

Faszination Welterbe

& MORE DOLOMITES

Tutto il fascino del patrimonio mondiale

Wunder der Natur
die
Dolomiten



miracolo
della natura

le dolomiti



Musiker Roland Egger
im Porträt

Musicista Roland Egger
in ritratto

Mountainbikerin **Greta Seiwald**
das Comeback

La ciclista **Greta Seiwald**
Il comeback



Platz für Tradition.

Zum Beispiel für deine Werte.
Und was ist dir wichtig?

Spazio alla tradizione.

Ad esempio per i tuoi valori.
Cosa conta di più per te?

Als Südtiroler Bank sind wir mit der lokalen Kultur und unserem Brauchtum fest verwurzelt. Südtirol ist einzigartig und darum fördern wir seine kulturelle Vielfalt. www.raiffeisen.it

In veste di banca altoatesina, le nostre radici affondano nella cultura, nelle usanze e nei costumi del territorio. L'Alto Adige è una realtà unica nel suo genere, la cui ricchezza culturale merita di essere valorizzata. www.raiffeisen.it



Raiffeisen

Raiffeisenkasse Bruneck
Cassa Raiffeisen di Brunico

MEHR.
WERT.
LEBEN.

Faszination DOLOMITEN

Il fascino delle Dolomiti

Liebe Leserinnen und Leser,

wir starten in diese Ausgabe nicht nur mit noch mehr Freude und Motivation, sondern auch mit einem neuen Namen. Wir möchten uns nun als „DOLOMITES & MORE“ vorstellen.

So möchten wir für Sie noch mehr wissenswerte und interessante Themen im und rund um das Dolomitengebiet suchen und in unserem Magazin präsentieren. Denn es sind nicht nur die Dolomiten, welche erstaunliche Geschichten und Themen mit sich bringen, auch die Protagonisten, welche rund um das Dolomitengebiet leben haben uns Einiges zu erzählen.

So beispielsweise Greta Seiwald, die Cross Country Mountainbikerin, welche im Gsiesertal beheimatet ist, erzählt uns über ihre Ziele in naher Zukunft.

Ein weiteres Highlight ist das Jubiläum der zehn Jahre UNESCO Welterbe Dolomiten, welches mit den atemberaubenden Bildern von Gabriel Grunser, unser Titelthema ist.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viele schöne Lesemomente mit DOLOMITES & MORE!

*Ihr
Roland Beikircher*

Care lettrici, cari lettori,

affrontiamo questo impegno non solo con maggiore gioia e motivazione, ma anche con una novità. Ci presentiamo infatti con la denominazione “DOLOMITES & MORE”.

Cercheremo di proporvi esaustivamente i più interessanti temi che riguardano le Dolomiti.

Troverete quindi non solo le montagne, con la loro storia ed il loro fascino, ma anche i protagonisti che vivono in questo territorio.

Vi presenteremo, ad esempio, Greta Seiwald, specialista della Mountainbike: la giovane della Gsiestal ci racconta i suoi obiettivi per l'immediato futuro.

Un altro highlight è il Giubileo per i dieci anni della proclamazione delle Dolomiti, da parte dell'Unesco, come patrimonio dell'umanità. Le immagini mozzafiato di Gabriel Grunser commentano il tema del nostro titolo.

In questo senso vi auguriamo una piacevole lettura di DOLOMITES & MORE!



Roland Beikircher

Impressum

DOLOMITES & MORE Magazin

Herausgeber:
Roland Beikircher
348 23 51 001
roland.beikircher@gmail.com
info@ourdolomites.com

Presserechtlich verantwortlich:
Susanne Huber

Mitarbeiterinnen dieser Ausgabe:
Hannah Beikircher,
Susanne Huber

Übersetzung:
Roberto Scaggiante

Fotos:
Gabriel Grunser, Patrick Mairhofer, Jonathan Leitner, Hannah Beikircher

Grafik:
Grafikstudio Nordholm, Innsbruck, www.nordholm.at

Druck:
dipdruck ohg, Johann-Georg-Mahl-Str. 40, 39031 Bruneck

Inhalt contenuto

06 EIN JAHRZEHNT
WELTNATURERBE
Naturwunder, Mythos und
weltweiter Maßstab für
einzigartige Naturland-
schaften.

UN DECENNIO DI PA-
TRIMONIO MONDIALE
DELLA NATURA
miracolo della natura, mito
e criterio di misura per
paesaggi naturali

22 SPUREN DER
GESCHICHTE
der ONLUS-Verein
BellumAquilarum

TRACCE DELLA STORIA
La ONLUS
BellumAquilarum



72



22



64

36 MUSIK IN DEN GENEN
musikalisches Talent ist
Roland Egger in die Wiege
gelegt

LA MUSICA NEL DNA
Roland Egger è dotato di
enorme talento

52 LEBENDIGES
BRAUCHTUM
Dass Brauchtum und Tra-
dition im Antholzertal nicht
vergessen werden, dafür
sorgt der engagierte Verein
„Die Traditionellen“

USANZE ANCORA VIVE
L'associazione "Die
Traditionellen" si impegna
affinché le usanze e le
tradizioni della Antholz tal non
vengano dimenticate.

64 DAS COME BACK
Verletzungsbedingt musste
Greta Seiwald in den letz-
ten drei Jahren wortwört-
lich etwas kürzer treten.
Jetzt ist sie aber wieder top
in Form und hat ein großes
Ziel.

IL COMEBACK
A causa di un infortunio
Greta Seiwald ha potuto
muoversi poco negli ultimi
tre anni. Adesso però è di
nuovo in piena forma ed ha
un grande traguardo.

72 DEN HERBST GENIESSEN
mit Käse- und Wein-
empfehlungen von Küchen-
chef Martin Mairhofer und
Sommelier-Weltmeister
Eros Teboni

GODERE L' AUTUNNO
Con consigli per formaggi
e vini del cuoco Martin
Mairhofer e del campione
mondiale dei sommelier
Eros Teboni.





06



52



36



Hotel Alpen Tesitin*****, Taisten



Hotel Tirolerhof***, Taisten



Pinta Pub, Pichl

OBERSTALLER
interieur

Oberstaller KG | Hannes Oberstaller
Raumausstatter Meisterbetrieb
Pfarrgasse 15 | I-39030 Welsberg/Taisten (BZ)
T +39 0474 944 260 | F +39 0474 946 920
www.oberstaller.it



Ein Jahrzehnt Weltnaturerbe

Un decennio di patrimonio mondiale della natura

DIE DOLOMITEN:

Naturwunder, Mythos und weltweiter Maßstab für einzigartige Naturlandschaften. Ihre Besonderheit spiegelt sich nicht allein in ihrer atemberaubenden Schönheit, sondern vor allem auch in ihrem Reichtum an Lebensräumen und Tier- und Pflanzenarten. In diesem Sommer wird das zehnjährige Jubiläum der Aufnahme der Dolomiten in das UNESCO-Weltnaturerbe gefeiert.

.....

LE DOLOMITI:

miracolo della natura, mito e criterio di misura per paesaggi naturali. La loro peculiarità consiste non solo nella bellezza mozzafiato, ma anche, e soprattutto, nella ricchezza della flora e della fauna. Quest'estate si festeggia il decennale del riconoscimento, da parte dell'UNESCO, delle Dolomiti come patrimonio mondiale della natura.

► Ein denkwürdiger Tag für Südtirol: Am 26. Juni 2009 hat das Welterbekomitee der UNESCO im Rahmen seiner 33. Sitzung in Sevilla die Dolomiten in die Liste des Welterbes der Menschheit aufgenommen. Ausschlaggebend dafür waren die landschaftliche Schönheit sowie die geologische und geomorphologische Bedeutung der „bleichen Berge“, die seit jeher faszinieren. Deshalb wurden die nach dem französischen Geologen Déodat de Dolomieu benannten Berge auch als weltweit einzigartig eingestuft. „Dem Welterbe anzugehören ist eine Auszeichnung für Schutzgebiete, welche die UNESCO eingehend prüft und nur unter ganz bestimmten Bedingungen vergibt“, erklärt Landesrätin Maria Hochgruber-Kuenzer, die Südtiroler Vertreterin im nationalen Komitee zu den Feierlichkeiten für zehn Jahre UNESCO-Welterbe, in kurzen Worten den eigentlich langwierigen Prozess der Aufnahme in die Liste des Welterbes. Diese ist die weltweit höchste Anerkennung für eine Naturstätte, sozusagen der „Nobelpreis für Naturgüter“. Bevor es eine Stätte auf diese Liste schafft, wird gründlich überprüft, ob sie die strengen Kriterien der UNESCO denn auch erfüllt. Vor allem wird sichergestellt, dass es sich dabei tatsächlich um ein weltweit einzigartiges Gut von außergewöhnlicher universeller Bedeutung handelt. Dadurch wird die Bewahrung dieses unersetzlichen Erbes nicht mehr allein Verpflichtung des jeweiligen Landes, sondern zum Anliegen der gesamten Völkergemeinschaft; ein Schaden an einer dieser besonderen Stätten bedeutet damit nicht nur einen Verlust für den betroffenen Staat, sondern für die gesamte Menschheit. Überdenkt man diese Tatsache, wird einem erst das Ausmaß der Bedeutung bewusst, die eine Aufnahme in das UNESCO-Welterbe mit sich bringt. „Ich denke, dass diese Auszeichnung bei uns allen – sowohl in Südtirol als auch in den anderen Provinzen – das Bewusstsein gestärkt hat, von welcher Einmaligkeit dieses Gebiet ist“, bringt es Maria Hochgruber-Kuenzer auf den Punkt. „Besonders wir Südtiroler sehen uns manchmal als Nabel der Welt. Was diese unsere Bergmassive anbelangt, dürfen wir getrost sagen: In dieser Hinsicht sind wir wirklich ein bisschen zum Nabel der Welt geworden.“ In der Tat richteten sich vor zehn Jahren viele Augen in aller Welt auf die fantastischen Felsformationen der Dolomiten. Und das Interesse daran ist bis dato nicht abgebrochen.



Fotos: Gabriel Grunser

Ein Geschenk der Natur

Seit der Aufnahme der Dolomiten in die Liste des UNESCO-Welterbes beobachten Tourismusfachleute vermehrt



► Una giornata memorabile per il Südtirol: il 26 giugno 2009, il Comitato dell'UNESCO, nel quadro della sua 33. assemblea, a Siviglia, ha incluso le Dolomiti nella lista dei patrimoni dell'umanità. Decisive sono state la bellezza del paesaggio e l'importanza geologica e geomorfologica dei "monti pallidi". Sono stati battezzati col nome di Dolomiti, dal nome del geologo francese Deodat de Dolomieu. "L'appartenenza ai patrimoni mondiali della natura è un riconoscimento per aree protette, che viene conferito dall'UNESCO seguendo criteri ben precisi", chiarisce in poche parole la consigliera provinciale Maria Hochgruber Kuenzer, rappresentante sudtirolese in seno al comitato per i festeggiamenti del decimo anniversario dei Patrimoni Naturali UNESCO. Si tratta del più alto riconoscimento per i patrimoni naturali, una specie di "Premio Nobel per Beni Naturali". Prima di ottenere un posizionamento in questa lista, vengono approfonditamente esaminati tutti i requisiti, secondo i criteri dell'UNESCO. Prima di tutto bisogna stabilire con certezza che si tratta di qualcosa di unico e di straordinaria importanza a livello mondiale. Così la salvaguardia di questo patrimonio viene affidata non solamente alla popolazione locale, ma all'intera umanità. Un eventuale danno coinvolgerebbe tutti. Basterebbe tener conto di ciò, per capire l'importanza di questo riconoscimento da parte dell'UNESCO. "Io penso che la cosa abbia rafforzato in tutti noi - sia nel Südtirol che nelle altre province - la convinzione di trovarci in un territorio eccezionale", sottolinea Maria Hochgruber Kuenzer. "In special modo noi sudtirolesi ci vediamo come l'ombelico del

mondo. Per quanto riguarda le nostre montagne possiamo tranquillamente pensare di essere un po' diventati l'ombelico del mondo." Infatti, da dieci anni a questa parte, gli occhi di tutto il mondo sono rivolti verso queste fantastiche Dolomiti. E l'interesse, fino ad oggi, non si è interrotto.

Un regalo della natura

Da quando le Dolomiti sono state inserite come patrimonio mondiale della natura nelle liste compilate dall'UNESCO, coloro che sono coinvolti nel turismo hanno verificato un aumento degli ospiti. Vogliono infatti vedere e "vivere" questi luoghi, giustamente considerati dall'UNESCO come unici e degni di essere tutelati. Matteo Rubatscher dirige la sede del Parco Naturale di St. Vigil in Enneberg. Negli ultimi anni ha potuto constatare un sensibile aumento dei visitatori: "I nostri ospiti ormai provengono da tutto il mondo. Noi teniamo un registro degli ospiti e ci rendiamo perfettamente conto che non sono più solamente di lingua tedesca o italiana." Ed è infatti così: l'interesse si è allargato e propagato in tutti i continenti. "Noi dobbiamo comunque fare attenzione al tipo di turismo che desideriamo favorire" ammonisce Maria Hochgruber Kuenzer. "Invece di ripartire subito dopo un selfie, i nostri ospiti dovrebbero



... dass Menschen aus aller Welt Südtirol genau dieser international ausgezeichneten Naturstättenwegen bereisen. Sie wollen das sehen und erleben, was die UNESCO mit Fug und Recht als einzigartig und schützenswert bezeichnet. Matteo Rubatscher leitet das Naturparkhaus von St. Vigil in Enneberg. Er konnte in den vergangenen zehn Jahren deutliche Veränderungen am Besucherstrom des Naturparks feststellen: „Unsere Gästesicht wird zunehmend internationaler. Wir führen eine Besucherstatistik für das Naturparkhaus, aus der klar hervorgeht, dass dieses vermehrt von fremdsprachigen Gästen besucht wird – also nicht mehr nur von Menschen aus dem deutsch- und italienischsprachigen Raum.“ Und es ist tatsächlich so: In den Rang eines Weltnaturerbes zu kommen, schafft weltweit Sichtbarkeit, was Besucher von allen Kontinenten anzieht. „Wir sollten uns allerdings davor hüten, diese Auszeichnung nur als kommerziellen Anreiz zu betrachten und müssen uns überlegen, welche Art von Tourismus wir haben möchten“, mahnt Maria Hochgruber Kuenzer. „Anstatt gleich nach der Ankunft und dem Selfie mit Handy sofort wieder abzureisen, sollen unsere Gäste in diese Bergwelt eintauchen und sich darauf einlassen. Dementsprechend sollten wir die Besucher lenken oder vielmehr begleiten. Wir sollten diese Einzigartigkeit mit anderen teilen – sie in Demut die eigene Endlichkeit vor dieser Fast-Unendlichkeit spüren lassen“, sagt sie. Schließlich seien Berge wie die Dolomiten ein Geschenk der Natur und darüber hinaus Identitätsstiftend, so die Landesrätin. Millionen von Jahren stehen sie da und halten uns vor Augen, wie klein wir sind, wie endlich. „Wir haben diese Berge nicht gepachtet, wir haben sie ...“

... immergersi in questo ambiente dolomitico e lasciarsi coinvolgere. Per questo dovremmo guidare ed accompagnare i nostri visitatori. Dovremmo condividere con altri questa unicità – il sentire la propria umiltà dinanzi a tanta immensità” dice lei. Concludendo, montagne come le Dolomiti devono considerarsi come un dono della natura e diventare simbolo della nostra identità. Così la consiglia provinciale. Da milioni di anni stanno lì a dirci quanto siamo piccoli e mortali. “Noi non abbiamo preso in affitto queste montagne, le abbiamo in prestito. Le dobbiamo quindi trattare con la necessaria attenzione”, sottolinea Maria Hochgruber Kuenzer.

142.000 ettari di fascino naturale

Per esattezza sono nove i gruppi montagnosi -una scelta rappresentativa delle Dolomiti-, che dieci anni fa l'UNESCO ha inserito nella lista dei patrimoni dell'umanità, come “patrimonio genetico seriale”. “Seriale” per i seguenti motivi : i gruppi montuosi in questione sono separati tra di loro; ma paesaggisticamente, geologicamente e geomorfologicamente, formano un tutt'uno. I 142.000 ettari considerati dall'UNESCO formano – simili ad un arcipelago- un territorio molto più grande delle Dolomiti. Dal punto di vista delle amministrazioni politiche, appartengono a cinque province, che presentano grandi differenze dal punto di vista del rispetto e del diritto. ...“



TRENDS & IMPRESSIONS ON OVER 1.000 M²

Weil sich's einfach lohnt!



**Papier und Verpackungen | Drucksorten
 Gastronomie und Hotellerie
 Dekorationsartikel | Reinigungsmittel
 Büro- und Schulbedarf**

Carta e imballaggi | Stampa | Gastronomia e hotel
 Decorazioni | Detersivi | Articoli ufficio e scuola



■■■ geliehen. Entsprechend sorgfältig werden wir damit umgehen“, betont Maria HochgruberKuenzer.

142.000 Hektar Naturfaszinosum

Genaugenommen sind es neun Berggruppen - eine repräsentative Auswahl der Dolomiten -, die vor zehn Jahren als „serielles Welterbegut“ in die Welterbeliste der UNESCO eingetragen wurden. „Seriell“ aus folgendem Grund: Die betreffenden Berggruppen sind räumlich voneinander getrennt; landschaftlich, geologisch und geomorphologisch bilden sie aber ein einheitliches Ganzes. Die insgesamt ■■■

■■■ I territori in questione si estendono sulle province di Bozen-Südtirol, di Trento, di Belluno, di Pordenone e di Udine. Nel Südtirol ci sono i Parchi Naturali Drei Zinnen, Fanes-Sennes- Prags, Puez-Geisler, e Schlern-Rosengarten, il blocco del Latemar e il Monumento Naturale Bletterbach. La protezione, il mantenimento e la valorizzazione delle Dolomiti sono diventati nell'ultimo decennio un'esigenza culturale comune, che non si limita al patrimonio mondiale, ma si estende fino alla creazione di una nuova e più consapevole responsabilità. Già lo spirito di collaborazione tra le varie province, che si è dimostrato vincente durante la ■■■



Fotos: Gabriel Grunser

●●● 142.000 Hektar des UNESCO-Welterbes sind - ähnlich einem Archipel - über das ganze, noch viel größere Territorium der Dolomiten verteilt. Verwaltungspolitisch gesehen gehören sie zu fünf verschiedenen Provinzen, die große Unterschiede sowohl in Hinblick auf ihre Rechts- als auch auf ihre Verwaltungsordnung aufweisen. Die betreffenden Gebiete erstrecken sich über die Provinzen Bozen-Südtirol, Trient, Belluno, Pordenone und Udine. In Südtirol sind die Naturparks Drei Zinnen, Fanes-Sennes-Prags, Puez-Geisler, Schlern-Rosengarten, der Gebirgsstock Latemar und das Naturdenkmal Bletterbachwürdige ●●●

●●● candidatura di dieci anni fa, testimonia il grande potenziale del progetto “Dolomiti Unesco patrimonio dell’umanità”: per la sensibilizzazione delle popolazioni, il conseguente sviluppo delle zone, e, non per ultima cosa, la comprensione fra i popoli. Da qui l’importanza che l’uomo si richiami sempre al valore della definizione “patrimonio dell’umanità”.

Preparazione di un programma comune

1. Al Giubileo delle Dolomiti, come patrimonio dell’umanità, vengono dedicati molti festeggiamenti. ●●●



●●● Teile des Welterbes. Der Schutz, die Erhaltung und die Aufwertung der Welterbestätte Dolomiten sind im vergangenen Jahrzehnt zu einem gemeinsamen kulturellen Anliegen geworden, das sich nicht nur auf das eigentliche Welterbe beschränkt, sondern ein neues Verantwortungsbewusstsein für die gesamte Dolomitenregion geschaffen hat. Schon die erfolgreiche Zusammenarbeit der Provinzen während der Kandidatur vor mehr als zehn Jahren hat gezeigt, welch großes Potenzial das Projekt „Dolomiten UNESCO Welterbe“ in sich birgt: für die Sensibilisierung der Bevölkerung, die nachhaltige Entwicklung dieser Gebirgsregion und nicht zuletzt für die Völkerverständigung. Daher ist und bleibt es wichtig, den Menschen immer wieder den Wert und Sinn der Auszeichnung „Welterbe“ ins Bewusstsein zu rufen.

Gemeinsam erarbeitetes Programm

Dem zehnjährigen Jubiläum des Dolomiten Welterbes sind verschiedenste Feierlichkeiten gewidmet. Sie alle stimmen in ihrer Philosophie überein, die Dolomiten als Geschenk der Natur und die Aufnahme in die Liste des Welterbes als große Auszeichnung und Verantwortung zu sehen. Darüber hinaus stellt das zehnjährige Jubiläum eine gute Gelegenheit für ein gemeinsames Vorgehen mit geteilter Wertehehaltung dar: So werden im Laufe dieses Sommers im gesamten Dolomitengebiet zahlreiche Initiativen organisiert,

die allesamt mit der Förderung der Werte der UNESCO-Anerkennung in Einklang stehen; sie sind das Ergebnis eines grenzüberschreitenden, gemeinsam erarbeiteten Programms. Auch in Südtirol wird bereits seit einiger Zeit an großen Festlichkeiten gefeiert. Details verrät Maria Hochgruber-Kuenzer noch nicht, allerdings nennt sie drei große Festakte: Am 29. Juni findet in St. Vigil in Enneberg das Dolomite Unesco Fest statt, das die MitarbeiterInnen vom Amt für Naturparke zusammen mit dem Tourismusverein St. Vigil und der IDM organisieren. „Der Grundgedanke, der diesem Fest zugrundeliegt ist, dass auf verschiedenen Ständen der Wert unseres Naturerbes für Kinder und Erwachsene spürbar und erlebbar gemacht werden soll – und zwar spielerisch und gut durchdacht. Ziel ist es, dass die FestbesucherInnen mit etwas heimgehen, das ihnen unser Naturerbe noch nähergebracht hat“, erklärt die Landesrätin. Der institutionelle Auftakt für die UNESCO-Feierlichkeiten findet hingegen einige Tage vorher – am 26. Juni – in Cortina statt, an dem auch Vertreter der Regierung aus Rom teilnehmen werden. Und im September gibt es das Dolomiten-UNESCO-Forum in Sexten, bei dem ExpertInnen Resümee über zehn Jahre WeltNaturerbe ziehen und auch einen Blick in die Zukunft wagen. In die Zukunft der „bleichen Berge“, ihrer Bewunderer und Bewohner.

Susanne Huber



Fotos: Gabriel Grunser

●●● Tutti questi hanno un orientamento comune: considerare le Dolomiti come un regalo della natura, e l’inserimento nella lista dei patrimoni dell’umanità come un grande riconoscimento ed una grande responsabilità. Partendo da queste considerazioni, il Giubileo del decennale offre una buona occasione per fare qualcosa assieme, tutelando certi valori: così, nel corso di quest’estate, verranno promosse numerose iniziative in tutto il territorio delle Dolomiti e saranno il risultato dell’elaborazione di un programma comune, che supera le limitazioni dettate dai confini. Anche in Südtirol si stanno predisponendo molti di questi festeggiamenti. Maria Hochgruber Kuenzer non vuole entrare ancora nei dettagli, ma in ogni caso sono state fissate tre date: il 29 giugno avrà luogo a St. Vigil in Enneberg la Festa Dolomite Unesco, che viene organizzata dai collaboratori e dalle collaboratrici dell’Ufficio per i Parchi Naturali, assieme all’azienda per il turismo di St. Vigil ed all’IDM. “Il pensiero che sta alla base di questa festa, consiste nel presentare a bambini ed adulti, nei diversi stand, i valori del nostro patrimonio naturale- facendoli sembrare un gioco ben congegnato”, spiega la consigliera provinciale. L’avvio istituzionale dei festeggiamenti, avrà luogo qualche giorno prima- il 26 giugno- a Cortina, al quale parteciperanno anche rappresentanti del Governo di Roma. Ed in settembre ci sarà a Sexten il

Dolomiten-Unesco- Forum, in cui gli esperti riassumeranno quanto fatto negli ultimi dieci anni, con uno sguardo rivolto anche al futuro. Al futuro del “monti pallidi”, dei suoi ammiratori e dei suoi abitanti.

Susanne Huber



GABRIEL GRUNSER

ist ein Abenteuer- und Landschaftsfotograf aus Toblach. Mit seiner Fotografie möchte er einen positiven Beitrag zum Umweltschutz leisten.

GABRIEL GRUNSER

è una fotografo di avventura e paesaggio che abita a Dobbiaco. Con la sua fotografia vuole dare un contributo positivo alla protezione dell’ambiente.

AVVENTURA TERRA

... wo Evolution lebendig wird
... dove l'evoluzione prende vita

AVVENTURA ENERGIA

... dove cerchi si chiudono
... wo Kreise sich schließen





► Ein Sprung in eine andere Welt. Hier scheint die Zeit stehen geblieben zu sein und dennoch weiter zu gehen als alles was wir kennen. Im exakt energetischen Mittelpunkt von Toblach, die Gemeinde der Drei Zinnen, dem Wahrzeichen der Dolomiten, findet man die Natur in seiner reinsten und faszinierendsten Form. Ein Ort wo man die Magie des Ursprungs fühlen kann, wo Erdgeschichte lebendig wird. Ein Ort, wo wir wie Kinder mit staunenden Augen und pochendem Herzen eine Energie und eine Schönheit finden, die ihres Gleichen suchen kann.

AVVENTURA TERRA ...wo Evolution lebendig wird - eines der speziellsten Fachgeschäfte des Landes. Kristalle, Edelsteine, Fossilien, Schmucksteine und energetische Kristalle auf höchstem Niveau.

AVVENTURA ENERGIA ...wo Kreise sich schließen - das energetische Kristall- und Ausbildungszentrum der neuen Zeit. ■■■

► Trasportati in un altro mondo, come per incanto. Il tempo qui sembra essersi fermato, eppure ci conduce ben aldilà di ciò che ci è familiare. Nell'esatto centro energetico di Dobbiaco, il Comune delle Tre Cime, emblema delle Dolomiti, si può incontrare la Natura nella sua forma più pura ed affascinante. Un luogo dove la magia delle origini è chiaramente percepibile, dove la storia del nostro Pianeta prende vita. Un luogo in cui, come bambini con gli occhi stupefatti e il cuore colmo di emozione, incontriamo un'energia ed una bellezza ineguagliabili.

AVVENTURA TERRA ...dove l'evoluzione prende vita. Uno dei più particolari negozi specializzati della regione. Cristalli, pietre preziose, fossili, gemme da gioielleria e cristalli energetici al più alto livello.

AVVENTURA ENERGIA ...dove cerchi si chiudono. Il centro di formazione nel campo energetico e dei cristalli per i tempi a venire. ■■■







●●● Maja Esara Jennen

Man erlebt sie als bodenständige, lebenslustige und humorvolle Frau, welche seit knapp zwei Jahrzehnten dieses besondere Geschäft in Südtirol führt. Da die Leidenschaft und die Arbeit mit Mineralien und Fossilien ihr schon durch die Eltern in die Wiege gelegt wurde, ist sie ihrer Aussage nach „schon immer und noch viel länger in der Kristallwelt unterwegs“. Wie sie sagt, wird die Sehnsucht der Menschen nach dem Begreifen der Natur, nach dem Fühlen von sich selbst und dem Verstehen von dieser Einheit, immer grösser. Es hat sich viel getan in den letzten Jahren. Der Zugang zu diesen Welten ist für die Menschen leichter geworden und der Drang von diesen Schönheiten und Energien zu profitieren hat eine neue Präsenz gewonnen. Warum hier, ein solches Geschäft in einem Bergdorf? Diese Frage wird Maja immer und immer wieder gestellt. Ihre Antwort ist schlicht und einfach. Es ist die Stille, das Gewaltige und das Kraftvolle was die Menschen in die Dolomiten führt oder sie dort hält. Wenn man sich in dieser Welt bewegt, dann vergisst man für einen Moment den Konsumgeist, die Schnelllebigkeit und die Dinge die uns nicht gut tun. Dann darf für diesen Moment Ruhe einkehren, dann darf zum Stillstand kommen was zu schnell ist und dann darf der Mensch im Angesicht der Natur sich selbst begegnen. ●●●

●●● Maja Esara Jennen

È una donna con i piedi per terra, amante della vita e con una buona dose di senso dell'umorismo: già da due decenni dirige questo particolare negozio in Alto Adige. Il lavoro appassionato con minerali e fossili è un'eredità di famiglia, sin dalla culla si è trovata attorniata da questi materiali ... per questo afferma d'essere "in cammino nel mondo dei cristalli sin da prima di venire al mondo ...". Sempre più urgente diviene il desiderio dell'umanità di penetrare i segreti della Natura, entrare in contatto con il proprio sé più profondo e comprendere l'unità di questi due aspetti. Molto è stato fatto in questi ultimi anni. L'accesso a questi Mondi è diventato più semplice e sempre più viene valorizzato l'impulso a godere di queste meraviglie e di queste energie. Perché un negozio come questo in un paese di montagna? Spesso Maja si vede rivolgere questa domanda. La sua risposta è semplice e chiara. È la quiete, l'immensità e la potenza che conduce e trattiene le persone nelle Dolomiti. Muovendosi in questo paesaggio si può dimenticare per un momento la frenesia delle nostre vite, la costante spinta al consumo e tutto ciò che non ci giova. Per un momento lasciamo spazio alla pace, ciò che corre troppo di fretta può fermarsi: di fronte allo spettacolo della Natura l'umanità può ritrovare se stessa. ●●●



●●● Das ist Maja's Vision

Den Menschen die sie in ihrem Geschäft besuchen oder von ihr ausgebildet werden - ein Stück Natur zu schenken. Eines was man im Innen fühlt. Ein Stück Ursprung dieser Welt und ein Stück Ursprung eines jeden selbst. Nicht umsonst heißt ihr Geschäft AVVENTURA TERRA (Abenteuer Erde) ... wo Evolution lebendig wird. Das fühlt man, wenn man über die Schwelle tritt. Man geht in eine neue Welt, denkt man und kommt da an wo alles begonnen hat. Einzigartig!

Wer von 30 Jahren Erfahrung in professioneller Energiearbeit lernen möchte, dem steht seit 2018 das energetische Kristall- und Ausbildungszentrum in Toblach zur Verfügung. Maja arbeitet mit einer der ältesten, überlieferten Heilungs- und Ordnungsmethoden: dem Kristallschild. Sich in 8 Kristallsystemen auf acht Himmelsrichtungen mit den persönlichen Energien zu verbinden ist eine ganz besondere Erfahrung. Die „Kristall Feeling“ Ausbildungen bieten in verschiedenen Versionen den Einstieg bis zum kompletten Erlernen dieser alten, ursprünglichen Energieform.

Wie Maja, sagt klingt in jedem Kristall das Echo unserer Erde in ihrer heilen und unversehrten Urform. Ihre Weisheit spiegelt das Urwissen des Universums und der



●●● Questa è la visione di Maja

Regalare un frammento di Natura a chi visita il suo negozio o frequenta uno dei suoi seminari. Un frammento dell'origine di questo Mondo, richiama un frammento del se di ciascuno e muove nel profondo. Non per nulla il suo negozio si chiama AVVENTURA TERRA... dove l'evoluzione prende vita. Questo è ciò che si prova passando oltre la soglia. Si crede di penetrare in un mondo nuovo e si giunge infine dove tutto ha avuto inizio. Ineguagliabile!

Il Centro di formazione nel campo energetico e dei cristalli di Dobbiaco è dal 2018 a disposizione di tutti coloro che desiderano apprendere da chi può vantare 30 anni di esperienza professionale in fatto di energia. Maja lavora con uno dei più antichi metodi tramandatici per ristabilire ordine e rendere possibile la guarigione: l'egida dei cristalli. Connettere le energie personali con gli otto sistemi dei cristalli in tutti i punti cardinali è un'esperienza davvero speciale. Le formazioni "Kristall feeling" offrono, nelle loro varie versioni, la possibilità di accedere e anche di comprendere appieno questa forma di energia antica. Come afferma Maja, in ogni cristallo risuona l'eco della nostra Terra nella sua forma originaria, sacra ed integra. La saggezza della Terra è uno specchio di quella dell'universo



●●● Schöpfung wieder aus einer Zeit lange bevor es Leben in seiner materiellen Form gegeben hat. Mit Kristallen in Resonanz zu gehen bedeutet mit den Gitternetzen der Erde in Kontakt zu treten. Jede Kristallisation ist einer spezifischen Voraussetzung unterworfen und spiegelt so auch ihre vielfältigen Charakterzüge wieder. Das „Lesen, Fühlen und Begreifen“ dieser Naturelemente eröffnet uns ein altes Wissen aus längst vergangener Zeit. Dieses Natur-lesen-lernen birgt für uns Menschen eine Fülle von Möglichkeiten uns wieder an unsere eigene, persönliche Natur annähern zu können.

Gelernt wird nicht nur im Seminarzentrum, sondern auch in einer der gewaltigsten Landschaften dieses Planeten. Im Herzen der Dolomiten, im Drei Zinnen Gebiet. Maja nimmt ihre Schüler im wahrsten Sinne des Wortes an die Hand um gemeinsam in dieser überwältigend kraftvollen Landschaft ●●●

●●● e della creazione da tempi ben più antichi dell'apparizione della vita nella sua forma materiale. Entrare in risonanza con i cristalli significa mettersi in contatto con la struttura profonda della Terra. Ogni cristallizzazione dipende da una specifica condizione che determina anche la natura dei suoi tratti caratteristici. Il "leggere, percepire e comprendere" questi elementi naturali ci svela un sapere antico, risalente a tempi remoti. Questo imparare a "leggere" la Natura rende finalmente possibile, nelle maniere più svariate, riavvicinarci alla nostra essenza più profonda. S'impara non solo nel centro di formazione ma anche in uno dei più impressionanti paesaggi del nostro Pianeta, nel cuore delle Dolomiti, nel territorio delle Tre Cime. Maja ci conduce per mano attraverso questo paesaggio potente e straordinario per localizzare campi energetici secondo antichi modelli. In questo, afferma Maja, ●●●



PUR. NUR DU: 16/17 November 2019 -

weitere Termine in 2020 im Januar/März/April/Mai

Eine sehr persönliche, kraftvolle und vor allem berührende Reise zu deinem ICH. Du lernst dich im innen neu kennen, beleuchtest deinen Weg und findest eine neue Sichtweise von allem was dich ausmacht. Die Begegnung mit deinen Ursprungsenergien im Kristallschild, die Arbeit mit den großen, lichtvollen Lemurienquarzen, die Kristallarbit in den Chakren und tief gehende Meditationen machen diese Reise in dein ICH zu einem unglaublich persönlichen Erlebnis. Du lernst deine ureigenen Potenziale zu finden, deine Energien in Fluss zu bringen und dich neu auszurichten. Beide Tage finden im Seminarzentrum Toblach statt. Kristall- oder spirituelle Vorkenntnisse sind nicht nötig. Sprache vorrangig deutsch, oder gemischt sprachig deutsch/italienisch

SOLO TU.PURO. 16/17 Novembre 2019 -

ulteriori appuntamenti nel 2020 a gennaio, marzo, aprile e maggio.

Un viaggio emozionante, personale e potente alla ricerca del tuo Io. Impara a conoscere nuovamente la tua interiorità, illumina il tuo cammino e ottieni una visione rinnovata di tutto ciò che ti compone. L'incontro con le tue energie originarie attraverso l'Egida dei Cristalli, le attività con i grandi e luminosi quarzi lemuriari, il lavoro con i cristalli sui Chakra e profonde meditazioni rendono questo viaggio nel tuo Io un' incredibile esperienza personale. Impara a trovare il tuo proprio potenziale originario, le tue energie tornano a fluire e ritrovi una nuova direzione. I due giorni di seminario si svolgono nel centro di formazione di Dobbiaco. Non sono necessarie conoscenze pregresse nel campo spirituale o dei cristalli. Il seminario si terrà principalmente in lingua tedesca oppure in doppia lingua (tedesco/italiano).

Im Seminarpaket enthalten sind immer: Bereitstellung der Kristalle für diverse Arbeiten, Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat, ein reichhaltiges Pausenbuffet mit hausgemachten, regionalen Bioprodukten und je nach Veranstaltung der Transfer an die outdoor-Veranstaltungsorte

Preise/Informationen/Buchungen persönlich unter: +39 3475166380 (auch via whatsapp, messenger oder email: info@avventuraterra.com)

Eine neue Dimension der Energiearbeit:

www.youtube.com <https://youtu.be/z-lu6YLU-1o>



NO LIMITS: 2 intensive Tage 12/13 Oktober 2019 -

weitere Termine im JUNI2020

Die fünf dimensionale Arbeit im Kristallschild, in deinen Ursprungsenergien und in deinen karmischen Strukturen. Finde Frieden in deinem Weg und in deinem Leben. 1. Tag/Seminarzentrum Toblach: Die Arbeit im Kristallschild auf acht Himmelsrichtungen und in acht Kristallsystemen. Das sich hinein fühlen in karmischen Strukturen und die Kristallarbit im persönlichen Resonanzfeld lassen dich deinen Lebensauftrag befrieden und stärken. 2.Tag/Outdoor: Begleite mich zu einem der überwältigsten Kraftplätze dieses Planeten - im Herzen des Unesco WeltNaturerbe - emporgehoben aus den Urmeeren lange vor unserer Zeit. Wir legen gemeinsam nach alten, überbrachten Mustern das Kristallschild an und finden uns ein in die Ordnung des Universums. Ein hoch emotionales Erlebnis einer neuen Dimension der Energiearbeit. Wir bewegen uns auf 2.300 m Höhe und werden mit Jeeps hoch gefahren, besondere körperliche Kondition oder Bergkenntnisse sind nicht nötig. Sprache vorrangig deutsch, oder gemischt sprachig deutsch/italienisch

NO LIMITS: Seminario intensivo di due giorni, il 12/13 Ottobre 2019 - ulteriori appuntamenti nel 2020 a Giugno

Esperienza di lavoro cinque-dimensionale con l'Egida dei Cristalli alla ricerca delle tue energie originarie e delle tue strutture karmiche. Trova pace sul cammino della tua vita. 1° giorno/Centro seminari a Dobbiaco: attività con l'Egida dei Cristalli nelle 8 direzioni cardinali e negli otto sistemi dei cristalli. L'immergerti nelle strutture karmiche e l'attività con i cristalli nel tuo personale campo di risonanza ti aiutano a pacificare e rinforzare il tuo percorso di vita. 2° giorno/Outdoor: accompagnati in uno dei più straordinari e potenti luoghi nel cuore delle Dolomiti, Patrimonio dell' Umanità, emerse dai mari primordiali in tempi lontanissimi dai nostri. Impieghiamo l'Egida dei Cristalli secondo antichi modelli tramandati e ci ritroviamo nell'ordine dell'Universo. Un' esperienza emotiva, intensa e una nuova dimensione del lavoro energetico. Ci troviamo all'altitudine di 2300 m, delle Jeep ci accompagnano in quota. Non sono necessarie particolari condizioni fisiche o capacità di muoversi in montagna. Il seminario si terrà principalmente in lingua tedesca oppure in doppia lingua (tedesco/italiano).

■■■ Energiefelder nach alten, überbrachten Mustern anzulegen. Das ist, so sagt sie, Tourismus der Zukunft oder auch Leben der Zukunft: Orte und Menschen zu finden die in der Lage sind einen zurück zur Natur, zu sich selbst und zu unserem Wesenskern zu bringen. Menschen die einem zeigen, was wir seit über 2000 Jahren verlernt haben: Schwingungen fühlen, in Energien eintauchen und Natur auf eine ganz ursprüngliche Art begreifen. Maja ist so jemand. Als erfahrene Energetikerin, zertifizierte Insha-Heilpriesterin, Kristallheilerin, internationale Referentin, Autorin und spirituelle Lehrerin bringt sie alles mit um mit interessierten Menschen eine Reise in die Welt der Energien anzutreten. Im kleinen wie im grossen: ein Gespräch im Geschäft, ein Seminar im Ausbildungszentrum oder auch im berühmten Drei Zinnen Gebiet. AVVENTURA ENERGIA eben... ■

■■■ consisterà il turismo del futuro e anche la vita futura: trovare luoghi e persone che siano in grado di ricondurci alla Natura, a noi stessi, alla nostra vera essenza. Persone in grado di mostrarci ciò che negli ultimi 2000 anni è andato perduto: la capacità di percepire le vibrazioni, di immergersi nelle energie e comprendere la Natura nella sua forma più antica.

Maja è una persona così ... esperta e referente internazionale nel campo energetico, sacerdotessa di Insha certificata, cristallo terapeuta, autrice e guida spirituale ... mette in campo tutta la sua conoscenza per intraprendere con chi ne è curioso un viaggio nel mondo delle energie. Nel piccolo come nel grande: un colloquio in negozio, un seminario al centro di formazione o all'ombra delle rinomate Tre Cime. AVVENTURA ENERGIA continua... ■



ELEMENTS: 23/24. November 2019 - Weitere Termine in 2020 im Januar/März/April/Mai – je nach Jahreszeit gemischt indoor/outdoor
Tauche ein in die 5. Dimension und erlebe im November das Metall Element. Das Loslassen, das sich Neu-Sortieren, Strukturen schaffen, Gleichgewicht zwischen Freiheit und Ordnung finden, Jahreszeitliche Übergänge schaffen und den Rückzug ins Winterelement Wasser vorbereiten – das sind unsere Themen. 2 intensive Tage um zu lernen das Gleichgewicht im jahreszeitlichen Wandel, in der Veränderung und in den eigenen Strukturen zu finden. Emotional, berührend und ganz im Zeichen des Wandels. Beide Tage finden im Seminarzentrum Toblach statt. Kristall- oder spirituelle Vorkenntnisse sind nicht nötig. Sprache vorrangig deutsch, oder gemischt sprachig deutsch/italienisch.

ELEMENTS: 23/24 Novembre 2019 - ulteriori appuntamenti nel 2020 in gennaio, marzo, aprile, maggio – quando la stagione lo permette, seminario in combinazione indoor e outdoor. Immergiti nella quinta dimensione e a novembre impari a conoscere l'elemento Metallo. I nostri temi: lasciar andare, rinnovarsi, creare strutture, trovare l'equilibrio tra libertà e ordine, superare con successo il cambio di stagione e preparare il ritorno dell' elemento invernale Acqua. Due giorni intensivi, momenti di transizione e all'interno delle proprie strutture. Emozionante, toccante, totalmente nel segno del cambiamento. I due giorni di seminario si svolgono nel centro di formazione di Dobbiaco. Non sono necessarie conoscenze pregresse nel campo spirituale o dei cristalli. Il seminario si terrà principalmente in lingua tedesca oppure in doppia lingua (tedesco/italiano).

Il pacchetto del seminario comprende sempre: cristalli a disposizione per le varie attività, schede cartacee, certificati di partecipazione, un ricco buffet con prodotti locali Bio e specialità fatte in casa ed in base all' evento anche il trasferimento alle località all'aperto.

Prezzi/informazioni/prenotazioni personalmente al numero +393475166380 (anche whatsapp, messenger o: info@avventuraterra.com)

Una nuova dimensione del lavoro energetico:
www.youtube.com https://youtu.be/z-lu6YLU-1o



AVVENTURA TERRA

St. Johannes Strasse 12 • 39034 Toblach (BZ)
Via S. Giovanni 12 • 39034 Dobbiaco (BZ)
+39 0474 976257 • +39 3475166380
10.00 – 12.30 h • 15.00 – 19.00 h

Facebook: AVVENTURA TERRA oder / o Maja EsaraJennen
www.avventuraterra.com

Spuren der Geschichte Tracce della Storia

VOR 104 JAHREN

*war Sexten trauriger Schauplatz
des Ersten Weltkriegs.*

*Der ONLUS-Verein Bellum Aquilarum hat
es sich zur Aufgabe gemacht, die historischen
Zeugnisse aus dieser Zeit der Nachwelt zu
erhalten und die einstige Kriegsfront
zugänglich, oder besser: erlebbar zu machen.*

.....

104 ANNI FA

*Sexten è stato triste teatro della prima guerra
mondiale. La ONLUS Bellum Aquilarum
si è accollata il compito di conservare
le testimonianze storiche di quel periodo, di quel
fronte, e di farle rivivere.*





Gruppe auf dem Weg Richtung Elferscharte

Tra le pareti scoscese: gruppo in cammino verso la Elferscharte

► Während des Ersten Weltkrieges waren einige Gipfel der Dolomiten Austragungsort eines in der Welt einzigartigen Kampfes: Österreichisch-ungarische und italienische Truppen lieferten sich in unberührten Berggebieten einen noch nie dagewesenen Stellungskampf. Die Soldaten wurden dabei sowohl vom Klima als auch von der extremen Höhenlage herausgefordert und erbrachten erstaunliche technische und organisatorische Leistungen, die diesen ersten modernen Krieg erst möglich machten. Noch heute zeugen Bunker, Schützengräben und Stellungen in den Felsen von diesem unerbittlichen Krieg. Sexten lag an einem Abschnitt, der heftig umkämpft war, weshalb das „Dorf an der Front“ 1915 eine gewaltsame Evakuierung erlebte. 40 Gebäude und die Pfarrkirchen von St. Veit und Moos wurden damals durch Brandgranaten zerstört; Sexten und Moos lagen in Schutt und Asche. Frauen und Kinder waren plötzlich heimatlos, Väter und Söhne an der Front, stationiert inmitten der schroffen Felswände und unerbittlichen Schneehänge der Sextner Dolomiten. Erst im Juni 1917 durften einige Bürger wieder in ihr Heimatdorf zurückkehren. Die Pfarrkirchen waren schwer beschädigt, weshalb zwei Notkirchen – die Waldkapelle und eine Holzkirche im Friedhofsbereich – errichtet wurden. Die Erlebnisse der Zivilbevölkerung und der Soldaten dieser einschneidenden historischen Zeit sind erst in den letzten Jahren aufgearbeitet worden. Der Grund dafür ist womöglich auf die Gegebenheiten am Ende des Krieges und die Annexion an Italien zurückzuführen. Diese Tragödie in Sexten ist vergleichbar mit anderen Gebieten Europas, welche nach dem Krieg die Zerrüttung und die Angliederung an ein anderes Land erlebt haben. Die dramatische



► Durante la prima guerra mondiale alcune vette delle Dolomiti sono state scenario di una tra le guerre più uniche nel loro genere: truppe austro-ungariche e italiane furono protagoniste, su quelle cime inviolate, di una guerra di posizione mai combattuta in precedenza. I soldati, messi a dura prova dal clima e dalle estreme altitudini, fornirono delle prestazioni tecniche ed organizzative, che resero possibile questo moderno tipo di confronto bellico. Ancora oggi ci sono testimonianze di quei bunker, di quelle trincee, di quelle postazioni fra le rocce. Sexten si trovava in un settore cruciale di quel conflitto, per cui, nel 1915, fu considerata “Paese sul fronte” e fu evacuato. Quaranta edifici e la Chiesa Parrocchiale di St. Veit e Moos furono distrutti da granate incendiarie; Sexten e Moos furono ridotti a macerie e cenere. Donne e bambini si trovarono improvvisamente senza dimora, mentre padri e figli erano al fronte, posizionati tra i nevosi pendii delle Dolomiti di Sexten. Solamente nel giugno del 1917 alcuni abitanti furono in grado di tornare nel loro paese. Le Parrocchie erano seriamente danneggiate, per cui furono approntate due chiese “d'emergenza” - la Cappella nel bosco ed una costruzione in legno nelle vicinanze del cimitero. Le avventure che la popolazione civile ed i soldati vissero in quel periodo sono state rielaborate recentemente, negli ultimi anni. Il motivo va ricercato negli avvenimenti che seguirono la fine della guerra e nell'annessione all'Italia. La tragedia di Sexten è paragonabile a quella di altre località europee, che, dopo la guerra, vissero la rovina e l'aggregazione ad un altro paese. La drammatica conseguenza consisteva in un'immensa frattura culturale, storica e politica. Fino ad oggi numerose “reliquie”





Instandhaltungsarbeiten im Freilichtmuseum: in der Mitte, Pietro Micheli, Vizepräsident von Bellum Aquilarum

Lavori di manutenzione nel museo a cielo aperto: al centro, Pietro Micheli, vicepresidente di Bellum Aquilarum tra le pareti scoscese: gruppo in cammino verso la Elferscharte

●●● Folge war ein immenser kultureller, geschichtlicher und politischer Bruch. Bis heute zeugen zahlreiche Reliquien in den Bergen von diesem düsteren Kapitel, das aus dem österreichischen und somit deutschsprachigen Sexten ein Sexten im italienischen Reich werden ließ. Der Verein Bellum Aquilarum ONLUS – zu Deutsch: „Krieg der Adler“ – wurde von einigen Sextner Bürgern gegründet, um die Spuren des Ersten Weltkrieges vor dem endgültigen Verfall und vor dem Vergessen zu bewahren. Die Initiative soll ein Mahnmal gegen den Krieg und dessen weitreichende Folgen sein. „Bellum Aquilarum“ hat in den vergangenen Jahren ein Freilichtmuseum auf der Rotwand, ein historisches Museum und ein Dokumentationszentrum in Sexten verwirklicht. Alle damaligen Kriegsparteien, welche heute die Staaten Italien, Österreich, Polen, Ungarn, Slowenien, Slowakei und Tschechien sind, wurden in die Realisierung der Projekte mit eingebunden. Das Herzstück der Arbeiten ist allerdings das Freilichtmuseum im Gebiet „Rotwand“ direkt am einstigen Kriegsschauplatz, wo die originalen Stellungen und Schützengräben in fünf verschiedenen Abschnitten besichtigt und erlebbar werden können.

Freilichtmuseum und Ausstellungen

Die Geschichte des Ersten Weltkrieges auf der Rotwand ist die Geschichte von erstaunlichen Bauten wie Lager, Stellungen, Schützengräben, Stollen und Galerien. Es ist jedoch auch die Geschichte von Soldaten, die der Höhenlage, der Kälte, den Schneemengen, den Lawinen, den Versorgungsschwierigkeiten und der Einsamkeit ausgesetzt waren. Zahlreiche auf der Rotwand zurückgebliebene Relikte sind durch Witterungseinflüsse zerstört worden. ●●●

●●● trovate sulle montagne sono testimonianza di quell'oscuro capitolo che vide passare Sexten dal mondo tedescofono a quello italiano.

La ONLUS Bellum Aquilarum - in tedesco "Guerra delle aquile" - è stata fondata da alcuni cittadini di Sexten, per non far cadere nel dimenticatoio le tracce della prima guerra mondiale. L'iniziativa è da considerarsi un monito contro la guerra e le sue rilevanti conseguenze. "Bellum Aquilarum" ha realizzato negli anni scorsi un museo a cielo aperto sulla Rotwand, un museo storico ed un centro di documentazioni a Sexten. Tutte le parti in campo allora, che oggi sono gli stati di Italia, Austria, Polonia, Ungheria, Slovenia, Slovacchia e Repubblica Ceca, sono state coinvolte nella realizzazione del progetto. Il "cuore" di questi lavori è senza dubbio il museo a cielo aperto che si trova sulla Rotwand, direttamente sul posto dei combattimenti, dove si possono vedere le trincee e le varie postazioni di allora. Situazioni che si possono, in un certo senso, rivivere.

Museo a cielo aperto e mostre

La storia della prima guerra mondiale viene presentata sulla Rotwand attraverso straordinarie costruzioni, come depositi, postazioni, trincee, cunicoli e gallerie. Ed è anche la storia di soldati esposti al freddo, all'altitudine, ai cumuli di neve, alle slavine, alle difficoltà di approvvigionamenti, alla solitudine. Numerosi relitti rimasti sulla Rotwand sono stati distrutti o rovinati dalle intemperie. Le tracce rimanenti raccontano del valore degli uomini lì posizionati, del loro ingegno, delle soluzioni tecniche che erano riusciti a trovare in quell'amara guerra.

La ONLUS "Bellum Aquilarum" di Sexten, che oggi ●●●





Kriegsüberreste, Kavernen, auf dem Vinatzerturm

Reperti di guerra, caverne sulla Vinatzerturm

Die restlichen erzählen noch heute von der Tapferkeit der stationierten Männer, ihrem Erfindungsreichtum und den technischen Lösungen, die sie in diesem unerbittlichen Krieg entwickelt haben.

Der Verein „BellumAquilarum ONLUS“ aus Sexten, der heute 28 Mitglieder zählt, wurde im Jahr 2005 gegründet, mit dem Ziel, die Geschichte nicht in Vergessenheit geraten zu lassen, sie bestmöglich aufzuarbeiten und die noch vorhandenen Zeugnisse und Relikte der Nachwelt als Mahnmal zu erhalten. Vieles wurde seitdem unternommen: Wichtige Stellungen wurden restauriert, ein Archiv aufgebaut, Filmprojekte initiiert, Führungen durch das Freilichtmuseum angeboten und ein Informationssystem für die zahlreichen Besucher aus aller Welt aufgebaut. Vor zwei Jahren hat die Gemeinde Sexten dem Verein „BellumAquilarum“ zudem die Führung des ehemaligen österreichisch-ungarischen „Sperrwerks Mitterberg“ übertragen, wo derzeit Führungen angeboten werden; für dieses Bauwerk aus dem 19. Jahrhundert sind auch noch einige Projekte in Planung. Das Herzstück der Arbeiten des Vereins ist allerdings das Freilichtmuseum im Gebiet „Rotwand“ – gelegen am einstigen Kriegsschauplatz, wo die originalen Stellungen und Schützengräben besichtigt werden können. Im Dorfzentrum erzählen seit 2007 verschiedene Ausstellungen („Karl und Kaspar auf der Rotwand“ und „Unvergessen. Der Erste Weltkrieg in den Sextner Dolomiten 1915-1918“) vom Alltag der Soldaten an der Gebirgsfront, von den Kämpfen, die



Sperrwerk Mitterberg

La barriera Mitterberg

sich um den Sentinellapass, die Rotwand oder den Elfer zugetragen haben und von der Rückkehr ins Nichts und dem kompletten Wiederaufbau eines Dorfes. Für diese Ausstellungen stellt die Gemeinde Sexten bereits seit 2007 die Räumlichkeiten im alten Schulhaus zur Verfügung. Nach umfangreichen Sanierungsarbeiten konnten nun vor kurzem eine weitere Ausstellung mit Titel „Spuren der Geschichte“ eingerichtet und die sanierten Räumlichkeiten neu eröffnet werden. Diese jüngste Ausstellung versteht sich als perfekte Ergänzung zum Freilichtmuseum; hier können die Besucher ihre Eindrücke, die sie rund um die Rotwand gewonnen haben, anhand historischer Bilder und Objekte vertiefen und eine Idee davon bekommen, wie der Krieg in den bleichen Bergen auf Land und Leute eingewirkt hat.

Susanne Huber



Führung im Abschnitt „Anderter Alpe“ mit Pietro Michieli

Visita alla sezione „Alpe diversa“ con Pietro Michieli



Führungen auf der Elferscharte, mit Sigrid Wisthaler, Direktorin von Bellum Aquilarum

Visite guidate sulla Elferscharte, con Sigrid Wisthaler, direttrice di Bellum Aquilarum

Fotos: Bellum Aquilarum

conta 28 collaboratori, è stata fondata nel 2005, con lo scopo di non dimenticare quel triste periodo e di fungere da monito per il mondo intero. Da allora è stato fatto molto: importanti postazioni sono state restaurate, è stato allestito un archivio, e per i numerosi visitatori, provenienti da tutto il mondo, sono stati predisposti servizi filmati, guide ed un sistema di informazioni. Due anni fa il Comune di Sexten ha inoltre affidato a “Bellum Aquilarum” una visita guidata della Barriera Mitterberg, a quel tempo realizzata dagli austro-ungarici; per quest’opera del diciottesimo secolo si stanno pianificando alcuni progetti. Il “cuore” dei lavori di questa associazione è in ogni caso il museo a cielo aperto nella località Rotwand- situato proprio nel luogo dei combattimenti, dove si possono visitare le postazioni originali e le trincee. Nel centro del paese sono state allestite, dal 2007, diverse mostre (“Karl e Kaspar sulla Rotwand” e “Indimenticabile. La prima guerra mondiale sulle Dolomiti di Sexten, 1915-1918”), riguardanti la quotidianità dei soldati al fronte, i combattimenti che si sono svolti al Sentinellapass, sulla Rotwand o sulla Elfer, nonché la completa ricostruzione del paese. Per queste mostre il Comune di Sexten mette a disposizione alcuni locali della vecchia scuola. Dopo i recenti lavori di risanamento, è stata da poco aperta una nuova mostra dal titolo “Tracce delle Storia”. Questa va considerata come un perfetto completamento del museo a cielo aperto; qui i visitatori possono approfondire le impressioni che avevano avuto sulla Rotwand, possono vedere immagini ed oggetti di quel periodo storico, e farsi un’idea più precisa sulla guerra combattuta sulle Dolomiti e sulle conseguenze per il paese e per i suoi abitanti.

Susanne Huber





Soldaten am Kaverneneingang Vinatzerturm.

la Vinatzerturm, soldati all'entrata delle caverne



Tipps & Trends



perpedes
DRESS YOUR FEET

Am Graben 17
39031 Bruneck
Tel. +39 0474 531117
www.perpedes.it
info@perpedes.it



RUSTLER 4X4 VXL

„Ready to Run“ Stadium Truck

- TraxxasTQi 2.4GHz 2 Kanal Fernsteuerung
- Wasserfestes VXL-3s Brushless System
- Selbstafrichtsysteem
- Spitzengeschwindigkeiten bis zu 100km/h



FOTOGRAVUR AUF HOLZ



KLENKdesign.it
Laserdesign / Grafik / Druck

J.G. Mahlstraße 32, 39031 Bruneck
Tel.: +39 371 3065715 | Email: info@klenkdesign.it
www.klenkdesign.it



Gewerbezone Kalten Keller 1 • 39040 Barbian • Tel. +39 0471 654087

Selbstaufrechtsystem - Sollte das Fahrzeug auf dem Dach landen und liegen bleiben müssen Sie es nicht wieder aufstellen, sondern lediglich einen Knopf auf der Fernsteuerung betätigen.

Wasserfeste Elektronik. Die Empfängerbox und der VXL-3s Regler, sowie das digitale Servo sind versiegelt. Dies ermöglicht Ihnen das Fahren im Wasser, Matsch und Schnee.

Bei uns gibt es eine große Auswahl an ferngesteuerten Autos ab 59,00 Euro!

Find us on facebook.

modell hobby
elektro Leitner

Herzog Sigmund Str. 1
Tel. +39 0474 55 46 70
elektro.leitner@rolmail.net

BRUNECK

Brutzeln & genießen

► Die Grillsaison ist auf ihrem Höhepunkt. Grill-Profi Hannes Plankensteiner aus Toblach kennt jeden Trick, damit Grillabende zum unvergesslichen Erlebnis werden.

Seit langem schon ist Hannes Plankensteiner ein passionierter Grillmeister. Weil er selbst gern am Rost experimentiert hat und das diverse Grillzubehör in herkömmlichen Geschäften nicht leicht finden konnte, hat er sich vor ein paar Jahren dazu entschlossen, diese Marktlücke zu füllen. So hat er in Toblach einen Grillstore eröffnet, der in puncto Grill-Geräte, -ausstattung und -trends keine Wünsche übrig lässt. „Mittlerweile sind wir in diesem Bereich die größten Anbieter im Land“, erzählt Hannes. Offensichtlich haben die Kunden auf ein Angebot wie dieses gewartet, denn schließlich ist Grill nicht gleich Grill. „Und auch das Grillen selbst muss gekonnt sein“, betont Hannes, der zudem Grillkurse für Interessierte bietet.

Beliebte Grill-Typen

Einige Grillfans behaupten, nur die Holzkohle könne dem Grillgut einzigartiges Aroma verleihen, weshalb für sie ...

Friggere & gustare

► La stagione delle grigliate è al suo apice. Il professionista della griglia, Hannes Plankensteiner, di Toblach, conosce ogni trucco per rendere una grigliata un'avventura indimenticabile.

Già da tempo Hannes Plankensteiner è un appassionato esperto del cuocere alla griglia. Data la sua esperienza, non avendo trovato in commercio le attrezzature adatte, da un paio di anni ha deciso di colmare la lacuna. Così ha aperto a Toblach un Grillstore, in grado di soddisfare anche i clienti più esigenti. “Nel frattempo siamo ...





GRILLSTORE TOBLACH
des Plankensteiner Johannes

Gratsch 16
I-39034 Toblach Südtirol (BZ)
Tel. +39 0474 976180
Mobil +39 348 2262521
office@grillstore.it
www.grillstore.biz



●●● kein anderes Grillgerät außer dem Holzkohlegrill infrage kommt; auch wenn damit das Grillen etwas zeitaufwendiger ist, da die Kohle zum Durchglühen an die 30 Minuten benötigt. Meist sind moderne Grillgeräte mit einem Deckel ausgestattet, was sowohl direktes als auch indirektes Grillen ermöglicht. Ein höhenverstellbarer Grillrost und eine Rollvorrichtung an den Standbeinen gehören zur Grundausstattung eines jeden Holzkohlegrills. Beim Gasgrill hingegen kann gleich nach dem Anzünden mit dem Grillen losgelegt werden. Die Rauchentwicklung ist hier nicht so stark wie beim Holzkohlegrill, die Temperaturregelung erfolgt über die Gaszufuhr. Zwei oder mehr getrennt regelbare Brenner sind dabei wichtig, um den Gasgrill vielseitig einsetzen zu können. Der Elektrogrill ist ein wahrer Allrounder: Für drinnen und draußen geeignet, unkompliziert und kurz nach dem Einschalten einsatzbereit. Er passt auf jeden Tisch und im Gegensatz zum Holzkohlegrill gibt es mit ihm bedeutend weniger Rauch. Die Grilloberfläche ist mit einer speziell beschichteten Gussplatte ausgestattet, unter welcher Heizstäbe für ausreichend Hitze sorgen. Und immer lautet die Devise: Gutes Material zahlt sich aus! Hochwertige Metalle wirken sich nicht nur positiv auf das Grillgut aus, sie lassen sich auch besser sauber halten. „Der Trend geht sowieso in Richtung Zweitgrill“, erzählt der Experte aus Toblach. Viele Grillbegeisterte schaffen sich eine zweites oder sogar drittes Gerät an, damit sie einen Grill für das schnell bratende und einen zweiten für das langsam ●●●

●●● diventati leader del settore nella nostra provincia“, racconta Hannes. Evidentemente i clienti aspettavano un’offerta di questo tipo, perché ci sono delle belle differenze tra i vari tipi di griglia. “E poi bisogna saperci fare”, sottolinea Hannes, che tiene anche dei corsi per gli interessati.

I tipi di griglia preferiti

Molti fans della grigliata sostengono che non ci sia nulla di meglio della griglia a carbone per conferire l’inconfondibile aroma ; anche se si richiede molto tempo, circa trenta minuti, per ottenere i giusti risultati. Le apparecchiature moderne prevedono una copertura, in modo da poter grigliare direttamente e indirettamente. Una griglia ad altezza regolabile, dotata di girarrosto e saldamente poggiate al terreno, è l’ideale per il sistema a carbone. Con una griglia a gas, invece, si può iniziare a cuocere subito dopo l’accensione. Inoltre ci sarà molto meno fumo rispetto alle griglie a carbone, e la temperatura è regolabile, agendo sul gas. È molto importante avere almeno due punti di cottura, per poter comodamente diversificare i tempi, secondo le esigenze dei vari tipi di carne.

La griglia elettrica è un vero Allrounder, ossia si adatta un po’ a tutto: funziona bene sia all’interno che all’aperto, è molto semplice e “rapida”. Si può sistemare dovunque ed il fumo è ridotto al minimo. La superficie su cui cuocere è costituita da una piastra speciale, capace di sopportare ●●●

■■■ bratende Grillgut haben“, erklärt er. „Beim Grillen geht es nämlich immer mehr ums Zusammensein mit Freunden und Familie – es ist nicht nur gemeinsames Essen, vielmehr ist es ein Lebensgefühl“.

Aktuelle Grilltrends

Besonders beliebt und zeitintensiv ist momentan das lange Garen bei sehr niedriger Temperatur. „Low and Slow“ nennt man diese Art des Grillens und man kennt sie vom traditionellen American BBQ, bei dem dafür ein sogenannter Smoker benutzt wird. „Vor allem die Pellets-Smoker liegen stark im Trend“, verrät der Experte. Am Smoker lässt es sich gut plaudern und mit einem kühlen Getränk in der Hand abwarten – viel Zeit für gute Gespräche bringt diese Art des Grillens mit sich. Dem gegenüber steht ein ganz anderer Trend, der zwar völlig gegensätzlich aber zurzeit nicht minder beliebt ist: das Grillen bei 800 Grad Celsius. Dieser Trend ist den New Yorker Steakhouses abgeguckt und zeichnet sich durch seine enorme Schnelligkeit aus. Binnen weniger Sekunden wird das Grillgut auf beiden Seiten mit sehr hoher Temperatur gegrillt, sodass sogar die Außenseite karamellisiert. Ebenso interessant ist das Grillen auf den sogenannten Feuerplatten; das sind stark erhitzte Edelstahlplatten, an denen gemeinsames Grillen zum Erlebnis wird. „Überhaupt liegt alles, was sich ums Thema Outdoor-Küchen rankt, stark im Trend“, beobachtet Hannes schon seit einiger Zeit. Brutzeln und genießen im Freien sind nun mal ein Erlebnis, das zum Sommer dazugehört und niemand missen möchte.

Susanne Huber

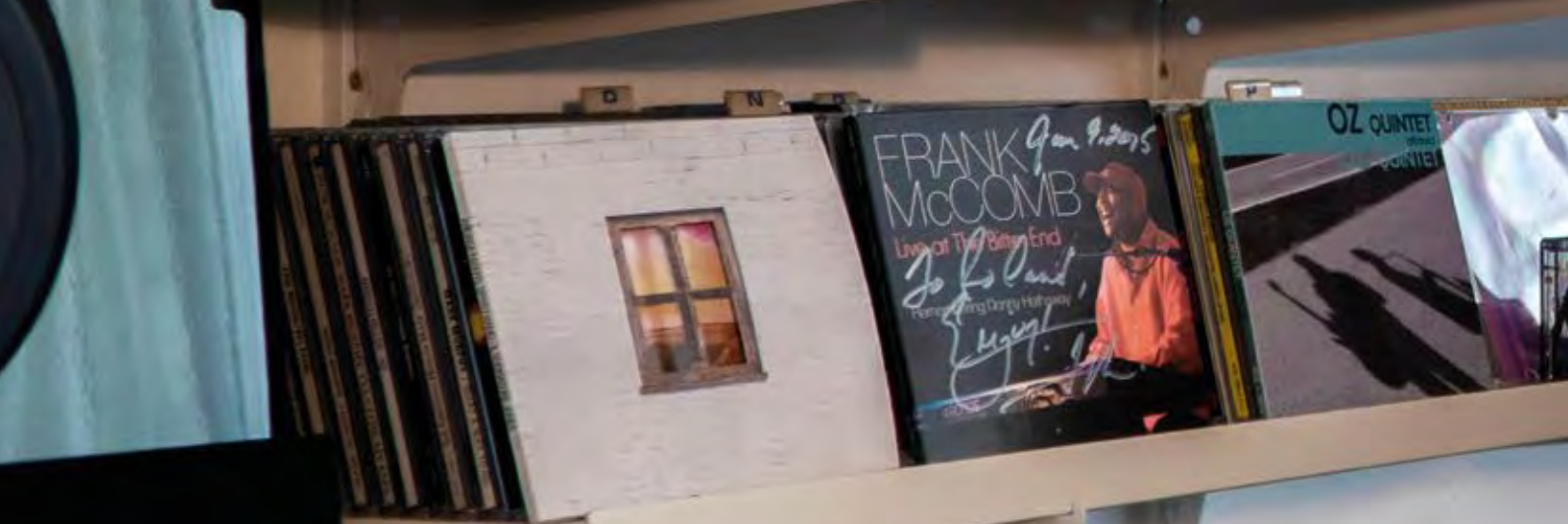
■■■ qualsiasi temperatura. E sempre valido è il motto: „Un buon materiale si ripaga da sé! Metalli pregiati non influiscono solamente sulla qualità, ma si possono pulire con maggior facilità.“ Il trend va verso la doppia griglia“, racconta l'esperto di Toblach. Molti appassionati si organizzano una seconda griglia, o addirittura una terza, in modo da avere più possibilità nella scelta dei tempi di cottura“, spiega Hannes. „Partecipando ad una grigliata non si mangia soltanto: si può anche socializzare e godere un piacevole aspetto della vita“.

Le tendenze attuali

Al momento va di moda la cottura lenta, a temperatura molto bassa. „Low and slow“ viene definito questo nuovo modo di grigliare, proveniente dalla tradizione americana del BBQ, in cui si usa un cosiddetto „smoker“. „Prima di tutto sono di grande attualità i pellets-smoker“ sostiene l'esperto. Con questo sistema i tempi lunghi consentono di conversare tranquillamente, magari con un bicchiere in mano. C'è però una tendenza opposta, che prevede il grigliare a 800 gradi Celsius. Questo trend proviene dalle Steakhouses di New York e la caratteristica principale è l'enorme velocità. Nel giro di pochi secondi la carne viene cotta su entrambi i lati e la superficie è karamellata. Altrettanto interessante è il grigliare sulle cosiddette piastre infuocate: si tratta di piastre d'acciaio, sulle quali il grigliare diventa un'avventura. „In ogni caso, il trend è di cucinare all'aperto“, osserva Hannes già da tempo. Friggere e gustare il cibo all'aperto è di per sé un'avventura, che appartiene all'estate ed alla quale non si vuole rinunciare.

Susanne Huber





A man with short hair and a slight beard, wearing a dark blue polo shirt, stands in a record store. He is smiling slightly and looking towards the camera. Behind him are white shelves filled with vinyl records. The lighting is soft, highlighting the man's face and the spines of the records.

Musik in den Genen

La musica nel DNA

WIE EIN ROTER FADEN
*zieht sich die Musik durch sein Leben;
musikalisches Talent ist Roland Egger in die
Wiege gelegt, was er daraus gemacht hat, ist al-
lerdings seinerbedingungslosen Leidenschaft und
seinem gewinnenden Wesen zu verdanken.*

.....

UN FILO ROSSO
*collega la musica alla sua vita; dotato di enorme
talento, Roland Egger lo ha sfruttato appieno,
grazie ad una grande passione.*



Roland am Schlagzeug

Roland alla batteria

► Roland Egger hat die Musik in den Genen: Sowohl seine Mutter als auch sein Vater waren musikalisch, weshalb es nicht verwundert, dass sich der gebürtige Olander schon in jungen Jahren der Musik zugewandt hat. Dass er allerdings schon als kleiner Bub durch seine außergewöhnlich gute Stimme und ein ausgezeichnetes Gehör auffiel, hat er dem Talent zu verdanken, das ihn bis heute begleitet und nicht nur ihm, sondern auch seinem Publikum Genuss und Freude bereitet. Schon in seiner Kindheit gefiel es Roland, vor Publikum zu singen. So wie beispielsweise im kleinen Lebensmittelgeschäft seiner Großeltern in einem 300-Seelen-Dorf im Trentino. Gerne denkt er daran zurück, wie er von seiner Mutter mitten im Laden auf die hohe Trittleitergestellt wurde; dort oben sang er dann mit Inbrunst für die Kundschaft, die ihn – wie er sich zurückerinnert – als kleine Gesangsattraktion feierte. Auch heute noch singt Roland Egger leidenschaftlich gern. „Am liebsten bei lockeren Auftritten in ausgewählten Clubs zusammen mit gleichgesinnten Musikern“, verrät er. Dabei sind es gleich mehrere Musikrichtungen, denen sich der in St. Lorenzen lebende Musiker verschrieben hat: Blues, Jazz, Soul und Rock- seine erste große Liebe. Als erfahrener Sänger, Schlagzeuger und Promotorist er mittlerweile weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Obwohl die Musik



► Roland Egger ha la musica nel suo DNA: la madre ed il padre erano musicisti, per cui non c'è da meravigliarsi che il giovane nato ad Olang si sia dedicato alla musica sin da piccolo. Grazie alle innate qualità e ad una straordinaria voce, ha gratificato se stesso e deliziato il pubblico, di fronte al quale ha iniziato a cantare fin dalla tenera età. Come, ad esempio, nel piccolo negozio di generi alimentari, di proprietà dei nonni, in un piccolo paese – trecento anime del Trentino. Ricorda con piacere quando la mamma lo metteva sulla scala del negozio e da lassù cantava con ardore per i clienti, che lo consideravano una vera attrazione. Ancora oggi Roland Egger canta con passione. “Preferisco di gran lunga esibirmi in Clubs selezionati, accompagnato da musicisti all'altezza della situazione”, afferma. Si muove in svariate direzioni questo musicista che risiede ora a St. Lorenzen: blues, jazz, soul e rock- il suo primo grande amore. Ora è conosciuto un po' dovunque, sia come esperto cantante che come batterista e promoter. Pur non trascurando l'aspetto commerciale, la musica non è mai stata la sua professione principale. “Forse da giovane mi è mancato il coraggio”: così spiega la cosa. Poi non è stato più possibile, dato che, dopo la morte del padre, Roland ha prima terminato gli studi in Inghilterra, e quindi ha portato avanti con successo l'attività di famiglia, nel





Mit der Musik eins sein

Essere tutt'uno con la musica

●●● immer auch ein wirtschaftliches Standbein für ihn war, praktizierte er sie nie hauptberuflich. „Vielleicht hat mir in jungen Jahren einfach der Mut dazu gefehlt“, erklärt er sich die Tatsache, trotz großen Talents die Musik nicht zum Hauptberuf gemacht zu haben. Etwas später war es dann nicht mehr möglich, Roland Egger hat nach dem frühen Tod seines Vaters nämlich dessen Maschinenhandelsbetrieb übernehmen müssen, den er nach seiner Studienzeit in England mit Erfolg und auch mit Freude jahrelang geführt und ausgedehnt hat. Trotz vieler Arbeit und Verantwortung seiner Familie gegenüber, hat er die Musik nie links liegen lassen und durch seine Erfahrung im Organisieren von Musikevents später sogar eine exklusive Marktnische besetzt.

Kreativer Netzwerker

Da Roland Egger über die Jahre hinweg in mehreren Bands gespielt und zahlreiche Musikveranstaltungen abgewickelt hatte, war ihm schnell alles Organisatorische rund um Events dieser Art geläufig. Kontakte zu Agenturen und Künstlern, INPS-, beziehungsweise ehemalige Enpals-Meldungen, Bühnen- und Tontechnik, Locations, all das war in kurzer Zeit Alltag für ihn. Aus diesem Grund haben sich immer wieder Kollegen an ihn gewandt, die Hilfe bei der Organisation von verschiedenen Veranstaltungen benötigten. ●●●

●●● campo del commercio di macchinari. Comunque, nonostante le responsabilità, non ha trascurato la sua attività musicale, anche come organizzatore di eventi.

Network creative

Dal momento che ha suonato in diversi gruppi ed organizzato numerosi eventi musicali, non gli è stato difficile affermarsi in questo ambito. Contatti con agenti ed artisti, con teatri e locations di vario genere: tutto ciò è diventato per lui ordinaria amministrazione. Per questo numerosi colleghi chiedono il suo aiuto per organizzare le loro manifestazioni. “Naturalmente mi sono reso disponibile ed ho dato il mio apporto”, racconta Roland, che con questa attività di consulenza ha colmato una lacuna del settore, introducendo il suo MOVEX. In Südtirol è l'unico in grado di offrire un servizio completo – burocratico, tecnico, organizzativo- per quel che riguarda gli eventi musicali. Nello stesso tempo il simpatico pusterese funge da agente in tutta Italia. Grazie al pluriennale lavoro in questo settore ed alle sue apparizioni sul palco è nata una rete mediatica che contraddistingue questo sessantenne musicista purosangue. “La musica collega”, dice, quando gli si chiede come è riuscito a stabilire contatti con musicisti di tutto il mondo. In conclusione Roland è conosciuto ●●●

●●● „Natürlich habe ich da gerne mit angepackt und mein Wissen eingebracht“, erzählt Roland, der in dieser Tätigkeit eine wichtige Marktlücke erkannt hat, die er letztendlich mit seinem eigenen Dienstleistungs- und Beratungsunternehmen MOVEX besetzt hat. Südtirolweit ist er einer der wenigen, die den Service rund um alles Bürokratische, Technische und Organisatorische, das Musikveranstaltungen so mit sich bringen, anbietet. Inzwischen betreut der sympathische Pustertaler sogar große Künstleragenturen in ganz Italien. Durch die jahrelange Arbeit in dieser Branche und durch seine regelmäßigen Bühnenauftritte ist ein Netzwerk entstanden, das den 60-jährigen Vollblutmusiker heute ganz besonders auszeichnet. „Musik verbindet“, sagt er schlicht, wenn man ihn danach fragt, wie er denn zu all den Kontakten zu Musikgrößen aus aller Welt gekommen ist. Schließlich kennt man Roland als jenen Sänger, Schlagzeuger und Percussionisten, der immer wieder mit verschiedensten Künstlern aus aller Welt auftritt. So war er beispielsweise schon an der Seite von österreichischen, italienischen und internationalen Künstlern wie Florian Bramböck, Christian Wegscheider, Raphael Wressnig, Alexander Meik, Stefano Raffaelli, Valerio De Paola, Pippo Guarnera, Simone Boffa, Jennifer Williams, Michael Rosen, Hubert Tubbs, Stella Jones, Leroy Emmanuel, James Thompson und vielen weiteren Stars zu hören. „Ich mag niveauvolle Auftritte. Wenn ich mit Weltklasse-Musikern auftreten kann, ist das für mich ein Geschenk, eine große ●●●

●●● come quel cantante, quel batterista e quel percussionista che collabora con artisti di tutto il globo. Lo abbiamo visto a fianco di artisti austriaci, italiani ed internazionali come Bramböck, Christian Wegscheider, Raphael Wressing, Alexander Meik, Valerio De Paola, Pippo Guarnera, Simone Boffa, Jennifer Williams, Michael Rosen, Hubert Tubbs, Stella Jones, Leroy Emmanuel, James Thompson e molte altre stars. “Mi piacciono le performances di alto livello. Quando ho la possibilità di esibirmi con musicisti di fama mondiale, mi sento pienamente appagato da quella importante esperienza”, dice il musicista benedetto da uno straordinario talento per l'improvvisazione, per l'orecchio e per l'intuizione. Succede infatti che, prima di queste performances, raramente si fanno delle prove, e ci si trova poco prima di salire sul palco. “La cosa è emozionante e piacevole”, racconta, “e si sente per la prima volta come va il pezzo che viene suonato.” Ed è proprio questo il piacere che provano sia i musicisti che gli spettatori: qualcosa di veramente unico. “Per questo nessuna rappresentazione è uguale alle altre: la musica resta creativa, vivace e libera, ed ogni musicista ha il suo ruolo e può esprimere la sua vena artistica”, chiarisce Roland Egger, il cui repertorio conta qualcosa come 600 pezzi, fra interpretazioni e composizioni. Dopo la prima esperienza giovanile con il gruppo “Ready Ash”, ad Olang, il nostro musicista ha fatto sempre parte della formazione “Southern Blues Band”, che quest'anno festeggia il suo ●●●

**„MUSIK VERBINDET“,
sagt er schlicht, wenn man ihn danach
fragt, wie er denn zu all den Kontakten zu
Musikgrößen aus aller Welt gekommen ist.**

**“LA MUSICA COLLEGA”,
dice, quando gli si chiede come è riuscito
a stabilire contatti con musicisti
di tutto il mondo.**



●●● Genugtuung und immer wieder eine wertvolle Erfahrung“, schwärmt der begnadete Musiker, der bei Auftritten wie diesen stark auf Improvisation, Gehör und Intuition setzt. Es ist nämlich so, dass man bei solchen Veranstaltungen selten vorherprobt, sondern oft erst kurz vor dem Auftritt zusammenkommt. „Das ist dann oft sehr spannend und prickelnd“, erzählt er, „man hört beim Auftritt dann zum ersten mal, wie man zusammen klingt.“ Und genau das ist es, was den Musikgenuss dann für beide Seiten – für Musiker und Zuhörer gleichermaßen – einzigartig macht. „Dadurch ist kein Auftritt gleich wie der andere, die Musik bleibt kreativ, lebendig und frei, jeder Musiker hat seinen Platz und kann seine Kunst entfalten“, erklärt Roland Egger, der mittlerweile sage und schreibe an die 600 Titel in seinem umfangreichen Gesangsrepertoire hat. Nach seiner ersten Jugendgruppe „Ready Ash“ in Olang gab es für den singenden Schlagzeuger Roland Egger nur eine feste Musikgruppe: die grenzüberschreitend Incredible Southern Blues Band, welche heuer ihr 30-jähriges Gründungsjubiläum feiert. Ohne Unterbrechung mit dabei sind der Nordtiroler Kabarettist und Keyboarder Markus Linder, der Bozner Gitarrist Gianni Ghirardini und der aus Sterzing stammende Bassisten Werner „Haifisch“ Heidegger. In Sterzing organisiert Roland Egger seit

●●●

●●● trentesimo giubileo. Gli altri componenti sono sempre stati il cabarettista e tastierista nordtirolese Markus Linder, il chitarrista bolzanino Gianni Ghirardini, ed il bassista Werner „Haifisch“ Heidegger.

Da anni Roland organizza a Sterzing il Festival Musicale Blue Days, in cui, oltre ad artisti locali, si esibiscono stars internazionali come PeeWee Ellis, Raul Midon, Pedro Tagaliani, Michael Mc Dermott, Chris Gall, Barbara Dennerlein e la Treves Blues Band.

Dal cuore

Il primo ed il più importante strumento, secondo Roland, è la voce. E' la cosa che rende unico un artista, ed è uno strumento a disposizione di tutti, vecchi o giovani, ricchi o poveri. Non costa nulla; viene regalata – e può avere una profondità che nessuno strumento può raggiungere” così dice il musicista. E Roland è convinto che la cosa funzioni solo se l'artista canta col suo cuore: una dote che si ha o non si ha. Roland ne è capace! Addirittura mentre, con estrema facilità, suona contemporaneamente la batteria. “Così uso contemporaneamente i due più vecchi strumenti del mondo” dice sorridendo. Nonostante ciò, se tornasse un'altra volta al mondo, vorrebbe imparare a suonare altri strumenti. “Io penso che comincerei col pianoforte.

●●●

●●● Jahren auch das beliebte und weitem bekannte Musikfestival Blue Days, bei dem neben heimischen Künstlern bereits internationale Größen wie PeeWee Ellis, Raul Midon, Pedro Tagliani, Michael McDermott, Chris Gall, Barbara Dennerlein und die Treves Blues Band aufgetreten sind.

Von Herzen

Das erste und echteste Instrument ist laut Roland die Stimme. „Sie ist es, die einen Künstler unverwechselbar macht. Das Schönste dabei ist, dass wirklich jeder über dieses Instrument verfügt – egal ob jung oder alt, arm oder reich. Es kostet nichts; es ist geschenkt – und es kann eine Tiefe haben, die kaum ein anderes Instrument erreichen kann“, so der Musiker. Das funktioniert allerdings nur, wenn der Sänger mit seinem Herzen singt, ist Roland Egger überzeugt. Und das ist etwas, das man entweder kann oder eben nicht. Roland kann es! Und das sogar, während er mit extremer Leichtigkeit Schlagzeug spielt – sein Markenzeichen übrigens. „Somit bediene ich die zweiältesten Instrumente der Welt gleichzeitig, wenn man so will“, lacht er. Dennoch würde er, wenn er nochmal auf die Welt käme, möglichst viele Instrumente erlernen. „Ich denke, ich würde mit Klavier beginnen. Auf alle Fälle würde ich die Musik zu meinem Hauptberuf machen“, sagt Roland Egger, denn die Musik sei es, die ihn schon sein ganzes Leben lang begleitet und nie verraten oder enttäuscht hat. „Die Musik war mir stets treue Stütze“, sagt er, auch in schwierigen Zeiten. Auftritte hat er wie Glücksmomenten entgegengelockt und jedes Mal, wenn er zur Probe ging, war es, als ob er den schmutzigen Mantel des Tagesgeschäfts ablege und in eine andere Welt trete. Kleine Alltagsfluchten eben – heilsam und belebend für Körper und Geist. Und genau das hofft Roland auch, lange gesund und stark zu bleiben, um auch weiterhin Musik machen zu können. Denn gerade vor kurzem wieder musste er die Erfahrung machen, dass ein Musikerkollege ganz plötzlich verstorben ist. „Es ist bitter, wenn von heute auf morgen jemand aus diesem intimen Kreis herausgerissen wird“, so Roland. Überhaupt werden Krankheit und Tod mit zunehmendem Alter ein Thema für ihn, aber damit auch das Leben. Und das Wichtigste, das er aus Verlusten und Erfolgen gelernt hat ist, dass das Leben keine Generalprobe ist. „Wenn die Scheinwerfer auf unserer Lebensbühne ausgegangen sind, lassen sie sich nicht mehr einschalten. Deshalb ist es wesentlich, diese eine Aufführung ernst zu nehmen und möglichst authentisch zu spielen“, philosophiert der Musiker. Und dazu gehört laut Roland neben einem starken Willen und einer gesunden Portion Humor vor allem Ehrlichkeit zu sich selbst.

Susanne Huber



Schon in jungen Jahren war Musik für Roland wichtig

Già in giovinezza la musica per Roland era molto importante

Fotos: privat (Roland Egger)

●●● In ogni caso farei della musica la mia professione principale“, dice Roland Egger, poiché la musica lo ha accompagnato per tutta la vita e non lo ha mai tradito o deluso. “La musica è stata sempre un fedele sostegno“, dice, anche nei periodi di difficoltà. Le esibizioni hanno sempre rappresentato per lui dei momenti di felicità, e, ad ogni prova, era come spogliarsi dell’abito di tutti i giorni ed entrare in un altro mondo. Piccole fughe, che fanno un gran bene al corpo ed allo spirito. Ed è proprio questo che Roland desidera: rimanere a lungo sano e forte, in modo da continuare con la sua musica. Non come purtroppo è accaduto recentemente ad una sua collega, che improvvisamente è morta. “E’ veramente triste perdere da un giorno all’altro qualcuno appartenente a questo cerchio ristretto di artisti“ dice Roland. Malattia e morte, con l’avanzare dell’età, rappresentano assolutamente un tema per lui, ma lo stesso vale per la vita. E la cosa più importante che ha imparato dai successi e dalle sconfitte, è che la vita non è una prova generale. “Quando i riflettori puntati sul palcoscenico della nostra vita si sono spenti, non si lasciano più riaccendere. Per questo è importante prendere sul serio questa performance e recitare nel modo più autentico possibile“. Filosofeggia il musicista. Per questo, secondo Roland, accanto ad una forte volontà e ad una sana porzione di humor, deve esserci, prima di tutto, l’onestà intellettuale.

Susanne Huber

Haarschopf der Löwen	Kanton der Schweiz	fränk. Klosterreformer +851	englischer Gasthof	▼	▼	Binnengewässer	Backzutat	griechischer Buchstabe	▼	Abk.: Sankt	chem. Zeichen für Titan	Bergbach	▼	ein Insektizid (Abk.)	eiförmig	Edelgas												
▶	▼	▼				Wintersportanlage	▶			▼	▼	▼			▼	▼												
▶						Inangriffnahme	▶																					
Wohnraum auf Schiffen			Gasthausbesitzerin	<div style="text-align: center; background-color: black; color: white; font-weight: bold; font-size: 2em; margin-bottom: 5px;">ALARM</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="background-color: #007bff; color: white; padding: 5px;"> ALARMTECHNIK GMBH St. Nikolausstrasse 10 I-39031 Brunneck (BZ) Tel. +39 0474 530954 Fax +39 0474 537660 www.alarmtechnik.it info@alarmtechnik.it </div> <div style="background-color: #ffff00; color: black; padding: 5px; text-align: center;"> BRANDMELDEANLAGEN EINBRUCHMELDEANLAGEN VIDEOÜBERWACHUNG </div> </div> <div style="text-align: center; background-color: black; color: white; font-weight: bold; font-size: 2em; margin-top: 5px;">TECHNIK</div>												Feldrand	Halbedelsteine											
"Mutter" in der Kindersprache		Abk.: Macheinheit	▼																									
▼		▼																										
▶																												
Eingang	Gastmahl, Dinner	fruchtbare Ebene																										
US Bundespolizei	▶	▼																										
▶				vegetationsarmes Gebiet	Bindewort	▼	Standbild	▼	griech. Vorsilbe: Erd...	Kletterpapagei	alteurop. Volksgruppe	▼	Held der Edda		griechischer Buchstabe													
südeuropäischer Männername		ein Gesangstück	▶												deutsche Vorsilbe													
loyal, ergeben	▶				Antitranspirant (Kw.)	▶			Stadt an der weißen Elser		leichtsinniger Fahrer	▶																
▶							erhöhtes Kirchengewölbe		kleine Gewichtsseinheit	▶					griechischer Buchstabe	mit Vorliebe												
Sprecher		englisch: Sonne			Sammlung von Schriftstücken	▶					Stadt im Süden Honshus (Japan)		zögernd	▶		▼												
Ziererei		Ahnenreihe	▶						Initialen Ecos		Froschlurch	▶				Initialen Hemingways												
▶					ein Handwerker	▶										▼												
ein Adverb	▶			Er-dachsenpunkte	▶				japanische Währung	▶			Stammvater	▶														

Tickende Leidenschaft

Passione per il ticchettio



BETRITT MAN DIE UHRMACHER-WERKSTATT

im Traditionsgeschäft V. Gasser in Bruneck, gerät man schnell ins Staunen: Uhren, wohin das Auge blickt. Tag für Tag bringen Christian Gasser und seine Mitarbeiter viel Geduld auf, um das Innenleben tickender Schönheiten in Schuss zu halten.

.....

ENTRANDO NELL'OFFICINA DELL'OROLOGIAIO

V.Gasser, a Bruneck, si rimane subito stupiti. Orologi, dovunque si volga lo sguardo. Giorno dopo giorno Christian Gasser ed i suoi collaboratori si impegnano con pazienza per mantenere viva la bellezza del ticchettio, la vita interiore degli orologi.





► Man könnte fast meinen, dass hier die Zeit still steht; nur das sanfte Ticken des Sekundenzeigers der prächtigen Standuhr mit Ziffernblatt-Inschrift „Vigil Gasser“ erinnert daran, dass dem nicht so ist. Das Juwelier- und Uhrengeschäft V. Gasser gehört zu Brunecks ältesten Traditionsunternehmen; es geht zurück auf Christian Gassers Urgroßvater Virgil Gasser, der in der Stadtgasse ein Geschäft eröffnet hat, das er später seinem Sohn vererbte. Dieser machte als Uhrmachermeister von sich sprechen, genauso wie wiederum sein Sohn und sein Enkel. Von Generation zu Generation wurde die Leidenschaft für Technik und Präzision weitergegeben, weshalb das Interesse für Uhren und Zeitmesser aller Art auch Christian Gasser in die Wiege gelegt war, der heute das Schmuck- und Uhrengeschäft gemeinsam mit seiner Nichte Caroline Gasser als Familienbetrieb führt.

Altes, fast vergessenes Handwerk

Es gibt nur noch eine Handvoll Uhrmacher im ganzen Land. Diesen heute selten gewordenen Beruf führt Christian genauso wie seine Vorfahren mit großem Talent aus. „Der Beruf des Uhrmachers muss in erster Linie Freude machen. Man muss mit Herzblut dabei sein, mit Disziplin und Einsatz. Ein Mittelmaß reicht hier nicht“, betont der Fachmann. Neben dem Verkauf von edlen Schmuckstücken und klassischen Herren- und Damenarmbanduhren renommierter Marken, widmet sich Christian der Reparatur von Uhren aller Art. „Wenn man Produkte hoher Qualität verkaufen will, muss man auch den Service mit anbieten“, sagt er. ■■■

► A prima vista si potrebbe avere l'impressione che in questo luogo il tempo si sia fermato; solo il delicato ticchettare dell'orologio a pendolo, con la scritta “Vigil Gasser” sul quadrante, ci ammonisce che così non è. La gioielleria -orologeria V. Gasser viene annoverata tra le più vecchie attività imprenditoriali di Bruneck; e per stabilirne l'origine, bisogna risalire fino a Vigil Gasser, bisnonno di Christian, che aprì il negozio nella Stadtgasse, e lo lasciò poi in eredità al figlio. Questi divenne ben presto famoso come orologiaio, come, del resto, suo figlio e suo nipote. Di generazione in generazione la passione per la tecnica e la precisione si è tramandata ed oggi l'attività è portata avanti da Christian Gasser, assieme alla nipote Caroline Gasser.

Un'attività artigianale antica, quasi dimenticata

In tutta la provincia esiste oggi solamente un vero e proprio orologiaio: si tratta di Christian Gasser, che con grande talento tiene in vita l'attività dei suoi antenati. “Il mestiere dell'orologiaio deve dare in prima linea della gioia. Ci si deve applicare con passione e con disciplina. Non ci possono essere vie di mezzo”, dice l'esperto in materia. Oltre alla vendita di orologi di tutti i tipi e delle più prestigiose marche, Christian si dedica anche alle riparazioni. “Se si vogliono vendere prodotti di alta qualità, bisogna offrire anche dei servizi”, dice. Il nostro personaggio ha una speciale predilezione per esemplari antichi. “Sia che si tratti di orologi a pendolo, ad ancora, o di mandrini, i principi che regolano la scansione del tempo sono gli stessi”, spiega. Si tratta, tutto sommato, di orologi meccanici. ■■■



●●● Besonders gern wendet er sich dabei alten Exemplaren zu. „Egal, ob Pendel, Spindel oder Anker, das Prinzip von der Kraftquelle über die Kraftreduzierung hin zur Zeitregulierung ist immer dasselbe“, erklärt er. Allen gemeinsam ist, dass es sich um mechanische Uhren handelt. „Wenn ein Uhren-Liebhaber Uhren sammelt, dann müssen die Exemplare von der Mechanik her interessant sein und seltene Eigenschaften aufweisen“, erzählt Christian, der selbst passionierter Uhrensammler ist. Mit höchster Präzision und modernsten Geräten wird in seiner Werkstatt gearbeitet. Und das bei weitem nicht nur an Uhren; auch Schmuckstücke werden fachmännisch abgeändert oder repariert, oder sie entstehen hier gar. „Wenn wir Schmuckstücke anfertigen, dann meist auf Auftrag und mit Einbeziehung des Kunden“, verrät Christian Gasser.

Taschenuhren-Ausstellung aus der Familiensammlung

Über die Jahrzehnte hat die Familie Gasser eine stolze Anzahl an Uhren angesammelt. „Ursprünglich begonnen hat alles mit der Taschenuhr-Sammlung meines Vaters“, erinnert sich Christian. Schon bald wird er eben diese Uhrensammlung einem breiten Publikum zugänglich machen: Für die Sommermonate ist im Innen- und Außenbereich des Geschäfts eine Ausstellung geplant, die diese Taschenuhren erstmals der Öffentlichkeit präsentiert. Dass all diese Stücke einwandfrei funktionieren, darum kümmert sich Christian eigenhändig. Weder die Herausforderung noch die Komplexität der Arbeit schrecken ●●●

●●● “Quando uno fa raccolta di orologi, gli esemplari devono avere delle caratteristiche interessanti dal punto di vista meccanico e devono possedere delle particolarità“, racconta Christian, che è a sua volta un appassionato collezionista. Nella sua officina si lavora con grande precisione e con le più moderne attrezzature. E ci si dedica non solo agli orologi, ma anche alla personalizzazione ed alla creazione di gioielli. “Quando realizziamo dei gioielli, quasi sempre si tratta di ordinazioni da parte dei clienti e del loro coinvolgimento“, dichiara Christian Gasser.

Esposizione di orologi da taschino dalla raccolta di famiglia

Nel corso di decenni la famiglia Gasser ha collezionato un notevole numero di orologi. “Tutto è iniziato con la raccolta di orologi da taschino da parte di mio padre“, ricorda Christian. Ben presto si è pensato di presentare al pubblico questa collezione, per cui alcuni locali del negozio sono stati adattati per lo scopo. Christian in persona si preoccupa del regolare funzionamento degli esemplari e la complessità di questo lavoro distoglie dalla routine. Al contrario: “Per questo tipo di attività bisogna avere predisposizione, calma e pazienza, (e naturalmente non ci si deve arrendere troppo presto)“, racconta - oltre a conoscenze di fisica, di matematica e sui metalli. Il piacere di armeggiare e l'amore per la meccanica spingono il commerciante brunicense a proseguire in questa attività. “Quando, dopo una completa revisione, consegno al cliente l'orologio perfettamente funzionante, e colgo la sua soddisfazione, ●●●



■■■ den routinierten Uhrmacher dabei ab. Im Gegenteil: „Geschick, Ruhe und Geduld muss man haben, und natürlich darf man nicht zu schnell aufgeben“, zählt er - neben dem Fachwissen in Physik, Mathematik und Metallkunde - die wichtigsten Eigenschaften auf, die bei seiner Tätigkeit unerlässlich sind. Es sind der Reiz am Tüfteln und die Liebe zur Mechanik, die dem Brunecker Geschäftsmann dieses nötige Durchhaltevermögen geben. „Wenn man eine komplett revidierte Uhr seinem Besitzer wieder voll funktionstüchtig zurückgeben darf, und man an der Reaktion des Kunden merkt, mit wie vielen Emotionen so manche Uhr verbunden ist, dann ist das die schönste Genugtuung für mich“, schwärmt er. Und immer wieder kommen solche „Patienten“ in seine Werkstatt. Sobald sich Christian und seine Mitarbeiter – drei ausgebildete Uhrmacher und ein Goldschmied - dann an die Arbeit machen, steht die Zeit still. Dann können sich um sie herum noch so viele Stundenzeiger im Kreis drehen, völlig unbeeindruckt davon tüfteln sie so lange, bis auch die „Patienten“ ins Ticken der Uhren in der Werkstatt mit einstimmen können. Dabei scheint es fast, als ob eine über all die Jahrzehnte hinweg den Ton angeben würde: die prächtige Standuhr mit Ziffernblatt-Inschrift „Vigil Gasser“, das Meisterstück von Christians Großvater.

Susanne Huber

■■■ mi sento pienamente appagato“, sussurra. E questo genere di “pazienti”, continua ad arrivare nella sua officina. Quando Christian ed i suoi collaboratori- tre orologiai (che hanno frequentato corsi di formazione), ed un orafo- sono al lavoro, tutto tace. Attorno a loro tante lancette girano e loro continuano ad armeggiare fino a quando anche “i pazienti” entrano in sintonia e prendono a ticchettare. Sembra quasi che a dare il tono, a dirigere il tutto, sia il grande orologio a pendolo con la scritta “Vigil Gasser“, il pezzo più pregiato, l’opera maggiore del nonno di Christian.

Susanne Huber



V. GASSER
JUWELIER UND
UHRENWERKSTÄTTE
 Stadtgasse / Via Centrale 44
 39031 Bruneck / Brunico
 0474 555449

Fotos:

Tipps & Trends



optic rapid

Das Beste vor Augen! Solo il meglio per i vostri occhi!



GUCCI 541 S

Diese extragroße Sonnenbrille in einer Maskenform waren bei der Runwayshow Frühjahr Sommer 2019 im Théâtre Le Palace in Paris zu sehen.

Die grauen Gläser werden von einem verborgenen Metallrahmen gehalten und die sternförmigen Nieten verleihen der Sonnenbrille einen extravaganten Touch.

BRUNECK/BRUNICO | SAND IN TAUFERS/CAMPO TURES | STERZING/VIPITENO | TOBLACH/DOBBIACO



eBike - NEUHEITEN 2020

- freie Auswahl
- keine Anzahlung
- Reparatur und Verschleisteile inbegriffen



hole Dir jetzt dein Traumbike mit Leasingvorteil!



GARAGE INTERNATIONAL

des/di Larentis R. & C.
Nordring/Anello Nord - Max Valier, 4
39031 Bruneck/Brunico

Tel. 0474/538 589
www.garageinternational.it



Pergolen
Vire a la leria

www.hella.info

HELLA

Jalousien. Markisen. Rollläden.

HELLA ITALIEN

Rienzfeldstrasse 30
39031 Bruneck
Tel: +39 0474 431145



V. GASSER

JUWELIER UND UHRENWERKSTÄTTE
Stadtgasse / Via Centrale 44
39031 Bruneck / Brunico

Tel. +39 0474 555449
info@gasser-v.com, www.gasser-v.com

Lebendiges Brauchtum Usanze ancora vive

Brotweg
Anbau...





► Dass Brauchtum und Tradition im Antholztal nicht vergessen werden, dafür sorgt der engagierte Verein „Die Traditionellen“. Sein Name ist Programm und wo seine Mitglieder in Erscheinung treten, wird es nicht nur auf unterhaltsame Weise lehrreich, vor allem wird altes Brauchtum lebendig erhalten.

Bald schon feiern „die Traditionellen“ ihr zehnjähriges Jubiläum. Was aufgrund praktischer Überlegungen innerhalb einer Kollegengruppe in die Welt gerufen wurde, hat sich zu einem der größten und aktivsten Vereine des Pustertals gemausert. „Meine Freunde und ich haben schon seit langem den Antholzer Kirchtag, Herz-Jesu-Feuer und ...

► L'associazione “Die Traditionellen” si impegna affinché le usanze e le tradizioni della Antholztal non vengano dimenticate. Il suo nome è programmatico ed i suoi soci, quando si riuniscono, non lo fanno per divertimento, ma per mantenere vive le usanze della valle.

Tra poco i “Tradizionellen” festeggeranno il Giubileo dei dieci anni. Quella che era nata per considerazioni di ordine pratico, si è trasformata in una delle più attive associazioni della Pustertal. “Io ed i miei amici abbiamo organizzato già tempo addietro la sagra della valle, i “fuochi del Sacro Cuore” e cortei vari”, racconta ...

Die Traditionellen beim Umzug
über den Brotweg

Traditionellen al corteo sulla strada
del pane



Zahlreiche tatkräftig helfende Hände

molte mani aiutano attivamente

■■■ Umzüge organisiert und mitgestaltet“, erzählt Christian Taschler, der Präsident des Vereins, „Der Gedanke, dass wir als Gemeinschaft versichert sein sollten, hat uns dazu bewegt, kurzerhand einen Verein zu gründen“. Das war die Geburtsstunde der Traditionellen; zehn Jahre später zählt der Verein knapp hundert Mitglieder. Mit dabei sind Damen und Herren älteren Semesters genauso wie junge Frauen und Männer und sogar Kinder. Sie alle verbindet die Liebe zu Brauchtum und Tradition, weshalb sich der siebenköpfige Vereins-Ausschuss darauf spezialisiert hat, alte ■■■

■■■ Christian Taschler, il presidente dell'associazione, “il pensiero di sentirci veramente una comunità, ci ha indotto a fondare l'associazione”. Questo è stato il punto di partenza e, dopo dieci anni, i Tradizionali sono quasi cento. Tra questi ci sono uomini e donne, anziani e giovani, perfino bambini. Tutti sono accomunati dall'amore per usanze e tradizioni, per cui l'associazione si è specializzata nel farle rivivere. Per questo vengono promosse numerose azioni, in modo da far conoscere e valorizzare l'artigianato locale e- cosa ancora più importante- non farle cadere nel dimenticatoio. ■■■



●●● Brauchtümer wieder aufleben zu lassen. Dadurch wird anhand zahlreicher Aktionen ein großer Beitrag geleistet, dass im Antholzertal und darüber hinaus Tradition und altes Bauernhandwerk nach wie vor großgeschrieben und - was noch viel wichtiger ist - nicht vergessen werden.

Authentisch und ehrlich

Was den „Traditionellen“ besonders am Herzen liegt ist, dass die Bräuche nicht zu Kitsch oder reinem Schaulauf verkommen. Vielmehr möchten sie ehrlich aufzeigen, wie ●●●

●●● Autentico e onesto

●●● Ciò che sta più al cuore dei “Traditionellen” è che le consuetudini non cadano nel kitsch e non sembrino una pura esibizione. Il vero scopo è di mostrare quello che veramente i nostri antenati facevano e come vivevano. In questo senso giocano un ruolo molto importante l'apprezzamento, il rispetto e la riconoscenza, per cui gli appartenenti all'associazione si impegnano a dialogare con i più anziani, in modo da capire come consideravano loro le usanze e le tradizioni. Queste esperienze vengono ●●●



Der Kirscht-Michl-Baum wird aufgestellt

L' albero Kirscht-Michl vien tiratosu



Mit alten Maschinen wird die Tradition beim Umzug erklärt

Tramite die vecchimaçchinari vienespiegata la tradizione

●●● sich das einfache Leben und Arbeiten früher gestaltete und was unsere Vorfahren einst geleistet haben. Hierbei spielen Wertschätzung, Respekt und Dankbarkeit eine große Rolle, weshalb die Vereinsmitglieder bemüht sind, immer wieder im Gespräch mit älteren Menschen zu erfahren, wie denn Brauchtum und Tradition früher gelebt wurden. Möglichst getreu diesen Schilderungen sollen diese dann bei Umzügen oder in Handwerks- und Kochkursen wiedergegeben werden, um das Erfahrene echt und authentisch in unsere Zeit herüber transportieren zu können. Und das gelingt; beim traditionellen Kirschtan genauso wie beim alljährlichen „Bergbauernfest“ an einem hochgelegenen Hof im Antholzertal. Aber auch bei den Umzügen, beim Nikolausauftritt und bei der beliebten „Stöcklwanderung“, bei der man von einer Kapelle zur nächsten wandert und Einblicke in die Geschichte und Geschichten dieser stillen Orte bekommt. Großen Anklang finden auch die Kochkurse, die „die Traditionellen“ immer wieder veranstalten. Dabei wird beispielsweise aufgezeigt, wie man echte „Tirschtlan“ oder „Kirschtakropfn“ herstellt - Wissen und Leckerbissen also, die man nicht mehr in jeder Küche findet.

Vom Wert der Vereine

Ein gut funktionierendes Vereinsleben ist eine wichtige Triebfeder innerhalb einer Gemeinde, schließlich erfüllen Vereine wie „die Traditionellen“ einen wichtigen Dienst an der Gesellschaft. Nicht zu vergessen ist natürlich auch der große soziale Stellenwert solcher Zusammenschlüsse: Hier werden Austausch, Lernen, Verwirklichung, Freundschaft und Geselligkeit für jede und jeden möglich. „Mir

●●●

●●● poi sfruttate per organizzare manifestazioni e corsi di vario genere, finalizzati ad adattare alle esigenze del giorno d'oggi. E la cosa riesce; nel corso delle sagre, o in occasione della „Bergbauernfest“ (festa dei contadini di montagna), che si tiene in un maso situato in altura. Ma anche in occasione di sfilate varie - Nikolausuftritt o Stöcklwanderung - in cui, con l'accompagnamento di bande musicali, ci si può fare un'idea della storia di questa silenziosa località. I corsi per cuochi, organizzati dai Traditionellen, trovano grande risonanza. Qui vengono insegnate, con i dovuti esempi pratici, le originali ricette dei „Tirschtlan“, o dei „Kirschtakropfn“. Leccornie che non si possono trovare in tutte le cucine.

Il valore delle associazioni

Una buona funzionalità dell'attività di un'associazione costituisce un'importante molla motrice nell'ambito di un Comune, per cui anche i Traditionellen hanno un'importante funzione sociale: loro favoriscono, infatti, scambi culturali, apprendimento, realizzazione, amicizia, spirito di aggregazione.

„Per me significa molto questa associazione. Per motivi professionali, dato che faccio il camionista, sono spesso lontano da casa. Grazie all'attività dell'associazione sono in grado di mantenere vivi i miei contatti con i colleghi“, ribadisce Christian Taschler, per il quale le amicizie e ciò che succede nel paese sono importanti. Anche se il lavoro di volontariato non viene sempre adeguatamente riconosciuto, l'impegno profuso è già una ricompensa. Gradualmente, rivela il presidente, l'organizzazione e la

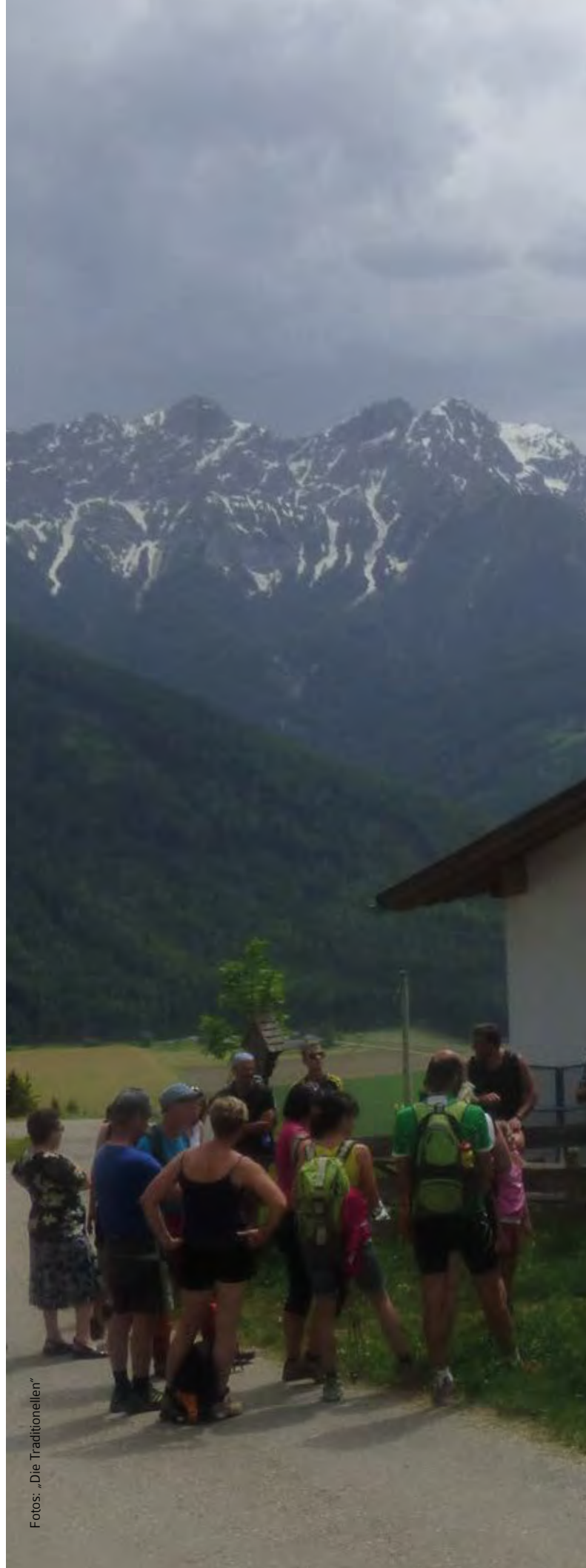
●●●

■■■ bedeutet dieser Verein sehr viel. Ich bin von Beruf Fernfahrer und deshalb wenig zu Hause. Durch die Vereinstätigkeit allerdings kann ich meine Kontakte zu Kollegen aufrecht erhalten“, betont Christian Taschler, dem Freundschaften und das Dorfgeschehen wichtig sind. Auch wenn die freiwillige, unentgeltliche und oft zeitaufwändige Arbeit nicht immer ein Zuckerschlecken ist, lohnt sich der Einsatz schon allein deshalb. Zunehmend sei auch die Organisation und Koordination des Vereins nicht ohne, verrät der Präsident, in den vergangenen Jahren haben sich nämlich einige Bereiche zwischen Aufgabenstellung, Bürokratie und Verantwortung grundlegend verändert. Trotzdem ist das Interesse am Vereinsleben groß und die knapp hundert aktiven Mitglieder der „Traditionellen“ scheuen keinen Aufwand, um ihren Beitrag nicht nur für ihr Dorf, sondern für die gesamte Talschaft zu leisten. Besonders wichtig ist dem Brauchtumsverein, der sich übrigens zu hundert Prozent selbst finanziert, auch die Jugendarbeit; denn wer Zeit in die Jugend investiert, investiert in die Zukunft, so das Credo. Damit pflegen „die Traditionellen“ also nicht nur die Gepflogenheiten der Vergangenheit, sondern richten ihren Blick auch geradewegs nach vorn, um einen gelungenen Brückenschlag zwischen gestern und morgen zu verwirklichen.

Susanne Huber ■

■■■ coordinazione dell'associazione ha subito dei cambiamenti, per svariati motivi, che vanno dalle crescenti responsabilità alla burocrazia. Nonostante ciò l'interesse per l'attività sociale rimane grande, ed i soci si adoperano con grande impegno non solo per il loro paese, ma per l'intera vallata. L'associazione si autofinanzia al cento per cento e cura con grande attenzione il lavoro giovanile; perché chi investe sui giovani, investe sul futuro. Pertanto i Traditionellen si rivolgono non solo al passato, ma orientano il loro sguardo anche in avanti, per realizzare una sorta di ponte fra ieri e domani.

Susanne Huber ■





*Auch das Besuchen der Kapellen gehört
zum Tätigkeitsbereich der Traditionellen*

*Anche la visita delle cappelle f
aparte delle attività*

**Ein
Unternehmen
mit Herz**
**Un'impresa
col cuore**



VergissMeinNicht

18



► Sie ist eine top Adresse, wenn es darum geht, ein passendes Geschenk zu finden oder sich selbst etwas Schönes aus nachhaltiger Produktion zu gönnen. Was hinter der Sozialgenossenschaft „VergissMeinNicht“ jedoch sonst noch alles steckt, wissen nur wenige.

Allein schon das Berühren der verschiedenen Produkte in den Regalen des Geschäfts „VergissMeinNicht“ lässt erkennen, dass hier auf Qualität geachtet wird. Doch sind es nicht nur die Materialien oder Rohstoffe, die hochwertig sind. Vom Feinsten sind hier vor allem die Geschäftsidee und das pädagogische Konzept, das hinter dem einladenden Geschäft am Graben in Bruneck steht. Dieses ist nämlich keine Boutique wie jede andere – es ist viel mehr: „VergissMeinNicht“ definiert sich als Inklusionsprojekt, das jungen Grenzgängern einen Platz in der Arbeits- und



► Se si tratta di trovare un regalo adatto o pretendere per se stessi qualcosa di bello e di durevole, questo è l'indirizzo esatto. Quello che c'è dietro il servizio di assistenza sociale “VergissMeinNicht” (Non dimenticarmi), lo conoscono solamente in pochi.

Solamente toccando i diversi prodotti che si trovano sugli scaffali del negozio “VergissMeinNicht”, si capisce che lì si bada alla qualità. E non sono solo i materiali o le materie prime ad avere un grande valore. Ad essere fini sono le idee ed il concetto pedagogico, che stanno alla base di questo negozio situato a Bruneck, in zona Graben. Questa infatti non è una boutique come le altre - è molto di più: col termine “VergissMeinNicht” si definisce un progetto di inclusione per giovani emarginati, che possono trovare un posto di lavoro ed un ‘inserimento nella società; e





VergissMeinNicht

Sozialgenossenschaft

Graben 18

39031 Bruneck/BZ

+39 333 977 9200

www.vergissmeinnicht.bz.it

●●● Lebenswelt und somit auch in der Gesellschaft gibt; und zwar in Form einer Nähstube mit angeschlossenem Geschäft. Seit bereits vier Jahren bietet diese auf Privatinitiative hin gegründete Sozialgenossenschaft Arbeitsplätze, die genügend Freiheiten einräumen und genau die Art von Rückhalt und professioneller Unterstützung bieten, die junge Grenzgänger brauchen. Dafür ist mitunter das Fachpersonal zuständig: Pädagogen, Psychologen, Fachverkäufer und Schneidermeister. Und auch dafür, dass schlicht und einfach jemand da ist, der die Grenzgänger auffängt, wenn es nötig ist. Damit ist „VergissMeinNicht“ also ein wertvolles Lebensmodell, das Geschäftsführerin Sigrid Regensberger mit der Gründung der Sozialgenossenschaft verwirklicht hat. In der Zwischenzeit hat sich „VergissMeinNicht“ zu einem Ort der Begegnung, des Austauschs und der sinnvollen und spannenden Herausforderung etabliert. Hier entstehen in Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmen und Künstlern tolle Produkte mit dem Anspruch an Nachhaltigkeit, Design und Qualität. In Zusammenarbeit mit zahlreichen freiwilligen Mitarbeiterinnen entstehen hier kreative Einzelstücke mit Stil und von Grenzgängern in liebevoller Handarbeit gefertigt.

Gradwanderung zwischen Wirtschaftlichkeit und pädagogischem Konzept

Dass eine Sozialgenossenschaft wie „VergissMeinNicht“ es ist, größere und kleinere Erfolge feiert, ist nicht selbstverständlich. „Die größte Herausforderung im Arbeitsalltag ist es, den Bogen zu spannen zwischen der Wirtschaftlichkeit und unserem pädagogischen Konzept“, erzählt die Geschäftsführerin. Schließlich gehe es hier ●●●

●●● ciò in forma di laboratorio ed annesso negozio. Da circa quattro anni questa iniziativa privata offre a questo tipo di giovani un sostegno per farli sentire liberi ed impegnati professionalmente. Per raggiungere questo scopo c'è bisogno di personale adatto: pedagoghi, psicologi, esperti nel settore delle vendite e della sartoria. Insomma, c'è bisogno di qualcuno che accolga questi ragazzi e li assista. Pertanto questa „VergissNeinNicht“, fondata da SigridRegensberger, è un servizio di assistenza sociale ed un importante modello di vita. In questi anni „VergissMeinNicht“, è diventato un luogo d'incontro, di scambio di appassionanti e sensate sfide. Qui, in collaborazione con imprenditori ed artisti locali, vengono realizzati prodotti caratterizzati da durevolezza, design e qualità. In collaborazione con delle volontarie, questi giovani emarginati esprimono con un certo stile, e con amore, la loro artigianalità. ●●●





••• – wie in jedem anderen Unternehmen auch – darum, ökonomisch zu arbeiten und letztendlich schwarze Zahlen zu schreiben. Damit eine Sozialgenossenschaft wie diese ihre Tätigkeiten überhaupt ausüben kann, braucht es gewisse Einkünfte, die es beispielsweise erlauben, die Miete zu begleichen sowie Mitarbeiter und Fachkräfte angemessen zu entlohnen. „Viele glauben, wir werden zur Gänze vom Land unterstützt, was de facto aber nicht stimmt. Wir erhalten Förderungen, ja, diese machen aber nur einen Bruchteil dessen aus, was wir für unsere Finanzierung benötigen“, erklärt Sigrid Regensberger. Darüber hinaus darf man nicht vergessen, dass sich das Konzept der Sozialgenossenschaft vor allem deshalb gut bewährt, weil ein großes Maß an Fachkompetenz aus verschiedensten Bereichen mit einfließt, das natürlich auch honoriert werden muss. Aus diesem Grund hat die Sozialgenossenschaft vor einiger Zeit mithilfe einer Crowdfunding-Kampagne auf sich aufmerksam gemacht. „So möchten wir unsere zukünftigen Projekte finanzieren und auch weiterhin eine professionelle Betreuung und Begleitung unserer Grenzgänger durch Sozialpädagogen sicherstellen“, sagt die Geschäftsgründerin. „Wir hoffen aber natürlich auch, durch das Crowdfunding mehr Sichtbarkeit zu erlangen, anderen Betroffenen Mut zu machen, eigene Wege zu gehen und last but not least über unser besonderes Geschäftsmodell aufzuklären.“ Ein Geschäftsmodell mit Herz und Verstand, das – wie sein Name schon verrät – genauso wie die Grenzgänger selbst nicht vergessen werden möchte.

Susanne Huber

••• **Equilibrio tra attività commerciale e concetto pedagogico**

Che un servizio di assistenza sociale come “VergissMeinNicht” ottenga piccoli e grandi successi, non è sottinteso. “La sfida più grande, nell’ambiente lavorativo, sta nel tendere l’arco che collega attività commerciale e concetto pedagogico”, racconta la direttrice del negozio. In sostanza si tratta - come in ogni altra impresa- di lavorare economicamente e non di scrivere dei numeri in nero. Per questo una società di tipo assistenziale come questa ha bisogno di clienti che consentano di pagare adeguatamente collaboratori e forze lavorative. “Molti credono che noi possiamo usufruire di grandi sostegni finanziari, ma di fatto non è proprio così. Noi abbiamo del sostegno, certo, ma ciò rappresenta solamente una briciola rispetto a quanto ci serve dal punto di vista finanziario”, spiega Sigrid Regensberger. Non bisogna infatti dimenticare che una società di questo genere ha bisogno di molte competenze, che vanno giustamente onorate. Per questo motivo l’impresa ha cercato la collaborazione di una Crowdfunding-Kampagne. “Così vorremmo finanziare i nostri progetti futuri ed assicurarci che i nostri giovani emarginati vengano adeguatamente seguiti”, dice la fondatrice del negozio. “Attraverso questa Crowdfundingesperiamo, naturalmente, di indicare anche ad altri la strada che abbiamo seguito noi.” Un negozio modello, che ha cuore e cervello, e che non dovrebbe essere mai dimenticato, come i giovani Grenzengänger.

Susanne Huber



Pichl/Gsies – Verletzungsbedingt musste Greta Seiwald in den letzten drei Jahren wortwörtlich etwas kürzer treten. Jetzt ist die 22-jährige Cross-Country-Mountainbikerin aber wieder top in Form und hat auch schon ein großes Ziel vor Augen: die diesjährige Weltmeisterschaft in Kanada.

.....

Pichl/Gsies - A causa di un infortunio Greta Seiwald ha potuto muoversi poco negli ultimi tre anni. Adesso però la 22enne specialista di Cross-Country, su Mountainbike, è di nuovo in piena forma ed ha davanti a sé un grande traguardo: i Campionati Mondiali, che quest'anno si svolgeranno in Canada.

Das Comeback Il comeback





► **OUR DOLOMITES:** Greta, schon in den Jugendkategorien hast du als Cross-Country-Mountainbikerin große Erfolge gefeiert; wann hast du mit diesem Sport eigentlich begonnen?

Greta Seiwald: Genaugenommen habe ich in den ersten Klassen der Grundschule mit dem Mountainbiken angefangen. Damals wurden im Rahmen des Wahlpflichtfaches verschiedene Sportarten angeboten und da ich mit meinen zwei Brüdern bereits in einer Fußballmannschaft mitspielte, wurde uns ans Herz gelegt, eine neue Sportart auszuprobieren. Unsere Wahl fiel aufs Mountainbiken. Daran haben wir schnell Gefallen gefunden und sind vorzugsweise auf Waldwegen unterwegs gewesen. Damals war ich hauptsächlich mit meinen Brüdern und anderen Jungs zusammen, und als einziges Mädchen war es mir wichtig, nicht schlechte Figur zu machen oder gar abgehängt zu werden. Deswegen habe ich mich bemüht, überall mitfahren zu können und keine Angst zu zeigen. Und die verschwand aus dieser Motivation heraus auch relativ schnell, es fiel gleich auf, dass es mir an Mut nicht fehlte und ich mit den Jungs gut mithalten konnte. ■■■

► **Our Dolomites:** Greta, già nelle categorie giovanili ti sei messa in luce in questa disciplina sportiva; quando hai iniziato con questa specialità della Mountainbike?

Greta Seiwald: A voler essere precisi ho iniziato con la Mountainbike durante le classi elementari. Allora ci venivano proposte diverse discipline sportive da praticare durante le attività integrative e, dato che con i miei due fratelli giocavamo già a calcio, abbiamo pensato di provare con un altro sport. La nostra scelta è caduta sulla Mountainbike. Ci è subito piaciuta ed abbiamo cominciato sui sentieri di montagna, in mezzo ai boschi. Ero l'unica ragazzina allora, in mezzo a tanti maschietti, e non volevo fare brutta figura o essere staccata. Per questo mi sono data da fare per riuscire a mantenere il loro passo senza avere paura. Così motivata ho trovato il coraggio per cimentarmi con i ragazzi.

Così si è sviluppata la tua passione per la Mountainbike?

Sì, proprio così. Si può parlare proprio di una passione. Se non mi fosse piaciuto molto, non mi sarei così impegnata in uno sport tanto esigente. Attualmente lo sport è ■■■



●●● **So also hat sich deine Leidenschaft fürs Mountainbiken entwickelt?**

Ja, genau. Man kann in der Tat von einer Leidenschaft sprechen. Würde es mir nicht extrem gut gefallen, würde ich sicher nicht die großen Mühen, die dieser Sport mit sich bringt, auf mich nehmen. Mittlerweile habe ich den Sport zwar zu meinem Beruf machen können, allerdings ist der Verdienst nicht mit einem üblichen Gehalt vergleichbar.

Und dann ist da ja auch noch eine gewisse Gefahr mit im Spiel. Wie gehst du damit um?

Daran gewöhnt man sich. Dass dieser Sport auch eine Gefahr in sich birgt, wird einem immer wieder bewusst, wenn es zu einem Sturz kommt. Glücklicherweise sind mir beim Mountainbiken noch nie mehr als ein paar Prellungen passiert. Aber auch dann braucht es etwas Überwindung, dieselbe Passage noch einmal zu fahren und die Gefahr nicht als Hindernis, sondern als Herausforderung zu sehen. Denn nicht die Strecken sind die Gefahr, sondern die eigene Unkonzentriertheit. Oft hört man sagen: „Diese Sportarten werden auch immer gefährlicher!“ Das stimmt ●●●


●●● **diventato la mia professione, anche se i guadagni non possono considerarsi come uno stipendio normale.**

E poi entra in gioco una certa dose di pericolo. Come affronti questo problema?

Ci si abitua. Ad ogni caduta ci si rende conto che questo sport comporta dei pericoli. Fortunatamente ho riportato solamente alcune contusioni fino ad ora. Dopo un incidente si deve ripetere subito lo stesso passaggio, in modo da esorcizzare la paura, e considerare l'ostacolo come una sfida. Poichè non è il tracciato a rappresentare un pericolo, ma la mancanza di adeguata concentrazione. Spesso si sente dire: "Queste discipline diventano sempre più pericolose!" Non è vero: lo sport non diventa più pericoloso, ma più esigente. In definitiva deve stimolare gli atleti a migliorare.

Se guardi indietro, quale è stato il tuo più bel successo?

Il mio più bel successo l'ho ottenuto in occasione dei Campionati Mondiali in Andorra, dove mi sono piazzata settima. Per me personalmente era un gran risultato. Quella volta, poi, ho particolarmente gioito per la ●●●

A photograph of a wooden cabin with a snow-covered roof in a snowy mountain landscape. The cabin is made of dark wood and has a steep, snow-laden roof. The foreground is filled with soft, white snow. The background shows a dense forest of evergreen trees under a clear blue sky.

„Aaron ist mittlerweile zu einem richtigen Familienmitglied geworden“, schwärmt Greta über ihren Australian Shepard, mit dem sie den Großteil ihrer Freizeit verbringt.

“Aaron è ormai diventato un membro della famiglia”, dice affettuosamente Greta, parlando del suo Shepard Australiano, col quale passa la maggior parte del suo tempo libero.





An die 25 Stunden trainiert Greta Seiwald wöchentlich, damit sie bei den MTB-Cross-Country-Rennen gut abschneidet.

Greta dedica all'allenamento 25 ore alla settimana, in modo da ben figurare nelle prossime gare

●●● allerdings nicht: Der Sport wird nicht gefährlicher, sondern anspruchsvoller. Schließlich muss er für die Athleten eine technische Herausforderung darstellen.

Wenn du zurückblickst, welches war dein bisher schönster Erfolg?

Meinen schönsten Erfolg habe ich bei der Weltmeisterschaft in Andorra erlebt, wo ich den siebten Platz eingefahren habe. Das war für mich persönlich ein super Ergebnis. Was mich damals aber am meisten gefreut hat, war der erste Platz meiner Freundin und Nationalmannschaftskollegin Martina Berta. Als ich über die Ziellinie gefahren bin und den Namen der Siegerin gehört habe, habe ich Freudentränen vergossen. Martina und ich haben uns im Zielraum sofort gegenseitig gesucht, um uns um den Hals zu fallen und gegenseitig zu gratulieren. ●●●

●●● vittoria della mia compagna di squadra Martina Berta. Quando ho passato la linea del traguardo, e ho sentito il nome della vincitrice, mi sono scese le lacrime. Martina ed io ci siamo subito cercate e ci siamo abbracciate.

Come sportiva facente parte della Nazionale si può anche funzionare da modello. Hai fatto delle esperienze in merito?

In un certo senso sì. Per fare un esempio, proprio di recente ho visto su Instagram una mia foto con due ragazze: eravamo subito dopo il traguardo. Una di loro mi ha descritto come il suo idolo. Ho trovato bella la cosa, ma nello stesso tempo ho capito di poter essere un modello e di avere quindi delle responsabilità. E sono convinta che si può fungere da modello non solo per i successi, ma anche per il superamento dei momenti di difficoltà. ●●●

■■■ Als Sportlerin in der Nationalmannschaft hat man auch eine gewisse Vorbildfunktion. Hast du diesbezüglich auch schon einige Erfahrungen gemacht? Ja, ab und zu. Zum Beispiel habe ich auf Instagram kürzlich ein Foto gesehen, das zwei junge Mädchen zusammen mit mir in einem Zielraum zeigt. Eines dieser Mädchen hat mich im Bildtext als ihr Idol bezeichnet. Ich habe das als schön empfunden, zugleich ist mir aber auch bewusst geworden, dass man als „Idol“ eben auch Vorbildcharakter und eine gewisse Verantwortung hat. Wobei ich überzeugt bin, dass man als Vorbild nicht alles perfekt machen muss. Vorbildlich ist beispielsweise auch, eine schwierige Zeit durchzumachen und dann wieder von Neuem aufzustehen.

Wie sieht zurzeit deine Zukunftsplanung aus?

Mein kurzfristig größtes Ziel ist es derzeit, im September bei der Weltmeisterschaft in Kanada dabei sein zu können. Wegen einer Verletzung am Sprunggelenk musste ich mich fast drei Jahre lang beim Training sehr zurücknehmen. In den vergangenen Monaten konnte ich mich erstmals wieder auf eine intensive Wintervorbereitung konzentrieren und viel Grundlagentraining absolvieren. Die langen und intensiven Trainingseinheiten haben bereits Wirkung gezeigt und ich erbringe wieder sehr gute Leistungen, weshalb ich stark hoffe, zur Weltmeisterschaft einberufen zu werden.

Und das wünschen wir dir von ganzem Herzen! Vielen Dank für das Gespräch, Greta! ■



Fotos: Privat

■■■ Quali sono attualmente i tuoi progetti per il futuro?

Il più imminente riguarda la partecipazione, in settembre, ai Campionati Mondiali in Canada. A causa di un infortunio all'osso piramidale ho potuto allenarmi molto poco negli ultimi tre anni. Nei mesi scorsi, però, ho potuto svolgere un'intensa preparazione invernale. La cosa ha avuto i suoi benefici effetti e riesco a fornire prestazioni molto buone, per cui spero di essere convocata per i Campionati Mondiali.

E lo speriamo anche noi, con tutto il cuore! Grazie per l'intervista, Greta! ■

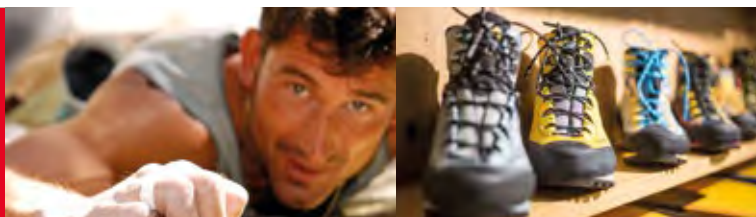
ALPSTATION®

BRUNECK - BRUNICO

Passeggiata Tilt-Promenade 4, Tel. 0474 55 04 84

Sportmode • Klettern • Bergschuhe

Moda sportiva • Arrampicata • Scarpe da montagna



Persönliche Beratung von / Consulenza personale di Kurt Astner,
Bergführer & Geschäftsführer / Guida alpina e responsabile del negozio



Den Herbst genießen Godere l'autunno

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, bedauern wir, dass uns der Sommer endgültig den Rücken kehrt. Doch trübes Herbstwetter ist noch lange kein Grund, trübe Gedanken zu hegen; schließlich kommt mit dem Herbst eine gemütliche Jahreszeit - eine Jahreszeit für Genussmomente mit den köstlichsten Früchten und Erzeugnissen aus Keller und Wald.

Quando le giornate si accorciano e le temperature scendono, ci rendiamo conto che l'estate ci sta volgendo definitivamente le spalle. Ma, nonostante il peggiorare delle condizioni climatiche, non è detto che peggiorino anche i pensieri: in sostanza, con l'autunno, arriva una stagione gradevole - una stagione in cui è possibile gustare frutti e prodotti del bosco e della cantina.





► So wie sich die Natur zurückzieht, um zu rasten und neue Energien zu tanken, ist es auch für uns Menschen sinnvoll, im Herbst einen Gang zurückzuschalten und sich etwas Gutes zu tun. Mit Bewegung an der frischen Luft, ausreichend Schlaf und gesunder Ernährung stärken wir unseren Körper für den bevorstehenden Winter. Ein Fachmann für gesunde, regionale Lebensmittel ist Hubert Stockner, Käsemeister, Fromelier und Diplom-Biersommelier. Als Inhaber des Einzelunternehmens „Der GenussBunker“ in Montal im Gemeindegebiet von St. Lorenzen hat der welterfahrene Käsemeister durchaus Geschmack bewiesen! Ein echter Bunker im Felsgestein – übrigens ein Relikt aus dem Weltkrieg – dient ihm als Reifungshöhle für seine exquisiten Südtiroler und internationalen Käsespezialitäten. „Durch Zufall bin ich auf den Natursteinbunker in Montal gekommen“, erzählt Stockner, und aus dem Zufall ist ein echter Glücksfall geworden. Denn dort sind die idealsten Voraussetzungen gegeben, um edle Käsesorten heranreifen zu lassen. Der Käsefachmann pflegt und hütet ausschließlich Rohmilchkäse von ausgewählten Käseereien aus dem Alpenraum und zwar über Monate oder gar Jahre und veredelt diese zu Käsespezialitäten mit einer ganz besonderen Note. Der Natursteinbunker ist besonders wegen seiner klimatischen Bedingungen hervorragend für die Reifung von Hartkäsen, Blauschimmelpilzkäse oder Pecorino geeignet. „Zurzeit habe ich vier Käsesorten in meinem Sortiment, es werden aber noch zwei bis drei dazukommen“, verrät Stockner, „die jungen Käse von ein bis zwei Monaten suche ich mir gezielt von Käseereien aus dem Alpenraum aus, die in meine Philosophie passen, sprich Käseereien, die noch speziell arbeiten, zum Teil noch wie von Ihren Vorfahren gelernt“.



► Come la natura si ritira, per riposare e caricarsi di nuove energie, così anche l'uomo può trovare una strada per fare qualcosa di buono. Con movimento all'aria fresca, con salutari dormite e sana alimentazione rinforziamo il nostro corpo in vista dell'inverno. Un addetto ai lavori nel campo dei generi alimentari regionali è Hubert Stockner, particolarmente esperto in formaggi e diplomato come Sommelier per la birra. Come proprietario del "Genussbunker", a Montal, nel comune di St. Lorenzen, il rinomato esperto di formaggi ha dimostrato buon gusto! Un vero e proprio bunker nella roccia - probabilmente un relitto di guerra - è adibito alla maturazione dei suoi squisiti formaggi. "Per caso ho scoperto questo bunker scavato nella roccia", racconta Stockner, e la casualità si è trasformata in fortuna. Lì dentro, infatti, ci sono le condizioni ideali per far maturare certe specialità di formaggio, in particolare quelle provenienti dal territorio alpino, esaltandone le caratteristiche. Occorrono mesi o addirittura anni. Le particolari condizioni climatiche del bunker sono adatte soprattutto a formaggi consistenti, a pasta erborinata (tipo gorgonzola), o pecorini. "Al momento dispongo di quattro tipi di formaggio nel mio assortimento, ma presto ne aggiungerò altri due, o tre", dice Stockner, "quelli giovani, di uno o due mesi, li cerco proprio nei caseifici del nostro territorio, e si adattano alla mia filosofia: intendo caseifici che operano come vuole la tradizione." Hubert Stockner va personalmente a visitare questi centri di produzione, e vi rimane per alcuni giorni, in modo da imparare e migliorare le proprie conoscenze." Per me è importante conoscere le persone che stanno dietro ai prodotti e vedere come operano" spiega. Perché solo partendo da un prodotto al top può metterlo a maturare nel suo bunker.



Foto: Jonathan Leitner



Eros Teboni, Martin Mairhofer & Hubert Stockner

Foto: Jonathan Leitner



Foto: Patrick Mairhofer

●●● Hubert Stockner besucht diese Käsereien auch regelmäßig und arbeitet dort ein paar Tage lang mit, um die Arbeit des Käsemeisters noch besser zu verstehen. „Für mich ist es wichtig, die Menschen hinter dem Produkt kennenzulernen, zu sehen und zu verstehen wie sie arbeiten“, erklärt er. Denn nur aus einem Top-Ausgangsprodukt kann er im Bunker durch die spezielle Reifung auch besondere Käsespezialitäten kreieren. Im Bunker, wo dieses speziellen Käse dann lagern, herrscht ganzjährig eine Temperatur von ca. 10°C und eine Luftfeuchtigkeit von nahezu 100 Prozent. Dieses besondere Reifeklima und die spezielle Mikroflora verleihen den verschiedenen Käsesorten eine spezielle, cremige Konsistenz und ein unverwechselbares Aroma. Es ist ein Reiferaum ohne jeglichen energetischen Aufwand – Natur pur sozusagen. So exquisit wie der Käse selbst sind auch die Verkostungen, die Hubert Stockner in seinem Bunker für bis zu zwanzig Personen anbietet. Die Kombination zwischen Käse und Craft Beer, Bergapfelsaft, handwerklich hergestellter Schokolade oder auch anderen hochwertigen Lebensmitteln wird im GenussBunker in fachlich kompetenter und authentischer Begleitung Stockners zu einem einzigartigem Erlebnis. „Von der Hektik, der Masse, der Industrie wieder zurück zum Ursprung, zur Tradition, das ist es was meinen beruflichen Werdegang ausmacht“, bringt es der Käsespezialist auf den Punkt, „Und diese Tradition und das Handwerk des Käses gebe ich den Gästen bei Verkostungen im Genussbunker mit auf den Weg. Denn besondere Produkte entstehen nur durch Handwerk, Erfahrung und gegenseitigem Austausch zwischen dem Käsemeister der Käserei und mir, der die Käse weiter reift.“

Susanne Huber

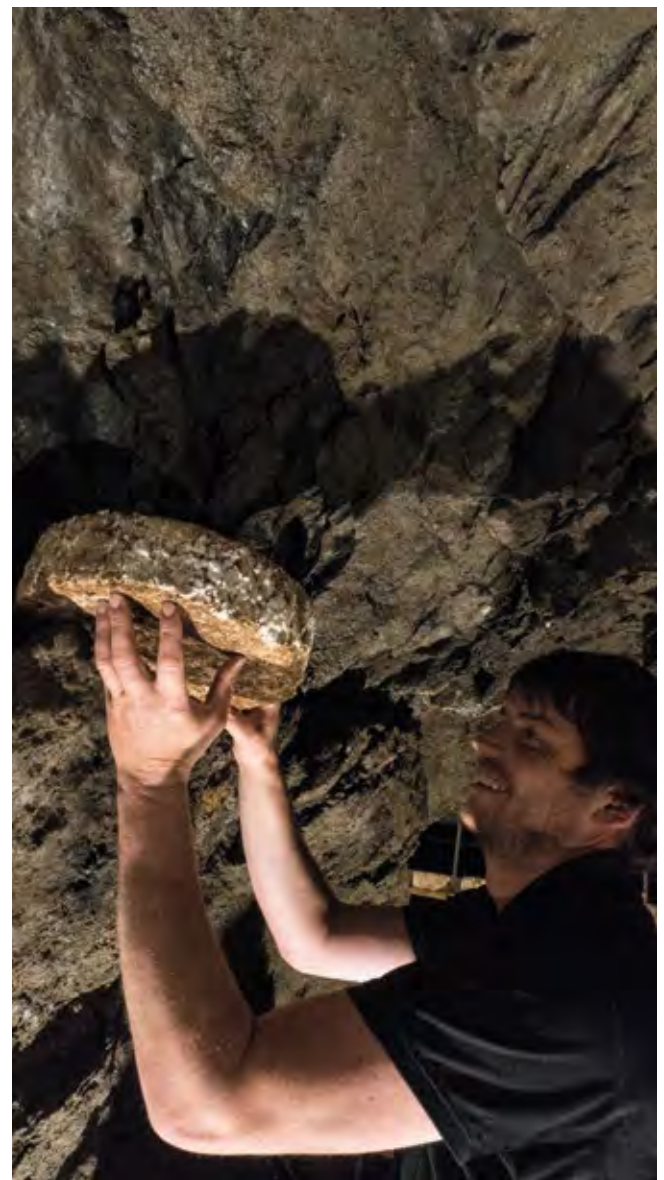


Foto: Patrick Mairhofer

●●● Lì dentro c'è una temperatura costante sui 10 gradi ed un'umidità vicina al 100 per cento. Queste particolari condizioni unite ad una speciale microflora, conferiscono ai formaggi una consistenza ed un aroma unici. L'ambiente non sfrutta nessuna fonte energetica: pura natura, si può dire. Squisiti come i formaggi sono anche gli assaggi che Hubert Stockner offre ai clienti che entrano nel suo bunker, che possono arrivare come numero, fino a venti. La combinazione fra formaggio e certi tipi di bacche, succhi di mela di montagna, speciali cioccolate ed altri prodotti alimentari, consente agli avventori di vivere un'avventura unica nel suo genere. „Quello che cerco di proporre è qualcosa che si diversifichi dai prodotti di massa, di tipo industriale, tornando alla tradizione d'origine“, puntualizza lo specialista. „E questa tradizione artigianale la consegno ai clienti, dopo che questi l'hanno „assaggiata“. Certi prodotti possono solamente essere frutto di attenta mano d'opera di interscambio di esperienze da parte del caseificio e della capacità di far maturare il formaggio.“

Susanne Huber

BERGKÄSE GENUSSBUNKER PREMIUM

REIFUNG/ALTER: mindestens 14 Monate, davon mindestens 12 Monate im Natursteinbunker
BESCHREIBUNG:

Bergkäse aus Rohmilch hergestellt. Die ersten 2 Monate wird dieser Käse in der Käserei gepflegt und gelagert. Sobald der Bergkäse eine feste Rinde hat, werden die Laibe in den Natursteinbunker eingelagert und dort bis zu 2 Jahre gepflegt. Durch das spezielle Reifeklima im Bunker besticht das Endprodukt durch sein besonderes Aroma und die cremige Konsistenz, welche für einen Käse mit diesem Alter etwas Besonderes ist.

FORMAGGIO DI MONTAGNA NEL BUNKER PREMIUM

PERIODO DI MATURAZIONE: minimo 14 mesi, di cui almeno 12 nella grotta di pietra.

DESCRIZIONE:

Formaggio di montagna ricavato da latte crudo. Nei primi due mesi il formaggio viene curato e conservato nel caseificio. Appena la crosta è consistente, le forme vengono trasferite nel bunker ricavato nella roccia e lì viene accudito fino a due anni. Grazie allo speciale clima in cui avviene la maturazione, il prodotto finale acquista un aroma particolare ed una consistenza cremosa, rare per un formaggio di quell'età.

Lagrein Latus Ritterhof

Ein klassisches Ideal der autochthonen Rebsorte Lagrein wird vom Weingut Ritterhof in Kaltern produziert. Die Trauben des Lagreins werden händisch selektioniert und nur Trauben mit dem perfekten Reifegrad werden verarbeitet.

Nach einer 12-Tägigen Gärung mit kontrollierter Temperatur reift der Wein für 12 Monate im großen Holzfass.

Die Lagen befinden sich bei Gries nahe Bozen und ebenfalls in Auer, mit sandigen und lehmigen Böden auf einer Höhe von 220 bis 300 Meter. Sie bieten so die optimalen Bedingungen für die Lagrein-Traube.

Dieser kräftige aber gleichzeitig elegante Wein harmonisiert außergewöhnlich gut mit der Konsistenz des Bergkäses. Die angenehm milde Säure und das intensive fruchtig-pflaumige Aroma sind der perfekte Ausgleich zu den fein-würzig, malzigen Noten des Käses.

Uno dei classici esempi del vitigno Lagrein viene prodotto dalla tenuta Ritterhof a Caldaro.

Tutta l'uva viene selezionata a mano e solo i grappoli maturi e in perfetta condizione vengono selezionati per la lavorazione.

Dopo una fermentazione lunga 12 giorni a temperatura controllata il vino viene fatto maturare per 12 mesi in grandi botti di legno.

I vigneti si trovano a Gries, quartiere di Bolzano, e a Ora, caratterizzati da terreni con alta concentrazione di sabbia e argilla situati tra i 220 e i 300 metri sul livello del mare.

L'insieme di questi fattori, assieme all'aspetto climatico, donano al Lagrein le condizioni ideali per esprimere le sue caratteristiche varietali.

Questo vino elegante e strutturato si armonizza perfettamente con la consistenza del formaggio di montagna. La sua morbida acidità e le sue note di frutta rossa e prugna riescono a bilanciare in modo eccelso gli aromi speziati del Bergkäse.



Foto: Jonathan Leitner



Foto: Patrick Mairhofer

BERGGENUSS

REIFUNG/ALTER: mindestens 10 Monate, davon mindestens 8 Monate im Natursteinbunker

BESCHREIBUNG:

Der BergGenuss ist ein Schnittkäse der aus einem Teil thermisierter Milch und einem Teil Rohmilch hergestellt wird. Nach ca. zwei Monaten Reifezeit und Pflege in der Käseerei kommt diese besondere Käsespezialität in den Natursteinbunker. Dort wird er vom Käsemeister mindestens 8 Monate gepflegt, bevor er sein vollkommenes Aroma erreicht und durch seinen außergewöhnlich cremigen Käseteig besticht.

BERGGENUSS

PERIODO DI MATURAZIONE: minimo 10 mesi, di cui almeno 8 nel bunker.

DESCRIZIONE:

il BergGenuss è un formaggio semi molle, che si ricava in parte da latte pastorizzato ed in parte da latte crudo. Dopo circa due mesi di permanenza e trattamento nel caseificio, questo speciale formaggio viene trasferito nel bunker. Lì il maestro formaggiario lo cura per almeno 8 mesi, prima di raggiungere il giusto aroma e la straordinaria cremosità della pasta.



Foto: Patrick Mairhofer

Blauburgunder Matan Kellerei Pfitscher

Ein charaktvoller Blauburgunder, der vom Weingut Pfitscher in der Lage Glen in Montan bereitet wird.

Das vorherrschende einzigartige Terroir verleiht dem Wein Ausdruck, Eleganz und Finesse.

Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifezeit schaffen ein besonders fruchtbetontes Aroma nach frischen Waldbeeren und Heidelbeeren.

Die Gärung dauert 15 Tage woraufhin der Wein für 12-15 Monate in Eichenholzfässern gereift wird. Eine zusätzliche mehrmonatige Flaschenlagerung verfeinert den Geschmack und die Aromen.

Dieser großartige Schnittkäse verbindet sich optimal mit der Finesse und der Eleganz des Blauburgunders. Seine dezent schmelzige Konsistenz und die buttrigen Kräuternoten verschmelzen mit den Fruchtnoten dieses filigranen Weines zu einem stimmigen Genuss.

Un Pinot nero di grande carattere viene prodotto dalla Tenuta Pfitscher nel Cru „Glen“ nella zona di Montagna. L'unicità di questa zona e del suo terroir dona a questo vino eleganza e finezza. Le grandi escursioni termiche tra giorno e notte durante la maturazione dell'uva forniscono ad essa particolari note fruttate di piccole fresche bacche di sottobosco e mirtillo nero.

La fermentazione dura 15 giorni e la maturazione avviene per un periodo di tempo che varia dai 12 ai 15 mesi in botti di rovere francese. Un ultimo affinamento in bottiglia migliora ulteriormente il sapore e gli aromi del Blauburgunder. Questo incredibile formaggio da taglio si combina perfettamente con l'eleganza e la finezza di questo vitigno, la sua morbida consistenza e le note di erbe burrose regalano grande piacevolezza combinate agli aromi fruttati del vino.



© H&H Shop d. Heinrich Summerer

BLAUER HÖHLENGENUSS

REIFUNG/ALTER: mindestens 5 Monate, davon mindestens 4 Monate im Natursteinbunker

BESCHREIBUNG:

Ein Edelschimmelkäse, der nach einem Monat Reifezeit in der Käseerei, in die Natursteinhöhle eingelagert wird. Nach 4monatiger Reife- und Pflegezeit entwickelt dieser Blauschimmelkäse seinen angenehm pikanten Geschmack und eine Konsistenz, die an Butter erinnert. Durch die hohe Luftfeuchtigkeit im Bunker überzeugt dieser Edelschimmelkäse vor allem durch seine Cremigkeit und den feinen Schmelz. Ein wahrer GENUSS eben!

BLAUERHOEHLENGENUSS

PERIODO DI MATURAZIONE: minimo 5 mesi, di cui almeno 4 nel bunker.

DESCRIZIONE:

Un nobile formaggio a pasta erborinata, che dopo un mese di maturazione nel caseificio, viene trasferito nella grotta ricavata nella roccia. Dopo quattro mesi di maturazione e di trattamenti, questo formaggio dalle sfumature azzurre, tipiche della muffa, sviluppa il suo gradevole sapore piccante ed una consistenza che ricorda il burro. Grazie all'alto tasso di umidità questo formaggio si distingue prima di tutto per la sua cremosità ed il carattere fondente. Un vero e proprio piacere per il palato!

Le Petit Weingut Manincor

Aus der vielfältigen Petit-Manseng Traube wird der goldgelb funkelnde Wein, von welcher er auch seinen Namen trägt bereitet.

Mit seiner vielschichtigen Aromatik nach Mango, Litschi und getrockneten Aprikosen zählt der Le Petit zweifellos mitunter zu den besten Süßweinen Südtirols.

Eine komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten schafft ein außergewöhnliches Wechselspiel zwischen Süße und Säure im Wein.

Die sonnige und gut durchlüftete Lage in Mazzon in Kaltern befindet sich auf einer Meereshöhe 400 Metern. Die sandigen und lehmigen Böden prägen die Charakteristik dieser Spätlese.

Der Höhlengenuss-Käse mit seiner blauen Edelschimmel-Äderung hat einen Salzig-pikant würzigen, intensiven Geschmack. Mit seiner ausgeprägt vielschichtigen Frucht und der Süße bietet der Le Petit einen optimalen geschmacklichen Kontrast und wird so zum „perfect match“.

Di colore giallo-oro brillante è il vino che viene prodotto dal complesso vitigno di Petit-manseng, il quale nome ricorda il vitigno stesso.

Con la sua complessa aromaticità, la quale ci riporta note di mango, liscia e albicocca secca, entra sicuramente nella selezione dei migliori vini dolci dell'Alto Adige.

Dotato di grande profondità riesce tramite le sue note di miele e botrite a creare un bilanciamento perfetto tra acidità e dolcezza.

Nel cuore del cru di Mazzon a Caldaro, ad un'altitudine di circa 400 metri troviamo lo stupendo vigneto che dà vita a questo incredibile vino dove i terreni sabbiosi e argillosi contribuiscono a sviluppare al meglio le caratteristiche di questa vendemmia tardiva.

Il formaggio della grotta tramite l'utilizzo di muffa nobile, ha un sapore che varia dal salato al piccante con un sapore molto intenso e speziato, proprio per questo è stato scelto Le Petit, per poter giocare con un contrasto esplosivo e cercare di creare l'abbinamento perfetto.



© H&H Shop d. Heinrich Summerer



Foto: Patrick Mairhofer

PECORINO GENUSSBUNKER

REIFUNG/ALTER: mindestens 10 Monate, davon mindestens 8 Monate im Natursteinbunker

BESCHREIBUNG:

Ein Schafkäse, der nach einem Monat Reifezeit in der Käseerei, in die Natursteinhöhle eingelagert wird. Nach 8monatiger Reife- und Pflegezeit entwickelt dieser Pecorino sein fein aromatisches Aroma und seinen cremigen Käseteig. Der Pecorino aus dem Genussbunker besticht durch sein sehr dezentes Schafaroma und fein aromatische, zum Teil noch leicht säuerlichen Noten, was für einen Pecorino in diesem Alter äußerst außergewöhnlich ist. Ein echtes Highlight aus dem Genussbunker!

PECORINO DI GROTTA

PERIODO DI MATURAZIONE: minimo 10 mesi, di cui almeno 8 nel bunker.

DESCRIZIONE:

Un formaggio saporito, che, dopo un mese di maturazione nel caseificio, viene trasferito nel bunker. Dopo otto mesi di trattamenti, questo pecorino sviluppa il suo tipico aroma e presenta una pasta cremosa. Il pecorino di grotta si contraddistingue per un decente aroma di pecora e fini note leggermente acide, che per un pecorino di quell'età è piuttosto raro. Unvero Highlight del Genussbunker!

Sauvignon Quarz Kellerei Terlan

Mit diesem kräftigen Schafskäse nimmt es nur einer der bekanntesten Weißweine Südtirols auf: Sauvignon Blanc „Quarz“ von der Kellerei Terlan.

Bekannt für seine Straffheit und Eleganz, die er durch das markante Quarzit-Porphyr-Gestein im Boden erhält, präsentiert sich der Sauvignon außergewöhnlich fruchtig und mineralisch. Seine Finesse erlangt er durch die 9-monatige Lagerung auf der Feinhefe, die er zur Hälfte im großen Holz und zur Hälfte im Stahltank verbringt.

Der würzige Pecorino mit seinen intensiv kräutrigen Aromen passt perfekt zu den ausgeprägten Noten des Sauvignons. Der Druck und die Persistenz des Weines hält der geschmacklichen Intensität des Käses reibungslos stand und bewirkt einen harmonisch saftigen Geschmack mit einem langen Finish.

Con questo intenso formaggio di pecora abbiamo selezionato uno dei più famosi vini bianchi dell'Alto Adige: Sauvignon Blanc „Quarz“ della cantina sociale di Terlan.

Famoso per la sua eleganza e finezza, ottenuta dai terreni ad alta concentrazione di quarzite e porfido, si presenta con un variegato spettro di aromi fruttati e elevata mineralità. La permanenza sulle fecce fini di oltre 9 mesi, i quali trascorsi metà in legno e metà in acciaio, intensifica la sua finezza.

Questo speziato pecorino con i suoi intensi aromi erbacei si combinano perfettamente con le note varietali del Sauvignon Blanc. L'impattezza e la persistenza del vino assieme all'intensità del formaggio si uniscono in un connubio perfetto garantendo una finale armonico e di incredibile lunghezza.



Foto: Jonathan Leitner



Foto: Patrick Mairhofer

Wunderwerk Pilz

► Im Herbst können wir aus dem Vollen schöpfen: Gärten, Felder und Wälder schenken uns eine Vielfalt an Früchten, die nur darauf warten, in der Küche zubereitet zu werden. Als edle „Früchte“ des Waldes, könnte man auch die vielen Pilze bezeichnen, die dieser Tage zahlreiche Menschen ins Dickicht unserer Wälder locken. Einer, der in dieser Thematik sattelfest ist, ist Renato Jonny Ferrari, ausgebildeter Mykologe aus Bruneck. Seine Leidenschaft für die Natur, für Flora und Fauna und speziell für die Pilze kommt nicht von ungefähr, stammt er doch aus einer Pustertaler Pilz-Kaufmann-Familie. Doch Jonny verkauft nicht nur Pilze aller Art, vor allem gibt er sein Wissen über diese hochinteressanten Wald-Gewächse weiter, und zwar auf Messen, bei Informationsveranstaltungen und bei verschiedensten Projekten. Er hat sogar schon mit Museen zusammengearbeitet und sein Wissen beim Entstehen von Fachpublikationen mit eingebracht. „Viele Menschen verbinden mit dem Begriff „Pilz“ nur das, was letztendlich auf ihrem Teller landet. Pilze sind aber so viel mehr!“, schwärmt der begeisterte Mykologe. Das unterirdische Leben der Pilze sei komplex und viel größer als wir es uns vorstellen können, so Jonny. Denn was man gemeinhin als Pilz bezeichnet, sind eigentlich die Fruchtkörper, also die Fortpflanzungsorgane mehrzelliger Pilze. Biologen verstehen unter einem Pilz also genau genommen den gesamten Organismus, also auch die Teile, die meist im Substrat oder Boden verborgen sind und als Myzel bezeichnet werden. Vergleicht man Pilze mit höheren Pflanzen, so entsprechen die Fruchtkörper der Pilze den Blüten der Pflanzen. Übrigens sind Pilze weder Tier noch Pflanze - riesengroß oder mikroskopisch klein. Sie sind Krankheitserreger, Lebens- oder Rauschmittel; werden obendrein bei der Herstellung von Lebensmitteln genutzt, und sie können sogar heilen. Ein Beispiel ist der graugrüne Schimmelpilz Penicillin (*Penicillium notatum*). „Auf alle Fälle begegnen uns Pilze im Alltag viel öfter als wir glauben“, sagt Jonny, „zum Beispiel in der Hefe des Biers und des Brotes oder im Käse - und es ranken sich viele Mythen, Traditionen und Bräuche um sie.“ Natürlich weiß er auch, welche Pilze bei uns besonders beliebt sind: Es sind vor allem Steinpilze, Pfifferlinge und Morcheln, die über seinen Ladentisch gehen. Dabei ist die Vielfalt



Renato Jonny Ferrari, rechts im Bild



Meravigliosi funghi

► In autumn c'è veramente l'imbarazzo della scelta: giardini, campi e boschi ci regalano una varietà di frutti che non aspettano altro che essere portati e trattati in cucina. Tra i prodotti nobili del bosco possiamo annoverare i funghi, che in gran quantità vengono raccolti in questo periodo. Un vero esperto in questo ambito è il micologo di Bruneck Renato Jonny Ferrari. La sua passione per la natura, per la flora e per la fauna, ed in particolare per i funghi, ha origine da esperienze familiari. Lui, comunque, non vende solamente funghi di ogni tipo, ma partecipa a fiere, a manifestazioni informative ed a progetti di vario genere. Ha collaborato addirittura con musei e ha dato il proprio apporto alla creazione di riviste specializzate. „Molte persone collegano il termine fungo unicamente con quello che vedono nel piatto. Ma i funghi sono molto di più!“ afferma l'appassionato micologo. La vita sotterranea del fungo è più complessa di quanto si possa immaginare. Perché quello che noi descriviamo come fungo, è in verità il frutto di una pianta. I biologi intendono quindi il fungo come un organismo unico, compresa la parte che rimane nascosta nel terreno, che viene denominata Myzel. Se paragoniamo i funghi a piante più alte, i funghi che cogliamo sarebbero i germogli. Per il resto i funghi non sono né animali, né piante, e possono essere giganteschi o microscopici. Sono agenti patogeni, prodotti alimentari o droga: si possono quindi mangiare e possono addirittura guarire. Un esempio è la muffa grigioverde, conosciuta anche come penicillina. „In ogni caso veniamo a contatto con i funghi molto più spesso di quanto pensiamo“, dice Jonny, „per esempio nel lievito della birra, del pane e del formaggio e su di loro sono nati miti, usanze e tradizioni di vario tipo.“ Naturalmente sa anche lui quali sono i funghi preferiti: sono i porcini, i finferli ed i moretti, a finire



Fotos: Patrick Mairhofer

●●● an Pilzen, die unsere Wälder bieten, sehr viel größer. „Man schätzt, dass es allein in der Provinz Bozen an die 5.000 verschiedene Pilzsorten gibt“, klärt der Pilzfachmann auf. Und gerade dieser Vielfalt wegen ist auch größte Vorsicht geboten, denn es gibt auch zahlreiche giftige Exemplare. Doch ob giftig oder zum Verzehr geeignet – „wer sich näher mit Pilzen beschäftigt, taucht ein in eine wundervolle Welt der Farben, Düfte und Geschmäcker“, sagt Jonny. Sie sind nicht nur für die Zubereitung in der Küche interessant, sie sind ein wichtiger Teil unseres Ökosystems. Sie zersetzen organisches Material wie Holz, Laub oder Nadelstreu und halten so den Nährstoffkreislauf in Schwung, und für Insekten, Kleinsäuger und Schnecken sind sie selber eine Nahrungsquelle. Kurzum, sie sind ein Wunderwerk und ein Gradmesser für die Gesundheit unserer Wälder.

Susanne Huber



●●● sul suo banco. Tuttavia, nei nostri boschi, c'è una grande varietà. “Si calcola che, solo nella provincia di Bozen, ci sia un assortimento di almeno 5000 funghi“, spiega il micologo. E, proprio per questa grande varietà, si consiglia una grande prudenza da parte di chi li raccoglie, dato che molti esemplari sono velenosi. Ad ogni modo, siano essi nocivi o commestibili, “chi si occupa di funghi, viene a contatto con un mondo meraviglioso, ricco di colori, di profumi e di sapori“, dice Jonny. Essi non sono interessanti solamente in cucina, ma costituiscono una parte importante del nostro ecosistema. Si decompongono in materiale organico come legno, foglie o aghi di pino, danno slancio alla circolazione nutritiva, e costituiscono fonte di alimentazione per insetti e lumache. In breve, sono un miracolo ed un indicatore della salute del nostro bosco.

Susanne Huber.



In einer ganz besonderen Form kann man diese essbaren Wunderwerke der Natur im Sommer und Herbst verarbeiten. Hierzu eignet sich ein Salat aus Pilzen und Wildkräutern bestens. Je nach Lust und Laune können die selbstgesammelten Leckerbissen gemischt werden und als Beilage oder Hauptgericht an farbenfrohen und sonnigen Sommer- und Herbsttagen verspeist werden. Hierzu eine kleine Auswahl an essbaren Wildkräutern und Pilzen, welche sich für einen solchen Salat bestens eignen:



Maipilz CALOCYBE GAMBOSA Prugnolo



Spitz-Morchel MORCHELLA ELATA Morchella nera



Judasohr AURICULARIA AURICULA-JUDAE Orecchia di Giuda

In una forma del tutto particolare queste meraviglie della natura, in fatto di commestibilità, si possono elaborare in estate ed in autunno. Si adatta molto bene un'insalata di funghi ed erbe aromatiche. A seconda dei propri desideri e lune, queste prelibatezze possono fungere da contorno o da piatto principale nelle giornate estive ed autunnali. Qui di seguito una piccola scelta di erbe aromatiche commestibili e funghi, che bene si adattano per questo tipo di insalata:



Wiesen-Sauerrampfer, Acetosa



Frauenmantel, Alchemilla



Wiesenklee, Trifoglio dei prati



Wiesenbocksbart, Barba di becco



Wiesensalbei, Salvia dei prati



Wilde Stiefmütterchen, Viola del pensiero



Fichte, Abete rosso

& MORE DOLOMITES

Tutto il fascino del patrimonio mondiale



Vorschau auf die
Sommerausgabe

erscheint Frühjahr 2020

Redaktion und Verkauf:

Roland Beikircher

+39 348 23 51 001

Info@ourdolomites.com

www.ourdolomites.com



Anteprima dell'
edizione estiva

La pubblicazione è prevista per
primavera 2020

Redazione & Vendita:

Roland Beikircher

+39 348 23 51 001

Info@ourdolomites.com

www.ourdolomites.com



optic rapid

Das Beste vor Augen! Solo il meglio per i vostri occhi!



BRUNECK/BRUNICO | SAND IN TAUFERS/CAMPO TURES | STERZING/VIPITENO | TOBLACH/DOBBIACO