucca.

Il Seppnerhof offre yogurt incredibilmente delizioso e molte specialità di formaggio premiate. Gli ingredienti provengono interamente da produttori agricoli nelle immediate vicinanze. Il latte, invece, proviene direttamente dalle mucche del maso, le "regine delle Alpi", come la famiglia Ennemoser descrive affettuosamente i suoi animali. Pascolando su idilliaci prati di alta montagna, le mucche da latte del Seppnerhof si nutrono delle migliori erbe di montagna – e questo si sente anche nel latte!

Un consiglio? La famiglia Ennemoser offre visite guidate attraverso la vita di fattoria. Basta una telefonata!

Un consiglio? *La famiglia Ennemoser offre visite guidate attraverso la vita di fattoria. Basta una telefonata!*

Pfelders 13a

Moos in Passeier

T.: +39 349 6017987

Mehr Informationen finden Sie auf

Per maggiori informazioni visitate il sito:

www.kaeserei-pfelders.com

„Af der Àlbe oubm ischs a Paradies“

Albert Pixner



„Lassù, sulla Malga, è un paradiso.“

Albert Pixner

Impressum

Herausgeber/Editore

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

Presserechtlicher Verantwortlicher
Reinhold Giovanetti

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

Italienische Übersetzung und Lektorat
Teseo La Marca

Grafik
Sophie Lazari

Druck/Stampa
LanaRepro

Auflage/ Edizione: 7 000

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

2022, Passeiertal