

# 2017 *viae*

EISACKTAL – TAL DER WEGE

## Alte Mauern mit persönlicher Note

Architektonischer Streifzug durch Sterzing

## In der Höhe liegt der Geschmack

Im Plerscher Hochtal wachsen auf 1.200 Metern  
die süßesten Erdbeeren

# Heilendes Wasser

Auf Kneipps Spuren in Ridnaun unterwegs





# Schloss Wolfsturn

Barocke Pracht hinter 365 Fenstern

Sonderausstellung  
**HÖFE OHNE MÄNNER**  
Frauenalltag im Ersten Weltkrieg  
01/04-15/11/17





04

Heilendes Wasser



viae 2017

30

Immer der Blüte nach!



10

Alte Mauern mit persönlicher Note



38

Winter abseits der Piste

# Inhalt

## 04 Heilendes Wasser

Auf Kneipps Spuren in Ridnaun

## 08 Auf griffigen Sohlen

Der Schuhmacher und Bergfex Walter Brunner aus Sterzing im Portrait

## 10 Alte Mauern mit persönlicher Note

Ein Streifzug durch die Architektur in Sterzing – mit dem Historiker Alois Karl Eller

## 14 Nacktes Abenteuer für zwei Barfüße

Wenn der Barfußweg in Ratschings für Füße zum Erlebnis wird

## 18 In der Höhe liegt der Geschmack

Im Pflerscher Hochtal wachsen auf 1.200 Metern die süßesten Erdbeeren

## 20 Wenn Kühe Urlaub machen

Nur glückliche Kühe geben gute Milch. Das schmeckt man vor allem auf der Alm, wo das Leben zwar einfach, aber ein Gaumenschmaus ist

## 24 Perfekt in die Landschaft gebaut

Die Landschaft und Tradition als Vorbild für moderne Architektur

## 27 Finger Gottes

Kirchtürme sind Wegweiser, Wahrzeichen und Hüter von Geschichten

## 30 Immer der Blüte nach!

Im Frühling verwandelt sich das Apfelhochplateau Natz-Schabs zu einem regelrechten Schlaraffenland für Bienen

## 34 Der Schatz aus den Bergen

Auf der Plose, dem Brixner Hausberg, entspringt eine ganz besondere Quelle

## 38 Winter abseits der Piste

Alternative Wintersportarten

## 39 Frauenpow(d)er!

Drei Skilehrerinnen geben Einblick in ihre Leidenschaft

## 41 Schon erlebt?

Attraktionen im Eisacktal

## 43 Info

Wissenswertes über Anreise, Klima und Verkehrsverbindungen

Text: Susanne Rude Fotos: Oskar Zingerle

# Heilendes Wasser

Auf Kneipps Spuren durch das Eisacktal wandern bedeutet, einen Einstieg zu finden in ein tiefes Glücksgefühl.

Wie lässt sich die Wohltat des ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes von Pfarrer Sebastian Kneipp am eigenen Körper überzeugend und nachhaltig erfahren? Ganz einfach: bei einer Wanderung entlang des Mareiter Baches in Ridnaun, einem idyllisch gelegenen Seitental von Sterzing – inspiriert von der Kneipp-Gesundheitstrainerin Monika Engl. Die lebensbejahende, quirlige und vor Vitalität geradezu strotzende Frau strahlt schon am frühen Morgen mit der Sonne um die Wette.









## Ruhe und Gelassenheit

Unsere Wanderung beginnt am Parkplatz in der Sportzone Stange – mit einem Power-Mix. Die Kräuterexpertin reicht uns einen selbstgemachten, grünen Smoothy: Alles drin, was gesund ist und schmeckt. Am Ratschinger Bach, der sich mit dem Mareiter Bach vereint, um gemeinsam in den Eisack zu fließen, verharren wir bei einer spirituellen Übung. „Beginne den Tag mit Freude, er gibt dir Kraft und Stärke. Lebe den Tag mit Liebe, er gibt dir Freiheit und Kreativität. Beende den Tag mit Frieden, er gibt dir Ruhe und Gelassenheit“.

Die Frage, was man über Kneipp eigentlich alles weiß, lässt die Fachfrau weit ausholen. Alles, was der Mensch zum Leben braucht, schenkt uns die Natur freiwillig. Wir müssen sie nur zu schätzen und zu nutzen wissen. Das Geheimnis liegt in der Ganzheitlichkeit und umfasst fünf Säulen: Wasseranwendungen, Heilkräuter, Ernährung, Bewegung und Lebensordnung. Sie bilden die Balance in unserem Leben, ein verborgenes Gut, ausgerichtet auf das Wohlbefinden von Körper, Seele und Geist. „Die Natur heilt – der Arzt kuriert“, regt uns Monika zum Nachdenken an.

Am Mareiter Bach verabschieden wir uns vorübergehend von unseren Socken und Schuhen: Die Gesundheitstrainerin lädt uns zu einer Atemübung ein. Wir stehen, zwischen Himmel und Erde, verwurzelt, den Blick nach oben gerichtet, in uns das Gefühl von Freiheit und Unendlichkeit. Die Gedanken schweifen davon, jeder in seine Richtung. Wir blicken hinauf zu den Gletschern der Ridnauner Bergwelt. Dem Zuckerhütl, Becher, Wilden Freiger und Wilden Pfaff. Die Telfer Weißen vor, den Mareiter Stein hinter uns. Die majestätischen Bergriesen erwärmen unser Herz und Gemüt.



## Barfuß durch die Natur

„Der Mensch hat das Barfußgehen nahezu verlernt“, räumt Monika ein. Recht hat sie! Die ersten Schritte wirken ungelent, vorsichtig, und haben noch wenig Dynamisches an sich. Das soll besser werden. Jeder sucht sich einen Stein am oder im Bach, um sich in entspannter Position darauf niederzulassen und dem ewigen Fluss des Wassers visuell zu folgen. Danach nehmen wir mit geschlossenen Augen die Magie des Wassers bewusst wahr, um mit dem Fließen eins zu sein. „Mensch und Wasser sind sich sehr ähnlich“, erklärt die Entspannungstrainerin, „auch Wasser sucht sich seinen Weg. Findet es keinen direkten, nimmt es eben einen Umweg in Kauf.“

Wenig später fordert ein weiteres Ritual nicht nur unsere Sinnesorgane, sondern vor allem unser Vertrauen: an der Hand eines Partners mit geschlossenen Augen barfuß gehen. Bereits nach wenigen Metern nehmen wir die unterschiedliche, naturbelassene Beschaffenheit des Bodens ganz bewusst unter unseren Füßen wahr.

Auch das allseits bekannte und beliebte Wassertreten will gelernt sein und richtig ausgeführt werden. Entscheidend ist nicht, wie lange der Einzelne im kalten Wasser des Baches tretend auszuharren vermag. „Ein Reiz sollte immer nur kurz sein“, rät Monika, „sonst gerät der Körper aus dem Gleichgewicht. Es entsteht Disharmonie; er kann den nötigen Ausgleich nicht mehr erbringen, und somit sind wir nicht mehr in Balance“. Sie verweist auf die vielen positiven Auswirkungen des Wassertretens, unter anderem für den Kreislauf, die arterielle Durchblutung, die Vorbeugung von Krampfadern, den Stoffwechsel und vielem mehr. „Ein Langzeiterfolg ist aber nur bei regelmäßiger Anwendung spürbar“, fügt sie hinzu.

## Wir sind topfit!

Die unterschiedlich langen Aufenthalte im kalten Gebirgsbach machen deutlich, wie verschieden jeder von uns auf die angesprochenen Kältereize reagiert. Allein beim Ergebnis herrscht Übereinstimmung: Wir sind topfit – und bereit für einen Streifzug durch die Welt der unzähligen Wildkräuter und Heilpflanzen am Wald-, Wiesen- und Wegrand.

*Ein Arm-Bad im kalten Wasser des Mareiter Bachs regt an und wirkt hervorragend bei Konzentrationsstörungen.*

Anhand der Geschichte Johannes des Täuflers verdeutlicht uns Monika die wunderbare Wirkung des Johanniskrautes, eines der Lichtkräuter. Gespeichertes Sonnenlicht, die Wunderwaffe gegen Dunkelheit, Depressionen oder Winterblues. Auch das heimische „Schamanenkraut“, wie der Beifuß genannt wird, eignet sich nicht nur ausgezeichnet zum Räuchern. Schon unsere Vorfahren wussten um seine entspannende Wirkung in den Schuhen, die dem Ermüden der Füße beim Gehen vorbeugen. Die Wirksamkeit der Brennnessel, dem „Eiseneinschleuser“, übertrifft alles: Drei Brennnesselblätter pro Tag, aufgerollt und zusammengefaltet – Monika zeigt uns, wie man dem Brennen vorbeugt – und unser Eisenbedarf ist gedeckt! Die Erkenntnis, nahezu alle Wildkräuter wirkungsvoll verwerten zu können, ist beeindruckend.

Ehe wir den licht- und sonnendurchfluteten Waldweg verlassen, um am idyllischen Bach in Richtung Mareit zu gehen, stärken wir uns mit einem „Kneipp’schen Kaffee“: dem Arm-Bad. Es regt an, aber nicht auf – und wirkt hervorragend bei Konzentrationsstörungen oder Mittagsträgheit. Die Kältereize provozieren den Organismus auf positive Weise, indem sie ihn herausfordern, mit Temperaturschwankungen klarzukommen. Dabei wird das Immunsystem gefordert, ohne dass es dabei überfordert wird.

Unser heutiger Weg vermittelt nur einen kleinen Einblick in die Vielfalt der Kneipp-Wege und Anlagen des Eisacktales, die uns dazu inspirieren, als Mensch unterwegs zu sein: im Fluss der Zeit, zwischen der Quelle des Anfangs und dem Meer der Ewigkeit.



Text: Barbara Felizetti Sorg Fotos: Oskar Zingerle

# Auf griffigen Sohlen

In seiner Werkstatt werden abgenutzte Bergschuhe rundum erneuert, sodass einer erlebnisreichen Bergtour nichts mehr im Wege steht. Zu Besuch bei Reparaturschuster Walter Brunner in Sterzing.

Geduldig sitzt Walter Brunner in seiner kleinen Werkstatt, einen abgetragenen Bergschuh vor sich eingespannt. „Dieser Schuh könnte uns wohl viel erzählen“, meint er lächelnd, „von aufregenden Bergtouren, von atemberaubenden Gipfelerlebnissen, von der Schönheit der Natur.“ Während er vorsichtig die abgenutzte Sohle ablöst, hängt er seinen Gedanken nach. Es riecht nach Lösungsmitteln, Leder und Gummi. Ringsherum stapeln sich Schuhsohlen, Bänder, Haken, Lederstücke in verschiedenen Farben – und natürlich Schuhe.

## „Einfach so ...“

Schustermeister Walter Brunner ist in ganz Sterzing der letzte Vertreter seiner Handwerkszunft. In seinen Beruf sei er „einfach so“ hineingewachsen, erzählt er. Schon als Kind habe er viel Zeit hier in der Werkstatt seiner Eltern verbracht und kleine Geldbörsen aus Leder genäht. „Eigentlich wollte ich Architekt werden. Dann aber bin ich in die Welt des Sports eingetaucht und war über viele Jahre als Kunstbahnrodler in den Eiskanälen der Welt zu Hause“, erinnert er sich. 1984 wurde er gemeinsam mit Helmuth Brunner Europameister im Doppelsitzer. In jenem Jahr belegte er bei den

Olympischen Winterspielen in Sarajewo mit demselben Partner den 10. Platz, in Calgary 1988 konnte er sich mit Bernhard Kammerer sogar noch um einen Platz verbessern. „Das war eine tolle Erfahrung, die ich nicht missen möchte.“

Als er 1990 im Alter von 29 Jahren seine Rodel jedoch an den berühmten Nagel hängte, wandte er sich wieder dem Schusterhandwerk zu, das ihn nie wirklich losgelassen hatte. Er legte die Gesellenprüfung ab, 1994 übernahm er den elterlichen Betrieb. Die Meisterprüfung ließ er bald darauf folgen.

„Früher“, erinnert er sich nicht ohne Wehmut, „früher war ein Schuster noch ein echter Handwerker.“ Da wurde Maß genommen, das Leder zugeschnitten und zusammengenäht, die Sohle aufgenäht oder aufgenagelt – „jeder einzelne Schuh hatte eine eigene Persönlichkeit.“ Heute beschränke sich seine Tätigkeit vorwiegend auf Reparaturen; vor allem hohe Absätze würden leicht beschädigt. „Man merkt schon, dass die Leute nicht mehr alles sofort wegwerfen, sondern wieder mehr reparieren lassen“, meint er, „und es ist auch ein ganz besonderes Gefühl, wenn man einem Kunden seinen Lieblingsschuh rundum erneuert wieder in die Hand drücken kann.“



## WALTER BRUNNERS TIPPS FÜR DIE RICHTIGE PFLEGE IHRER BERGSCHUHE

### Trocknen

» Nach einer Tour die Bergschuhe gut trocknen und auslüften. Nicht auf die Heizung oder in die Sonne stellen!

### Reinigen und Imprägnieren

» Lederschuhe mit lauwarmem Wasser oder Seifenlauge reinigen, noch feucht mit einem speziellen Spray imprägnieren, damit kein Wasser eindringen kann. Anschließend trocknen und mit einer Wachsemulsion behandeln.

» Textile Materialien mit Wasser oder Seifenlauge reinigen und imprägnieren.

### Aufbewahren

» Die Bergschuhe mit Schuhspannern versehen und luftig aufbewahren.



Zu seinem „Repertoire“ gehören neben Schuhen auch Taschen und Rucksäcke. Und eben auch Bergschuhe – denn schließlich darf sich Walter als offizieller „Resoler“ des Bergausrüsters La Sportiva bezeichnen. Als solcher tauscht er abgetragene Sohlen aus, erneuert Haken und Ösen, zieht neue Schuhbänder ein. „Dann sind die Bergschuhe wieder wie neu und bereit für das nächste Abenteuer“, lacht er. Schließlich sorgt nur eine gute griffige Sohle für den nötigen Halt im Gebirge.

### Und nach der Arbeit: Ab in die Berge!

Er begutachtet noch kurz sein gelungenes Werk, dann streift er seine Arbeitsschürze ab und schultert seinen Rucksack. „Eine Bergtour nach getaner Arbeit, nur in Begleitung meiner Fotoausrüstung und meiner Bergschuhe – was gibt es Schöneres?“, fragt Walter noch, während er schon aus seiner Werkstatt huscht und sich auf den Weg auf den Zinsler macht, einen wunderschönen Aussichtsberg hoch über Sterzing. Eine Antwort auf seine Frage wartet er gar nicht mehr ab. Die hat er sich schon längst selbst gegeben.



In seiner Werkstatt sorgt Walter Brunner für den nötigen Grip bei Wanderungen.





Text: Barbara Felizetti Sorg Fotos: Oskar Zingerle

# Alte Mauern mit persönlicher Note

Die Alpinstadt Sterzing zeigt sich ihren Besuchern zu allen Jahreszeiten von ihrer schönsten Seite: erlebnisreiche Events, kulturelle Highlights, Shopping vom Feinsten – und eine markante Architektur, die sofort ins Auge sticht. Ein Stadtrundgang mit dem Sterzinger Historiker Alois Karl Eller.





Alois Karl Eller

Es ist kurz vor 9 Uhr morgens. Alois Karl Eller, der mich heute durch die Stadt führen wird, wartet bereits, als ich den Untertorplatz im Süden des Sterzinger Stadtzentrums betrete. Der 66-jährige Historiker aus Sterzing beschäftigt sich seit vielen Jahren mit der Häusergeschichte seiner Heimatstadt. Gemeinsam machen wir uns auf den Weg in die Neustadt.

*Herr Eller, warum haben Sie gerade die Häuser der Stadt Sterzing zu Ihrem Forschungsobjekt erhoben?*

**ALOIS KARL ELLER:** Alte Mauern können wesentlich zur Identitätsstiftung beitragen, was mir ein ganz persönliches Anliegen ist. Zudem haben die Menschen, die darin gewohnt haben und heute noch darin wohnen, jedem Haus eine eigene Note verliehen. Darin liegt der besondere Reiz.

*Die Sterzinger Innenstadt wird in eine Alt- und eine Neustadt getrennt. Warum?*

Um das Jahr 1280 hat Graf Meinhard II. von Tirol neben dem bereits bestehenden Dorf „Sterczingen“ – der heutigen Altstadt – ein neues Areal ausgewiesen, womit die Bebauung der heutigen Neustadt ihren Anfang genommen hat. Eine geschlossene Häuserzeile gab es vermutlich erst nach 1400. Ganz so „neu“ ist also auch die Neustadt nicht ...

*Wie war ein typisches Stadthaus des 15. Jahrhunderts aufgebaut?*

Ein Haus in der Neustadt musste eine vorgeschriebene Breite von etwa 4 m aufweisen, die Tiefe betrug 40 bis 60 m. Deshalb wurde notgedrungen in die Höhe gebaut, um die Wohn- und Schlafräume in den Bau integrieren zu können. An der Nord-Süd-Achse gelegen, war Sterzing seit jeher eine von Fuhrleuten und Reisenden geprägte Stadt. Das erklärt auch die große Anzahl an Gaststätten. Während sich an der Straßenseite Geschäfte sowie Handwerks- und Gaststuben befanden, waren in den hinteren Räumen Lager und Pferdeställe untergebracht. Dazwischen lag aus Sicherheitsgründen ein Lichthof, der auch für die nötige Beleuchtung der Räumlichkeiten sorgte.

### Die kecken Erker von Sterzing

Ein auffallendes Merkmal vieler Stadthäuser ist der Erker, ein mit Fenstern versehener Fassadenvorbau, der keck in die belebte Stadtgasse hineinragt. Er gliedert nicht nur kunstvoll die Fassade, sondern hat auch einen ganz praktischen Nutzen: Ein Erker vergrößert den Wohnraum in den sehr schmal gehaltenen Häusern und sorgt für eine bessere natürliche Beleuchtung der Räume.

*Welchen Ursprung hat der markante Eck-Erker am Sterzinger Rathaus?*

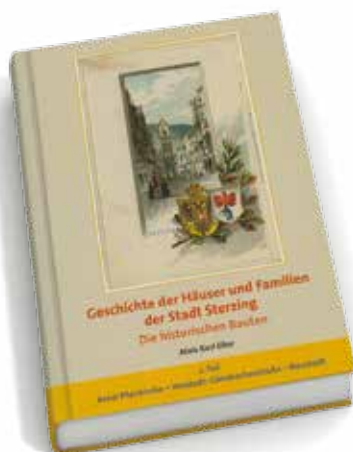
Das Rathaus ist ein solides Bürgerhaus, das im 15. Jahrhundert nach Plänen des Baumeisters Jörg Kölderer seine heutige Form erhielt und bis heute unverändert erhalten geblieben ist. Hinter dem markanten Eck-Erker aus dem Jahr 1524 verbirgt sich der historische Ratssaal, der als einer der schönsten seiner Art in ganz Tirol gilt.





## BUCHTIPP

„Geschichte der Häuser und Familien der Stadt Sterzing. Die historischen Bauten“ von Alois Karl Eller (2016)  
270 Seiten  
erhältlich beim Tourismusverein Sterzing



*Im ausgehenden Mittelalter verdankte Sterzing seinen Wohlstand vor allem den reichen Silbervorkommen in den Bergwerken der Umgebung. Macht sich dies auch in der Stadtarchitektur bemerkbar? Während in der Altstadt vor allem Handwerker, die in Verbindung mit dem Fuhrwesen standen, angesiedelt waren, ist die Architektur der Neustadt sehr stark vom Bergbau geprägt, der der Stadt vor*

allem zwischen 1480 und 1540 zu einem starken wirtschaftlichen Aufschwung verhalf. In dieser Zeit entstanden auch die so genannten Doppelbehausungen, die zwei schmale Häuser – in Anlehnung an italienische Palazzi – zu einem weitläufigeren Gebäude verbanden. Anklänge an den Bergbau finden sich überall in der Neustadt. Weitere Blütezeiten erlebte Sterzing im 18. Jahrhundert zur



*Kantig, silbern und irgendwie schüchtern lugt der Erker aus der Fassade des Athesia-Gebäudes, das als erstes Gebäude der Postmoderne mitten im historischen Stadtkern von Sterzing steht.*



Zeit der florierenden Italien-Reisen, als unter anderem auch Johann Wolfgang von Goethe an Sterzing vorbeizog, sowie um 1900 mit dem Aufflammen des Alpentourismus, der die markante Bergwelt in der Umgebung erschloss.

Wir erreichen den Zwölferturm, das markante Wahrzeichen von Sterzing. Er verbindet die Neustadt im Süden mit der Altstadt im Norden. Mit einer Höhe von 46 m überragt er alle anderen Gebäude der Stadt.

*Herr Eller, welche Funktion erfüllte einst der Zwölferturm?*

Da in ganz Sterzing kein hoher Kirchturm zur Verfügung stand, ließen die Bürger im Jahr 1468 den Zwölferturm errichten, der die Stadt vor Kriegs-, Feuer- und Was-

sergefahren schützen sollte. Er war nämlich als Wachturm konzipiert, der bis in die 50er Jahre des 20. Jahrhunderts in den Nachtstunden mit einem Turmwächter besetzt war. Nach einem Brand im Jahr 1868 erhielt er 1874 seinen heutigen zinnenbewehrten Giebel, der ihn zum weitem sichtbaren Wahrzeichen von Sterzing macht.

### **Postmoderne im Stadtzentrum**

Wir durchschreiten das Tor des Zwölferturms und gelangen in die angrenzende Altstadt. Sie wirkt zwar etwas schlichter als die Neustadt, ist aber nicht weniger sehenswert. Vor allem besticht sie durch zwei moderne Gebäude, die den Gesamteindruck der Fußgängerzone maßgeblich verändert haben.

*Herr Eller, das Athesia-Gebäude aus dem Jahr 1986 ist das erste Bauwerk der Postmoderne mitten im historischen Stadtkern von Sterzing.*

Das ist richtig. Dieses Gebäude ist ein Beispiel für die Anpassung an die Bedürfnisse des Menschen. In moderner Sprache und mit modernem Material nimmt Architekt Oswald Zöggeler Motive aus der Stadt auf und interpretiert sie neu. Damit schafft er auch zeitgemäße Geschäftsräume. Allerdings war der Neubau durchaus konfliktbehaftet, da er einen markanten Einschnitt in das Ensemble der Altstadt darstellt.

*Auch das angrenzende Gebäude von Stararchitekt Hans Hollein sticht mit seiner dunklen Fassade ins Auge.*

Hollein bricht hier ganz bewusst mit der Postmoderne, aber gleichzeitig macht er auch ein Zugeständnis

an den Ensembleschutz, indem er anstelle der Vertikalen die Horizontale betont. Dadurch nimmt er dem Haus die Strenge. Insgesamt bedeutet das Gebäude mit Sicherheit eine Aufwertung für die gesamte Altstadt und auch eine legitime Weiterentwicklung.

Der versierte Historiker könnte noch lange in seinem reichen Fundus kramen und so manche Geschichte über seine Heimatstadt erzählen. Doch es ist schon spät. Wir beschließen kurzerhand, unseren Rundgang ausklingen zu lassen – bei einem erfrischenden Aperitif auf dem Stadtplatz.





Nacktes  
Abenteuer  
für zwei  
Barfüße



Text: Barbara Felizetti Sorg Fotos: Oskar Zingerle

Heute ist Wandern angesagt. Auf dem Barfußweg in Ratschings stürzen sich der linke Fuß Lilly und der rechte Fuß René mit ihren zehn Zehen erwartungsvoll ins nackte Abenteuer.

„Oh ja, endlich geht's raus an die frische Luft!“, ruft René, als er sich seines Turnschuhs samt Socken entledigt hat. Auch Lilly wackelt erwartungsfroh mit ihrer großen Zehe: „Das wurde auch mal Zeit. Hier drin riecht's nämlich ganz schön übel“, was René in seinem Übereifer schon gar nicht mehr hört: „Hier entlang!“, ruft er aufgeregt, aber schon der

erste Schritt bremst seine Euphorie jäh ein, René verzieht sein Gesicht. „Was ist, hast du dir wehgetan?“, fragt Lilly. „Ach was“, winkt er ab und stapft etwas trotzig weiter. Er will einfach nicht zugeben, dass er auf den blanken Kieselsteinen wohl etwas zu forsch aufgetreten ist. Lilly schmunzelt: „Langsam, René! Lass dir Zeit! Ich muss mich doch

auch erst noch an den Untergrund gewöhnen.“

### „Oh, wie gut das tut!“

Gemeinsam erkunden sie Kiesel für Kiesel, spüren den sanften Druck auf ihren Sohlen. „Oh, wie gut das tut“, seufzt Lilly, „das ist ja fast wie eine Massage.“ Entspannt genießen sie ihre Wanderung. Weiter geht es über

kleine („Autsch!“) und große Steine („Oh, angenehm warm!“), über feinen Sand, in dem Lilly und René ihre Abdrücke hinterlassen, braune Erde („Macht schönen Matsch!“) und saftiges Gras („Wie auf grünen Wolken!“), über Rindenmulch („Wie das kitzelt!“) und Baumstämme („Wer kann besser balancieren?“). Sogar über schneeweißen Ratschinger





Marmor führt der Barfußweg. Dieser diente einst zahlreichen Steinmetzen und Künstlern aus aller Welt als beliebter Werkstoff. „Heute wird Kaugummi daraus gemacht“, weiß die kluge Lilly, wofür sie Renés ungläubigen Blick erntet: „Was? Das kann ja gar nicht sein. Da beiß ich mir ja die Zähne aus.“ „Keine Sorge, das Gestein wird natürlich ganz fein vermahlen. Auch für Zahnpasta, Tabletten, Fliesen oder Düngemittel kann es verwendet werden.“

### Die Streiche des Pfeifer Huissele

Am munter plätschernden Ratschinger Bach legen die beiden Abenteurer eine kurze Rast ein und erfrischen sich im glasklaren Wasser. Sie könnten jetzt den Bach überqueren und auf der anderen Seite wieder zum Ausgangspunkt zurückkehren; sie entscheiden sich jedoch dafür, weiter nach Flading ganz hinten im Talschluss zu wandern. Schließlich wurde dort der sagenumwobene Hexenmeister Pfeifer Huissele geboren. Einige Infotafeln entlang des Weges mit leuchtend bunten Malereien haben sie schon neugierig

gemacht – immerhin befinden sie sich auf dem ersten Abschnitt des Pfeifer-Huissele-Weges, der bis hinauf zur Klammalm und zum Butsee führt. „Und was machen wir, wenn wir ihm höchstpersönlich begegnen?“, fragt Lilly ängstlich. „Keine Angst“, winkt René ab, „das Pfeifer Huissele gibt es schon längst nicht mehr – es hat vor fast 350 Jahren hier gelebt.“

Geblieben sind allerdings die Ruinen seines Geburtshauses, wo er als armer Bauernsohn aufgewachsen ist, und unzählige Geschichten über seine Zauberkräfte und seine Streiche, mit denen er den Bauersleuten in der Umgebung mitunter übel mitgespielt hat. Kein Ort in der Umgebung wurde von ihm verschont, fast immer ist ihm bei seinen Hexereien aber etwas dazwischengekommen.

„Eines Tages wollte er etwa das beschauliche Jaufental überfluten“, erzählt René. „Nur das rechtzeitige Läuten der Kirchenglocken konnte Schlimmeres verhindern.“ Trotz allem hatte er auch seine guten Seiten: Besonders armen Bauern stellte er ganz heimlich sogar ein Stück Vieh oder einen Sack Korn in den Stall.

---

## BARFUSSWEG

*Vom Pulvererhof auf dem Ratschinger Talweg in Richtung Flading zum 400 m langen Barfußweg. Am Ende scharf links abbiegen; auf der anderen Seite des Ratschinger Baches zum Talweg und über diesen zurück zum Ausgangspunkt.*

*Ausgangspunkt: Pulvererhof, Innerratschings (mit Parkmöglichkeit)  
Streckenlänge: 2,2 km (Rundkurs), 400 m (Barfußweg)*

*Dauer: 45 Min. (Rundkurs), 20 Min. (Barfußweg)*

*Schwierigkeitsgrad: leicht*



*Die Marienkapelle in Flading im hintersten Ratschingstal wurde um 1745 errichtet.*

## Besuch in der Kapelle

Lilly und René sind in Flading am Talschluss von Ratschings angekommen. Als sie dort die Kapelle betreten, werden die beiden ganz andächtig: „Was sind das für Bildchen, die hier an der Wand hängen?“, will René wissen. „Sie wurden im Laufe der Zeit von vielen Menschen hier aufgehängt, die sich bei der Gottesmutter Maria für Hilfe in ihrer Not bedanken wollten“, erklärt Lilly. Offensichtlich hatte die Heilige schon oft ein offenes Ohr für die Anliegen der Gläubigen: bei Krankheiten und Unfällen, in Beziehungs- und Erziehungsfragen und in allerhand Notsituationen. Die schöne Marienstatue hat auf wundersame Weise sogar eine Lawinenkatastrophe unbeschadet überstanden.

Nachdenklich verlassen sie das kleine Gotteshaus und machen sich wieder auf den Heimweg. Für den Aufstieg zum Butsee, wo der Pfeifer-Huisele-Weg endet, reichen ihre Kräfte heute nicht mehr.

Müde, aber glücklich verschwinden sie wieder in ihren Turnschuhen und träumen von ihrem Barfuß-Abenteuer.

---

## PFEIFER-HUISELE-WEG

*Von Innerratschings über das Geburtshaus des legendären Pfeifer Huisele bis hinauf zur Klammalm (Weg Nr. 12) und zum Butsee. 10 Infotafeln informieren am Wegesrand über das sagenumwobene Treiben des Hexenmeisters.*

*Ausgangspunkt: Hotel Larchhof, Innerratschings (mit Parkmöglichkeit)  
Ziel: Butsee (2.346 m)*

*Streckenlänge: 13,7 km (hin und zurück)*

*Dauer: 6 Std. (hin und zurück)*

*Schwierigkeitsgrad: mittel*







## ERDBEEREN AUS PFLERSCH

Gartnerhof – Familie Röck  
Tel. +39 0472 670733  
oder +39 340 7489825

Text: Susanne Strickner Fotos: Oskar Zingerle, TV Gossensaß

# In der Höhe liegt der Geschmack

Mitten im Pflerscher Hochtal, unter dem majestätischen Tribulaun, pflanzt Paul Röck auf 1.200 m seit 20 Jahren Erdbeeren an. Warum gerade seine Früchte vom Gartnerhof so herrlich süß und saftig schmecken? „Je höher das Anbaugebiet, desto besser der Geschmack“, weiß der passionierte Erdbeerbauer.

Verführerisch sehen sie aus, die glänzend roten Früchtchen, die den Erdbeeracker von Bauer Paul Röck zieren. Und genauso schön, wie sie aussehen, schmecken sie auch! „Da steckt viel Arbeit drin“, erzählen Paul und sein Sohn David, der schon kräftig am Hof mithilft.

Vor 20 Jahren war der Gartnerhof in Pflersch, gegenüber der Talstation Ladurns, eine kleine Bauerschaft, wie es hier im Tal unzählige gibt. Doch Bauer Röck wollte mal was Neues ausprobieren und hat sich

am Erdbeeranbau versucht. Hatte er anfangs noch hauptsächlich eine Obstgenossenschaft beliefert, wird heute vor allem direkt ab Hof verkauft. Und da Erdbeere nicht gleich Erdbeere ist, hat sich Paul Röck auf die Sorte „Elsanta“ spezialisiert: „Sie ist geschmacklich am besten und weist eine gute Haltbarkeit auf.“

Die beste Voraussetzung für eine ertragreiche Erdbeerernte ist die Bodenbeschaffenheit, die hier im Pflerschtal optimal ist. Alle zwei Jahre wechselt Familie Röck zudem

die Anbaufelder, damit sich der Boden regenerieren kann und für die darauffolgenden Jahre wieder eine optimale Nährstoffqualität bietet. Und weil im Pflerschtal im Frühjahr und im Herbst auch schon mal Hirsche oder andere Wildtiere gerne an der Erdbeerpflanze knabbern, ist eine spezielle Einzäunung notwendig.

Familie Röck ist auf gutes Wetter angewiesen, denn regnen sollte es im Erdbeeranbau von der Blüte bis zur Ernte so wenig wie möglich, und eine Überdachung lassen die

im Pflerschtal häufig wehenden Brennerwinde nicht zu. Wenn es mal zu trocken ist, wird die Beregnungsanlage aktiviert, gespeist mit frischem Bergwasser aus der hofeigenen Quelle. Da es im Pflerscher Hochtal auch im Mai noch frostige Nächte geben kann, hat Röck seine 12.000 Pflänzchen mit einer Frostberegnung versehen. Geerntet werden die vitaminreichen Beeren aufgrund der klimatischen Verhältnisse im Hochtal etwas später als üblich, nämlich von Mitte Juni bis Mitte Juli.





Bei Paul Röck und seinem Sohn David dreht sich alles um „Elsanta“ – so heißt die Erdbeersorte, die sie am Gartnerhof auf 1.200 Metern anbauen.

### Hochalpinen Genussfestival „Berg und Blume“

Die späte Erntezeit ermöglicht es Familie Röck, das beliebte Genussfestival „Berg und Blume“ mitzugestalten. Jedes Jahr dreht sich in der vorletzten Juli-Woche in Gossensaß und Pflersch alles um die Themen Berge, Blumen, Kräuter, Genuss und Natur. Der Auftakt wird bei einer einmaligen „Kräuterexpo“ am Festplatz in Gossensaß gefeiert, wo neben Erdbeerbauer Paul Röck auch viele heimische Handwerker, Gemüse- und Kräuterbauern vertreten sind. Passend zum Thema gibt es leckere Kräutergerichte von den örtlichen Bäuerinnen und musikalische Leckerbissen, präsentiert von einer einheimischen Musikkapelle.

Und auch bei Themenwanderungen, Vorträgen und Degustationen sowie zum Abschluss beim traditionellen Kräuterfest in Ladurns und Allriss kommen hochalpine Genießer voll auf ihre Kosten.



### „BERG UND BLUME“

8. bis 22. Juli 2017

Infos und Programm unter  
[www.gossensass.org](http://www.gossensass.org) oder  
 Tel. +39 0472 632372



Text: Veronika Kerschbaumer Fotos: thinkstockphotos.com, DEGUST KG, Alex Filz, Helmuth Rier

# Wenn Kühe Urlaub machen





Seit jeher verstehen es die Südtiroler, aus einfachen Zutaten einen Gaumenschmaus zu bereiten: Speck, Knödel, Schüttelbrot oder Graukäse, der zu jedem Almsommer dazugehört, geben Einblick in ein einfaches Leben, das im Einklang mit der Natur steht.

Noch bevor Mutter Natur dem Sonnenaufgang verschlafen entgegenblinzelt, rasselt der Wecker in der kleinen Schlafkammer. Schritte schlurfen über die ausgetretenen Holzdielen, die Füße finden ihren Weg in die kalten Schuhe aus Gewohnheit von selbst. Aus dem Stall schlägt feucht-warme Luft entgegen, ein sehnsüchtiges „Muuh“ liegt in der Luft. Dann zischt die Milch in die Kanne, ein leises Schnauben ist zu hören. „Brave Agathe“, flüstert der Senner, und melkt, die Stirn an den Kuhbauch gelehnt, weiter. Während das Vieh versorgt wird, blubbert der Kaffee über dem Feuer im Holzofen. Nach dem Melken wird gefrühstückt: Kaffee mit frischer Milch, Roggenbrot mit Almbutter und Preiselbeermarmelade – und dazu klare Bergluft.

### Almsommer

Zwischen der Brennergrenze und der Gemeinde Klausen im Süden des Eisacktales nehmen Almwiesen gut 47.000 Hektar Fläche für sich ein. 490 Almen werden in den Sommermonaten bewirtschaftet – manche traditionsgemäß puristisch, andere mit dem ein oder anderen Luxus wie Dusche und WC mit fließend Wasser. Mitte Juni lassen 7.500 Kühe ihre heimatlichen Ställe hinter sich, um in den Almsommer zu ziehen – drei Monate Sommer, Sonne, Kräuterbuffet und frisches Quellwasser. Klingt nach Urlaub!

Dass die Wiederkäuer im Sommer auf die Alm getrieben werden, hat eine lange Tradition: Im österreichischen Dachsteingebirge wurden Funde zutage getragen, die auf eine bronzezeitliche Almwirtschaft von 1700 bis 900 vor Christus hinweisen. Doch warum der Aufwand? Ganz einfach: um die Wiesen im Tal mähen zu können, damit im Winter genügend Heu zur Fütterung vorhanden ist. Bergwiesen sind zwar reich an verschiedenen Kräutern, aufgrund der Höhenlage aber nur wenig ertragreich.

Wo es die Hanglage zulässt, helfen Mähmaschinen bei der Heuernte, andernorts schneidet das scharf gewetzte Sensenblatt rhythmisch die steilen und unzugänglichen Wiesenhänge. Das gemähte Gras wird beim „Hagen“, so nennt man im oberen Eisacktal die Heuernte, eingebracht. Eine ruhige Minute gibt es auf der Alm selten, Arbeit wartet an jeder Ecke. Aber man ist glücklich und zufrieden. Leben am Ursprung. Und alles nur, um die Kühe gut zu versorgen, denn nur glückliche Kühe geben gute Milch – und das schmeckt man.





*Ob der aus Topfen geformte Graukäse, in Almheu gereifter Käse oder mit Sauerkraut gefüllte Krapfen: Südtirol zeigt sich auf der Alm und beim Törggelen von seiner leckeren Seite.*



## Weißes Gold

Nach dem Melken schüttet der Senner die Vollmilch in die Zentrifuge, um den fetthaltigen Rahm von der Milch zu trennen. Der Rahm wird im Butterfass so lange geschlagen, bis er zu Butter wird. Übrig bleibt die Buttermilch, ein erfrischendes Getränk an heißen Tagen. Die Butter wird gewaschen und in Förmchen, meist handgeschnitzte Holzmodeln, gepresst. Die Magermilch hingegen verarbeitet der Senner beispielsweise zu Graukäse, dem typisch würzig-säuerlichen Almkäse. Dazu muss erst im Holzofen ein Feuer lodern, denn die Milch muss erwärmt werden. Die richtige Temperatur verrät traditionellerweise das Gefühl des Senners; heute greift man ausnahmsweise auch mal zum Thermometer. Dann nimmt der Senner die Milch vom Feuer und wartet, bis sich der Topfen, aus dem der Graukäse hergestellt wird, von der Molke getrennt hat. Gewürzt und in Form gepresst, muss der Käse nur noch reifen, bis er auf den Tisch kommt.

Authentisch genießen lässt sich der fertige „Graue“ nach einer Wanderung: Mit dem Rücken an die sonnenverbrannten Bretter der Almhütte gelehnt, die abendlichen Sonnenstrahlen im Gesicht, und auf dem Tisch eine richtige „Marende“ (Brotzeit) mit Graukäse, frischer Almbutter und Roggenbrot. Was will man mehr?

---

## AUF DEM WEG MIT GENUSS

*Von 1. Juli bis 30. November werden jeden Tag verschiedene geführte Wanderungen mit Verkostungen im Eisacktal, dem Tal der Wege, angeboten. Dabei stehen folgende unterschiedliche Themengebiete im Fokus: Bauernkost & Produkte aus der heimischen Landwirtschaft, Kräuter, Milch & Käse, Apfel, Zwetschke, Wein, Kastanie und Honig.*

*Infos: Eisacktal Marketing,  
Großer Graben 26A in Brixen,  
Tel. +39 0472 802232,  
E-Mail [info@eisacktal.com](mailto:info@eisacktal.com),  
[www.eisacktal.com](http://www.eisacktal.com)*





## Wege zum Genuss

Die Südtiroler Küche ist tief mit Tradition und Brauchtum verwurzelt, doch auch die Natur hat ein Wörtchen mitzureden. Denn die würzigen Almkräuter, die vielen Sonnenstunden und das besondere Klima geben nicht nur der Milch, sondern auch dem Wein, den Kastanien oder den Zwetschken im Eisacktal einen ganz besonderen Geschmack. Warum also nicht Natur und Genuss kombinieren und gleichzeitig in Südtirols Traditionen, Kochtöpfen und Weinfässern schnuppern?

In die Natur im Eisacktal einzutauchen und sie zu genießen – darum geht es auch im Aktivprogramm „Auf dem Weg mit Genuss“. Bei geführten Wanderungen und Besichtigungen mit Einkehr und Verkostung lässt sich so manches Geheimnis lüften: Was lässt sich alles aus der Südtiroler Alpenmilch zubereiten? Welche Philosophie steckt hinter den Südtiroler Weinen, und warum hat die Bauernkost längst den Sprung in die gehobene Küche geschafft?





*Die neue Edelrauthütte am Eisbruggjoch ist ein gelungenes Beispiel moderner Architektur im Alpenraum.*

Text: Doris Brunner Fotos: Georg Weis, Oskar Zingerle, Christian Platzer, Georg Hofer

# Perfekt in die Landschaft gebaut

Die Dolomiten seien die schönste natürliche Architektur der Welt, meinte der bekannte Schweizer Architekt Le Corbusier. Dass sich in diesem einzigartigen Umfeld besondere Anforderungen an die zeitgenössische Architektur ergeben, versteht sich von selbst. Ein architektonischer Streifzug durch das Eisacktal, hin zu besonders gelungenen Beispielen für neues Bauen im Alpenraum.

Markante Berggipfel, sanfte Täler mit Apfelmärgen und Weinbergen, zahlreiche Kulturdenkmäler und mittelalterliche Stadtkerne: Südtirols Natur- und Kulturlandschaft ist an sich schon ein Wunderwerk. Kein Wunder, dass diese Kulturlandschaft als schwierig zu bebauender Raum gilt: Ob hoch am Berg oder unten im Tal – jeder Bau steht, anders als in dichten Großstädten, oftmals ungeschützt in der Natur oder in der Umgebung eines historischen Gebäudes und erregt entsprechende Aufmerksamkeit. Ein sensibles Umfeld also, indem es besonderer Verantwortung bedarf, um eine unverwechselbare Architektur zu entwickeln, die die Besonderheiten und Traditionen der Region berücksichtigt. Dieser Brückenschlag ist in der Architektur der letzten Jahre in Südtirol durchaus gelungen, wie viele international prämierte Bauten im Eisacktal beweisen.

## Othmar Barth Vorreiter für neues Bauen

Ein Vorreiter für neues Bauen im Alpenraum war der 2010 verstorbene Brixner Architekt Othmar Barth, dem Anfang der 1960er Jahre mit dem Bau der Nikolaus-Cusanus-Akademie im Zentrum Brixens ein Pionierwerk gelang: Er übernahm in der architektonischen Gestaltung des Weiterbildungshauses prägnante Merkmale aus der Umgebung und goss diese in klare Formen und reine Materialien wie Sichtbeton, gepaart mit Funktionalität und Liebe zum Detail. Noch heute haftet dem Gebäude etwas ungewohnt Neues an.

Mit der gewachsenen Bautradition und der umliegenden Landschaft setzen sich auch heute zahlreiche Südtiroler Architekten tiefgründig auseinander und schaffen somit überraschende zeitgenössische Architektur, die sich harmonisch in das Umfeld einfügt.





*Oben: Mitten in den terrassenförmigen Weingärten oberhalb des Augustinerklosters Neustift schmiegt sich eine rebschwarz pigmentierte Hofstelle wie eine Trockenmauer in den Hang. Rechts: Mit der Nikolaus-Cusanus-Akademie gelang dem Brixner Architekten Othmar Barth ein Pionierwerk.*



Private Wohnhäuser wie öffentliche Bauten, denkmalgeschützte Bauernhöfe oder Schutzhütten: Im Eisacktal finden sich einige höchst gelungene Beispiele von neu erbauten oder sanierten Gebäuden, die nicht nur Architekturkennern ins Auge fallen. Beispielsweise das Kletterzentrum „Vertikale Brixen“, das nahe am historischen Stadtzentrum von Brixen in den Himmel ragt und eine der modernsten Kletterhallen Südtirols darstellt: Die transparente Fassade der Kletterhalle holt Natur und Landschaft ins Gebäude, und zugleich kann man von außen in die

Halle blicken, was vor allem abends einen unglaublichen Effekt ergibt. Die Gebäudehülle wurde mehrschichtig aufgebaut, sodass sich ein Moiré-Effekt ergibt, durch den der Betrachter immer wieder neue Wellenmuster an der Fassade entdeckt, während dahinter der Fluss Eisack seine Wellen schlägt.

Doch nicht nur mittelalterliche Stadtkerne, sondern auch die Sanierung oder Erweiterung der traditionellen Bauernhöfe des Eisacktals erfordern von den Architekten höchste Sensibilität. Wenige Kilo-

meter weiter nördlich von Brixen, in den Weinhängen rund um Neustift, finden sich einige beeindruckende Zeugnisse dieser intensiven Auseinandersetzung mit dem Standort. So schmiegt sich inmitten der terrassenförmigen Weingärten oberhalb des Augustinerklosters





*Oben: Nahe dem historischen Brixner Stadtzentrum ragt mit dem Kletterzentrum „Vertikale“ eine der modernsten Kletterhallen Südtirols in den Himmel.*

*Rechts: Der denkmalgeschützte Huberhof in Natz wurde aufwändig restauriert ohne mit traditionellen Werten zu brechen.*



Neustift eine innovative Hofstelle in den Hang. Der langgezogene Hof, das Untergeschoss als Natursteinmauer und das Obergeschoss als rebschwarz pigmentierte Betonmauer konzipiert, wächst geradezu aus dem Gelände heraus – wie eine weitere der hier typischen Trockenmauern, die die umliegenden Weinhänge durchziehen.

Wenige Meter darunter liegt, ebenso harmonisch in die Landschaft eingebettet, ein neues Wohnhaus – direkt neben dem traditionellen Köfererhof. Das neue Gebäude thront wie ein Monolith aus roh gewachsenem Beton auf dem Hügel oberhalb des Klosters heraus, tief verwurzelt im Boden – eine ideale Ergänzung zum nebenliegenden Bauernhof und in perfekter Symbiose mit der Natur.

Neues Leben in alten Mauern hauchte man auch dem altherwürdigen Huberhof im Ortszentrum von Natz auf dem Apfelhochplateau Natz-Schabs ein, der zu den drei ältesten Höfen des Dorfes gehört. Nach jahrelangem Leerstand wurde der denkmalgeschützte Hof aufwändig restauriert, ohne mit den traditionellen Werten zu brechen. Besonders die historischen Gewölbe und die verwitterte Holzfassade des Gebäudes wurden neu ins Licht gerückt. Auf diese Weise verschmilzt der natürliche Charme des Hofes mit seinem gotischen Kreuzgewölbe, der historischen Rauchküche und der Zirbenholzstube aus dem 16. Jahrhundert mit dem puristischen Design der Gegenwart.

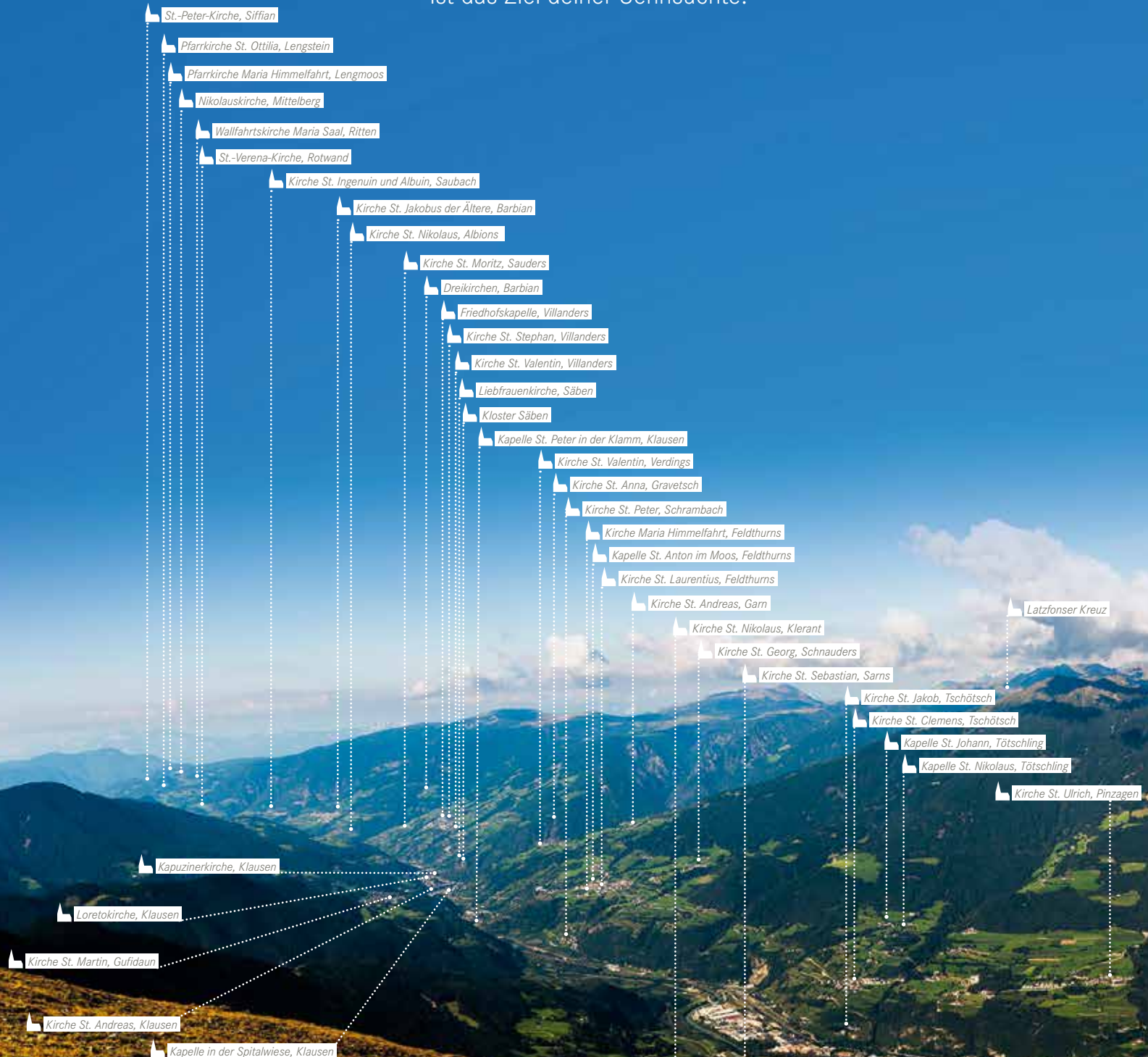
### Moderne Architektur auf 2.500 Metern

Doch auch hoch oben auf dem Berg überraschen innovative Bauten, wie die neu geschaffene Edelrauthütte in den Pfunderer Bergen im Almgebiet Gitschberg Jochtal. Seit über hundert Jahren diente die alte Schutzhütte auf über 2.500 Metern als wichtiger alpiner Stützpunkt, der nun durch einen Neubau ersetzt wurde. Die Kraft des zeitgemäßen Gebäudes, das nicht immer unumstritten war, liegt in der Einfachheit der architektonischen Formensprache. Die neue Edelrauthütte entwickelt die Bauart der typischen Schutzhütten somit nach heutigen Möglichkeiten weiter: eine Hülle aus Lärchenholzschildeln mit schmalen, unregelmäßig angeordneten Fensterschlitzern, die der Fassade etwas Verspieltes verleihen. Nach Südwesten ist die Edelrauthütte großzügig verglast und öffnet den einzigartigen Ausblick auf den darunterliegenden Eisbruggsee, zu den umliegenden Zillertaler Alpen bis ins untere Eisacktal, wo sich die neue Baukultur weiterhin ihre Wege bahnen wird.



# Finger Gottes

Wie einsame Gipfel überragen sie die Firstlinie der Dächer, so als würden sie dem fernen Betrachter sagen wollen: „Hierher! Hier ist das Ziel deiner Sehnsüchte!“





Kirchtürme hatten neben ihrer religiösen Bedeutung immer schon nicht nur eine praktische Funktion als Glockenträger oder als Behausung von Nachtwächtern, sondern auch eine repräsentative: Je bedeutender eine Gemeinde sich selbst sah, desto höher baute sie ihren Turm. Gläubige sehen Kirchtürme nicht als Statussymbol; sie haben zu den Türmen vor allem eine emotionale, eine spirituelle Beziehung: Mit jedem Schritt über die enge Turmtreppe fühlen sie sich Gott näher.

Türme faszinieren eben – sei es nun aus architektonischer, künstlerischer oder auch religiöser Sicht. Im Eisacktal paart sich in dieser Hinsicht Qualität mit Quantität: Wir finden nicht nur viele Dutzende Kirchtürme, sondern auch einige ganz besondere Exemplare. Für den Gast in dieser Region bietet sich eine Rundreise von Turm zu

Turm geradezu an, und im Grunde braucht man dazu nicht einmal ein Navi: Jedes Dorf hat mindestens einen Turm, den man sofort findet, weil er wie ein ausgestreckter Zeigefinger von weitem sichtbar ist. Nicht umsonst dienen Kirchtürme immer auch als Orientierungshilfe.

Von den fast 100 Türmen im Eisacktal einige wenige hervorzuheben ist eigentlich ungerecht, denn jeder einzelne Kirchturm hat seine besondere Historie, seine eigene Architektur, seinen Stil, seine versteckten Geheimnisse – ja, man könnte fast behaupten, jeder Turm habe seine eigene Persönlichkeit, seinen Stolz. Und dieser Stolz überträgt sich auf jeden Dorf- oder Stadtbewohner, der davon überzeugt ist, dass „sein“ Turm natürlich der schönste im ganzen Land sei. Als Beispiel nennen wir Hermann Patzleiner, der inzwischen verstorbene Dorfpfarrer in Mühlbach, einer Ge-

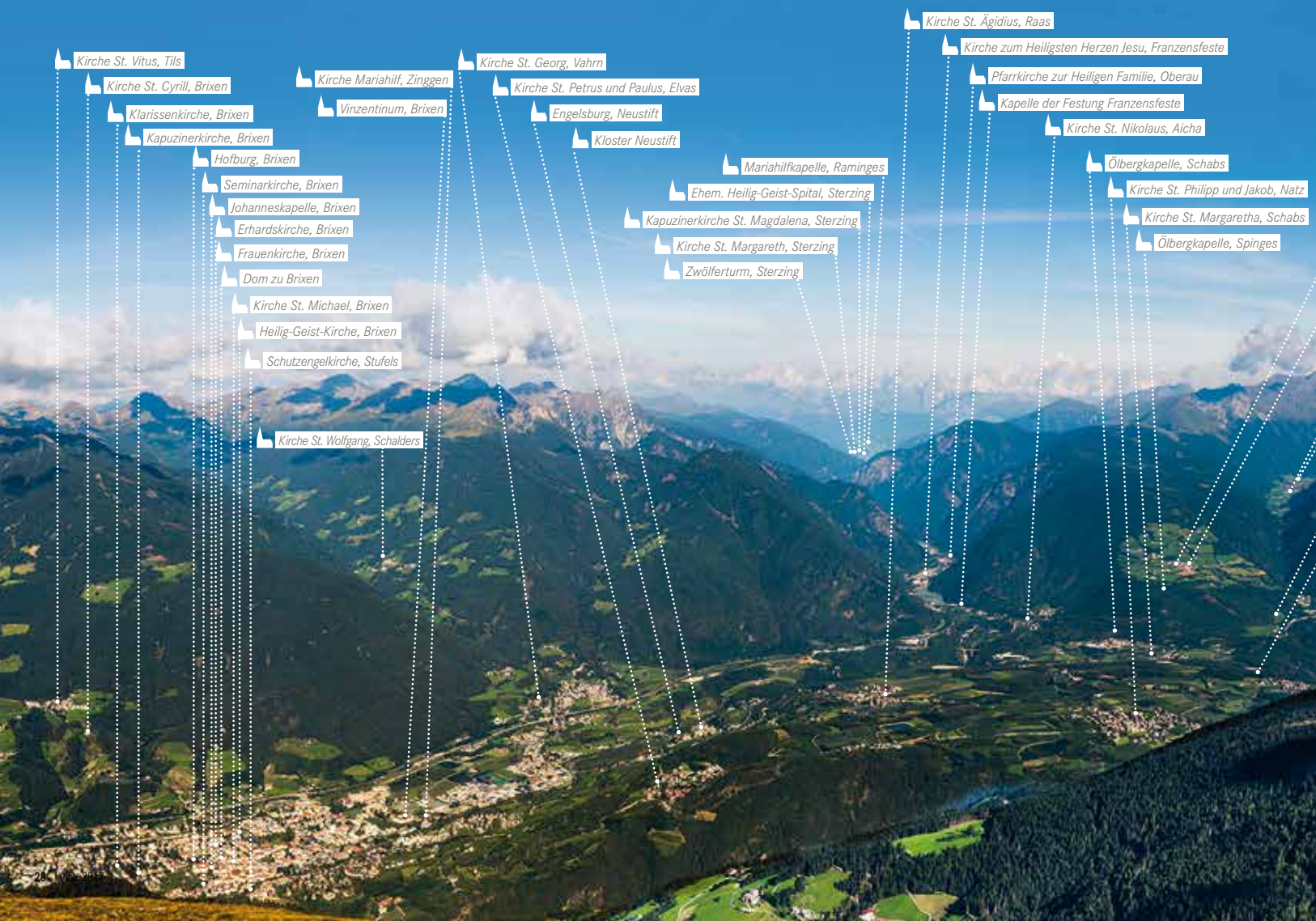
meinde nordöstlich von Brixen am Eingang ins Pustertal: Bei jedem Ausflug stellte er sich breitbeinig vor den jeweiligen Kirchturm, musterte ihn bedächtig, wobei sein Blick immer bei den Fundamenten begann und sich langsam nach oben bis zur Turmspitze in Richtung Himmel bewegte. Und dann folgte jedes Mal derselbe bedeutende Satz: „Na ja, recht nett, aber unser Turm in Mühlbach ist doch um Klassen schöner.“

## Dutzende Türme auf einen Blick

Viele Eisacktaler sind auch der felsenfesten Überzeugung, dass der Anblick eines Kirchturms Glück bringt, und je mehr Kirchtürme man in seinem Blickfeld hat, desto glückseliger darf man sich fühlen. Vom

Dorf Spinges aus blickt man ob seiner Lage am Berghang oberhalb Aicha auf das gesamte Eisacktal, und die Spinger sind stolz darauf, dass man von ihrem Dorf aus nicht weniger als 24 Kirchtürme erblicken kann. Noch größer muss die Glückseligkeit sein, wenn man von der Plosespitze die Kirchtürme zu zählen beginnt: Über die Anzahl der Türme, die man von hier aus sehen kann, sind schon Wetten abgeschlossen worden.

Einige Türme kann man auch treppensteigend innen besichtigen – zum Beispiel das Wahrzeichen von Brixen, der um das Jahr 1300 erstmals errichtete fast 71 Meter hohe Weiße Turm. Interessanterweise hieß dieser Turm, der 1444 einer Feuersbrunst zum Opfer fiel





und 1459 im gotischen Stil wiedererrichtet wurde, bis gegen Ende des 16. Jahrhunderts „Schwarzer Turm“, da sein Dach mit schwarzen Holzschindeln gedeckt war. Als aber 1591 sein Mauerwerk mit Mörtel verputzt und sein Spitzdach weiß getüncht wurde, passte man den Namen des Turms an. Der Weiße Turm hat im unteren stabilsten Bereich bei einem Grundriss von 8 mal 8 Meter eine Mauerstärke von 2,40 Meter; in der Glockenstube sind die Mauern immer noch 1,40 Meter dick. Er beheimatet in seinem Inneren eine Reihe von Überraschungen, die keine solche mehr wären, wenn wir sie hier verraten würden. Ein Besuch lohnt sich!

### Der schiefe Turm von Barbian

Extravagant könnte man den Turm der Pfarrkirche St. Jakob im Ortszentrum von Barbian, das sich am rechten Hang des Eisacktales ausbreitet, bezeichnen: Auf den ersten Blick sichtbar ist, dass sich der Turm stark neigt, sodass man – Achtung: Wortspiel! – fast geneigt wäre, an

seiner Stabilität zu zweifeln. Die Spitze des 38 Meter hohen Turms ist mehr als eineinhalb Meter aus dem Lot! Nun war diese Neigung vom Projektanten nicht so geplant, sondern ist eben „passiert“: Als man mit dem Bau des „schiefer Turms von Barbian“ im 14. Jahrhundert begann, merkte man bald, dass sein Fundament zur Hälfte auf felsigem und zur anderen Hälfte auf erdigem Untergrund stand. Schon während

des Baus neigte sich der Turm, was die Bauherren nicht weiter irritierte: Sie bauten einfach weiter.

Das Zwiebeltürmchen der Kirche zum Heiligen Johannes von Nepomuk in St. Magdalena in Villnöss ist zwar nicht schief, dafür hebt es sich filigran von den imposanten Geislerspitzen im Hintergrund ab. Vielleicht ist das Kirchlein ja gerade deshalb das zentrale Element eines geradezu weltbekannten Fotomo-

tivs. Aber was wäre ein Kirchturm ohne sein Geläut? Im Turm der Pfarrkirche von Sterzing befindet sich die mit 182 cm Durchmesser drittgrößte Kirchenglocke Südtirols. Im Kirchturm von Natz gibt es die älteste noch existierende Kirchenglocke der berühmten Innsbrucker Glockengießerei Grassmayr: Sie stammt aus dem Jahr 1637. Sie sehen: Es gibt viel zu entdecken bei den Türmen im Eisacktal!



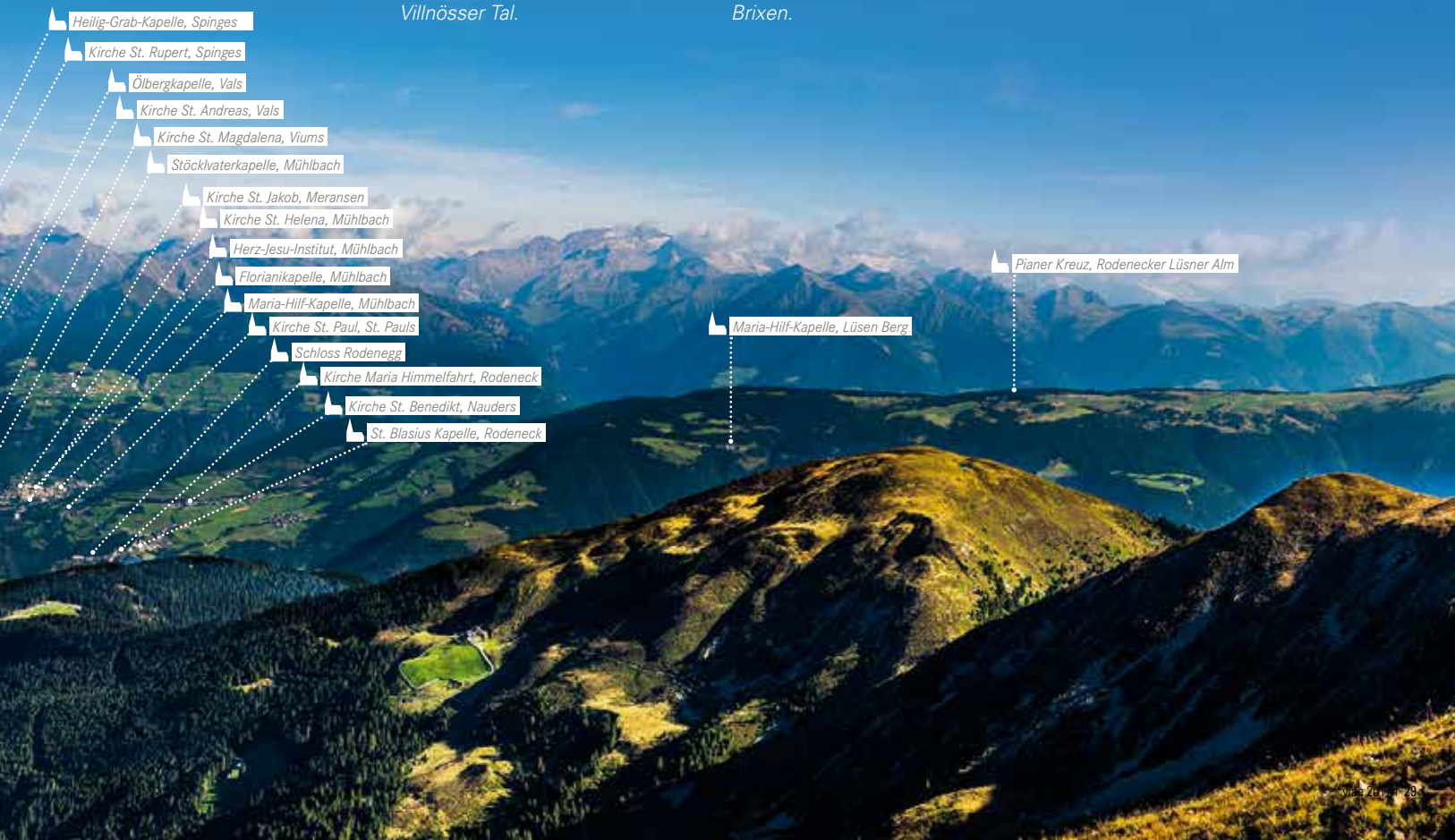
Berühmt: Das Rainuikirchlein im Villnösser Tal.



Markant: Der Weiße Turm in Brixen.



Schief: Der Kirchturm von Barbian.



- Heilig-Grab-Kapelle, Spinges
- Kirche St. Rupert, Spinges
- Öbergkapelle, Vals
- Kirche St. Andreas, Vals
- Kirche St. Magdalena, Viums
- Stöckvaterkapelle, Mühlbach
- Kirche St. Jakob, Meransen
- Kirche St. Helena, Mühlbach
- Herz-Jesu-Institut, Mühlbach
- Florianikapelle, Mühlbach
- Maria-Hilf-Kapelle, Mühlbach
- Kirche St. Paul, St. Pauls
- Schloss Rodeneck
- Kirche Maria Himmelfahrt, Rodeneck
- Kirche St. Benedikt, Nauders
- St. Blasius Kapelle, Rodeneck

Planer Kreuz, Rodenecker Lüsner Alm

Maria-Hilf-Kapelle, Lüsner Berg







Text : Veronika Kerschbaumer Fotos: thinkstockphotos.com

# Immer der Blüte nach!

Apfelblüten zuhauf, warme Temperaturen und viel Sonne: Der Frühling auf dem Apfelhochplateau Natz-Schabs ist ein Schlaraffenland für Bienen. Gerade deshalb bringen viele Imker ihre Völker nach dem Winter hierher, denn jetzt benötigen sie viel Nektar und die wärmenden Sonnenstrahlen.

Die Liebe zu den Bienen wurde Josef Rinner aus Natz sprichwörtlich in die Wiege gelegt: Bereits sein Vater war begeisterter Imker, der die Leidenschaft für die pelzigen Brummer an seinen Sohn weitergab. Mit 12 Jahren machte sich Josef mit einem eigenen Bienenvolk selbstständig und besserte mit dem Honigverkauf sein Taschengeld auf. Inzwischen ist er passionierter Wanderimker: „Meine Bienen sind sozusagen kleine Nomaden“, lacht er, „ich stelle meine Völker immer dort auf, wo gerade viele Blüten zu finden sind.“ In der Regel verläuft diese Völkerwanderung von den im Frühjahr bereits milden Talsohlen bis in die Höhenlagen, wo noch relativ spät Blüten und damit Nektar für die Bienen zu finden sind.

Dass das Apfelhochplateau Natz-Schabs bei vielen Imkern – und Bienen – als Zwischenstopp auf dieser Reise so beliebt ist, kann Josef Rinner gut verstehen: „Das mediterrane Klima, das im Brixner Talkessel ausläuft, ist hier noch zu spüren, und es ist bereits ziemlich früh im Frühjahr angenehm warm. Auch die Massenblütenpracht der Apfelbäume ist gut für die Bienen.“ Denn was viele nicht wissen: Bienen sind blütenstetig. Haben sie sich erst auf eine bestimmte Blütenart eingestellt, fliegen sie eine Zeitlang nur noch diese Art an – und an einem Tag können das schon mal bis zu 200.000 Blüten sein. „Die Befruchtung der Apfelblüte ist deshalb extrem zuverlässig, und das ist gerade hier in Natz-Schabs, wo



hauptsächlich Äpfel angebaut werden, sehr wichtig“, weiß Rinner.

Deshalb bemühen sich die hiesigen Bauern darum, den Aufenthalt der Bienen so angenehm wie möglich zu machen. Zum Beispiel gibt es die Abmachung, dass während der Apfelblüte keine Insektizide ausgebracht werden, damit die Bienen geschützt sind. Denn ohne die fleißigen Insekten gäbe es weder den knackigen Apfel beim Wandern noch den süßen Apfelsaft oder Apfelstrudel. Auch etliche andere Lebensmittel würden entweder von der Bildfläche verschwinden oder nur noch in kleinen Mengen vorhanden sein, denn ein Drittel unserer Nutzpflanzen ist von der Biene abhängig. „Sollte die Biene aussterben, würde es gerade mal zehn Jahre dauern, bis sich die Flora um die Hälfte reduziert“, prophezeit Rinner.

Sogar Albert Einstein soll einmal gesagt haben, dass dem Menschen nur noch vier Jahre bleiben, wenn die Biene ausstirbt. Ob das Zitat aber tatsächlich von diesem Genie stammt oder ob es ihm lediglich zugeschrieben wird, kann man nicht eindeutig belegen. Ein Quäntchen Wahrheit steckt jedoch allemal dahinter.

## 25 Grad im Winter

Wenn man emsig und eifrig arbeitet, gilt man gemeinhin als fleißiges Bienenchen. Auf diese eine Eigenschaft darf man die felligen Insekten aber nicht beschränken: Sie sind zudem anpassungsfähig und äußerst wichtig für Natur und Mensch. Eine Eigenschaft macht die Biene aber zum Bestäuber Nummer Eins: Sie legt im neuen Jahr einen Schnellstart hin. Während andere Insekten erst im Frühling ihre Population erweitern, hat die Biene in ihrem Stock schon lange Vorarbeit geleistet und schwärmt somit schon früh in großer Zahl aus.

Das funktioniert nur, weil die Bienen selbst Wärme erzeugen können. Im Winter harren die Tierchen in ihrem Stock zu einer Traube geformt aus. Trotz Minusgraden hat es im Zentrum dieser Traube aber an die 25 Grad. Erst wenn die Nachttemperaturen im Februar langsam steigen, gibt diese Bientraube der Königin im Zentrum genügend Platz, um mit der Eierablage fortzufahren. Ein Bienenvolk summt also mit Verstärkung und mit insgesamt gut 15.000 Mitgliedern ausgestattet in den Frühling.





## Vorratsdenken

Den Bienenstock sauber halten, sich um die Larven kümmern, Honig produzieren, Waben bauen, den Stock bewachen und Nektar sammeln – Sommerbienen, so werden in der Imkerei jene Bienen genannt, die im Sommerhalbjahr den Stock bevölkern, haben ein arbeitsreiches Leben. Entsprechend kurz ist auch ihre Lebenserwartung: Nach fünf oder sechs Wochen machen sie ihren letzten Flug. In diesem kurzen Leben setzen die Bienen alles daran, so viele Blüten wie möglich anzufliegen, um in ihrer 50 Milligramm fassenden Honigblase den Nektar zum Stock zu transportieren. Dort wird dieser mit Enzymen angereichert, weiterverarbeitet und als Honig in den sechseckigen Waben aus Wachs zwischengelagert – bis ihn der Imker holt. 120 Kilogramm Honig kann ein einziges Bienenvolk pro Jahr produzieren. Rund 60 Kilogramm Honig benötigt das Volk selbst; über den Überschuss freut sich der Imker. Dieser schleudert die Honigwaben und füllt in diesem Fall Apfelblütenhonig in Gläser ab. Und: Ja, der Honig schmeckt tatsächlich nach Apfel!

Wenn sich die Apfelblüte dem Ende neigt und die Blütenblätter leise zu Boden rieseln, ziehen die Imker mit ihren Bienenvölkern weiter. Die nächste Station ist noch höher oben, dort, wo der Löwenzahn blüht, bevor es ins alpine Gelände geht, denn auch auf Heidelbeer-, Alpenrosen- und Preiselbeerblüten fliegen die pelzigen Brummer. Bis zur Sommersonnenwende Ende Juni hat ein Bienenvolk mit 40.000 bis 60.000 Mitgliedern seinen Zenit erreicht. Gemeinsam mit der Sonne beginnt sich auch im Volk ein anderer Rhythmus einzustellen, und Vorräte, bestehend aus proteinreichen Blütenpollen und Honig, werden angelegt. Nun werden in den Wachswaben ebenfalls die in der Imkerei als Winterbienen bezeichneten Arbeiterinnen herangezogen, die in der kalten Jahreszeit den Bienenstock auf Temperatur halten, die neue Brut Sommerbienen aufziehen und im Frühjahr die ersten Flüge machen – wer weiß, vielleicht sogar von Apfelblüte zu Apfelblüte in Natz-Schabs.

## DIE WELT DER BIENEN ERLEBEN

*Einen interessanten Einblick in die Welt der Bienen bietet der **Bienenlehrpfad** im benachbarten Rodeneck, das über die Rienzschlucht von Natz-Schabs aus zu Fuß erreichbar ist. Der Lehrpfad informiert über das Leben von Bienen und die Entstehung sowie Verarbeitung von Honig und anderen Produkten. Ausgangspunkt der zweieinhalbstündigen Wanderung ist beim Infobüro in Rodeneck/Vill. Infos unter [www.gitschberg-jochtal.com](http://www.gitschberg-jochtal.com)*

**5. Südtiroler Honigtage:** Brixen, 8. und 9. September 2017



*Eine Honigbiene muss etwa 150.000 Mal aus dem Stock ausfliegen und dabei rund 2 Millionen Blüten besuchen, um 1 Kilo Honig zu produzieren.*



# Der Schatz aus den Bergen



Mit der Plose-Quelle verfügt das Eisacktal über einen ganz besonderen Wasserspender: Auf dem Brixner Hausberg entspringt das leichteste und reinste Hochquellwasser Europas. Doch was sind die besonderen Eigenschaften dieses Mineralwassers, das auf 1.700 Höhenmetern entspringt, und welche Auswirkungen bringen sie mit sich?

Es war im Jahr 1952, als der Brixner Weinhändler Josef Fellin an einem Kongress teilnahm über die Einflüsse von Mineralwasser auf den menschlichen Organismus. Nach den Vorträgen, die im Rahmen einer Lebensmittelmesse in Parma gehalten wurden, stiegen in ihm Erinnerungen hoch: Das Wasser aus der Quelle am Brixner Hausberg Plose, ganz in der Nähe seiner Jagdhütte, war doch bereits im Jahr 1913 von Wiener Hochschulprofessoren analysiert und als hervorragend eingestuft worden!

Josef Fellin entschied sich daraufhin, dieses Trinkwasser nochmals an der Universität von Padua einer Analyse unterziehen zu lassen, und auch diese Testergebnisse bestätigten die hervorragenden Eigenschaften des Mineralwassers vom Ploseberg. Kurzerhand beschloss der Weinhändler, sich nun auch dem Wasser zu widmen: Er errichtete eine kleine Abfüllanlage neben seiner Ferienhütte, um das Quellwasser in Flaschen zu fassen. Das Unternehmen Plose Quelle AG wurde gegründet,





sämtliche Genehmigungen eingeholt, und seit 1957 vertreibt die Familie Fellin das kostbare Wasser aus den Bergen – weltweit.

### Die Natürlichkeit des Wassers erhalten

Die Plose-Quelle ist eine von fünf Mineralwasserquellen in Südtirol. Es ist eine so genannte artesische Quelle: Das Wasser sprudelt aus eigener Kraft hervor und muss nicht mechanisch an die Oberfläche befördert werden. Ganz ohne Pump-

vorrichtung wird das Wasser heute in Leitungen den Berg hinunter nach Brixen gelenkt, wo sich das moderne Produktionswerk der Plose Quelle AG befindet: „Das natürliche Mineralwasser ist ein reines Naturprodukt und sollte möglichst wenig beeinflusst werden“, erläutert Geschäftsführer Andreas Fellin, „ich bin sogar soweit gegangen, unsere Abfüllanlage so umbauen zu lassen, dass das Mindesthaltbarkeitsdatum vor dem Befüllen der Flaschen auf das Etikett gedruckt werden kann:





## DAS MACHT DAS PLOSE MINERALWASSER SO EINZIGARTIG:

*ph-Wert 6,6*



*Trockenrückstand 22 mg/l*

*Quelleigener Sauerstoff 10,2 mg/l*

*Natriumgehalt 1,2 mg/l*

Der Laserstrahl kommt daher mit dem Wasser nicht in Berührung, und es bleibt somit so natürlich wie möglich.“ Selbstverständlich kommt das kostbare Mineralwasser auch nicht in Plastikflaschen, sondern wird ohne jegliche Aufbereitung ausschließlich in Glasflaschen abgefüllt – nicht nur, weil diese umweltfreundlich und gesundheitlich unbedenklich sind, sondern auch, weil sich das Wasser darin geschmacksneutral und aromadicht aufbewahren lässt: Der naturbelassene Geschmack und die natürlichen Eigenheiten des Mineralwassers bleiben somit zur Gänze erhalten.

## Weniger ist mehr

Doch was verleiht dem Mineralwasser von der Plose eigentlich diese besonderen Eigenschaften, die es zum leichtesten und reinsten Hochquellwasser Europas kürt? Zum einen sind es die geologischen Eigenschaften des Bodens und des Gesteins, aus dem es entspringt: Der Ploseberg besteht in erster Linie aus Quarzgestein, einem der härtesten Gesteine der Welt. Und umso härter der Fels ist, den das Wasser im Untergrund durchfließt, umso weicher und reiner springt es daraus hervor: „Der Trockenrückstand gibt die Reinheit des Mineralwassers an: Er beschreibt die Menge an anorganischen Mineralien, die übrig bleiben, wenn man einen Liter Wasser bei 180 Grad Celsius verdampfen lässt“, erläutert Andeas Fellin. Das Plose



---

## EISACKTALER WEIN UND WASSER – DIE IDEALE KOMBINATION

*Stilles Wasser oder eines mit viel Kohlensäure? Neben dem Mineraliengehalt entscheidet auch der Anteil an Kohlensäure darüber, welches Wasser zu welchem Wein passt.*

*Zu säurereichen Weißweinen wie dem Eisacktaler Sylvaner oder zu tanninhaltigen Rotweinen passt ein stilles Mineralwasser. Kohlensäure vermittelt nämlich den Eindruck, als wären mehr Tannine (Gerbstoffe) im Wein enthalten als dies tatsächlich der Fall ist – damit wird das Geschmacksprofil des Weins verfälscht.*

*Zu säurearmen Weißweinen wie Chardonnay oder Weißburgunder sowie zum Trinken zwischen der Menüfolge eignen sich kohlensäurereiche Wasser: Durch die Kohlensäure werden die Geschmacksnerven gespült und aufgeweckt; zudem wirkt es beim Genuss scharfer Speisen neutralisierend.*

*Zu einem Schaumwein, der an sich schon sehr säurehaltig ist, passt hingegen ein Mineralwasser mit geringem oder keinem Anteil an Kohlensäure.*

Mineralwasser weist einen extrem niedrigen Trockenrückstand von nur 22 Milligramm pro Liter auf – und ist daher besonders rein, sprich weitgehend frei von mineralischen Rückständen.

Und dies schmeckt man: Der Anteil an Mineralien, die so genannte Mineralisation, prägt den Geschmack eines Wassers. So hinterlässt ein hoher Gehalt an Eisen im Wasser beispielsweise einen leicht metallischen Geschmack im Gaumen. Je höher der Anteil an Natrium ist, desto salziger schmeckt es. Und sulfatreiches Wasser ist leicht bitter. Das Plose Mineralwasser enthält wenig bis gar keine von diesen Mineralien – und wird daher als leicht und rein bezeichnet.

### Idealer pH-Wert und reich an Sauerstoff

Zudem punktet das Plose-Mineralwasser mit dem idealen pH-Wert von 6,6 – es ist also weder „sauer“ (pH-Wert unter 6) noch „basisch“ (pH-Wert über 7,0), sondern neutral und damit gut verträglich. So stört es nicht das Säure-Basen-Gleichgewicht in unserem Körper, das für das reibungslose Funktionieren unserer Stoffwechsellvorgänge wichtig ist.

Zuträglich für das körperliche Wohlbefinden ist auch der hohe Gehalt an quelleigenem Sauerstoff im Plose-Wasser: „Dieser natürliche Sauerstoff regt die Nährstoffverbrennung im Körper an und fördert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit“, erzählt Caroline Bienert, Wasser-Sommelière und bekannte Ernährungsberaterin aus München. Zudem belegen Untersuchungen, dass mineralarmes Wasser die Flüssigkeitsausscheidung des menschlichen Organismus erhöht und dabei vermehrt Schadstoffe ausschwemmt. Caroline Bienert ist von der gesundheitsfördernden



*Der Brixner Weinhändler Josef Fellin hat die außergewöhnlich hohe Qualität des Plosewassers bereits 1952 erkannt.*

Wirkung des Wassers überzeugt: „Das Plose-Mineralwasser ist wegen all dieser Eigenschaften auch mein absoluter Favorit!“ Und auch der Deutsche Zentralverein homöopathischer Ärzte, mit dem das Unternehmen Plose in regem Austausch steht, empfiehlt das Plose-Mineralwasser zum einen aufgrund seiner Verträglichkeit, zum anderen, weil es mit der Behandlung mit homöopathischen Arzneimitteln harmoniert: Als reines und naturbelassenes Wasser beeinflusst es nicht die Wirkung der Globuli.

### Wasser als Weinbegleiter

Ein Mineralwasser von besonderer Güte fördert jedoch nicht nur das Wohlbefinden, sondern auch den kulinarischen Genuss: Das neutral schmeckende Nass beeinflusst nämlich entscheidend unser Geschmacksempfinden, insbesondere dann, wenn es reich an Mineralien ist. Das mineralienarme Plose-Mineralwasser ordnet sich dem Eigengeschmack von Speisen und Wein unter und verfälscht diese nicht.

Kein Wunder also, dass man das Mineralwasser aus Brixen auf den Getränkekarten zahlreicher Gourmetrestaurants in aller Welt gelistet findet. In Fachbüchern wird das Plose-Mineralwasser zudem als idealer Weinbegleiter empfohlen: „Generell eignen sich leichte, gering mineralisierte Mineralwässer hervorragend zum Wein, da sie selbst einen neutralen Geschmack aufweisen“, bestätigt Andrea Vestri, Weinsommelier und Geschäftsführer der Sommelierschule European Wine Education. Und hier schließt sich wohl wieder der Kreis zwischen dem Weinhändler und dem Wasserhändler Josef Fellin, der diese Erfolgsgeschichte vor 60 Jahren in Gang gesetzt hat ...



# Winter abseits der Piste

Wer den Winter einmal von einer anderen Seite erleben möchte, hat im Eisacktal zahlreiche Möglichkeiten dazu. Die Hochalmen in Villanders, Lüssen und Rodeneck, die idyllischen Seitentäler in Villnöss, Ridnaun und Pflersch oder die verschneiten Pfunderer Berge sind die idealen Kulissen für „alternative“ Wintersportarten.

## Winterwandern

Rhythmisches Knarzen unter den Füßen, die kristallklare Winterluft in der Nase und die Aussicht auf ein atemberaubendes Panorama: eine Wanderung in der verschneiten Winterlandschaft des Villnösser Tals, beispielsweise auf dem Adolf-Munkel-Weg am Fuße der Villnösser Geisler, bleibt einem lange in Erinnerung. Je nach verfügbarer Zeit und Ausdauer kann jeder die Wanderung nach seinen individuellen Bedürfnissen anlegen. Zu empfehlen ist die Einkehr in einer der bewirtschafteten Hütten und Gaststätten. Auf den Speisekarten finden sich die Klassiker wie Kaiserschmarrn und Knödel genauso wie ortstypische Spezialitäten.

## Skitouren

Unendliche Ruhe inmitten beeindruckender Winter-Bergwelten: Eine Skitour ist nichts für Couch-Potatoes, aber selbst mittelmäßig Trainierte können diesen faszinierenden Sport im Eisacktal auf sicheren Routen ausüben. Die Ausrüstung gibt's im gut sortierten Verleih, für die Wahl der Touren sollte man sich fachkundigen Rat holen. Eine

traumhafte Skitouren-Region sind beispielsweise die Pfunderer Berge. In Begleitung eines Bergführers ist beispielsweise die Tour auf die Plattspitze in Vals (2.669 Meter Meereshöhe) oder auf den Hochwart (3.068 Meter) ein exklusives Vergnügen. Eine Tour auf den Top-Aussichtsberg der Ski- und Almenregion Gitschberg Jochtal bietet der ausgeschilderte „Skigitschtreck“.

## Langlaufen

Der weitläufige, nach Süden offene Ridnauner Talschluss bietet eine bezaubernde Kulisse, um winterliche Natur beim Langlaufen zu genießen. Zwischen den Berghängen eingebettet, verläuft die Langlaufloipe durch das ganze Tal. Die Route verläuft weitgehend durch eher flaches Gelände. Es gibt einige Anstiege, die man aber auch auslassen kann. Ein besonderer Spaß ist der alljährlich stattfindende Gäste-Biathlon, bei dem jeder seine ganz persönliche Erfahrung mit dieser zunehmend beliebten Sportart machen kann.

## Schneeschuhwandern

Mit den Schneeschuhen auf der weitläufigen Villanderer Alm unter-

wegs: auch diese alternative Wintersportart eröffnet einem den Winter von einer für viele unbekanntten Seite. In der von der dicken Schneedecke gedämpften Ruhe fühlen sich nicht nur Menschen, sondern auch Wildtiere wohl: Spuren von Hirschen, Rehen, Wildhasen, Eichhörnchen und vielen anderen Tieren findet man hier zuhauf. Wer etwas Geduld und idealerweise noch ein Fernglas mitbringt, kann die scheuen Lebewesen in Ruhe beobachten.

## Rodeln

Wem es das Ski- oder Snowboardfahren nicht besonders angetan hat, für den ist das Rodeln die perfekte Gelegenheit, um trotzdem in den Genuss schneidiger Abfahrten zu kommen. Gerade, weil sich das Rodeln für unterschiedliche Fahrkenntnisse eignet, ist es bei Familien ein beliebtes Vergnügen. Von den rund 50 Rodelbahnen im Eisacktal ist die Rodelbahn „RudiRun“ auf der Plose die längste, sogar eine der längsten Bahnen Italiens. Aufgrund der Länge ist sie etwas anspruchsvoll, dafür aber ist der Start bequem mit der Gondel zu erreichen.







Text: Veronika Kerschbaumer Foto: thinkstockphotos.com

# Frauenpow(d)er!

Sie lieben ihren Beruf, haben trotz eisiger Kälte immer ein Lächeln auf den Lippen und helfen, wenn man wiederum den festen Boden unter den Füßen verliert. Aber sie brauchen auch Kraft, Ausdauer – und eine Engelsgeduld. Drei Frauen, die im Wipptal dem Skilehrerberuf weiblichen Charme einhauchen, plaudern aus dem Nähkästchen und erklären, wie sie den Spagat zwischen ihrer Leidenschaft und dem Alltag meistern.



## „Allein unter Männern“

Carmen Plank

Skigebiet Ladurns-Gossensaß  
[www.ladurns.it](http://www.ladurns.it)

*Sie ist sozusagen die Henne im Korb unter lauter Gockeln, und Kommentare wie „endlich mal eine Skilehrerin“ sind lobende Bestätigung für Carmen Plank, die seit gut zehn Jahren im Skigebiet Ladurns-Gossensaß arbeitet. „Meine Männer behandeln mich sehr gut“, lacht die Skilehrerin, die hauptberuflich als Grundschullehrerin arbeitet, verschmitzt. Aufgrund des Frauenmangels fällt grobteils ihr die Aufgabe zu, Kindern das Skifahren beizubringen. „Ein älterer Herr hat wohl nicht mehr so das Gespür und die Geduld, einem dreijährigen Kind beizubringen, richtig auf den Brettern zu stehen“, witzelt sie. Obwohl es manchmal anstrengend ist, in den eigentlich wohlverdienten Ferien als Skilehrerin zu arbeiten, macht sie ihre Sache gerne – und gut! „Früher bin ich Skirennen gefahren, dann habe ich die Skilehrer-Ausbildung gemacht und bin während des Studiums beim Skilehrerberuf hängengeblieben. Außerdem wohne ich direkt neben dem Skigebiet – ich habe also die besten Voraussetzungen.“*





## „Lebensschule auf der Piste“

Marina Coppola  
Skigebiet Rosskopf-Sterzing  
[www.rosskopf.com](http://www.rosskopf.com)

Marina Coppola erwischen wir genau mittendrin – zwischen Studium, dem letzten Rest Sommerjob und dem Skiunterricht. Ihr zukünftiger Berufswunsch – „ich will Lehrerin werden!“ – soll sich vor allem eines, und zwar gut mit dem Skilehrerberuf kombinieren lassen. In ihrer Freizeit will sie auch als Lehrerin nicht darauf verzichten, Kindern und Erwachsenen das Skifahren beizubringen. Der Grund? „Wenn man sieht, dass die Kleinen anfangs nicht einmal auf den Skiern stehen können, und nach dem Kurs kommen sie problemlos eine rote Piste hinunter – das ist ein Erfolgsmoment, der einen über viele harte Stunden in der Kälte hinwegtröstet“, strahlt Marina. Neben diesen Erfolgsmomenten gibt der Skilehrerberuf der jungen Frau zudem andere Erfahrungen mit auf ihren Lebensweg: „Man wird offener, kontaktfreudiger und hat mit vielen Menschen zu tun.“



## „Skifahren aus Leidenschaft“

Stefania Aquila  
Skigebiet Ratschings-Jaufen  
[www.ratschings-jaufen.it](http://www.ratschings-jaufen.it)

Unheimlich vermissen wird sie ihren Beruf als Skilehrerin im Skigebiet Ratschings-Jaufen, das weiß Stefania Aquila schon jetzt. Die kalte Luft, den Schnee und die Skier wird sie wohl bald eintauschen gegen das Arbeitsgewand einer Krankenschwester: Vor kurzem hat die junge Frau nämlich ihre Ausbildung abgeschlossen. „Es war schon eine anstrengende Zeit, das Studium und der Skiunterricht gleichzeitig, aber es war auch schön“, beschreibt die 26-Jährige. Zu diesem „bärgigen Beruf“, wie Stefania ihn nennt, ist sie wie die meisten gekommen: Sie hat sich als Skirennläuferin versucht. Doch irgendwann wurde es ihr zu anstrengend – die ständigen Trainingseinheiten und das Fahren zu den Rennen. Die Ski wollte sie trotzdem nicht an den Nagel hängen; das will sie auch jetzt als künftige Krankenschwester nicht. „Ich werde wohl nicht mehr als Skilehrerin arbeiten können; auf das Skifahren selbst werde ich aber bestimmt nicht verzichten – das ist einfach meine Leidenschaft.“





# Schon erlebt?

## Gilfenklamm



Unaufhaltsam hat sich am Eingang des Ratschingstales der Ratschinger Bach über Jahre seinen Weg durch Marmorgestein gebahnt, bis die Gilfenklamm entstanden ist. Über Stege und Hängebürücken zieht sich ein Wanderweg am tosenden Wasser entlang durch die einzige Marmorschlucht Europas.

[www.ratschings.info](http://www.ratschings.info)

## Schloss Wolfsthurn



Die Anfänge des Schlosses Wolfsthurn, das in Mareit in Ratschings auf einem Hügel thront, liegen im Dunkeln. Im 18. Jahrhundert wurde die Burg zum einzigen Barockschloss Südtirols umgebaut, und heute befinden sich hinter den 365 Fenstern des Hauses original eingerichtete Prunkräume und das Landesmuseum für Jagd und Fischerei.

[www.wolfsthurn.it](http://www.wolfsthurn.it)

## Sterzing

Die Fuggerstadt Sterzing wurde verdient als eine der „Borghi più belli d'Italia“ – eine der schönsten Altstädte Italiens – ausgezeichnet. Durch die Alt- und Neustadt, die vom Zwölferturm als Sterzinger Wahrzeichen getrennt wird, zieht sich eine von prächtigen Bürgerhäusern mit Erkerfassaden und Zinnendächern flankierte Einkaufsstraße.

[www.sterzing.com](http://www.sterzing.com)



## Schloss Rodeneck

In Rodeneck steht seit 1140 die stärkste und größte Wehrburg ihrer Zeit im Lande. Mit dem im 13. Jahrhundert gefertigten Freskenzyklus zum Iwein-Epos von Hartmann von Aue wurde hier die wohl älteste profane Wandmalerei im deutschsprachigen Raum entdeckt. Heute noch ist die Schloss Rodeneck im Besitz von Nachkommen von Oswald von Wolkenstein. [www.gitschberg-jochtal.com](http://www.gitschberg-jochtal.com)



## Augustiner Chorherrenstift Neustift

Die 1142 gegründete Klosteranlage mit ihrer spätbarocken Stiftskirche, dem gotischen Kreuzgang, dem Wunderbrunnen, der Bibliothek mit einzigartigen Handschriften und der historischen Pinakothek gilt als größte Klosteranlage Tirols. Bekannt ist das Kloster Neustift auch für seine Weißweine aus der eigenen Stiftskellerei.

[www.kloster-neustift.it](http://www.kloster-neustift.it)



## Rodenecker-Lüsner Alm und Peitlerkofel

Mit ihren 20 Quadratkilometern ist die Rodenecker-Lüsner Alm die längste Hochalm Südtirols und eines der größten Hochplateaus Europas. Von den Almwiesen, durch die sich unzählige Wanderwege schlängeln, hat man den 2.875 Meter hohen Peitlerkofel – den nordwestlichen Eckpfeiler der Dolomiten – ständig im Blick. [www.gitschberg-jochtal.com](http://www.gitschberg-jochtal.com)





## Fane Alm



Die Fane Alm am Ende des Valler Tals ist ein wahres Kleinod: Auf 1.730 Metern spaziert man durch ein Almdorf mit einer 1898 erbauten Bergkapelle und mehreren bewirtschafteten Hütten in traditioneller Holzbauweise mit Schindeldächern. In der Almkäserei der Fane Alm wird frisch gemolkene Milch verarbeitet.

[www.gitschberg-jochtal.com](http://www.gitschberg-jochtal.com)

## Festung Franzensfeste

Die 1833 unter Kaiser Ferdinand I. erbaute Festung Franzensfeste beheimatet neben einer Dauer- ausstellung zu ihrer eigenen Geschichte Sonderausstellungen, in denen Kunst, Moderne und Geschichte verschmelzen. In der Festung ist auch der BBT-Infopoint untergebracht, in dem sich alles rund um die größte Baustelle Europas dreht.

[www.festung-franzensfeste.it](http://www.festung-franzensfeste.it)  
[www.bbtinfo.eu](http://www.bbtinfo.eu)



## Brixen

In Brixen, mit über 1.100 Jahren die älteste Stadt Tirols, wird der Bogen zwischen Kunst, Kultur, Sport und Lebenslust gespannt. Besonders beeindruckend der Dom mit seinen zwei Fassadentürmen, der romanische Kreuzgang mit edelsten Werken der spätgotischen Wandmalerei, die Hofburg, einstige Residenz der Fürstbischöfe mit Diözesanmuseum und Krippensammlung und die Laubengassen mit Geschäften und Cafés.

[www.brixen.org](http://www.brixen.org)



## Dreikirchen



Dort, wo im Weiler Dreikirchen oberhalb von Barbian ein heidnisches Quellheiligtum und ein Kraftplatz liegt, wurden zwischen dem 13. und 16. Jahrhundert drei ineinander verschachtelte Kirchlein erbaut und mit Fresken und gotischen Flügelaltären ausgestattet. In Dreikirchen hat bereits so manche Berühmtheit – so auch Sigmund Freud – die Sommerfrische genossen. [www.klausen.it](http://www.klausen.it)

## Klausen mit Kloster Säben



Es ist kein Wunder, dass Klausen seit jeher große Künstler und Dichter fasziniert, denn die mittelalterlichen engen Gässchen und schmalen Bürgerhäuser der Altstadt mit dem alles üblickenden Kloster Säben am Säbener Berg strahlen ein besonderes Flair aus. Deshalb ist Klausen auch eine der „Borghi più belli d'Italia“, eine der schönsten Altstädte Italiens. [www.klausen.it](http://www.klausen.it)

## UNESCO Welterbe Geisler



Seit 2009 zählt der Naturpark Puez-Geisler im Dolomital Villnöss und damit auch die Felsspitzen der Geisler zum UNESCO Welterbe. Vor diesem imposanten Panorama steht in Villnöss das Kirchlein St. Johann in Ranui, das mit seinem Zwiebeltürmchen ein bekanntes Fotomotiv ist.

[www.villnoess.info](http://www.villnoess.info)



# Info

## Über 300 Sonnentage im Jahr

### Anreise mit dem Auto

Von Norden kommend gelangen Sie auf der Brennerautobahn über Innsbruck und den Brennerpass (Autobahnausfahrten Brenner, Sterzing, Brixen-Nord/Pustertal, Brixen Süd und Klausen) direkt in die Urlaubsregion Eisacktal.

### Mit dem Zug

Haltepunkte für sämtliche IC- und EC-Züge sind die Bahnhöfe Brenner, Franzensfeste und Brixen, die Regionalzüge halten zusätzlich in den Bahnhöfen von Sterzing, Klausen und Waidbruck.

[www.bahn.de](http://www.bahn.de), [www.rail.ch](http://www.rail.ch), [www.oebb.at](http://www.oebb.at) und [www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)

Von den Bahnhöfen bringen Sie – je nach Zielort – stündlich oder mehrmals am Tag verkehrende Zubringerdienste an Ihren Urlaubsort.

[www.sii.bz.it](http://www.sii.bz.it)

### Km-Entfernung und Zeitangaben für Bahnreise bis/ab Brixen

- » Innsbruck 85 km ca. 1,5 h
- » Salzburg 270 km ca. 4,0 h
- » Wien 570 km ca. 6,5 h
- » München 245 km ca. 3,5 h
- » Stuttgart 450 km ca. 5,5 h
- » Dresden 800 km ca. 11,0 h
- » Brüssel 1050 km ca. 13,0 h
- » Zürich 360 km ca. 4,0 h

### Kontakt

#### Tourismusverein Sterzing

Stadtplatz 3, I-39049 Sterzing (BZ) - SÜDTIROL  
Tel. +39 0472 765 325 - Fax +39 0472 765 441  
[info@infosterzing.com](mailto:info@infosterzing.com) - [www.sterzing.com](http://www.sterzing.com)

#### Ratschings Tourismus

Gasteig, Jaufenstr. 1,  
I-39040 Ratschings (BZ) - SÜDTIROL  
Tel. +39 0472 760 608 - Fax +39 0472 760 616  
[info@ratschings.info](mailto:info@ratschings.info) - [www.ratschings.info](http://www.ratschings.info)

### Mit dem Flugzeug

Die nächstgelegenen Flughäfen befinden sich in Innsbruck (ca. 85 km), Bozen (ca. 40 km) und Verona Villafranca (ca. 190 km). Mit verschiedenen Bustransfers von München, Innsbruck, Mailand Malpensa, Bergamo, Verona und Venedig ist Südtirol problemlos und kostengünstig zu erreichen.  
[www.eisacktal.com](http://www.eisacktal.com)

### Mobilcard

Mit der Mobilcard Südtirol besteht die Möglichkeit, mit den Verkehrsmitteln des Verkehrsverbundes sowie einigen Seilbahnen ganz Südtirol zu durchreisen und zu entdecken. Die Mobilcard ist in verschiedenen Tourismusvereinen im Eisacktal erhältlich.

[www.mobilcard.info](http://www.mobilcard.info)

### Temperaturen\*

MONAT	MIN.	MAX.
Januar	-3,8	5,5
Februar	-1,4	9,1
März	2,9	14,5
April	7,0	18,6
Mai	10,8	23,0
Juni	14,0	26,7
Juli	15,9	29,0
August	15,4	28,4
September	12,2	24,4
Oktober	6,7	18,2
November	1,1	10,8
Dezember	-2,9	5,9

\* Angaben in °C



#### Tourismusverein Gossensass

Ibsenplatz 2, I-39041 Gossensass (BZ) - SÜDTIROL  
Tel. +39 0472 632 372 - Fax +39 0472 632 580  
[info@gossensass.org](mailto:info@gossensass.org) - [www.gossensass.org](http://www.gossensass.org)

**eisacktal**  
**valle isarco**

Tal der Wege - Valle dei percorsi



### Impressum

viae – Eisacktal Tal der Wege  
Eintragung am Landesgericht Bozen  
Nr. 02/2002 vom 30.01.2002

### Für den Inhalt verantwortlich

Willy Vontavon ([willy.vontavon@brixmedia.it](mailto:willy.vontavon@brixmedia.it))

### Herausgeber

Eisacktal Marketing  
Großer Graben 26A, 39042 Brixen  
Tel. +39 0472 802 232, [info@eisacktal.com](mailto:info@eisacktal.com)  
[www.eisacktal.com](http://www.eisacktal.com)

### Auflage

25.000 Ausgaben  
(12.500 deutsch- und 12.500 italienischsprachige)

### Redaktion

Brixmedia GmbH ([www.brixmedia.it](http://www.brixmedia.it))

### Übersetzungen

Uta Radakovich

### Konzeption und Fotoredaktion

Oskar Zingerle, Brixmedia GmbH ([www.brixmedia.it](http://www.brixmedia.it))

### Design und Grafik

Tini Schwazer, Brixmedia GmbH ([www.brixmedia.it](http://www.brixmedia.it))

### Titelbild

Oskar Zingerle

### Druck

Artprint GmbH, Brixen







SÜDTIROLER BERGBAUMUSEUM  
MUSEO PROVINCIALE DELLE MINIERE



BERGBAUWELT  
RIDNAUN SCHNEEBERG  
MONDO DELLE MINIERE  
RIDANNA MONTENEVE

# 800 Jahre Silber-, Blei- und Zinkbergwerk am Schneeberg! 800 anni d'estrazione d'argento, piombo e zinco al Monteneve!

Tauchen Sie ein mitten ins Bergwerksgeschehen  
während einer unserer Erlebnisführungen!

**Infos unter Führungen & Lehrpfade“**  
[www.bergbaumuseum.it](http://www.bergbaumuseum.it)

Immergetevi nel mondo delle miniere,  
partecipando ad una delle nostre  
visite avventurose!

**Informazioni sotto**  
**„guide & percorsi“**  
[www.museominiere.it](http://www.museominiere.it)

Kontakt/contacto:

Maiern 48 Masseria  
Ridnaun / Ridanna (BZ)  
Tel.: +39 0472 656 364

[ridnaun.schneeberg@bergbaumuseum.it](mailto:ridnaun.schneeberg@bergbaumuseum.it)  
[ridanna.monteneve@museominiere.it](mailto:ridanna.monteneve@museominiere.it)  
[www.ridnaun-schneeberg.it](http://www.ridnaun-schneeberg.it)  
[www.ridanna-monteneve.it](http://www.ridanna-monteneve.it)

Landesmuseen  
Musei provinciali  
Museums provinciali

