

Faszination Welterbe

OUR DOLOMITES

Tutto il fascino del patrimonio mondiale



Wunder der Natur
die
Dolomiten



miracolo
della natura
le dolomiti



Biathlet Dominik Windisch

im Porträt

Il biatleta Dominik Windisch

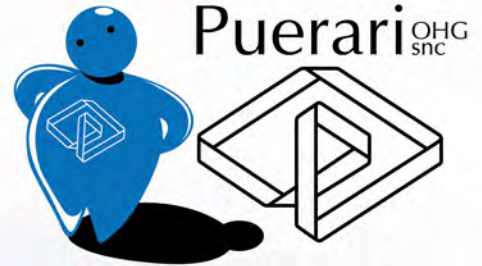
in ritratto

Martin & Eros

ein kongeniales Duo

Martin & Eros

un congeniale Duo



Bruneck/Brunico
Rienzfeldstr. 46/A via Campi d. Rienza
Tel. 0474 530 088
puerari.kg@rolmail.net

AluMedic® 10

mit Dondola Sitzgelenk
Meccanismo di
seduta Dondola



Sitzfläche bewegt
sich nach vorne...
*Il sedile si muove
in avanti...*



...nach links und rechts...
...a sinistra e a destra...



...und nach hinten
über das patentierte
Dondola Sitzgelenk.
*...e all'indietro grazie
al meccanismo
„Dondola“ brevettato.*



... denn Ihr Rücken muss sich
bewegen um gesund zu bleiben!

*... perchè la Vostra schiena deve
potersi muovere per rimanere in forma.*



wagner®

www.wagner-wellness.de

Faszination OUR DOLOMITES

Il fascino delle Dolomiti

Liebe Leserinnen und Leser,

es ist soweit: Von der Idee bis zur Verwirklichung vergangen nun einige Jahre. Aber wie heißt es doch: „Gut Ding braucht Weile!“ Ich bin glücklich, Ihnen die erste Ausgabe von OUR DOLOMITES präsentieren zu dürfen. Als gebürtiger Pusterer war es mir ein Anliegen, ein Medium speziell für die Einheimischen herauszugeben.

In jeder Ausgabe werden wir interessante Beiträge aus unserer Heimat bringen. Sie mögen Ihren Aufenthalt bei uns bereichern!

In der vorliegenden ersten Ausgabe waren wir auf Besuch beim Jungmusiker Jonas Oberstaller und erhielten neue musikalische Einblicke. Im Bereich Sport waren wir vom Spitzenbiathleten Dominik Windisch begeistert. Martin Mairhofer hat uns mit seiner kulinarischen Reise von den fast vergessenen Kochkünsten überzeugt. Der frischgebackene Sommelier Weltmeister Eros Teboni war uns bei der erlesenen Weinempfehlung zu den Gerichten eine große Hilfe. Einen Besuch haben wir ganz nebenbei dem Soldatenfriedhof von Bruneck abgestattet. Im Pfunderertal sind wir noch auf ein altes Handwerk aufmerksam geworden, und zwar auf das „Pfunderer Strohhüt“. Diese und viele andere Beiträge mögen Ihnen weitere Eindrücke von Land und Leuten geben.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß mit OUR DOLOMITES!

Ihr

Roland Beikircher

Care lettrici, cari lettori,

ce l'abbiamo fatta: sono passati alcuni anni, ma, dalla prima idea, siamo giunti alla sua realizzazione. Come si vuol dire "Ogni cosa buona richiede il suo tempo". Sono contento di presentarvi la prima edizione di Our Dolomites. Da buon pusterese ci tenevo a pubblicare qualcosa di speciale per i miei conterranei.

In ogni pubblicazione di questa rivista cercheremo di offrire interessanti contributi sulle nostra regione.

In occasione di questa "prima" abbiamo fatto visita a Jonas Oberstaller, il poliedrico musicista.

Nell'ambito dello sport ci siamo entusiasmati per le imprese del biatleta Dominik Windisch.

Martin Mairhofer ci ha convinto con le sue arti culinarie.

Il campione mondiale dei Sommelier, Eros Teboni ci è stato di grande aiuto nella scelta dei vini.

Abbiamo visitato il cimitero dei soldati di Bruneck.

Nella Pfunderertal ha attirato la nostra attenzione una particolare opera di artigianato, il famoso cappello di paglia, detto "Pfunderer Strohhüt".

Questi sono solo alcuni dei numerosi contributi riguardanti luoghi e personaggi della nostra terra.

Auguro a tutti una buona lettura di OUR DOLOMITES!

Roland Beikircher



Impressum

OUR DOLOMITES Magazin

Herausgeber Suedmedia GmbH, eingetragen beim Landesgericht Bozen vom 17.2.1995, Nr. 5/95

Adresse:
SUEDMEDIA GmbH,
Konrad-Lechner-Straße 7
I-39040 Vahrn
Tel. (+39) 0472 200099
Fax (+39) 0472 200060
E-Mail: verlag@suedmedia.it

Koordination und Werbeleitung:
Roland Beikircher
Mobiltelefon: +39 348 23 51 001
roland.beikircher@gmail.com
info@ourdolomites.com

Presserechtlich verantwortlich:
DDr. Karl Mittermaier

Direktor:
Dr. Peter Aigner

Mitarbeiterinnen dieser Ausgabe:
Susanne Huber, Sonja Zingerle

Übersetzung:
Roberto Scaggiante

Grafik:
Grafikstudio Nordholm, Innsbruck
www.nordholm.at

Redaktion und Korrektrat:
Suedmedia GmbH/Vahrn
info@suedmedia.it

Druck:
Druckerei Berger, Wiener Straße 80, A-3580 Horn

Wandervorschläge, Infos, Ortsbeiträge, Veranstaltungshinweise und Fotomaterial (wenn nicht anders angeführt) wurden freundlicherweise von den jeweiligen Tourismusorganisationen zur Verfügung gestellt.



39



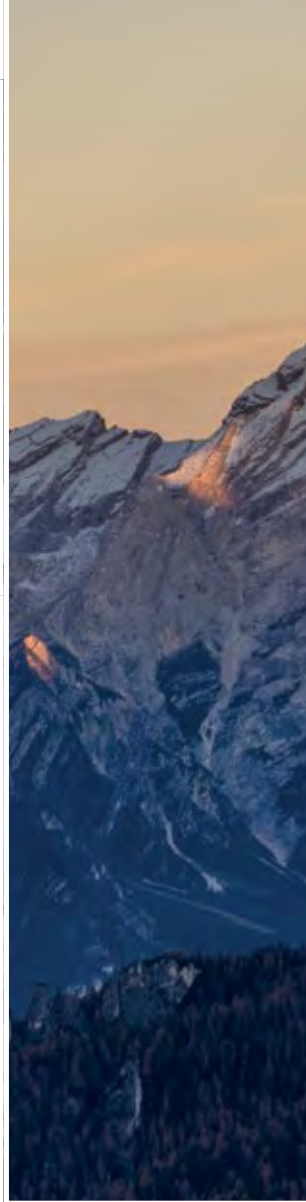
62



17



28



07 WUNDER NATUR
Die Dolomiten sind mehr als bloß bleiche Berge

MIRACOLO DELLA NATURA
Le Dolomiti vanno ben oltre la definizione di monti pallidi

39 ORT DER BESINNUNG UND DER SEELENRUHE
Der Soldatenfriedhof in Bruneck

LUOGO DI RIFLESSIONE E DI PACE DELL'ANIMA
Il cimitero dei soldati a Bruneck

17 EIN TALENT WILL NACH OBEN
Jonas Oberstaller singt leidenschaftlich und rauh

UN TALENTO VUOLE EMERGERE
Jonas Oberstaller canta con voce ruvida ed appassionata

50 AUF DER ZIELGERADEN
Biathlet Dominik Windisch im Porträt

IN DIRITTURA D'ARRIVO
Il biatleta Dominik Windisch in ritratto

28 MITTELALTER GEPART MIT MONDÄNEM LEBENSSTIL
Bruneck – Die Perle des Pustertals

MEDIOEVO ACCOPPIATO AD UN MODERNO STILE DI VITA
Bruneck – la perla della Pustertal

62 GESCHMACK, DER AUS DER NATUR KOMMT
Martin Mairhofer ist mehrfach ausgezeichnete Küchenchef und Botschafter des Ursprünglichen

SAPORI CHE VENGONO DALLA NATURA
Martin Mairhofer è cuoco apprezzatissimo ed ambasciatore dell'originale



06

Sommer 2018 Estate

Inhalt contenuto

- | | | |
|----|---|---|
| 73 | WEINE SIND NICHT NUR ZUM TRINKEN DA
Der Sommelier –
Weltmeister Eros Teboni | I VINI NON SI BEVONO SOLTANTO
Il campione mondiale dei
Sommelier Eros Teboni |
| 85 | DAS PFUNDERER HÜTL HAT KULTSTATUS
Gelebte Tradition in einem
Pusterer Seitental | IL CAPPELLINO DI PFUNDERS, OGGETTO DI CULTO
Viva tradizione in una valle
laterale della Pustertal |

Luftreiniger AFG 100

KÄRCHER

NEU



Der Luftreiniger AFG 100 von KÄRCHER mit einzigartiger Plasmabehandlung. Zerstört Keime zuverlässig und reinigt die Raumluft mit einem Vor- und einem HEPA-/Aktivkohlefilter.



ICEsonic Smart Trockeneisstrahler

Hochwertige Technik und Fertigung zu einem wettbewerbsfähigen Preis ist die Formel für Ihren Erfolg



Unschlagbar günstiger Preis!

Vertrieb durch:

**Herbert
EITER** & Co. KG

Oberbrunnengasse 43
I-39040 Natz (BZ)

tel. 0472 415190
fax 0472 415768

herbert.eiter@rolmail.net



EIGENTLICH IST DIE NATUR AN SICH
SCHON WUNDER GENUG

*- dennoch gibt es immer wieder ganz spezielle
Naturwunderwerke wie die atemberaubenden
Dolomiten, die ihrer Einzigartigkeit, Schönheit und
Besonderheit wegen über die Landesgrenzen hinaus
Bekanntheit erlangt haben.*

.....

EFFETTIVAMENTE LA NATURA
RAPPRESENTA DI PER SE' UN MIRACOLO

*- tuttavia esistono meraviglie del tutto speciali, come le
Dolomiti, un vero mozzafiato, che con la loro
unicità, la loro bellezza e la loro particolarità sono
diventate famose anche oltre i confini della zona.*

Wunder Natur

Die Dolomiten sind mehr als bloß bleiche Berge

Miracolo della natura

Le Dolomiti vanno ben oltre la definizione di monti pallidi

► Zeugen eines einzigartigen Berggebietes

Aufgrund ihrer landschaftlichen Einzigartigkeit, ihrer geologischen und geomorphologischen Bedeutung und nicht zuletzt ihrer Schönheit wegen sind die Dolomiten am 26. Juni 2009 in die UNESCO Welterbeliste eingetragen worden. Gemäß der Welterbekonvention sollen weltweit Natur- und Kulturgüter von universaler Bedeutung als Erbe der gesamten Menschheit erhalten werden. Somit kann die Eintragung der Dolomiten als eine hohe Anerkennung betrachtet werden, mit der aber auch große Verpflichtungen und Verantwortung für den Schutz und die nachhaltige Entwicklung dieser Bergregion einhergehen. Zweifellos sind die Dolomiten außergewöhnlich schöne und geologisch höchst interessante Berge. Neun ihrer Berggruppen sind mit der Eintragung in die Welterbeliste der UNESCO als Zeugen eines weltweit einzigartigen Berggebietes anerkannt und ausgezeichnet worden. Zwar umfassen sie kein zusammenhängendes Gebiet, sie stellen aber dennoch ein einheitliches Ganzes und



daher ein sogenanntes „serielles Welterbegut“ dar. Die neun genannten Dolomitengruppen umfassen eine Fläche von rund 142.000 Hektar und verteilen sich auf fünf Provinzen – auf Belluno, Bozen, Pordenone, Trient und Udine –, in denen vier verschiedene offiziell anerkannte Sprachen gesprochen werden: italienisch, deutsch, ladinisch und friulanisch.

Die Dolomiten im Pustertal

Wer diese majestätische Bergwelt und einen Teil des außergewöhnlichen „fossilen Archipels“ erkunden möchte, findet im Pustertal die optimalen Ausgangsorte dafür. Die Naturparke Drei Zinnen, Fanes-Sennes-Prags und Puez-Geisler sind ideale Gebiete, um die „Bleichen Berge“, wie die Dolomiten auch genannt werden, kennenzulernen, zu bestaunen und zu begreifen. Außerdem findet man die besten Bedingungen für märchenhafte Spaziergänge, ausgedehnte Wanderungen und atemberaubende Klettertouren. ■■■





► Testimonianze di una zona montagnosa del tutto unica

In virtù della sua unicità paesaggistica, della sua importanza geologica e geomorfologica, e non come ultima considerazione, della sua bellezza, le Dolomiti sono state dichiarate dall'UNESCO, il 26 giugno del 2009, patrimonio della natura. Secondo le convenzioni, questi miracoli della natura, grazie alla loro importanza universale, vanno considerati patrimonio dell'umanità. Così la registrazione delle Dolomiti può essere considerata come un prestigioso riconoscimento, che implica anche una serie di obblighi e di responsabilità per la protezione e per lo sviluppo di questa zona montuosa.

Senza dubbio le Dolomiti sono montagne di straordinaria bellezza e di estremo interesse geologico. Nove gruppi dolomitici sono diventati famosissimi in tutto il mondo, e fanno parte, come detto sopra, della



lista dei patrimoni dell'umanità. Non fanno parte di un territorio compatto, ma formano un tutt'uno, un "seriale patrimonio". Questi nove gruppi hanno una superficie di circa 142.000 ettari, e sono suddivisi in cinque province - Belluno, Bolzano, Pordenone, TRENTO e Udine, nelle quali vengono parlate diverse lingue, ufficialmente riconosciute: italiano, tedesco, ladino e friulano.

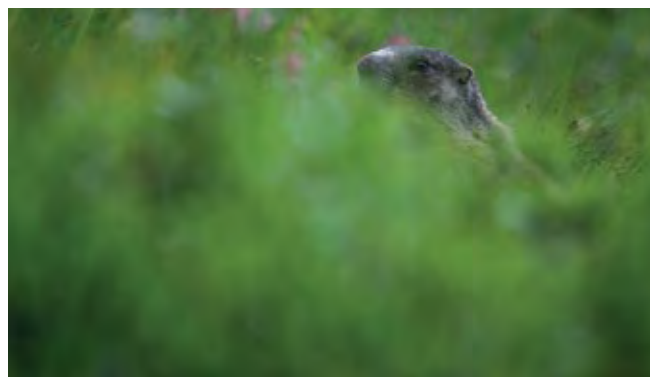
Le Dolomiti in Pustertal

Chi si vuole informare su questo maestoso complesso montuoso e su una parte dello straordinario "arcipelago fossile", trova nella Pustertal le origini più significative. I parchi naturali Drei Zinnen, Fanes- Sennes- Prags e Puez- Geisler sono l'ideale per conoscere, ammirare e capire "i Monti Pallidi", come vengono chiamate le Dolomiti. Oltretutto si possono trovare le condizioni ideali per passeggiate, escursioni ed arrampicate. ●●●



●●● **Am Fuße der Drei Zinnen**

Sexten – auch das „Dorf der Drei Zinnen“ genannt – gilt als einer der großen Stützpunkte für Bergsteiger, Kletterer und Dolomitenbesucher. Seinen Beinamen verdankt Sexten den drei mächtigen Gebirgsspitzen der Drei Zinnen, die von der Großen Zinne in der Mitte, der Westlichen Zinne und der Kleinen Zinne gebildet werden. Seit der Erstbesteigung der Großen Zinne im Jahr 1869 zählen die Drei Zinnen unter Bergsteigern und Felskletterern zu den wohl begehrtesten Gipfelzielen der Alpen. Mittlerweile sind sie durch zahlreiche Kletterrouten verschiedener Schwierigkeitsgrade erschlossen und wurden zu einem Zentrum des alpinen Kletterns. Von hier nahmen viele wichtige Entwicklungen in der Geschichte dieses Sports ihren Ausgang. In der Pionierzeit der Dolomitenererschließung war Sexten genauso wie Cortina ein weltbekanntes Bergführerdorf. Das Gebiet rund um Sexten ist reich an einzigartigen Schätzen botanischer und zoologischer Seltenheiten, die im Naturpark Drei Zinnen unter Schutz stehen. Dieser umfasst eine Fläche von über 11.000 Hektar, die auf die Gemeinden Innichen, Sexten und Toblach verteilt ist. Der Naturpark Drei Zinnen umfasst den



Fotos: Samuel Debon

... nordöstlichen Teil der Dolomiten und wird im Norden durch das Pustertal, im Osten vom Sextnertal, im Süden durch die Landesgrenze zu Belluno hin und im Westen durch das Höhlensteintal begrenzt. Seit 2009 gehört er zum Dolomiten UNESCO Welterbe und ist Teil des europaweiten Schutzgebiets-Netzwerks Natura 2000, das vorrangig den Schutz der Lebensräume sowie der wild lebenden Tier- und Pflanzenarten zum Ziel hat. Doch nicht allein die imposanten Bergmassive und die blumenreichen Almen locken Gäste aus nah und fern an, wesentlich ist auch das gute Zusammenspiel zwischen Landschaftspflegern und Touristikern.

Sagenhafte Landschaften

Er ist der drittgrößte Naturpark Südtirols und umfasst sagenhafte 25.000 Hektar: Der Naturpark Fanes-Sennes-Prags ist reich an Orten bizarrer Schönheit, die seit jeher die Phantasie seiner Bewohner und Besucher beflügelt haben. Kein Wunder, beeindruckt er doch mit Landschaften von sagenhafter Schönheit, fast so, als hätte ein Riese Hand angelegt und ringsum Gegenden gefaltet und Felsen aneinander bersten lassen. Doch nein, hier hatte kein Riese seine Hand im Spiel, hier haben andere Kräfte gewirkt. Die enormen Auswirkungen dieser Kräfte sind im Naturpark Fanes-Sennes-Prags allgegenwärtig und werden

... Ai piedi delle Drei Zinnen

Sexten - detta anche "il paese delle Drei Zinnen", viene considerata come punto di riferimento per gli alpinisti che scelgono di visitare le Dolomiti. Per questo affascinante soprannome, Sexten deve ringraziare le cime delle Drei Zinnen, che sono La Cima Grande, al centro, La Cima Ovest, e La Cima Piccola. Dall'anno della prima conquista della Cima Grande, nel 1869, le Drei Zinnen sono diventate una delle mete preferite per tutti gli appassionati della montagna e dell'alpinismo inteso come sport. Sono state create molte "vie", con diversi gradi di difficoltà, per cui si può parlare, a ragione, di un vero e proprio centro di arrampicata alpina. Partendo proprio da qui, dal tempo dei pionieri dell'alpinismo sportivo, Sexten era considerata, al pari Cortina, un sorta di paese leader. Il territorio che circonda Sexten è ricco di esemplari unici della botanica e della zoologia, che vengono protetti, appunto, nel parco naturale delle Drei Zinnen, che comprende un'area di oltre 11.000 ettari, suddivisa tra i comuni di Innichen, di Sexten e di Toblach. Il parco appartiene alla parte nord-est delle Dolomiti, ed è delimitato dalla Pustertal, a nord, ad est dalla Sextnertal, a sud dal confine con Belluno e ad ovest dalla Höhlensteintal. Dal 2009 appartiene ai patrimoni dell'UNESCO, e fa parte delle reti di territori protetti Natura 2000, che si propone di



modell hobby elektro Leitner

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

BRUNECK



... im Naturparkhaus von St. Vigil in Enneberg ausführlich erklärt. Darüber hinaus kann man sich dort über die besondere Tier- und Pflanzenwelt dieses Schutzgebietes informieren, genauso wie über einen besonderen Fund unterhalb der Conturinesspitze: 1987 wurden dort gut erhaltene Überreste des vor etwa 25.000 Jahren ausgestorbenen Höhlenbären gefunden. Eine Sensation! Es sind aber nicht bloß die Höhlenbären, die weltweit Aufmerksamkeit erlangt haben. Weltbekannte Flur-, Berg- und Seenamen sind im Naturpark Fanes-Sennes-Prags keine Seltenheit. Der Pragser Wildsee, die Hohe Gaisl, der Seekofel und die Plätzwiese fangen alljährlich Tausende von Besuchern auf, die ihre Schönheit hautnah erleben wollen. Auch die Hochflächen von Fanes und Fosses sind einzigartig mit ihren weiten Karstfeldern und interessanten Karstgebilden.

Unvergesslich schön

Als Perle der Dolomiten wird das Tourismusgebiet Alta Badia bezeichnet. Zu Recht! Ist es doch ein ganz besonderer Flecken Erde, der auf einzigartige Weise die landschaftliche Schönheit mit der traditionellen Kultur der Ladinier und einem hervorragenden touristischen Angebot kombiniert. Alta Badia, das bedeutet einerseits die magischen Felsskulpturen der Dolomiten und Jahrhunderte alte Bergbauernhöfe, andererseits aber auch elegante Gourmetrestaurants, herrliche Abfahrtspisten und traumhafte Wellnesstempel. Diese unverwechselbare Tourismusdestination liegt in einem breiten, sonnigen Becken am Fuße imposanter Dolomitengipfel und umfasst die Ortschaften Corvara, Colfosco, La Villa, San Cassiano, Badia und La Val. Wegen ihrer geografischen Lage und der Herzlichkeit der ladinischen Bevölkerung ist das Hochabteital als das „Herz der Dolomiten“ bekannt und seit Jahren schon eine überaus gut besuchte Urlaubsdestination. Doch der Naturpark Puez Geisler umfasst nicht nur die Gemeinden Abtei und Corvara, sondern auch St. Martin in Thrun, Villnöß, St. Ulrich, St. Christina und Wolkenstein in Gröden. Er erstreckt sich auf 10.722 Hektar auf dem Gebiet rund um die bekannte Geislergruppe.

Unvergleichliches Naturphänomen

Der starke Eindruck, den die Dolomiten bei ihren Besuchern hinterlassen, wird durch ein natürliches Phänomen – die sogenannte Enrosadira – gesteigert. Die Wirkung der Dolomiten verändert sich im Laufe des Tages, denn durch die besondere Struktur und Zusammensetzung des Dolomitengesteins reagieren die meist hellen Felswände in einzigartiger Weise auf den Lichteinfall. Wer das Glück hat, die Dolomiten bei Sonnenaufgang oder -untergang zu sehen, kann sie in warmen Farbtönen von orange über rot bis violett leuchten sehen und wird dieses Naturschauspiel mit Sicherheit nicht mehr vergessen.

In der Mittagssonne wirken die Dolomiten wiederum blass und fast verschwommen, in der Dämmerung und im Mondlicht hingegen kalt und nahezu übernatürlich, weshalb man sie zu Recht schlicht und einfach die „Bleichen Berge“ nennt.

SusanneHuber ■





●●● tutelare la loro flora e la loro fauna. Così non è soltanto il richiamo delle rocce ad attirare l'interesse, ma anche la combinazione tra tutela della natura e turismo.

Paesaggi da leggenda

Terzo in ordine di grandezza, con i suoi 25.000 ettari, il parco naturale Sennes-Prags, è ricco di luoghi di bizzarra bellezza, che hanno ispirato la fantasia dei suoi abitanti e dei suoi visitatori. È come se una mano gigantesca avesse creato una magica fusione di rocce di straordinaria bellezza. Ma sono state altre forze ad agire e l'enorme sviluppo di queste si evidenzia nel parco Sennes-Prags e vengono spiegate nel museo del parco a S.Vigil in Enneberg. Lì ci si può informare sulla flora e sulla fauna di questo territorio protetto, e sul particolare ritrovamento effettuato sulla Counturinesspitze: nel 1987 sono stati ritrovati resti ben conservati di orsi, risalenti a circa 25.000 anni adietro. Una sensazione! Ma l'attenzione generale è attirata non solo da questi ritrovamenti: il Pragser Wildsee, la Hohe Gais'l, il Seekofel ed i Plätzwiese, catturano letteralmente l'interesse di migliaia di visitatori. Anche gli altopiani di Fanes e Senes sono molto originali, con le loro rocce carsiche.

Indimenticabilmente bello

Il comprensorio turistico Alta Badia è considerato una perla delle Dolomiti. A ragione! È un angolo di terra del tutto speciale, che combina le bellezze naturali con le tradizioni culturali ladine, trasformandole in eccezionale offerta turistica. Alta Badia significa da una parte le magiche sculture rocciose delle Dolomiti, e dall'altra anche ristoranti gourmet, piste fantastiche e favolosi centri wellness. Questa inconfondibile meta turistica si trova in un assoluto bacino ai piedi di imponenti cime dolomitiche, e comprende i paesi di Corvara, Colfosco, La Villa, San Cassiano, Badia e La Val. Per la sua posizione geografica e per la cordialità dei suoi abitanti, questo comprensorio è conosciuto come "cuore delle Dolomiti" e da anni è diventato un'esclusiva meta turistica. Il parco naturale Puez Geisler comprende non solo i comuni di Abtei e di Corvara, ma anche quelli di St. Martin in Thurn, di Villnöss, di St. Ulrich, di St. Christina e di Wolkenstein in Gröden. Si estende su 10.722 ettari e fa parte del noto Geislergruppe.

Inconfondibile fenomeno naturale

La forte impressione che le Dolomiti suscitano nei loro visitatori viene spiegata come un fenomeno naturale, detto Enrosadira. L'effetto prodotto dalle Dolomiti cambia nel corso della giornata, perché la particolare struttura della roccia dolomitica reagisce a seconda dei cambiamenti della luce. Chi ha la fortuna di vedere le Dolomiti all'alba, o al tramonto, non potrà mai dimenticare quel gioco di colori, che dall'arancione va al rosa, al rosso, fino al viola. Al sole di mezzogiorno tornano invece le tonalità pallide, che, nelle notti di luna, assumono qualcosa di soprannaturale: per questo, a ragione, le Dolomiti vengono anche chiamate "Monti Pallidi".

Susanne Huber



Staubfrei heizen

Mit Antistaub-Holzpellets

Riscaldare senza polveri

con pellets di legno antipolveri

► Hier ist der Name Programm: Die Antistaub-Holzpellets der Kostner GmbH halten, was ihr Name verspricht. Sie verhelfen zu einer sauberen Verbrennung, einer optimierten Energienutzung und einer gesunden Heizanlage.

Auch in Südtirol befindet sich der Energiesektor im Wandlungsprozess: Fossile Energieträger werden mittlerweile nicht nur von wissenschaftlicher, sondern auch von politischer Seite infrage gestellt. Holz als regenerativer Brennstoff stellt eine besonders umweltfreundliche Alternative dazu dar. Es gibt bei der Verbrennung nur genau die Menge an Kohlendioxid frei, die es während seines Wachstums der Atmosphäre entzogen hat. Für das Heizen mit Holz spricht auch die Unabhängigkeit externer Energie-Lieferanten. So sind neben Hackschnitzel und Scheitholz vor allem die Holzpellets die wichtigsten Vertreter der verarbeiteten Holzbrennstoffe. Mit einer vollautomatischen Pelletsanlage wird Wärme sowohl für die Heizung als auch für das benötigte Warmwasser produziert und sie verfügt über einen geregelten Saug-Zugventilator. Dabei werden die Pellets automatisch in den Heizofen befördert und gezündet, weshalb Pelletsheizanlagen längst schon denselben Komfort wie Öl- oder Gasheizungen bieten. Bisher war der Staub ein Problem, der durch den Bruch der Pellets bei der Verladung, beim Transport und bei der Befüllung entstand. Die dabei frei werdenden Feinpartikel beeinträchtigen nicht nur die Heizleistung, sie können auch zu Störungen im Heizbetrieb führen. Um dem entgegen zu wirken hat die Kostner GmbH ein ausgeklügeltes Antistaub-Verfahren entwickelt, das es seither ermöglicht, Holzpellets nahezu bruch- und damit staubfrei zum Endverbraucher zu liefern. Damit das gelingt, werden die Holzpellets zuerst vom Produktionswerk ins eigene Regionallager geliefert und in diesem mittels automatischer Staubabsaugvorrichtung weitgehend staubfrei zwischengelagert. Mithilfe eines patentierten Systems erfolgt die Verladung nahezu vibrations- und schüttelfrei, genauso wie der Transport in eigenen Spezialfahrzeugen. So wird die hohe Qualität der Antistaub-Holzpellets bis ins Kundenlager gewährleistet, wo die Befüllung äußerst schonend mithilfe einer bewährten Einschubtechnologie erfolgt. Das freut nicht nur die Umwelt, sondern auch die Kunden, die unterm Strich nur für das zahlen, was auch tatsächlich Wärme erzeugt: nämlich reine Holzpellets.

P.R./ Susanne Huber



Toni Kostner

► Questo è il nome del programma: i pellets di legno antipolveri della ditta Kostner GmbH. Questi favoriscono una combustione pulita, un uso ottimale dell'energia ed un sano impianto di riscaldamento.

Anche in Südtirol esiste un settore energia in continua evoluzione: usare i fossili come combustibile è una questione che non riguarda solamente l'aspetto scientifico, ma anche quello politico. Il legno come combustibile rigenerativo offre un'alternativa ecologicamente positiva. Nel processo di combustione si produce una quantità di anidride carbonica pari a quella sottratta. Per il riscaldamento a legna c'è anche il vantaggio di essere indipendente dal trasporto. In questa direzione vanno i

pellets di legno: con un impianto a pellets si provvede sia al riscaldamento che all'acqua calda, e funziona con un ventilatore programmato. In questo modo si hanno gli stessi risultati delle caldaie a gasolio o a gas. Fino ad ora esisteva il problema delle polveri, decisamente nocive. Per contrastare questo fenomeno, la ditta Kostner GmbH ha sviluppato un intelligente sistema, producendo dei pellets speciali, proprio anti-polveri. Per ottenere ciò i pellets vengono portati nel proprio deposito e trattati con un macchinario particolare, che aspira le polveri. Con l'aiuto di un sistema brevettato, i pellets vengono caricati su speciali mezzi di trasporto, privi di vibrazioni e scossoni. Così viene preservata l'alta qualità fino alla consegna. La cosa piace sia all'ambiente che ai clienti, che alla fine pagano ... dei pellets.

P.R./ Susanne Huber



Der Kostner-LKW kommt, der Winter kann beginnen ... ganz ohne Saub!

Kostner arriva, ora l'inverno può iniziare...senza polveri!

Fotos: privat

Pellets muss man verstehen.



Jetzt erleben auf www.antistaub.com

 **Antistaub-Holzpellets. Das Original von: **

39040 VAHRN – Tel. 04 72 97 96 00





Ein Talent will nach oben

Jonas Oberstaller singt leidenschaftlich und rauh

Un talento vuole emergere

Jonas Oberstaller canta con voce ruvida ed appassionata

► **Taisten:** Schon seine Sprechstimme ist beeindruckend. Doch wenn Jonas Oberstaller singt, trifft er nicht nur den Nerv der Zeit, sondern auch mitten ins Herz seiner Zuhörer. Ohne Zweifel ist der 21-jährige Taistner ein Talent, wie es nicht oft vorkommt.

Eine Gitarre oder ein Klavier und seine Stimme – mehr braucht Jonas Oberstaller nicht, um eine wunderbar entspannte unplugged Version zu kreieren. Als „kraft- und gefühlvoll“ wird seine Stimmfarbe beschrieben, was im ersten Augenblick vielleicht als Gegensatz erscheinen mag, es aber ganz und gar nicht ist. Im Gegenteil: Genau diese Kombination ist es, die bei den Menschen Emotionen weckt. Jedenfalls singt Jonas Oberstaller schon seit einigen Jahren – und das leidenschaftlich. Erste öffentliche Auftritte und Bühnenerfahrung hat er in seiner Oberschulzeit am Sozialwissenschaftlichen Gymnasium in Bruneck gesammelt. Schon damals ließ der Erfolg nicht lange auf sich warten, denn bereits dort hat er sich in der Hauptrolle in einem Musical in die Herzen der Zuschauer/innen gesungen. Das war auch die Zeit, in der er so richtig auf den Geschmack gekommen ist. Bühnenscheu ist Jonas sowieso nicht. Warum auch, schließlich hat er nichts zu befürchten. Dass seine Stimme ausnehmend gut klingt, wurde ihm schon früh vermittelt. Das gibt ihm die nötige Sicherheit und den Ansporn, zwar gelassen, aber dennoch konsequent weiter zu machen.

Große Erfahrung

Bei „The Voice of Germany 2017“ ist Jonas Oberstaller im ersten Battle ausgeschieden. Obwohl er es damals schade fand, hat er die Entscheidung seines Coaches gut weggesteckt. „Natürlich möchte man so weit wie nur möglich kommen, aber ich habe es immerhin geschafft, mich und meine Musik zu bewerben.“ Und das ist ihm in der Tat gut gelungen. Vor allem hat er die Teilnahme an der TV-Show nicht nur als Chance, sondern vor allem als Spaß gesehen. Durch eine gewisse Routine, die er sich bei seinen zahlreichen Auftritten bereits angeeignet hatte, hielt sich die Nervosität in Grenzen. Profitiert hat er von dieser Erfahrung allemal, wie er selbst sagt: „Man lernt so viel von den anderen Talenten, weil man viel Zeit zusammen verbringt und gemeinsam musiziert.“

Seiner Bekanntheit hat der Ausflug in die Welt der Castingshows alles andere als geschadet: „Viele Menschen sind erst nach „The Voice“ auf mich aufmerksam geworden“, sagt Jonas. Er ist sozusagen über Nacht in Südtirol bekannt geworden, hat viele Fans dazugewonnen und schnell war für ihn klar: Er wird auch in Zukunft mit der Musik weitermachen. So ist er am Ball geblieben und hat immer wieder neue Cover-Versionen auf seinem Youtube-Kanal präsentiert. Zudem hat er an eigenen Songs gearbeitet, den ersten von diesen – „Comeback“ – präsentiert er schon bei verschiedenen Gelegenheiten seinem Publikum, das begeistert applaudiert. „Weitere vier, fünf Lieder werden in nächster Zukunft folgen“, verrät der junge Musiker, der, wie er sagt, es genießt, eigene Sachen zu machen. ■■■

► **Taisten:** già quando parla la sua voce è impressionante. Però, quando Jonas Oberstaller canta, tocca non soltanto i nervi della gente che lo ascolta, ma anche i cuori. Senza dubbio il ventunenne di Taisten è uno straordinario talento.

Una chitarra, o un pianoforte, e una voce-a Jonas non serve altro per creare interpretazioni originali e meravigliosamente rilassanti.

Quando una voce viene descritta come ”piena di forza e sentimento”, ci si potrebbe aspettare qualcosa di diverso. Al contrario: proprio questa combinazione suscita emozioni nelle persone.

Ad ogni modo Jonas Oberstaller canta già da alcuni anni-e con passione. Il primo debutto in pubblico, su un palcoscenico, è avvenuto ai tempi del liceo scientifico, a Bruneck. Sin da allora il successo non si è fatta attendere, e proprio in quella occasione ha avuto modo di toccare il cuore degli spettatori, recitando un ruolo da protagonista in un musical. Era già riuscito ad entrare nei gusti della gente. Non era affatto timido,



anche perché non aveva nulla da temere. Aveva capito subito che la sua voce incantava. Tutto ciò lo ha incoraggiato a continuare, con sicurezza.

Grande esperienza

A “The Voice of Germany 2017” Jonas è stato eliminato al primo turno. Nonostante la delusione, ha accettato la decisione dei suoi coaches. “Naturalmente si vorrebbe andare avanti il più possibile, ma io sono riuscito sempre a mettere alla prova la mia voce e la mia musica.” E infatti sono arrivati i buoni risultati. Prima di tutto considerava la partecipazione ai “talent” in TV non solo una buona chance, ma anche un divertimento. Grazie ad una certa routine, acquisita nel corso di numerose partecipazioni televisive, è riuscito a controllare il proprio nervosismo ed a trarne profitto. “Passando molto tempo con altri talenti, si imparano parecchie cose” - queste le sue parole.

Le sue apparizioni nel mondo del casting show non hanno affatto danneggiato la sua popolarità. “Molte persone si sono accorte di me solo dopo “The Voice”- dice Jonas. Di notte, per così dire, si è fatto conoscere in Südtirol, conquistando la simpatia di molti fans: per lui è stato subito chiaro che avrebbe continuato con la musica. Così è rimasto in ballo ed ha presentato, nel suo canale YouTube, sempre nuove versioni cover. Inoltre ha iniziato a comporre ■■■

A

ARMIN STRICKER
SCHUHMACHER | CALZOLAIO

WENN SCHUHE ZUR PASSION WERDEN.

DAMENSCHUHE
HERRENSCHUHE
LEDERWAREN

Armin Stricker

Armin Stricker

Armin Stricker | Am Graben 30 | Via Bastioni 30 | 39031 Bruneck | Brunico
T 0474 550625 | Mobil: +39 347 111 26 33 | www.arminstricker.com



Mit seiner Gitarre als Begleitung singt sich Jonas in die Herzen seiner Zuhörer.

Con la sua chitarra come accompagnamento, Jonas canta nel cuore die suoi ascoltatori.

Fotos:Privat

... Singen aus Leidenschaft

Seit drei Jahren nimmt Jonas Oberstaller seine Songs auf und stellt die Videos auf Youtube – meistens Coverversionen von Hits, die aktuell in den Charts weit vorne platziert sind und dementsprechend hohe Klickraten haben. Doch viel wichtiger ist es dem jungen Musiker, dass ihm die Songs selbst gut gefallen und dass sie zu seiner leicht kratzigen Stimme passen. Er singt also, er spielt, und er nimmt auf – alles „self made“, so wie es sich für die Generation Youtube gehört. Dass einige der aktuellen Weltstars genau auf diesem Wege zu großen Platten-Deals als Solo-Künstler gekommen sind, weiß der talentierte Pusterer ganz genau. „Weiterhin vom Singen leben zu können, wäre mein Wunsch. Momentan funktioniert das ganz gut. Mit vier bis fünf Auftritten wöchentlich habe ich viel zu tun“, erzählt Jonas Oberstaller. Dabei greift er bei seinen Konzerten auf sein 150-Lieder-starkes Repertoire zurück. „Ich wähle die Titel spontan, passend zur Situation und Stimmung“, sagt er. Damit meint er nicht nur die Stimmung in der Location, in der er gerade auftritt, sondern auch seine ganz persönliche. „Damit meine Musik gut beim Publikum ankommt, müssen die Lieder vor allem auch mir in diesem Moment zusagen.“ Nur so kann die eigene Leidenschaft auf den Zuhörer wie ein Funke überspringen. Jonas mag es, den Songs aus den verschiedensten Musikrichtungen wie Country, Blues und Pop seinen eigenen Stempel aufzudrücken und daran zu arbeiten, seinen ganz persönlichen Stil zu finden und an seinem Wiedererkennungswert zu feilen. „Solange ich Freude am Singen und Musizieren habe, werde ich auf dieser Schiene weitermachen. Und momentan sieht es nicht danach aus, dass mir die Musik jemals gleichgültig werden könnte.“

Susanne Huber



... delle canzoni, che ha presentato al suo pubblico appassionato, promettendo di scriverne altre quattro o cinque, dato che gli piaceva molto produrre in proprio.

Cantare per passione

Da tre anni Jonas produce dei video della sue canzoni, che presenta su YouTube- per lo più cover di hits, che esercitano un grande richiamo. Ad ogni modo, è molto importante che i pezzi gli piacciono veramente e che si adattino alla sua voce graffiante. Insomma, lui canta, suona e riprende quello che appartiene alla generazione YouTube. Il giovane talento pusterese sa benissimo che tante star di livello mondiale seguono lo stesso percorso. “Poter vivere grazie alla mia musica sarebbe il mio desiderio. Al momento la cosa funziona, dato che quattro o cinque apparizioni alla settimana mi impegnano molto e mi gratificano anche economicamente- racconta Jonas. Nei suoi concerti, poi, può contare su un repertorio di 150 canzoni. Dice:”Io scelgo il titolo spontaneamente, adattandolo alla situazione, all’atmosfera del momento”. E con questo intende non solo all’atmosfera della location in cui si esibisce, ma anche alle sue sensazioni. “Perché la mia musica arrivi bene al pubblico, bisogna che le canzoni si adattino soprattutto al mio momento. Solo così la propria passione può accendere anche gli ascoltatori “. A Jonas piace muoversi in diverse direzioni musicali, come country, blues e pop, con l’intenzione di imporre il proprio marchio, il proprio stile. “Fino a quando avrò voglia di cantare e comporre musica, continuerò su questi binari. Ed al momento mi sembra che la musica non mi sia affatto indifferente”.

Susanne Huber





Von „Holzmenschen“ und ihrem Können



► **Taisten:** Hier liegt der Duft von Holz in der Luft, und vom Wissen rund um dieses beständige und unvergleichlich vielseitige Baumaterial. Schließlich sind fünf Meister bei Moser Holzbau in Taisten beschäftigt, die gemeinsam mit seinen Mitarbeitern Kompetenz und Erfahrung in diesem Vorzeigebetrieb verdichten.

Fragt man Menschen nach ihrem Lieblingsgeruch, so lautet nicht selten „frisch geschlagenes Holz“ die spontane Antwort. Ein Duft, der von Naturverbundenheit, Ursprünglichkeit und Tradition erzählt. Ein Duft, der es vermag, in vielen Menschen ein heimeliges Wohlgefühl zu wecken. Christian Moser und seine Mitarbeiter begleitet der Geruch von frischem Holz jahrein, jahraus. Er ist nicht nur zum täglichen Begleiter, sondern schon fast zur Gewohnheit geworden, sodass die Männer von Moser Holzbau ihn gar nicht mehr bewusst wahrnehmen. Was aber nicht heißt, dass er sie nicht beeinflussen würde. Ganz im Gegenteil: Er hat sie sogar stark geprägt. Die tiefe Verbundenheit zu diesem Baustoff kommt nämlich nicht von ungefähr. Wen die Leidenschaft für Holz erst einmal ergriffen hat, den lässt sie nicht mehr los. Und aus genau diesem Grund ist Moser Holzbau zu dem Traditionsbetrieb geworden, der er heute ist. Ein Familienunternehmen über drei Generationen, ...

Il sapere di uomini che vivono il rapporto col legno



Foto: Hamah Bekircher

► **Taisten:** qui aleggia nell'aria il profumo del legno, e del rapporto con questo ineguagliabile materiale da costruzione. Cinque sono i capomastri impegnati nella ditta Moser di Taisten, che si occupa del legno come materiale per l'edilizia, assistiti dai loro collaboratori.

A chi chiede da dove provenga quel gradevole profumo, si risponde “dal legno appena tagliato”. Un profumo che sa di natura, di originalità, di tradizione. Un profumo che suscita buone sensazioni. Christian Moser e i suoi collaboratori cerca di accompagnare questo profumo dall'interno dell'albero all'esterno. La percezione di questo aroma non è temporanea, anzi, diventa un'abitudine, tanto che il personale di Moser quasi non lo sente più. Ciò non toglie che non abbia delle influenze. Al contrario: ha lasciato in loro una precisa impronta. Lo stretto legame con questo materiale da costruzione, non proviene da un'improvvisazione. Colui che prova la passione per il legno una volta, non la lascerà mai. Proprio per questo la ditta Moser è diventata il preciso riferimento del settore, nel pieno rispetto della tradizione. Un'impresa di famiglia, che si tramanda da tre generazioni: da quando il nonno di Christian aveva aperto una carpenteria. Partendo da lì è iniziato tutto. Sia il padre di Christian, Alois, che

...



Fotos: privat



Größtes Holzwohnhaus in Welsberg.

Più grande casa in legno a Welsberg.



Fotos: Hannah Beikircher

■■■ wie es im Buche steht: Bereits Christians Großvater Josef Moser hat den Betrieb gegründet. Aufbauend auf diesen, hat alles begonnen. Sowohl Christians Vater Alois als auch sein Onkel Georg waren vom Baustoff Holz dermaßen überzeugt, dass sie in die Zimmererlehre gingen und anschließend die Meisterprüfung absolvierten. Ebenso taten es Christian und sein Bruder Alexander Moser, die heute im Betrieb Moser Holzbau tatkräftig mitarbeiten und die Leidenschaft fürs Holz weitertragen: „Die Faszination, die von Holz als Baumaterial ausgeht, ist nicht nur die Triebfeder unseres Meisterbetriebes, sie ist unsere Leidenschaft“, sagt Christian Moser, und er fügt lachend hinzu: „Wir sind und bleiben schlicht und einfach überzeugte Holzmenschen!“

Made in Südtirol

Die Hälfte der Fläche von Südtirol ist mit Wald bedeckt. So zahlreich wie hier die Bäume aus dem Waldboden wachsen, so vielfältig sind auch die Produkte, die hierzulande aus diesem Rohstoff gefertigt werden. Ein Sektor ist jedoch unübertroffen: Am Bau und im Wohnbereich ist Holz ganz klar der Rohstoff Nummer Eins. Moser Holzbau ist einer von Südtirols Anbietern, die aus diesem unvergleichlichen Baumaterial wahre Wohnträume entstehen lassen. Neben Holz- und Klimahäusern werden bei Moser Holzbau auch Hallen, Gewerbebauten, Dächer, Zäune, Balkone, komplette Hütten, Garagen, Almhütten und auf Wunsch sogar ganze Bauernhöfe gefertigt. Was Christian Moser dabei auszeichnet und er persönlich auch als ganz besonders wichtig empfindet, ist die Tatsache, dass er das Holz grundsätzlich aus der nahen Umgebung bezieht. „Bei uns ist alles Made in Südtirol“, betont er stolz. Vom Rohstoff bis zur Vermarktung stammt hier der Großteil aus dem eigenen Land. Somit darf Moser Holzbau zu Recht als Südtiroler Qualitätsbetrieb betitelt werden. Dabei kann das innovative Unternehmen aus Taisten als Schnittstelle zwischen ■■■

■■■ lo zio Georg, erano convinti circa le qualità del legno come materiale edilizio, tanto da acquisire il diploma di carpentieri. Altrettanto hanno fatto Christian e suo fratello Alexander, che oggi, con la conduzione della ditta Moser, mantengono intatta la passione per il legno: “Il fascino che trasmette il legno come materiale da costruzione non è solo la base fondante del nostro lavoro, ma è proprio la nostra passione”, dice Christian Moser, che aggiunge ridendo: “Noi siamo, detta nuda e cruda, uomini-legno”!

Made in Südtirol

La metà della superficie del Südtirol è ricoperta da boschi. Sono così numerosi gli alberi che crescono, che altrettanto numerosi sono gli usi che ne derivano. Una cosa comunque è certa: il legno, come materiale da costruzione, è il numero uno. La ditta Moser è una tra le principali in questo ambito. Oltre a case-clima in legno, produce anche capannoni, tetti, steccati, balconi, baite, garage, baite per l'alpeggio e addirittura masi completi. Ciò che Christian ritiene molto importante è che il legno usato proviene, prevalentemente, dai boschi vicini. “Da noi è tutto Made in Südtirol“ ■■■



Fotos: privat

... Planer, Bauherr und Ingenieur betrachtet werden: Einkauf, Transport, Logistik und Kommunikation werden hier genauso souverän abgespielt wie das gesamte Projektmanagement während der jeweiligen Bauphasen. Was Zeit-, Geduld- und Nervenersparnis für die Kunden bedeutet.

Gesunder Trend

Durchschnittlich verbringen die meisten Menschen an die zwanzig Stunden täglich in Innenräumen. Wie Wohnräume gebaut und gestaltet sind, nimmt daher maßgeblich Einfluss auf ihre Gesundheit. Wenn man von gesundem Bauen und Wohnen spricht, kommt man nicht umhin, ein Loblied auf den altbewährten Baustoff Holz zu singen. Vor allem unbehandelt wirkt es keimtötend, ist antistatisch und garantiert ein gesundes Raumklima. Aufgrund dieser Eigenschaften ist und bleibt Holz ein idealer Baustoff, der sich auch besonders gut für Böden und Inneneinrichtung eignet. Moser Holzbau berücksichtigt bei den verschiedenen Holzbauweisen alle wichtigen Faktoren zur Erlangung einer konstanten Raumtemperatur, von optimaler Wohnbehaglichkeit und einem guten Raumklima. Und bei all der Qualitätsorientierung verlieren Christian Moser und seine Mitarbeiter einen weiteren wichtigen Aspekt nie aus den Augen, nämlich den Umweltschutz: „Der zentrale Dreh- und Wendepunkt unserer Philosophie ist es, von der Natur, aber vor allem für die Natur zu leben. Umweltschutz sehen wir in unserem Meisterbetrieb nicht als marketingfreundlichen Slogan, sondern als eine Notwendigkeit, die uns verpflichtet.“

P. R./Susanne Huber

... afferma con fierezza. Dal materiale alla sua commercializzazione, tutto parte dal proprio territorio. A buon titolo quindi, la ditta Moser può essere indicata come una delle “imprese di qualità” del Südtirol. Inoltre, questa innovativa impresa, è diventata un intreccio di progettisti, costruttori ed ingegneri: acquisti, trasporti, logistica e comunicazione vengono gestiti con la stessa competenza, come del resto tutte le fasi di costruzione. Il che significa, per i clienti, un risparmio di tempo e di pazienza, a tutto vantaggio dei nervi.

Tendenze sane

In media le persone trascorrono 20 ore al giorno negli interni. E' logico, quindi, che le condizioni delle abitazioni abbiano grande influenza sulla salute. Se si vuole parlare di costruzioni “sane”, non si può prescindere dal decantare le proprietà del legno come materiale da costruzione. Una casa-clima è anzitutto stabile ed asettica. Per questo il legno rimane il materiale ideale, specialmente per quel che riguarda i pavimenti e gli inserti. La ditta Moser valuta attentamente le caratteristiche di diversi tipi di legno, per adattare alle specifiche esigenze, in modo che la temperatura e la climatizzazione degli ambienti siano ottimali. Un altro aspetto, che Christian Moser ed i suoi collaboratori considerano molto importante, è la protezione ambientale: “Il punto focale della nostra filosofia è vivere grazie alla natura, ma soprattutto per la natura. La protezione dell'ambiente non è per noi uno slogan pubblicitario, ma una priorità che sentiamo come un obbligo”.

P. R./Susanne Huber

HOLZHAUS · CASA IN LEGNO

15

14

16

12

Willkommen
ZUHAUSE
Benvenuti a CASA


MOSER
H O L Z B A U

Passion Holz · Passione legno

SEIT · DAL 1963

+39 0474 950 054

info@moser-holzbau.com



Altes Wissen neu belebt

Die Schlossapotheke Welsberg

Vecchie conoscenze rilanciate

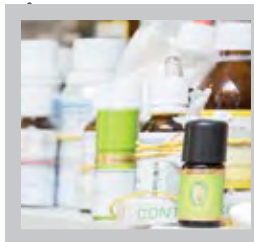
La Schlossapotheke, la farmacia di Welsberg

▶ Seit jeher hat der Apotheker eine ebenso wichtige Aufgabe wie der Arzt. Schon vor den Anfängen der modernen Pharmazie wurde bei allen möglichen Beschwerden der Apotheker aufgesucht, der mit seiner Erfahrung und seinem Fachwissen so manches Arzneimittel aus Heilpflanzen und Kräutern herstellte.

Im Herzen der Ortschaft Welsberg im Hochpustertal liegt die Schlossapotheke – hier wird dieses althergebrachte Wissen und Können auch heute zur Anwendung gebracht. Das haus-eigene Labor für galenische Zubereitungen ist der wichtigste und zugleich professionellste Teil der modern gestalteten Apotheke. Hier lebt die Familie Baruchello mit ihrem Team tagtäglich die Leidenschaft für die pharmazeutische Arbeit. Alte Hausmittel, bewährte Heilpflanzen, traditionelle Arzneien, überliefertes Wissen oder natürliche Kosmetik mit bewährten Rezepturen: Die Schlossapotheke erweckt das antike Gesundheitswissen durch neue wissenschaftliche Forschung wieder zum Leben. Die fachkundigen Experten beraten Sie bei verschiedensten Beschwerden. Dazu greifen sie gerne zu hauseigenen Zubereitungen, wie Tees, Tinkturen, Salben, Tropfen, Ölen oder Sprays. In der familiengeführten Apotheke wird altes Wissen neu belebt!

P. R./Sonja Zingerle

▶ Da sempre il farmacista ricopre assieme al medico un ruolo importante nella gestione della sanità pubblica. La “farmacia al castello” di oggi ricerca collaboratori preparati ed esperti, che siano in grado di preparare rimedi a base di erbe e piante medicinali. Il laboratorio dove tutto prende forma si trova nel cuore del paese di Welsberg, in Hochpustertal, e rappresenta il volto più importante e professionale della nostra attività. Tra queste pareti vive la famiglia Baruchello che assieme al suo team coltiva e condivide questa grande passione.



Sia che si tratti di vecchie ricette, di particolari tipi di erbe, di medicine tradizionali, di cosmetici naturali o di moderne ricette, la farmacia di Welsberg mette a disposizione vecchie e nuove conoscenze. I farmacisti che vi lavorano risolvono le più diverse problematiche, mettendo a disposizione preparati fatti in proprio, come tees, tinture, pomate, gocce, oli, spray sciroppi e tant'altro. In questa farmacia a conduzione familiare, le vecchie conoscenze vengono rilanciate in chiave moderna.

P. R./Sonja Zingerle



Produktion im eigenen Labor

Produzione nel proprio laboratorio

Fotos: privat



**Farmacia
al Castello**

**Schloss
Apotheke**



Schlossapotheke Welsberg

Pfarrgasse 1/a
I-39035 Welsberg (BZ)
Tel. +39 0474 944 112
Fax +39 0474 944 575



Mittelalter gepaart mit mondänem Lebensstil

Bruneck – Die Perle des Pustertals

Medioevo accoppiato ad un moderno stile di vita

Bruneck-la perla della Pustertal

► Wer dem Pustertal – im Volksmund häufig als grünes Tal bezeichnet – einen Besuch abstattet, der kommt wahrscheinlich nicht umhin, auch in jener Stadt vorstellig zu werden, die seit ihrer Begründung den Hauptort des kleinsten der drei Nebentäler Südtirols darstellt. Gibt es doch hier vieles zu sehen, zu erkunden und zu erfahren. So vieles nämlich, dass eine Aufzählung aller Besonderheiten weit den Rahmen unserer Sommer-Ausgabe „OurDolomites“ sprengen würde. Deshalb soll Ihnen, geschätzte LeserInnen, hier ein kurzer Steckbrief einen kleinen, trotzdem sehr präzisen, besonders aber nicht ganz alltäglichen Einblick in die Vielfalt der bunten Stadt Bruneck geben. ●●●



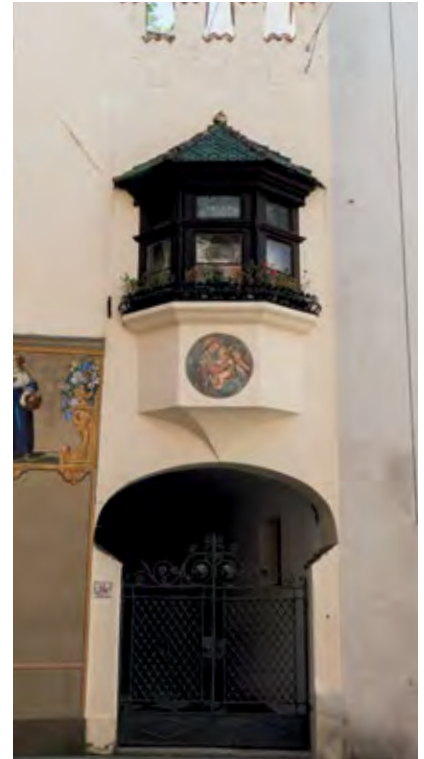
► hi visita la Pustertal- che la tradizione popolare definisce “valle verde” - non può prescindere dal suo capoluogo. Nel centro di quella che è la più piccola delle valli laterali del Südtirol, ci sono molte da cose da conoscere, da scoprire: così tante che, se volessimo elencarle tutte, saremmo costretti ad infrangere i limiti che ci siamo prefissi nel nostro lavoro. Nonostante ciò, cari lettori e lettrici della nostra rivista “Our Dolomites”, vogliamo offrirvi un quadro preciso, e non convenzionale, della città di Bruneck. ■■■



Florianitor



Ragentor



●●● Bruneck und seine Geschichte

Eine bischöfliche Urkunde aus dem Jahr 1256 gilt als die erste nachweisliche erste Erwähnung der Stadt Bruneck. Bereits ein Jahr darauf ist von den Bewohnern der Stadt als „Cives de Brunecke“ die Rede, und im Jahr 1271 wird auch das Schloss Bruneck mit „Castrum Brunecke“ erstmals ausdrücklich genannt. Seinen Namen hat die Stadt Bruneck übrigens von Bischof Bruno von Kirchberg, der, bevor die Stadt selbst erbaut wurde, auf einem in den Talkessel vorspringenden Hügel etwas oberhalb der Stadt selbst das bereits erwähnte Schloss Bruneck erbauen ließ, um seine Gebiete im und rund um das Pustertal zu schützen. Bis heute gilt das Schloss als Wahrzeichen der Stadt. Zudem beherbergt es seit einigen Jahren das sogenannte MMM Ripa, das Bergvölkern aus aller Welt gewidmet ist. Die Stadt Bruneck galt bereits im 14. Jahrhundert als



●●● Bruneck e la sua storia

Una prima documentazione storica sulla città di Bruneck risale al 1256. Giusto un anno dopo si è parlato degli abitanti della città come “Cives de Brunecke”, e nel 1271 Schloss Bruneck viene nominato per la prima volta “Castrum Brunecke”. La città di Bruneck, comunque, ha preso il suo nome dal Vescovo Bruno von Kirchberg, che, prima della costruzione della città stessa, aveva fatto costruire su una collina, a difesa dei suoi territori in Pustertal, lo Schloss Bruneck. Da alcuni anni questo Castello custodisce il MMM Ripa, un museo dedicato alle popolazioni di montagna di tutto il mondo. Nel quattordicesimo secolo la città di Bruneck è stata completata. Sicuramente doveva essere molto più piccola di quella attuale, ma la Stadtgasse, che oggi è la via principale, già allora era circondata, da entrambi



Das Fresco über dem Florianitor

L'affresco sopra il Florianitor



Das Ragentor schmückt ein Fresco, das Bischof Bruno, den Namensgeber und Stifter der Burg, zeigt.

Il Ragentor adorna un affresco raffigurante il vescovo Bruno, nome e fondatore del castello.

Fotos: Hannah Belkircher

■■■ vollendet. Allerdings dürfte sie damals weit kleiner und beschaulicher gewesen sein, als dies heute der Fall ist. Mit Sicherheit kann aber gesagt werden, dass die Stadtgasse, die heute die Hauptgeschäftsstraße der Rienzstadt darstellt, schon damals zu beiden Seiten von Häusern eingesäumt war. Heute verleihen ebendiese Häuser, die teilweise noch alte Fresken tragen und aufgrund ihrer beachtenswerten unterschiedlichen Giebel-Konstruktionen beeindruckend, der Stadt ihr ganz eigenes malerisches Flair.

Mittelalterliche Denkmäler

Vom Festungswesen der Stadt zeugen heute noch die Stadtmauer, von der allerdings nur einige Überbleibsel erhalten geblieben sind, der Graben sowie die Stadttore. Einst zählte die Stadt derer fünf, vier davon haben der Zeit getrotzt. Es sind dies das Florianitor, das Rienztor, das Ursulinen- oder Klostertor sowie das Obere- bzw. Ragentor, heute Unterrainertor genannt. Beeindruckend sind die zahlreichen Fresken, die jedes einzelne der Stadttore noch heute schmücken.

Der Graben, der heute von zahlreichen Kastanienbäumen umgeben wird und der als Flaniermeile der Stadt gilt, hatte einst, vor mehr als 700 Jahren, eine bedeutende Schutzfunktion, nämlich den der Verteidigung inne. So war derselbe mit Lehm ausgekleidet, mit Wasser gefüllt und hatte eine Tiefe von rund 3 Metern sowie eine Breite ■■■



■■■ i lati, da case. Oggi questi edifici, con i loro affreschi e le loro differenti facciate, conferiscono alla città un fascino particolare.

Monumenti medievali

A testimonianza delle vecchie fortificazioni, rimangono oggi solamente una piccola parte delle mura, il fossato e le porte della città.

Allora Bruneck ne contava cinque, e quattro si sono mantenute nel tempo. Sono la Florianitor, la Rienztor, la Ursulinen-Klostertor e la Ragentor, detta oggi Unterrainertor. Stupendi i numerosi affreschi che adornano ancora oggi queste porte.

Il fossato, che oggi è circondato da numerosi castagni e che può essere considerato uno dei simboli della città, ■■■



Immobilien Niederkofler GmbH
Tel. 0474 410 400 | info@immobil-niederkofler.it
www.immobil-niederkofler.it

Unsere Neubauprojekte | I nostri progetti di nuova costruzione



Stegen | **Stegona**

LIVING STEGEN

- > Wohnungen in versch. Größen
Appartamenti di diverse misure
- > Verkehrsfreie, ruhige Wohnlage
Zona tranquilla, a traffico limitato

Ab | A partire da Euro 204.000,00 + MwSt. | IVA



Percha | **Perca**

WOHNEN IM GRÜNEN

- > 2-, 3-, und 4-Zimmerwohnungen
Bilocali, trilocali e quadrilocali
- > Terrasse/Garten mit freiem Blick
Terrazza/giardino con vista libera

Ab | A partire da Euro 202.000,00 + MwSt. | IVA



Mühlen in Taufers | **Molini di Tures**

AN DER WIERE

- > Helle 2-, und 3-Zimmerwohnungen
Bilocali e trilocali luminosi
- > Ruhige und zentrale Wohnlage
Zona centrale e tranquilla

Ab | A partire da Euro 209.000,00 + MwSt. | IVA



Sand in Taufers | **Campo Tures**

MAIR AM ORT

- > Wohnungen in versch. Größen
Appartamenti di diverse misure
- > Panoramablick auf den Tauferer Boden
Vista panoramica sui Campi di Tures

Ab | A partire da Euro 215.000,00 + MwSt. | IVA



St. Sigmund | **San Sigismondo**

HAUS MARIAN

- > 3-, und 4-Zimmerwohnungen
Trilocali e quadrilocali
- > Sonnige Wohnlage mit freiem Blick
Zona abitativa soleggiata

Ab | A partire da Euro 215.000,00 + MwSt. | IVA



Pfalzen | **Falzes**

HOCHRAIN

- > 2-, 3-, und 4-Zimmerwohnungen
Bilocali, trilocali e quadrilocali
- > Kleines Projekt im Dorzentrum
Piccolo complesso residenziale

Preis auf Anfrage | Prezzo su richiesta



Olang | **Valdaora**

VILLA UNTERRAIN

- > 2- und 3-Zimmerwohnungen
Bilocali e trilocali
- > Nähe Aufstiegsanlagen Kronplatz
Vicino agli impianti di risalita

Ab | A partire da Euro 245.000,00 + MwSt. | IVA



Toblach | **Dobbiaco**

DUPLAGO

- > 3- und 4-Zimmerwohnungen
Tilocali e quadrilocali
- > Panoramablick auf die Dolomiten
Vista panoramica sulle Dolomiti

Preis auf Anfrage | Prezzo su richiesta



SCHLOSS BRUNECK
*und das Seeböckhaus,
mittelalterliche Juwelle.*

.....

CASTELLO BRUNECK
*e il Seeböckhaus, gioielli
medievali.*





Rainkirche

la chiesa Rain



Pfarrkirche

Parrocchia



Oberragen

Ragen di sopra

Fotos: Hannah Belkircher

●●● von etwa 10 Metern. Er konnte, seiner Funktion dementsprechend, nur durch eine Zugbrücke überquert werden.

Renommierte Persönlichkeiten

In ihrem mehr als 750 Jahre überdauernden Bestand hat die Stadt Bruneck selbstverständlich auch eine Reihe an berühmten und bekannten Persönlichkeiten hervor gebracht. Zu einer der wohl renommiertesten Namen zählt dabei der Maler und Bildhauer Michael Pacher. Das Wohn- und Schaffenshaus des Tiroler Künstlers, welcher die Entwicklung der Tiroler Kunst vom letzten Drittel des 15. Jahrhunderts bis zum Beginn der Reformation geprägt hat, ist heute noch als Teil des Neuhauser-Hauses erhalten. Erwähnenswert sind zudem Josef Bachlechner sowie Johann Nepomuk Tinkhauser, seines Zeichens Goldschmied, Blitzableiter-Hersteller, Sammler, Bürgermeister und Chronist. Sein Heimathaus, das sogenannte Goldschmiedehäusl oder Seeböckhaus, zählt heute zu den wohl historischsten Bauten der Stadt.

Sakrale Bauten

Die Stadt zählt insgesamt fünf Kirchen: darunter die Pfarrkirche zur Maria Himmelfahrt, die Spitalkirche, ●●●

●●● circa 700 anni fa aveva una rilevante funzione di difesa. Era rivestito d'argilla, riempito d'acqua, aveva una profondità di tre metri ed una larghezza di circa dieci metri. Data la sua funzione, poteva essere attraversato solamente usando un ponte levatoio.

Personaggi rinomati

Nei suoi 750 anni di esistenza, la città di Bruneck ha avuto, logicamente, una serie di noti personaggi. Tra i più rinomati possiamo ricordare il pittore-scultore Michael Pacher. L'abitazione ed il laboratorio di questo grande artista, che rappresenta l'evoluzione dell'arte tirolese dalla fine del quindicesimo secolo fino all'inizio della Riforma, esiste ancora oggi, come parte della Neuhauser-Hauses. Una menzione particolare la meritano anche Josef Bachlechner e Johann Nepomuk Tinkhauser, orafo, costruttore di parafulmini, collezionista, sindaco e cronista. La sua casa, la cosiddetta Goldschmiedhäusl, o Seeböckhaus, viene considerata ancora oggi uno degli edifici storici della città.

Edifici sacri

La città può conatere, in totale, su cinque chiese: la Parrocchia, dedicata a Maria Assunta, la chiesa ●●●

... die Rainkirche, die Kapuzinerkirche und die Ursulinenkirche. Eine der ältesten unter ihnen ist die Rainkirche. Erbaut um 1340 und der heiligen Katharina gewidmet, hat dieselbe allerdings im Jahr 1723 bei einer Feuerbrunst, welche die Stadt heimsuchte, erheblichen Schaden davon getragen. Bereits im Jahr 1724 bekam sie daher eine neue Gestalt, die sich im achteckigen oberen Teil des Turms und der doppelten Zwiebelkuppel zeigt. Von der balkonartigen Plattform rund um die Turmstube wurde bis ins Jahr 1972 überdies der Nachtwächterdienst der Stadt versehen.

Die Stadt heute

Bruneck hat sich natürlich immer wieder verändert. Zu den neuesten architektonischen Bauwerken zählen aktuell das Rathaus samt dem ihm zugehörigen Rathausplatz, die Bibliothek der Stadt und die Kletterhalle, die sich im Schulzentrum der Stadt befindet.

P. R./Sonja Zingerle

... dell'ospedale, la chiesa Rain, la chiesa dei Cappuccini e quella delle Orsoline. Una tra le più vecchie è la chiesa Rain. Costruita nel 1340 e dedicata a Santa Katharina, ha subito gravi danni per un incendio scoppiato nel 1723. Ma già un anno dopo sono iniziati i lavori di ricostruzione, con la realizzazione di una torre ottagonale e di una doppia cupola a cipolla. Dalla piattaforma della balconata le guardie notturne vigilavano sulla città fino al 1972.

La città oggi

Bruneck si è continuamente evoluta, naturalmente. Tra le nuove opere architettoniche, possiamo citare l'attuale municipio, con la sua piazza, la biblioteca civica e la palestra di arrampicata, che si trova nel centro scolastico della città.

P. R./Sonja Zingerle





restaurant

ristorante

teria

Im Dienst der Gesundheit

Das Reformhaus Egger Walter

A servizio della salute

Il negozio di prodotti naturali ed estetici Egger Walter

► Es gibt viele Gründe, die eine Stadt attraktiv, lebens- und besuchenswert machen! Zum einen ist es ihr zuweilen einmaliges Flair, zum anderen sind es die sich in ihr befindlichen Einkehrmöglichkeiten und Geschäfte! Ein Geschäft, das von Anbeginn seiner Tätigkeit einer festgelegten Vision und Mission gefolgt ist, heute vielleicht mehr denn je im Trend der Zeit liegt und gerade deshalb aus Brunecks Einkaufserlebnis nicht mehr wegzudenken ist, findet sich im Reformhaus Egger Walter.

Es war das Jahr 1978, als Walter Egger, der zweitjüngste Spross der damaligen Apotheker-Familie, den Weg in die Selbstständigkeit wagte und in der Brunecker Oberstadt das bislang einzige Reformhaus der Rienzstadt eröffnete. Es war ein zugegeben wagemutiger Schritt, zumal derartige



Geschäfte bis dahin in Südtirol kaum anzutreffen waren. Dem unermüdlichen Einsatz, dem Pioniergeist und der Weitsichtigkeit des Unternehmers war und ist es letztlich geschuldet, dass das Reformhaus heute auf 40 Jahre Geschichte und damit verbunden

auf eine treue Stammkundschaft zurückblicken darf. Darüber hinaus haben das echte, naturbelassene und auch das biologische Angebot sich nicht nur stetig erweitert, sondern sich auch den Bedürfnissen unserer heutigen Gesellschaft angepasst.

Kürzlich hat das Reformhaus mit der Neueröffnung am erweiterten Graben in Bruneck übrigens nicht nur seinen Standort gewechselt. Auch der Weiterbestand des Traditionsgeschäftes ist mit Sara Carbonari, ihres Zeichens diplomierte Biologin sowie Schwiegertochter des Geschäftsinhabers Walter, der selbstverständlich auch weiterhin die Geschicke des Biofachgeschäftes leiten wird, garantiert.

P. R./Sonja Zingerle

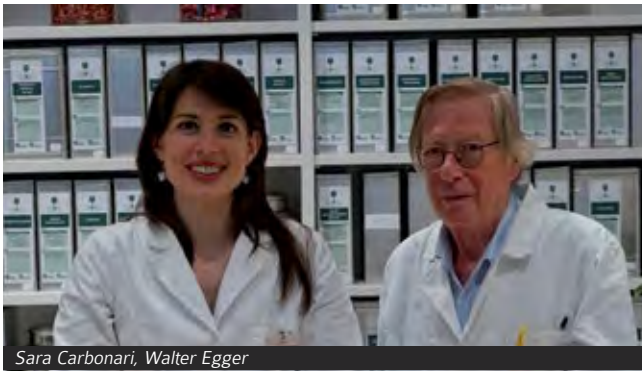


► Ci sono molti motivi per rendere una città attraente, di grande richiamo! Può trattarsi di una sorta di fascinazione unica, o di negozi del tutto speciali.

Un'attività che sin dagli inizi si proponeva come visione e missione, sembra oggi imprescindibile nell'economia di Brunico. Si tratta del negozio di prodotti naturali ed estetici Egger Walter.

Era l'anno 1978, quando Walter Egger, il secondogenito di una famiglia di farmacisti, ha intrapreso un'attività indipendente, aprendo un negozio di prodotti naturali nella parte alta di Brunico. Si trattava di una decisione coraggiosa, dato che sino ad allora nessuno, in Alto Adige, aveva fatto qualcosa del genere. L'instancabile impegno, lo spirito pionieristico e l'ampiezza di vedute dell'imprenditore, fanno sì che questa attività abbia successo e continui a richiamare un'affezionata clientela da ben 40 anni. L'offerta di prodotti originali e biologici, non si è solo costantemente ampliata, ma si è continuamente adattata alle esigenze della società d'oggi. Da poco il negozio ha cambiato sede, trasferendosi in via Bastioni, a Brunico. La continuazione dell'attività è garantita da Sara Carbonari, laureata in biologia e nuora di Walter, che si adopererà per il prosieguo dell'attività.

P. R./Sonja Zingerle



Sara Carbonari, Walter Egger



Fotos: Grafikstudio Nordholm / privat



- Bio-Lebensmittel
- Gluten- und laktosefreie Produkte
- Tee und Kräuter
- Naturkosmetik
- Ätherische Öle
- Geschensideen
- Nahrungsergänzungsmittel

...und Vieles mehr für Ihr
tägliches Wohlbefinden

- Alimenti biologici
- Prodotti privi di glutine e lattosio
- Infusi ed erbe per tisane
- Cosmesi naturale
- Oli essenziali
- Idee regalo
- Integratori alimentari

...e tanto altro ancora per il
benessere quotidiano



Reform Egger Walter
Graben 26 | via Bastioni 26
39031 Bruneck | Brunico

Tel 0474/530465 | E-Mail: info@reform-egger.it





Ort der Besinnung und der Seelenruhe

Der Soldatenfriedhof in Bruneck

Luogo di riflessione e di pace dell'anima

Il cimitero dei soldati a Bruneck



► Abseits vom geschäftigen Treiben und doch nur wenige Gehminuten vom Zentrum der Stadt Bruneck entfernt, befindet sich am sogenannten Kühbergl, direkt gegenüber dem Schloss Bruneck, ein wahres Kleinod. Es zieht nicht nur jedes Jahr aufs Neue hunderte von Besuchern in seinen Bann, es lädt darüber hinaus auch zum Nachdenken und Verweilen ein. Die Rede ist von Brunecks Soldatenfriedhof, der zweifelsfrei zu den schönsten seiner Art im gesamten alpenländischen Raum zählt.

Der Erste Weltkrieg und seine Folgen

Um den Kriegerfriedhof in seiner Gesamtheit und wenn man so will auch in seiner Komplexität zu erfassen, bedarf es zunächst das Rad der Zeit um gleich mehrere Jahrzehnte zurück zu drehen. Genauer in das Jahr 1915. Hatten sich doch im genannten Jahr zum einen die anfängliche Euphorie über den Ausbruch des Ersten Weltkrieges



► Al di fuori delle attività commerciali, ma poco lontano dal centro della città di Bruneck, si trova, sulla cosiddetta Kühbergl, proprio di fronte a Schloss Bruneck, una vera gemma. Non richiama solamente centinaia di visitatori, ma conduce a ripensamenti ed

a riflessioni. Stiamo parlando del cimitero dei soldati di Bruneck, che, senza ombra di dubbio, è uno dei più belli nel suo genere.

La prima guerra mondiale e le sue conseguenze

Per comprendere un cimitero di guerra nel suo insieme e, nello stesso tempo, nella sua complessità, è necessario far andare la ruota del tempo all'indietro. Esattamente fino al 1915.

Dopo un'iniziale euforia, lo scoppio della prima guerra mondiale ha portato con sé anche delle conseguenze negative, che hanno toccato anche il piccolo

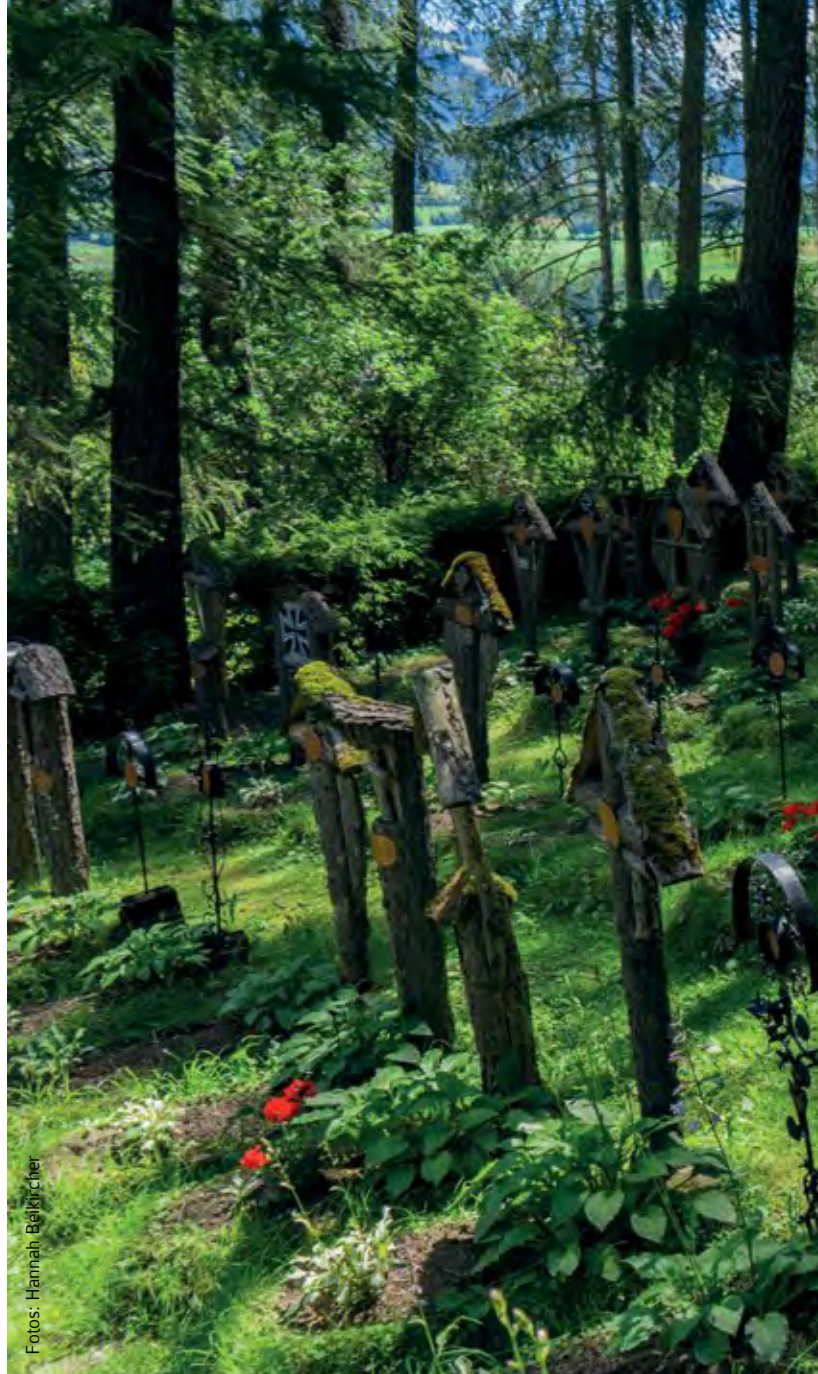




●●● europaweit gelegt, waren zum anderen auch die ersten Folgen des Krieges spürbar. Davon blieb auch die kleine Stadt an der Rienz, damals noch mehr Dorf als Stadt nicht verschont. Durch die Nähe der Front erlebte das Pustertal einerseits die Kriegsgeschehnisse in den Dolomiten direkt, andererseits wurden in die Stadt Bruneck, die einen wichtigen Knotenpunkt darstellte tagtäglich zahlreiche verwundete, zum Teil auch schwerverletzte Soldaten gebracht und Bruneck mutierte sehr rasch zur „Lazaretten-Stadt“. So schnell wie die Soldaten allerdings nach Bruneck gebracht wurden, so schnell verstarben sie. Der städtische Friedhof war somit nicht in der Lage, den Heimatverteidigern eine würdevolle, letzte Ruhestätte zu gewähren. Handlungsbedarf war angesagt!

Der Waldfriedhof entsteht

Es war der damalige Bürgermeister der Stadt Bruneck Josef Schifferegger, der dem Kommandeur des Abschnittes Col di Lana – Pustertal, General der Infanterie Goiginger, ein Stück Grund auf dem nahen Lärchenhügel des Kühbergl zuwies mit dem Auftrag, dort einen Soldatenfriedhof anzulegen. Arch. Oberstleutnant Ing. A. Bechthold aus Bregenz erhielt hingegen den Auftrag, den Friedhof für die gefallenen Soldaten zu planen. Oberstleutnant Ing. Herbeck wurde beauftragt, alle Arbeiten durchzuführen. Bereits am 4. Juli 1915 wurde der Waldfriedhof im Rahmen einer beeindruckenden Feier eingeweiht. Er umfasste damals bereits 46 Gräber. Zu Allerheiligen desselben Jahres hatten in der stillen Abgeschiedenheit des von zahlreichen Lärchen, Fichten und Föhren umsäumten Friedhofs bereits hundert Soldaten ihre letzte Ruhestätte gefunden. Mit Ausnahme einiger weniger Schmiedeeisenkreuze wurden alle Grabkreuze, wie auch die Pforten zum Friedhof, kunstvoll aus Holz gearbeitet. Da kaum einheimische ●●●



Fotos: Hannah Belschner

●●● centro sulla Rienz, che allora non era ancora una città. Data la sua vicinanza al fronte, la Pustertal ha vissuto direttamente le vicende della guerra e, per la sua posizione, era stata soprannominata “città lazaretto”, dato che quotidianamente vi venivano ricoverati i feriti più gravi. Molti purtroppo decedevano ed il cimitero locale non era in grado di dar sepoltura a tutti. Era necessario prendere dei provvedimenti!

Sorge il cimitero nel bosco

E' stato allora sindaco della città di Bruneck, Josef Schifferegger, ad assegnare al comandante del distretto Col di Lana-Pustertal, generale Goiginger, l'incarico di adattare a cimitero militare un terreno vicino alla Kühbergl. L'architetto militare ing. A. Bechthold, di Bregenz, è stato incaricato di pianificare la realizzazione del cimitero, ed i lavori sono stati diretti dall'ing. Herbeck. ●●●







Fotos: Hamah Beikircher

Handwerker zur Verfügung standen, wurden die Arbeiten meist von Soldaten und den russischen und serbischen Kriegsgefangenen ausgeführt. Dass die handgefertigten Kreuze bis heute in ihrer ursprünglichen Art erhalten geblieben sind, ist ein Verdienst zahlreicher ehrenamtlicher Brunecker, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kreuze entweder zu restaurieren oder originalgetreu nachzubauen.

Bis zum Kriegsende im November 1918 fanden in 719 Einzelgräbern und 15 Massengräbern 669 gefallene österreichische Soldaten, 45 reichsdeutsche Soldaten des Deutschen Alpenkorps, 7 rumänische, 13 serbische, 77 italienische und 103 russische Gefangene am Kühlbergl ihre letzte Ruhestätte. Die 77 italienischen Soldaten wurden 1932 in das neuerrichtete Kriegsmausoleum nach Pocol überführt, die 45 Reichsdeutschen 1942 in das Ehrenmal am Prodoipaß.

Je nach Konfession der Toten wurden die Grabmäler mit katholischen Kreuzzeichen, dem Halbmond für die Moslems, dem Davidstern für die Juden oder dem russischen orthodoxen Doppelbalkenholz geschmückt.

Der Waldfriedhof heute

Die Bürgerschaft von Bruneck war sich von Anfang an der großen Verantwortung bewusst, den Friedhof zu pflegen und zu betreuen. Im Jahr 1919 bildete sich in der Gemeinde ein Damenkomitee, das sich der Gedenkstätte für die rund 900 Gefallenen annahm. Die Initiative zu diesem Komitee ging von Antonia Schifferegger aus. Bis heute ist das Frauenkomitee erhalten geblieben, das seit 2002 von Frau Gerda Bernardi Oberhammer geleitet wird. In pietätvollster Weise werden die jeweiligen Gräber gepflegt, geschmückt und betreut, um auch weiterhin ein stilles, ehrwürdiges Mahnmahl gegen den Krieg und für den Frieden zu sein.

P. R./Sonja Zingerle

Il 4 luglio 1915, il cimitero è stato inaugurato con una toccante cerimonia. Allora comprendeva 46 tombe, ma a novembre dello stesso anno erano oltre cento i soldati a trovare la loro pace eterna tra larici, pini ed abeti.

Con l'eccezione di alcune croci di ferro, tutte le altre sono state realizzate in legno, come del resto anche i cancelli. Data l'insufficienza di mano d'opera locale, i lavori sono stati portati avanti dai soldati e da prigionieri russi e serbi. Il fatto che le croci realizzate allora abbiano mantenuto il loro stato originale, lo si deve alla perizia di chi le aveva costruite e alla cura con la quale gli abitanti di Bruneck le hanno periodicamente restaurate o ricostruite.

Fino alla fine della guerra, nel 1918, sono stati sepolti in questo cimitero 719 soldati, in fosse singole, mentre in 15 fosse comuni sono stati tumulati 669 soldati austriaci, 45 tedeschi, 7 rumeni, 13 serbi, 77 italiani e 103 russi. I 77 italiani sono stati trasferiti, nel 1932, nel mausoleo di guerra a Pocol, mentre i 45 tedeschi sono finiti al Prodoipass.

Secondo la confessione religiosa dei defunti, le tombe sono state state adornate da croci cattoliche, dal mezzelune musulmane, da stelle di Davide ebrae e da doppie travi in legno ortodosse.

Il cimitero nel bosco oggi

La popolazione di Bruneck era consapevole, sin dall'inizio, di dover prendersi cura del cimitero. Nel 1919 è stato formato un comitato femminile, che si è assunto questa responsabilità. L'iniziativa è partita da Antonia Schifferegger. Il comitato esiste ancora oggi e dal 2002 viene diretto dalla signora Gerda Bernardi Oberammergau. Le tombe vengono curate con amore, in modo che possano essere un monito contro la guerra ed a favore della pace.

P. R./Sonja Zingerle

Kompetenz, Beratung und Professionalität

*Die Apotheke zur Allerheiligsten Dreifaltigkeit,
von Zieglauer in Bruneck*

Competenza, assistenza e professionalità

La Farmacia alla SS Trinitá,
di Zieglauer, a Bruneck

► Ob eine kleine Erkältung zwischendurch, Beschwerden im Magen-Darmtrakt oder jetzt, der Jahreszeit entsprechend, eine leichte Sommergrippe: Seit jeher nimmt der Beruf des Apothekers eine nicht zu unterschätzende Rolle ein und erspart in gar manchen Fällen sogar den Weg zum Arzt. Als ein Paradebeispiel für Genanntes darf sich mit Stolz auch die in der Stadtgasse in Bruneck befindliche Apotheke zur Allerheiligsten Dreifaltigkeit von Zieglauer nennen. Erstmals urkundlich erwähnt im fernen Jahr 1539, versteht diese doch seit Generationen, Fachwissen mit kompetenter Beratung zu kombinieren. Darüber hinaus wird das althergebrachte Können aber auch mit den Errungenschaften neuester Technik kombiniert. Davon zeugt beispielsweise ein automatisches Warenwirtschaftssystem, das die jeweiligen Medikamente innerhalb kürzester Zeit direkt aus dem kühlen Keller an den Verkaufstisch befördert. Ein gleich mehrfacher Vorteil übrigens: So werden dem Kunden unliebsame Wartezeiten erspart, und auch die Privacy wird bestmöglich bewahrt. Aufgrund des großen Lagers können fast alle Kundenwünsche erfüllt werden. Stetige Fort- und Weiterbildungen halten die jeweiligen Mitarbeiter der Apotheke zudem ständig auf dem neuesten Stand, sowohl in pharmakologischer Hinsicht als auch im Bereich der Homöopathie, der Nahrungsergänzung sowie der Phytotherapie.

Beauty and More

Großes Augenmerk wird in der inhabergeführten Apotheke weiter auf den Bereich Schönheit und Pflege gelegt. So erhielt die hausinterne Kosmetikabteilung erst kürzlich einen neuen Anstrich und wartet neben professioneller Beratung mit einer Reihe exklusiver Produktneuheiten auf. Die Haarlinie von Renè Furterer präsentiert zum Beispiel ein ganzheitliches Pflegesystem für Kopfhaut und Haar. Die Marke Roger & Gallet bietet hingegen allerfeinste



► Vuoi per un leggero raffreddore, per un mal di stomaco o per una forma influenzale tipica di questo periodo estivo, il consiglio del farmacista può molto spesso evitare il ricorso al medico. Un esempio di tali prerogative lo può benissimo dare la Farmacia alla SS Trinitá di Zieglauer. Aperta nel 1539, da generazioni fornisce al pubblico le proprie competenze, un mix di vecchi preparati e di



moderni medicinali. Grazie alle più avanzate tecnologie, un sistema meccanizzato porta, in tempi brevissimi, le medicine richieste dal fresco deposito nello scantinato, al

banco di consegna. Un doppio vantaggio per il cliente, che può evitare lunghe attese e vede tutelata la propria privacy. Grazie alla grandezza di questi locali, può essere soddisfatta qualsiasi esigenza. Continui corsi di aggiornamento da parte dei collaboratori della farmacia, cosentono di poter usufruire delle più avanzate scoperte, sia in campo farmacologico, sia nell'ambito dell'omeopatia e della fitoterapia.

Beauty and More

Una grande attenzione viene posta sugli aspetti della cura della bellezza. Così la farmacia ha un suo specifico reparto dedicato alla cosmetica ed ai più moderni preparati del settore. Per esempio, la linea per capelli di





Fotos: privat



Apotheke · Farmacia
v. Zieglauser

Stadtgasse 43
I-39031 Bruneck, Südtirol
Tel.: +39 0474 555 358
info@apotheke-zieglauser.com

Dr. Philipp Egger

●●● Duftlinien. Nicht zu vergessen die Kosmetik- und Make-up-Linien von Darphin, Lierac und RVB by Diego dalla Palma.

Wunderwelt Kräuter

Seit alters her eilt der Apotheke der Ruf für ihre hauseigenen Kräutermischungen, Auszüge und Tees voraus. Diese feinen Wundermittel bilden auch heute noch eines der Herzstücke des familiär geführten Geschäfts. Besonders empfehlenswert ist der sogenannte Maykurtee, der noch wie anno dazumal von Hand gestopft wird. Der englische Balsam lässt sich hingegen auf eine weitere hauseigene Rezeptur zurückführen, die in dieser Form nur in der Apotheke von Zieglauser zu finden ist.

P. R./Sonja Zingerle

●●● Irene Furterer presenta un'esclusiva cura per il cuoio capelluto. Il marchio Roger Gallet offre dal canto suo, sofisticate linee di profumi. Da menzionare, poi, le linee di cosmetici e make-up di Darphin, Lierac e RVB di Diego dalla Palma.

Il miracoloso mondo delle erbe aromatiche

Da tempo la farmacia è famosa per la realizzazione in proprio di prodotti officinali. Estratti e tees innanzitutto. Queste erbe miracolose sono ancora oggi il vanto della ditta. Da consigliare vivamente il Maykurtee, preparato a mano. Il balsamo inglese viene trattato in casa, ed in questa forma può essere trovato solamente nella farmacia Zieglauser.

P. R./Sonja Zingerle



Einfach zum Wohlfühlen...

Tschurtschenthaler

Manufaktur-, Textil- und Liebhaberstücke-Handlung

► Viele Brunecker und auch Pustertaler werden sich vielleicht noch erinnern als das Modegeschäft Tschurtschenthaler eine Manufaktur-, Spezerei-, Kolonialwaren – Handlung war. Es wurde ein unglaublich buntes Warensortiment angeboten: Lebensmittel, Stoffe, Nähzubehör und auch schon etwas Kleidung. Der inzwischen verstorbene Oswald Tschurtschenthaler (Vater des jetzigen Besitzers Christian) stand hinter der raumbestimmenden Verkaufstheke, stets freundlich und sehr um seine Kundschaft bemüht. Das Haus kann auf 200 Jahre Tradition zurückblicken. Das Geschäft und sein Sortiment haben sich mit der Zeit stetig gewandelt, ohne jedoch den ganz eigenen Charme zu verlieren.

Was gestaltet Einkaufen bei Mode Tschurtschenthaler so angenehm, entspannt und erfreulich?

Zunächst ist es die freundliche Atmosphäre, die den Kunden empfängt. Die Räume sind mit dunklem Holz, ● ● ●



Die Geschäftsräume in ihren ersten Jahren.

I locali commerciali nei primi anni.

Foto:Privat



Semplicemente per sentirsi bene

Manifatture Tschurtschenthaler-commercio
per amanti di prodotti tessili



Foto:Privat

Das Sortiment reichte von Lebensmitteln über Stoffe bis zur Kleidung.

L'assortimento variava dal cibo ai tessuti all'abbigliamento.

► Molti abitanti di Bruneck e della Pustertal si ricordano, probabilmente, di quando il negozio di mode Tschurtschenthaler vendeva manifatture, spezie e merci coloniali. Veniva offerto un incredibile assortimento di prodotti: generi alimentari, stoffe, mercerie varie, e qualche capo di abbigliamento. Oswald Tschurtschenthaler, che nel frattempo è deceduto (padre dell'attuale proprietario, Christian), stava dietro al banco, con atteggiamento sempre amichevole nei confronti della clientela. La casa, che vanta una tradizione di 200 anni, ha cambiato diverse volte l'assortimento delle sue offerte, ma non ha mai perso il suo particolare charme.

Ma che cosa rende così piacevole frequentare questa bottega?

Senza dubbio l'atmosfera amichevole. Gli ambienti sono relazzati in legno scuro, illuminati da lampade colorate ed arredati con mobili antichi. Ci sono molti posti





Mit vielen außergewöhnlichen Kleidungsstücken wartet Mode Tschurtschenthaler auf.

Mode Tschurtschenthaler sta aspettando con molti idumenti insoliti.

Geschäftsführerin Irmgard Tschurtschenthaler

La direttrice Irmgard Tschurtschenthaler

Fotos: David Neuhauser



Fotos: David Neuhauser

Mode Tschurtschenthaler

Stadtgasse 39, 3903 Bruneck

Tel. +390474 555499

www.mode-tschurtschenthaler.com

Mittagspause: 12:30–15:00 Uhr

■■■ färbigen oder beleuchteten Glas und altem Mobiliar eingerichtet. Mehrere Sitzgelegenheiten laden zum Verweilen ein. Die Musik ist dezent und ausgewählt, mitunter auch klassisch. Und dann, ganz wichtig und immer ein Anliegen der alteingesessenen Kaufmannsfamilie, ist da die zuvorkommende, unaufdringliche, kompetente Beratung des Kunden. So entsteht tatsächlich ein Einkaufserlebnis. „Mode hat mit Wohlbefinden zu tun“, so die Geschäftsführerin Irmgard Tschurtschenthaler, „Kleidung gibt uns eine Hülle, kann unser Befinden beeinflussen, uns verwöhnen mit kuscheligen oder fließenden Materialien, mit strenger Silhouette oder mit verspielter Weite... fast nach Lust und Laune.“ Tschurtschenthaler ist ein Inbegriff für die modebewusste Dame, den trendigen Herren und auch für die Anhänger lässiger Mode. Die kleinen feinen Labels, Jungdesigner sowie faire Mode sind die Liebe von Irmgard und ihrer Tochter Stefanie, die seit kurzem mit viel Freude und Ideen mitwirkt. Natürlich findet der Kunde auch renommierte Marken im Angebot. Passende Begleitung und wunderbare Abrundung der Kleidung können das „Zubehör“ wie Taschen aus einer Manufaktur, modische und originelle Schuhe, schöne Tücher, Handschuhe oderwitzige „Gute-Laune-Socken“ sein. Vieles, was das Herz begehrt und erfreut!

PR

■■■ a sedere e la musica da sottofondo viene sempre scelta con cura. E poi, cosa molto importante, il cliente viene sempre adeguatamente consigliato e capisce di potersi affidare a persone competenti. Così acquistare può diventare una specie di avventura. “La moda ha a che fare con il sentirsi bene”, così afferma la direttrice del negozio Irmgard Tschurtschenthaler, “l’abbigliamento è come un involucro che può influenzare le nostre sensazioni, ci può toccare con materiali carezzevoli, ci può fasciare strettamente o farci sentire comodi, secondo le nostre lune”. Tschurtschenthaler offre una vasta scelta: per donne esigenti in fatto di moda, per uomini che vogliono stare al passo dei tempi, ed anche per chi predilige qualcosa di più disinvolto e informale. Le piccole, raffinate etichette, i giovani stilisti, nonché la giusta moda, sono la passione di Irmgard e della figlia Stefanie, che da poco collabora con gioia e nuove idee. Naturalmente il cliente può trovare anche marchi famosi, e non mancano gli accessori più adatti, come borse, scarpe originali, bei foulard, guanti o calze spiritose. Molte cose, insomma, che danno gioia!

PR



STECKBRIEF DOMINIK WINDISCH

Geburtsdatum- und Ort: 6. November 1989 in Bruneck

Familie: zwei ältere Geschwister, Markus und Sylvia

Familienstand: „in festen Händen“

Wohnort: Oberrasen

Seit 2009 Teil der Juniorenmannschaft, seit 2011 Teil

der italienischen A-Mannschaft

.....

SCHEMA DI DOMINIK WINDISCH

Data e luogo di nascita: 6 novembre 1989, Bruneck

Famiglia: due fratelli più grandi, Markus e Sylvia

Stato di famiglia: “In buone mani”

Residenza: Oberrasen

Dal 2009 fa parte della squadra nazionale di Biathlon,

prima in quella juniores, e dal 2001 nella A.

A close-up portrait of biathlete Dominik Windisch. He is smiling broadly, showing his teeth. He has short, dark hair and a light beard. He is wearing a white t-shirt under a dark blue zip-up jacket with a red inner lining. On the left chest of the jacket, there is a stylized logo of the Italian flag (green, white, and red). He is giving a thumbs-up gesture with his right hand. The background is dark and out of focus.

Auf der Zielgeraden

Biathlet Dominik Windisch im Porträt

In dirittura d'arrivo

Il biatleta Dominik Windisch in ritratto



Foto: Harald Wisthaler

► Mit seiner idyllischen Naturlandschaft, den uralten Bauernhöfen, den markanten Felswänden sowie den zahlreichen Kulturdenkmälern darf das Antholzertal zweifelsfrei als eines der schönsten Nebentälern ganz Südtirols bezeichnet werden. Daneben hat sich das naturbelassene Tal bereits seit geraumer Zeit weit über die Landesgrenzen hinaus einen renommierten Namen gemacht. Dient das in der Ortschaft Antholz-Obertal befindliche Biathlonzentrum mit dem Stadion Südtirol Arena doch alljährlich als Austragungsort der gleichnamigen Weltcup-Rennen. Einer, der nicht nur sehr eng mit dem Biathlonsport verbunden ist, sondern der heute zur Welt-Elite zählt, ist der aus Oberrasen stammende Athlet Dominik Windisch. „Our Dolomites“ hat den sympathischen jungen Mann zum Gespräch geladen und mit ihm über eine der wohl herausforderndsten Sportarten überhaupt gesprochen.

„Our Dolomites“: Herr Windisch, die meistens Athleten, die hauptberuflich eine Sportart ausüben, beginnen ■■■

► Con il suo paesaggio idillico, gli originali masi, le impressionanti pareti rocciose ed i numerosi monumenti naturali, la Antherholztal è da considerarsi, senza ombra di dubbio, una delle più belle valli laterali del Suedtirolo. Inoltre, da alcuni anni, questa valle si è fatta un buon nome anche oltre i confini provinciali, grazie, soprattutto al “Biathlonzentrum”, con il suo Stadion Südtirolo Arena, dove si svolgono annualmente gare di Coppa del Mondo. Per esattezza la località si chiama Antholz-Obertal. Un personaggio, famoso non solo nell’ambito del Biathlon, ma annoverato nell’élite mondiale, è Dominik Windisch, di Oberrasen. “Our Dolomites” ha intervistato questo simpatico giovane per parlare di una tra le più avvincenti discipline sportive.

“Our Dolomites”: Signor Windisch, la maggior parte degli atleti professionisti ha iniziato il proprio percorso sportivo in giovane età. Quando ha incominciato lei, concretamente, col Biathlon? ■■■

●●● ihre sportliche Laufbahn bereits in sehr jungen Jahren. Wann haben Sie konkret mit dem Biathlon begonnen?

Dominik Windisch: Da ich im Antholztal aufgewachsen bin und dieses ja eine Vielzahl an Langlaufangeboten bereithält, war das Langlaufen bei meiner Familie von jeher eine äußerst beliebte Freizeitbeschäftigung. Dazu kam, dass mein Bruder Markus, der übrigens fünf Jahre älter ist als ich, nicht nur dem Langlaufsport nachgegangen ist, sondern auch dem Biathlonsport. Angesteckt von der großen Begeisterung meines älteren Bruders, besuchte ich ab dem zehnten Lebensjahr regelmäßig die im Biathlonzentrum angebotenen Trainingseinheiten. Sofern es die Schneeverhältnisse zuließen, baute ich mir aber auch im elterlichen Garten mein eigenes Stadium, das neben einer Loipe über einen Schießstand verfügte, an dem ich mit einem geschnitzten Holzgewehr – ein Geschenk meines Opas – fleißig das Schießen ohne Munition übte.

Wie hat sich Ihr weiterer Ausbildungsweg gestaltet?

Nach Abschluss der Mittelschule besuchte ich zunächst die Handelsoberschule in Bruneck. Nach Beendigung des zweiten Schuljahres wechselte in an die Sportoberschule nach Mals über. Rückblickend gesehen, war das eine sehr kluge Entscheidung. Verstand das Trainerteam an genannter Sportoberschule es doch hervorragend, meine Stärken zu fördern und mich in meinen Schwächen zu unterstützen. Durch diese gezielte Förderung ist schließlich auch der Wunsch entstanden, dem Biathlonsport hauptberuflich nachzugehen. ●●●



●●● Dominik Windisch: Dato che sono cresciuto nella Antholztal, dove il fondo sugli sci viene praticato un po' da tutti, compresi i miei familiari, mi sono appassionato ben presto anch'io. Poi è successo che il mio fratello maggiore, Markus, più vecchio di cinque anni, si è accostato al Biathlon ed io ho seguito le sue orme, frequentando già a dieci anni i corsi di avviamento a questa disciplina. Fintanto che le condizioni di innevamento lo consentivano, mi ero costruito nel giardino di casa, situato proprio vicino alla pista da fondo, una specie di poligono di tiro, ed usavo, per esercitarmi, un fucile di legno, naturalmente senza munizioni. Era un regalo del nonno.

Come è proseguita poi la sua formazione di biatleta?

Dopo la licenza media, mi sono iscritto alla scuola commerciale di Bruneck, ma, dopo il secondo anno, mi sono trasferito presso il Liceo Sportivo di Mals. Col senno di poi si è trattato di una saggia decisione. Lì i tecnici mi hanno aiutato a sfruttare al meglio le mie potenzialità ed a correggere i miei lati deboli. Ed è stato proprio ●●●



Dominik bei seinem ersten Biathlonbewerb.

Dominik alla sua prima gara di biathlon.



Fotos: privat

••• **Wie darf man sich als Laie den Alltag eines Profibiathleten vorstellen? Gibt es Unterschiede zwischen Sommer und Winter?**

Auf alle Fälle gibt es Unterschiede zwischen Sommer und Winter! So sind die Sommermonate für uns Biathleten im Hinblick auf das Training viel intensiver als die Wintermonate. Bereits Anfang Mai beginnen wir mit dem sogenannten Basistraining, dem viele Stunden täglich gewidmet werden. Im Juli und August erreicht das Training seinen eindeutigen Höhepunkt. Denn alles, was dort gemacht wird, ist entscheidend für die anstehenden Wintermonate, die dann fast ausschließlich den jeweiligen Rennen gehören und nur durch die diversen Ruhepausen unterbrochen werden.

Wenn man Ihre Karriere genauer unter die Lupe nimmt, so stellt man fest, dass Ihnen der Erfolg nicht von Anfang an beschieden war. Was war für Sie die Antriebsfeder dennoch immer weiter zu machen?

Es gab zweifelsfrei zahlreiche Rennen, bei denen ich als Letzter oder Vorletzter ins Ziel gelangt bin. Zu den Schlusslichtern zu gehören war jedoch für mich niemals eine Niederlage. Denn jeder Schritt nach vorne, war er noch so klein, war für mich ein Erfolg. Und das hat nicht nur meinen Charakter geprägt, sondern wurde zu meiner Antriebsfeder, die mich immer wieder anspricht.

Wie ist es, mit dem Sport auf der ganzen Welt unterwegs zu sein?

Auch wenn es manchmal anstrengend ist, so ist das Reisen für mich nach wie vor faszinierend. Zwar ist es uns Biathleten nicht möglich, große touristische Unternehmungen zu machen, dennoch aber bekommen wir einen Einblick in die jeweiligen Länder und erleben auch einiges von der dort vorherrschenden Mentalität und Lebensweise.

Gibt es vor den Rennen Lampenfieber?

Da die Welt-Cup-Rennen mittlerweile fixer Bestandteil meines Lebens sind, ist Lampenfieber für mich im Grunde genommen kein Thema mehr. Bei den Staffelnrennen verhält es sich dann schon etwas anderes. Immerhin bestreitet man das Rennen gemeinsam und steht dann schon etwas unter Druck. Auch Olympia stellt eine Ausnahmesituation dar, die schon Wochen vor dem eigentlichen Event für Aufregung sorgt!

Was war rückblickend Ihr schönstes sportliches Erlebnis?

Naja, davon gibt es nicht nur eines, sondern gleich mehrere! Mein Olympiasieg war sicher einer davon!

Woraus bzw. worin schöpfen Sie Kraft und Motivation?

Leider komme ich wenig dazu, aber das Zeichnen gibt •••





●●● grazie a questo sostegno che ho deciso di diventare un biatleta “professionista”.

Come possiamo immaginare, nel quotidiano, la vita di un biatleta professionista? Ci sono differenze tra estate ed inverno?

È logico che esistano differenze tra estate ed inverno! Gli allenamenti estivi sono più intensi rispetto a quelli invernali. Ad inizio di maggio cominciamo con l'allenamento di base, al quale vengono dedicate molte ore al giorno. In luglio ed agosto si raggiunge il picco massimo di questo tipo di lavoro, decisivo per quanto si farà poi nei mesi invernali, dedicati quasi esclusivamente alle gare ed ai periodi di riposo.

Osservando da vicino la sua carriera, notiamo che il successo non è arrivato presto. Quale è stata la molla che l'ha spinto a continuare?

Ci sono state molte gare in cui sono arrivato ultimo o penultimo. Per me però non si è trattato mai di una disfatta. Ed ogni piccolo passo che facevo in avanti era per me un successo. Questa è stata la molla che mi ha spinto.

Come ci si trova a viaggiare per il mondo per lo sport?

Anche se talvolta è faticoso, il viaggiare per me è sempre affascinante. Per noi biatleti l'approccio non può essere come quello dei turisti, ma abbiamo comunque la possibilità di farci un'idea del paese in cui ci cimentiamo, di osservarne gli usi e costumi.

Esiste il panico pregara?

Dato che le gare di Coppa del Mondo sono ormai un punto fermo della mia vita, il panico non rappresenta più un fattore per me. Nelle staffette la situazione, comunque, è un po' diversa, e c'è un po' di pressione in più. Anche i Giochi Olimpici, naturalmente, mettono una certa agitazione addosso.

In retrospettiva, quale è stata la sua più bella avventura sportiva?

Ma sì, ce ne sono state tante, ma la mia vittoria alle Olimpiadi è stata sicuramente una delle più belle!

Da dove attinge forza e motivazione?

Non saprei dire con esattezza, ma il disegnare mi dà molta forza. Inoltre ascolto volentieri della musica che mi permette di sognare anche di giorno. E naturalmente attingo forza anche dalla mia famiglia. Quello che mi motiva continuamente è il riconoscimento da parte della gente.

Ci sono dei momenti in cui desidererebbe una professione “normale”?

Sì, in effetti ci sono dei momenti. Specialmente quando la sera avrei voglia di “staccare”. Io penso spesso a tutto ●●●



DOMINIK & JULIA

*Der Verlobungsring soll aus der
Olympiamedaille geschmiedet
werden*

.....

DOMINIK & JULIA

*L'anello di fidanzamento
dovrebbe essere forgiato dalla
medaglia olimpica.*

... mir viel Kraft. Zudem höre ich gerne Musik, damit kann ich gut tagträumen. Und natürlich schöpfe ich auch aus dem Zuspruch meiner Familie Kraft. Was mich darüber hinaus stark motiviert, ist die ehrliche Anerkennung, die ich in der Begegnung vieler verschiedener Menschen erfahren darf.

Gibt es Momente, in denen Sie einem ganz „normalen“ Beruf nachgehen möchten?

Ja, die gibt es in der Tat. Und zwar in dem Sinn, dass ich abends gerne abschalten möchte. Ich denke da oft noch lange darüber nach, was noch zu tun wäre und was ich alles zu erledigen habe, so dass ich oft die halbe Nacht wach liege. Ein Job, von dem man um 18.00 Uhr nach Hause kommt, und an nichts anderes als an den Moment zu denken braucht, das würde mir auch gefallen. Auch bei Schlechtwetter kommen mir diese Gedanken ab und an, besonders dann, wenn ich mich zum Training fast zwingen muss. Das gehört aber zu meinem Beruf dazu.

Haben Sie ein sportliches Vorbild?

Nicht wirklich. Mein Bruder war stets Vorbild für mich, er hat mich geprägt und steht mir auch heute noch helfend zur Seite.

Welche Eigenschaften sollte ein Biathlet Ihrer Meinung nach unbedingt mitbringen?

Von mir aus gesehen sind das vor allem ein starkes Durchhaltevermögen, eine hohe Frustrationstoleranz, ein gewisses Maß an Selbstbewusstsein und natürlich die Freude am Sport. Die ist besonders wichtig, weil Biathlon doch ein recht harter Sport ist, der mitunter sogar auch einiges an Verzichtsbereitschaft einfordert.

Was macht Dominik Windisch, wenn er mal nicht trainiert?

Ich unternehme gerne Verschiedenes mit meiner Freundin Julia oder mit meinen Freunden: So reisen wir beispielsweise gerne mit meinem VW-Bus an schöne Orte, um Landschaft und Kultur zu genießen. Aber genauso gerne lese ich oder sehe mir gute Filme an, gehe meinen Hobbys wie Zeichnen oder Musikhören nach oder spiele am Computer. Allerdings sind das alles Beschäftigungen, für die man Zeit braucht und allein sein sollte, weshalb ich momentan nicht wirklich viel dazu komme.

Ihr größter Zukunftstraum? Beruflich als auch privat?

Beruflich möchte ich bei der Weltmeisterschaft in Antholz ganz vorn mit dabei sein. Für mich ist das fast gleichbedeutend wie die Teilnahme an einer Olympiade. Eine Weltmeisterschaft im Heimattal ist schließlich etwas ganz Besonderes. Und natürlich möchte ich noch mindestens einmal bei einer Olympiade mit am Start sein. Privat möchte ich in nicht allzu ferner Zeit heiraten und ein Haus bauen, am Verlobungsring wird bereits getüftelt, der soll, wie ich bereits angekündigt habe, aus meiner Olympiamedaille geschmiedet werden.

Vielen Dank für das Gespräch!

Interview: Sonja Zingerle/Susanne Huber

... che avrei dovuto fare ed a quello che dovrò fare, per cui non riesco a dormire bene. Per questo mi potrebbe piacere un lavoro che ti permette di staccare veramente alle sei di sera. Anche in casi di cattivo tempo, quando sono costretto comunque ad allenarmi, mi vengono di questi pensieri. Ma la mia professione ormai è questa.

Quali qualità deve assolutamente avere un biatleta, secondo lei?

Secondo me un biatleta deve possedere, prima di tutto, una grande resistenza, un'alta tolleranza alla frustrazione, una forte consapevolezza e naturalmente la passione per lo sport. Questa è particolarmente importante, perché il Biathlon è uno sport molto duro, che richiede grandi sacrifici.

Cosa fa Dominik Windisch quando non si allena?

Passo volentieri il mio tempo libero con la mia fidanzata Julia o con i miei amici: facciamo, ad esempio, dei viaggi con il mio VW-Bus, per conoscere nuovi posti, nuove culture.

Mi piace anche leggere, guardare buoni film, disegnare, ascoltare musica o giocare col computer.

In ogni caso tutto questo richiede molto tempo ed al momento io non ne ho abbastanza.

Il suo sogno per il futuro? Professionalmente e privatamente.

Professionalmente vorrei ottenere un buon risultato ai Mondiali che si svolgeranno ad Antholz, in casa. Sarebbe come partecipare ad una Olimpiade. Un campionato mondiale in casa è qualcosa di eccezionale. Poi, naturalmente, vorrei partecipare ad un'altra Olimpiade. Per quel che riguarda la mia vita privata, vorrei sposarmi quanto prima e costruirmi una casa, e vorrei che il mio anello di fidanzamento fosse fatto con il bronzo della mia medaglia olimpica.

Molte grazie per l'intervista

Interview: Sonja Zingerle/Susanne Huber





Mit viel Sorgfalt und Mühe fertigt
Konrad Bachmann Unikate aus Holz.

Con passione e precisione produce
Konrad Bachmann unicità artigianali.

Handgefertigte Unikate

Der Holzbildhauer Konrad Bachmann

Unicità artigianali

L'intagliatore Konrad Bachmann

► Bevor in unserem Land Südtirol die Technik, die Industrialisierung und damit auch die Moderne ihren Einzug gehalten haben, verdiente der Großteil von Südtirols Bevölkerung sein tägliches Brot in der Landwirtschaft. Die Arbeit war hart und nahm den größten Teil des Jahres in Anspruch. In den kalten Wintermonaten gab es allerdings auf Feld und Acker recht wenig zu tun. Es galt, sich somit anderweitig zu beschäftigen. Es war das Spinnen, das Weben, das Flechten oder auch die Holzschnitzerei, die einen Nebenverdienst darstellten.

In der kinderreichen Bauernfamilie Bachmann, beheimatet auf einem steilen Hof im Antholzertal, galt der Vater derselben schon von jeher als ein äußerst begnadeter Holzschnitzer. Diese Leidenschaft hat er auf zwei seiner Söhne vererbt, die dem Vater nicht nur zuschauten, sondern bereits in Kindheitstagen selbst Hand anlegen durften. Heute gehen beide Söhne hauptberuflich dieser abwechslungsreichen Tätigkeit nach. Darüber hinaus haben sowohl Konrad als auch Sepp Bachmann schon



► Prima che nella nostra provincia arrivassero la tecnica, l'industria e con queste la modernità, la maggior parte dei sudtirolesi si guadagnava il pane quotidiano con l'agricoltura. Il lavoro era duro ed impegnava gran parte dell'anno. Tuttavia, durante i freddi mesi invernali, non c'era molto da fare sui campi. Con altre attività, come il filare la lana, la tessitura, l'intrecciatura, o l'intagliare il legno, trovavano altre fonti di sostentamento.

Nella numerosa famiglia Bachmann, residente in un maso in Antholzertal, il padre era già considerato un valente intagliatore. Ha trasmesso questa passione a due dei suoi figli, che non solo lo osservavano, ma, sin da bambini, gli davano una mano. Oggi entrambi i figli si dedicano a questa attività a tempo pieno. Hanno aperto due distinti laboratori, rendendosi quindi indipendenti, pur continuando a collaborare: Sepp si è stabilito a Bruneck, e Konrad a Mitterolang.

Gli amanti di questo tipo di artigianato hanno interessanti cose da scoprire in queste due botteghe.





**Holzschnitzerei
Konrad Bachmann**
Florianiplatz 17A
39030 Olang
Tel. 0474 498448
info@holzschnitzerei-bachmann.it

... vor mehreren Jahren den Weg in die Selbstständigkeit gewagt und eröffneten unabhängig und doch in stetiger Zusammenarbeit ihre jeweiligen Geschäfte: Sepp in Bruneck, Konrad im Zentrum der Ortschaft Mitterolang. In beiden Geschäften gibt es für Liebhaber, der für Südtirol weit über seine Grenzen hinaus bekannten Handwerkskunst viel zu entdecken.

So finden Einheimische, aber auch Feriengäste insbesondere bei Konrad Bachmann im Ortszentrum von Olang ein breitgefächertes Sortiment an den gar unterschiedlichsten Holzschnitzarbeiten, von traditionell bis hin zu modern. Wahre Schmuckstücke des kleinen Unternehmens sind allerdings die modern gehaltenen Krippen, die Konrad in aufwändiger Handwerksarbeit herstellt und die sich als sogenannte „Bachmann-Krippen“ schon lange einen überaus bekannten Namen verschafft haben. „Dafür werden auch nur die edelsten Holzarten, wie beispielsweise Kirsche, Esche, Eiche oder Ahorn, verwendet“, verrät Konrad.

Aber auch die traditionell gehaltene Krippe sowie Engelsfiguren und Christusdarstellungen sind bei Bachmann Holzschnitzerei vorzufinden. Diese sind vortrefflich aus Lindenholz oder dem wohlriechenden Zirbelkieferholz angefertigt.

Anzutreffen sind Konrad und seine Arbeiten allerdings nicht nur in Mitterolang. Die gefälligen Holzschnitzereien – die übrigens auch als beliebte Geschenks Ideen gelten – haben mittlerweile auch einen fixen Platz auf diversen Christkindmärkten im benachbarten Ausland und können im Genauen in Dortmund, in Kassel und Essen bestaunt und auch käuflich erworben werden.

P. R./Sonja Zingerle



Im Shop in Olang

Nel negozio a Olang.

Foatos: privat

... Soprattutto da Konrad, si possono trovare sculture in legno tradizionali e moderne. Veri gioielli sono le statue da presepio, che hanno conferito a Konrad grande fama, tanto da essere definite “presepi -Bachmann”. Per questo genere di sculture Konrad usa legni speciali, come ciliegio, frassino, quercia, o acero. Della produzione di Konrad fanno parte anche angeli e cristi. Per queste usa, per lo più, tiglio o cirmolo, dall’inconfondibile profumo.

Le opere di Konrad si possono trovare non solo a Mitterolang, ma anche nei diversi mercatini di Natale, sia nella nostra provincia, sia nelle nazioni vicine, e precisamente a Dortmund, a Kassel o ad Essen.

P. R./Sonja Zingerle



Fotos: privat

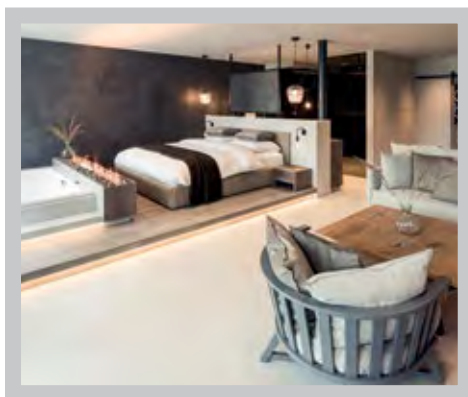
Luxuschalet der Extraklasse

St. Lorenzen: Die Seele baumeln lassen, dem Körper etwas Gutes tun, das ermöglicht das neu eröffnete Purmontes Private Luxury Chalet inmitten der beeindruckenden Pustertaler Landschaft. Die exklusive Location, mit den 5 Chalet-Suiten, alle mit privatem Infintypool, bietet zahlreiche Möglichkeiten, Körper und Geist einen Hauch von Luxus zu gönnen.

Chalet di lusso ed extraclasse

St. Lorenzen- nel nuovo Chalet Purmontes, appena aperto nel centro della stupenda Pustertal, potrete alleggerire la vostra anima e fare qualcosa di buono per il vostro corpo. L'esclusiva location ed un lusso da togliere il fiato, consentono tutto ciò.

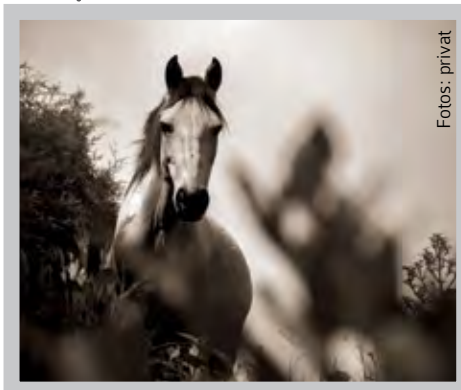
► Das Chalet Purmontes im Gemeindegebiet von St. Lorenzen ist ein Platz, an dem Erholungssuchende ihren Urlaub verbringen und die frische Bergluft am Eingang ins schöne Gadertal genießen. Der exzellente Verwönserservice, der



Naturbadeteich, die Lounge, das Loft-Spa unterm Dach und der dazugehörige Reitbetrieb stehen den Hausgästen der fünf luxuriös ausgestatteten Chalet-Suiten zur Verfügung, die so in den Genuss einer unvergesslichen Alltagsflucht kommen. Inmitten der wohlthuenden Natur genießen die Gäste hier einen Hauch von Luxus in edler Privatsphäre. Die moderne, aber dennoch zeitlose Architektur zaubert mit riesigen Glasfronten, viel Holz und Sichtbeton die schöne Natur des grünen Pustertals ins Innere und lädt dazu ein, den Blick nach draußen über die sanfte Landschaft schweifen zu lassen. Für alle Pferdeliebhaber ist das Chalet Purmontes sowieso ein unvergesslicher Ort des Glücks: Es gibt nämlich Gastpferdeboxen mit Paddock, komfortable Umkleidekabinen und einen perfekt ausgestatteten Reitplatz in unmittelbarer Nähe. So kann man sogar das eigene Pferd mit in den Urlaub bringen, professionelle Reitstunden buchen und unvergessliche Ausritte in der bezaubernden Natur genießen. Damit ist das Chalet Purmontes ein ganz besonderer Ort, der viel Raum zur Entfaltung bietet, egal in welchem Sinne. Sport und Wellness haben hier genauso Platz wie Erholung, Genuss und Ruhe – und das alles in absolut stilvollem Rahmen.

P. R./Susanne Huber

► Il Chalet Purmontes, situato nel comune di St. Lorenzen, proprio all'inizio della Gadertal, con la sua fresca aria di montagna, è l'ideale per trascorrere una vacanza rigeneratrice. Leccente servizio, il laghetto naturale, il soggiorno, la Loft-spa sotto il tetto, ed il vicino maneggio, consentono agli ospiti che occupano le cinque meravigliose Suiten di godere un'indimenticabile alternativa al travaglio quotidiano. Immersi nella natura, gli ospiti possono assaporare il lusso in un'atmosfera privata. L'architettura, moderna, ma destinata a durare nel tempo, con le sue vetrate, con il cemento a vista e le rifiniture in legno, conferisce un magico connubio tra gli interni e l'incantevole



Fotos: privat

paesaggio della verde vallata. Per gli amanti dell'equitazione il Chalet Purmontes è una specie di paradiso: ci sono infatti speciali box per i cavalli degli ospiti, confortevoli spogliatoi ed attrezzatissimo galoppatoio nelle immediate vicinanze. Così si può andare in vacanza con i propri cavalli, prenotare delle lezioni con istruttori professionisti, e fare delle bellissime passeggiate immersi nella natura. Per tutto ciò il Chalet Purmontes si può considerare un luogo veramente speciale, in ogni senso. Sport e wellness si abbinano al riposo rigenerante, al godimento ed alla pace - e tutto ciò in una cornice piena di stile.

P. R./Susanne Huber

Geschmack, der aus der Natur kommt

*Martin Mairhofer ist mehrfach ausgezeichnete
Küchenchef und Botschafter des Ursprünglichen*

MARTIN MAIRHOFER
& EROS TEBONI
ein kongeniales Duo

.....
MARTIN MAIRHOFER
& EROS TEBONI
un congeniale duo

K BRUNICO
CH RISCONE
17
APFELER STR
(CAPPELLA)
947 m

Sapori che vengono dalla natura

Martin Mairhofer è cuoco apprezzatissimo ed ambasciatore dell'originale



► Das Land Südtirol ist ein Land, dessen Bevölkerung sich bis vor nicht allzu langer Zeit – es reicht, die Zeiger der Uhren nur um wenige Jahrzehnte zurückzudrehen – überwiegend aus Bauern, Handwerkern, Landwirten, Knechten und Mägden zusammensetzte. Obwohl genannte Menschen hart ums Überleben kämpfen mussten, war ihr Leben geprägt von einer stillen Zufriedenheit sowie von zahlreichen Werten und Traditionen. Und zwar von Werten und Traditionen, die sich wie ein roter Faden durch den gesamten Jahreskreislauf hindurchzogen und sich nicht zuletzt auch in den Lebensgewohnheiten sowie in der Esskultur unserer Vorfahren widerspiegelten. Als vorwiegende Selbstversorger – angekauft wurden von den Bauern nur jene Produkte, die selbst nicht angebaut oder produziert werden konnten – kam insbesondere der Bäuerin, der Herrin in der Küche, die nicht zu unterschätzende Aufgabe zu, aus all jenen Erzeugnissen, die Hof, Feld und Acker hergaben, nährstoffreiche Gerichte zu zubereiten. Dabei war nicht nur Geschick, sondern auch ein hohes Maß an Einfallsreichtum gefordert.

Die Sehnsucht nach dem Ursprünglichen

Mit Einzug der Moderne hat sich nicht nur Südtirols Bevölkerung einem grundlegenden Wandel unterzogen, auch viele der einstigen, zwar bescheidenen und dennoch sehr schmackhaften Gerichte sind aus den Speisezetteln der Südtiroler Küche verschwunden bzw. in Vergessenheit geraten.



Martin Mairhofer im Alter von 13

Martin Mairhofer con 13 anni.

Und dennoch sehnen sich heute immer mehr Menschen, darunter nicht bloß Feriengäste, sondern auch die einheimische Bevölkerung, nach Gerichten, die das Unverfälschte und Echte hervorheben. Einer, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, das Alte, ...





► La popolazione del Südtirol era composta, fino a pochi decenni fa, da contadini, da artigiani, da albergatori, da servi e serve. Sebbene dovessero lavorare molto per sopravvivere, la loro vita era contrassegnata da una certa intima soddisfazione, derivante dalla fedeltà a certi valori e tradizioni, che si riflettevano sul modo di vivere, sulle abitudini e sulla cultura del mangiare.

Sfruttando i prodotti del territorio - dato che veniva comprato solo quello che non si poteva produrre - molto spesso toccava alla contadina di aiutare la padrona in cucina. Per questo c'era bisogno di una certa predisposizione e di una grande quantità di ingegno.

La nostalgia per l'originale

Con l'avvento della modernità, molte specialità di una volta, ancorché molto saporite, sono sparite dai menù, sono cadute nel dimenticatoio. Eppure si notano oggi sempre più persone, e non solo turisti, che sottolineano l'importanza dell'originale.

Uno fra quelli che si sono proposti di ridare valore a tutto ciò che proviene dalla natura, è Martin Mairhofer, che



Martin Mairhofer mit seiner Mutter
Johanna

Martin Mairhofer con sua mamma
Johanna.

viene considerato, a ragione, un eccellente cuoco e un ambasciatore dell'originale.

Come per altri rinomati chef, la passione di Martin è collegata alla sua infanzia vissuta a Reischach. Era il più giovane di sei figli, e fin da piccolo è stato abituato dalla madre a convivere con le tradizioni sudtirolesi. Uno dei punti chiave per l'insorgere della passione per la cucina, risale ad un rapporto padre-figlio, avvenuto in una baita per l'alpeggio. "Per preparare la nostra cena andavamo ■■■



Sohn Patrick hört, wenn er grad ein Ohr frei hat, auch gerne auf seinen Vater.

A figlio Patrick piace sentire suo padre quando ha un orecchio libero.



... das Herkömmliche und das Naturbelassene wieder zu beleben, ist Martin Mairhofer, seines Zeichens mehrfach ausgezeichneter Küchenchef und Botschafter des Ursprünglichen.

Wie für zahlreiche andere renommierte Spitzenköche ist auch Martins Passion für seinen Beruf als Küchenmeister eng mit der Kindheit des gebürtigen Reischachers verbunden. Als jüngstes von sechs Kindern in einer einfachen Arbeiterfamilie aufgewachsen, wurde die reiche Kinderschar von ihrer Mutter bereits in frühesten Kindheitstagen mit den gar unterschiedlichsten Südtiroler Traditionsgerichten verwöhnt. Ein Schlüsselerlebnis, das einen weiteren Teil der Faszination für das Kochen in Martin geweckt hat, findet sich in einem Vater-Sohn-Aufenthalt auf einer Almhütte. „Um unser Abendessen zubereiten zu können, waren wir mehrere Stunden im Wald unterwegs, sammelten unermüdlich Pilze und Kräuter, die wir dann gemeinsam am offenen Feuer in ein delizöses Essen verwandelten“, erinnert sich Martin zurück.

„Der beste Koch der Welt ist die Natur“

Nach langen Lehrjahren, die im Jahr 1989 in einem ...





Martin mit Partnerin

Martin con la sua ragazza

●●● Südtiroler Vier-Sterne-Betrieb begannen und denen sich weitere Ausbildungen anschlossen, ist Martin heute aus Südtirols Kochszene nicht mehr wegzudenken. Besticht seine erlebnisreiche Küche doch durch eine ganz eigene Philosophie, die sich unter anderem in der Wiederbelebung und mitunter auch Neuinterpretation des Althergebrachten und Natürlichen widerspiegelt. „Der beste Koch der Welt ist nach wie vor die Natur! Niemals wäre ein Koch in der Lage, eine solche Vollkommenheit auf den Teller zu bringen, wie es die Natur aufzeigt. Schon allein ein Apfel in seiner Beschaffenheit, Farbe, Konsistenz, der feinen Säure und der Süße im Geschmack, die er sich aus der Umgebung holt, reicht aus, um daraus etwas Unvergleichliches zu kreieren. So sehe ich meine Aufgabe in der Küche in erster Linie darin, das ursprüngliche Produkt zu unterstreichen, hervorzuheben und den besten Zeitpunkt zu ermitteln, wann es auf den Teller kommt“, so das Credo des diplomierten Küchenchefs.

Sonja Zingerle

” Nichts wird so sein, wie es war, und trotzdem kommt das Alte immer wieder zum Einsatz, das sind unsere Wurzeln des Daseins. “

Martin Mairhofer

Aus seinem umfangreichen Repertoire an Gerichten verrät uns Martin Mairhofer drei seiner Lieblingsrezepte, die schon beim Lesen ein Geschmacks-Freudenfest versprechen und dementsprechend förmlich zum Nachkochen einladen.

●●● per ore nel bosco a raccogliere funghi ed erbe aromatiche, che poi cuocevamo col fuoco del camino. Era una delizia”, ricorda Martin.

Il miglior cuoco del mondo è la natura

Dopo anni di apprendistato e di esperienze, iniziate nel 1989 in un esercizio a cinque stelle, e dopo altri corsi di aggiornamento, Martin è oggi uno dei protagonisti della scena culinaria sudtirolese. La sua cucina si può considerare un'avventura, in cui la tradizione si sposa con nuove interpretazioni. “Il miglior cuoco del mondo è la natura! Nessun altro sarebbe in grado di mettere in un piatto qualcosa di più completo. Già una semplice mela, con la sua consistenza, la sua acidità e la sua dolcezza, il suo colore, è qualcosa di ineguagliabile. Questa è la mia filosofia di base: partire da un prodotto originale e trovare il giusto modo per presentarlo in un piatto.” Questo è il credo del grande chef.

Sonja Zingerle

” Niente potrà mai essere come era, e tuttavia il vecchio che abbiamo nelle nostre radici torna sempre in campo. “

Martin Mairhofer

Dal suo variegato repertorio, vogliamo proporre tre ricette, che solo a leggerle ci fanno venire la voglia di provarle.



Profozen

Belegte Brotscheiben gefüllt mit hausgemachter Marmelade, die in Mehl kurz gewälzt, anschließend leicht abgeklopft werden, dann in Ei gewendet und schließlich in heißem Butterfett goldbraun gebacken werden. Dieses alte Bauerngericht, das seine Wurzeln im Tauferer Ahrntal hat und das Martin von seiner Mutter übernommen hat, eignet sich sowohl als Dessert, kann aber auch als süßer Snack zwischendurch gereicht werden.

Profozen

Prendere due fette di pane, sulle quali viene spalmata della marmellata fatta in casa, poi infarinarle, batterle leggermente, usare un uovo e poi cuocerle nel burro. Questa ricetta contadina, che ha le sue radici nella Ahrntal, e che Martin ha ereditato da sua madre, è adatta come dessert o come merenda.



Melchermuas

3 große Esslöffel Butter in einer gebrennten Eisenpfanne schmelzen lassen.

1 Lt. Milch dazugeben und mit dem Schneebesen 4 Esslöffel Weizenmehl, 2 Esslöffel Zucker und Prise Salz einrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Normal wird das Melchermuas auf offener Feuerstelle 20 Minuten leicht köchelnd gegart.

Damit am Boden eine schöne Schurre entsteht – karamellierte Stärke –, sollte das Muas, sobald es gekocht hat, nicht mehr umgerührt werden.

Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Zerlassene braune Butter über das Melchermuas gießen.

Serviert wird das Melchermuas übrigens nicht auf Tellern.

Die Pfanne wird in der Mitte des Tisches platziert. Das Muas wird mit Löffeln direkt daraus gegessen.



Melchermuas

Far sciogliere in una pentola di ferro tre grossi cucchiari di burro, tre cucchiari di zucchero, una presa di sale e portare a cottura il tutto agitando continuamente. Per far sì che alla base si formi un fondo caramellato, la Muas, una volta cotta, non deve più essere toccata. Aggiungere un velo di cannella e zucchero. Questa Muas non viene servita su dei piatti: la pentola viene messa al centro del tavolo e da lì si mangia direttamente.

Gebackene Ahrntaler Graukasnocken

20 g Zwiebel

20 g Butter

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter dünsten.

120 g Graukäse

160 g altes Weißbrot, würfelig geschnitten.

Den Käse in kleine Würfel schneiden und mit der gedünsteten Zwiebel zum Knödelbrot geben.

3 Eier.

80 ml Milch.

1 Esslöffel Mehl.

Das Mehl dazugeben.

2 Esslöffel Schnittlauch, fein geschnitten.

Die Eier mit der Milch verrühren und zusammen mit dem Schnittlauch zum Weißbrot geben.

Eine Prise Bergsalz.

Salz dazugeben und gründlich vermengen, bis der Teig zusammenhält.

Mit nassen Händen und mit einem Löffel Nocken formen. Die Nocken in Schweineschmalz oder Erdnussöl goldbraun backen. Reichlich Salzwasser in einem großen flachen Topf zum Kochen bringen, die Nocken in das siedende Wasser geben und 10 Minuten kochen lassen.

20 g Graukäse mit der Hand aufgerieben.

40 g Butterschmalz.

2 Esslöffel Schnittlauch, fein geschnitten.

Die Nocken aus dem Kochwasser nehmen, in einer Pfanne anrichten und mit geriebenem Graukäse und Schnittlauch bestreuen. Die gebräunte Butter darüber gießen.



Gnocchi di formaggio grigio, come vengono fatti in Ahrntal

20 g di cipolla

20 g di burro

Tagliare finemente la cipolla e versarla sul burro

120 g di formaggio grigio

160 g di pane bianco vecchio tagliato a dadini
Tagliare il formaggio in piccoli dadi ed impastarlo con la cipolla imburata

3 uova

80 ml di latte

Un cucchiaio di farina

Aggiungere la farina

Una presa di sale di montagna

Aggiungere il sale e trattare il tutto fino a che l'impasto tiene

Con le mani bagnate e con un cucchiaio fare gli gnocchi. Gli gnocchi vengono cotti nello strutto o in olio di semi di arachide.

Questi gnocchi vengono poi cotti in acqua giustamente salata per 10 minuti

20 g di formaggio grigio vengono grattugiati a mano
40 g di burro fuso

2 cucchiaini di erba cipollina tagliata sottile.

Togliere gli gnocchi dall'acqua, metterli in una pentola e ricoprirli con l'erba cipollina ed il formaggio fuso grattugiato. Ricoprire il tutto col burro fuso.

Weinempfehlung

von Sommelier-Weltmeister Eros Teboni

Für die Profozen:

Pipa 2016, Weingut Glögglhof, Bozen. Likörwein.
Intensives Granatrot mit leicht violetten Reflexen, ein sehr explosiver Duft nach reifen Kirschen und gekochten Pflaumen. Am Gaumen eine gute saure Schulter, begleitet von seidigen und dichten Tanninen. Insgesamt perfekt für die Begleitung eines Gerichtes unserer Tradition, aber gleichzeitig komplex für die hohe Konzentration von Aromen und Düften.

Pipa 2016, Weingut Glögglhof, Bozen. Vino Liquoroso.
Intenso rosso granato con leggeri riflessi violacei, un profumo molto esplosivo di ciliegie mature e di prugne cotte. -Sul palato una buona spalla acida accompagnata da dei tannini setosi e fitti, il tutto perfetto per l'accompagnamento di un piatto della nostra tradizione ma allo stesso complesso per l'alta concentrazione di sapori e profumi.

Für das Melchermuas:

Lieselehof „Sweet Claire“ Riserva 2012
100% Bronner, Ende September geerntet, bis Ende Januar im Freien getrocknet, Aromen von Akazie und Eiche, die die Aromen von Vanille, Honig und getrockneter Aprikose hervorbringen, um den Geschmack des Gerichtes zu verstärken, wobei die Marmelade sehr homogen mit dem gebratenen Brot verbunden wird.

Lieselehof „Sweet Claire“ Riserva 2012

100% Bronner, vendemmiato a fine settembre, appassimento all'aperto fino a fine gennaio, sapori derivanti dall'invecchiamento in acacia e in rovere che portano i sapori di vaniglia, miele e albicocca disidratata, il tutto per amplificare il sapore del piatto, estremizzando la marmellata e combinandosi in modo molto omogeneo con la frittura del pane

Für die gebackene Ahrntaler Graukasnocken:

Lieselehof Brut:

Sauvignons Gris 100 %, traditionelle Methode, erste Gärung in Stahl und zweite Gärung in der Flasche für 30 M., beginnend dank seines eigenen Zuckers, da Ende August die sehr reifen Trauben geerntet werden. Sehr frischer Wein mit starker Säure, der die fetten Teile des Gerichtes zu neutralisiert, ein Nachgeschmack von reifem Pfirsich, der ausgezeichneten Kontrast zum Geschmack von Graukäse gibt

Lieselehof Brut:

Souvignier Gris 100 %, Metodo ancestrale, prima fermentazione in acciaio e seconda fermentazione sui lieviti in bottiglia per 30 mesi, fatta partire in modo naturale grazie al proprio stesso zucchero, vista la vendemmia fatta a fine di agosto, con uva molto matura. Vino molto fresco con una acidità importante, in modo da neutralizzare le parti grasse del piatto, un retrogusto di pesca matura, che garantisce un ottimo contrasto con la sapidità del Graukäse.



Ein Fest für die Sinne

Es gibt Orte, an denen die Sinne ein Fest feiern. Das Weingut Lieselehof in Kaltern ist einer davon – und das schon seit drei Generationen.

Hier treffen Tradition, meisterliches Können und guter Geschmack zusammen: Auf dem Weingut Lieselehof in Kaltern wird neben der biologischen Wein- und Sektproduktion auch zu Führungen und Verkostungen geladen. Unvergessliche Momente rund um den edlen Rebensaft, der hier in bereits dritter Generation produziert wird, werden von der Familie Morandell in edler Atmosphäre erlebbar gemacht. Für Gäste, die von weiter her anreisen, stehen am Hof hübsche Apartments bereit, in denen man sich wunderbar erholen und echte „Weingutsstimmung“ einatmen kann. Besonders im Frühjahr und im Herbst ist das Leben am Hof betriebsam. Das Erwachen der Natur am Jahresbeginn, die Weinlese im Herbst und das hofeigene Rebmuseum machen das Zusammenspiel zwischen Mensch und Umwelt im Jahreslauf erst richtig begreifbar. Ein Erlebnis, das lange nachwirkt und das lehrt, die edlen Momente im Leben zu kultivieren wie einen guten Wein – und unseren Sinnen öfters mal ein Fest zu bieten.

Susanne Huber

“ In Freiheit geboren, sind meine liebsten Reben. Eigenständig und süß sind ihre Trauben, sie sind seit 20 Jahren biologisch rein, wie die königliche Blüte einer Rose. Das Verweilen in unseren schönen Weinbergen lässt die Seele fliegen. “

Werner Morandell



Una festa per i sensi

Ci sono luoghi in cui i sensi fanno festa. Il vigneto Lieselehof, di Kaltern è uno di questi - e già da diverse generazioni.

Qui si incontrano tradizione, grande bravura e buon gusto: il vigneto Lieselehof di Kaltern, oltre alla produzione biologica dei propri prodotti, offre anche la possibilità di visite guidate e degustazioni. Attorno al vino, che viene prodotto da tre generazioni, la famiglia Morandell sa creare un'atmosfera particolare, con momenti indimenticabili. Per gli ospiti che vengono da lontano ci sono dei graziosi appartamenti, in cui ci si può rilassare, respirando l'atmosfera dei vigneti. In primavera e in autunno la vita nel maso è particolarmente intensa. Il risveglio della natura ad inizio dell'anno, la vendemmia in autunno ed il "Rebmuseum" (museo della vite), rendono l'incontro tra uomo ed ambiente perfettamente comprensibile. Un'esperienza che rimane impressa e che insegna a coltivare i momenti piacevoli della vita come si fa con un buon vino - ed offrire così ai nostri sensi una specie di festa.

Susanne Huber

“ Le mie più care viti sono nate in libertà. Le loro uve sono indipendenti e dolci, da 20 anni sono biologicamente pure, come i petali regali di una rosa. Il soffermarsi nei nostri vigneti fa volare l'anima. “

Werner Morandell



Fotos: privat

Weine sind nicht nur zum Trinken da

Der Sommelier-Weltmeister Eros Teboni

I vini non si bevono soltanto

Il campione mondiale dei Sommelier Eros Teboni





► **27 Jahre jung ist der amtierende Sommelier-Weltmeister aus Sterzing:** Eros Teboni. Erst unlängst hat er sich beim internationalen Wettbewerb der FIS Worldwide Sommelier Association 2018 in Rom gegen 78 Kandidaten durchgesetzt und darf seither den Titel „Bester Sommelier der Welt“ tragen. Als erster und einziger Südtiroler hat der Wipptaler Weinexperte an diesem Wettbewerb teilgenommen – und das höchst erfolgreich!

Erst die intensive Vorbereitung und seine außergewöhnliche Passion für den edlen Rebsaft haben Eros Tebonis internationalen Erfolg möglich gemacht, wie er sagt. Gerade die Leidenschaft sei eine wichtige Triebfeder gewesen, vor allem dann, wenn sich das Studium als schwierig erwies und die nötige Motivation nachzulassen schien. Tatsächlich hat Eros Teboni die Passion für den Wein schon früh für sich entdeckt. „Ich habe sie wohl von meinem Vater geerbt“, erzählt er. Dieser war in der familieneigenen Weinhandlung stets ein großes Vorbild für ihn. Eros bezeichnet es heute als großes Glück und Privileg, diese seine Leidenschaft zum Beruf gemacht zu haben. Schließlich war der Weg dorthin nicht leicht. Sein Lebenslauf zeugt davon und kann sich durchaus sehen lassen: Eros hat das Gymnasium in Sterzing besucht, später Önologie in Trient studiert und die Weinakademie im österreichischen Rust kennengelernt. Sein Diplom zum Sommelier hat er in Tirol gemacht und einige Zeit später zusätzlich das „Certified Sommelier Diploma“ des Court of Master Sommelier in London erworben. In den vergangenen Jahren habe er intensiv an sich gearbeitet, vieles gelernt, unzählige Weine verkostet



► **Eros Teboni: il 27enne di Sterzing è il campione mondiale dei Sommelier.** Da poco ha conquistato il titolo a Roma, superando ben 78 candidati, in occasione del concorso internazionale della FIS Worldwide Sommelier Association. Unico rappresentante sudtirolese, l'esperto in vini della Wipptal, ha ottenuto il massimo dei riconoscimenti!

Questo successo si è reso possibile grazie all'intensa preparazione e ad una passione fuori dal comune. Ed è stata proprio la passione a sostenerlo quando gli studi stavano diventando molto impegnativi e la motivazione stava per scemare. Comunque Eros Teboni ha scoperto molto presto la passione per il vino. „L'ho ereditata da mio padre, che con la sua attività in campo vinicolo, è stato un vero modello“, racconta. E oggi Eros è orgoglioso di portare avanti questa passione, divenuta nel frattempo anche una professione: considera la cosa una fortuna ed un privilegio. Eros ha frequentato il ginnasio a Sterzing, poi ha studiato enologia a TRENTO, e quindi ha conosciuto l'accademia del vino nel Tirolo. Ha conseguito il diploma di Sommelier in Tirolo, appunto, ed in seguito, a Londra, ha ottenuto il „Certified Sommelier Diploma“, rilasciato dal Court of Master Sommelier. Negli ultimi anni ha lavorato intensamente, ha assaggiato innumerevoli vini, ha viaggiato in continuazione, soprattutto nei paesi ad alta produzione vinicola.

Passione ed assiduità negli studi

„Ho investito molto tempo e danaro in questa mia





■■■ und sei weit gereist, vor allem in bekannte Weinländer, so der Sommelier-Weltmeister.

Leidenschaft und lebenslanges Lernen

„Ich habe viel Zeit und Geld in meine Leidenschaft investiert, umso mehr freut mich der neu erworbene Titel und dass ich mein Wissen und Können an meinem Arbeitsplatz, im Nature Family Resort Feuerstein im Pflerschtal, ausleben darf.“ Dort ist er als Sommelier und Weinexperte für die Auswahl edler Tropfen verantwortlich und für die individuelle Beratung der Gäste da. Tag für Tag ist er bemüht, auf sie und ihre Wünsche einzugehen – was ihm auch ziemlich gut gelingt. „Der Sommelier ist der Rockstar der Weinwelt“, so Eros, „ihm muss es gelingen, den Gast und Kunden zu unterhalten und zu verzaubern.“ Als das Schönste an seinem Beruf bezeichnet Eros Teboni die Tatsache, dass man als Önologe nie wirklich ausgelernt hat. Man müsse immer am Ball bleiben, dürfe dazulernen und die ganze Welt bereisen, um neue Weine kennenzulernen und sich weiterzubilden. „Das erweitert den Horizont enorm“, schwärmt Eros. Er wird nie müde, seine Kenntnisse und die seines Teams zu optimieren. Ganz im Gegenteil: Er findet darin sogar seine Erfüllung. So sieht er auch in der Aus- und Weiterbildung zukünftiger Sommeliers ein wichtiges Betätigungsfeld in der gesamten Region, in das er gerne sein Wissen und seine Kenntnisse als Ausbilder einbringt.

Ein Multiplikator in der Weinwelt

Eros Tebonis feiner und zugleich geschulter Geschmackssinn kommt somit nicht nur Gästen aus Nah und Fern im Pflerschtal, sondern indirekt der gesamten Südtiroler ■■■

■■■ passion, per cui sono molto soddisfatto per il titolo conquistato e per il fatto di poter mettere le mie conoscenze a disposizione del Resort Feuerstein, gestito dalla mia famiglia nella Pflerschtal“. Lì è a disposizione degli ospiti per la scelta dei vini, mettendo in questo lavoro tutta la propria esperienza. „Il Sommelier è la rockstar nel mondo del vino - così dice Eros - e deve riuscire ad intrattenere e ad affascinare i clienti“. La cosa più bella, nella sua professione di enologo, sta nel dover continuamente approfondire. Non ci si può allontanare dal “ballo”, bisogna aggiungere sempre qualcosa, bisogna viaggiare, conoscere nuovi vini, aggiornarsi continuamente.“Questo amplia enormemente gli orizzonti“,afferma Eros. Non si stanca mai di ottimizzare le proprie conoscenze e quelle del suo team. E vede la cosa anche come prospettiva per tutti i sudtirolesi che aspirano alla professione di Sommelier. Il suo deve essere un esempio per tutti. ■■■





Worldwide Sommelier Association
BEST SOMMELIER IN THE WORLD 2018
Rome, 16th June 2018



... Weinwelt zugute. Er wirkt als Werbeträger und Multiplikator überall dort, wo er gerade selbst lehrt und lernt: bei Ausbildungen, Verkostungen, Events und Veranstaltungen rund um den edlen Tropfen. Schließlich ist es ihm wichtig, die regionale Önologonomie zu fördern. Er arbeitet gerne bei verschiedensten Projekten mit und freut sich, dass der Beruf des Sommeliers in Südtirol gut vertreten ist und an Wertschätzung zunehmend gewinnt. „Unseren beiden Ausbildungs-Verbänden FIS und AIS ist es durch ihre ausgezeichneten Programme, kontinuierliche Forschung und exzellente Arbeit gelungen, Teil großer Veranstaltungen und Projekte zu werden. Somit werden unsere regionalen Weine in den nächsten Jahren bei Verkostungen und diversen anderen Veranstaltungen in Italien und in anderen europäischen Ländern stark vertreten sein und ihren Bekanntheitsgrad erweitern können“, freut sich der Sommelier-Weltmeister 2018.

Susanne Huber

... Un moltiplicatore nel mondo del vino.

La fama di Eros Teboni non influisce solo sugli ospiti che visitano il suo resort, ma influenza, indirettamente, l'attività vinicola del Südtirol. Egli funge da veicolo pubblicitario e da moltiplicatore ovunque vada, sia per insegnare, sia per studiare: vuoi corsi di aggiornamento, degustazioni, eventi, manifestazioni varie. In conclusione, è molto importante, per lui, promuovere l'enogastronomia della propria regione. Lavora volentieri a svariati progetti ed è contento che la professione di Sommelier sia ben rappresentata in Südtirol. „Le nostre due associazioni del settore, la FIS e la AIS, con i loro ottimi programmi, sono in grado di dare eccellente continuità ai vari progetti. Così i vini della nostra regione riusciranno, nei prossimi anni, ad essere adeguatamente rappresentati nelle degustazioni e negli eventi organizzati in altri paesi d'Europa, e ad essere sempre più apprezzati“, afferma con soddisfazione il Campione Mondiale dei Sommelier per il 2018.

Susanne Huber

► Das Museum Ladin Ciastel de Tor

Das Museumladin versteht sich als Tor zu den Dolomiten und ihren Bewohnern, den Ladinern. Die ausgewählten Themen, Objekte und Dokumentationen dienen als Impulsgeber für eine tiefgründige Sicht des Natur-, Kultur- und Lebensraumes der Dolomitenladiner. Das ganze Konzept des Museums ist so aufgebaut, dass die Besucher nach ihrem Rundgang das Museum mit dem Wunsch verlassen, alle fünf ladinischen Täler mit ihren Dörfern, Museen, Kunst- und Naturdenkmälern zu besuchen um sich mit Sprache und Kultur der Bewohner näher auseinanderzusetzen.

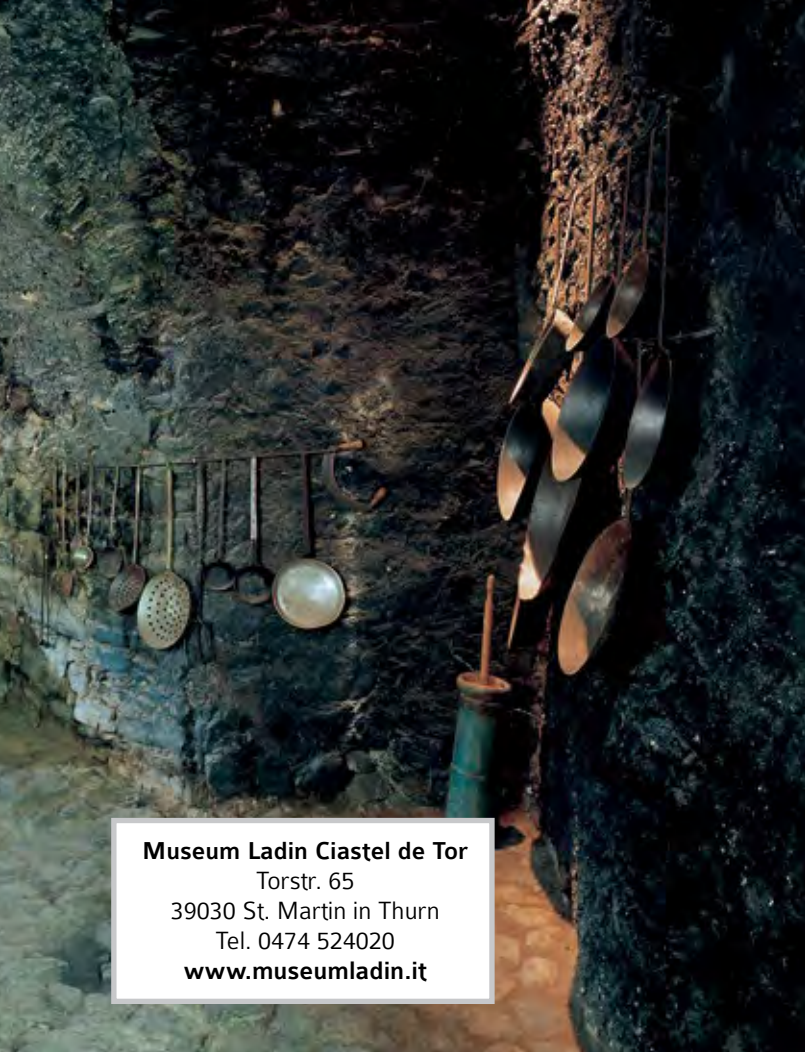
Der Gang durch das Museum wird somit zum Streifzug durch Geschichte und Gegenwart der Dolomitenladiner, er öffnet die Ohren für die einzigartige ladinische Sprache, und die Augen für die erdgeschichtliche Entstehung dieser besonderen Landschaft, für ihre wirtschaftliche Nutzung von den steinzeitlichen Jägern bis zur Tourismusindustrie, für die Viles als besondere Siedlungs- und Wirtschaftsform der Ladiner und die Bedeutung des Kunsthandwerks für die Menschen in den fünf ladinischen Talgemeinschaften. Die ladinische Sprache, das besondere Kulturgut der Ladiner, führt als roter Faden durch alle Themenbereiche.



Das Museum Ladin Ursus ladinicus

Im Zentrum von St. Kassian gibt es seit 2011 eine Sehenswürdigkeit für Jung und Alt: ein Museum das dem Höhlenbären und den Fossilien der Dolomiten gewidmet ist. In der auf 2800 m gelegenen Conturineshöhle, die sich in der gleichnamigen Berggruppe befindet, wurden spektakuläre Entdeckungen gemacht. Wissenschaftler der Universität Wien haben dort tausende von Bärenknochen ausgegraben und einer neuen Höhlenbärenart zugeschrieben, die zu Ehren der Ladiner Ursus ladinicus genannt wurde. Die Funde dieser Grabungen sind im Museum zusammen mit Bärenrekonstruktionen und vielen anderen Fossilien der Dolomiten ausgestellt. Der Besucher wird in die Zeit vor etwa 50.000 Jahren versetzt, als nicht nur Gämsen und Steinböcke die Gipfel der Dolomiten erklimmen, sondern auch Höhlenbären und Höhlenlöwen. Das Museum ist mit Audioguide ausgestattet und so kann sich der Besucher ganz bequem die Erklärungen der Experten anhören. Mit dem Ticket dieses Museums kann man kostenlos auch das Museum Ladin Ciastel de Tor in St. Martin in Thurn besuchen. ■





Museum Ladin Ciastel de Tor
 Torstr. 65
 39030 St. Martin in Thurn
 Tel. 0474 524020
www.museumladin.it

► Il Museum Ladin Ciastel de Tor

Il Museumladin funge da passaggio per entrare nel mondo delle Dolomiti e dei suoi abitanti, i Ladini.

I temi trattati, gli oggetti esposti e le documentazioni selezionate permettono di ricevere una visione profonda dello spazio naturale, culturale e abitativo dei Ladini dolomiti. L'intero concetto del museo è stato progettato in modo da indurre i visitatori, alla fine del percorso museale, di visitare tutte le cinque valli ladine, con i loro villaggi, musei, monumenti naturali ed artistici e di confrontarsi da vicino con la lingua e la cultura dei suoi abitanti.

La passeggiata attraverso il museo diventa così un viaggio attraverso il passato e il presente dei Ladini delle Dolomiti, aprendo le orecchie per la lingua ladina e gli occhi per le formazioni geologiche di questo particolare territorio, per lo sfruttamento economico del paesaggio, dai cacciatori dell'età della pietra fino all'industria del turismo, passando per le Viles come forma speciale di insediamento dei Ladini e l'importanza dell'artigianato per le comunità delle cinque valli ladine. La lingua ladina, il più importante patrimonio culturale dei Ladini, funge da filo conduttore attraverso tutte le aree tematiche.



Il Museum Ladin Ursus ladinicus

Dal 2011 nel centro di San Cassiano esiste un'attrazione per grandi e piccini: un museo dedicato all'orso delle caverne e ai fossili delle Dolomiti. Nella grotta delle Conturines, situata a 2800 m nel gruppo montuoso omonimo, sono state fatte scoperte spettacolari.

Scienziati dell'Università di Vienna hanno portato alla luce migliaia di ossa fossilizzate e le hanno attribuite a una nuova specie di orso delle caverne chiamata *Ursus ladinicus* in onore di Ladin. I reperti di questi scavi sono esposti nel museo insieme a ricostruzioni di orsi e a molti altri fossili delle Dolomiti. Il visitatore può fare un viaggio a ritroso nel tempo di circa 50.000 anni, quando non solo camosci e stambecchi abitavano le vette delle Dolomiti, ma anche gli orsi e i leoni delle caverne. Il museo è dotato di audioguida e quindi il visitatore può facilmente ascoltare le spiegazioni degli esperti. Con il biglietto di questo museo si può visitare gratuitamente anche il Museum Ladin Ciastel de Tor a San Martino in Badia.



Museum Ladin Ursus ladinicus
 Micurà de Rù Str. 26
 39030 St. Kassian
 Tel. 0474 524020
www.museumladin.it



Raus aus der Schublade!

Viele tolle Ideen bleiben oft in der Schublade, weil die Menschen, die dahinter stehen, keine Möglichkeit zu deren Verwirklichung finden. Ebenso bleiben viele tolle Menschen „in einer Schublade“, in welche die Gesellschaft sie steckt – und haben so keine Möglichkeit, sich zu entfalten. Schubladen wie diese öffnet die Sozialgenossenschaft „VergissMeinNicht“ in Bruneck und hat damit eine Kreativitätsschmiede der ganz anderen Art geschaffen.

► Hier ist der Name Programm: VergissMeinNicht definiert sich als Inklusionsprojekt, das Grenzgängern einen Platz in der Arbeits- und Lebenswelt unserer Gesellschaft gibt. Die liebevoll als „Grenzgänger“ bezeichneten Personen sind Menschen, die in der kognitiven oder körperlichen Entwicklung dem Standard hinterherhinken. Sie wissen, dass sie anders sind und leiden oft darunter, mit dem hohen Tempo auf dem Arbeitsmarkt nicht Schritt halten zu können. Dort haben Grenzgänger kaum Chancen, fühlen sich aber auch in den geschützten Werkstätten nicht wirklich wohl. Irgendwie fallen sie damit aus dem Raster. Die Sozialgenossenschaft VergissMeinNicht versucht, diese Menschen aufzufangen. Und zwar mit

genügend Freiraum und genau der Art von Rückhalt und professioneller Unterstützung, die sie brauchen. So ist in Bruneck eine etwas andere Nähstube entstanden, ein Ort der Begegnung und der sinnvollen Herausforderung. Damit war die Sozialgenossenschaft VergissMeinNicht geboren. Hier entstehen seither in Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmen und Künstlern tolle Produkte mit dem Anspruch an Nachhaltigkeit, Design und Qualität. „Den Namen VergissMeinNicht haben wir deshalb gewählt, weil diese Menschen vom Sozialsystem vergessen worden sind. Wir versuchen jetzt mit unserem Projekt, diese Lücke zu schließen“, erklärt die Geschäftsführerin Sigrid Regensberger.





Fuori dal cassetto

Molte buone idee rimangono spesso chiuse nel cassetto, perché le persone che vi sono dentro non hanno la possibilità di realizzarle. Altrettanto può accadere a molti interessanti personaggi, che vengono “rinchiusi” dalla società e non riescono in alcun modo ad esprimere le loro potenzialità. Cassetto di questo tipo vengono “aperti” da uno speciale servizio di assistenza sociale, il “Vergissmeinnicht”, operativo a Bruneck, che ha così creato una speciale officina di creatività.

► Ecco il titolo del programma: Vergissmeinnicht (Non ti scordar di me), così viene definito un progetto di inclusione, che consente di dare un posto di lavoro a persone emarginate, dette “Grenzgänger”, che non sono riuscite a procedere speditamente nel loro sviluppo corporeo e cognitivo. Loro sanno di non poter tenere il passo degli altri nel mercato del lavoro, sanno di essere diversi, di avere poche possibilità, ed allo stesso tempo si sentono a disagio nei centri di protezione. Il servizio di assistenza sociale Vergissmeinnicht cerca di recuperare queste persone, offrendo il sostegno adatto ad un giusto inserimento nella società. Così è sorta a Bruneck una

sartoria speciale. Qui, in collaborazione con imprenditori ed artisti locali, vengono realizzati prodotti di alta qualità, sia dal punto di vista del design che della robustezza. “Abbiamo scelto il nome “Vergissmeinnicht” proprio perché queste persone erano state dimenticate dal sistema sociale. Col nostro progetto cerchiamo di colmare queste lacune”, spiega la direttrice Sigrid Regensberger.

Storia della nascita di Vergissmeinnicht

A scuola i cosiddetti Grenzgänger hanno degli insegnanti di sostegno, ma prima o poi questa assistenza finisce e le madri sanno in quale stato di disagio si trovano questi giovani ●●●



Foto: Hannah Belkircher

■■■ Entstehungsgeschichte VergissMeinNicht

In der Schule werden Grenzgänger bestmöglich gefördert. Doch irgendwann geht die Schulzeit zu Ende. „Ich weiß, welcher Leidensdruck auf den Familien lastet, wenn diese Jugendlichen nach der Pflichtschule zu Hause sitzen und keinen Sinn in ihrem Leben erkennen“, sagt eine betroffene Mutter. Aus diesem Grund beschloss sie vor einigen Jahren, selbst die Initiative zu ergreifen. Vor allem, um anderen Familien zu helfen und Grenzgängern eine Zukunftsperspektive zu bieten, hat Sigrid Regensberger gemeinsam mit Gleichgesinnten die Sozialgenossenschaft VergissMeinNicht gegründet. Vor fast drei Jahren wurde dann aus der Idee ein realer Inklusionsbetrieb: Eine Nähwerkstatt, in der Grenzgänger zusammen mit Freiwilligen und Sozialpädagogen flexibel arbeiten können – und zwar in den Bereichen Verwaltung, Produktion und Verkauf. Laut dem angewandten pädagogischen Konzept lassen sich Grenzgänger nicht irgendwo „hineindrücken“, weder in einen zeitlichen noch in einen inhaltlichen Rahmen. Diese Menschen erleben die Arbeitswelt dann positiv, wenn sie einen oder auch mehrere sinnvolle Jobs innerhalb des Inklusionsbetriebs angeboten bekommen, die ihre Interessen, Charaktereigenschaften und Fähigkeiten bestmöglich berücksichtigen und stärken.

Umzug ins Herz der Stadt

Seit 2015 gibt es in der Bruneck dieses in seiner Art einmalige Geschäft. Vor kurzem ist es ins pulsierende Herz der Stadt, nämlich auf den Graben Nr. 18, umgezogen. Die dort beschäftigten Grenzgänger sind stolz auf das, was sie von eigener Hand schaffen, und das sind beispielsweise gehäkelte Handtaschen, hochwertige Ponchos aus Walkstoffen und Kaschmir, Taschen aus recycelten Werbepapanen und Kunstinstallationen, Schürzen und Brotkörbe aus Hanf. Allesamt Unikate, so besonders und einzigartig wie die persönlichen Stärken und Begabungen, die dahinter stecken. Neben modischen Produkten wie Umhängen, Jacken und T-Shirts gibt es im Shop der Sozialgenossenschaft VergissMeinNicht auch hochwertigen Kaffee ohne Zusatzstoffe zu kaufen, was sich als zweites ■■■



Fotos: privat



●●● Sortiment-Standbein bestens etabliert hat. Zurzeit arbeiten hier einige Grenzgänger, genauso wie Sozialpädagogen, geschulte Schneiderinnen, eine Sekretärin, eine Verkäuferin und viele freiwillige Näherinnen zusammen.

Nachhaltigkeit, Design und Qualität

Die Geschäftsführerin Sigrid Regensberger freut sich über den bisherigen Erfolg des Projektes: „Es ist schön für uns mitzuerleben, wie wohl sich die Grenzgänger bei VergissMeinNicht fühlen und zu sehen, wie wir die Familienangehörigen entlasten können. Im Namen dieser jungen Menschen danken wir allen für Ihre Unterstützung!“ Viele freiwillige Näherinnen sowie weitere Menschen, die VergissMeinNicht wohlwollend gegenüberstehen, engagieren sich nämlich in der Genossenschaft. Den Umzug in die neuen Räumlichkeiten – Am Graben 18 – bewertet die Geschäftsführerin als weiteren Schritt, um die wirtschaftliche Unabhängigkeit der Genossenschaft mittelfristig sicherzustellen. Um zukünftige Projekte finanzieren zu können und auch weiterhin eine professionelle Betreuung und Begleitung der Grenzgänger durch Sozialpädagogen sicherzustellen, hat VergissMeinNicht schon vor einiger Zeit eine Crowdfunding Kampagne auf der Plattform Crowdfunding Südtirol des Ivh gestartet. Am Ende ergeben viele kleine Geldbeträge vonseiten vieler Unterstützer jene Summe, die die Umsetzung eines Projektes ermöglicht.

Susanne Huber

●●● quando devono affrontare il mondo del lavoro. Ed una di queste donne ha deciso di fare qualcosa di concreto per dare un aiuto. Assieme ad altre persone che condividono la stessa opinione ha fondato il servizio di assistenza sociale Vergissmeinnicht. Da circa tre anni si è passati dai progetti alla fase operativa, nell'ambito della produzione, della vendita e dell'amministrazione. Queste persone vivono l'ambiente del lavoro in maniera positiva, riuscendo ad esprimere le loro potenzialità.

Trasferimento nel cuore della città

Dal 2015 la bottega si è trasferita nel cuore della città, al nr. 18 dei Portici. I Grenzgänger sono fieri della loro produzione, che comprende borse, ponchos, giacche di lana cotta e di kaschmir, grembiuli e cesti. Oltre ai capi di abbigliamento, si possono comprare speciali tipi di caffè ed altri prodotti particolari. Attualmente sono impegnati alcuni di questi Grenzgänger, degli assistenti sociali, una segretaria, delle sarte diplomate, una commessa e diversi volontari. La direttrice Sigrid Regensberger è molto soddisfatta della propria iniziativa, sia per l'inserimento dei giovani emarginati, sia per l'impegno che approfondono tutti i volontari che collaborano.

Per finanziare nuovi progetti ed assicurare una durevole assistenza, ha pensato ad una Fondazione, in grado di raccogliere il danaro necessario.

Susanne Huber



Fotos: Hannah Beikircher

Sozialgenossenschaft VergissMeinNicht

Graben 18 • 39031 Bruneck
Südtirol – Italien

Tel. +39 333 977 9200
info@vergissmeinnicht.bz.it
www.vergissmeinnicht.bz.it



Das „PfundererHütl“ hat Kultstatus

Gelebte Tradition in einem Pusterer Seitental

Il “cappellino di Pfunders”, oggetto di culto

Viva tradizione in una valle laterale della Pustertal

► Hübsch, frech und farbenfroh ist die traditionelle Kopfbedeckung der Pfunderer. Nur mehr wenige wissen, wie man das sogenannte „PfundererHütl“ fertigt. Gut, dass Luisa Maria Obergolser ihr Können an Interessierte weitergibt, damit der ortstypische Strohhut aus dem Pfunderertal im unteren Pustertal nicht in Vergessenheit gerät.

Ist man im urigen Pfunderertal unterwegs, kommt man an einer Besonderheit nicht vorbei: dem „PfundererHütl“. Der runde Strohhut mit rot-grüner Schnur, bunten Ornamenten und weißer Feder wird mit viel Liebe und Geduld in bemerkenswerter Handarbeit hergestellt und hat Kultstatus in der schönen Talschaft. Zu einem echten Pfunderer gehört es schlicht und einfach dazu! Ob Musikkapelle oder Schuhplattler-Verein – sowohl Mann als auch Frau tragen das traditionelle „PfundererHütl“ mit Stolz.

Geduld, Freude und ganz viel Zeit

Luisa Maria Obergolser vom Obersteinhof in Pfunders ist eine der letzten Pfunderer Strohhutmacherinnen. Vor fast 40 Jahren hat sie dieses Handwerk gelernt und stellt seitdem originale „Pfunderer Hüte“ her. Ab und zu gibt sie ihr Wissen sogar in Kursen an Interessierte weiter, doch nur selten bleibt jemand an dieser Tätigkeit dran. „Der Arbeitsaufwand ist einfach zu groß“, meint Luisa Maria Obergolser. Tatsächlich stecken an die 250 Arbeitsstunden in einem originalen „PfundererHütl“. Kaum jemand ist noch bereit, diese Zeit – gepaart mit Geduld und Freude – für die

► Carino, pittoresco, quasi sfacciato: così si può definire il tipico copricapo degli abitanti di Pfunders. Solo pochi sanno come viene confezionato questo cappellino, ed è un bene che Luisa Maria Obergolser abbia trasmesso le sue conoscenze in merito, in modo che questo tipico cappello di paglia, originario della Pfunderertal, non sia finito nel dimenticatoio.

Se si passa dalla Pfunderertal, si può incappare, prima o poi, in una sua peculiarità: il cosiddetto “cappellino di Pfunders”. Questo rotondo cappello di paglia, con tanto di nastro rosso-verde, con variopinti ornamenti e bianche penne, viene confezionato con amore e pazienza da mani esperte ed è considerato un oggetto di culto nella bella vallata. Si adatta in pieno ad un vero abitante della zona! Sia i componenti della banda musicale, sia gli Schuhplattler, uomini e donne, lo portano con fierezza.

Pazienza, gioia e molto tempo

Luisa Maria Obergolser, di Obersteinhof in Pfunders, è una delle ultime cappellaie della valle. Da oltre 40 anni svolge questa pratica artigianale. Ogni tanto tiene dei corsi per chi fosse interessato ad apprendere quest'arte, ma sono pochi quelli che poi continuano. “Il lavoro che comporta è troppo grande” pensa Luisa. Infatti, per fare un cappello originale, ci vogliono almeno 250 ore di lavoro, e ben pochi sono disposti a dedicare tanto tempo, oltre tutto con gioia e pazienza.



Das „PfundenererHüttl“: ein Muss für jeden Pfunderer.

Il “Pfundenerer-Hüttl”: Un must per ogni Pfunderer.

●●● Herstellung dieses speziellen Strohhutes aufzuwenden. Der lange Arbeitsweg beginnt damit, dass das Stroh erst einmal geschnitten werden muss. Für die Herstellung der Hüte wird nämlich Roggenstroh verwendet, von dem eine beträchtliche Anzahl gleichmäßiger Halme benötigt werden. Diese werden je nach Stärke sortiert: sechs-, acht- oder zwölfhalmig, wobei das zwölfhalmige Roggenstroh das Düninste ist und einen feinen Zopf entstehen lässt. Liegen genügend Halme bereit, kann mit dem Zopfen begonnen werden. Dafür werden die Halme in Wasser getaucht, damit sie biegsam werden. „Das Zopfen ist zeitaufwändig und erfordert Ruhe und Geduld“, erklärt die Strohhutmacherin, auf die diese Tätigkeit mittlerweile sogar „beruhigend“ wirkt, wie sie sagt. Doch gerade am Anfang, wenn man das Handwerk lernt, sei besondere Konzentration gefragt, so die Frau mit dem Gespür für Tradition.

Fest verzopft mit Tradition und Brauchtum

Luisa Maria Obergolser hat das Stroh-Zopfen von ihrem Vater gelernt. Die traditionelle Herstellung vom „PfundenererHüttl“ hat ihr danach eine benachbarte Bäuerin gezeigt. Sie hat ihr auch verraten, dass das gleichmäßig gezopfte Stroh mit einem Holzklötz ausgebügelt werden muss. Erst dann kann endlich mit dem eigentlichen Hüttlmachen begonnen werden. „Zwischen 18 und 20 Meter Stroh zopf werden für einen Hut benötigt“, erklärt die 65-Jährige. Der Zopf wird nochmal in Wasser eingeweicht und vorsichtig von der Hutspitze abwärts schneckenförmig eingedreht. Bis das bloße Strohhüttl hergestellt ist, vergehen einige Stunden. Dann muss es noch verziert und ausgenäht werden. Die Schnur etwa ist typisch für das „PfundenererHüttl“. Sie wird aus den dünnsten Roggenhalmen hergestellt, traditionell in den Farben rot und grün. Sie dient hauptsächlich als Verzierung – genauso wie die verschiedenen Ornamente und Zacken, die angebracht werden oder die Feder, die aufgesteckt wird. Das ist schließlich der letzte Arbeitsschritt der Strohhutmacherin. Getragen wird der Hut von Männern und Frauen zur

●●● Il lungo percorso di questo lavoro inizia con il taglio della paglia. Viene usata la segala e sono necessari dei bastoncini tutti uguali. Questi poi vengono suddivisi secondo la loro flessibilità, ed i più sottili vengono usati per essere intrecciati. Quando il numero è sufficiente, si può iniziare il lavoro vero e proprio. Le trecce di segala vengono messe a bagno, per renderle più pieghevoli. “La treccia richiede pazienze e calma” spiega l’artigiana, e soprattutto agli inizi, grande concentrazione e la consapevolezza di portare avanti una tradizione.

Stretto intreccio tra tradizione ed usanze

Luisa Maria Obergolser ha imparato da suo padre ad intrecciare la paglia, ed una contadina vicina le ha suggerito poi di fare dei cappelli. Le ha anche consigliato di stirare la paglia con un ceppo di legno, e solo dopo questa preparazione, iniziare il lavoro per la realizzazione del cappello.” Servono tra i 18 e 20 metri di paglia intrecciata per un cappello” spiega la sessantacinquenne Luisa. La treccia viene ammorbidita nell’acqua, e prudentemente le punte vengono arrotondate. Fino a che il cappello di paglia venga finito, passano diverse ore. Poi deve essere decorato e cucito. Il nastro, poi, è tipica caratteristica del “cappello di Pfunders”. Questo viene preparato con le segale più sottili, nei tradizionali colori rosso e verde. Ha una pura funzione decorativa, come gli altri ornamenti o le penne. Questa è l’ultima parte del lavoro.



Luisa Maria Obergolser stellt seit fast 40 Jahren „PfundenererHüttln“ her.

Luisa Maria Obergolser ha fatto il “Pfundenerer-Hüttl” da quasi 40 anni.





Fotos: Tourismusverein Gitschberg-Jochtal

●●● Tracht an einem Festtag wie dem traditionellen Kirchtag oder zum „Krapfenbetteln“. Dieser uralte Brauch ist besonders charakteristisch für Pfunders, in dieser Form hat er eigentlich nur hier die Jahre überdauert. Das sogenannte „Krapfenbetteln“, bei dem Männer von Hof zu Hof ziehen, den Bäuerinnen ihre Krapfen abbetteln und dabei vielleicht auch ein Schnäpschen ergattern, wurde ursprünglich vor Allerseeelen ausgeübt. Später wurde dieser Brauch auf den Vorabend des Kirchtages zu Martini verlegt. Immer mehr junge Männer entdecken den Reiz dieses alten Brauches wieder für sich und beleben damit eine uralte Tradition. Und dabei darf der traditionelle Strohhut natürlich nicht fehlen! Luisa freut sich jedenfalls, dass das „PfundenerHütln“ heute wieder an Wert gewinnt: „Früher wurden die Hüte beim „Krapfenbetteln“ in den Stuben einfach zurückgelassen oder gar verloren. Da fast jeder Knecht in seiner Freizeit Stroh zopfte, waren die „PfundenerHütln“ kaum etwas wert, erzählt Luisa. Heute ist die Wertschätzung fürs „PfundenerHütln“ eine völlig andere. Überhaupt besinnen sich die Menschen wieder vermehrt auf das Traditionelle. Trachten und „PfundenerHütln“ werden besonders auch deshalb geschätzt, weil in ihre Herstellung viel Zeit und Mühe investiert werden. „Mittlerweile habe ich weit über 200 Hüte gemacht. Der Großteil von ihnen ist im Tal geblieben und wird von Einheimischen getragen, einige davon sind jedoch von Brixen bis Innsbruck und sogar nach Bregenz gekommen“, freut sich die Strohhutmacherin. Kein alter Hut also!

Susanne Huber

●●● Il cappello viene usato da uomini e donne nelle occasioni in cui si indossa il costume tradizionale della zona, vuoi per la celebrazione di una festa o di una funzione religiosa. Questa antica usanza è caratteristica di Pfunders, e si è mantenuta nel tempo, fino ad oggi. La cosiddetta “Krapfenbetteln”, ossia un’usanza in cui uomini vanno di maso in maso ad elemosinare dei krapfen dalle contadine, magari con l’aggiunta di un grappino, si svolgeva di solito nel giorno dei morti. Più tardi quest’usanza è stata spostata alla vigilia della festività religiosa di Martini. Cresce continuamente il numero di giovani che sono fieri di perpetuare questa tradizione, ed il cappello di paglia non può mancare. Luisa naturalmente è felice che questo cappello mantenga il proprio valore: “Un tempo, in occasione del Krapfenbetteln”, i cappelli venivano lasciati nelle Stuben, o addirittura persi. Il fatto poi, che ogni servo si dedicasse, nel tempo libero, all’intreccio della paglia, aveva tolto parte del valore del “cappello di Pfunders”, racconta Luisa. Oggi invece la considerazione per questo copricapo è del tutto diversa, e la gente si riaccosta sempre più alle tradizioni. Costumi tirolesi e cappelli di Pfunders vengono particolarmente apprezzati, anche perché c’è la consapevolezza che per realizzarli ci vogliono tempo ed impegno. “In questi anni avrò fatto più di 200 cappelli. La maggior parte è rimasta nella nostra valle, ma alcuni sono finiti a Brixen, ad Innsbruck e perfino a Bregenz”, afferma orgogliosamente la cappellaia. Quindi un cappello assolutamente non vecchio!

Susanne Huber



STEURER



Das Wohnstudio Steurer hat seinen Anfang als Tischlerei „Steurer Küchen“, mit welcher sich Erwin Steurer 1971 selbständig gemacht hat. 2007 übernahm der Sohn Kurt Steurer (dipl. Innenarchitekt), die Firma unter dem neuen Namen „Wohnstudio Steurer“. Der Sitz ist damals, wie heute in der Handwerkerzone von St. Lorenzen. Das ursprüngliche Familienunternehmen wurde, wegen stetigen Wachstum, vor allem in den letzten Jahren, nach und nach zu einem größerem Möbelhaus um- und ausgebaut. Heute zählt das Wohnstudio Steurer über 40 Mitarbeiter. Diese sind aufgeteilt auf das Büro, für die Vorbereitung und Ausarbeitung der Pläne, die hauseigene Werkstatt, für die praktische Umsetzung und Anfertigung der Möbel und die Montage auf diversen Baustellen.

Durchdachte Einrichtungen und Gestaltungen von Privatwohnungen, Villen, Hotels und Chälés zu erarbeiten ist die Leidenschaft des Familienbetriebes in 2. Generation. Das Wohnstudio Steurer steht seinen Kunden mit Beratungen zur individuellen Raumgestaltung, über Betreuung während der Bauabläufe, schon seit vielen Jahren, mit seinem Wissen und Erfahrung zur Seite. Durch verschiedene Einrichtungsideen, Beleuchtungsplanung, Erstellung von Farbkonzepten, wird Schritt für Schritt, gemeinsam mit dem Kunden, an seinem „Zuhause zum Wohlfühlen“ geplant und gearbeitet.

Nel 1971 la ditta Wohnstudio Steurer, sorge con una falegnameria (“Steurer Küchen”), con la quale Erwin Steurer si è fatto in proprio. Nel 2007 la falegnameria (ditta “Wohnstudio Steurer”) è stata rilevata dal figlio Kurt Steurer (dipl. Architetto d’interni). La sede era ed è tutt’oggi nella zona artigianale di San Lorenzo. La dita originaria a causa della continua crescita, soprattutto negli ultimi anni, è stata sviluppata in un grande showroom d’arredamento.

Oggi la ditta ha in proprio 40 dipendenti suddivisi in uffici tecnici e d’amministrazione per lo sviluppo dei progetti, la falegnameria interna che converte e produce l’arredamento e il montaggio che finalizza i progetti.

Arredamenti e concetti ben studiati come appartamenti privati, ville, alberghi e Chalet erano fin da sempre le passioni della dita in seconda generazione. Partendo dalla consulenza a progetti individuali e l’assistenza sul cantiere la ditta Wohnstudio Steurer cerca di stare con tutta la sua conoscenza ed esperienza accanto al cliente. Con diverse idee progettuali, proposte d’illuminazione e concetti di colorazione passo dopo passo viene creato per ogni cliente un ambiente, dove sentirsi in armonia con sé stessi e l’ambiente circostante.




ph: av-media Schönwieser



Zusammenarbeit mit Stararchitekten am Gardasee

WWW.STEURER.IT

 WOHNSTUDIOSTEURER

STEURER INTERIOR DESIGN

HANDWERKERZONE AUE 11

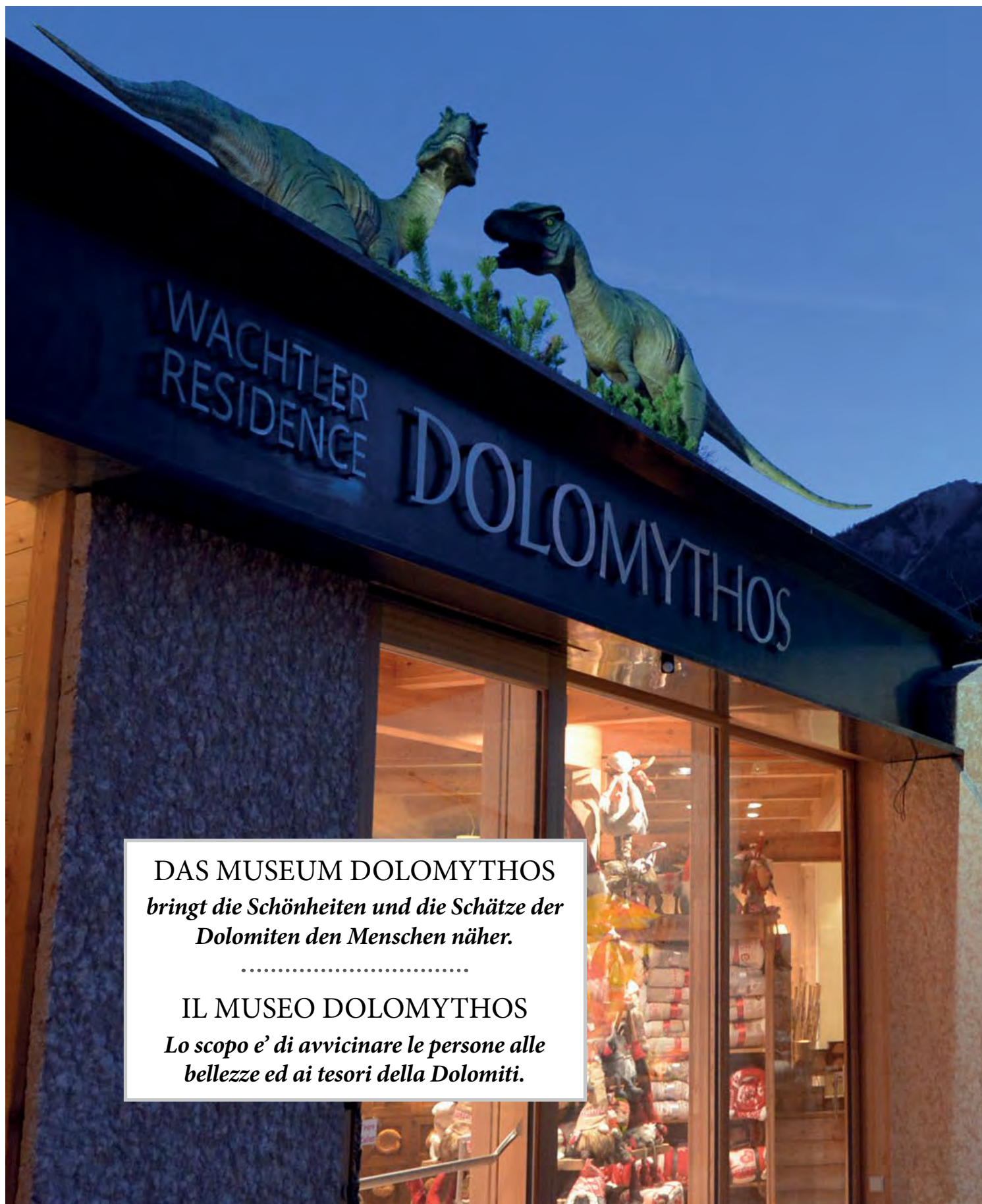
I-39030 ST. LORENZEN/ S. LORENZO (BZ)

+39 0474 47 42 03

WOHNSTUDIO@STEURER.IT



Projekt Floralp ph Steurer



DAS MUSEUM DOLOMYTHOS
*bringt die Schönheiten und die Schätze der
Dolomiten den Menschen näher.*

.....

IL MUSEO DOLOMYTHOS
*Lo scopo e' di avvicinare le persone alle
bellezze ed ai tesori della Dolomiti.*

Dolomythos in Innichen

Das größte Museum zum Dolomiten-Welterbe

Dolomythos a Innichen

più grande museo dolomitico





Die Dolomiten sind mit einer fantasievollen Sagenwelt umwoben.

Le Dolomiten sono intrecciate con leggende fantasiose.



Michael Wachtler, Kenner der Dolomiten und Leiter des Museums

Michael Wactler, conoscitore delle Dolomiten e direttore del museo.

► Unweit des Wahrzeichens der Dolomiten, den Drei Zinnen, befindet sich im Zentrum von Innichen in der Fußgängerzone ein Museum, das wohl wie kaum ein anderes die bewegte Geschichte und Entstehung der Dolomiten erzählt: DoloMythos. Von Michael Wachtler, dem Leiter des Museums, wurde ein besonderer Fund gemacht, der unlängst weltweit für Schlagzeilen sorgte: Megachirellawachtleri, der Urahn von Schlangen und Eidechsen.

Wer heute eine Eidechse herumhuschen sieht, sich vor dem Giftbiss einer Schlange ängstigt, über die Größe einer Anakonda staunt, oder exotische Leguane, Chamäleons oder fensterkletternde Geckos betrachtet, der würde es nie für möglich halten, dass die „Mutter“ all dieser Schuppenkriechtiere in den Dolomiten lebte. Und dies vor mehr als 240 Millionen Jahren. Herausgefunden wurde dies von einem internationalen Forscherteam aus Kanada, Italien, den USA, Australien und Polen und in der weltweit wichtigsten Wissenschaftszeitschrift „Nature“ im Jahr 2018 veröffentlicht. Gefunden wurde das zierliche Tierchen von Michael Wachtler in den Prager Dolomiten.

Die Dolomiten, Geburtsort vieler Pflanzen und Tiere

Doch nicht nur dies: Kaum jemand ist sich bewusst, dass in den Dolomiten viele dieser Urahnen gefunden wurden, was dieses Gebiet im Herzen der Alpen so eindrucksvoll macht. Die ersten Föhren, die ältesten Cycadeen Tannen und Araukarien und viele andere Pflanzen finden sich weltweit nirgendwo älter und dazu in solcher Erhaltung. Viele dieser Urahnen können im Museum Dolomythos bewundert werden. Und dazu noch frühe Saurier und die Trittsuren der ersten Dinosaurier.

Vor dem Eintritt ins Museum stechen einige Dinge ins Auge: Einmal die berühmte Villa Wachtler, eines der markantesten architektonischen Zeugnisse alpinen Jugendstils, eine Steinwand aus fossilen Ammoniten sowie eine Kunstinstallation aus verschieden gefärbten Natursteinen mit dem Titel „Der Weg des Lebens“. Über viele schwebende „fliegende Fossilien“ gelangt man ins Museum: Es birgt alles, was die Dolomiten zum Welterbe machten: Gilbert und Churchills Originalbuch „The Dolomite Mountains“, das namensgebend für diese Berge wurde, Richtshofens Veröffentlichung aus dem Jahr 1865, dass die Dolomiten einstige tropische Korallenriffe sind, die Schwierigkeiten der ersten Forscher und natürlich die besten Fossilien, die je in den Dolomiten gefunden wurden. Herzmuscheln, versteinerte Sonnenstrahlen und die ältesten Zeugen des Meeres.

Die Welt der Dinosaurier, Sagenwelt und Schatzsuche

Dass die Dolomiten eine wahre Fundgrube für Schätze der gar unterschiedlichsten Art sind, auch davon gibt das Museum Zeugnis. So können hier nicht nur Kristalle, Edelsteine oder diverse Gesteinsarten bestaunt werden, auch einen der größten Goldfunde, der übrigens auf Michael Wachtler selbst zurückgeht, gilt es zu bewundern. Während die jüngsten Besucher im sogenannten Schatzgräberfeld das Abenteuer Schatzsuche hautnah

► Non lontano dal simbolo delle Dolomiti, le Drei Zinnen, si trova a Innichen, nella zona pedonale, un museo, che come nessun altro racconta la storia delle Dolomiti: il Dolomythos. Michael Wachtler, il direttore del museo, ha fatto una strana scoperta, che è stata poi diffusa in tutto il mondo: Megachirella wachtleri, l'antenato dei serpenti e delle lucertole.

Chi oggi vede una lucertola, un serpente velenoso, un anaconda, un iguana, un camaleonte, o un gecko, non può certo immaginare che „la madre“ di tutti questi viveva nelle Dolomiti, più di 240 milioni di anni fa. Questa scoperta è stata confermata da un team internazionale di ricercatori, provenienti dal Canada, dall'Italia, dagli USA, dall'Australia e dalla Polonia, ed è stata pubblicata nell'importante rivista „Nature“ nel 2018. La graziosa bestiola è stata trovata da Michael Wachtler nel Pragersee.

Le Dolomiti, luogo di nascita di molte piante ed animali

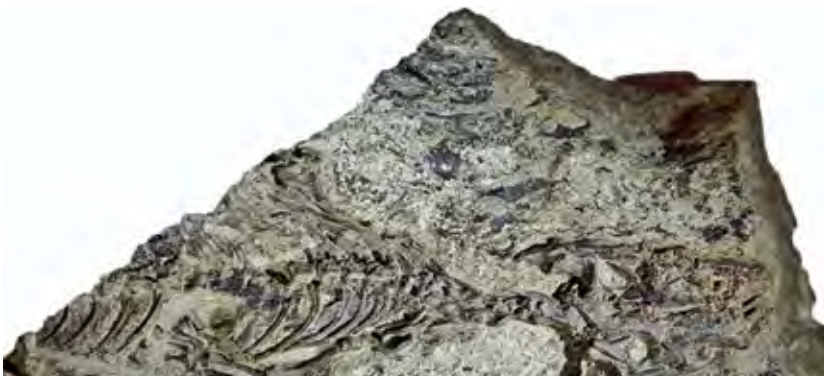
Pochi sanno, inoltre, che molti di questi antenati sono stati trovati nelle Dolomiti. I primi pini, i più vecchi abeti, le araucarie e molte altre piante, non si trovano in nessun altro posto così ben conservate. Molti di questi „antenati“ si possono ammirare nel museo Dolomythos. Inoltre ci sono impronte di dinosauri. Davanti all'entrata del museo alcune cose richiamano subito l'attenzione: dapprima la famosa villa Wachtler, una delle più belle testimonianze dello Jugendstil delle Alpi, poi una parete rocciosa formata da fossili e quindi un'installazione artificiale di sassi colorati col titolo „il cammino della vita“. Attraverso fossili galleggianti si entra poi nel museo. C'è tutto quello che riguarda il patrimonio delle Dolomiti: il libro originale di Gilbert e Churchill's „The Dolomite Mountains“, che per primo ha riportato il nome di queste montagne, risale al 1865, ed informa sul fatto che vi erano stati ritrovati coralli tropicali ed i migliori fossili. Molluschi, stelle marine e le più vecchie testimonianze del mare. ●●●





Eine der besonderen Attraktionen mit denen Dolomythos aufwartet ist das Schatzgräberfeld.

Una delle attrazioni speciali da Dolomythos è il campo di tesoro.



Die vielen Fossilien, welche sich im Gestein der Dolomiten verborgen haben und noch immer verbergen.

I numerosi fossili che si sono nascosti nella roccia delle Dolomiten e si nascondono ancora.



Megachirellawachtleri, der Urahn von Schlangen und Eidechsen, entdeckt von Michael Wachtler.

Megachirellawachtleri, il nome primordiale di serpenti e lucertole, scoperto di Michael Wachtler.

erleben, wartet die sogenannte Dinosaurierwelt mit verschiedenartigen Attraktionen auf. Einem gut durchdachten Konzept folgend, widmet sich ein weiterer Teil des Museums den schönsten Sagen und Mythen. Darunter Dolasilla, Aurona, Samblana, um nur einige zu nennen, die sich um die Bleichen Berge ranken. „Die Dolomiten haben die Menschen von jeher beeindruckt; es verwundert daher überhaupt nicht, dass darüber auch Geschichten, wenn man so will auch Märchen, über ihre etwaigen Bewohner entstanden sind“, erklärt Wachtler.

Der Mensch und seine Veränderungen

Ein Filmausschnitt zeigt hautnah den großen Felssturz an der Hohen Geisel im Jahr 2016. Durch den Klimawandel verändern sich die Landschaften.

Einen Besuch wert ist zudem der hausinterne Shop mit dem bekannten „Dolomythos“-Cafè; Neben erlesenem Kaffee und Kuchen findet man genauso eine Vielzahl einschlägiger Fachliteratur und Souvenirs zum Thema Dolomiten. ■■■

Il mondo dei dinosauri, delle leggende e della ricerca di tesori

Il museo fornisce ampie testimonianze sul fatto che le Dolomiti siano una miniera di tesori di vario genere. Così si possono ammirare cristalli, pietre preziose, diversi tipi di sassi ed anche una delle più grosse pepite d'oro, trovata proprio da Michael Wachtler. Mentre i visitatori più giovani rivivono le avventure dei cercatori di tesori, il mondo dei dinosauri attende con diversi tipi di attrazioni. Un'altra parte del museo è dedicata alle leggende ed ai miti. Personaggi come Dolasilla, Aurina, Samblana, giusto per nominarne alcuni, sono tra i protagonisti delle leggende sulle Bleichen Bergen. “Le Dolomiti hanno sempre impressionato gli uomini; per cui non deve stupire se sono nate storie e leggende sui suoi abitanti” spiega Wachtler.

L'uomo ed i suoi cambiamenti.

Un pezzo filmato mostra la frana rocciosa caduta dal Hohen Geisel nel 2016. Le variazioni climatiche cambiano i paesaggi. ■■■



Das Museum DoloMythos wurde im Jahr 1997 eröffnet. Seit diesem Zeitpunkt hat es sich ständig verändert und ist dementsprechend auch gewachsen. Heute ist es nicht nur das größte Dolomitenmuseum, es ist daneben auch eines der wenigen Museen des Landes, das ausschließlich privat geführt wird. Ziel des Museums war und ist es, die Schönheiten und die Schätze der Dolomiten den Menschen näher zu bringen.

Michael Wachtler, geboren 1959, gilt als einer der besten Kenner der Dolomiten. Bereits in jungen Jahren hat er sein Interesse für die Berge und allem, was sich in- und unter ihnen verbirgt, entdeckt. Aufgrund seiner ausgezeichneten montanen Kenntnisse gelang es ihm bedeutende Funde zu tätigen. Daneben ist Wachtler Autor zahlreicher Fachbücher, die sich mit den Geschehnissen der Dolomiten befassen.

P. R./Sonja Zingerle

Dolomythos Museum

Zentrum Innichen Fußgängerzone
www.dolomythos.com
info@dolomythos.com
 Ganzjährig geöffnet

Vale la pena di visitare il negozio interno, con il famoso "Dolomythos-Cafe"; oltre a caffè e dolci, si possono comprare anche libri e souvenir sulle Dolomiti.

Il museo è stato aperto nel 1997. Da allora ci sono state molte variazioni ed è cresciuto notevolmente. Oggi non solo è uno dei più grandi musei dolomitici, ma è uno dei pochi a gestione privata. Lo scopo è di avvicinare le persone alle bellezze ed ai tesori della Dolomiti.

Michael Wachtler, nato nel 1959, è uno dei più profondi conoscitori delle Dolomiti. Già da giovane era attratto da tutto quello che riguarda la montagna. E proprio queste sue conoscenze lo hanno portato ad interessanti scoperte. Inoltre è autore di numerosi libri che hanno a che fare con l'argomento Dolomiti.

P. R./Sonja Zingerle



Kleine Häppchen Lebensfreude

Piccole idee per la gioia di vivere

► Welsberg: Aus der Passion für Schönes ist inmitten von Welsberg ein bezaubernder Ort mit kreativen Ideen für alle Lebensbereiche entstanden. Schlicht und einfach „Ideen by Rita“ nennt sich dieses hübsche Geschäft, das Freude in den Alltag und Schönes in das Leben zaubert.

Viel Schönes lässt sich in Welsberg entdecken. Der Geburtsort des berühmten Künstlers Paul Troger, eines der Großen der alpenländischen Barockmalerei, hat so einiges an Kultur zu bieten. Im Dorf erinnert eine Büste an diesen bedeutenden Künstler, der unter anderem auch die Pfarrkirche seines Heimatortes mit prachtvollen Altarbildern ausgestattet hat. Einige Zeit früher hat bereits Michael Pacher seine Spuren in Welsberg hinterlassen. Ein kostbarer Bildstock am Margarethenplatz mit Bildmotiven aus seiner Hand zeugt davon. Weil die Welsberger von Kultur und Schöнем, wie beispielsweise die atemberaubende Naturlandschaft der Dolomiten, umgeben sind, sagt man ihnen ein besonderes Feingefühl für das Schöne im Alltag nach. Wer durch das Dorfzentrum von Welsberg schlendert, kann sich recht schnell davon überzeugen. Besonders dann, wenn er auf ein ganz eigenwilliges, spontan das Interesse weckende Geschäft trifft: Einen Ort, an dem Kreativität, Herzlichkeit und die Passion für die hübschen Dinge im Leben zusammentreffen.

Innovative Ideen für drinnen und draußen
„Ideen by Rita“, so heißt dieser bezaubernde Ort, bietet



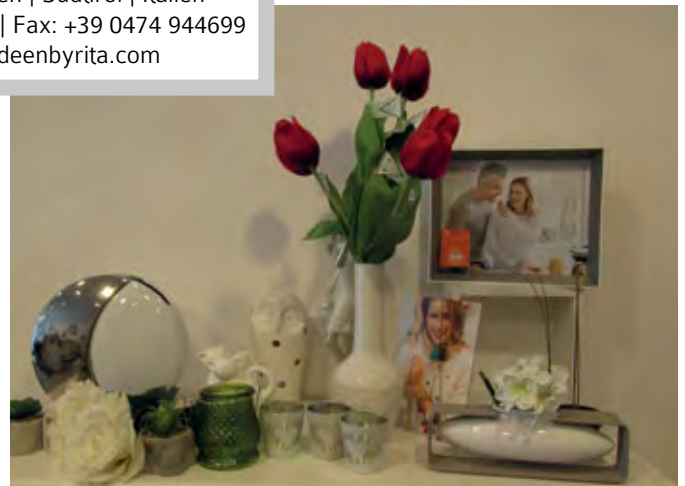
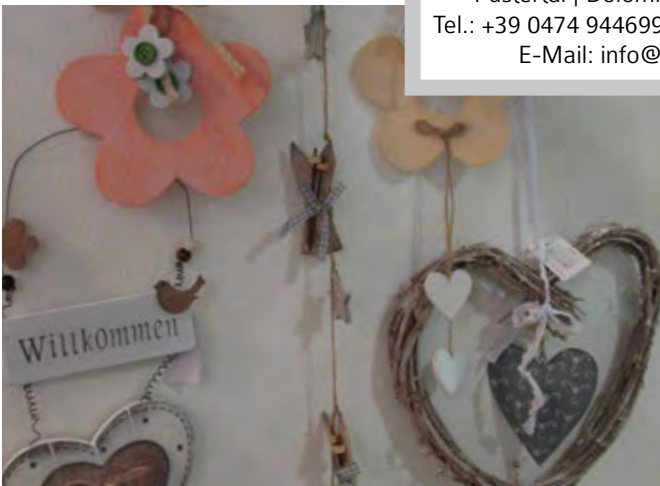
► Welsberg: nel centro di Welsberg c'è un luogo magico, pieno di idee creative per le più svariate situazioni della vita. In poche parole “Ideen by Rita”, così si chiama il grazioso negozio, affascina per il bello che può aggiungere alla quotidianità.

A Welsberg ci sono molte cose belle da scoprire. Il luogo di nascita del famoso artista Paul Troger, uno dei più grandi pittori del barocco sviluppatosi nelle località alpine, ha da offrire alla cultura un personaggio così importante. Nel paese un busto ricorda questo pittore, che, tra l'altro, ha realizzato sensazionali pale d'altare anche nelle parrocchia del proprio paese. Qualche tempo prima aveva lasciato le sue tracce a Welsberg anche Michael Pacher. Un prezioso capitello in legno, con immagini dipinte da lui stesso, situato in Margarethenplatz, ne è testimonianza. Poiché gli abitanti di Welsberg sono circondati da cultura e da bellezza, come, ad esempio il fantastico scenario delle Dolomiti, si dice che anche nella quotidianità siano dotati di uno speciale senso del bello. Chi cammina per il centro del paese se ne può convincere in fretta, specialmente se incappa in un negozio che suscita spontaneamente un vivo interesse: un luogo in cui si incontrano creatività, cordialità e passione per cose belle.





Ideen by Rita
 Pustertalerstraße, 14 | 39035 Welsberg/Taisten
 Pustertal | Dolomiten | Südtirol | Italien
 Tel.: +39 0474 944699 | Fax: +39 0474 944699
 E-Mail: info@ideenbyrita.com



Fotos: privat

den Kunden seit 2011 neben raffinierten Geschenkideen für jeglichen Anlass eine große Vielfalt an ausgewählten Wohnaccessoires und einzigartigen Dekorationsgegenständen. Ein besonderes Augenmerk wird dabei auf die persönliche Beratung, die Qualität der Produkte und die kunstvolle Verpackung gelegt. „Wir gehen auch gerne auf spezielle Kundenwünsche ein“, betont Rita Maurer, die zusammen mit ihrem Ehemann Egon Maurer diese einladende Fundgrube für alles, was Auge und Herz erfreut, gegründet hat. Was sie damit meint, sind Änderungen, die die Verkaufsartikel zu einzigartigen Accessoires für drinnen und draußen und zu personalisierten Gebrauchsgegenständen werden lassen. Dabei kann Rita, deren Namen das einladende Geschäft trägt, ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Schließlich ist es genau diese Passion, die „Ideen by Rita“ letztendlich entstehen ließ. Alles, was unter diesem Namen erhältlich ist, – egal, ob Tischwäsche, Vorhänge, Wohnaccessoires, Raumdüfte, Schmuck, Handtaschen und die vielen weiteren kreativen Inspirationen – kommt nicht nur als Geschenk bei Groß und Klein bestens an, es macht sich auch in den eigenen vier Wänden hervorragend. Die bunten Geschenkideen sind oft das Tüpfelchen auf dem i, ein Quäntchen Lebensqualität eben. Kurzum: „Ideen by Rita“, das sind kleine Häppchen Lebensfreude, erhältlich an einem wohlthuenden Ort inmitten des schmucken Dolomitendorfes Welsberg.

P. R./ Susanne Huber

■ Innovative idee per dentro e fuori

“Ideen by Rita”, così prende nome questo luogo, offre ai propri clienti, dal 2011, raffinate idee per ogni occasione in cui si vuole fare un regalo, una grande varietà di accessori per appartamento ed originali decorazioni. Una particolare attenzione viene posta nel consigliare, nella qualità dei prodotti, e nella cura delle confezioni. “Noi andiamo incontro agli speciali desideri dei nostri clienti”, sottolinea Rita Maurer, che con il marito Egon, porta avanti con amore e con oculatezza questo negozio. Quello che lei si propone è di apportare dei cambiamenti, dentro e fuori gli appartamenti, con accessori unici e personalizzati. Così Rita, da cui il nome della bottega, può liberare la sua creatività. In conclusione, è proprio questa passione ad animare le “Ideen by Rita”. Tutto quello che viene offerto sotto questo nome, vuoi tovaglie, tende, accessori vari, profumi per ambienti, decorazioni, borse e molto altro, non diventa solo un regalo, ma diventa straordinario tra le pareti domestiche. Le variopinte idee per regali sono spesso il puntino sulla i, un tocco di qualità. In breve: “Ideen by Rita” sono piccole idee per la gioia di vivere, che si possono trovare in un luogo speciale, nel centro del pittoresco paese dolomitico di Welsberg.

P. R./ Susanne Huber

Der Sender mit mehr Melodie!

Radio 2000



www.dieantenne.it
Antenne
Südtirols Musiksender

www.radio2000.it

OUR DOLOMITES

Tutto il fascino del patrimonio mondiale



Vorschau auf die Winterausgabe

erscheint Ende November 2018

Redaktion und Verkauf:

Roland Beikircher

+39 348 23 51 001

Info@ourdolomites.com

www.ourdolomites.com



Anteprima dell' edizione Invernale

La pubblicazione è prevista per
fine novembre 2018

Redazione & Vendita:

Roland Beikircher

+39 348 23 51 001

Info@ourdolomites.com

www.ourdolomites.com

Weihnachten
im Pustertal

Natale
nella Pustertal

FÜRSTLICH WOHNEN IN PFALZEN

Wohnanlage mit Traumansicht



Moderne, konventionierte Wohnanlage in hochwertiger Bauqualität (Klimahaus A-Nature). Großzügige Garten- und Penthouse - Wohnungen sowie 2- bzw. 3 Zimmerwohnungen mit großen Terrassen. Lichtdurchflutete Wohnungen mit perfekter Raumaufteilung, großzügigen Fensterfronten, sonnigen Südterrassen mit traumhaften Ausblick. Noch haben die Käufer die Möglichkeit, sich in die Planung miteinzubringen.

Wir verkaufen Wohnungen, Häuser und Hotels im Pustertal und Eisacktal • Vendiamo Appartamenti, Case e Hotels in tutta la Val Pusteria e Valle D'Isarco



Europastraße Nr. 15 • I-39031 Bruneck
Tel. 0474/554666 • Fax: 0474/554359
www.ausserhofer.immo • info@ausserhofer.immo