

GEO SAISON

UNTERWEGS IN DER WELT



/ WEIN? GUT!
/ EXKLUSIVER KRIMI
/ HOCH ZU ROSS

SÜDTIROL

/ NEUE ARCHITEKTUR
/ GENUSSGIPFEL

In 115
Höhepunkten
durch
SÜDTIROL

SUPERDORF LANA

Wo das neue
Südtiroler Cool
definiert wird

WANDERN

Auf dem
Höhenweg rund
um den Ortler

GRÜNE HOTELS

Beste Adressen
zum Nachhaltig-
Richtig-Liegen

**Krimi-Rätseltouren
& Outdoor Escape Games**



Historische Touren



BESONDERE ERLEBNISSE IN DEINER NÄHE

Ob historische Stadtführung, Rätseltour, Stadtquiz
oder Galerietour: Bei MEET THE WORLD
findest du das besondere Stadterlebnis
für dich und zum Verschenken!

**Jetzt stöbern:
meet-the-world.de**



Stadtquiz



Galerietouren

EDITORIAL



WILLKOMMEN UNTER WEGS

MEINE ALLERERSTE ERINNERUNG AN SÜDTIROL ist eine streng geschützte Orchidee in meiner Hand, deren Name sich heute gar nicht mehr finden lässt. Dazu nicht gerade wenig intensivblauer Enzian. Hinter mir steht Stine, damals in ihren späten Fünfzigern, eine Sennerin: Pflück nur alles, sagt sie, sonst »lossn sichs die Kia schmeckn«. Ich war also im Himmel unweit von Wolkenstein inmitten der Grödner Dolomiten, in denen unsere Eltern jeden Frühmorgen klettern gingen. Wir dagegen halfen Stine so gut wir das eben konnten mit fünf und sieben, wir beaufsichtigten Kaiserschmarren genauso wie Vieh und verteilten meine Sträuße auf den paar Tischen, die Stine damals für ihre Gäste hatte. Nachts schliefen wir im Stroh, nur durch ein paar Bretter von den trappelnden Tieren getrennt. Es war das, was mir bis heute als einer der unbeschwertesten Sommer meines Lebens in Erinnerung ist, abgesehen davon natürlich, dass die Milcheimer durchaus etwas wogen. Weitere, fast identische Sommer folgten.

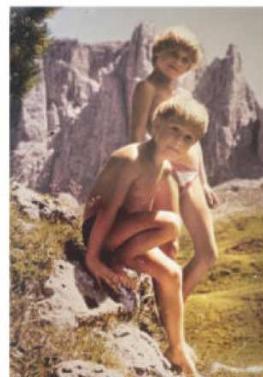
Unlängst war ich wieder einmal auf der Seiser Alm: Neben der verwitterten steht nun eine hellholzige neue Hütte. Die nächsten Generationen haben übernommen, aber der Zauber, der ist geblieben. Stine besuchten wir unten im Ort. Sie, fast 90, ist uns in die Arme gefallen.

Ähnlich intensive Südtirol-Momente wünsche ich Ihnen.

M E I K E K I R S C H
Redaktionsleiterin



**WIE KLINGT
UNSER EXTRA?**
Den Soundtrack
zu diesem Extra
finden Sie bei Spotify
unter GEO Reise
oder wenn Sie den
QR-Code scannen

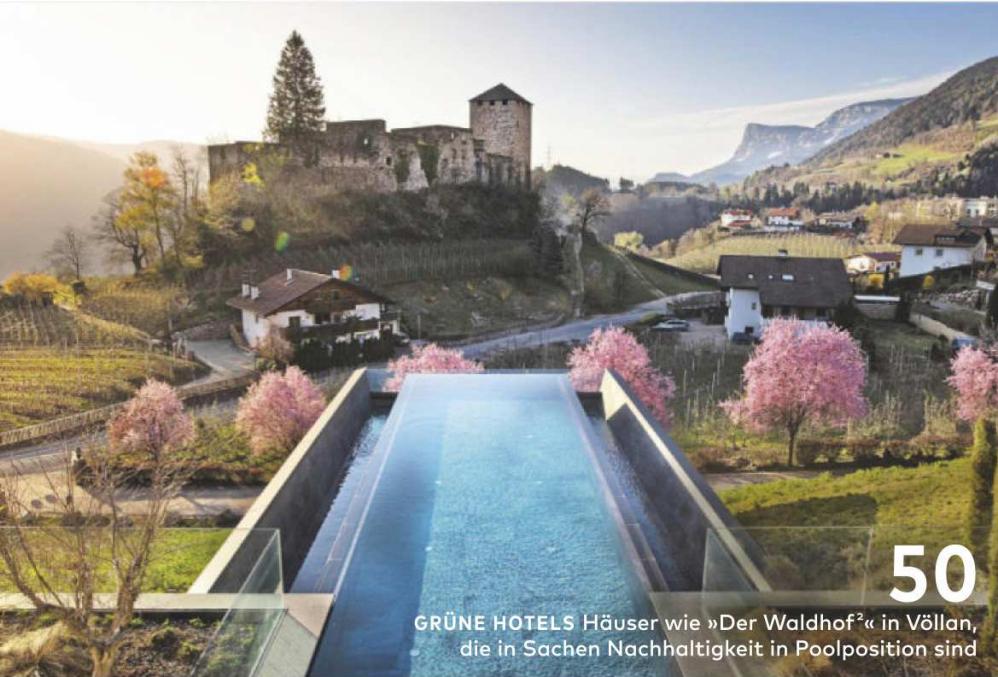


Einmal Glück und
zurück: Meike Kirsch
und ihr Bruder in
einem der Sommer
bei Stine auf der
Seiser Alm. Unter
sellaaalm.it sind
alte und neue Hütte
zu sehen

INHALT

78

FAMILIENGERICHT Zu Gast, wo Generationen gemeinsam am Herd stehen



50

GRÜNE HOTELS Häuser wie »Der Waldhof« in Völlan, die in Sachen Nachhaltigkeit in Poolposition sind

8 FERNWEH

Die besten Seiten der Region

16 ROADMAP

Neues aus Südtirol

24 DAS SUPERDORF

Unterwegs in Lana, wo das neue Südtiroler Cool definiert wird

36 WEIN

Welche Sorte hat das schönste Blatt im ganzen Land?

46 BERÜHMTE REISENDE

Freud, Kafka, Sisi – wo die Großen der Weltgeschichte urlaubten

50 GRÜNE HOTELS

Die besten Häuser, in denen man nachhaltig richtig liegen kann

60 WANDERN

Auf dem Ortler-Höhenweg um den König der Südtiroler Berge

72 STILLE TÄLER

Die haben es in sich: Stippvisite in Villnöss-, Ulten- und Gsiesertal

78 FAMILIENGERICHT

Mama kocht? Und Uroma auch noch! Drei Gasthäuser, deren Erfolgsrezept Zusammenhalt ist

92 EIN UNGEÖHNLICHER FALL

Wer hat den Höller Franz ermordet? Ein exklusiver Krimi

102 CHARAKTERKÖPFE

Sechs Frauen und Männer, die das heutige Südtirol prägen

108 DAS IST DIE HÖHE!

Die schönste Bergwiese, die hipste Hütte, die coolste Alpenmusik: 20 Spitzenmäßigkeiten aus Südtirol

118 GRÜNZONE

Adieu, Auto! Wie der Urlaub auch ohne eigenen Wagen gelingt



46

BERÜHMTE REISENDE

Kaiserin Sisi spazierte am liebsten durch Meran

122 HOCH ZU ROSS

Mit Haflingern im Ahrntal

132 ARCHITEKTUR

Südtiroler Gebäude, die besonders gut in Form sind

140 SEENSWÜRDIGKEITEN

Mehr als 400 Seen zieren die Region. Dies sind die schönsten unbekannten

RUBRIKEN

3 Editorial

6 Reporter unterwegs

45 Impressum

146 Allerletzte Seite

TITELFOTO: SEISER ALM, FOTOGRAFIERT VON OLIMPIO FANTUZ

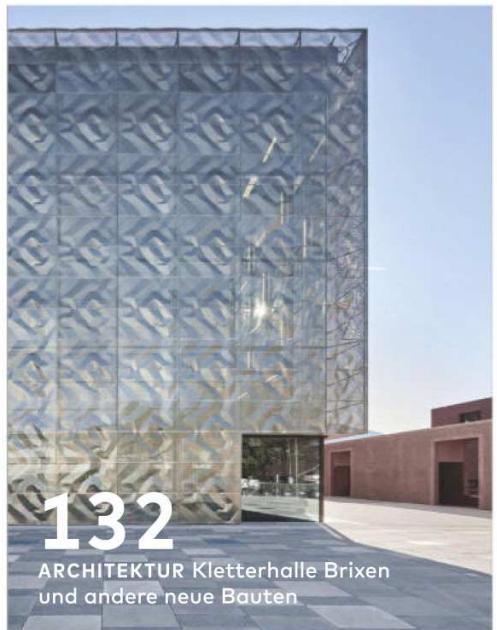
60

WANDERN Runde Sache!
Der Ortler-Höhenweg



132

ARCHITEKTUR Kletterhalle Brixen
und andere neue Bauten



122

HOCH ZU ROSS Vom Wandern
auf vier Hufen



UNTERWEGS



I N D E R W E L T F Ü R G E O S A I S O N



EINGESPIELT

Autor Lenz Koppelstätter (r.) berichtet seit Jahren für GEO Saison aus seiner Heimat Südtirol. Ebenso lange kennt er Winzer Ivan Giovanett aus dem Unterland, von dem er viel über Wein gelernt hat. Das Wichtigste: »Lenz, es ist ganz einfach: Ist die Flasche schnell leer, war der Wein gut.« Dieses Mal widmeten sich die beiden aber nicht nur den Flaschen, sondern vor allem den Blättern der unterschiedlichen Rebsorten. S. 36

EINGEPACKT

Katharina von Ruschkowski ist in vier Wochen von Konstanz nach Verona gewandert. Ihre Lieblingsetappen: die in Südtirol. Dort hat sie auch Neuigkeiten eingepackt. S. 16



EINGEKEHRT

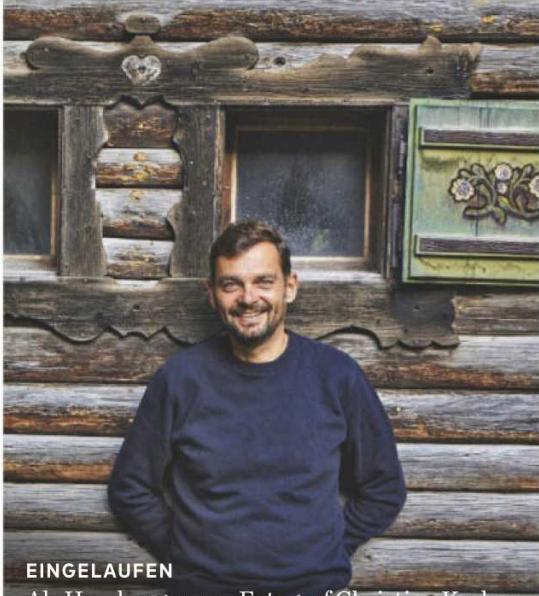
Hauke Dressler fotografiert seit 2005 für GEO Saison. Für dieses Extra traf er Menschen, gegenüber denen er sich dennoch wie ein Frischling ausnimmt. Wie Theresia von der Tolder Hütte. S. 78



IN EIGENER SACHE Wie viele bereits erfahren haben, geht unsere Reise demnächst zu Ende: GEO Saison wird wie zahlreiche andere Titel des Verlags eingestellt. Wir sind zutiefst traurig über das Aus für unser großartiges Heft – nach 34 Jahren.



**CYPRI
aner
HOF**
1175 m



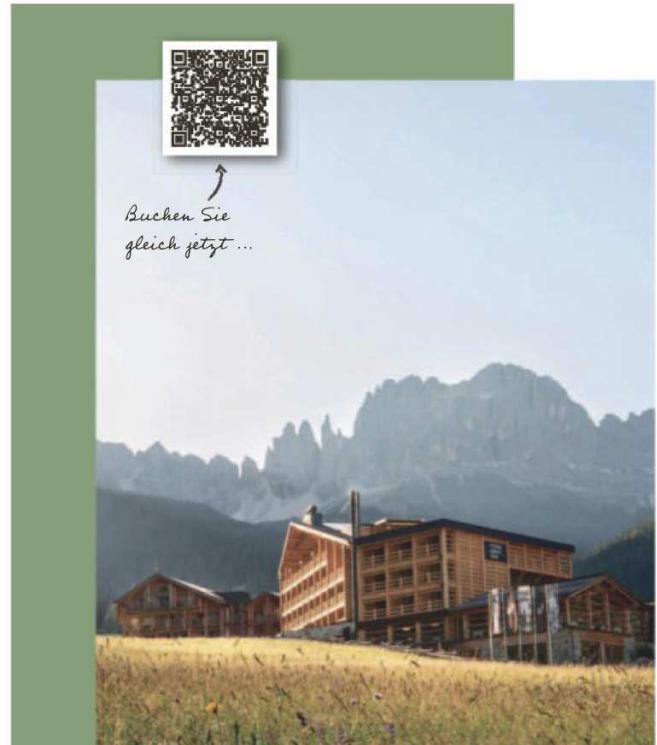
EINGELAUFEN

Als Hamburger war Fotograf Christian Kerber auf den steilen Passagen des Ortler-Höhenwegs nicht so ganz in seinem natürlichen Habitat. Spitzenmäßig fand er es trotzdem. S. 60



EINGEFÜHLT

GEO-Saison-Redakteurin Katja Senjor war als großer Wanderfan schon oft in Südtirol. Dieses Mal hat sie sich anderen Höhepunkten als Gipfeln gewidmet – denen der modernen Architektur. S. 132



Buchen Sie
gleich jetzt ...

Ein Ort für ...
**BERGHUNGRIGE
ERHOLUNGS-
SUCHENDE
UND GENIESER**





Spitzenlandschaft

Zwischen Villnöss- und Grödnertal geht es zackig zur Sache. Die Geislerspitzen mit Furchetta, Sass Rigais und den Nordwandtürmen gelten als Reinhold Messners Lieblingsberge. Der berühmteste Südtiroler, der am 17. September 1944 unweit von hier zur Welt kam, lernte in ihnen das Klettern. Zu Messners schönsten Kindheitserinnerungen zählen die Sommer auf der Gschagnahardt-Alm, von der aus dieses Foto aufgenommen wurde. Heute serviert hier Familie Profanter auf 2006 Metern Schlutzkrapfen, Kaiserschmarren und Strudel, die ebenso spitzenmäßig wie die Spitzen hinter ihrer Hütte sind

FERNWEH

Was uns jetzt träumen lässt







Kuhle Bewohner

In Südtirol sind alle verflochten: Mensch, Natur und Tier. Denn Italiens nördlichste Provinz ist in Sachen Nachhaltigkeit ebensoweit oben wie die Klammbachalm im Hochpustertal, auf der diese Kuh grast: Viele Restaurants,

Hotels und Mobilitätskonzepte der Region sind überzeugend grün, ganz wie diese Bergwiese oberhalb von Sexten. Da wird mit lokalen Zutaten gekocht, mit regionalen Materialien gebaut, zahlreiche Wanderrouten

lassen sich gut ohne eigenes Auto erreichen. Zur Klammbachalm schwebt man mit der Drei-Zinnen-Bahn bis zur Bergstation und schlägt dann die Wanderwege 133 und 13 ein



Seesuchsort

Der Pragser Wildsee in seinem wildromantischen Felsenkessel ist definitiv doppelt schön, eigentlich sogar: zu schön, um da zu sein, jedenfalls so einsam. Mit seinem smaragdgrünen Wasser und dem Seekofel, der ihn überragt, gilt er als schönster Dolomitensee überhaupt. Die Folge: Blechlawinen an seinen Ufern, bis zu 10 000 Besuchende pro Tag. Der See, ein Instagram-Superstar. Da muss man es schon fast als glücklichen Umstand bezeichnen, dass er sich von so viel Zuneigung gar nicht groß erwärmen lässt. Bei 14 Grad Wassertemperatur ist Sommer-Schluss.

Baden gehen? Lieber woanders!

FERNWEH





Berauschende Aussichten

Für Hochgefühle ist in Südtirol mit seinen rund 350 Gipfeln, die höher als 3000 Meter sind, mächtig viel Raum. Und auch im Panoramaseßellift Tschein fühlt man sich dem Himmel so nah, besonders, weil es am Rosengarten-Massiv entlanggeht. An jenen bleichen Dolomitenfelsen, die abends dank der untergehenden Sonne fantastisch rot aufglühen. Ein Phänomen, das als »Enrosadira« bekannt ist. Die Kornelkirschen auf dieser Seite dagegen sind ganztagesrot und werden in Südtirol – wie hier auf Hof Unterortl bei Schloss Juval – gern zu Schnaps gebrannt, womit wir wieder beim Hochgefühl wären





Stündchen mit Schäfern:
Am Abend vor der Überquerung treiben die Besitzer wie hier in Vernagt ihre Schäfchen zusammen. Mit Sonnenaufgang geht's die Berge hinauf

ROADMAP

Was uns jetzt auf Touren bringt

Über alle Berge

Das Gras des Nachbarn ist ja – angeblich – immer grüner. Fürs Schnalstal stimmt's tatsächlich. Die Hänge des versteckten Südtiroler Seitentals sind karg, während sie im benachbarten österreichischen Ötztal schon frühjahrs grün und saftig spritzen. Seit Jahrhunderten ziehen die Schnalstaler Schäfer darum über den Alpenhauptkamm ins Ötztal, um dort mit ihren Tieren zu übersommern; im Juni geht's hin, Mitte September zurück. Einst eine Überlebensnotwendigkeit, ist es heute eine wunderschöne Tradition. Wandernde können sich dem 15 Kilometer langen Treck, der unsichtbaren Pfaden über Gletscher und Gebirgshänge folgen, anschließen. Start und Ziel sind die Schnalstaler Dörfchen Vernagt und Kurzras. merano-suedtirol.it/de/schnalstal



26
VERSCHIEDENE
PERSONEN

*... schlafen pro Jahr in jedem
Südtiroler Gästebett. **Do haut's di um!**
würde man hier wohl sagen*

(Quelle: WIFO, Wirtschaftsinstitut der Handelskammer Bozen)

PRODUKTE



ROADMAP



Aller guten Dinge sind: sechs

Südtiroler haben ein Talent darin, sich den Alltag mit all seinen Dingen schön zu machen. Sie lassen sich von ihrer Heimat inspirieren, die sie auf Praktisches und Pfiffiges bringt. **1** Wer schon morgens ein Heubad nehmen mag, ohne auf einen Stadel zu klettern, greift zum **BERGHEU-SHAMPOO** von Trehs. Seine Macher haben die Esszenen von 80 Alm-Gräsern in einer Flasche verdichtet, 20 €, trehs.com **2** Die Designerin Jasmin Castagnoro sorgt dagegen für ganzjähriges Herbstfeeling daheim – indem sie aus Laub strahlende **LAMPENSCHIRME** formt, ab 540 €, miyuca.it **3** Spitzenmäßiger als David Köster kann man Südtirol in einem **BILDBAND** nicht fassen. Höhepunkte sind auch die Texte im Buch. 39,99 €, [Frederking & Thaler](http://frederking-thaler.com) **4** Wandern ist altmodisch und total angesagt zugleich: Die handgenähten **RUCKSÄCKE** vom Südtiroler Albert Fill – schlicht, klassisch, schön – sind da die perfekten Begleiter, ab 125 €, bestellbar etwa über alpenweit.de/fill **5** Ganz von den Socken sind jene, die diese **WANDERSOCKEN** von Wams tragen. Denn die sind nicht nur bequem, sondern auch fesch, fair und nachhaltig produziert, 15,90 €, wam-socks.com **6** Eintönigkeit kommt bei OlleTog weder in die Tüte noch auf die **TASCHE**. Die schicken Umhängetaschen, Shopper, Etuis werden aus kunterbunt bedruckten Lkw-Planen genäht. Ein jedes Stück *handmade* und ein Unikat, ab 95 €, olletog.com

Na, Mahlzeit!

Nachmittags heißt es in Südtirol: Ran an den Speck! Er ist ein Hauptbestandteil der **Marend**e, Südtirols traditioneller Brotzeit. Ursprünglich stärkten sich Bauern zwischen Feld- und Stallarbeit damit. Heute ist die Marend: purer Südtirol-Genuss. Typischerweise besteht sie aus butrigem **Südtiroler Speck**, wie er seit Generationen auf dem Obertimpfler Hof hergestellt wird, obertimpfler.net. Dazu gibt's **Kaminwurz**, Energieriegel aus Räucherfleisch, am besten vom Biohof Niedereben, niedereben.it. Und würzigen **Bergkäse**, etwa von Englhorn, englhorn.com. Mit rotem Sommerwein oder mit einer bittersüßen Südtiroler **Grapefruit-Limo** lässt sich die so aromen- und energiereiche Kost genussvoll herunterspülen, limestone-drinks.com.





BIG

5

*Hier kommt man – mit etwas Glück –
den imposantesten
Tieren Südtirols auf die Spur*

- 1. Steinadler:** Einst fast ausgerottet, kann man ihn heute vor allem im Nationalpark Stilfser Joch wieder segeln sehen.
- 2. Steinbock:** Im Val Müstair erlebt man den Kletterkünstler von Ferne, im »Bunker Mooseum« im Passeiertal aus nächster Nähe.
- 3. Feuersalamander:** Heimlichtuer, doch nach Regenfällen kommt er aus den feuchten Wäldern im Etsch- und Eisacktal hervor.
- 4. Gams:** geht fast überall in Südtirols Höhen steil; der »Gamssteig« über dem Fischleintal, Sexten, führt zu ihnen – und an eigene Grenzen.
- 5. Murmeltier:** große Population in Südtirol; auf der »Murmeltierrunde« unter der Langkofelgruppe sind Sichtungen garantiert – im Sommer!

»Ich bin Südtiroler!«

*Vor 30 Jahren tauchte in den Ötztaler Alpen eine Gletschermumie auf: Ötzi. Mehr als 900 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler haben ihm seither **immer neue Details** entlockt – über sein Leben, sein Sterben, seine Zeit. Aber lassen wir ihn doch einmal selbst zu Wort kommen! Ein fiktives Gespräch, an dem faktisch alles stimmt*



Herr Ötzi, wie geht's?

Es liegt sich gut in meiner kühlen Gruft. Permanent minus sechs Grad Celsius: Das ist einfach meine Wohlfühltemperatur. Alle paar Tage bekomme ich zudem Besuch, werde erfrischt, gewickelt, gecremt. Gefällt mir gut hier im Museum, besser als am Berg.

Das werden Ihnen viele krummnehmen. Die Ötztaler Alpen, gerade die Similaun-Region, wo Sie zuletzt unterwegs waren, sind doch herrlich. Sie waren dort Clan-Chef im Gebiet, heißt es. Ihre Aufgabe: umherwandern, um Claims abzustecken und zu kontrollieren. Klingt – zumal in dieser postkargen Kulisse – nach einem Traumjob ... Ist klar! Waren Sie eigentlich schon einmal dort? Schön ist's, ja, aber auch schroff und steil. 2000 Höhenmeter hinauf und hinab waren oft mein Tagesspensum, über Gletscher und durch Felswände. Und nicht immer bin ich

netten Leuten begegnet. Das Kupferbeil habe ich nicht nur als Schmuck mit mir getragen. Ich habe trotzdem fast 50 Winter überlebt – und mich dafür doch gut gehalten, oder?

Na ja, der Zahn der Zeit nagte auch schon zu Lebzeiten an Ihnen. Die Liste Ihrer Malaisen und Blessuren ist bemerkenswert. Magenkeime und Darmparasiten bescherten Ihnen seit Jahren Bauchschmerzen. Dazu Arthrose in Hüft- und Kniegelenken, Rippenbrüche. Ihre Nase war schief angewachsen, ein Schneidezahn nach einem Schlag abgestorben. Nicht zuletzt diese tiefe Fleischwunde in der rechten Hand. Sie hatten Streit, kurz bevor es geschah ... Sieht so aus.

Lag es an Ihrer Unfruchtbarkeit? Wollte Ihr Clan nur einen vollkommenen Mann zum Chef? Wurden Sie deshalb ver- und gejagt? Das ist mir zu intim.

Warum rannten Sie überhaupt aufs Tisenjoch hinauf? Drobén, auf fast 3200 Metern, war es hundskalt an jenem Frühjahrstag vor 5300 Jahren, überall Nebelsuppe, aus der nur noch die Bergspitzen herausragten. Warum sind Sie nicht im Tal geblieben, in das Sie erst kurz zuvor abgestiegen waren? Ich wollte übers Joch ins Nachbartal. Außerdem kannte ich mich in der Höhe aus.

Sie fühlten sich zu sicher? Im Rückblick: ja. Wer geht schon freiwillig hier herauf und friert sich den Allerwertesten ab? Also rastete ich, verdrückte Knäckebrot und einen ordentlichen Schnitz Steinbockspeck. Ich rechnete mit nichts Bösem.

Der Pfeil traf Sie hinterrücks in die linke Schulter. Dann setzte jemand mit einem Stein nach, der Ihnen den Schädel zertrümmerte. Sicher ist sicher.

Sie reden erstaunlich abgeklärt über Ihr Ende. Wär ich damals am Berg nicht umgekommen, wär ich jetzt auch schon tot – und ganz verschimmelt und verschwunden. So liege ich hier, in meinem feinen Bozener Gefrierfach.

Seit zwei deutsche Wanderer Sie im September 1991 im österreichisch-italienischen Grenzgebiet fanden, gab's immer wieder Streit: Sind Sie Österreicher oder Italiener? Geben Sie die ultimative Antwort!

Ich bin Südtiroler – und damit das Beste von beiden ...

BEGEGNUNGEN MIT ÖTZI

Alles über die Kupferzeit, den Mordfall Ötzi und natürlich die berühmteste Mumie der Welt gibt's im tollen Südtiroler Archäologiemuseum zu bestaunen. iceman.it

»Ötzi Trek« führt auf Ötzis Spuren und über steinalte Hirtenpfade zu fantastischen und geschichtsträchtigen Orten in den Ötztaler Alpen. 60 Kilometer, sechs Etappen, hörenswerte Audioguide. otzi-trek.com

Ohne Wein
und Liebe
ist das Leben
trübe.



lieber rund und gründ
als schlank und krank

Mei Ruah will i hohm



ÜBERZEUGTE SCHÜRZEN- TRÄGER

Ohne Schurz, heißt es
in Südtirol, sei man(n) nur
halb angezogen...

heases Weiß und
saurer Wein und
des muas die Höll
auf Erden sein



lieber ledig
als jeden Tag
a Predig



Südtirol

WENN ES ETWAS GIBT, das Südtirols Männer verbindet und was sie umbinden, dann ist es: die königblaue Schürze. Das Vortuch, »Firtig« genannt, zählt bis heute zur Alltagsmode der Handwerksleute. Einst nutzten Männer und Frauen den Schurz, um ihre Kleidung bei der Arbeit zu schützen. Während Frauen die Schürze, Symbol der Unterwürfig- und Spießigkeit, bald ablegten, hielten Südtirols Männer daran fest. Das »Firtig« wurde gar politisch: Von Italien einverleibt, demonstrierten sie damit ihr Anderssein. Und ihre Bodenständigkeit. Ein Bild, das die Südtiroler noch immer gern von sich vermitteln. So uniform der Schurz erscheint: Er ist es nicht! Die meisten sind mit Verzierungen und Sprüchen bestickt. Die wichtigste Botschaft vermittelt sich jedoch ohne Worte. Ist der rechte Schurzzipfel hochgezogen, heißt dies: Zisch di', Feierabend!

Fans, die sich verstehen

Südtiroler untereinander verstehen sich bisweilen schlecht: Sie sprechen deutsch, italienisch, ladinisch; teils ausschließlich. Man pflegt das Neben-, nicht das Mit-einander, bis hinauf in die Politik. Im Ministerium existieren drei Kulturressorts, eines für jede Sprachgruppe. Einen Ort aber gibt's in Südtirol, an dem sich wirklich alle verstehen: Es ist das Bozener Stadion des FC Südtirol, kurz: FSC. Hier gibt's eine verbindende Sprache: Fußball. Kommt es zu Toren, Fouls, Fehlentscheidungen, springen alle auf, jubeln, fluchen, diskutieren. Und drückt sich der Tribünen-Nachbar dabei unverständlich aus, ist das hier kein Problem. Der FCS, einziger Profiklub Südtirols, der zurzeit sensationell in der Serie B spielt, Italiens zweithöchster Liga, hat darum etwas geschaffen, woran die Politik jahrzehntelang gescheitert ist: ein echtes Gemeinschaftsgefühl in Südtirol.



Tschüss,
Alltag!

HOTEL
THERME
MERANO



www.hotelthermemerano.it

DAS SUPER DORF



*Lana! Lange unscheinbares
Nest an der Schnellstraße,
heute Inbegriff des regionalen
Zeitgeistes – denn hier
haben sich viele aufgemacht,
das Südtiroler Cool neu zu
definieren. Eine Entdeckung*

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER

FOTOS HAUKE DRESSLER

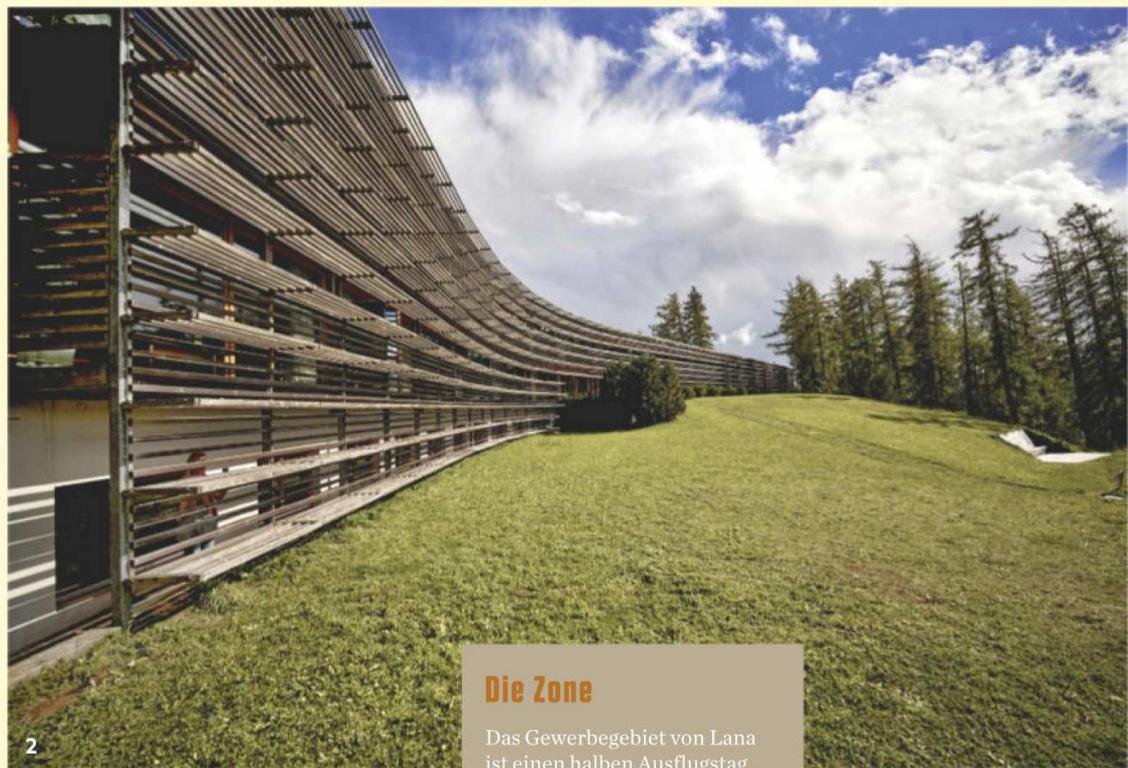


Die Pfarrkirche Mariä Himmelfahrt schmückt der größte Flügelaltar im Alpenraum, und auch der umliegende Ort scheint Flügel bekommen zu haben. Einer der Starhelfer: der Kreative Hannes Egger

DAS SCHÖNSTE AN LANA? SEINE KREATIVE ZONE



1 Das ehemalige Sägemehlsilo, das der Designer Harry Thaler in Lanas Industriezone bezog, gilt als Ort des kreativen Urknalls. **2** In derselben Umlaufbahn: das »Vigilius Mountain Resort« von Matteo Thun. **3** Eine Kunstperformance von Hannes Egger



Die Zone

Das Gewerbegebiet von Lana ist einen halben Ausflugstag wert und lässt sich vom Dorf aus auch gemütlich durch die Apfelplantagen mit dem Fahrrad erreichen. Im »Pur Südtirol«, pursuedtirol.com, gibt es Südtiroler Kaffee, Bauerntoast und ausgewählte Qualitätsprodukte aus der Region. Gleich nebenan bezaubern Blumensträuße der »Floralen Werkstatt«, florale.it. Danach unbedingt die Rampe der Parkgarage bis ganz nach oben fahren – oder spazieren. Von dort gibt es einen ungewöhnlichen Blick zu den Bergen und über das Tal.

LANA WAR NIE BESONDERS SCHÖN. Das sagen selbst die Lananer. Und nicht etwa nur die Bewohner der Nachbardörfer, was ja normal wäre in Südtirol, dass man ein bisschen über die anderen lästert. Nicht bitterböse, eher genüsslich stichelnd. Ein Spielchen, das hier schon seit Jahrhunderten betrieben wird. In den Gasthäusern, auf den Wiesenfesten. In solch einer Alpenregion wie Südtirol, wo ein Dorf idyllischer ist als das andere, halten die Dörfler das schon aus. Und am Ende gleicht sich ja doch vieles aus: Da hat das eine Dorf den schöneren Dolomitenblick, das andere dafür das größere Skigebiet, das nächste den höchsten Kirchturm, ein weiteres den ältesten, ein Dorf liegt am See, ein anderes hat die saftigsten Almwiesen zu bieten. Lana? Hat das alles nicht. Das Schönste an Lana, sagt manch einer aus den Nachbardörfern frotzelnd, ist das Gewerbegebiet.

Lana, 12 500 Einwohner, liegt im Südtiroler Burggrafenamt, an der Schnellstraße zwischen Meran und Bozen. Für Reisende war es über die Jahrhunderte mehr Zufallsbegegnung denn Bestimmungsort. Kaiserin Elisabeth stieg hier ab – und wollte doch weiter nach Meran, wo man noch heute von ihr zehrt. Franz Kafka ebenso. Heinrich und Thomas Mann kamen vorbei, doch nur, um alsbald durch die Gauschlucht ins dahinterliegende Ultental zur Sommerfrische weiterzureisen. Heute prägen öde Apfelplantagen das Talbild. Lana gilt als größte Obstbaugemeinde Südtirols. Die hiesige Ernte wurde in Seidenpapier verpackt schon bis zum Zaren nach Russland verschickt, einer von zehn Südtiroler Äpfeln wird hier geerntet.

WEITER AUF SEITE 30 →







Schloss Lebenberg nahe Lana gilt als eines der schönsten in Südtirol. Hier haben sich über die Jahrhunderte Bauten trotz unterschiedlichster Stilrichtungen zu einer Einheit zusammengefügt

LANGE HATTE LANA KEINE SEELE. NUN SCHON



1



Will man nach Lana, fährt man durch diese Plantagen und durch die »Zone«, wie das Gewerbegebiet liebevoll von den Lananern genannt wird.

Woher sie kommen? »Aus Lana bei Meran«, sagten die Bewohner Lanas lange. Familien aus Meran und Bozen siedelten sich an, die der Stadt entfliehen wollten, auch Familien aus dem nahen Ultental, denen das Tal zu ruhig geworden war. Lana wuchs. Und blieb doch ein unscheinbares Nest. »Nein, nein«, sagt auch Hannes Egger und winkt abwehrend, so als wolle er gleich klarmachen, dass er das gar nicht anders sehe, »unser Dorf war wirklich nie besonders schön – und Seele hatte Lana auch lange keine.« Der Künstler und Philosoph sperrt die Tür zu seinem Atelier auf, bittet herein, setzt sich an einen Tisch, auf dem sich auf Papier gekritzelt seine neuen Ideen versammeln.

Das Atelier befindet sich im Kern des Dorfes, im einstigen Stadel eines denkmalgeschützten Ansitzes aus dem 13. Jahrhundert, in dem Egger seine Kindheit verbracht hat. Den Stadel hat er entkernt, einen Holzkubus ins Innere gesetzt. »So mussten wir keine Mauer anrühren, kein Fenster, keinen Boden.« Der 41-Jährige erinnert sich mit Faszination und Abneigung zugleich an das alte Haus, von dessen Fassade Fresken molliger Engelskinder auf den Innenhof hinab lächeln. »Eigentlich fror man immer.« Er flüchtete nach Wien. Zum Studieren. Und kam wieder zurück. Warum? »Weil ich doch gemerkt habe, wie tief dieses Dorf in mir drinsteckt.«

Heute ist Egger ein Fixpunkt der Südtiroler Kunstszen. Er konzipiert Performances, kuratiert Ausstellungen, reist viel. Mailand, Zürich, Berlin, London. Doch sein Lebensmittelpunkt ist: Lana. »Das wäre früher unmöglich gewesen«, sagt er. Südtirol, umzingelt von

WEITER AUF SEITE 34 →

Das Dorf

Eine Entdeckungstour durch Lana ist wie Wandeln von einem Genuss-Highlight zum nächsten: In den Filialen der Bäckerei »Schniedl« – wo es seit 130 Jahren und fünf Generationen Brot gibt – werden etwa Nuss-, Lagen- und Kürbiskernklassiker mit langer Teigführung und selbst gezüchteten Naturhefen gefertigt, schmiedl.info. Im Biergarten »Pfefferlechner« braut man selbst, pfefferlechner.it. Besonderer Tipp: das alkoholfreie »Freed Calma« mit Bergbasilikum-Aroma. Für die Kleinen gibt es Spielplatz und Streichelzoo. Auch die Glampers im »Schlosshof Resort« werden mit hausgemachten Nudelgerichten und Knödel mit regionalem Bauernspeck verwöhnt, schlosshof.it. Ebenfalls sehenswert: Der geschnitzte und reich vergoldete Altar des oberbayerischen Bildhauers Hans Schnatterpeck in der Mariä-Himmelfahrt-Pfarrkirche von Niederlana. Er zählt mit vierzehn Meter Breite und sieben Meter Höhe zu den größten – und schönsten! – seiner Art im Alpenraum. Anmeldung unter Tel.: +39 333 434 25 96.



3



4



5

1 In Lana stehen über 30 Kirchen und Kapellen, die ältesten aus dem frühen Mittelalter. Hier wird vor der Heilig-Kreuz-Kirche gemäht.

2 Iridische Stärkung im »1477 Reichhalter Eat & Sleep«. **3** Lisa und Max Pfefferlechner mit ihrem alkoholfreien »Freedl«, das eine getragene Rolle in ihrem Biergarten spielt.

4 Ein Biokistl von »Biokistl«. Wie vieles in Lana ein wachsendes Geschäft. **5** Frühschwimmer im »Hotel Schwarzschnied«





1 Stellt vieles an Unterkünften in den Schatten: die »Villa Arnica«. 2 Wer in Lana den Durchblick hat, schaut auch mal im »1477 Reichhalter« vorbei



1

Schlafen

Die Brüder Klaus und Moritz Dissertori haben mit gleich drei herausgeputzten Juwelen ihr Heimatdorf auf Vordermann gebracht: Da ist einmal das elterliche Hotel »Schwarzschmied« mitten im Dorf mit Pool am Weingarten, Kunst in Fluren und Zimmern – und mit einem umfangreichen Yoga-Angebot, schwarzschmied.com, DZ ab 272 €. Da ist die »Villa Arnica« gleich nebenan gelegen, die bodenständiges Alpenflair und mediterrane Dolce Vita gekonnt vereint, villaarnica.it, DZ ab 342 €. Und schließlich das geschichtsträchtige Dorfgasthaus »1477 Reichhalter«, wo in den filigran renovierten Stuben traditionelle Gerichte mit modernem Touch serviert werden, 1477reichhalter.com, DZ ab 220 €.

hohen Bergen, die Welt da draußen weit weg. Gingene junge Kreative, kamen sie nie wieder.

Nun kehren viele in ihre Heimatdörfer zurück, versuchen, sie nach ihren Vorstellungen umzugestalten. Doch in zahlreichen Dörfern tun sie sich schwer damit. In Lana nicht. Egger erkannte, dass gerade dieses Dorf ohne Seele eine Spielweise sein würde. »In anderen Dörfern ist alles schon da. Seit Jahrhunderten«, sagt er, »festgefahrenen Bräuche. Ungeschriebene Gesetze. Gasthäuser, in denen die Dorfoberen, Bürgermeister, Pfarrer, Großbauern einen Stammtisch haben, an dem über alles bestimmt wird.« Da gibt es oft keinen Platz für Neues. In Lana war Platz. Schnell hat Egger junge Gleichgesinnte gefunden, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, irgendwo zwischen entstaubter regionaler Tradition und lebensfroher provinzieller Weltoffenheit den neuen Südtiroler Zeitgeist zu definieren.

GUT, LANA WAR IMMER EIN ORT DER UNTERNEHMER. Eine Papier-, eine Marmeladen-, eine Chemiefabrik wurden früh gegründet, ein privates E-Werk, eine Tram nach Meran. Aber wann wurde dieser Ort dann wirklich zum Herzeigedorf, das es heute ist, zum Aushängeschild Südtirols? Heute zählt das Dorf rund 130 Einzelhandelsbetriebe. Der Altersdurchschnitt liegt rekordverdächtig niedrig, bei knapp über vierzig Jahren. Wie konnte das alles geschehen?

Manche sagen, alles begann damit, dass der Südtiroler Stardesigner Matteo Thun Mitte der Nullerjahre hoch oben über dem Dorf, am Vigiljoch, das »Vigilius Mountain Resort« verwirklicht hat. Ein Hotel wie ein akkurat geschwungenes Vogelnest aus Mikadostäben. Fragt man weiter, so sagen andere, dass alles begann, als der Raich Othmar das Traditionsgasthaus »Miil« und das Weingut »Kränzelhof« um eine kunstsinnige Gartenanlage voller Skulpturen erweitern ließ. Oder als am Schlosshof der Camping- zum Glampingplatz wurde. Oder als der Buschenschank »Haidenhof« der Familie Erb, erstmals erwähnt im 14. Jahrhundert, den hauseigenen Speck plötzlich auf Instagram präsentierte. Oder als die Geschwister Johannes, Greta und Tobias ihr Familienunternehmen, die Traditionsbäckerei »Schmidt«, ins coole »Schmiedl« umbenannten, die Fermentationszeiten verlängerten, nur noch auf natürliche Zutaten setzten – und seitdem den besten Pizzateig weit und breit im Sortiment haben. Oder als die Geschwister Dissertori ihre Eltern überredeten, dem Familienhotel mitten im Dorf, dem »Schwarzschmied«, in die Jetzzeit zu verhelfen. Mit einer Generalüberholung und moderner Kunst, mit Yoga- und Selbstfindungs-Retreats. Oder ... oder ... Und wahrscheinlich hat jeder ein bisschen recht, weil dann einfach eines zum anderen kam.

FÜR DIE ALLERMEISTEN ABER BEGANN DIE NEUE ZEITRECHNUNG so richtig mit dem gelernten Goldschmied Harry Thaler, dem preisgekrönten Südtiroler Designer, der 2017 ein ehemaliges Sägemehlsilo in der Industriezone bezog und durch sein Schaffen – etwa den weltbekannten stapelbaren »Pressed Chair« – so etwas wie einen kreativen Urknall verursachte, in dessen Folge sich in der »Zone« ein kreatives Dorf im Dorf entwickelte, in dem heute 2000 Menschen arbeiten. Unser Prunkstück, sagen die Laner deshalb und deuten so das Frotzeln der



2

- 1 Seit über einem halben Jahrtausend ist dieses Haus im Zentrum Lanas eine Instanz, das sieht man den heute acht Hotelzimmern des »1477 Reichhalter« nicht an. Es war schon Metzgerei, Mühle, Bäckerei, Schenke, Kaffeehaus, Stall – und ist damit so wandelbar wie der Ort.
2 Guter Rat: Auf dem Brandiswalweg Lanas Umgebung erkunden

anderen über ihr Gewerbegebiet stolz um. »Biosüdtirol«, »Meraner Mühle«, Seilbahnsysteme »Doppelmayr« und wie sie alle heißen logieren hier. Auch »Pur Südtirol« hat in der »Zone« Lager und Laden, die – Eigenwerbung – »Plattform für alles Gute aus der Region«: mit Stilfser Ricotta, Filzpantoffeln und Gesichtscreme Zirbe, mit Schüttelbrot bio und Fruchtaufstrich Vinschger Marille. Das Interieur hat Thaler designt, der Blumenladen nebenan beliefert auch die Häuser der Dissertoris, die sich wiederum mit Lampen des Designers schmücken. Ein in sich geschlossener Kreislauf des Schönen.

Gegenüber liegen die Büros und Lagerräume des »Biokistl«. Dort, in der ersten Etage, sitzen Christiane Aspmair und Theresia Mittersteiner – und hört man ihre Geschichte, dann ist einem schnell klar, dass dieses neue Super-Lana ganz sicher auch in der Küche ihrer Großmutter begonnen haben muss. Es war im letzten Jahr des vergangenen Jahrtausends, als die Väter der beiden Geschäftsführerinnen und eine Handvoll weiterer Bauern aus dem Dorf die Nase voll hatten von der Apfelmanokultur. Sie beschlossen, am Küchentisch von Mittersteiners Großmutter Anna, von nun an alles anzubauen – alles außer Äpfeln. Heute führen die beiden Töchter das erfolgreiche »Biokistl«-Unternehmen der scheinbar verrückten Väter.

Im Tal dämmert es bereits. Ein Feldhase huscht zwischen den Apfelbäumen. In den »Biokistl«-Büros gehen die Lichter aus, auf der zweiten Ebene der Parkgarage nebenan, in einem großen zu einem Atelier umfunktionsierten Büroraum, ganz hinten rechts, gehen sie an: Die Südtiroler Kunstszenen hat sich dort versammelt. Es gibt Sekt, der Bass hallt aus den Boxen. Künstler Hannes Egger schüttelt Hände, die Dissertori-Brüder wollen später noch vorbeikommen, viele andere aus dem Dorf und der »Zone«. Die Berge glänzen im Sonnenuntergang. In der Ferne leuchten die Lichter Merans. Aber aus einem Dorf bei Meran zu kommen? Egger lacht. Nein, das würde heute in ganz Lana sicher keiner mehr sagen. Und auch das ist ... jawohl ... schön! ☺

EIN KREATIVES DORF IM DORF

LIFESTYLE MADE IN
SÜDTIROL
WWW.ALPIZ.COM

ALPITZ APERITIVO ALPINO

PROBIER TIPP
3 PARTS PROSECCO
APERITIVO PIRCHER ALPITZ
ICE OR SODA
1 SLICE LEMON, ORANGE OR LIME

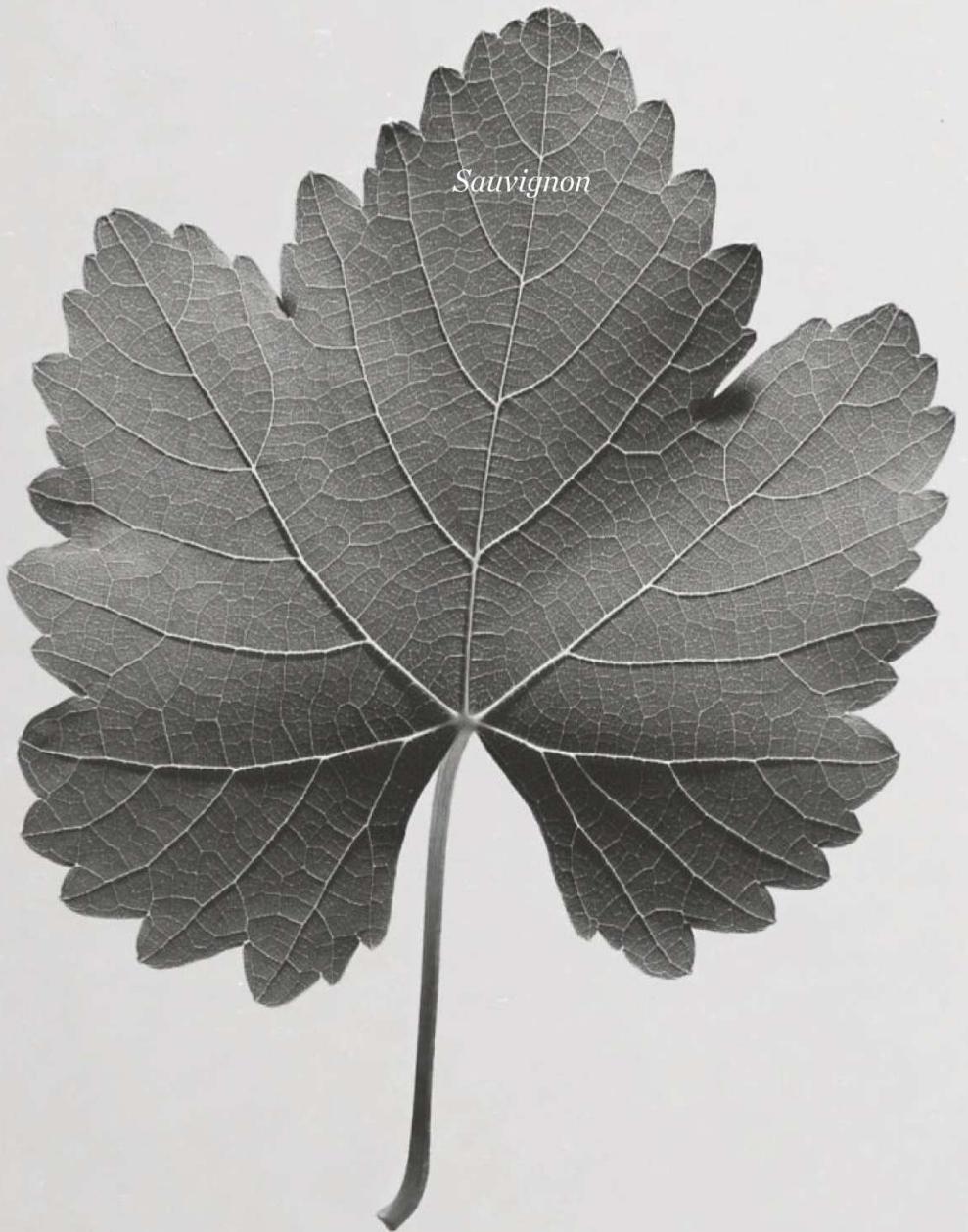
ALPITZ
APERITIVO

viel fälts JANd

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER

FOTOS UPSTUDIO

Vernatsch



*Den einen
Südtiroler Wein?
Gibt es nicht.*

*Die kleine, gebirgige Winzerregion brilliert mit Sortenreichtum –
und schmeckt gerade damit verblüffend einzigartig*



Blauburgunder

Er ist die Majestät unter Südtirols Roten. Mit kräftigem Aroma und einem gleichseitigen Fünfeck als Blatt



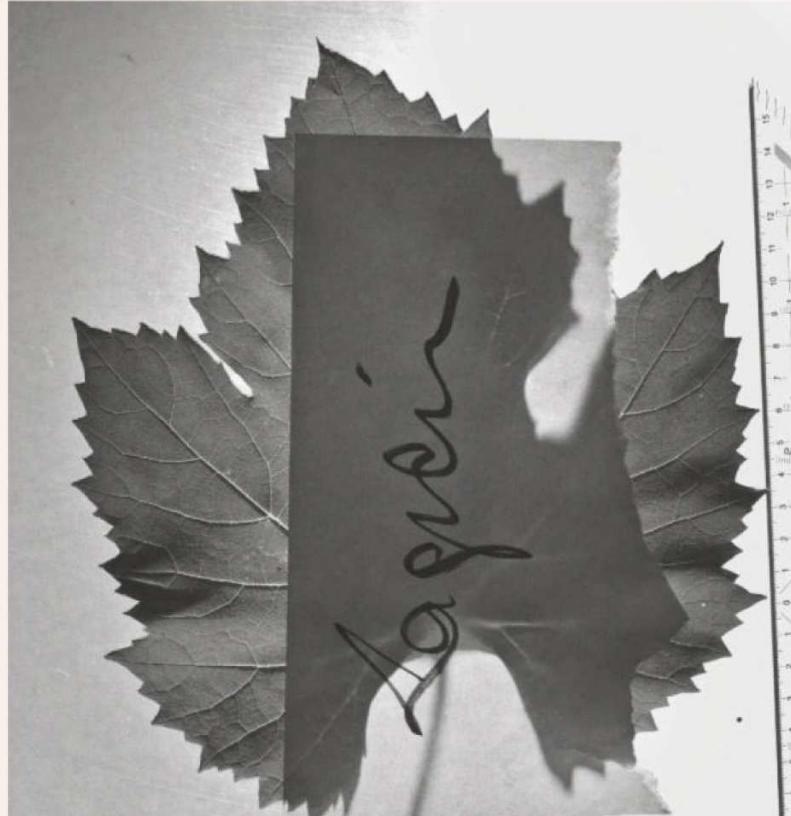
Chardonnay

Die vielseitige und -zackige Weißweinsorte ist die wichtigste Südtirols. Ihre Blätter haben eine »Stielbucht« in U-Form



Gewürztraminer

Die wohl älteste Weißweinsorte Südtirols. Ihr Blatt ist oft breiter als lang und an der Unterseite stark filzig behaart



Lagrein

Ein autochthoner Südtiroler, der seine Wurzeln in Bozen hat. Und mittelgroße Blätter, die eher wenig gebuchtet sind

Vernatsch

Stammgast in der Region ist er schon seit dem 16. Jahrhundert. Und kommt hier mit voller Absicht ganz groß raus: als bekannteste Rebsorte Südtirols



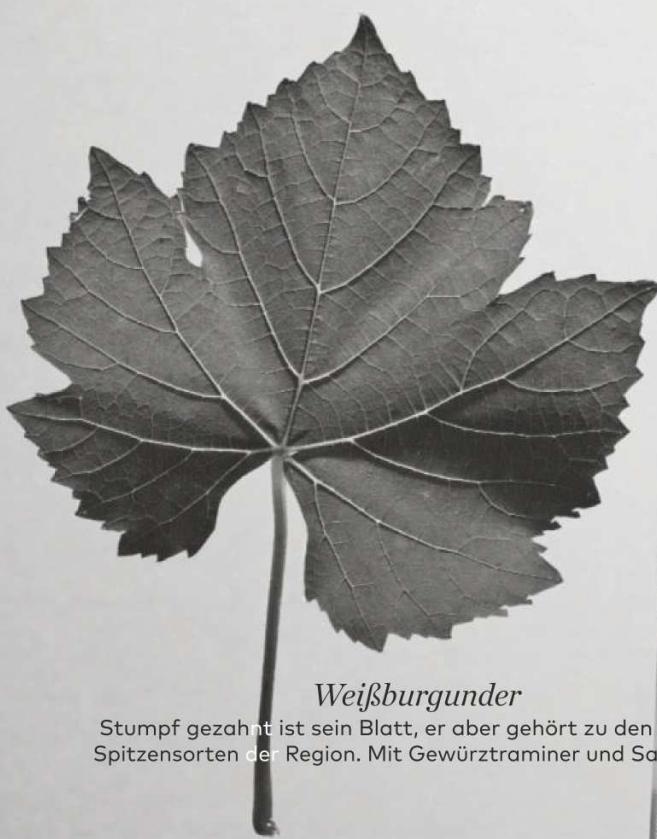
Gewürztraminer

WEIN



Sauvignon

Ein sehr alter Franzose, der aber seit Ende des 19. Jahrhunderts auch in Südtirol wächst und gedeiht



Weißburgunder

Stumpf gezahnt ist sein Blatt, er aber gehört zu den weißen Spitzensorten der Region. Mit Gewürztraminer und Sauvignon

Frühling in Schenna

Sportliche nehmen das Mountainbike, Genießer das E-Bike. Andere spazieren, wandern oder folgen der Spur des Wassers am Waalweg.

Die Natur aktiv genießen - so geht Frühling in Schenna!



Tourismusverein Schenna

Tel. +39 0473 945 669 | info@schenna.com
www.schenna.com



schenna

Chardonnay



»WENN ICH JEMANDEM DIE WELT DES WEINS NÄHERBRINGEN WILL«, sagt Ivan Giovanett und schwenkt ein Glas würzig-floralen Blauburgunder, seinen Blauburgunder, »dann lade ich ihn nach Südtirol ein.« Der 40-Jährige ist Winzer in dritter Generation. Mit seiner Schwester Ines leitet er das Weingut »Castelfeder« im Unterland, wo sich links und rechts der Talebene die Reben in die Hänge krallen.

Die Bergregion zwischen Brenner und der Salurner Klause ist ein verschwindend kleiner Player auf dem globalen Markt. 5500 Hektar Anbaufläche nur auf zumeist schwer zu bewirtschaftenden Steillagen. Lange galt Südtirol als Lieferant von billigem Rotweinfusel. Tempi passati. Die Väter – und auch ein paar Mütter – der heutigen Jungwinzerinnen und Jungwinzer erkannten, dass manche ihrer Böden sich zu durchaus Besserem eignen, und bauten neue Reben an – mehr Weiß als Rot, unterschiedlichste Sorten. Neues, Altes, beinahe Vergessenes. »Sie probierten viel aus«, sagt Giovanett. »Manches bewährte sich, anderes weniger.« So entstand der heute so beeindruckende Südtiroler Gemischtwarenladen für Weinfans. »Du kannst zwei Wochen durch die Region reisen, ohne die gleiche Sorte zweimal zu trinken«, frohlockt der Winzer und leitet zur Beweisführung über.

Im Unterland gedeihen je nach Lage Merlot, Cabernet, Gewürztraminer, Weißburgunder, Blauburgunder. In Bozen wächst Lagrein, an den Nordhängen der Stadt der St. Magdalener – beides sogenannte autochthone Sorten, solche, die es nur hier gibt. Im Vinschgau fühlt sich unter anderem der Riesling wohl, im Eisacktal gedeihen weitere typische aromatische Sorten wie der Sylvaner, der Grüne Veltliner, der Kerner. Mancher Winzer hat sich auf Schaumwein spezialisiert, andere experimentieren mit pilzresistenten »Piwi«-Sorten oder Orangewein, für den Weißwein wie Rotwein samt Schale vergoren wird. »Diese Sortenbreite ist nur möglich, weil wir extreme Lagenunterschiede haben – von 200 bis 1000 Meter über dem Meer«, erklärt Giovanett und schenkt einen knackig-frischen Sauvignon blanc ein, den es in Südtirol ebenso gibt. Alle hundert Höhenmeter werden die Trauben eine Woche später gelesen. Gewimmt – wie man in Südtirol sagt.

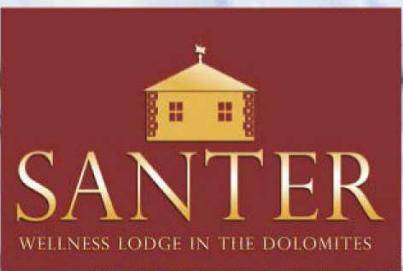
Dies alles ist ebenso einzigartig wie die Bodendiversität. Über die Jahrtausende der Erdgeschichte haben sich verschiedene Gesteinsschichten ineinandergeschoben: Schiefer, Granit, Gneis, Dolomit, Lehm, Schotter, Kalk, Porphy, Sand. Der Mix aus mediterranem und alpinem Klima beschert warme Tage, kühle Nächte, kalte Fallwinde. Dazu gesellt sich das Wechselspiel aus sonnigen Ost- und schattigeren Westhängen.

DER REICHTUM DES SÜDTIROLER WEINWESENS ist jedoch nicht nur mit der Mannigfaltigkeit der Sorten und den geologischen Voraussetzungen zu erklären, sondern auch mit der Grundbesitzaufteilung. Während in anderen Anbaugebieten Familiendynastien sowie millionenschwere Châteaus die besten und teuersten Tropfen kreieren, kommen die Spitzenweine aus Südtirol aus vielen unterschiedlichen Häusern: Zwölf Genossenschaften, zu denen sich Kleinstbauern zusammengeschlossen haben gibt es, rund 40 alteingesessene Privatkellereien und um die hundert freie Winzer.

»Lange fürchteten wir, diese Vielfalt könnte zum Problem werden«, sagt Ivan Giovanett und schenkt vom vollmundigen Lagrein aus seiner Kellerei nach, »heute wissen wir, genau sie ist unser Alleinstellungsmerkmal geworden.« Die Eltern haben vor drei Jahrzehnten den Grundstein zu diesem Wandel gesetzt. Der neuen Generation kommt nun die Aufgabe zu, das begonnene Experiment weiter zu verfeinern. ○

WEIN KAUFEN

Im »Winestore« an der nördlichen Autobahnauffahrt von **Bozen** oder in der Bindergasse, im Stadtzentrum, beim neuen **Weinladen »Gandolfi«**, in dem es auch tief in einen typischen Keller, entstanden um das Jahr 1000 nach Christus, hinabgeht. weindiele.com, gandolfi.bz.it. **Weinwissen** kann man sich gut anlesen mit Christoph Gufler: »Weinland Südtirol. Geschichten, Lagen, Sorten«; Edition Raetia, 28 €



www.hotel-santer.com

Alemagnastr. 4 | 39034 Toblach

Tel.: +39 0474 972142

info@hotel-santer.com



Photo: Kottersteiger Manuel - IDM



Photo: Stauder Harald

Adults only 12+ Ihre Wellnesslodge

3.000 m² Wellness & Spa mit Innen- und Außenpool, Tannensauna, Salzinhaltionskabine, Aromasau- na, Finnische Sauna, Dampfbad, Infrarotraum, Kneipp- becken, Whirlpool und diversen Ruheräumen

Neu: Unsere Panorama Lounge Sauna
große Auswahl an Wellness- und Beautybehandlungen

Geführte Bike-Touren und Wanderungen im Drei- Zinnen- Gebiet

Verwöhn-Halbpension

Neuheit Sommer 2023: neuer Außenpool
(20x6m) & neue Landro Zimmer



Photo: Focus-design.it

CODE: #geosommer2023
GUTSCHEIN € 50*,
ab 4 Nächte geschenkt
Zeitraum 17.05. - 04.07.2024
08.09. - 13.10.2024
*nicht kumulierbar



Ivan Giovanett

Südtiroler Sorten erkennt der Winzer in dritter Generation blind. Hier hält er ein Blauburgunder-Blatt

VIELFÄLTIGE WEINTIPPS

Weingut Castelfeder

Unterlandler Familienweingut in dritter Generation – mit besten Blauburgunderlagen auf der höheren Ostseite des Tals und exzellentem Chardonnay von der Ebene im Westen. **Empfehlung:** die Riservas »Burgum Novum«, ca. 28 €. castelfeder.it

Cantina Tramin

Eine der renommierten Vorzeigenossenschaften des Unterlands. Kellermeister Willi Stürz gehört zu den Pionieren, die den Südtiroler Wein auf Vordermann gebracht haben. **Empfehlung:** der Gewürztraminer »Nussbaumer«, ca. 25 €, und der Bordeaux-Cuvée »Loam«, ca. 38 €. cantinatramin.it

Weingut Falkenstein

Neuer, kleiner Familienbetrieb. Tochter Magdalena Pratzner und Vater Franz holen beste fruchtige Säure aus dem Riesling heraus, der hier im Vinschgau in hohen Lagen besonders gut gelingt. **Empfehlung:** der Riesling »Alte Rebe«, ca. 32 €. falkenstein.bz

Kellerei Bozen

Die neue Kellerei am Bozner Stadtrand aus Stein und Glas widmet sich vor allem, aber nicht nur den traditionellen Südtiroler Sorten – dem Lagrein vom Talkessel der Hauptstadt und dem St. Magdalener von den Hängen darüber. **Empfehlung:** das Aushängeschild, der Lagrein »Taber«, ca. 47 €, und der leichte St. Magdalener »Huck am Bach«, ca. 11 €. kellereibozen.com

Kuenhof

Ein Hof aus dem 12. Jahrhundert, mit steilen Weinlagen drum herum. Der Vater Peter Pliger leistete Pionierarbeit, Sohn Simon setzt neue Akzente. Die Sorten? Typisch Eisacktal: Sylvaner, Grüner Veltliner, aber auch Riesling und Gewürztraminer. **Empfehlung:** der Sylvaner, ca. 21 €. kuenhof.com

IMPRESSUM

GRUNER + JAHR DEUTSCHLAND GMBH, AM BAUMWALL 11, 20459 HAMBURG
POSTANSCHRIFT DER REDAKTION: BRIEFFACH 24, 20444 HAMBURG.
TELEFON: 040/37 03-0 / E-MAIL: GEOREISE@GEO.DE / INTERNET: GEO-SAISON.DE

CHEFREDAKTION: Jürgen Schaefer, Katharina Schmitz

REDAKTIONSLITIGUNG: Meike Kirsch (Reise), Christiane Löll, Jürgen Schaefer (Wissen), Katharina Schmitz (Natur und Nachhaltigkeit), Joachim Telgenbücher (Geschichte)

VISUAL DIRECTION: Andreas Pufal
INNOLAB: Margitta Schulze Lohoff

STELLV. VISUAL DIRECTION (FOTOGRAFIE): Lars Lindemann

MANAGING DESIGNER: Sharare Amirhassani (GEO Saison), Arne Kluge (P.M.), Torsten Laaker (GEO Wissen, GEO kompakt), Tatjana Lorenz (GEO Epoche), Daniel Müller-Grothe (GEO)

TEXTLEITUNG: Stephan Draf, Birte Lindlahr, Katharina Priebe

GESCHÄFTSFÜHRENDE REDAKTEURIN: Maike Köhler

LTG. DIGITALE MAGAZINE/SONDERPRODUKTE: Rainer Droste

TEXTREDAKTION: Jörg-Uwe Albig, Jörn Auf dem Kampe, Klaus Bachmann, Anne Baum, Jens-Rainer Berg, Kirsten Bertrand, Insa Bethke, Tilmann Bottzenhardt, Ina Brzoska, Nils Erich, Björn Erichsen, Dr. Anja Fries, Marlene Göring-Kruse, Gesa Gottschalk, Rainer Harf, Lara Hartung, Maria Kirady, Diana Laarz, Fred Langer, Barbara Lich, Dr. Mathias Mesenöhller, Dr. Theresa Palm, Ines Possemeyer, Samuel Rieth, Nora Sager, Martin Schefuens, Katja Senior, Iona Marie Schlußmeier, Claus Peter Simon, Johannes Teschner, Bertram Weiß, Sebastian Witte

ABENTEUR & EXPEDITIONEN: Lars Abrömit

REDAKTEUR FÜR BESONDERE AUFGABEN: Siebo Heinken

BILDREDAKTION: Camilla Ackermann, Julia Franz, Mareile Fritzsche, Christian Gärgerle, Christian Gogolin, Anja Jöckel, David Kern, Frauke Körtting, Chantal Alexandra Pilsl, Carla Rosorius, Trixi Rossi, Simone Thürnau, Katrin Trautner, Carina Weirauch

GRAFIK: Therese Fischer, Dennis Gusko, Michèle Hofmann, Helma Janssen, Anja Klingebiel, Jan Krummrey, Eva Mitschke, Christina Schäfer, Christina Stahlke, Frank Strauß, Nele Wiewelhove

KARTOGRAFIE: Stefanie Peters

CHEF VOM DIENST/KOORDINATION: Ralf Schulte

QUALITY BOARD - VERIFIKATION, RECHERCHE, SCHLÜSSERDAKTION:

Leitung: Tobias Hamelmann, Norbert Höfler. Stellvertreterin: Melanie Moenig
Sven Barske, Elke von Berkholz, Lenka Brandt, Susanne Elsner, Regina Franke, Hildegard Frilling, Petra Frost, Ricarda Gerhardt, Dr. Götz Froeschke, Susanne Gilges, Cornelia Haller, Ursula Hien, Dagny Hildebrandt, Sandra Kathöfer, Judith Ketelsen, Petra Kirchner, Dirk Krömer, Jeanette Langer, Mai Laubis, Michael Lehmann-Morgenthal, Dirk Liedtke, Kirsten Maack, Jörg Melander, Andreas Mönnich, Susan Molkenbuhr, Alice Passfeld, Christian Schwan, Andreas Sedlmair, Stefan Sedlmair, Olaf Stefanus, Michael Svetchine, Bettina Süssmilch, Torsten Terraschke, Antje Wischow, Andrea Wolf

ASSISTENZ DER CHEFREDAKTION/REDAKTIONSSISTENZ: Ümmük Arslan,

Judith Swiderek, Silvia Wielking

HONORARE/SPESEN: Heidi Hensel, Daniela Klitz, Katrin Schäfer,

Carola Scholze, Katrin Ullerich, Andrea Gora-Zysno

GEO.DE: Leitung: Julia Großmann. Redaktion: Peter Carstens, Jaane Christensen (Bildredaktion), Solveig Hoffmann, Malte Joost, Jennifer Köllen

GEO PLUS: Leitung: Julia Großmann

Redaktion: Dr. Stefanie Maeck, Manuel Opitz, Matthias Thome, Franziska Türk

VERANTWORTLICH FÜR DEN REDAKTIONELLEN INHALT: Jürgen Schaefer, Katharina Schmitz
VICE PRESIDENT NEWS, WIRTSCHAFT & WISSEN (PRINT/DIGITAL): Bianca Wannemacher

PUBLISHING MANAGEMENT: Patricia Hildebrand, Svenja Urbach, Eva Zaher

SALES DIRECTION: Franziska Bauske, Betsy Edakkamannil, Maren Falke,

DPV Deutscher Pressevertrieb

MARKETING DIRECTION: Stefan Bromberg

PRESSE- UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT: Xenia El Mourabit

LIZENZEN: BRANDS Licensing by G+J: Siegel und Sonderdrucke,

Koordination: Petra Martens, Anfragen: Tom Holste, E-Mail: holste.tom@guj.de

VERANTWORTLICH FÜR DEN ANZEIGENTEIL: Petra Küsel,

Director Brand Print + Crossmedia, Ad Alliance GmbH, Am Baumwall 11, 20459 Hamburg.

Es gilt die jeweils aktuelle Preisliste unter www.ad-alliance.de

HERSTELLUNG: G+J Herstellung, Heiko Belitz (Ltg.), Oliver Fehling

Druckvorstufe, Druck: Mohn Media Mohndruck GmbH, Gütersloh

© GEO Saison 2023, Gruner + Jahr Deutschland GmbH, für sämtliche Beiträge.

Bankverbindung: Deutsche Bank AG, Hamburg, Konto 032280000, BLZ 200 700 00,

IBAN DE30 2007 0000 0032 2800 00, BIC DEUTDEHH

ISSN: 0946-8773.

Der Export der Zeitschrift GEO Saison und deren Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmigung des Verlages statthaft. GEO Saison darf nur mit Genehmigung des Verlages in Lesezirkeln geführt werden. Nachdruck, Aufnahme in Onlinedienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträgern wie CD-ROM, DVD-ROM etc. nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernehmen Verlag und Redaktion keine Haftung.

GEO Saison (USPS no 0015044) is published monthly by Gruner + Jahr Deutschland GmbH. USA: Known Office of Publication: German Language Pub., 153 S Dean St, Englewood NJ 07631. Periodicals Postage is paid at Paramus NJ 07652 and additional mailing offices. Postmaster: Send Address changes to: GEO Saison, GLP, Box 9868, Englewood NJ 07631, Phone 855-457-6397
KANADA: SUNRISE NEWS, 47 Silver Shadow Path, Toronto, ON, M9C 4Y2, Phone +1 647 -219-5205

ABONNEMENT- UND EINZELHEFTBESTELLUNG: Online-Kundenservice: geo.de/kundenservice, Tel. 0049-(0)40-55 55 89 90, Service-Zeiten: Mo-Fr 7.30 bis 20.00 Uhr, Sa 9.00 bis 14.00 Uhr.

Postanschrift: GEO-SAISON-Kundenservice, 20080 Hamburg

Preis Jahresabonnement 97,50 € (D) / 110,50 € (A) / 156 CHF (CH),

Preise für weitere Länder auf Anfrage erhältlich.

EINZELAUSGABEN IM HANDEL: Bezugssquellen finden Sie unter mykiosk.com

BESTELLUNG VON GEO-PRODUKTEN - BÜCHER, KALENDER ETC.:

Postweg: GEO Kundenservice, 74569 Blaufenfeld, Hotline-Telefon-Nr.: 0049-(0)40-42 23 64 27, Hotline-Fax-Nr.: 0049-(0)40-42 23 66 63, E-Mail: guj@sigloch.de

FOTOVERMERKE NACH SEITEN

TITEL: © Olimpio Fantuz/Huber Images

EDITORIAL: Christian Schoppe: 3 o.; Privat: 3 u.

INHALT: Hauke Dressler: 4 o. r.; PR-Foto: 4 o. l; Julian Rentzsch: 4 M. r.;

Christian Kerber: 5 o. l.; UPstudio: 5 o. M.; Oliver Jaist: 5 o. r.;

Franziska Gilli/laif: 5 u.

UNSERE REPORTER UNTERWEGS: UPstudio: 6 l.; Privat: 6 o. r.;

Hauke Dressler: 6 u. r.; Christian Kerber: 7 o.; Privat: 7 u.

FERNWEH: David Köster: 8/9; © Leithof/Bureau Rabensteiner/

Mike Rabensteiner: 10, 11; Andrei Bortnikau/Alamy Stock Photo: 18 M. r.;

Roberto De Pellegrin/Carezza Dolomites: 14; Malte Jäger: 15

ROADMAP: Santer Peter: 16; Gudrun Muschalla: 17; PR-Foto: 18 (5),

außer: © Frederking & Thaler Verlag, aus »Südtirol. Reisen ins Reich der Dolomiten« 2023, Nina Ruhland, Eugen E. Hüslar, David Köster: 18 M. r.;

PR-Foto: 19; Liliya/stock.adobe.com: 20 o. l.; Harald Lange/Fotex: 20 o. r.;

ClickAlps/Susi Vettovalli/mauritius images: 20 M. M.; clickwinkel/

picture alliance: 20 u. l.; Nicola Angeli/Huber Images: 20 u. r.;

Zigres/Shutterstock: 21; Berggut Südtirol erleben: 22 (8); FC Südtirol: 23

DAS SUPERDORF: Hauke Dressler: 24-35

VIELFALTSLAND: UPstudio: 36-44

ICH HABE EINE UNERSCHÖPFLICHE LUST ZUM NICHTSTUN:

Julian Rentzsch: 46-49

DA BLÜHT IHNEN WAS!: PR-Foto: 50/51; Marie Bärsch: 52 o. l.;

Andre Schönherr: 52 o. r.; PR-Foto: 52 u.-56; Konstantin Volkmar: 57 o. (2);

Stefano Scata: 57 u.; PR-Foto: 58; www.fotografiefotografier.it: 59

ORTLER, DER KÖNIGSWEG: Christian Kerber: 60-70

DIE HABEN ES IN SICH: Dietmar Denger/laif: 72/73; Giorgio Peripoli/

Shutterstock: 74/75; Alto Adige/IDM Südtirol: 76/77

FAMILIENGERICHT: Hauke Dressler: 78-91

EN UNGEWÖHNLICHER FALL: Alfred Büllsbach/VISUM creativ: 92 l.;

Hans-Bernhard Huber/laif: 92 r.; BigAlBaloo/Shutterstock: 92 u.;

Dietmar Denger/laif: 93, 96 o. l., 97, 100 l.; Moment/Getty Images: 94/95;

Karsten Thormaehlen aus »Young At Heart«/Steidl Verlag: 95;

Gregor Lengler/laif: 96 o. r. und M. l.; © GEO Saison: 96 M. r., 99 M. l.;

Frieder Bickle/laif: 99 u. l; Markus Kirchgessner: 99 u. r.;

Frieder Bickle/laif: 100 M.; © Open Street Map: 100 r.; © KiWi Buch: 101 u.;

Pashago/Shutterstock: 101 u.

CHARAKTERKÖPFE: Gene Glover: 102-107

DAS IST DIE HÖHE: PR 108, 111 u. (2), 117; Alta Badia/

Freddy Planinschek: 109 o.; Morjachka/Getty Images/iStock: 109 M.;

Kathrin Obletter: 109 u. (2); Ana Santl: 110 (4); GFC Collection/Alamy

Stock Photo: 111 o.; Frank Bauer: 112 o.; akso/stock.adobe.com: 112 M.;

Sepp Pixner: 112 u.; Stefan Schuetz: 113; Zdenek Sasek/stock.adobe.com: 114 o.;

© Helmut Rier/IDM Südtirol: 114; © Harald Wisthaler/

Südtiroler Archäologiemuseum/www.iceman.it: 115 o.; Marion Lafogler/

Tourismusverein Hafling-Vöran-Meran 2000: 115 u.; © Embawo: 116 o.;

Harald Wisthaler/www.wisthaler.com: 116 u.

ADIEU, AUTO: yuli illustrator/Shutterstock: 118-120

WANDERN AUF VIER HUFEN: Franziska Gilli/laif: 122-130

STEILVORLAGEN FÜR NEUES: Manuel Kottersteiger: 132/133;

Romina Huber: 134; © Oliver Jaist 2021: 135; Simone Bossi Photographer

© 2021: 136 l.; David Schreyer/Tara Architekten: 136 r.; Samuel Holzner: 137;

© Alex Filz/not* Network Of Architecture: 138; Matteo Scarpellini: 139

SEENSWÜRDIGKEITEN: aerial-photos.com/Alamy Stock Photo: 140;

Manfred Kostner/mauritius images: 141 l.; © Maria Gugler/Eggental

Tourismus: 141 r.; Benjamin Pfitscher: 142 o. l.; PR: 142 o. r., 144, 145 (2);

Silvia Staffler/Ortlerhof: 142 u. l.; Karl Eichinger/mauritius images/Alamy

Stock Photos: 142 u. r.; © Henryk Berlet/IDM Südtirol-Alto Adige: 143

ALLERLETZTE SEITE: Julian Rentzsch: 146 o.; Thomas Rabsch: 146 u.

(Anordnung im Layout: l. = links, r. = rechts, o. = oben, M. = Mitte, u. = unten)



DRUCKVORSTUFE: Ruth McGowan,

Mohn Media Mohndruck GmbH, Gütersloh

DRUCK: Weiss-Druck GmbH & Co. KG, Monschau

Printed in Germany



VERNARRT: Sisi

Vier Mal fiel die Wahl der **Kaiserin Sisi** auf Meran, um dem höfischen Wien zu entfliehen, um ein bisschen Freiheit zu finden. Im Herbst 1870 logierte sie in Schloss Trauttmansdorff. Was sie in der Passerstadt am liebsten tat? Spazieren – angetan vom mediterranen Flair im Süden der Monarchie. »Die Gegend ist hier wunderschön; es wachsen Granatäpfel, Cypressen, Oliven und Kastanien im Freien«, schreibt sie am 17. Oktober an Kaiser Franz Joseph. »Die Stadt ist klein und alt; es ist aber auch eine Promenade mit Musik, wo man viele Kranke sieht, die Trauben essen.« Meran verfiel der Kaiserin voll und ganz und ist bis heute: Sisi-Stadt.

Ich habe eine UNERSCHÖPFLICHE LUST zum Nichtstun

Freud feierte, Kafka liebte, Sisi spazierte. Manch großer Name der Weltgeschichte weilte in Südtirol: fünf Einblicke

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER ILLUSTRATION JULIAN RENTZSCH



VERWECHSELT: Goethe

Es ging ihm etwas zu schnell des Nachts durchs Eisacktal: »... die Postillon fuhren daß einem oft Hören und Sehen verging.« In Bozen dann schien es ihm recht gut gefallen zu haben: »Die Hügel am Fuß der Berge sind mit Wein bebaut. Über lange Lauben sind die Stöcke gezogen und die blauen Trauben hängen gar zierlich und reich von der Decke herunter.« Bemerkenswert ist, dass **Johann Wolfgang von Goethe** bei seiner 1786 unternommenen »Italienischen Reise« auf der verschriftlichten Etappe durch Südtirol den Eisack stets mit der Etsch verwechselt.

VERWUNDERT: Freud

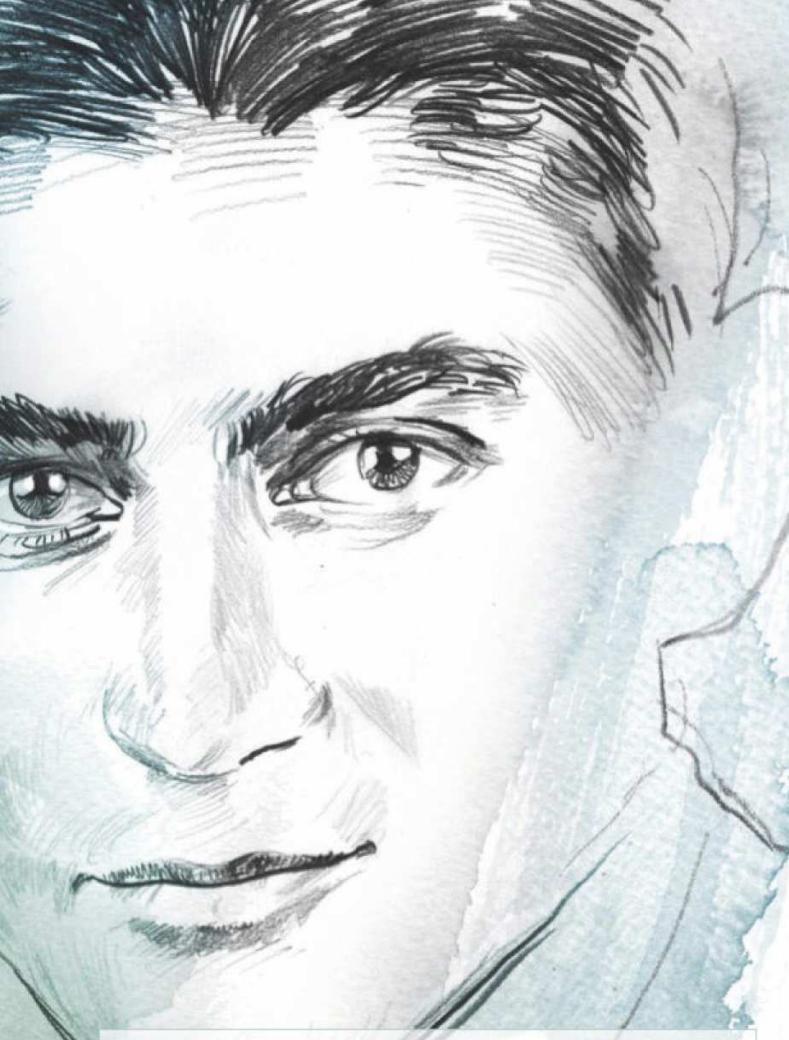
»Hier auf dem Ritten ist es göttlich schön und behaglich«, schrieb **Sigmund Freud** an seinen Kollegen Carl Gustav Jung, als er im Sommer 1911 auf dem Hochplateau mit Dolomitenblick über Bozen weilte, wo er am 14. September im Klobenstein Hotel »Bemelmans Post« mit Gattin Martha silberne Hochzeit feierte. Weiter frohlockte er: »Ich habe eine unerschöpfliche Lust zum Nichtstun, temperiert durch zweistündige Lektüre in neuen Dingen, bei mir entdeckt.« Einem weiteren Kollegen, Ludwig Binswanger, vertraute er an: »Die Frequenz der Herrgötter hier in Tirol, wo sie ja zahlreicher sind als bis vor kurzem Steinpilze, hat mich zu religionspsychologischen Studien beeinflusst, von denen vielleicht Tag für Tag etwas ans Licht kommen wird. Nach der Veröffentlichung dieser Studien werde ich wohl nie wieder in Tirol eingelassen werden.« Ein Jahr später entstand Freuds Werk »Totem und Tabu«. Eine Abhandlung über das »Seelenleben der Wilden und der Neurotiker«, wie es im Untertitel heißt.

»Sehen Sie, Milena,
ich liege auf dem
Liegestuhl, nackt!«

VERACHTEND: Heine

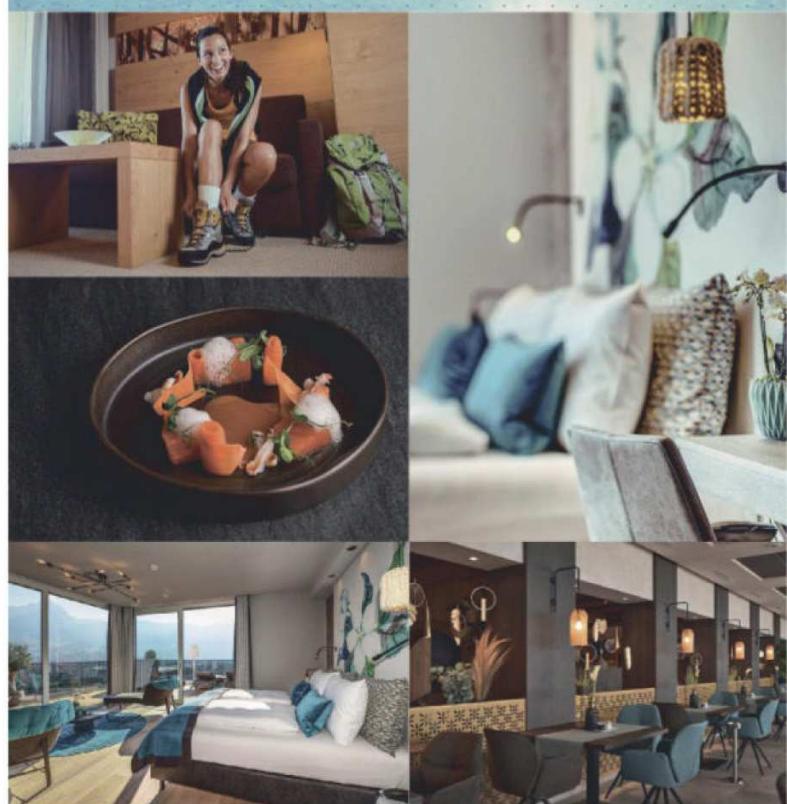
Ebenfalls unterwegs von Nord nach Süd, ließ dieser Reisende kein gutes Wort an den Brixnern, denen er Anfang August 1828 begegnete. Es heißt, manche Brixnerin und mancher Brixner seien heute noch nicht gut zu sprechen auf **Heinrich Heine**, den pointierten Satiriker, der bitterböse schrieb: »... als ich ankam, war (Brixen) mit Dampf und Abendschatten übergossen. Dämmernde Stille, melancholisches Glockengebimmel, die Schafe trippelten nach ihren Ställen, die Menschen nach den Kirchen; überall beklemmender Geruch von häßlichen Heiligenbildern und getrocknetem Heu.«

Die Textstellen sind entnommen aus Ferruccio Delle Cave: »Südtirol. Ein literarischer Reiseführer«, Edition Raetia; ausgenommen Sigmund Freud, zitiert nach ritten.com, und Sisi, zitiert nach Josef Rohrer: »Sissi in Meran. Kleine Fluchten einer Kaiserin«, Folio Verlag



VERLIEBT: Kafka

Beide Lungenflügel waren schwer angegriffen. Eine Kur ward dringend empfohlen. Acht Wochen – mindestens. **Franz Kafka** entschied sich für das milde Meraner Klima, am 3. April 1920 kam er an. Die Suche nach einer passenden Unterkunft, so ist den Zeilen an seine Schwester Ottla zu entnehmen, gestaltete sich schwierig. Kafka war unsicher, ob er in einer großen Hotelpension (»... vielleicht nicht so gute Liegemöglichkeit ...«) oder in einer kleineren Privatpension Quartier beziehen sollte (»... hat dagegen etwas von einer Familiengruft, nein, das ist falsch, etwas von einem Massengrab ... die Gäste sitzen aneinander, man schaut einander immerfort in die Augen ...«). Auch sorgt er sich, ob er denn als Vegetarier überhaupt gut zu essen bekäme. Doch für die Beschäftigung mit diesen Problemchen blieb alsbald keine Zeit mehr, denn Kafka, schwer verliebt in Milena Jesenská, schrieb ihr täglich, mindestens: »Sehen Sie, Milena, ich liege auf dem Liegestuhl vormittag, nackt, halb in Sonne halb im Schatten, nach einer fast schlaflosen Nacht; wie hätte ich schlafen können, da ich, zu leicht für Schlaf, Sie immerfort umflogen habe ...« Gegen Kafkas Verliebtheit und Schlaflosigkeit kam auch das Meraner Klima nicht an. Am 27. Juni reiste er ab.



la maiena
meran resort

La Maiena Meran Resort | Fam. Waldner
Nörderstraße 15 | I-39020 Marling, Meran | Südtirol
T +39 0473 447 000 | info@lamaiena.it
www.lamaiena.it



Gute Aussichten:
Grüner wird es noch.
Vom Infinitypool des
»Waldhof²« in Völlan
hat man die Mayen-
burg im Blick



Da blüht Ihnen was!

In Südtirol sind grüne Hotels die wahren Aufsteiger: Wir haben zwölf Adressen ausgewählt, mit denen Sie garantiert nachhaltig richtig liegen

TEXT IONA MARIE SCHLUSSMEIER



Hotel Gitschberg

MERAN

Die Solarpanels, die sich draußen aufreihen, geben zwei Versprechen: viel Sonne (280 Tage im Jahr!) und Klimaschutz (Klima-Siegell!). Ansonsten verbindet das »Gitschberg« seinen Öko-Charakter mit viel Wohlfühl-Ambiente: Am Pool relaxt man auf Daybeds, umgeben von betörend duftenden Alpenblumen, und bestellt Eis mit hauseigenem Honig, mit Zitronen vom Gardasee und Haselnüssen aus dem Piemont. Der Sonne noch näher sind Gäste nur auf dem Gitschberg selbst – die Talstation der Gondelbahn ist gleich um die Ecke. *gitschberg.it, DZ ab 177 €*



Biohotel Tirler

SEISER ALM

»Wenn, dann richtig«, hat Familie Rabanser beschlossen. Dass ihr ökologisches Bauprojekt viele Handwerker sinnbildlich schreiend zurück ins Tal rennen ließ, bremste weder die Hoteliers noch den Baubiologen, der für sie Magnetfelder, Elektrosmog und Schadstoffe analysierte. Sein Fazit: Massive Eisenträger wurden verboten, Lehm- und Kalkwände tragen das Hotel auf der Seiser Alm. Unter den Betten verlaufen keine Kabel, gereinigt wird mit Wasser und Schmierseife, was auch bedeutet: Am Ende fanden sich doch Mutige, die das anspruchsvolle Biohotel aufbauten – samt Weinkeller und Spa. *hotel-tirler.com, DZ ab 274 €*





Der Waldhof²

VÖLLAN BEI MERAN

Um ihr Hoteliäre-Dasein zu pausieren, wanderte Dorothea Mahlknecht durch den Himalaya. »Es gibt kein Leben mehr ohne Berge«, sagt sie seitdem und will sich um die heimischen umso mehr bemühen. Mitbewachsenen Dächern, Pelletheizung, Bienenstöcken und einem naturbelassenen Waldpark punktet »Der Waldhof²«. Mahlknecht selbst leitet Touren zu Almhütten im Meraner Land. derwaldhof.com, DZ ab 330 €



Mea Via

ST. ULRICH

Sie denken bei »Slow Farm Hotel« an rustikale Bäuerlichkeit, an Dung, Heu, Schlamm? Dann liegen Sie falsch: Heubetten gibt es im »Mea Via« tatsächlich, allerdings nur im Spa, in dem Kräuter, Blumen und Bergquellwasser sanft die Lust am Landleben wecken. Minimalistisch-coole Zimmer und Restaurant-Highlights wie Gulasch vom Stier schaffen eine moderne Balance zwischen Feelgood und Farmalltag: Familie Pitschieler baut vieles in traditioneller Bauernart selbst an.

mea-via.it, DZ/F ab 200 €





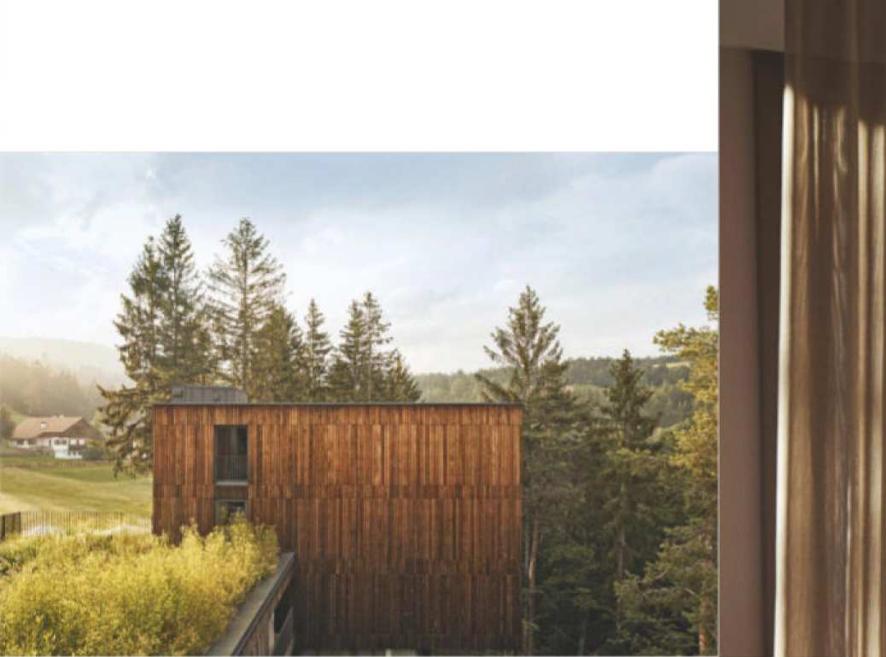
Leitlhof

INNICHEN

Der »Leitlhof« steht für Transparenz. Das gilt für die bodentiefen Fensterfronten, hinter denen sich die Dolomiten auftürmen, und für die Klimabemühungen des Hotels: Einmal pro Woche können Gäste das Heizkraftwerk besichtigen, das den »Leitlhof« seit 2015 mit Wärme und Energie versorgt und das Hotel – nebst eigener Rinderzucht und Wasserquelle – ziemlich selbstständig macht. Allerdings nicht geografisch: Ins Zentrum von Innichen sind es nur wenige Minuten.

leitlhof.com, DZ/F ab 198 €





Hotel Saltus

JENESIEN

Das »Saltus« liegt weit oben: geografisch, qualitativ, preislich. Weil das Klima fast wie an der Riviera sei, ließ sich die Hoteliersfamilie vor fast 70 Jahren in 1100 Höhenmetern nieder. Vier Generationen später eröffnete sie ihr minimalistisches »Eco Hotel«, in dem Klima noch immer eine tragende Rolle spielt: Gebaut wurde mit Lehm, Kalk, Porphyrr, Bienenwachs. Geboten wird ein Rundum-Wald-Paket: Kiefern vor den Fenstern, Waldbaden, ein mit Bergwasser gefüllter Infinitypool. Das hat seinen Preis – wer mit dem Zug anreist, kann aber fünf Prozent sparen. hotel-saltus.com, DZ/F ab 390 €



Lüsnerhof

LÜSEN

Hotel wäre falsch; der »Lüsnerhof« ist ein Wellnessstempel alpiner Spitzenklasse. Bei allem Fokus auf nachhaltige Bio-Bauweise (Zirben- und Lärchenholz! Lehmputzwände!) soll Entspannung nicht auf der Strecke bleiben: Auf 300 Metern windet sich der längste Saunapfad der Alpen, und Gäste nähern sich über Naturbadeteich, Bachsauna, Infrarot-Gondel Schritt für Schritt der Natur an. Ätherische Öle werden inhouse selbst gebrannt. Wichtigste Zutat: Zirbenholz. luesnerhof.it, DZ/VP ab 270 €



La Vimea

NATURNO

Natürlich sind die Ansprüche an Italiens erstes rein veganes Hotel hoch – und voll erfüllt: Im Naturbadeteich blühen Seerosen. Wer am Ufer liegt oder lacht, hört Vogelgezwitscher, Wasserplätschern, sonst nichts. Hausgemachter Kombucha, Vinschger Roggenbrot mit Hummus und Sprossen, Kuchen mit Minzcreme – alles bio, alles vegan und alles in natürlich schöner Lage nahe der Etsch.

lavimea.com, DZ ab 330 €



Theiner's Garten

GARGAZON

Zwischen Bozen und Meran blüht ein italienischer Garten Eden: Gerahmt von Wildkräutern, Weinreben und Pfirsichbäumen plätschert ein Wasserfall, und der Blick schweift weit über das Etschtal. Foto-voltaikanlagen, Vollholzbauweise – das sind die großen Bemühungen im »Theiner's«. Dass Nachhaltigkeit im Detail steckt, zeigt sich dann, wenn sogar Schnittblumen bio sind. Mit jedem Jahr wolle man fünf zusätzliche Prozent Energie sparen, sagt Hotelier Walter Theiner. Nur Gäste können ihren Energieverbrauch noch stärker senken – und einfach mal nichts tun. theinersgarten.it, DZ/F ab 342 €

Pennhof BARBIAN

Auf dem »Pennhof« liegt man, metaphorisch gesprochen, überall im Grünen: in der Finnischen Biosauna, am chemikalienfreien Holzpool, in den dachbegrünten Chalets mit Zirbe, Lärche und Lehm. Richtig erden aber können sich Gäste vielleicht nur in der Jurte im Garten: ohne Betten, im Schlafsack auf dem Boden. pennhof.com, DZ/F ab 172 €, Jurte/F ab 100 €

Pfösl DEUTSCHNOFEN

Glitzernd tanzen Sonnenstrahlen auf dem 25 Meter langen Infinitypool, und aus dem richtigen Winkel wirkt das lang gestreckte »Pfösl« wie ein Kreuzfahrtgigant auf dem Ozean. Umweltverträglich? Im entsprechend großen Stil: Strom aus Wasserkraft und Wärme aus dem Biomasseheizwerk brachten dem »Pfösl« mehrere Nachhaltigkeitspreise und die Gunst der Gäste ein. Deren Öko-Favoriten: Drinks in der »naturabar« und die neuen Chalets am Waldrand. pfoesl.it, DZ ab 170 €

Steindl's STERZING

Holzfassade, Holzfußböden, Holzmöbel: Das »Steindl's« ist ein urbanes Baumhaus mitten in Sterzing, nur drei Minuten von der Seilbahn zum Rosskopf entfernt. Blockheizwerk, leihbare E-Autos, 0-Kilometer-Produkte senken den durchschnittlichen CO₂-Ausstoß von Gästen gegenüber regulären Hotels um die Hälfte. Ein klassisches Öko-Hotel? Weit gefehlt – oder hätten Sie in einem solchen eine Kunsthalle vermutet? hotelsteindl.it, DZ/F ab 169 €



Besondere Momente.



Besondere Orte.



Besondere Genüsse.



Klein. Fein. Herzlich.

Wir, die Privatvermietter Südtirols,
freuen uns auf Sie!

www.suedtirolprivat.com

©

suedtirol privat - A. Schwarz, Bergbahn Fuchsberg/Italien, Ferienwohnungen Karin/Tirol



Es gibt eine neue Fernwanderung – rund um den Ortler, den größten und einen der schönsten Berge Südtirols, König genannt. 8126 Höhenmeter. 119,5 Kilometer. Sieben Etappen. Sie ist der Gipfel einer kuriosen Entstehungsgeschichte und ein Beispiel für die Kraft einer guten Idee

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER FOTOS CHRISTIAN KERBER



Der Königsweg am Ortler

Bergführer Olaf Reinstadler (vorn) war der felsenfesten Überzeugung, dass ein Rundweg um den Ortler zum Erfolg führt. Autor Lenz Koppelstätter folgt ihm auf der ersten Etappe

8126 Höhenmeter



D

DIE WANDERUNG BEGINNT DA, WO ES SO AUSSIEHT, ALS WÄRE ALLES ZU ENDE. Apokalyptisch ist die Stimmung oben am Stilfser Joch auf 2757 Metern. Serpentinen ziehen sich im ästhetischen Zickzack bis hierhin empor, über uns kreischen die Alpendohlen. Ein Radfahrer erreicht keuchend und verschwitzt die Anhöhe, steigt ab und schaut sich mit uns um. Im Osten: Südtirol, im Süden die Lombardei, im Westen die Schweiz und inmitten von alledem: der Ortler, dieser 3905 Meter hohe König aus Geröll, Fels und Eis. Furchteinflößend und erhaben zugleich.

Olaf Reinstadler geht voran, schnellen Schrittes – langsam gehen, das ist nichts für ihn. Er macht sich mit dem Fotografen und mir auf den neuen, einen der schönsten Weitwanderwege der Gegend. Einen Weg, dessen Vater er sozusagen ist. Der Ortler-Höhenweg ist ein einziger Superlativ: Er verläuft in den Grenzen des Nationalparks Stilfser Joch im oberen Vinschgau, aber über weite Strecken auf Höhen über 3000 Metern, teils auch über Gletscher, was ihn zu einem der anspruchsvollsten seiner Art macht. Und er verbindet: zwei Bergkulturen, die italienische und die tirolerische, außerdem unterschiedliche Gesteinswelten: Dolomit, Kalk, Glimmerschiefer, „Marmor. Sieben Tage lang einmal rund um den Ortler. Jeden Tag sechs bis acht Stunden. Hinunter in die Täler, durch Lärchen, Fichten, Zirben, wieder hinauf zu den Felsen, den Hütten, ins Eis. 119,5 Kilometer. 8126 Höhenmeter. Wir laufen los. Aber was musste alles passieren, damit wir das können?

WEITER AUF SEITE 66 →

- 1 Lenz Koppelstätter (links) und Olaf Reinstadler auf dem Höhenweg. 2 Erste Pause, auch für die Schuhe. 3 Ein Goldsee-Rest





Der Ortler-Höhenweg ist eine der anspruchsvollsten Routen in den Alpen

1 Unterwegs vom Stilfser Joch nach Stilfs. **2** Die hochalpine Landschaft unter der Vertainspitze. **3** Essen bestellt! Eine Ziege und ihr Lieferservice





1+3 Wirtin Veronika Reinstadler. Im Partnerlook mit den Tischdecken ihrer »Düsseldorfer Hütte«, die Fernblick für Fernwanderer bietet.
2 Tierische Wegbekanntschaften. **4** Eine Hagel-Regen-Front



1

men hatte, machte sich daran, diesen Rundweg zu suchen. Tagelang kraxelte er – und suchte. Vor allem nach Möglichkeiten, bereits vorhandene Wege zusammenzufügen.

Wandern ist Trend. Rentnerhobby? Spießerverdacht? Vorbei! Eine Studie zeigt: 2021 wanderten mehr als 39 Millionen Menschen in Deutschland – 2014 waren es noch vier Millionen weniger. Bergsteigen ist ebenso längst keine Freizeitbeschäftigung für wenige durchtrainierte Outdoor-Freaks mehr. Es trifft vielmehr einen Nerv der Zeit. Abschalten. Zu sich selbst finden. Wanderbücher sind Bestseller. Berg-Influencern folgen Zehntausende Menschen auf Instagram. Die Pandemie hat den Trend noch verstärkt. Outdoor-Läden spritzen selbst mitten in Städten aus dem Boden. Und immer neue Fernwander- und Höhenwege werden geplant – und schließlich Realität.

DER ABEND VOR WANDERBEGINN IN SULDEN, im »Yak & Yeti«, wo das Fleisch von Reinhold Messners hier ansässigen Tibet-Rindern in der Pfanne brutzelt. »Ich fand Olafs Idee mit der Ortler-Umrundung sofort gut«, sagt Kurt Sagmeister, der damals, 2016, Marketingdirektor des Vinschgaus war und den benachbarten Vinschger- und Meraner-Höhenwegen zum Leben verholfen hatte. Aber einen neuen Weg kann man nicht zu zweit ausklügeln. Sobald der zuständige Südtiroler Landesrat für Umwelt ebenfalls sein Okay gegeben hatte, bildete sich deshalb eine regelrechte Geburtshelfertruppe. Mit von der Partie waren das Südtiroler Tourismusmarketing IDM, der Nationalpark, die zuständigen Bürgermeister sowie deren Tourismusräte, die Bergführer und Hüttenwirte, das Forstinspektorat, der Südtiroler Alpenverein, das italienische Pendant, der CAI. Rund 40 Personen, die in unterschiedlichen Konstel-

ERST MAL BRAUCHT ES TYPEN wie Olaf Reinstadler, 58 Jahre. Reinstadler hat sein halbes Leben mit dem Blick vom hintersten Talort Suldens hinauf zum Gipfel verbracht. Das andere halbe Leben schaute er gefühlt herab. Wie oft er schon ganz oben war auf dem Ortler? »Habe ich nie gezählt«, sagt er, »ein paar hundert Mal werden es schon gewesen sein.« Dann überlegt Reinstadler brummend vor sich hin. Mit neun stand er zum ersten Mal auf dem Gipfel. Mit 15 ging er zur Bergrettung, deren Chef er nun schon seit Jahren ist, mit 21 bestand er die Bergführer-Prüfung. Gleichzeitig wurde er Bäcker in der Backstube seines Vaters. Halbe Nacht backen, früh morgens die Kundschaft auf den Berg bringen, nachmittags schlafen.

»So um die vierzig Mal bin ich seitdem hoch. Jeden Sommer«, murmelt er – und schnell haben wir ausgerechnet, dass das mit den »paar hundert Mal« nicht stimmen kann. Rund 1500 Ortler-Besteigungen müssen es gewesen sein. Mindestens. »Jedenfalls«, sagt Reinstadler, habe er gedacht, dass er mal Abwechslung braucht. »Es muss nicht immer nach oben gehen, man kann ja auch mal rundherum.« Und er, der diesen Berg, seinen Berg, sein Leben lang von allen Seiten und in allen Varianten erklimmt,



4



3

Wandern trifft den Nerv der Zeit. Spießerverdacht? Vorbei!

lationen immer wieder zusammenkamen. Der Weg schon da: ein verbindendes Element zwischen Tälern und Regionen.

»Marktforschung haben wir keine gemacht«, sagt Sagmeister. »Das Gefühl bei allen war, dass die Nachfrage nach einem solchen Weg immens ist. Dass die Höhenwanderer ganz bestimmt kommen.« Reinstadlers Idee würde sich lohnen, waren sie sich sicher. Mehr Tourismus in den Tälern. Mehr Übernachtungen auf den Hütten. Das interessante Wirtschaftspotenzial rund um Höhenwanderung – erschlossen. Rund eine halbe Million Euro, getragen von einem Landschaftsfond der Provinz, wollten sie sich Konzeption, Wegeführung, Beschilderung und Marketing kosten lassen.

Wieder unterwegs. Ein Bartgeier kreist über uns, der größte unter den Alpenvögeln. Flügelspannweite: drei Meter. Ein paar Schafe, die sich von ihm wohl haben inspirieren lassen, stehen stoisch im steilen Fels. Wir wandern vorbei an verfallenen Stellungsgräben des Ersten Weltkriegs: geballte Ladung Naturschönheit, gepaart mit dem Schrecken des menschlichen Abgrundes. Den Ortler, das Kalkunge-

tüm, haben wir stets im Blick. Reinstadler prüft kritisch den Himmel. Schwarzes Gewölk hinter dem Gipfel. »Regen«, sagt er nur. Kuhglockengeläut weist uns den Weg zur nächsten Alm, Silberdisteln säumen ihn. Und dann beginnt Reinstadler zu philosophieren. Sagt, dass so ein Weg einer Komposition gleiche. Dass es einen Rhythmus brauche, Abwechslung. Steilere und flachere Passagen, breitere Wege und Gamssteige. Aber bloß keine unnützen Längen. »Klar«, sagt Reinstadler, »die Leute kommen, um zu wandern, aber Umwege machen, wenn du sieben Stunden schon in den Beinen hast, das willst du nicht. Das will noch nicht einmal ich.«

DIE WANDERER-MATRIX IST GROSS: Es gibt Tages-, Weit-, Hüttenwanderer, Genuss-, Sport-, Kulturwanderer, Fastenwanderer, Trekkingwanderer, Nachtwanderer, Barfußwanderer, Nacktwanderer, Alpenüberquerer, Geocacher, die mittels GPS-Code eine Art Schatzsuche in den Bergen organisieren. Aber auch dabei gibt es einen zu beobachtenden Trend: die Lust auf mehr Höhe! Nicht unbedingt auf Gipfel, aber auf das alpine Erlebnis. Laut einer Studie des Branchenportals »bergzeit« führt es 77 Prozent aller Deutschen, die gern wandern, in die Berge. Jeder Dritte unternimmt Mehrtagestouren und meistert dabei im Schnitt sportliche 900 bis 1200 Höhenmeter.

Wir überqueren Bäche, springen über von Moos ummantelte Steine, Murmeltiere pfeifen. Der Ortler versteckt sich inzwischen hinter einer Wolkenwand. Zum Glück erreichen wir die »Düsseldorfer Hütte«, bevor die ersten dicken Tropfen platschen. Veronika Reinstadler – um ein paar Ecken ist ihr Mann mit unserem Bergführer verwandt – serviert uns dort Knödel und Kaiserschmarren. In der Lombardei, jenseits des Berges, werden Bresaola, luftgetrockneter Rinderschinken, Graukäse und frische Pasta aufgetischt. Auch da zeigt sich, dass diese Wanderung eine Reise in unterschiedliche Kulturen ist. Allein schon kulinarisch.

Die Wirtin, deren Familie das auf 2721 Metern gelegene Schutzhaus in fünfter Generation führt, setzt sich zu uns und erzählt. Was sich alles verändert hat, seit Gäste zu ihr kommen, die sich bewusst für die Langstrecke →



2





1

entschieden haben? »Wir haben mehr zu tun, weil mehr Leute kommen«, sagt sie. »Das sind wirklich sehr angenehme Gäste. Optimal vorbereitet, schon Monate im Voraus ist reserviert. Und sie sind auch entspannter als diejenigen, die glauben, sich in 48 Stunden mal schnell in den Bergen etwas beweisen zu müssen.«



3

EINDEUTIG: DIE »DÜSSELDORFER HÜTTE« PROFITIERT VOM NEUEN WEG, andere bleiben außen vor. Deshalb wurde vorab viel darüber diskutiert, an welchen Verpflegungsorten die Route vorbeiführen sollte. Reinstadler setzte sich durch: Es wurden kaum Umwege eingeplant. Das Anliegen der Parkverwaltung, möglichst wenig neue Wege zu errichten, wurde ebenso ernst genommen: Auf Südtiroler Seite gelang es, die alten Strecken mit nur zwei neuen Passagen von insgesamt 8,2 Kilometern miteinander zu verbinden. So mussten schlussendlich nur sieben Prozent des Ortler-Weges ganz neu geschaufelt werden.

Auch bei der Beschilderung gab es unterschiedliche Meinungen. Reinstadler hätte gern Modelle aus Aluminium gehabt. »Die verwittern nicht«, sagt er. Die Nationalparkföhrung, die für die Instandhaltung der Wege verantwortlich ist, bestand jedoch auf Holz. Auf diesem ist nun das Parklogo, ein paar Striche, die einen Adler symbolisieren, aufgedruckt. Es wurde außerdem überlegt, was den Wandernden an die Hand gegeben werden soll. Klassische Wanderkarten? »Die benutzen die meisten noch«, sagt Touristiker Sagmeister. Karten-PDFs? »Sind im

Kommen.« Interaktive Online-Karten mit GPS-Tracks. »Zeitgemäß, ein absolutes Muss.« Zudem ging es darum, wie der Trail beworben werden soll. Das fiel in den Kompetenzbereich von Vinschgau-Marketing, man entscheid sich für: bezahlte →

Er lebt vom Berg und für den Berg. Ohne den Berg kann er nicht sein

1+3 Ceviche vom Matscher Saibling im Glurnser Restaurant »Flurin«. Dort saßen manche einst unfreiwillig lange: Das Gebäude war ein Gefängnis. **2** Eine solche Historie hat die »Kälberalm« oberhalb von Soden nicht



119,5 Kilometer

7 Etappen

WANDERN

Advertisials in Fachmagazinen, Flyer und Online-Werbung. »Es ist ganz wichtig, zu kommunizieren, dass es sich nicht um einen Spaziergang handelt«, sagt Sagmeister. »Sonst muss Olaf mit seinen Männern täglich Flip-Flop-Träger aus den Felsen retten.«

An der Talstation der Gletscherbahnen empfängt uns Heinrich Tumler unter den dicken Stahlseilen, die in Kabinenungeheuern jene Wanderfreunde in die Höhe ziehen, die relativ anstrengungslos 3000-Meter-Luft schnuppern möchten. Als der Geschäftsführer der Suldner Gletscherbahnen von der Idee der Ortler-Umrundung hörte, dachte er sich nicht viel. Vor allem dachte er nicht, dass er viel damit zu tun haben würde. »Das kam dann doch anders«, sagt er heute und lacht. Er ist aus der Not heraus auch noch ein Geburtshelfer des Weges geworden. Denn für die neu zu schaufelnden Wege auf Südtiroler Seite durfte laut Verträglichkeitsprüfung der Südtiroler Umweltagentur kein Bagger zum Einsatz kommen. Was also tun? Ein paar starke Männer mussten ran. Tumlers Männer. Die Bergbahnen beschäftigen im Winter Hunderte Saisonarbeiter aus dem Tal, die sommers anderen Berufen nachgehen.

Geburtshelfer: 1 Kurt Sagmeister, einst Marketingdirektor des Vinschgaus, und 2 Heinrich Tumler, der Gletscherbahnen-Chef. 3 Blick vom Höhenweg auf Soden

DER GESCHÄFTSFÜHRER WURDE FÜNDIG: Ein Bauer, ein Fliesenleger und ein Barista sollten von Juni bis September von Sonnenauf- bis Sonnenuntergang die neuen Wege mit Schaufeln, Spitzhacke und Eisenstangen bearbeiten. Jeden Tag galt es darüber hinaus, zwei Stunden hoch- und wieder runterzuwandern. Nur wenn es blitzte, dann nicht. Am Ende des Sommers wog jeder der drei 15 Kilo weniger. »Mit dem Bagger wäre das in einer Woche erledigt gewesen«, sagt Tumler. Auch wenn der sicher nicht im Steilen unter der »Düsseldorfer Hütte« seinen Dienst getan hätte. Da schüttelten selbst die drei Auserwählten den Kopf. »Keine Chance«, sagten sie. »Das muss der Olaf falsch eingezeichnet haben. Das ist unmöglich.«

»Nichts habe ich falsch eingezeichnet«, sagt Olaf Reinstadler. Er lebt vom Berg. Und für den Berg. Und ohne den Berg könnte er eh nicht. Und weil sich die drei Männer nach wie vor weigerten, an der von ihm eingezeichneten Stelle den Weg fortzuführen, rief er seinen Bruder Toni an, der im Winter Skilehrer ist, im Sommer für den Nationalpark arbeitet – und schließlich half. Links der Fels, rechts der Abgrund, so hakten sie. Am Ende des Sommers war der Höhenweg fertig.

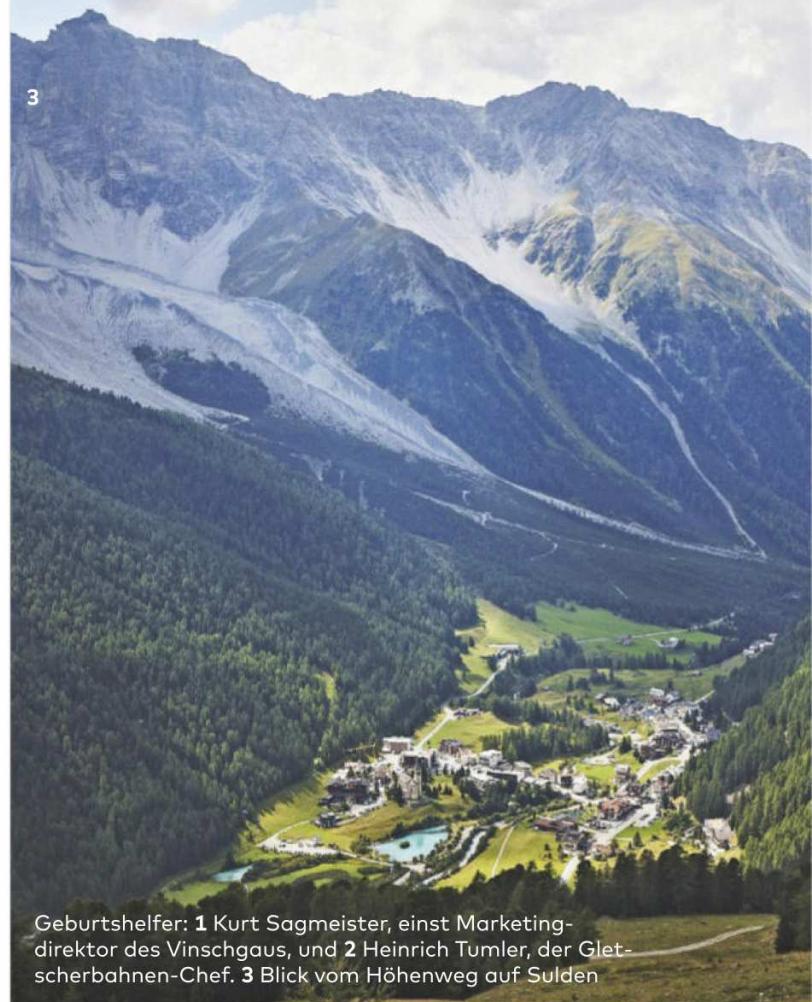
Nein, noch nicht ganz. Die GPS-Daten! Jemand musste den Trail noch mal abgehen dafür. Also machte Olaf Reinstadler das, was er sein ganzes Leben gemacht hat. Er ging los, mal begleitet vom Bartgeier, stets von Murmeltieren, er stärkte sich mal mit Kaiserschmarren, mal mit Bresaola, querte den Gletscher rüber in die Lombardei, kam hinter dem Ortler wieder zum apokalyptischen Pass des Stilfser Jochs, zum Anfang des Weges, der wirkt wie das Ende der Welt. Drei Tage brauchte er, statt der veranschlagten sieben. Langsam gehen, das ist immer noch nichts für ihn. ○



1



2



3

WEGWEISER ZUM ORTLER HÖHENWEG

Check-in

Ortler Höhenweg

Die Rundwanderung ist der Achttausender der Alpen: 8126 Höhenmeter müssen auf ihren sieben Etappen zurückgelegt werden – in oft um die 3000 Meter Höhe. Dafür braucht man

Kondition und für das hochalpine Gelände Trittsicherheit. Infos unter vinschgau.net – auch zu den Hütten, auf denen man während der Tour nächtigen kann. Berg- und Wanderführer: alpinschule-ortler.com. Sie führen bis auf den Gipfel, was allerdings nur gletscher- und höhenerfahrene Bergfans in Erwägung ziehen sollten. Transfers für Teilbegehungen oder Gepäcktransport mit dem Ortlerbus: ortler.bz.it

ESSEN

Nahe Start- und Endpunkt Stilfser Joch kann man es sich gut gehen lassen. Etwa im »Yak & Yeti«, einem von der Bergsteigerlegende Reinhold Messner renovierten, uralten Bauernhaus mitten in Sulden. Auf dem Teller: Weltküche mit Südtiroler und tibetischen Einflüssen, yak-yeti-restaurant.business.site. Kulinarischer Höhepunkt der Gegend ist das »Flurin« in Glurns, flurin.it

Extra-Tipp

Die Käseknoedel mit Krautsalat auf der »Düsseldorfer Hütte« nahe Sulden! Genauso müssen Südtiroler Knödel schmecken, duesseldorferhuette.com. Wer sich zu Hause einstimmen will: Knödel aus Südtirol lassen sich auch bestellen, etwa über alpenfein.com

DIE ETAPPEN

1. Stilfser Joch bis Stilfs

DAUER: 7,5 h

LÄNGE: 18,5 km

HÖHENMETER ↑: 335

HÖHENMETER ↓: 1811

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ●

2. Stilfs bis Düsseldorfer Hütte

DAUER: 9 h

LÄNGE: 17 km

HÖHENMETER ↑: 1796

HÖHENMETER ↓: 397

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ●

3. Düsseldorfer Hütte bis Zufallhütte

DAUER: 7,45 h

LÄNGE: 14 km

HÖHENMETER ↑: 913

HÖHENMETER ↓: 1363

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ●

4. Zufallhütte bis Rifugio Pizzini

DAUER: 6,5 h

LÄNGE: 11,5 km

HÖHENMETER ↑: 1008

HÖHENMETER ↓: 585

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ●

5. Rifugio Pizzini bis Sant'Antonio

DAUER: 8,5 h

LÄNGE: 20 km

HÖHENMETER ↑: 898

HÖHENMETER ↓: 2304

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ●

6. Sant'Antonio bis Cancano See

DAUER: 8 h

LÄNGE: 16 km

HÖHENMETER ↑: 1400

HÖHENMETER ↓: 792

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ●

7. Cancano See bis Stilfser Joch

DAUER: 8 h

LÄNGE: 22 km

HÖHENMETER ↑: 1400

HÖHENMETER ↓: 918

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ● ●



Ein Sehnsuchtsort
an 365 Tagen im Jahr
naturellness®



VILLNÖSSTAL

DIE LAGE: östlich des Eisacktals, in den Dolomiten

HAUPTORT: St. Peter

WEITERE ORTE: St. Magdalena, Teis

EINWOHNER: etwa 2500

ÜBERS TAL HINAUS BEKANNT:

Bergsteigerlegende Reinhold Messner, der hier aufwuchs, und der Blick auf die Geislerspitzen

ESSEN: Einst eine Dorfkneipe, serviert das Gourmetlokal »Pitzock« heute raffinierte Alpenküche, auch vom Brillenschaf. pitzock.com

ÜBERNACHTEN: Slow Living, Wellness mit Geislerblick und stilvolle Holzchalets im »Hotel Tyrol«. tyrol-hotel.eu, DZ ab 230 €

DAS SAGT MAN VON DEN

VILLNÖSSERN: »Die Villnösser heißen mit Nachnamen alle Messner. Aber lieber als in die Messe gehen sie ins Gasthaus.«

Dieses Tal ist Spitze, das ist ganz offensichtlich. Sein Stolz ist neben seinen vielen geografischen Höhepunkten das Brillenschaf, die älteste Schafsrasse Südtirols. Die charakteristische, brillenähnliche Pigmentierung rund um die Augen gibt der Rasse ihren Namen. Fleisch und Wolle werden von den Bauern, Handwerkern, Metzgern und Köchen im Tal umfänglich verwertet. Sehr schmackhaft: Lammragout und -salami.



Die haben es in sich

Es gibt überlaufene Täler in Südtirol. Und es gibt diese drei, in denen man beim Runterkommen fast ganz allein sein kann mit der Natur

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER

TÄLER





ULTENTAL

DIE LAGE: Bei Lana führt die Straße über die Gauschlucht ins Tal hinein

HAUPTORT: St. Walburg, St. Pankraz

WEITERE ORTE: St. Nikolaus, St. Gertraud, Kuppelwies

EINWOHNER: etwa 4500

ÜBERS TAL HINAUS BEKANNT: die drei 850 Jahre alten, knorriigen Urlärchen und das Ultner Brot. ultnerbrot.it

ESSEN: frische Forellen aus den Ultner Seen und Ultner Erdbeeren im »Arnstein«. arnstein.it

ÜBERNACHTEN: Naturhotel »Arosea« mit Naturbadeteich und Kräuterstein-sauna. arosea.it, DZ ab 160 €

DAS SAGT MAN VON DEN ULTNERN:
»Den Dialekt versteht keiner. Wird der Ultner Skistar Dominik Paris interviewt, braucht's Untertitel.«

Wer über den Ultner Höhenweg ins Tal hinein- und wieder hinauswandert, passiert neben vielen Bäumen auch Bauernhöfe mit schönsten Wildkräuter-gärten. Auf 1200 Meter Höhe hat Waltraud Schwienbacher, ein Ultner Original, ihr Kräuterreich angelegt – mit Ringelblumen, Malven, Goldrute und einem Hofladen. kraeuterreich.com

GSIESERTAL

DIE LAGE: Zum Tal geht es im hintersten Pustertal beim Örtchen Welsberg nördlich ab

HAUPTORT: St. Martin

WEITERE ORTE: Pichl, St. Magdalena

EINWOHNER: etwa 2300

ÜBERS TAL HINAUS BEKANNT: die alten Bauernhöfe, die schmackhaften Knödel. Und der Tiroler Freiheitskämpfer Pater Haspinger, der hier lebte

ESSEN: Im »Durnwald« bestellt man frische Teigtaschen, die »Schlutz«, Ochsencarpaccio und Hirschgulasch. restaurantdurnwald.it

ÜBERNACHTEN: Duftendes Zirbenholz, Betten aus Heu und Schafswolle: Der »Blaslahof« ist ein nachhaltiges Biodorf. blaslahof.com, Suite ab 132 €

DAS SAGT MAN VON DEN GSIESERN:
»Die Gsieser sind die Ostfriesen des Pustertals. Eine Witz-Kostprobe: Warum sitzen bei den Gsiesern im Wald Skelette hinter Bäumen? Das sind die Gsieser, die beim Versteckenspielen vergessen wurden.«

In einem der ursprünglichsten Täler Südtirols, fernab der Touristenhighlights und des Pisten- und Après-Ski-Zaubers, dreht sich alles um das Langlaufen. Im Sommer ums Wandern, im Winter gibt es in St. Magdalena einen putzigen alten, kleinen Schlepplift. Die Loipen ziehen sich durchs ganze Tal, das ein sogenanntes »Einweg«-Tal ist: Nur zu Fuß geht es am Ende über die Berge, hinüber nach Österreich.



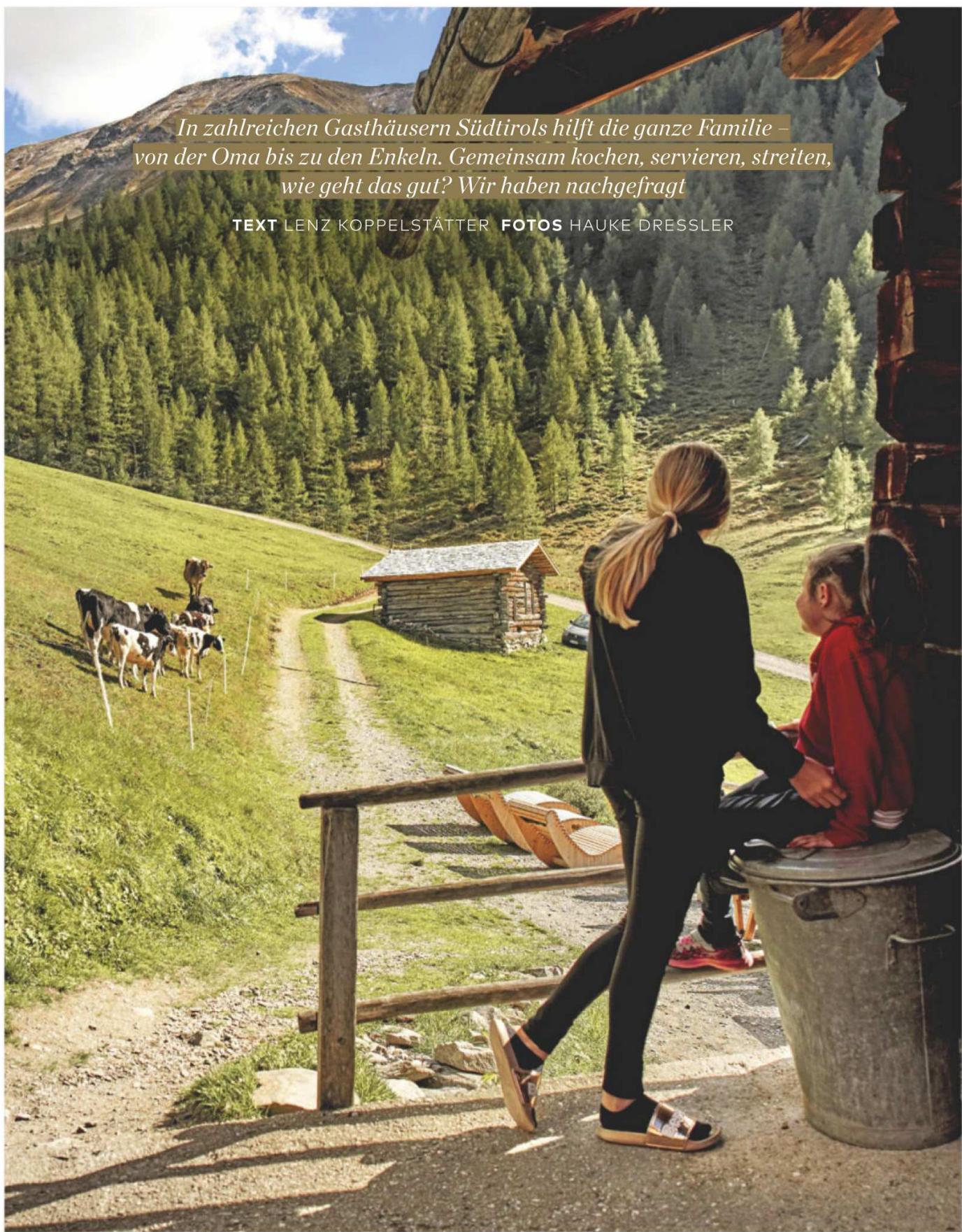


Familien- gericht

Eine alte Butterform
in guten Händen – rechts
die von Oma Maria
vom Weingut Röck,
links die ihrer Enkelin.
Andere Seite: Lea
und Delia auf der Tolder
Alm sind Enkelinnen
von Oma Theresia

In zahlreichen Gasthäusern Südtirols hilft die ganze Familie – von der Oma bis zu den Enkeln. Gemeinsam kochen, servieren, streiten, wie geht das gut? Wir haben nachgefragt

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER FOTOS HAUKE DRESSLER



Törggelehof Röck

Villanders, Eisacktal

Wer macht mit:
Oma Maria, Vater Konrad,
Mutter Frieda, Tochter
Carmen, Sohn Hannes
Altersspanne:
29 bis 93 Jahre



Auch bei den Häusern des
»Törggelehof Röck« in
Villanders steht alt neben
jung, genau wie bei
den Menschen am Herd



1

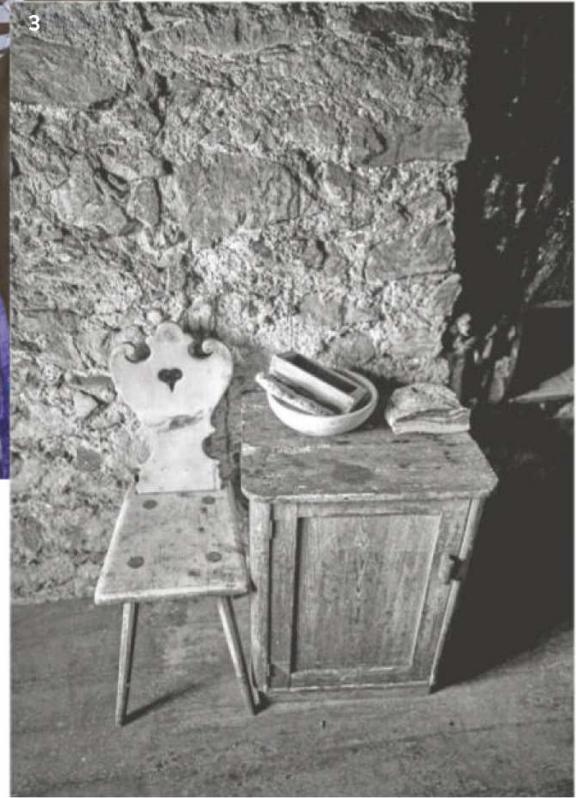


2



1 Bester Jahrgang: Oma Maria, geboren 1929. 2 Wein? Gut! Familie Röck verkostet die aktuellen Jahrgänge. Von links nach rechts: Sohn Hannes, Tochter Carmen, Oma Maria, Vater Konrad und Mutter Frieda. 3 Südtiroler Schüttelbrot mit Schinken in der Küche des alten Hofes 4 Maria und Frieda formen Schlutzkrapfen

3



Hauptzutat: Liebe



CARMEN RÖCK: »Als ich irgendwann nur noch um die Welt jettete, wurde mir klar, dass ich doch eigentlich zu meiner Familie gehöre. Zu ihr zurück muss. Zum ›Törggelehof‹. Dass das meine Bestimmung ist. Ich studierte Marketing, ging nach Verona, dann nach Seoul, arbeitete in Wien im Weinbusiness. Mir war das alles zu schnelllebig. Das Törggelen dagegen ist ein jahrhundertealtes Südtiroler Brauchtum. Es begann damit, dass die Bauern Weinkäufer und Wirte im Herbst dazu einluden, ihre jungen Weine zu probieren. Dazu gab es Speck. So entstanden die ersten sogenannten Buschenschänke, in denen typische Gerichte mit Zutaten vom eigenen Hof angeboten wurden.

Auch unser ›Röck‹ ist so ein Buschenschank. Hier bin ich aufgewachsen – und wollte zunächst nichts wie weg. Zumal das Törggelen in den 1990er-Jahren jegliche Tradition verloren hatte: Es war zum Saufgelage geworden. Der Wein? Billiger Fusel. Die berühmten gefüllten Teigtaschen, ›Schlutzer‹ genannt: tiefgekühlt aus dem Supermarkt. Nein, danke!

Als ich dann wieder nach Hause kam, setzten wir uns zusammen, und mein Bruder Hannes und ich hatten schließlich die Idee, zum schönen Ursprung der Törggelen-Tradition zurückzukehren. Unseren Hof so zu betreiben, wie wir es von Oma Maria kannten: als Familie, mit eigenen Produkten, die wertgeschätzt, mit Gerichten, die seit Generationen gekocht werden. Das Ganze aber mit zeitgenössischem Touch. ›Röck‹, das stammt vom mittelhochdeutschen ›Recke‹, was so viel wie ›Abenteuer‹ bedeutet. Das passt zu uns! Unser Abenteuer! Ein paar Wochen lang setzten wir uns ins Auto, um Höfe zu besuchen, von denen wir uns inspirieren lassen wollten. Das war 2019. Heute kommen beinahe alle Zutaten aus unserem Garten: Kraut, Rüben, Kartoffeln, Kürbis, Mohn. Hauswürste und Kaminwurze stammen von einem vertrauenswürdigen Bauern aus dem benachbarten Pustertal. Den Speck

räuchern wir in Omas alter Küche. Die Butter bereiten wir selbst zu. Den Nudelteig ebenso.

Oma ist 93, aber ohne ihre Hilfe würden wir es nie hinbekommen, sie arbeitet noch genauso mit wie alle anderen. Vormittags formt sie mit Mama Frieda die ›Schlutzer‹-Halbmonde und gibt Spinat mit Knoblauch, Zwiebel, Salz, etwas Milch und Pfeffer hinein. Das ist unser Spezialgericht! Außerdem stehen Knödel, Gerstsuppe, geräucherte Karotten, Tatar von der Roten Bete, hausgemachter Graukäse, Roggensauerteig und süße Krapfen auf der Karte, die auch ein veganes Menü bietet. Mein Vater Konrad, mein Bruder und ich, wir kümmern uns um den Wein. Es hat einiges an Überredungskunst gebraucht, um Papa davon zu überzeugen, neue Wege zu gehen. Aber jetzt unterstützt er uns voll und ganz. Bei diesen Diskussionen war Oma der Ruhepol, hat aber insgeheim zu uns Jungen gehalten. Wir machen unfiltrierte Naturweine: Riesling, Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Sylvaner, Zweigelt und Blauburgunder. Auch einen natürlichen Sekt und einen maischevergorenen Weißen. Schnaps brennen wir übrigens auch: Zirbe und Quitte. Und aus unseren Zwetschgen, Preiselbeeren, Johannisbeeren und Äpfeln stellen wir Marmeladen und Säfte her.

OFT SITZE ICH MIT OMA IM 400 JAHRE ALten HOF, der immer noch neben dem neuen Familienhaus steht, das wir 1988 gebaut haben. Die eingeruße Küche, die holzvertäfelte Stube, das Plumpsklo vor der Tür, alles ist noch vorhanden. Da wandelt sie durch ihre Vergangenheit – und nimmt mich mit. Ich bin so froh, dass wir sie noch haben. Sie ist eine große Inspiration für Hannes und mich: Wir quetschen sie oft aus, um zu erfahren, wie Gerichte früher zubereitet wurden. Ich weiß, eines Tages wird sie nicht mehr sein, doch so recht kann ich mir das nicht vorstellen.« *roeck.bz*

WEITER AUF SEITE 86 →





Kulinarisch ganz weit oben, auch wenn das »Kuppelrain« nur auf rund 600 Metern liegt: Sonya Egger ist Italiens Sommelière des Jahres. Und die Trüffelpasta einfach famos

Kuppelrain
Kastelbell, Vinschgau

Wer macht mit:
Mutter Sonya, Vater Jörg,
Sohn Kevin, Töchter Giulya
und Nathalie

Altersspanne:
17 bis 62 Jahre



f

FRAU EGGER, EIN STERNERESTAURANT, VON DER GANZEN FAMILIE GE-MEINSAM GELEITET, WIE GEHT DAS?

Jeder hat seine Aufgabe: Mein Mann Jörg bekam 2011 den Michelin-Stern, vor zwei Jahren übergab er das Kommando in der Küche unserem Sohn Kevin, der führt die Tradition nun fort und gibt neue Ideen dazu. Unsere ältere Tochter Nathalie ist Patissière, auch sie gehört italienweit zu den besten ...

... UND SIE SELBST WURDEN VERGANGENES JAHR ALS BESTE SOMMELIÈRE ITALIENS AUSGEZEICHNET. ALS ERSTE FRAU ÜBERHAUPT! WIE WURDEN SIE, WAS SIE HEUTE SIND?

Ich wurde als fünftes von sieben Kindern geboren. Mein Vater war Hufschmied und Traktormechaniker. Später betrieb er zwei Tankstellen. Wir Kinder halfen von Anfang an mit. Im Kiosk neben den Zapfsäulen verkauften wir Chianti – in bauchigen, mit Bast umflochtenen Flaschen. Meine erste Leidenschaft waren schnelle Autos. Ich wurde Rennfaherin. In Imola habe ich sogar einmal Niki Lauda getroffen. Doch dann lernte ich zwei neue Lieben kennen: meinen Mann – und den Wein. 1988 eröffneten wir. Jörg wollte zunächst auf keinen Fall, dass auch die Kinder im Gastgewerbe landen, doch es kam anders ...

ERZÄHLEN SIE!

Kevin studierte Grafikdesign, aber er merkte, dass es ihm nicht so recht gefiel, also heuerte er in Görden als Koch an und besuchte daraufhin in Meran die Kochschule. Am Ende waren wir mehr als glücklich darüber, denn er hatte Talent.

UND NATHALIE?

Sie sagte als Kind immer: Ich will Krankenschwester werden! Oder Konditorin! Für Krankenschwester bist du eine zu zarte Seele, sagten wir. Und sie fand das auch. Also kam eines zum anderen. Sie ließ sich in der Schweiz und in Belgien ausbilden – und irgendwann saßen wir hier zusammen und sagten: Hey, lasst uns das Restaurant als Familie meistern! **GING DAS VON ANFANG AN GUT?**

Oh nein. Wir diskutierten und stritten viel. Und heftig! Oft stundenlang. Das tun wir auch heute noch. Das sind richtige Donnerwetter. Aber

dann, wenn alles raus ist, läuft es besser als zuvor. Es folgen innige Umarmungen und neuer Zusammenhalt. Wir sind nun mal allesamt Sturköpfe, haben über die Jahre jedoch gelernt: Jeder muss sich ein bisschen zurücknehmen. Und jeder soll stets aussprechen, was ihn bedrückt.

WAS IST ABSEITS DER FAMILIENKONSTELLATION DAS BESONDERE AM »KUPPELRAIN«?

Dass wir die meisten Zutaten selbst anbauen oder von befreundeten Bauern aus dem Vinschgau geliefert bekommen. Schauen Sie, heute gibt es zum Beispiel als Vorspeise ein Tatar vom Saibling mit Buttermilch, Kapuzinerkresse, Rosenblättern und Topinambur. Als Hauptgang servieren wir Kalbsrücken mit Selleriemousseline, Meraner Pfeffer und Gel vom Birnensaft.

Der Fisch stammt von einer Zucht aus dem Nachbardorf Latsch, das Fleisch bekommen wir aus Katharinaberg in Schnals, die Kräuter, die Blätter, das Obst und das Gemüse haben wir aus unserem Garten geholt. Eier haben wir sowieso genug. Hinterm Haus, bei den Apfelbäumen, steht unser Hühnerstall.

SIE HABEN EINE WEITERE TOCHTER, GIULYA, DIE JÜNGSTE. WAS MACHT SIE?

Sie geht noch zur Schule und hilft oft im Service mit. Mein Traum wäre es, dass sie irgendwann in meine Fußstapfen tritt, ich nehme sie immer wieder mit in den Keller, wo meine Schätzchen lagern, aber ...

ABER?

Sie ist erst 17 Jahre alt. Sie hat noch Zeit. Derzeit will sie Politikerin werden und die Welt verbessern. Ist mir auch recht.

kuppelrain.com

WEITER AUF SEITE 90 →





1 Gut aufgestellt: Sonya Egger in ihrem Weinkeller. 2 Tochter Nathalie hat einen Traumberuf: Dessert-Chefin. 3 Durch die Blumen gesagt: Im Restaurant »Kuppelrain« in Kastelbell gibt es Spitzenküche. 3 Familienbande von links nach rechts: Sohn Kevin, Mutter Sonya, Vater Jörg, Töchter Giulya und Nathalie

Familienrezept: Zusammenhalt



Tolder Hütte
Gsieser Tal

Wer macht mit: Groß- und Urgroßmutter Theresia, Töchter Rita, Imelda, Lydia, Ulrike, Söhne Josef und Arnold, Enkelinnen Lea, Linda, Delia, Manuela, Enkel Damian

Altersspanne:
8 bis 83 Jahre





Theresia (Jahrgang 1939) hat ausnahmslos alle Sommer ihres Lebens auf der »Tolder Hütte« verbracht. Viele Stunden davon an diesem Herd



1 Enkelin Delia mit vierbeinigem Familienmitglied. **2** Imelda und Theresia veredeln ihre Polenta mit Hüttenkäse.

3 Familie Hintner von links nach rechts: die Schwestern Ulrike und Imelda, die Enkelkinder Damian und Lea, Tochter Manu, Oma Theresia, vorn die Enkelinnen Linda und Delia



THERESIA HARM, 83 JAHRE ALT, ist zweifache Urgroßmutter, vierzehnfache Großmutter und sechsfache Mutter. Es gab keinen Sommer ihres Lebens, den sie nicht auf der Alm ihrer Familie, der »Tolder Hütte«, verbracht hat. »Warum sollte ich auch«, sagt sie und schmunzelt, »ist doch schön hier.« Dann stellt sie sich an den Herd, an diesem sonnigen Tag werden sicherlich schon bald Wanderer vorbeikommen.

Die Gsieser gehören zu den schlausten Südtirolern. Sie waren nämlich schlau genug, ihr Tal so ursprünglich wie möglich zu bewahren. Kein großes Skigebiet. Nur ein kleiner Dorf-Schlepplift ganz hinten in St. Magdalena. Und eine Langlaufloipe, die sich das ganze Tal entlang um den Gsieser Bach schlängelt. Langlaufgäste sind stille Zeitgenossen, und die Gsieser mögen es gern ruhig.

Noch ruhiger als unten im Tal ist es oben bei ihren Almen. Wie eben bei Theresia, 1940 Meter über dem Meer. Wenn sie kocht, dann sieht es so aus, als tanze sie gleichzeitig auch. Müde Knochen? Nichts davon zu sehen. Heute gibt es Polenta mit geschmolzenem Almkäse. Und Speckknödel mit Krautsalat. Selbst gebackenes Brot steht auf dem Tisch. Mit Koriander und Fenchel. Gelernt hat Theresia das alles von ihrer Mutter, die es wiederum von ihrer gelernt hat. Seit 200 Jahren gibt es die »Tolder Hütte«, einst gebaut mit Fichten und Lärchen der umliegenden Wälder. Früher bekamen Wanderer ein Glas Wein. Oder Milch. Seit zwei

Jahrzehnten nun wird die »Tolder Hütte« professionell bewirtschaftet. Von Theresia und ihrer Familiencrew.

Sie ist die Chefin am Herd. Zwei ihrer Enkelinnen, die zehnjährige Linda und die achtjährige Delia, helfen mit, der zwölfjährige Damian hütet die Kühe. Stets von Ende Juni bis Mitte September. Runter geht Theresia selten. Auch nicht zur Sonntagsmesse. Die hört sie im Radio. »Ich habe den Pfarrer eigens gefragt«, sagt sie, »und er hat mir versichert, das gilt auch.« Abends, wenn die Gäste weg sind, sitzt die Familie zusammen, spielt Karten. Theresia erzählt dann auch hin und wieder vom einzigen Mal, das sie raus aus Südtirol war: um im November 1963 in Mailand bei einem Prozess auszusagen.

Es war der Beginn der bleiernen Jahre. Die deutschsprachigen Südtiroler verlangten nach mehr Autonomie. Einige Separatisten wollten, dass ihre Dörfer, ihre Täler zurück zu Österreich kommen, das gleich hinter den Gipfeln liegt. In den Bergen um Gsies, wo früher junge Rinder, Zucker, Schnaps geschmuggelt worden waren, schmuggelten sie nun Waffen und Sprengstoff. »Ich weiß von nichts«, sagte Theresia damals als Zeugin in Mailand. Dann fuhr sie wieder in ihr Tal. Langweilig? Wird es ihr da selten. Und wenn doch, dann geht sie wilde Beeren sammeln. Preiselbeeren. Oder Schwarzbeeren. Oder Kräuter. Bachkresse, Schafgarbe, Arnika, wilden Thymian, Almrosen. Und wilden Schnittlauch braucht sie sowieso – für die Knödel.

Theresia schläft gleich hinter der Küche, die anderen schlafen unter dem Dach. Oder manchmal im Heu. An den Wochenenden, wenn viele Wanderer und Bergsteiger unterwegs sind, kommen auch Theresias Töchter und Söhne auf die Alm. Helfen mit. Rita, Imelda, Josef, Lydia, Arnold, Ulrike. Und weitere Enkel. Theresia überlegt, zählt. »Alle zusammen sind wir fünfunddreißig«, sagt sie dann.

Wie so etwas funktioniert, eine Alm in Familienhand? »Nicht empfindlich sein«, sagt die Chefin, »und auch nicht nachtragend.« Sie steckt noch einen Holzscheit in den Herd. Aufhören? »Ach«, sagt sie und winkt ab, »ich denke von Sommer zu Sommer.« Sie sei glücklich, wenn sie stets noch einen erlebt. Was nach ihr kommt? »Das wird sich ergeben. Das hat in unserer Familie bislang noch immer geklappt.« ○
gsieser-tal.com, Wanderung zur »Tolder Hütte«



Romantik Hotel & Restaurant

Oberwirt
★★★★★ S



HOTEL &
GOURMET RESTAURANT

Typisch Südtirol seit 1496



Romantik Hotel & Restaurant Oberwirt

St. Felixweg 2, I-39020 Marling bei Meran, Südtirol
Tel. +39 0473 22 20 20, info@oberwirt.com

www.oberwirt.com



Ein ungewöhnlicher Fall

*Verbrechen können überall geschehen,
auch dort, wo andere Urlaub machen.
Bestsellerautor Lenz Koppelstätter hat
exklusiv für uns einen Kurzkrimi an einen
der schönsten Orte Südtirols verlegt*

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER



**BLÜHENDE FANTASIE**

- 1 Südtirol betört mit Landschaften wie aus dem Bilderbuch, etwa dem Adolf-Munkel-Weg.
- 2 Aber durchs Edelweiß vor den Geislerspitzen gesagt: Commissario Grauner hat hier ziemlich viel zu tun

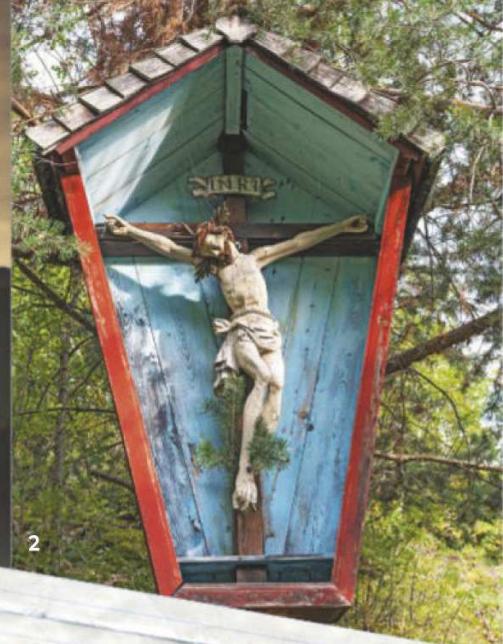
2

»ES WAR DIE **BARBARA**,
ODER BIN ICH JETZT **VERDÄCHTIGT**?
DES MORDES?
ICH ... SIE ... ICH ... O GOTT!«



LAND UND LEUTE

Frauen, die ihr ganzes Leben in den Dolomiten verbracht haben, sind meist Naturschönheiten. Ganz so wie die Almen Südtirols. Leuchtendes Beispiel: die Seiser Alm



1 2



Wer ist Barbara?
Die grüne Frau nicht nicht.

1 Klarer Fall: Südtirol ist einer der größten Apfelerzeuger Europas. Hier werden Früchte mit Namen wie Ambrosia, Cosmic Crisp und Redpop angebaut, eine Barbara ist nicht darunter. 2 Jesus. 3 Der Sass de Putia (Italienisch) oder Peitlerkofel (Deutsch) beim Eisacktal. 4 Langkofel und Plattkofel

D

DA STAND ER ALSO UND SCHAUTE AUF DAS SCHÖNE. Er pochte noch nicht an die Tür des Bauernhofs. Er wollte den Ausblick an diesem früsommmerlichen Nachmittag noch einmal genießen, bevor er eintrat. Denn im Inneren wartete womöglich das Böse auf ihn. Commissario Johann Grauner war die Serpentine hochgefahren, die er seit seiner frühesten Kindheit kannte, die er täglich morgens nach dem Melken hinabkurvte. In seinem Panda, eine von Mahlers Sinfonien laut aus den Boxen dröhnd, am liebsten Mahlers Sechste, ja, die mit den Kuhglocken. Durch die dunkle Schlucht des Eisacktals gelangte er Tag für Tag hinaus nach Bozen, wo er in der moffigen Questura saß und auf den nächsten Mord wartete.

Am liebsten wäre der Commissario ja Viechbauer – nur Viechbauer! Aber das Leben hatte anderes vorgehabt mit ihm, und so war er neben Bauer auch Polizist geworden. Und stets erschrak er ob des Gedankens, der ihn ab und an ereilte, niemals würde er ihn offen aussprechen, aber manchmal hoffte er tatsächlich, dass irgendwo etwas passierte. Ein kltzkleines Verbrechen. Warum? Weil, wenn etwas passierte irgendwo in Südtirol, dann durfte er hinaus aus der Questura, raus aus der Stadt. Er verstand sowieso nicht, wozu diese Stadt gut sein sollte. In einer Stadt leben, umzingelt von idyllischen Dörfern und atemraubenden Bergen und Wiesen und Almen, nein, das war doch die höchste Form des Masochismus – Alpin-Masochismus! –, und Johann Grauner war ganz sicher kein masochistisch veranlagter Mensch.

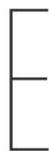
Da stand er nun also. Noch etwas höher am Hang, als sein eigener Hof lag. Sein Herz pochte, seine Augen wanderten hinüber nach Bad Dreikirchen, zu dem kleinen Weiler, zu den drei gotischen Kapellen, anno 1237 erstmals urkundlich erwähnt. Sie wirkten so, als stünden sie immer schon hier. Seit der Geburt der Berge. Dann wandte →

»WAS IST MIT MEINEM
FRANZ?«, SAGTE SIE MIT
BEBENDER STIMME. »IST
IHM WAS GESCHEHEN?
ER MÜSSTE LÄNGST VOM
BERG ZURÜCK SEIN«

Grauner den Blick zu denselben, auf der anderen Talseite: zur Plose, zu den Aferer Geislern, zur Sella-Gruppe, zum Langkofel, zum Plattkofel. Viele Gipfel, die er als junger Mann erklimmen hatte.

Ispettore Claudio Saltapepe stand neben ihm – und war noch nie auch nur auf einem dieser Gipfel. Überhaupt noch nie ganz oben, wo dann nur noch der Himmel kam. Der Kollege aus Neapel lebte nicht ganz freiwillig in den Bergen. Er war ein Mann des Meeres. Warum er denn da hinaufsteige, hatte Saltapepe den Commissario bald nach ihrem Kennenlernen gefragt. Grauner hatte die Frage zunächst nicht verstanden. Na, damit ich hinunterschauen kann, hatte er lapidar geantwortet. Saltapepe hatte nur gelacht. Und dann gesagt: Da könne er doch gleich unten bleiben. Dann lachten sie beide.

Sie hatten, es war kurz vor zwölf Uhr mittags gewesen, im Büro der Questura gesessen, als der Anruf einging. Der Anruf war, wie jeder Anruf, automatisch aufgezeichnet worden. Sie hatten ihn sich angehört, immer und immer wieder.



»ES WAR DIE BARBARA, SIE HAT DEN FRANZ ÜBER DIE FELSEN HINABGESTOSSEN. Ich war es nicht, ich schwör's. Ich ... ich, der Franz, der Höller Franz, er lebt nicht mehr. Tot ist er, zerschellt an den Felsen. Kommt! Um Himmels willen. Oder bin ich jetzt verdächtigt? Des Mordes? Ich ... sie, die Barbara ... ich ... o Gott!«

Dann hatte der Mann aufgelegt. Dass es sich um keinen Telefonstreich handelte, war ihnen sofort klar gewesen. Da hatte echte Panik in der Stimme gelegen. Nur, was sollten sie jetzt tun? Warum hatte der Mann gleich wieder aufgelegt? Wahrscheinlich, weil er Angst hatte vor dieser Barbara. Vielleicht hatte sie ihn gesehen, war jetzt hinter ihm her. Die Spezialisten waren sofort zur Stelle gewesen, aber viel konnten sie nicht machen. Unterdrückte Nummer. Den Standort des Anrufers zu lokalisieren, das würde ein paar Stunden dauern. Zu lange. Sie hatten nur den genannten Namen, die paar Worte und die Stimme, eine dunkle Männerstimme, sonst nichts.

Sie suchten im Melderegister nach: Franz Höller. Sieben Franz Höllers tauchten auf. Einer aus Glurns im Vinschgau. Einer aus dem Unterland. Aus Tramin. Einer aus dem Pustertal. Aus Reischach. Zwei aus dem Passeiertal. Einer aus Jenesien, einer aus dem Eisacktal, hoch über der Schlucht. Bei einem Hof nahe Dreikirchen.

»Nach Pustertal klang das nicht«, sagte Grauner. Silvia Tappeiner, Grauners Assistentin, nickte.

Saltapepe schaute ungläublich. Für ihn klang der Südtiroler Dialekt wohl einfach nur nach: Südtiroler Dialekt. Nach nichts sonst. Klobig, grob. Vom Brenner bis Salurn, vom Reschenpass bis Innichen. So anders als das singende Neapolitanisch. Hochdeutsch sprach er ja gut, aber beim Südtirolerisch hatte er wahrscheinlich genug damit zu tun, alles einfach nur zu verstehen, da konnte er sich ganz sicher nicht auch noch auf die unterschiedliche Akzentierung eines jeden Tales, Seitentales, Dorfes konzentrieren. »Vinschgau würde ich auch ausschließen«, sagte Tappeiner.

Grauner nickte.

»Unterland oder Eisacktal«, fuhr sie fort.

»Eisacktal oder Jenesien«, erwiderte er.

Er war sich ziemlich sicher. Die Unterländer sprachen anders. Da rollte das »r« ein wenig mehr. Außerdem sagten sie »toooat«, wenn es einen Toten gab. Der Anrufer sagte eher »toat«, mit nicht ganz so langem »o«, so wie Grauner selbst es auch sagen würde. Sie recherchierten nach Telefonnummern, riefen an. Zuerst im Unterland. In Tramin. »Hier Franz Höller. Hallo. Wer ist da? Polizei?«

Aufgelegt.

Dieser Höller lebte also noch.

Sie riefen in Jenesien an. Kein Anschluss unter dieser Nummer. Sie riefen an am Hof nahe Dreikirchen. Nichts. Niemand hob ab.

»Und wenn doch alles nur ein böser Bauernstreich war?«, sagte Saltapepe.

Sie schauten sich an. Reihum. Wenn. Und wenn nicht? Es half nichts, sie mussten hin.

Grauner schaute zu Saltapepe, dann klopfte er. Eine greise Frau öffnete die knarzende Tür. In ihrem Blick war Verzweiflung zu erkennen. Vor allem aber hatte das lange Leben hier oben sich in ihr Gesicht gezeichnet. In ihre dunkle, ledrige Haut hatten sich tiefe Falten, wie Gletscherspalten, geschnitten, nur ihre gletscherblauen Augen wirkten immer noch kindlich, auch wenn ein trauriger Schatten um die Pupillen lag. Ihre grauen Haare waren dick wie Stroh. Sie war wunderschön.

NUR FRAUEN, DIE IHR GANZES LEBEN AM BERG GELEBT HATTEN, SAHEN SO AUS. Wie ein natürlicher Teil des Wunders, das sich Natur nennt. Teil der Schneeschmelze und der Blüte des Frühlings, Teil der brennenden Sonne im Sommer, Teil der Ernte im Herbst, Teil der kalten Wintertage. Meermenschen, das hatte ihm Saltapepe einmal gesagt, Männer und Frauen, die ihr Leben lang hinaus zur See gefahren sind, würden genauso aussehen wie die Menschen hier oben bei den Höfen. Grauner konnte das nicht beurteilen, aber es mochte wohl stimmen.

»Barbara?«, fragte er und erwartete ein Nicken. Hatte diese Frau tatsächlich getötet? Oder doch der Anrufer, der dann plötzlich von Furcht überwältigt wurde, der deshalb sofort wieder aufgelegt hatte. Ein Eifersuchtsdrama? Bei welchen Felsen war es geschehen? Wo war der tote Franz?

Die Alte nickte nicht. Sie hob ihre Augenbrauen.

»Ich bin die Greti«, sagt sie dann.

»Die Greti«, wiederholte Grauner etwas verwirrt und war froh, dass die Frau von sich aus weitersprach.

»Ja, die Höller Greti«, fuhr sie fort.

»Der Franz ...«, sagte Saltapepe, dann stockte er.

Gretis Augen wurden größer, sie zog ihre schmalen Lippen zusammen.

»Was ist mit meinem Franz?«, sagte sie mit bebender Stimme. »Ist ihm etwas geschehen? Er müsste längst zurück sein. Er war heute morgen aufgebrochen. Nach Briol. Zu den Wiesen. Zu den Wasserfällen. Er sammelt da immer Wurzeln im Wald. Holzstücke, aus denen er Gesichter schnitzt. O Gott, was ist geschehen?«

DIE BARBIANER WASSERFÄLLE. SIE HATTE NICHT PRÄZISIEREN MÜSSEN. DIE FÄLLE, DIE FELSEN. Grauner hatte sofort verstanden, wovon sie sprach. Die beiden Ermittler brachen auf, stiegen steil bergan, vorbei an Briol, durch den Nadelwald, ab und an stand da ein Kastanienbaum, durch Geröll, über kleine Holzbrücken, dann, nach etwa einer Stunde, hatten sie die tosende Naturgewalt erreicht. Der Commissario hatte den Ispettore ermahnt, vorsichtig zu sein, auf dem Pfad zu bleiben. Unzählige Male war er selbst als Kind hier gewesen, hatte die in die Tiefe stürzenden Wassermassen bewundert, sich dabei so lebendig gefühlt.

Oben am Rittner Horn, auf 2000 Metern, entsprang sie, die Quelle des Ganderbaches. Über acht große und kleinere Fälle brach der Bach hinab, bevor er bei Kollmann, unten in der Schlucht, in den Eisack mündete. Der letzte der Fälle stürzte 85 Meter in die Tiefe. Das Rauschen der Wassermassen übertönte alles. Laute Stille.

Als Grauner noch ein kleiner Junge war, hatte ihm sein Vater hier erstmals einen Regenbogen gezeigt. Einen? Ach, nein. Dutzende!

Die beiden Ermittler gingen um einen glitschigen Felsen herum: Quarzporphy, 300 Millionen Jahre altes Vulkangestein. Eine Wolke aus Wasserdampf umhüllte sie. Die Sonne stach durch die wässrige Luft. Die blassen, bunten Bögen tanzten. An Sommertagen wie diesem hatte Grauner als Bub bei den nahen Wiesen die Kühe seines Vaters gehütet: die Marianna, Mitzi, die Margarete. Aufpassen müsse er, das hatte der Vater stets angemahnt, aufpassen, dass keine der Kühe verloren geht, dass keine ...



DANN SAHEN SIE IHN DA LIEGEN. Eines seiner Beine war verdreht, der Hinterkopf eingeschlagen. Kein Blut, der Wasserfall hatte es wohl längst weggespült. Saltapepe ging voran und bückte sich zu dem Toten hinab. Grauner →



- 1 Eine der Spuren führt nach Dreikirchen, wo die Kapellen nach den Heiligen Gertraud, Nikolaus und Magdalena benannt sind. Hat das was mit Franz zu tun?
- 2 Tat-Sachen? Selbst hinter Spitzen-gardinen soll schon gemordet worden sein. Auch von Barbara?



»ICH HABE IHM GESAGT,
ER SOLLE VORSICHTIG SEIN
DIE BARBARA ... MEINE
BARBARA ... O GOTT, FRANZ!«

FALL FÜR SÜDTIROL-FANS
1 Die Barbianer Wasserfälle
sind eine Augenweide. Südtirols
häufigste Kuhnamen
lauten: Alma, Gabi, Glocke,
Susi, Sonne, Biene und Blume.
2 Der Tatort nahe Barbian



schaute in die Höhe, zu einem Felsvorsprung. Es konnte nicht sein, aber ihm war, als hörte er Kuhglocken-gebimmel im Rauschen des Wasserfalls. Wie in Mahlers Sechster. Und dann sah er sie.

»Barbara«, flüsterte er. Was für ein Prachtvieh, dachte er. Und in der gleichen Sekunde spürte er, dass jemand hinter ihm stand. Er fasste nach dem Griff seiner Pistole, drehte sich blitzartig um, löste die Hand wieder vom Griff. Der Mann, der im Getöse ganz nah an ihn herangetreten war, zitterte, weinte.

»Ich habe ihm gesagt, er solle vorsichtig sein, die Barbara ... meine Barbara ... o Gott, Franz!« Der Mann schaute zu Saltapepe, der immer noch beim Toten kniete.

»Ich habe ihm gesagt, pass auf, Franz! Die Barbara ... sie ist mir abgehauen, wieder einmal, hierhin in den Wald, zu den nassen Felsen, wo die wilden Heidelbeeren wuchern, das verrückte Viech! Ich lief ihr schon seit einer Stunde hinterher, meiner störrischen Problemkuh ... Franz, er ist ... war ... ich kenne ... kannte ihn, da waren wir noch Buben.« Er schluchzte.

»Franz kletterte weiter bei den Bäumen nah an den rutschigen Felsen herum. Da tauchte sie auf, wie aus dem Nichts. Sie lief auf ihn zu, ich rief, so laut ich konnte, sie hörte nicht. Sie rammte ihm ein Horn in die Lende, er fiel zu Boden, sie trat ihm auf die Brust, er ... er krabbelte rückwärts, er ... er fiel.«

Grauner packte den Mann an der Schulter, zog ihn mit sich. Sie erreichten Saltapepe und den Toten. Der Ispettore riss das durchnässte Hemd des Leichnams auf. Grauner erkannte sofort die Hornwunde an der Lende, den blauen Fleck des Huftritts auf der Brust. Dann sah er drei schöne, knollige Wurzeln in der offenen Hand des Toten. Er drückte den Bauern an sich. Der Mann schrie stumm.

»MEINE VERRÜCKTE BARBARA, SIE HAT IHN ERMORDET«, sagte er schließlich. »Kühe morden nicht«, antwortete der Commissario. Der Wasserfall rauschte, die Gischt regnete auf sie alle herab, eine Wolke hatte sich vor die Sonne geschoben. Die Regenbogen, sie tanzten nicht mehr. ○

DEM KOMMISSAR AUF DER SPUR

Check-in

Am südlichen Dorfende von Barbian geht es steil bergan und über Kastanienhaine zum Tatort (Beschilderung: Wasserfallweg). An den nassen Felsen (Vorsicht: auch in der Realität rutschig!) führt ein gesicherter Steig mit Holzstufen dem tosenden Wasser entgegen zu einem höher gelegenen Ausblickpunkt. Nach einem ebenen Abschnitt im Wald (Richtung: Briol-Dreikirchen) taucht das sehenswerte Hotel »Briol« auf, von dort geht es hinab nach Dreikirchen und zurück nach Barbian. Gehzeit: rund drei Stunden.

Check-out

Lenz Koppelstätter liebt Mord, Totschlag und seine Heimat Südtirol, was in der Krimireihe des Traminer Autors bestens zusammenkommt. Gerade erschienen: Commissario Grauners achter Fall, »In tiefen Seen«, KiWi, 13 €, spielt im Passeiertal.

In tiefen Seen

Der Schneeberg zwischen dem hintersten Passeiertal und dem hintersten Ridnauntal beherbergt das ehemalige Bergwerk, in das sich der Kommissar in seinem neusten Fall vorwagt. Heute ist es ein Museum, bergbaumuseum.it/de/ridnaun. Verena Wurzer, angehende Historikerin, führt Gäste auf den Berg. Ihre Eltern und Großeltern lebten mit und vom Bergwerk. Ein auch ganz ohne tatsächlichen Mordfall spannender Ort.

Der Tote am Gletscher

Am Schnalstaler Gletscher, wo im ersten Band der Commissario Grauner-Reihe nachts in Schnee und Eis ein Mord geschieht,

steht ein Kunstwerk von Olafur Eliasson: »Our Glacial Perspectives«, eine Stahl- und Glaskugel, die Klimawandel und Gletscherschwund symbolisiert. Sie ist über die Seilbahn und einen kurzen, spektakulären Pfad zu erreichen. schnalstal.com

Die Stille der Lärchen

In Ulten liegt ein totes Mädchen bei den drei Lärchen – Grauner ermittelt in einem von Südtirols ursprünglichsten Tälern mit alten Bauernhäusern samt Schindeldächern und zahlreichen Wandermöglichkeiten. Die Lärchen gibt es wirklich: etwa dreißig Meter hoch, sieben Meter im Umfang. Geschätzte 2000 Jahre alt. ultental-valdultimo.com

Das Tal im Nebel

Bester Blick auf den Krimi-Tatort? Das »Mannaresort« in Montan liegt hoch über dem Unterland mit Panoramawicht über Weinberghänge und Apfelplantagen. In einer der Apfelgroßkisten werden eines Morgens zwei tote Frauen gefunden. Grauner ermittelt! mannaressort.it

Das dunkle Dorf

Grauner bekommt es mit der Mafia zu tun – in Gröden, wo die Reichen und Schönen zu urlaufen pflegen. Einkehr? Am besten im »Suinsom« – wo es Spaghetti mit Fangschreckenkrebs, Sardellen und Schwarzkohl gibt. Oder Löwenzahn-Rind mit Kapernjus und geräuchertem Knochenmark. tyrolhotel.it

WEITER LESEN

Marco Balzano, Donna Leon, Francesca Melandri und andere Südtirol-Kenner erzählen in »Südtirol – Geschichten zwischen Almen und Palmen« (Diogenes, 12 €) von den erquickenden Gegensätzen der Region, von verschneiten Gipfeln, blühenden Promenaden, von Dolce Vita und Bauerntradition. Ein guter Ein- oder Ausstieg.



GENUSS FRÜHLING

vom 29.04 bis 28.05



29.04

ERÖFFNUNG
mit Kräutermankt

6.-7.05

BRENNENDE LIAB
Gartentage

13.05

BAN WINZER
Tag der offenen Keller

27.05

SABIONA 2023
Eisacktaler Weißwein
Festival



klausen.it

Klausen
Barbian
Feldthurns
Villanders



»Wasser fasziniert mich«

Anita Mancini, 50, ist Wassersommelière, sie gibt Seminare rund um die Welt. Im Koffer stets mir dabei: ein paar Liter der Quellen aus ihrer Heimat

Nebelschwaden liegen über dem Toblacher See, ein Schwan gleitet lautlos hindurch, ein Fischer wirft seine Angel. Im Süden wird das Gewässer von einer Quelle gespeist, die in den Felsen der Dolomiten entspringt. Beinahe jeden Tag, stets frühmorgens, kommt die Wassersommelière Anita Mancini hierher, läuft am karibisch blauen Wasser entlang. Trinkt davon. Vier Liter Wasser trinkt sie insgesamt am Tag. Mancini wuchs auf im Dörfchen Stegen, im Pustertal, am Ufer der Ahr. »Das Rauschen des Baches begleitete meine Kindheit«, erinnert sie sich. »Wasser fasziniert mich.« Als junge Frau wurde sie zunächst Weinsommelière – noch heute arbeitet sie in einem Sterne-lokal in Toblach –, bald ließ sie sich auch zur Wasserexpertin ausbilden. Nun gibt sie Wasserseminare, europaweit. Da erzählt sie, dass es schweres Wasser gibt und weiches, süßes, bitteres, saures. Sie erklärt, dass es morgens und abends gut ist, hydrogencarbonathaltiges Wasser zu trinken, weil es die Säure im Körper abbaut, für Ausgeglichenheit sorgt. Überall auf der Welt hat sie stets ein paar Liter Dolomitenwasser dabei. »Ohne geht's nicht«, sagt sie. Das Toblacher Wasser enthält Magnesium, Schwefel und Kalzium, gut für Haut und Knochen.



CHARAKTERKÖPFE

Weltoffen und dennoch tief in der Heimat verwurzelt: Wir stellen sechs Frauen und Männer vor, die das heutige Südtirol prägen

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER FOTOS GENE GLOVER

»Bedürfnis nach Nachhaltigkeit«

Armin Pedevilla, 49, zählt mit seinem Bruder Alexander zu einer neuen, aufstrebenden Architektengeneration. Sie bauen spektakulär, naturverbunden – und der Langlebigkeit verpflichtet

Ihr gemeinsames Architekturbüro wird mit Auszeichnungen überhäuft, was macht Ihre Art des Bauens aus? Die Topografie, die uns umgibt – die Berge, die steilen Hänge –, spiegelt sich in unseren Projekten wider. Unsere Häuser fügen sich in die Umgebung ein, sie zeugen von Beständigkeit. Außerdem arbeiten wir nur mit lokalen Handwerksbetrieben, binden sie bei der Suche nach Materialien in die Entstehung ein.

Wie kam es zum Projekt der »ciAsa« in St. Vigil im Gadertal? Ich lebe selbst seit 2013 in diesem Tal. Mein Wohnhaus krallt sich, ganz in schwarzes Holz gehüllt, auf 1280 Metern über dem Meer an den steilen Hang. Eines Tages kam der hiesige Hotelier Nicol Alberti zu mir, er sagte, er wolle den Architekten des schwarzen Hauses kennenlernen, über das das halbe Tal diskutiert. Wir verstanden uns auf Anhieb, und so

beauftragte er uns damit, ein Haus für seine Familie zu bauen.

Was macht das »ciAsa«-Haus aus? Es handelt sich um ein hochalpines Vollholzhaus. Der Rohstoff stammt von Baumstämmen, die beim Sturm »Vaiá« zerstört worden sind. Die tragende Struktur kommt von der Fichte, die Innenoberflächen und Möblierungen bestehen aus handgehobelten Zirbe, die Schindeln von der Lärche sind ebenso handgespalten.

»Langsamkeit und Ziellosigkeit«

Martin Kiem, 40, ist Forest Therapy Guide. Er geht mit gestressten Stadtmenschen, Managern und Sportlerinnen in den Wald, um darin zu baden

Der Boden lebt. Er atmet unter den Schritten. Das Moos gibt nach und bläht sich wieder auf. Guide Martin Kiem führt das Grüppchen an einer Kuhle über Wurzeln und an Gesteinsbrocken vorbei. Märchenhafter Mischwald, auf 1500 Metern über dem Meer, hoch über dem Dörfchen Algund bei Meran. »Hier«, sagt Kiem und bleibt stehen. Er streckt den Kopf hoch, wie ein Tier, das eine Fährte aufnimmt. Sonnenstrahlen leuchten Waldflecken aus. Drei Stunden dauert sein Bad im Wald, die Nachfrage danach steigt. Waldbaden?

Der nächste Sinnlichkeitsblödsinn? Kiem grinst. Er überhört die Provokation und erklärt: Die moderne Idee des Waldbadens komme aus Japan. Entstanden sei sie in den frühen 1980er Jahren. Der Unterschied zum Wandern? »Die Langsamkeit«, sagt Kiem, »und die Ziellosigkeit.« Dreihundert Meter gehen. In drei Stunden. Das sei gar nicht so einfach. »Doch wenn du dich drauf einlässt, dann macht das etwas mit dir.« Kiem studierte Psychologie, reiste nach Nepal, lebte im Kloster, reiste nach Australien, hörte, dass Ärzte in Tokio Menschen

mit Schlafstörungen in den Wald schicken. Er ließ sich in Neuseeland zum Forest Therapy Guide ausbilden, sehnte sich bald nach den Wäldern seiner Heimat zurück, wo der Mensch doch auch schon immer in den Wald ging, um Kraft zu sammeln. Augen zu. Die Erde riecht angenehm modrig. Die Luft schmeckt salzig und feucht. Ein Specht pocht. Totale Sinnesüberflutung. Alles fällt ab. Im Alltagsstress geht es rund um die Uhr darum, die Umwelt von sich wegzuhalten. Jetzt ist alles anders. »Wir sind im Wald um des Waldes willen«, sagt Kiem.



»Brauchtum und Moderne«

Simon Messner, 33, Sohn der Bergsteigerlegende Reinhold Messner, klettert nachhaltig und versucht im Vinschgau herauszufinden, wie man mit Bergbauernhöfen überleben kann

»Meine Kindheit, das war große Freiheit. Ich wuchs auf dem Hügel Juval auf. Den Sommer verbrachten wir hier, tagelang ritt ich damals mit meinem Pferd durch die sanfte Berglandschaft, in den Schulferien reiste ich mit meiner Familie um die Welt. Alle sagten mir: Simon, mache nicht das Gleiche wie dein Vater! Doch ich musste. Weil man Erlebnisse nicht erben kann. Das Klettern packte mich. Clean Climbing, ohne Fixseile, ohne Bohrhaken, das ist es! Die Wand möglichst so hinterlassen, wie ich sie vorgefunden habe. Vor einigen Jahren übergab mir mein Vater den Bergbauernhof Unterortl auf Juval, der Hof Oberortl soll später folgen. Von heute auf morgen musste ich entscheiden, was mit den Höfen zu geschehen hat. Ich liebe Juval, dieser Ort ist für mich mit vielen Erinnerungen verbunden. Vor 5000 Jahren war hier 'Ötzi' unterwegs, auf seinem schicksalhaften Weg hoch zum Gletscher. Es wurden Pfeilspitzen und Tonscherben gefunden, die auf ein Steinzeitdorf hinweisen. Waalwege und Bewässerungskanäle ziehen sich über den Hang. Juval ist von der Schneeschmelze abhängig. Ich will, dass diese beiden Höfe, die derzeit verpachtet sind, eine Zukunft haben. Doch das funktioniert nur, wenn man sie biologisch betreibt und ihre Produkte vor Ort verkauft. Wir müssen zu einer Mischung aus Brauchtum und Moderne finden. Das gilt für ganz Südtirol. Das authentische Leben muss spürbar sein, sonst verkommt so ein Ort ganz schnell. Irgendwann, wenn ich vom Klettern genug habe, werde ich die Höfe womöglich selbst betreiben.«



»Südtirols Klima macht's möglich«

Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff bei Meran erstrecken sich über eine Fläche von zwölf Fußballfeldern. Sonja Salvador, 24, ist eine der Jüngsten in der Truppe, die die Pflanzenwelt pflegt

Wir wird man Teil der Gartentruppe von Schloss Trauttmansdorff?

Das ist gar nicht so einfach, denn als Gärtnerin in diesem Pflanzenparadies zu arbeiten, ist einmalig. Das ist der Traum so vieler. Eine Freundin, die bereits zur Truppe gehörte, machte mich auf ein Stellenangebot aufmerksam. Nach meiner Ausbildung zur Landschaftsgärtnerin hatte ich 600 Pflanzenarten im Kopf, hier aber gibt es rund 1000. Zum Glück wusste ich beim Bewerbungsgespräch auf

jede Frage eine Antwort. Nun bin ich seit drei Jahren dabei.

Karibische Palmen stehen neben Lorbeersträuchern, Japanische Zierkirschen neben Zedern aus dem Westhimalaya. Wie geht das?

Südtirols besonderes Klima, die Mischung aus alpin und mediterran, macht's zum Glück möglich. Dazu gehören die professionelle Arbeit mit unterschiedlichen Erdtypen, große Erfahrung mit Überwinterungsmethoden sowie ausgefeilte Schnitttechniken.

Was sind Ihre täglichen Aufgaben?

Pflanzen setzen, Unkraut jäten, Verblühtes wegschneiden, Stauden binden. Ich habe auch im Abschnitt der Gardasee-Zypressen und der Kakteen mitgearbeitet. Oft beginnen wir frühmorgens, nachmittags fahre ich ab und an zum Grab meiner Oma in Leifers, dort habe ich Edelweiß gesetzt.

Edelweiß, Ihre Lieblingsblume?

Nein. Am liebsten mag ich Rosen. Rosen stehen für die Liebe. Und das ist das Wichtigste.

»Das Zwitschern gehört zum Menü«

Sternekoch Theodor Falser, 50, kehrte nach Südtirol zurück, um da zu kochen, wo er seine Kindheit verbracht hat: im Wald

»Als Erstes schaue ich frühmorgens, was mir der benachbarte Bergbauer aus seinem Garten vorbeibringt. Blutampfer oder Abessinische Kresse. Sauerklee, Austernblätter oder Tigerblüten. So variiert das Menü täglich ein klein wenig. Mit dem Kochen im Wald schließt sich für mich ein Kreis. Geboren bin ich in Karneid, unten in der Schlucht des Eisacktals, meine ganze Freizeit habe ich auf und zwischen den Bäumen verbracht. Kindheitsabenteuer. Urlaub? Gab es nicht. Ich war das fünfte von sechs Bauernhofkindern, wir waren Selbstversorger. Ich war acht Jahre alt, da hatte ich zum ersten Mal eine Banane in der Hand. Ich versuchte sie zu essen, samt Schale. In der Schule war ich schlecht. Disziplin? Das war nichts für mich. Nur das Kochen faszinierte mich. Schon meiner Großmutter schaute ich stets zu, wenn sie Marmeladen einweckte. Kaum war ich volljährig, zog es mich weg. In die Küchen der Welt. Schweiz, Dubai, Ecuador, Bermuda, Oman, China, Malaysia. 2014, zurück in Südtirol, holte ich einen Michelin-Stern. Ein Wahnsinnsgefühl! Doch ich wollte mehr. Ich überlegte, warum ich eigentlich nicht dort kuche, wo ich mich am wohlsten fühle: im Wald! Ich habe einen verbeulten Holzofen aufpoliert und einen wunderschönen Platz oberhalb von Welschnofen gefunden. Mehrmals in der Woche gibt es hier sommers nun ein Menü unter Baumwipfeln. Ohne Strom, ganz ursprünglich. Mit alten Rezepten. Es gibt Forelle, Risotto – in einem alten Polentakessel. Hier fügt sich alles ineinander. Manche Gäste laufen barfuß über den Waldboden, der Duft des Mooses, das Singen des Windes, alles gehört mit zum Menü.«



1.

Auf Zack, vielmehr auf einem 3195 Meter hohen Vorsprung in den Stubaier Alpen thront das Becherhaus, Südtirols höchstgelegene Schutzhütte.

Hier gibt's: einfach gute Küche, frisch renovierte Schlaflager und – himmlische Ausblicke. becherhaus.it

Das ist die Höhe!

Südtirol ist schon von Natur aus reich an Höhepunkten. Wir haben zwischen den Gipfeln – höchst subjektiv, versteht sich – noch 20 weitere Spitzenmäßigkeiten ausgewählt

TEXT KATHARINA VON RUSCHKOWSKI

2.

DURCH BLÜHENDE LANDSCHAFTEN

Der Wanderweg »Tru di Pra« rund um das Dolomiten-Dörfchen La Val führt durch die schönsten Bergwiesen Südtirols, manche sagen gar: Europas. Sein Name ist nicht zu übersetzen. Er beschreibt eher ein Gefühl: knietief und juchzend zwischen Bergblumen zu stehen. Denn die 25-Kilometer-Runde führt über Bergwiesen aller Art, grüne, bunte, fette, magere. Absolutes Highlight: die Armantara-Wiesen, die sich bis auf 2000 Meter Höhe hinaufziehen, um dann in die Steilwände der Kreuzkofel-Gruppe überzugehen. Im Frühsommer – ein einziger Blüten-Teppich: Schwefelanemonen, königsblauer Enzian, Mehlprimeln. Perfekt zum »Trudipiraten«. Die Wanderung lässt sich auf verschiedenen Wegen (und mit Taxis) abkürzen. Aber auf gar keinen Fall auslassen: die Hofschenke »Lüch de Survisch«, in der es ladinische Leckereien gibt. weitwanderwege.com/wege/tru-di-pra, survischhof.bz



3.

Das spritzigste Abenteuer verheißt eine Rafting-Tour auf der Eisack. Sommers geht's zwischen Sterzing und Franzensfeste im wilden Wasserrodeo den schäumenden Fluss hinab. Touren bietet etwa rafting-club-activ.com



4. Grandioso

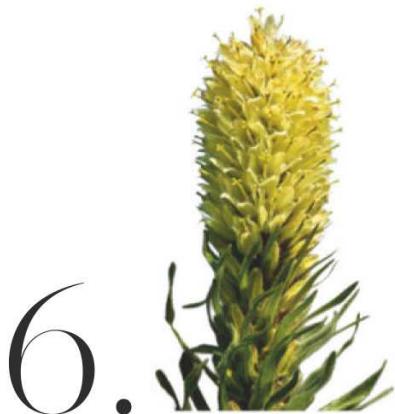


Klischeegemäß gibt's die perfekte Pizza stets in unscheinbaren Schuppen, versteckt in einer größeren Stadt. Stimmt vielleicht für Süd-, nicht aber für Norditalien. **Südtirols beste Pizza** wird im schmucken Gasthof »Zur Post« im Dörfchen Neumark gebacken – finden wir! Abends ab 18 Uhr (nur montags nicht) tischt Pizzaolo Antonio auf der Sonnenterrasse seine meisterhafte Margherita auf: rot, weiß, grün, glorreich. Der Teig wirft leicht verbrannte Blasen und bläht sich fluffig am Rand. Die Tomatensoße schmeckt wunderbar süß, der Käse cremig. Basilikum duftet, das Olivenöl tropft goldgrün hinab. Auf Wunsch gibt's auch Schinken oder Antipasti obenauf. Aber Antonios Margherita braucht schlicht kein Topping! gasthofzurpost.it



DIE ANGESAGTESTE APERITIVO-ADRESSE

Man kann sich so vieles von der Südtiroler Lebensart abschauen. Etwa dieses feine Ritual, am frühen Abend einen Drink und ein paar Häppchen einzunehmen, um so den Tag stilvoll zu beschließen oder die Nacht zu eröffnen, je nachdem. **Der attraktivste Aperitivo-Ort** ist die lässige »Luna-Bar« (oben rechts) im mit Efeu eingewachsenen Parkhotel »Mondschein« in der Altstadt Bozens. Drinnen, wo man auf Samthockern in Altrosa sitzt, servieren ultra-freundliche Damen und Herren grellfarbenen Aperol, dazu Schälchen voll Chips, Oliven, köstlichen Aufschnitt. Draußen zieht das Bozener Leben vorbei, vertont durch die fernen Klänge von Straßenmusikern. Berauschend schön! parkhotelmondschein.com



6. Gestatten:
Campanula thrysoides.
Nie gehört, nie gesehen? Alles
andere wäre auch verwunderlich!

Die »Strauß-Glockenblume«
zählt zu den *seltensten Pflänzchen*
im Alpenraum, zu finden allein
auf dem Südtiroler Reschenpass.

reschen.suedtirol.com



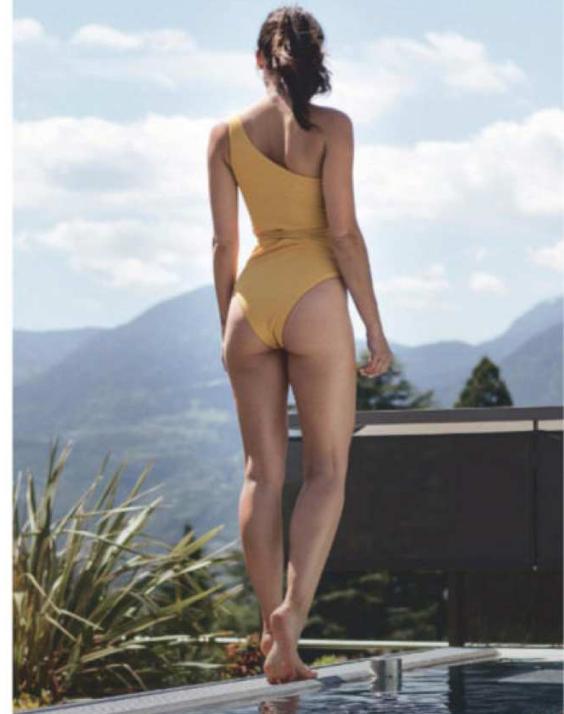
GENUSSGIPFEL

Der Weg auf Südtirols Genussgipfel ist steinig. Vom Sarntal aus geht's in engen Kehren hinauf. Auf 1600 Meter Höhe öffnet sich der Nadelwald. Und vor einem steht, gläsern und glänzend, Italiens höchstgelegenes Sterne-Lokal. Besitzer Heinrich Schneider hat es trotzdem »Terra« genannt, Erde. Denn er verarbeitet nur, was dieses Fleckchen Erde bietet: Kräuter, Blumen, Baumrinden, Flechten aus den Wäldern. Fisch, Fleisch, Milchprodukte aus dem Tal. Daraus zaubert er gefeierte Kräuterkreationen (oben), aber auch schlichte Knödel nach dem Rezept seiner Mutter, die einst eine Gaststube führte. Bei aller Pinzettenküche ist Schneider selbst »terra«, bodenständig geblieben. terra.place

7.



HOTEL ANSITZ
PLANTITSCHERHOF
MERAN - SÜDTIROL - ITALIEN



ANDERS. BESONDERS. *Liebevoll.*

EINEN URLAUB, DEN MAN
NICHT BESCHREIBEN
KANN, SONDERN
SPÜREN MUSS .

- Erlebnisse in der Natur
- Body & Mind Programm
 - Mental Wellness
 - Weinreise
- Oldtimer Abenteuer
- Essen & Weinkultur
- Ruhe & Erholung

HIER ENTDECKEN
FILM AB



PLANTITSCHERHOF.COM

8. SAGENHAFT!

Der wahrlich **sagenhafteste Ort** Südtirols ist ein 2000 Meter hoch gelegenes Plateau über dem Sarntal. Offiziell heißt es »Hohe Reisch«, aber alle sagen nur: »Stoarnerne Mandln« – Männlein aus Stein. Denn auf der Kuppe wacht – so wirkt es von Ferne – eine Armee zu Stein erstarrter Soldaten. 150 Steinpyramiden stehen dort, manche knie-, andere mannshoch. Wer sie vor Jahrhunderten erbaute und warum, ist höchst rätselhaft. Dienten sie als Wegweiser, markierten sie einen Hexentreff oder keltischen Kultplatz? Fest steht: Kaum eine andere Südtiroler Erhebung kann mit einem derart bezaubernden 360-Grad-Panorama aufwarten. Von den »Mandln« aus blickt man bis zu den höchsten Gipfeln des Alpenhauptkamms! Vom Bergdorfchen Mölten aus führt eine Acht-Kilometer-Runde hinauf – und hinab.



9. Das rockt

Wer glaubt, Volksmusik könne nur tümeind, hat noch nie Herbert Pixner gehört. Der Südtiroler mixt famos Landler, Rock, Flamenco – und macht so die mit Abstand coolste Alpenmusik

→ Zugegeben: Das Wort »einzigartig« taucht oft in journalistischen Texten auf. Und nicht immer ist das, was beschrieben wird, wirklich ein Unikat. Herbert Pixner aber ist eines! Der Südtiroler macht, Tatsache, **die unvergleichlichste Musik** unvergleichlich. Mit der »Ziach«, der Steirischen Harmonika, geschaffen für Schunkelmusik, spielt er Rock, Jazz – hörenswert Unerhörtes. Pixner wird darum von Jungen und Alten geliebt, in Discos und Philharmonien gespielt. Ab Sommer tourt er mit seinem neuesten Album wieder durch die Alpenregion. Viele seiner Gigs auf kleinen und großen Bühnen sind schon fast ausgebucht. Denn das, was er da geschaffen hat, ist mal wieder richtig »Schian!«; darum heißt's ja auch so. herbert-pixner.com



10.



Südtirols *schmackhaftesten* Apfel ist einer der Sorte »Morgenduft«, kugelig, knackig, bestens zu Kompott zu verarbeiten. Sie bevorzugen andere Eigenschaften?

Der Apfelfinder unter suedtirolerapfel.com beschert das perfekte Match ...

11.

Schon klar, warum diese Schutzhütte »Schöne Aussicht« heißt. Neben Gletscherblick gibt's hier aber auch: herausragende Knödel!

Der einst aus Böhmen eingewanderte Knödel ist längst zum Südtiroler geworden. Nirgends werden die kugeligen Köstlichkeiten so gefeiert und verfeinert wie hier. Vor allem Rainer Grüner, Chef der »Schöne-Aussicht«-Hütte, hat aus dem Arme-Leute-Essen einen Hochgenuss gemacht. Auf fast 3000 Meter Höhe bietet er die wohl besten, sicher die **variantenreichsten Knödel Südtirols**. Neben Klassikern hat er, je nach Saison, Buchweizen-, Spargel-, Trüffel-, Zimt- oder Schwarzwälder-Kirsch-Knödel auf der Karte. Mmmmm ... schoeneaussicht.it





12

AUSSICHTS-REICH: DER PLIMA-Schluchtenweg im Vinschgau

In der wohl **spektakulärsten Schlucht** Südtirols, vom Flüsschen Plima ins Martelltal im Vinschgau gefräst, können Wandernde über dem Abgrund schweben – ohne den Boden unter den Füßen zu verlieren. Möglich machen dies vier gewaltige Plattformen entlang der fallenden und fließenden Plima, eine jede aussichts- und einfallsreicher als die andere. Vom Parkplatz im Talschluss weisen Schilder den Weg zur »Suppenkelle«: Wie das Küchengerät eines Riesen ragt dieser Aussichtspunkt übers Flussbett. Weiter zur »Sichel«, einem begehbaren Halbrund (Foto), und dann zur Kanzel, die an einer Abbruchkante klemmt. Auf der Höhe, nach anderthalbstündiger Kraxelei auf dem Schluchtenweg, erreicht man eine Hängebrücke. Die Gischt der Plima ist dort zum Greifen nah. Zugreifen sollte man dann auch in der nahen Zufallhütte: fantastischer Kuchen! vinschgau.net, zufallhuette.com



13.

Darf's ein bisschen Meer sein? Dann ab zum Antholzer See, nahe der Grenze zu Österreich! An diesem *ultimativ klaren Bergsee* kann man baden gehen, aber auch hiken, biken oder mit Kindern auf Entdeckungspfaden wandern. antholz.bz

SÜDTIROLER SPITZEN

14.

Alter!

Das **spektakulärste Stück im »Ötzi-Museum«**, neben Ötzi, ist sein Kupferbeil: 5300 Jahre alt, Schaft, Holm und Klinge wirken trotzdem unfassbar unversehrt. Die Waffe ist ein Glücksfall für die Forschung: Sie gewährt Einblick in Kupfer- und Werkzeugherstellung sowie die weitgespannten Handelsnetze ihrer Zeit. Das Kupfererz kam aus der Toskana! iceman.it

15.

LOGENPLATZ

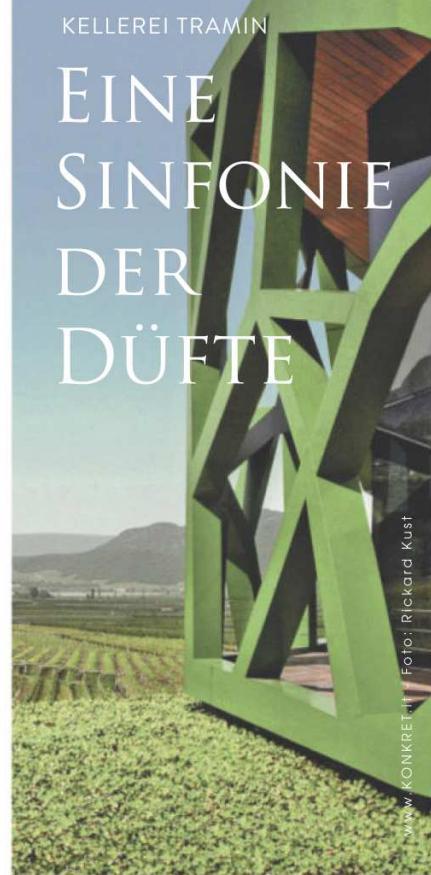
Der Hinweg: schweißtreibend. Die Stühle: bretthart. Trotzdem lohnt der Weg ins »Knottnkino«. Es befindet sich nämlich auf einem Felsvorsprung über Burgstall, zwischen Bozen und Meran. Dort stehen 30 Klappstühle aus Stahl und Kastanie, von denen aus man **schönstes Naturkino** gucken kann. In der Hauptrolle: südtirolistisches Südtirol. Weit geht der Blick übers geschwungene Etschtal, Meran, bis auf die sahnehaubengleichen Gipfel der Texelgruppe. Erst vor Kurzem wurde das Kino um zwei Säle erweitert, wo es sehenswerte Zugaben gibt. Der Eintritt: überall kostenlos. Oder auch: unzählbar. merano-suedtirol.com (nach »Knottnkino« suchen)

→ Eine so abwechslungs- wie aussichtsreiche Zwölf-Kilometer-Schleife führt zu allen drei »Sälen«. Start ist die Bergstation der Seilbahn Vöran. Beschilderung »Knottnkino« folgen



KELLEREI TRAMIN

EINE SINFONIE DER DÜFTE



www.KONKRETTI.it Foto: Rickard Kust

Die 1898 gegründete Genossenschaft genießt dank intensiv fruchtbetonter Weine höchste internationale Anerkennung.

Der Besucherraum bietet einen herrlichen Panoramablick auf die umliegenden Weingüter und Berge.


**CANTINA
TRAMIN
KELLEREI**

FÜHRUNGEN, VERKOSTUNGEN
& VERKAUF:

MO bis FR von 9 bis 19 Uhr

SA von 9 bis 17 Uhr

Weinstraße 144 | 39040 Tramin

visit.KellereiTramin.it





FÜR ALLE, DIE IN
MODEFRAGEN
KEINE HOLZKÖPFE SIND!

Sie sehen richtig: Diese Handtasche ist aus Holz – und trotzdem kein Klotz am Bein. Das Mitnehmcel des Südtiroler Labels Embawo ist aus federleichtem Furnierholz gefertigt. Dank eigens ertüftelter Leimtechnik lässt sich das Holz beliebig formen. Embawo ist eines dieser Beispiele für den **großen Einfallsreichtum** der Südtiroler Designer, die meisterhaft Avantgarde und Handwerk verbinden. Klare Grenzen ziehen sie allein bei der Wahl ihrer Rohstoffe und Produktionsstandorte. Embawo-Taschen sind darum, selbstverständlich, »made in Südtirol« – und zwar aus Hölzern wie Nuss oder Ahorn. embawo.com

16.



18.

17.

Tiefer kann man in Südtirol nicht fallen – jedenfalls nicht als Fluss: Unweit des Örtchens Moos, im Passeiertal, stürzen die *Stuller Wasserfälle* über zwei Stufen fast 342 Meter hinab. Ein knackiger Klettersteig führt fast direkt daran vorbei. In jeder Hinsicht: atemraubend!

REINHOLD MESSNERS
PERSÖNLICHES BERG-WERK!

Reinhold Messner, 78, hat mal erzählt: Seine größte Herausforderung war nicht der Mount Everest – sondern der Bau seiner sechs Messner-Mountain-Museen (MMM), fünf davon in Südtirol. Jahrelang zankte er um Genehmigungen, gab sich Fehden mit Gegnern hin, die ihm Selbstsucht vorhielten. Was stimmt, im besten Sinne. Seine Häuser zählen zu den **eigenwilligsten Museen** der Provinz: selbst finanziert, erdacht, gestaltet. Alle blicken aus verschiedenen Winkeln auf die Berge. Im »Firmian« über Bozen geht's ums Bergsteigen, im »Dolomites« bei Cortina d'Ampezzo um die Entstehung, Erforschung, Eroberung der Berge, im Meraner Schloss Juval (Foto) um die Frage, warum Berge heilige Orte sind. Zu sehen ist oft auch Messner selbst: Juval ist sein Sommersitz. messner-mountain-museum.it



19. Das Unding

Die Schwarzensteinhütte, 3026 Meter über dem Ahrntal gelegen, ist auch architektonisch voll auf der Höhe. Von draußen: ein Kubus aus Kupferblech. Drinnen: unverschnörkelte, mit hellem Fichtenholz gestaltete Räume. In der großen Gaststube (oben) gibt eine riesige Fensterfront den Blick frei auf Großvenediger und Dreierherrnspitze bis zu den eisverplombten Dolomiten. Allerdings: Noch vor ihrer Eröffnung 2018 geriet **Südtirols hipste Hütte**, die bis zu 50 Gästen schlicht-schöne Übernachtungsmöglichkeiten bietet, in einen Sturm. Keinen echten, wie er hier oben durchaus wüten kann, sondern in einen Shitstorm. Traditionalisten mit Faible für Holzschindeln und Herrgottswinkel beschimpften die Herberge als Schandfleck. Sie blieben in der Minderheit. Wer in der Hütte einkehrt, ist meist ganz aus dem Häuschen. schwarzensteinhuette.com

20.

Südtirols geschmackvollste Tradition ist das »Törggelen«. Ab Oktober, an den letzten warmen Tagen des Jahres, schenkt man vor allem im Eisacktal den ersten Wein aus – an der »Torggl«, der Weinpresse.

Zu den jungen Tropfen gibt's von alters her Speck, Käse und Kastanien. Wunderbarst »törggeln« (und anschließend torkeln) kann man etwa im Weingut Ebner in Atzwang-Ritten, weingutebner.it

Cirna

GENTLE LUXURY LODGES



Nachhaltig
entspannen im
Einklang mit
der Natur



info@cirna.eu

www.cirna.eu

Tschirland • 39025 Naturns

Südtirol • Italien



GRÜNZONE

NACHHALTIG DIE WELT BEREISEN

Adieu, Auto

Wer auf den Südtirol-Urlaub zusteuert, muss das längst nicht mehr im eigenen Wagen tun. Es gibt überzeugende Alternativen. Wir stellen die besten vor

TEXT JENNY NIEDERSTADT





ES KÖNNTE SO EINFACH SEIN: Wer von Deutschland aus nach Südtirol fährt, findet in der Regel gute Bahnverbindungen und kommt mit komfortablen Bussen bis in jedes Dorf, zu fast allen Wanderstartpunkten und Pensionen. Selbst Reisende, die ganz im Norden Deutschlands starten, erreichen noch am selben Tag ihr Ziel – die Bahnfahrt von Flensburg nach Bozen zum Beispiel dauert rund 13 Stunden. Schneller schafft es auch das Auto nicht.

Trotzdem setzen sich die meisten Urlauber lieber selbst hinters Steuer: Zwei Drittel der Südtirol-Gäste reisen mit dem eigenen Wagen an. Die Folgen für die Südtiroler (und auch für die Touristen selbst) sind verheerend: Die Alpentäler ächzen unter dem Verkehr, der schlechten Luft, den Dauerstaus. Abgase und Feinstaub bleiben zwischen den Bergflanken besonders lange hängen, der Krach schallt von unten bis hoch auf Gipfel und Almen. Die Hauptachse der Region, die Brenner-Autobahn, ist die am meisten befahrene Verbindung im gesamten Alpenraum. Und auf den Panoramastraßen und Gipfelpässen brausen bei schönem Wetter die Lustfahrer, Motorradfahrer beschallen ganze Täler. Und dann noch der Trend zum Instatravel, zur Stippvisite für ein kurzes Selfie: Zum Pragser Wildsee etwa, einem der Klickhits Südtirols, fahren an Spitzentagen bis zu 10 000 Menschen – eine enorme Belastung für die nur 650 Anwohner.

Immer wieder melden die Südtiroler Messstationen stark erhöhte Schadstoffwerte – ein permanentes Gesundheitsrisiko. Und auch eine Last fürs Klima: Der private Autoverkehr ist mit weitem Abstand Hauptverursacher der CO₂-Emissionen in Südtirol.

Die Region investiert deshalb bereits seit einigen Jahren massiv in den öffentlichen Nahverkehr. Hier einige Beispiele, die wirklich überzeugen:

Shuttlebusse für Hotspots

Unter dem Motto »Besondere Plätze brauchen besonderen Schutz« hat Südtirol einen Bus-Shuttle-Service für seine Hauptattraktionen wie die Drei Zinnen entwickelt. Ein Besuch mit dem eigenen Auto ist zwar noch möglich, aber stark kontingentiert und nur nach vorheriger Online-Buchung erlaubt. Mittlerweile versperren

Schranken in den Sommermonaten auch die Zufahrt zur Plätzwiese und ins Fischleintal. drei-zinnen.bz

Transfers zur Pension

Nach der Anreise ist vor dem Transfer: Wie kommen Urlauber und ihr Gepäck vom Bahnhof in ihre Unterkunft? Hier hilft seit drei Jahren das Programm »Südtirol Transfer«: Online können Gäste einen Shuttleservice für mehr als 9000 Unterkünfte buchen und zwischen Sammeltaxis und einem individuellen Transport wählen. So sind auch entlegene Pensionen abseits der Hauptrouten bequem und klimafreundlich zu erreichen. suedtiroltransfer.com

Alles auf eine Karte gesetzt

Um das Unterwegssein zu erleichtern, hat Südtirol sein Ticketsystem radikal vereinfacht: Statt wie bisher mit 30 verschiedenen Tickets unterwegs zu sein, können Gäste mit der Mobilcard sämtliche öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol nutzen – ganz gleich, ob Stadtbus, Regionalbahn oder Gondel. Kostet maximal 15 Euro pro Tag. Für 25 Euro bekommt man sogar noch ein Fahrrad gestellt; Verleihstationen gibt es an allen größeren Bahnhöfen. Deshalb sind auch Einwegtouren unkompliziert möglich: Wer will, fährt mit dem Zug bergauf und rollt dann genüsslich ins Tal. suedtirolmobil.info

Per Zug auf die Piste

Wintersportler reisen bequem mit dem Zug in die Skigebiete des Pustertals: Die Stationen Percha und Vierschach-Helm bieten direkten →

Wo einst Züge fuhren, radelt es sich besonders leicht. Infos zu Südtiroler Bahntrassenradwegen: achim-bartoschek.de



Die Alpentäler ächzen unter Dauerstaus. Abgase und Feinstaub bleiben hier länger hängen

Anschluss an die Bergbahnen zum Kronplatz und zu den Drei Zinnen. An den Bahnhöfen finden Gäste außerdem Verleihstationen für Skier, große Schließfächer für ihre Ausrüstung und Umkleiden. skipustertal.com

Der Erfolg der Vinschgerbahn

Die Vinschgerbahn zwischen Marl und Meran war schon lange stillgelegt, als Zugenthusiasten sich dafür einsetzten, die idyllische Strecke entlang der Etsch wieder in Betrieb zu nehmen – auch weil sich viele über die vollen Straßen im Vinschgau beschwert hatten. Eher widerwillig setzte die Regionalregierung daraufhin die Gleise instand und ließ die historischen Bahnhöfe renovieren. 2005 fuhr schließlich der erste Zug – der Urknall der Verkehrswende in Südtirol. Die Betreiber hatten nur mit einer halben Million Fahrgäste pro Jahr gerechnet. Heute nutzen jährlich zwei Millionen Menschen die Vinschgerbahn. Sie wurde zum Vorbild für den starken Ausbau des Bahnnetzes in Südtirol. Gleichzeitig führten die Verkehrsbetriebe den Südtirol-Takt ein, der Fahrpläne von Bahnen, Seilbahnen und Bussen ideal aufeinander abstimmt, lange Umsteigezeiten entfallen. sta.bz.it

Wandern mit dem ÖPNV

150 Wander- und Radtouren, die sich leicht mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen lassen, empfiehlt der Alpenverein. In vielen Regionen Südtirols verkehren in den Sommermonaten zusätzlich Wanderbusse und -taxis. alpenvereinaktiv.com, alpenverein.it (Stichwort: unterwegs)

Zu Fuß zum Instaspot

Sie ist nur 60 Meter lang, doch die neue Fußgängerbrücke, die in 80 Meter Höhe zum Karersee führt, ist wichtiges Puzzlestück im Verkehrskonzept der Dolomiten. Denn der faszinierend blaue See leidet an seiner Nähe zur Passstraße. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen ihn jährlich, zwei Drittel davon kommen mit dem Auto – und bleiben weniger als eine Stunde. Die neue Brücke sorgt dafür, dass das Kleinod nun auch leicht für Fußgänger erreichbar ist: Sie nutzen ab Welschnofen die Bergbahn und spazieren dank der Stahlkonstruktion in nur 20 Minuten zum See. Auch andere beliebte Ausflugsziele präsentiert die Tourismuszentrale von Südtirol nach neuem Konzept: Ausführlich beschreibt sie auf ihren Websites geeignete Anfahrtsrouten für Wanderer, Radler sowie Bus- und Bahnfahrer. An Autofahrer wird hier ganz zuletzt gedacht.

Autofreie Tage am Pass

Die Aussicht genießen und dann zurück ins Tal: Mehrmals pro Jahr sperrt Südtirol einzelne Gebirgspässe für den Motorverkehr. Die Serpentinen gehören dann ganz den Radelnden – sie strampeln ungestört zwischen Fels und Almwiese. Dabei stimmen sich die einzelnen Gemeinden so untereinander ab, dass auch Rundtouren möglich sind, etwa um das Sellamassiv. An den Terminen zwischen Juni und September dürfen auch E-Bikes teilnehmen. Mehr Infos: suedtirol.info (Erleben/Sommer), greenmobility.bz.it und dolomitesbikeday.it, (dieses Jahr am 24. Juni)

Sichere Wege fürs Radeln

Wer auf den vielbefahrenen Bergstraßen Südtirols mit dem Rad unterwegs ist, brauchte bislang starke Nerven, etwa bei gefährlichen Überholmanövern durch Autos. Zu zwei beliebten Gebirgspässen radelt es sich nun entspannter: Radwege führen aufs Grödener Joch und zum Sellajoch. Als Nächstes soll der Valparolapass folgen. So will die Region das Radfahren sicherer machen – und noch mehr Menschen vom Verzicht aufs Auto überzeugen. ○

Mehr Freiraum für's Glück

WANDERN AUF HUFEN

Wie fühlt es sich an, gemeinsam mit einem Tier die Natur zu erleben? Barbara Bachmann war neugierig – und ist mit Stute Naima durchs Ahrntal gezogen

FOTOS FRANZISKA GILLI





1 Zwei Herren und eine Dame vor der Dreierherrnspitze. 2 Naima ist ein Pony mit haflingertypisch langem, blondem Pony. Neben ihr: Barbara Bachmann, die Autorin

BERGTOUR





Der Ort Hafling nahe Meran ist Namensgeber der Pferderasse, die wie keine zweite zu Südtirol gehört. Hier mit ihren strahlenden Reitern kurz vorm Tagesziel Tauernalm

UNSER ZUHÖR ALMAG



W

Wenn ich ein Tier sein dürfte, dann ein Pferd, am liebsten ein wildes. Sein Ausdruck, seine Eleganz faszinieren mich. Die Sehnsucht nach Pferden war immer da, und doch widme ich ihnen zu wenig Zeit. Als ich höre, dass man mit Pferden die Südtiroler Berge erkunden kann, noch dazu unweit meines Zuhauses, gibt es nichts mehr, was mich abhalten kann.

Und so finde ich mich bald darauf auf dem Rücken von Naima wieder, einem der Haflinger, mit denen Herbert Walcher regelmäßig Menschen durch seine Südtiroler Heimat führt. Schnell zeigt sich: Jedes der Tiere hat sein ganz eigenes Gemüt.

NAIMA IST RUHIG UND DOCH SELBSTBEWUSST.

Sie ist die Ranghöchste in unserer kleinen Gruppe. Herbert führt Asso, den Braven, mein Partner Franz bekommt die Stute Annabelle, die Elegante. Und meine Freundin Franziska reitet Kathi, die Gemütliche.

Zwar bin ich keine blutige Anfängerin, war im Tal schon öfter reiten, auf flachen Wiesen oder Reitplätzen. In den Bergen aber, auf unwegsamem Gelände, war ich noch nie mit einem Pferd unterwegs. Und so fühlt es sich wie ein Abenteuer an, zu dem unsre kleine Gemeinschaft aufbricht.

Keine Wolke steht am hellblauen Himmel. Der Wald trägt seine Farben so intensiv und weich wie in nur wenigen Wochen im Jahr. Im Schritt reiten wir vorbei an alten Bauernhöfen aus sonnengegerbtem Holz, den Geruch von eben erst geschnittenem Gras in der Nase. Wir lassen die letzten Häuser zurück, die geteerte Straße. Von Weitem leuchten Preiselbeeren wie ein roter Teppich. Auf einem Forstweg geht es hoch zu den Samhütten, einer malerisch gelegenen Ansammlung von schützenden Behausungen auf dem Ahrntaler Almenweg.

Das Ahrntal wird im Südtiroler Dialekt auch »is Toul« genannt, »das Tal«, als gäbe es nur dieses eine. Tatsächlich ist es weniger touristendurchflutet als andere, umgeben von Dreitausendern, und seine Menschen, die »Teldra«, sind von einem besonderen Schlag. Kantig, kameradschaftlich.

Oben bei den Samhütten tut sich eine herrliche Sicht auf, von den mächtigen Gipfeln der Hohen Tauern bis nach Luttach, wo unsere Pferde zu Hause sind. Ab jetzt werden sie vor allem Gras und Granit unter ihren Hufen spüren. →

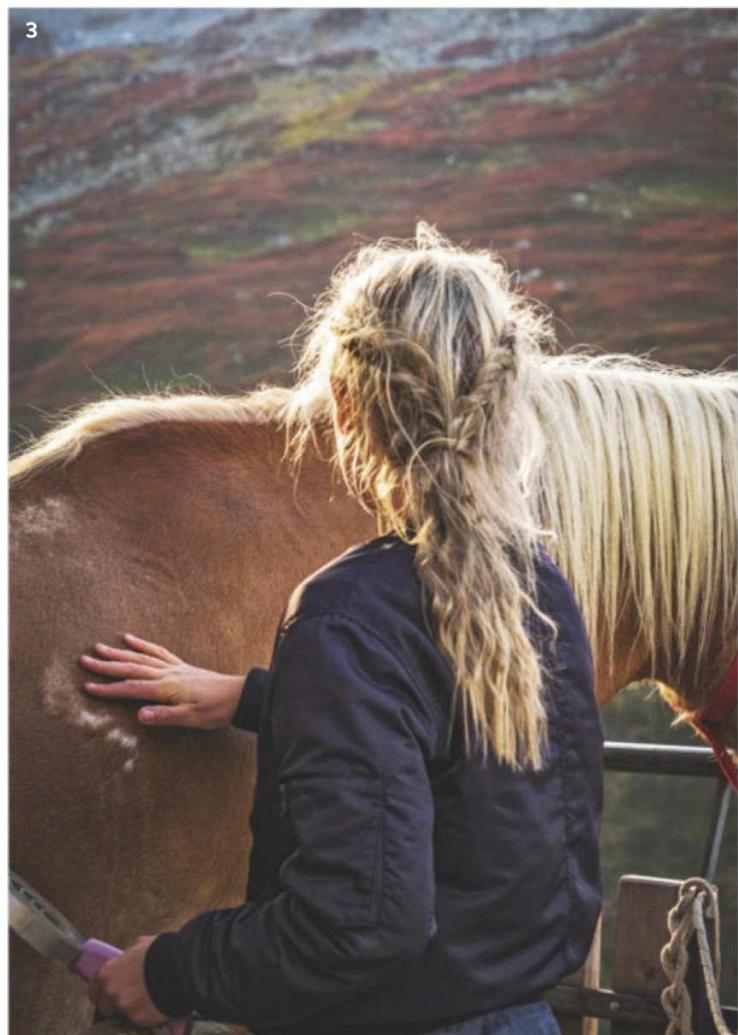
1 Von St. Peter aus geht es über steinige Wege immer dem Himmel entgegen.

2 Himmelschste Station auf dem Weg: die Heilig-Geist-Kirche von Kasern.

3 Die Autorin mit einem Federriegel. Auch beim Reiten gilt: Erst die Arbeit, dann das Vergnügen



2



3



VOR HUNDERTEN VON JAHREN transportierten Menschen mit den Pferden schwere Waren auf diesem Weg. Heute sind wir zum reinen Vergnügen hier. Es ist ein anderes Gefühl, mit den Pferden in den Bergen unterwegs zu sein, hoch oben auf mehr als 2000 Metern, als unten im Tal. Die Umgebung, die ich eigentlich gut kenne, wirkt ungewohnt, fremdartig, weil der Blickwinkel neu ist.

In gleichmäßigen Rhythmus wippen wir einmal nach links, dann nach rechts. Der Boden ist weit weg, denn die Füße berühren ihn nie. Dafür wirkt der Himmel näher. Es ist zuweilen, als glitte ich auf dem sanften Geschöpf durch die Natur. Einmal den Rhythmus gefunden, lenkt mich nichts mehr ab, bin ich ganz bei mir und meinem Pferd. Jede Bewegung, jede Regung ist Kommunikation, wie ein fortwährendes Gespräch.

Naima im freien Gelände zu reiten ist manchmal nicht einfach für mich, sie ist die Schnellste in der Gruppe und für einen Haflinger beeindruckend groß. Zum Glück sind wir meist nicht im Galopp oder Trab unterwegs, sondern gemächlich im Schritt. Die Langsamkeit stört nicht, fast bleibt die Zeit stehen.

Die Tiere scheinen wie wir zufrieden zu sein, endlich draußen, endlich Weite und nirgendwo Autos, kein Lärm. Sie schnauben, wie erleichtert, und bücken sich bei jeder Gelegenheit nach dem Gras am Wegesrand. »Das schmeckt ihnen besser als das Heu im Stall«, sagt Herbert.

U

Unter uns zieht langsam die letzte Ortschaft vorüber. Nach Stunden legen wir auf der Waldner Alm einen Mittagsstopp ein, binden die Pferde an den Zaun. Gierig trinken sie literweise Wasser. Sobald sie versorgt sind, löschen auch wir unseren Durst. Von der Terrasse aus geht der Blick auf imposante Gletscher.

Unser Tagesziel ist die Tauernalm, 2018 Meter hoch gelegen. Erschöpft, aber glücklich kommen wir dort um sieben Uhr an. Am liebsten würde ich draußen bei den Tieren schlafen, aber dafür ist es zu kalt. Wir übernachten im kleinen Zimmer mit insgesamt sieben Schlafplätzen oberhalb von Küche und Stube.

Bevor ich mich von unseren Haflingern verabschiede, schaue ich ihnen noch eine Weile dabei zu, wie sie vor der Hütte herumtollen, sich wälzen, als wären sie noch lange nicht müde. Ohne Sattel und Reiter wirken die Tiere noch anmutiger, freier, schöner.

→

IM SAITTEL DURCH NÄHRE



1 Frank, Partner der Autorin, in satteltragender Rolle. **2** Gespitzte Ohren in Spitzlandschaft: Mit Seepferdchen haben Haflinger nichts gemein, ihr Terrain sind eindeutig die Berge. **3** Hier sind sie besonders trittsicher



DER MORGEN BEGINNT DUNKEL. Kurz nach halb acht erhellte die Sonne die Gipfel. Lichtstrahlen brechen durch. Die Pferde wälzen sich im Gras, sie haben nur rund drei Stunden geschlafen.

Gemeinsam striegeln wir das glänzende Fell und die Mähnen von Naima, Kathi, Annabelle und Asso, satteln die Tiere und packen unsere wenigen Sachen in die Taschen. Es fühlt sich an wie ein schon oft geübtes Ritual, so ruhig läuft alles ab.

Über einen steilen Weg aus der Römerzeit, der zu schmal zum Reiten ist, führen wir die Pferde zu Fuß wieder talwärts. Ich gehe vor, Naima ist dicht hinter mir. So nah, dass ich ihren Atem im Nacken spüren kann. Kurz denke ich daran, dass sie mich beißen oder stoßen könnte, wenn sie wollte.

A

Aber die Sorge verfliegt schnell. Ich vertraue ihr, und sie vertraut mir, Naima lässt sich problemlos von mir führen. Ich darf dabei nicht zögern, sie würde es merken und versuchen, das Kommando zu übernehmen. Als der Weg flacher wird, steige ich wieder auf, mit dem linken Fuß fest im Steigbügel, das rechte Bein schwinge ich über Naimas Rücken. Geduldig bleibt sie stehen.

Mit den Zügeln und meiner Körperhaltung, unseren beiden Verbindungspunkten, gebe ich ihr ein Zeichen, das sie richtig als Aufforderung zum Trab deutet, und schon schweben wir die Ahr entlang, die dem Tal seinen Namen gibt.

Über die Trinksteinalm erreichen wir die Heilig-Geist-Kirche aus dem Jahr 1455. Karg ist sie, ohne Prunk und Gold, beeindruckend in ihrer Einfachheit. Auffällig ist allein ein blutüberströmter Jesus am Kreuz. Hinter der Kirche findet sich ein dünner Spalt aus Steinen, passiert man den Weg, so soll er die Sünden von einem abstreifen. Nach einer kurzen Pause sitzen wir wieder auf den Pferden, und allmählich wird das Gefühl von gestern stärker: So könnte es ewig weitergehen.

Schon am zweiten Tag ist es, als ob ich mich nie anders fortbewegt hätte als auf Naimas Rücken. Wir sind eins geworden, das Tier und ich. Da kommt eine Frau auf ihrem E-Bike vorbei und fragt scherzend: »Von euch würde niemand mit mir tauschen, oder?« Wir lächeln bloß. ◎

Der Gipfel der Gemütlichkeit nach einem langen Ritt: die Tauernalm, in der Knödel und Speck serviert werden

Gut zu wissen

Die Tour mit Naima in Südtirol kann man bei Herbert Walcher buchen, *pferdetrekking.it*, eine Pferdetrekking-Woche in Lutteck im Ahrntal kostet 799 €. Ob mit Esel, Lama oder Pferd: Es gibt eine große Vielfalt an Angeboten, die Natur in Begleitung eines Tiers zu erkunden. »Animal Trekking« oder »Tier Trekking« heißt dieser Trend.

Touren und Seminare für das Reisen zu Pferd in Deutschland und anderen Ländern versammelt im Internet zum Beispiel die Deutsche Wanderreiter Akademie, *wanderreiten-deutschland.com*. Auch für Nicht-Reiter empfohlen: In unterhaltsamen Geschichten nimmt Stefan Schomann in seinem Buch mit auf vielfältige Wanderritte (»Das Glück auf Erden: Reisen zu Pferd«, *Picus Verlag*).





Wie daheim nur schöner

Im alpinen Städtchen Bruneck im Pustertal, das 2009 zur „lebenswertesten Kleinstadt Italiens“ gekürt wurde, befindet sich das Hotel Petrus. Der Familienbetrieb wird seit vier Jahrzehnten von der Familie Aichner geführt. Heute sind die drei Schwestern - Christina, Brigitte und Daniela - für das Hotel verantwortlich. Mit seiner gebogenen Fassade passt sich das Hotel Petrus natürlich an das Bergmassiv des Hausbergs Kronplatz an.

In den zwei hauseigenen Restaurants, eines davon im Gault Millau ausgezeichnet, beginnt eine kulinarische Reise durch Südtirol. Obst und Gemüse stammen größtenteils aus dem eigenen Garten, den die Eltern der drei Schwestern, Gerti und Hans, mit Herzblut pflegen und hegen. Dass sich die Familie gemeinsam am Tisch einfindet, um zu essen, ist den Aichners schon immer wichtig gewesen.



Damit beim Abendessen und Frühstück auch alle am Tisch sitzen bleiben und sich gutem Essen und Gesprächen widmen, gibt es kein Buffet im Hotel Petrus - alle Speisen werden serviert. - auch das Frühstück. Die Qualität der Produkte steht dabei im Vordergrund: Vieles ist hausgemacht, das Küchenteam mit Küchenchef Hannes Baumgartner setzt auf natürliche, regionale Küche mit biologischen Produkten und lokalen Produzenten. Dabei werden im Sommer viele Produkte aus dem eigenen Garten verarbeitet.

Auch im SPA-Bereich wird auf heimisch Naturprodukte gesetzt: ein Ruheraum ist mit Zirbenholz ausgekleidet, auf der Fußreflexbank werden müde Füße von Kirschkernen massiert, im Heustadl duftet das echte Bergwiesheu und im Lanaraum spüren Gäste die Wirkung heimischer Schafwolle.

Im 25 Meter langen Innen- und Außenpool schwimmt man Sommer wie Winter in angenehmen Temperaturen den Bergen entgegen.

Jedes der Zimmer im Hotel Petrus ist individuell eingerichtet und die Suiten punkten mit besonderen Highlights wie einer Outdoor-Badewanne oder Outdoor-Schlafmöglichkeiten. Einige der Räume sind mit Hängeliegen oder Whirl-Badewannen ausgestattet, andere bieten Ausblicke auf den Kronplatz und den großen Hotelgarten, der sich nahtlos in die umliegenden Wiesen einfügt.

Instagram: hotel_petrus



Sky Spa Heaven & Hell

WO: oberhalb von Olang im Pustertal

ARCHITEKT: Lukas Rungger von
noa network of architects

WAS: Im »Himmel« planscht man in Whirlpools mit Ausblick. In der »Hölle« schmort man in einer der drei Saunen. Der neue Spa-Bereich des Luxusholzhotels »Hubertus« treibt die Idee einer Aussichtsplattform auf die Spitze. Familie Gasser, die gern mit Architektur experimentiert, ließ vor ein paar Jahren schon einen Steg mit Außenpool bauen, der tief ins Tal blicken lässt. Mit dem neuen Spa-Bereich stellt sie jetzt die Wellnesswelt auf den Kopf

EXTRA: Das Hotel bietet viele geführte Wanderungen an – auch zum Sonnenaufgang

INFO: hotel-hubertus.com, DZ/HP ab 255 €



STEILVORLAGEN für NEUES

*Kantige Dolomiten spitzen, Burgen, jahrhundertealte
Höfe: Verträgt sich das alte Südtirol mit moderner Architektur?
Und ob! Wir stellen Orte vor, die in Bestform sind*

TEXT KATJA SENJOR



Santnerpasshütte

WO: auf 2734 Metern unterhalb der Rosengartenspitze

ARCHITEKTEN: Senoner Tammerle Architekten

WAS: Der silbern glänzende Neubau mit seiner Zinkblechverkleidung, dem vielen Holz und der Panoramaterrasse eröffnet erst zur neuen Sommersaison am 10. Juni, scheidet aber jetzt schon die Geister. Der Hüttenwirt freut sich über die Verdoppelung der Bettenzahl. Naturschützer und Alpenverein kritisieren die massive Vergrößerung der alten Schutzhütte mitten im UNESCO-Dolomiten-Schutzgebiet

INFO: santnerpass.com, Bett/HP 85 €





Kletterzentrum Vertikale

WO: in Brixen

ARCHITEKT: Wolfgang Meraner

WAS: Klettern ist Breitensport in Südtirol, die alte Halle platzte aus allen Nähten. Hinter der gemusterten Lochblechfassade des Neubaus, die das Tageslicht filtert, kann jetzt bis in 19 Meter Höhe geklettert werden.

Der spektakuläre Anbau vergrößert die Parcours auf 195 Routen, schafft Zuschauertribünen für Wettkämpfe – und sieht nachts spektakulär aus, wenn der gläserne Kubus von innen festlich leuchtet

EXTRA: In der Bar »Horizontale« am Eingang treffen sich die Sportler, darunter auch viele Profis

INFO: vertikale.it; auch stundenweise buchbar, auch mit Privatunterricht

Anbau Kloster Neustift

WO: in Vahrn im Eisacktal

ARCHITEKTEN: Matteo Scagnol und Sandy Farag Attia von Modus Architects

WAS: Um Besuchende besser durch das 900 Jahre alte Klosterlabyrinth leiten zu können, wurde modern angebaut. Kupferwände mit botanischen Elementen, Kastanienholz und große Fenster führen zu Atrium und Ausstellungsflächen

EXTRA: Südtirols Kirche hat Geld. Schon Kloster Marienberg im Vinschgau erweiterte sie mit einem architektonischen Meisterstück

INFO: kloster-neustift.it



Stadele Rooms

WO: in Lana im Meraner Land

ARCHITEKTIN: Heike Pohl von Tara Architekten

WAS: Ganz schön mutig. Wie ein grauer Monolith schmiegt sich der Hotelneubau mitten im Dorf Lana an die Nachbarhäuser. Dunkle überdachte Balkonboxen stülpen sich nach außen, auf jeden Zierrat wurde verzichtet. Mehr Farbe gibt es in den acht Zimmern, die nach Gewürzen benannt wurden

EXTRA: Das exquisite Restaurant »Stadele« (Südtirolerisch: Scheune) ist gleich nebenan

INFO: stadele.eu, DZ/F ab 200 €



Stettiner Hütte

WO: auf 2875 Metern unterhalb des Eisjöchl auf dem Meraner Höhenweg

ARCHITEKTEN: Area Architetti Associati

WAS: Zweimal schon wurde die Hütte von Lawinen zerstört. Jetzt steht sie ganz neu da, als modernes, lawinensicheres Bollwerk aus Beton mit Lukenfenstern, modernen Zimmern und großen Fensterfronten im Gastrobereich, aus denen man den sensationellen Ausblick ins Pfelderer Tal genießen kann

EXTRA: Die provisorischen kleinen Holzboxen, in denen während der Bauphase die Bauarbeiter wohnten, richtete man

als Tiny Houses für Wandernde her

INFO: 13h.de, Bett/F 45 €

Ötzi Peak

WO: auf der 3251 Meter hohen Grawandspitze oberhalb des Schnalstals

ARCHITEKTEN: Lukas Rungger von noa network of architects

WAS: Um noch mehr Menschen in die Schnalstalgletscherbahn zu locken, wurde rund um das alte Gipfelkreuz diese frei schwebende Plattform aus Cortenstahl und Glas errichtet. Raffiniert: die vertikalen Lamellen und der Glasbalkon, der Richtung Similaun-Schneefeld zeigt, wo man 1991 die Gletschermumie »Ötzi« fand. Der Blick geht bis zum Hochjochferner Gletscher und weit über die Ötztaler Alpen

EXTRA: nur 50 Meter entfernt: das »Glacier Hotel Grawand«, DZ/HP ab 174 € (inkl. Seilbahn), grawand.com

INFO: schnalstal.com





Icaro Hotel

WO: auf der Seiser Alm

ARCHITEKTEN: Matteo Scagnol von Modus Architects

WAS: Die gewachsene Struktur des Almwiesengasthofs brauchte Neues – und mehr Zimmer, Garage und Pool. Die Lösung des Architekten: Trakte des fast hundertjährigen Hotels und den Anbau komplett mit Holz zu verkleiden und so Altes und Neues zu verbinden. Dass sich das Pultdach nach Süden öffnet und von überkreuzten Lärchenlatten gehalten wird, macht das Hotel zum Schmuckstück

EXTRA: Viele Wanderungen starten hier, etwa auf den Schlern oder den Langkofel

INFO: hotelicaro.com, DZ/F ab 276 €

Hof Unternberg

WO: auf dem Fennberg oberhalb Margreids im Etschtal

ARCHITEKT: Theodor Gallmetzer

WAS: Zehn Jahre dauerte die Sanierung und Entkernung des 800 Jahre alten denkmalgeschützten Hofs. Tonnen gewölbe, gotische Fresken und Holzbalkendecken blieben erhalten, die zwei Ferienwohnungen integrieren sich mit modernem Design

EXTRA: die leckeren Demeter Produkte und der nahe Fennberger Badesee

INFO: hofunternberg.it, ab 90 €

Bistro Bergsteiger

WO: Fischleintal bei Sexten

ARCHITEKTIN: Ulla Hella von Plasma Studio

WAS: Mit dem Neubau des Bistros beweist die Familie Innerkofler ganz große Klappe. Nach Süden öffnet sich der Flachbau mit einer Glasfassade, nach Norden senkt sich das Holzbetonhaus mit Grasdach immer tiefer in die Erde, sodass der Bau neben dem »Hotel Dolomitenhof« kaum auffällt

EXTRA: ausgezeichnete Küche

INFO: dolomitenhof.com, DZ/HP ab 248 €

Kreuzbergpasshaus

WO: im Süden von Sexten

ARCHITEKTEN: Alexander und Armin Pedevilla

WAS: Den neuen Infopoint aus Sichtbeton auf dem berühmten Kreuzbergpass hat die Naturparkverwaltung des Dolomiten Gebiets als Landmark geplant: ein schlichtes Haus mit Spitzdach, das auch als Schutzraum für Wandernde funktioniert

EXTRA: gute Infos für Bergtouren auf sentres.com



TOBLACHER SEE

Standort: Osten, Gemeindegebiet Toblach, Straßennähe **Höhe:** 1170 Meter **Fläche:** 14,3 Hektar **Tiefe:** max. 3,5 Meter **Beschreibung:** Den überlaufenen Pragser Wildsee meiden und einfach weiterfahren nach Toblach! Türkisfarbenes Wasser, sandige Buchten, steiler Fels **Bemerkenswerte Bewohner:** Im Biotop am Südufer grasen morgens Kühe glockenbimmelnd im Nebel

seen seen seen seen würdigkeiten

Mehr als 400 Seen gibt es in Südtirol: große, kleine, hoch gelegene, tief beeindruckende. Es muss also nicht immer der Pragser Wildsee sein. Alternativen finden sich im Überfluss! Zum Beispiel diese hier

TEXT LENZ KOPPELSTÄTTER



TOTENSEE

Standort: Mitte, Gemeindegebiet Villanders, Wanderung **Höhe:** 2208 Meter **Fläche:** 0,7 Hektar **Tiefe:** max. 3 Meter **Beschreibung:** In einer Bergmulde versteckt, öffnet sich sein Ufer nach Osten hin – mit Blick zu den Dolomiten **Bemerkenswerte Bewohner:** Weinflaschen! Das Villanderer Familienweingut »Röck« lässt am dunklen Grunde des Sees Grünen Veltliner und Riesling reifen



MITTERSEE

Standort: Mitte, Gemeindegebiet Welschnofen, kurze Wanderung **Höhe:** 1545 Meter **Fläche:** 1 Hektar **Tiefe:** max. 2,5 Meter **Beschreibung:** ein See, der kommt und geht – versteckt im Wald, eine kleine Wanderung vom völlig überlaufenen Karersee entfernt **Bemerkenswerte Bewohner:** unterirdische Gletscherquellen, welche die Seemulde mit der Gletscherschmelze füllen



GROSSER SCHWARZSEE

Standort: Westen, Gemeindegebiet Moos, Bergtour
Höhe: 2505 Meter **Fläche:** 6,24 Hektar **Tiefe:** max. 30 Meter **Beschreibung:** mystische, düstere Stimmung. Die nahen und auch im Sommer schneebedeckten Gipfel spiegeln sich auf der dunklen Oberfläche **Bemerkenswerte Bewohner:** Ein Kühe verschlingendes Ungeheuer, so erzählen es die Hirten, lauert in der Tiefe



FENNNBERGER SEE

Standort: Süden, Gemeindegebiet Margreid, Straßennähe **Höhe:** 1034 Meter **Fläche:** 1,3 Hektar **Tiefe:** max. 4 Meter **Beschreibung:** Feuchtwiesen und ein geschütztes Biotop mit Schilf umgeben den recht unbekannten Badesee, in den ein kleiner Holzsteg ragt **Bemerkenswerte Bewohner:** 35 Orchideenarten



FALKOMAISEE

Standort: Westen, Gemeindegebiet Ulten, Wanderung
Höhe: 2164 Meter **Fläche:** 16 Hektar **Tiefe:** max. 18 Meter **Beschreibung:** Eingebettet zwischen Grashängen. Wenn man am Ufer sitzt, wirkt der Gebirgssee beinahe wie ein natürlicher Panorama-Infinitypool **Bemerkenswerte Bewohner:** Im Juni umgeben ihn blühende Alpenrosen



DURNHOLZER SEE

Standort: Mitte, Gemeindegebiet Sarnthein, Straßennähe **Höhe:** 1545 Meter **Fläche:** 13 Hektar **Tiefe:** max. 12,8 Meter **Beschreibung:** Rund anderthalb Stunden führt ein Spazierweg um den See im stillen Talschluss herum. Der Blick geht hoch bis zur Jakobsspitze **Bemerkenswerte Bewohner:** Forellen. Der See ist beliebt bei Anglern



GÖLLERSEE

Standort: Süden, Gemeindegebiet Aldein, kurze Wanderung **Höhe:** 1100 Meter **Fläche:** 0,6 Hektar

Tiefe: max. 3 Meter **Beschreibung:** Der Weg führt durch den Wald, vorbei an Föhren und Fichten, am Ufer wachsen Blaubeeren, die Seeoberfläche schimmert in unzähligen Grüntönen **Bemerkenswerte**

Bewohner: Hexen! Bei einem nahen Stein, so sagt die Legende, treffen sie sich zur Walpurgisnacht

WEITER AUF S. XX →



WILDER SEE

Standort: Mitte, Gemeindegebiet Mühlbach,
Bergtour **Höhe:** 2538 Meter **Fläche:** 11 Hektar
Tiefe: max. 46 Meter **Beschreibung:** In düsteren
Farben liegt er am Fuße der Wilden Kreuzspitze
und ist der tiefste natürliche Bergsee Südtirol
Bemerkenswerte Bewohner: Bei Wetterumschwüngen
grollt der See – laut Sage sind dies verdammte
Seelen, die im Wasser lauern



STAUSEE VERSAGL

Standort: Westen, Gemeindegebiet Schnals, Straßennähe **Höhe:** 1689 Meter **Fläche:** 100 Hektar **Tiefe:** max. 56 Meter **Beschreibung:** Nach Süden mit einer imposanten Mauer aufgestaut zieht der See sich länglich glitzernd und schimmernd ins hintere Tal hinein **Bemerkenswerte Bewohner:** Wie auch beim viel berühmteren und stets von vielen Touristen belagerten Reschensee weiter im Westen befand sich auch hier einst ein Dorf, wo nun das Wasser gestaut ist. Winters schaut der Kirchturm noch hervor



ZIRMATALER SEE

Standort: Westen, Gemeindegebiet Kastelbell-Tschars, Wanderung **Höhe:** 2114 Meter **Fläche:** 0,5 Hektar **Tiefe:** max. 6 Meter **Beschreibung:** Lärchen und Zirmen säumen das Ufer und tränken die Äste im Wasser. In der Alm am Ufer wird Speck gereicht und dem typisch Südtiroler Kartenspiel, dem »Watten«, gefröhnt **Bemerkenswerte Bewohner:** Wer beim »Watten« verliert, muss ins kalte Nass springen. Ehrensache!

Algund, die grüne Kraftquelle vor den Toren Merans




algund.info



APARTMENTS FÜR DESIGNVERLIEBTE
www.villaverde-meran.com | info@villaverde-meran.com



Romantisches Hideaway voll mit Urlaubsgenuss
+39 0473 220 355 | info@fayn.it | www.fayn.it



WWW.WIESENHOF.COM

FAM. SCHRÖTTER
ALGUND - SÜDTIROL
+39 0473 446 677
info@wiesenhof.com

Mehr als 100 Länder haben **Michael Dietz** und **Jochen Schliemann** bereist. Zusammen produzieren sie Deutschlands beliebtesten Reisepodcast. Über ihre größten Abenteuer schreiben sie in GEO Saison

Diesmal unterwegs in ...

SÜDTIROL

Wenn Podcaster Michael Dietz an Gipfel in Südtirol denkt, sind die nicht unbedingt aus Stein. Sonder bisweilen auch aus Knödelteig. Ein kulinarischer Aufstieg



WIR HABEN ES SCHON WIEDER GETAN. Per Nachtzug sind wir nach Innsbruck gefahren und von dort nach Bozen und Meran. Wir sind süchtig nach Südtirol, und wir sind Wiederholungsbesucher. In keiner Ecke Italiens waren wir öfter. Das liegt an den Bergen, den Menschen – vor allem aber auch am Essen. In Südtirol treffen Pasta und Pizza auf Knödel, Rotwein trifft auf Holunderblütsirup, Alltags- auf Sterneküche. Und dank der Berge kann man auch noch bestens die Balance halten zwischen Kalorien-Fassen und Kalorien-Loswerden. Zum Beispiel im Sarntal, unserer neuesten Entdeckung.

Dort haben wir voller Elan die Wanderstiefel geschnürt. Ab zur Kassianspitze in den Sarntaler Alpen! Eine schöne Halbtageswanderung, die nahezu jede und jeder schaffen kann. Mit dabei: Bergseen und Murmeltiere. Der Ausblick oben, auch über den majestetischen Marmolata-Gletscher und die Dolomiten, ist ergreifend. Und nach dem ganzen Kraxeln greift natürlich unser Belohnungsprinzip: Wir wollen Knödel essen. Aber nicht irgendwelche, sondern die von Maria Premstaller auf dem Krösshof. Südtiroler Freunde haben uns den Tipp gegeben und ein Koch-Date mit Maria arrangiert, denn die kocht eigentlich nur auf Bestellung für Feiern oder Feste. Und zwar Knödel, die im ganzen Sarntal gerühmt werden.

Wir haben Glück: Direkt in ihrer »Stube«, in der schon seit 1883 gekocht und gegessen wird, zeigt uns Maria, wie richtig gute Knödel in Südtirol traditionell zubereitet werden. Die Zutaten sind einfach: Weißbrot, Graukäse, Zwiebeln, Butter, Milch, Eigelb, etwas Mehl, Salz, Pfeffer und Petersilie, aber wie genau das alles zusammenfindet, dürfen wir an dieser Stelle nicht verraten. Als Jochen einmal nach Mengenangaben fragt, winkt Maria nur ab. Alles nach Gefühl. Und dieses Gefühl schmeckt man am Ende auch. Das Ganze ist eine richtig runde Sache. Wir haben versucht, die Knödel zu Hause in Köln nachzukochen, waren aber natürlich chancenlos.

Dass Maria kein offizielles Restaurant hat, ist übrigens nicht weiter schlimm: Vom Sarntal bis zur weltberühmten Seiser Alm gibt es Einkehrmöglichkeiten auf nahezu jedem Höhenmeter. Wir schwärmen bis heute vom Dessert auf der »Tschötsch Alm«: Topfenknödeln mit Nougatkern in Begleitung eines Latschenkiefer Spritz! Auch in Simone Auer, die Köchin des »Eishof« im Pfossental, sind wir sofort verliebt. Leider nicht als einzige, ihre Küche ist längst eine Pilgerstätte für Foodies. Karamellisierter Kaiserschmarrn auf Sterne-Küchen-Niveau! Während wir das schreiben, bekommen wir schon wieder Appetit. Sieht ganz so aus, dass wir bald wieder hinmüssen, nach Südtirol. ○



»REISEN REISEN – DER PODCAST«:
zu hören alle 2 Wochen über
Audio now, Apple oder spotify



LESEN IN NEUER GRÖSSENORDNUNG.

DAS GEO-KLIMA-ABO. GEO – das ist mehr, als die Welt mit anderen Augen zu sehen. Es bedeutet vor allem spannenden Lesegenuss, verifizierte Informationen und faszinierende Reportagen. Jetzt Gutes tun und Deutschlands Reportage-Magazin Nr. 1 im GEO-KLIMA-ABO testen! Dabei lesen Sie 3 Ausgaben mit je 2 € Aufschlag – und schützen damit jedesmal 50 m² Regenwald.

DAS SIND IHRE GEO-KLIMA-ABO-VORTEILE:

- Klima stützen: pro Ausgabe 50 m² Regenwald schützen
- Abo-Vorteilspreis genießen: 25,50 € statt 35,40 € (Gutes tun inklusive)
- GEOcard erhalten: viele Ermäßigungen nutzen

WÄHLEN SIE IHRE PRÄMIE.

Eine große Prämien-Auswahl finden Sie online.



JETZT BESTELLEN: www.geo.de/klimaschuetzen oder +49(0)40/55 55 89 90 | Bestell-Nr. 203 0366 bitte angeben



Anbieter des Abonnements ist Gruner + Jahr Deutschland GmbH. Belieferung, Betreuung und Abrechnung erfolgen durch DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH als leistenden Unternehmer. 3 Ausgaben GEO für zzt. nur 19,50 € zzgl. 6,- € für das GEO-KLIMA-ABO (und ggf. zzgl. einmaliger Zuzahlung für die Prämie). Mit Ihrer Bestellung spenden Sie im Rahmen des GEO-KLIMA-ABOS unmittelbar und ohne Abzüge an den Verein GEO schützt den Regenwald e. V. 2,- € pro Ausgabe und schützen so jeweils 50 m² Regenwald in Intag/Ecuador. Es besteht ein 14-tägiges Widerrufsrecht. Zahlungsziel: 14 Tage nach Rechnungserhalt. Alle Preisangaben inkl. MwSt. und Versand.



Ratschings
Racines



Ratschings
Ein Paradies
für Bewegungshungrige

 [visitratschings](https://www.instagram.com/visitratschings/)

www.ratschings.info