

SCHENNA MAGAZINE

Qualität ist nicht Luxus

Besinnlich-heiteres Nachdenken
über Küche und Kochkunst

Liebe auf den ersten Schritt

Der E5 hoch über Schenna

Bewegende Tradition

Volkstanz – das Anbandeln und die Lebensfreude

Tiroler Erde

Das Mausoleum feiert 150 Jahre





Grüß Gott!

Liebe Leserinnen und Leser,

ein verdienter Pionier des Fremdenverkehrs in Schenna pflegt gern leicht verschmitzt zu sagen, wer nicht mit-gehe mit der Zeit, gehe mit der Zeit. Wohl wahr!

Unser Dorf Schenna ist immer mit der Zeit gegangen. Die Verantwortlichen haben stets vorausgedacht und Zeichen gesetzt. Dies gilt vor allem für den Tourismusverein. Franz Innerhofer lenkt seit vierzig Jahren die Geschicke dieser Institution. In einem langen Gespräch gibt er Einblick in den »Rausch der Gründerjahre«, als Schenna sich, bildlich gesprochen, vom pausbäckigen Dorfliebchen in eine weltläufige Schönheit wandelte. Immerzu vertrat er innovative Ideen. So ließ er die Verwaltung bereits auf Computer umstellen, als Festplatten noch wirklich diese Bezeichnung verdienten und wegen ihrer Schwere fast mit dem Gabelstapler in die Büros gehievt werden mussten.

Schennas Köchinnen und Köche hatten nie einen eingeschränkten Blick auf ihren eigenen Herdhorizont, sondern haben schon recht bald darüber hinausgeschaut. Stefan Egger, Chefkoch in einem 4-Sterne-Haus, ist einer von ihnen: solide Grundausbildung, Spezialisierungen, Gespür für neue Trends. Dennoch bewahrt er jene gesunde kulinarische Bodenhaftung, die ihn mit viel Wertschätzung an die Kochrezepte seiner Mutter und die traditionellen Gerichte herangehen lässt. Durch seine Kreativität verleiht er ihnen mehr Leichtigkeit und einen modernen Touch. Und noch eines zeichnet seine Küche aus: Der große Respekt vor dem Lebensmittel. Viele Hände haben daran

gearbeitet, bis es auf den Anrichtetisch und schließlich auf den Herd kam. Früh hat er gelernt, dass Qualität nicht Luxus sein muss.

Es lohnt sich immer, hinter die Fassade zu blicken. Für viele ist Volkstanz wenig mehr als farbenfrohe Folklore und sympathische Unterhaltung. Wieviel raffiniertes Ritual und versteckte Erotik jedoch allein in der (Be)Kleidung steckt, durfte unsere Autorin beim Fotoshooting mit einem jungen Volkstanzpärchen erfahren. Kann gut sein, dass auch Sie, liebe Leserin und lieber Leser, die nächste Darbietung der Volkstanzgruppe mit etwas anderen Augen sehen.

Ganz oben am Berg zieht ein anderes Völkchen durch. Es sind die vorwiegend jungen, naturverbundenen Bergfreaks auf dem E5, dem europäischen Fernwanderweg. Nicht wenige behaupten, jener Teil, der durch Schennas Wandergebiet führt, sei einer der schönsten Abschnitte zwischen Oberstdorf und Meran. Dem wollen wir gewiss nicht widersprechen.

Gestatten Sie mir zum Schluss noch ein Wort in eigener Sache. Ich bin stolz, nach Jahren der Abwesenheit wieder in meiner Heimatgemeinde tätig zu sein. Dies gilt auch für das Schenna Magazine 2019, ein Projekt, das ich mit viel Freude und Engagement übernehme und weiterführen darf. Mein Dank und meine Anerkennung gebühren den Autorinnen und Autoren, aber auch den Fotografinnen und Fotografen, die diesem Werk durch ihr geschicktes Können einen einzigartigen Charme und Charakter verleihen. ■

Herzlich Ihre
Dr. Julia Zuech
Public Relations & Marketing

10 COVERSTORY

Qualität ist nicht Luxus Besinnlich-heiteres Nachdenken über Küche und Kochkunst

Die Beherbergungsbetriebe in Schenna haben in den letzten zwanzig Jahren einen enormen Qualitätssprung gemacht. Über 40 Häuser schmücken sich mit vier Sternen. Und über Südtirols Küchenshimmel funkeln die Sterne der Auszeichnungen von Michelin und Gault Millau. Doch nicht darüber soll hier die Rede sein, sondern wir wollen ein wenig über die Essenstradition und das Essen im Allgemeinen philosophieren.

16 Franz Innerhofer im Gespräch

Seit vierzig Jahren leitet Franz Innerhofer das Tourismusbüro in Schenna. Unübersehbar hat er damit die Geschicke des Fremdenverkehrs mitgestaltet und mitbestimmt. Und hat Zeichen gesetzt. Garant für seinen Erfolg waren Teamgeist und Innovationsfreude.

24 Liebe auf den ersten Schritt

Der Europäische Fernwanderweg Nummer 5 ist 3200 Kilometer lang und führt von der Atlantikküste Frankreichs über die Alpen nach Venedig. Eine seiner schönsten Etappen liegt im Gemeindegebiet von Schenna. Auch wir sind Europa!

30 Bewegende Tradition

Volksmusik, Tanz und Tradition sind schwungvoll vereint, wenn die Paare in schönen Trachten über den Tanzboden gleiten. Tanz ist Ausdruck von Lebensfreude und gehört wohl zu den ältesten Formen des Sich-Näher-Kommens!

38 Tiroler Erde

Das Mausoleum feiert 150 Jahre. Erzherzog Johann fühlte sich besonders zu den Menschen und zur Meraner Gegend hingezogen. Die Schenner bezeichnete er als »ein herrlicher Menschenschlag«. Da verwundert es nicht, dass er in seiner Wahlheimat auch begraben sein wollte. Sein Sohn Franz erfüllte ihm diesen Wunsch.





34



6 Frühling am Berg

8 Erlebniswelten

20 Am Atem der Natur

Spuren im öffentlichen Raum legt die Künstlerin Judith Klotzner so behutsam wie in ihren Bildern und Skulpturen.

29 Regionale Produkte im Regiomat

34 Urige Begegnungen

Auf dem neuen Sagenweg hausen schaurig schöne Schenner Sagengestalten.

36 Mei liabste Tour

Vier Insider-Tipps.

43 Hello Peter, welcome home

Peter Bacher lebt seit 26 Jahren in England. Dort ist er gefeierter Innenraumgestalter. Zweimal im Jahr zieht es ihn zurück in seine Heimat Schenna.

44 Golden Girl

Celina Haller aus Schenna zählt zu den großen Nachwuchstalenten im italienischen Skirennsport.

46 Meran 2000

50+ und so jung wie noch nie!

48 Winter in Tall

49 Winter-Tipps

Budenzauber, Filzwerkstatt und Rodelgaudi.

50 Event-Kalender 2019

53 Hits 4 Kids

Weg mit der Xbox und ab in den Wald!

54 Kurz nachgehakt

Rückblick auf das Schenna Magazine 2018.

55 Impressum



Frühling am Berg

TEXT *Sebastian Marseiler*
FOTO *Kurt Staschitz*

Als hielte die Zeit kurz den Atem an. Die Sonne döst auf altem Holz. Frisches, saftiges Gras, Blütenduft der Kirsch- und Pflaumenbäume, ganz leicht nach Bittermandel riechend, Bienengesumm, in der Luft der metallische Ruf der Mauersegler. Kuckucksruf vom nahen Wald. Vielleicht darf hier noch ein Hahn krähen ohne die lieben Gäste zu stören. Der Frühling ist eingezogen am Schennaberg. Es gibt sie noch, diese Bilder bäuerlicher Idylle. Natürlich ist sie trügerisch, verschweigt sie doch die viele harte Arbeit. Aber mit dem Erscheinungsbild des Hofes ist es wie mit der bäuerlichen

Welt: neben der Arbeit gibt es auch die Zeit des Verschnaufens. Es ist als habe sich der Hof hingesezt am Hang und schau hinaus ins Land. Auch das ist Schenna: Nicht nur fein herausgeputzte Beherbergungsbetriebe, sondern auch Bodenständiges, das gelassen ruht im Fluss der Zeit. Es sind diese vielen Facetten der Wirklichkeit, die Schenna eben jenen besonderen Reiz verleihen, der es seinen Gästen immer angetan hat. Unwillkürlich vielleicht klingt in der Erinnerung ein Liedchen an, das unsere Großmutter sang: Alles neu macht der Mai ...





HIRZER
2781 m

IFINGER
2581 m

TALL
1425 m

VIDEGG
1536 m

SCHENNABERG
1450 m

VERDINS
842 m

ST. GEORGEN
716 m

PASSEIERTAL

SCHENNA
600 m

RIFFIAN
504 m

DORF TIROL
594 m

ERLEBNISWELTEN

Schennas Berg- und Wanderwelt ist der Inbegriff für Vielfalt und Abwechslung. Wer sich in der freien Natur bewegen will, der hat hier reichlich Gelegenheit dazu. Schenna bietet neben großartiger Naturlandschaft das ganze Jahr hindurch milde Temperaturen.

Beste Voraussetzungen für Spaziergänge, Wanderungen im Mittelgebirge oder hochalpine Touren bis hinauf zu den Gipfeln von Ifinger und Hirzer. Ein Naturerlebnis zwischen 400 und 2800 Meter Meereshöhe.



*Stefan Egger und seine
Mutter Emmi in der
heimischen Küche.*



Qualität ist nicht Luxus

Die Beherbergungsbetriebe in Schenna haben in den letzten zwanzig Jahren einen enormen Qualitätssprung gemacht. Über 40 Häuser schmücken sich mit vier Sternen. Und über Südtirols Küchenshimmel funkeln die Sterne der Auszeichnungen von Michelin und Gault Millau. Doch nicht darüber soll hier die Rede sein, sondern wir wollen ein wenig über die Essenstradition und das Essen im Allgemeinen philosophieren.

TEXT Sebastian Marseiler
FOTO Julia Staschitz



Mit vierzig wollte Stefan Egger sein Leben radikal ändern. Wollte seinen Arbeitsplatz in der Küche mit einem Büro vertauschen. Vorher hatte er in verschiedenen Betrieben als Koch gearbeitet. Nun würde er als Chefmanager der Mensen in Meran hauptsächlich für den Einkauf und die Belieferung der Küchen von Caritas bis Schülermensa mit Lebensmittel verantwortlich sein. Bald musste er ernüchtert feststellen, wie extrem gespart werden musste bei der Qualität der Lebensmittel und letztendlich bei den Gerichten, die am Ende auf den Mensatisch kamen. Besonders leid taten ihm die jungen Leute in den Schülermensen: das kannst du jungen Menschen im Wachstum doch nicht vorsetzen!, gestand er sich ein. (Wir wollen hier bei Gott keine Pauschalkritik an Merans sozialen Einrichtungen anbringen!) Innerlich war Stefan Koch geblieben und seine Kochjacke hatte er in einer etwas sonderbaren Vorahnung immer bei sich. Es war dann ein Leichtes für seine Schwester, ihn wieder als Chefkoch für sein ehemaliges Heimathaus Innerleiterhof abzuwerben.

Lächelnd erinnert er sich zurück an den Menüplan der Achtziger und die frühere Zeit, als noch seine Mutter kochte. Eigentlich hatte er Maschinenbau studieren wollen, doch dann hieß es zu Hause: »Wear lai Koch«, werde nur Koch. So lernte er, seiner Mutter zur Hand zu gehen. Es ihr Recht zu machen, war nicht einfach und wenn er wieder einmal etwas verschusselte, hieß es »aus dir wird nie ein Koch!«. Die Achtziger waren eine Zeit der kulinarischen Übergänge, von der Menükarte lächelte noch Altösterreichs »Gnä' Frau und gnä' Herr« mit Suppen, die aus der Karaffe auf den Teller geschöpft wurden, die Frittaten-, die Kartoffel-, die Griesnocken- und die Einlagesuppen und ein paar andere mehr; mit den Hauptspeisen auf der Platte, die Fleischkrapfln mit Püree, das Gulasch, das Geschnetzelte, die Schweinsschnitzel, die Forelle blau am Freitag, manchmal eine »Pasta asciutta« als Hauptspeise mit einer ordentlichen Nuss Butter obendrauf. Als Dessert gab es öfters ein Omelett und ja, die Mehlspeisen kamen sehr einfach und traditionell daher: Scheiterhaufen, Apfelstrudel, Apfelküchel, ab und zu eine Linzertorte. Zum Schluss ein Schnapsl. »Ich bin so satt!« wurde als sattes Kompliment für die Köchin verstanden. Wie gesagt, es waren die Zeiten des Übergangs, allmählich zog ein frischer Wind in die Küchen ein.

Essensrezepte waren immer schon die besten Diplomaten – und sind es bis heute. Sie schaffen Sympathien, helfen Vorurteile abzubauen, öffnen neue Horizonte, bereiten den Weg für Freundschaften. Ein Exkurs. Gerichte kennen keine Grenzen, sie haben etwas Anarchisches in sich, finden immer einen Weg in die Weite. Und manchmal entpuppt sich ein autochthoner Platzhirsch letztlich

als »Zuagroaster«, als Zugereister. Wie zum Beispiel der allgegenwärtige Tiroler Knödel. Wussten Sie, dass er als pausbäckiger böhmischer Bursch seine Heimat verließ und überall in Mitteleuropa einwanderte und heimisch wurde? Und übrigens selbst bei unseren italienischen Mitbürgern in Südtirol, die ja so stolz sind auf die *Italianità* ihrer Küche, sich einige Sympathie erworben hat?

Nach dem Ersten Weltkrieg, als Südtirol zu Italien geschlagen wurde, kam mit den neuen Herren auch ein neues, ziemlich unbekanntes Gericht, die *Paschtaschutta*. Ursprünglich misstrauisch

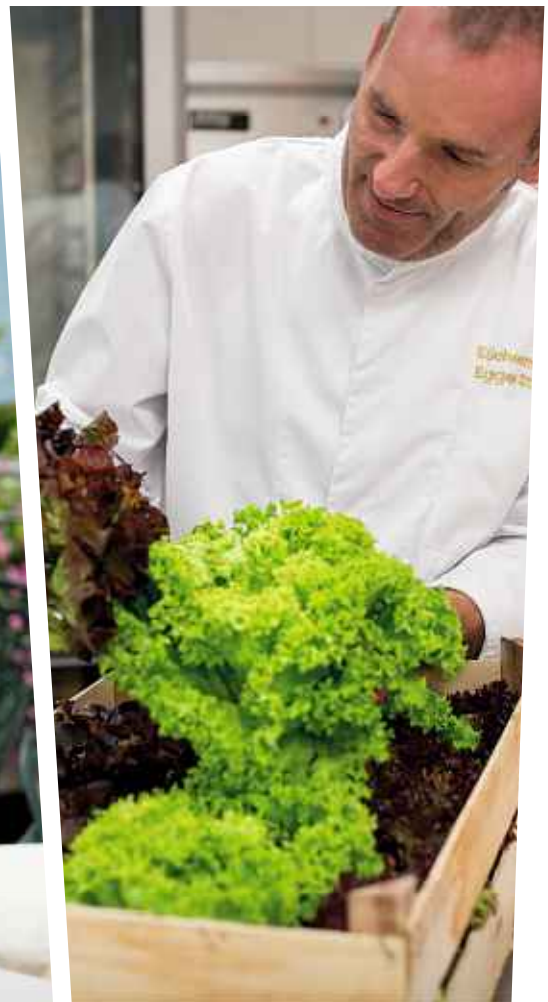
beübt, eroberte sie bald die Herzen – oder sollte man besser sagen: den Gaumen und Magen? – der Südtiroler/innen. Woher aber der Name *pasta asciutta*, »trockene« Pasta? Ich habe nachgeschaut im Treccani, dem renommiertesten Wörterbuch der italienischen Sprache. Ich finde: (lassen wir es einmal im O-Ton, vielleicht aktiviert es die Geschmackspupillen): *pastasciutta (o pasta asciutta) s. f. – Preparazione tipica della cucina italiana, di uso frequentissimo come primo piatto (e detta pertanto, in contrapp. alle altre minestre, anche minestra asciutta); è costituita da un qualsiasi tipo di pasta alimentare, industriale o fatta in casa, cotta in acqua bollente e salata, scolata e poi variamente condita (al pomodoro, al burro e parmigiano, con verdure, con frutti di mare, con ragù, ecc.)*. Also: pastasciutta (oder pasta asciutta), typisches italienisches Gericht, häufig als Vorspeise serviert [...], bestehend aus unterschiedlichsten Teigarten [...], in siedendem Salzwasser gekocht, abgeseiht und auf verschiedenste Weise zubereitet ... »Trocken« also, weil die Nudel abgeseiht wurden. Geblieben vom Wort ist nur noch die »Paschtax«, die in den deutschen Südtiroler Dialekt eingewandert ist. Ansonsten parlieren die Teiggerichte auf den Menükarten in originalem Italienisch.

Heute wäre eine Menükarte ohne italienisch-mediterrane Gerichte nicht mehr denkbar. Genauso wenig wie ein Frühstück ohne Buffet. Was waren damals noch einfache Zeiten am Morgen: Erst gab es zum Kaffee oder Tee überhaupt nur Marmelade und Butter, zaghaft setzte sich dann das erweiterte Frühstück durch. Ignaz Unterthurner, Seniorchef des Hotel Resmairhof, berichtet einmal in einer kleinen Festschrift zu seinem Haus, dass andere Hoteliers die Hände über dem Kopf zusammengeschlagen hätten, als er ihnen von seinem Plan, ein Frühstücksbuffet einzurichten, erzählte: »Die werden dich arm essen, die nehmen alles mit.« Nun, ganz so schlimm kam es wohl nicht, das eine oder andere Brötchen wanderte allerdings doch aus dem Frühstücksraum. Denn vor einiger Zeit fand ich im Reiseteil der Onlineausgabe einer großen deutschen Tageszeitung den reizenden Bericht einer Frau, die in Schenna auf den Spuren ihrer Kindheit unterwegs war und sich

Stefan Eggers Credo

Stefan Eggers Credo ist es, »aus einfachen Sachen ein schönes Gericht zu zaubern und die Inhaltsstoffe zu schonen.« Da ist Kreativität gefragt, mit einer Prise kulinarischem Sendungsbewusstsein: »Essen soll eine Art von Prävention sein, um gesund zu bleiben!«.

Als Chefkoch eines großen Hauses muss er klarerweise Kompromisse eingehen, Meeresgetier tummelt sich halt keines in Schennas Gewässern. Immer aber ist Saisonales dabei und Regionales, Salat, Gemüse und Obst von den Bauern oben am Berg; bei Fleisch wird es schwieriger, soviel Rindviecher, wie an Steaks in Südtirol verzehrt werden, hätten auf Südtirols Fläche nicht einmal gedrängt nebeneinander Platz, von Schweinen als »Südtiroler Speck«-Lieferanten ganz zu schweigen. Wenn möglich, kauft Stefan Fleisch von Südtiroler Produzenten und sein Ehrgeiz für die Zukunft besteht darin, alle Teile des Tieres zu bekömmlichen Gerichten zu verarbeiten.



»Der Koch ist dann ein Künstler,
wenn es ihm gelingt,
aus den einfachsten Dingen ein
schönes Gericht zu zaubern.«



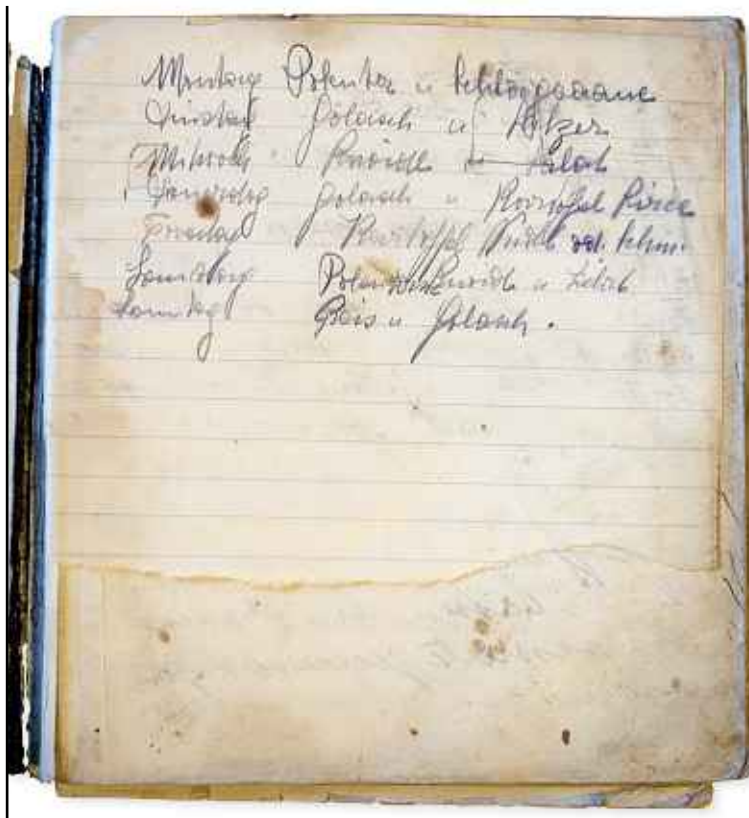
lebhaft daran erinnerte, wie bei Wanderungen mit ihren Eltern die Frühstücksbrötchen ausgepackt wurden. Offensichtlich hat es die Schenner Hotellerie überlebt.

Stefan Egger, aktuell als Chefkoch im Schenna Resort tätig, erfuhr seine prägende Ausbildung unter Walter Aichhorner im Hotel Castel. Und verinnerlichte unbedingte Genauigkeit und Zuverlässigkeit, außerdem das Bewusstsein, wie wichtig der menschliche Umgang mit den Mitarbeitern ist. Er bildete sich permanent weiter – ein Wesensmerkmal der Südtiroler Köche – bildete sich aus zum Küchenmeister und zum Diätkoch gegen Intoleranzen, ganz nah am kulinarischen Mainstream. Mag sein, dass unser Mann vom Similaun, der Ötzi, vor über 5000 Jahren bereits an einer Milchintoleranz litt, aber heute nehmen Unverträglichkeiten rapide zu. Ein guter Koch muss wissen, wie er mit ihnen umgeht.

Was muss der Koch können? Ich erwarte mir etwas wie: ein Virtuose in der Zubereitung und Menüplanung sein, Fantasie haben. Nein. Als erstes nennt Stefan den Respekt vor dem Lebensmittel. Es wurde aufwändig kultiviert und produziert. Die Frage ist immer: Wer stand/steht als Mensch dahinter? Welche Wege ist das Lebensmittel gegangen, wie viele haben daran gearbeitet, bis es zu mir in die Küche kam?

Angesichts der Müllberge, die wir in den Wohlstandsländern produzieren und der erschreckend hohen Menge an Lebensmittel, die im Müll landen, eine erstaunliche Einstellung eines Kochs in einem 4-Sterne-Haus, der, bildlich gesprochen, beim Angebot aus dem Vollen schöpfen kann.

Noch ein Exkurs. Lebensmittel zu verschwenden galt bis herauf in die Neuzeit als Sünde, allerdings nur bei denen, die nicht genug davon hatten. Anstelle der Servietten verwendeten beispielsweise



1 Das Wachsen und Reifen immer im Blick.

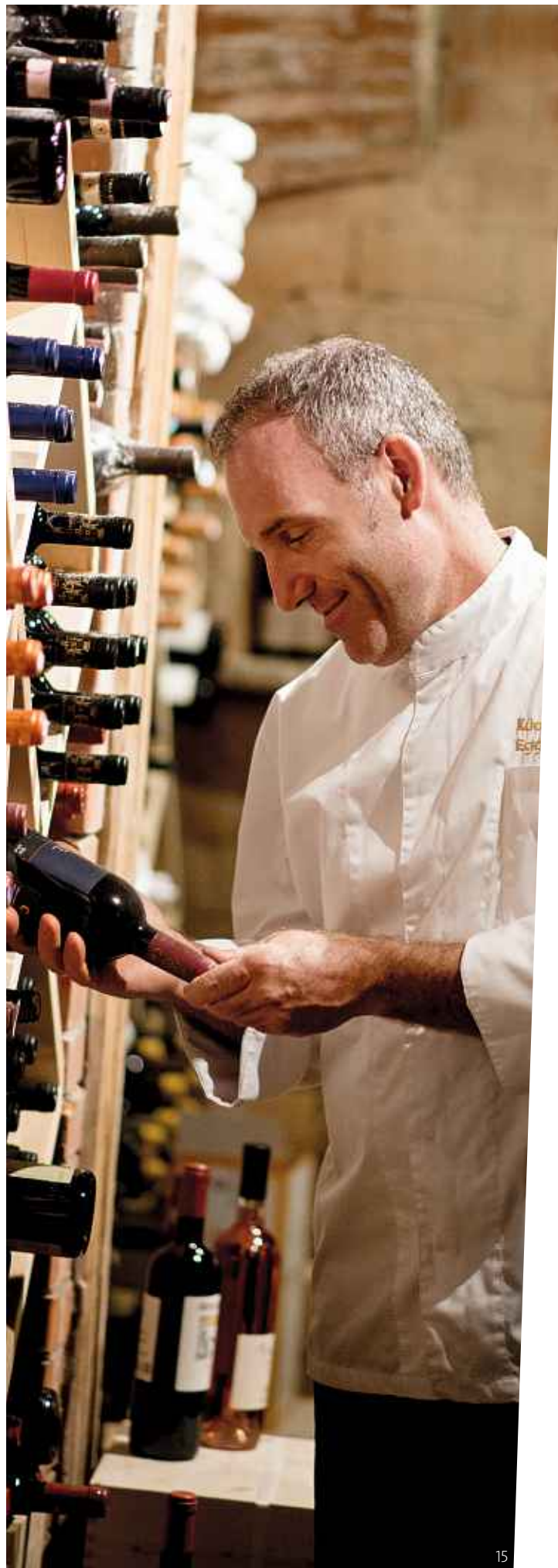
2 Aus dem vergilbten Kochbuch seiner Großmutter in altdeutscher Schrift:
 »Montag Polenta u. Schlagsaane; Dienstag Golasch u. Salzer; Mittwoch Knödl u. Salat; Donnerstag Golasch u. Kartoffel Piree; Freitag Kartoffel Seißl (Dialekt für Soße) od. Schmarrn; Samstag Polenta, Knödl u. Salat; Sonntag Reis u. Golasch.«

die Damen und Herren der feinen Tischgesellschaften in der italienischen Renaissance die *mollica*, das weiche Brotinnere, an dem sie sich die Finger abwischten. Wäre bei uns in den Bergen eine Todsünde gewesen. Franz Mair, Seniorchef des Hotel Hohenwart, erzählt oben in seinem Bauernmuseum im Stadel auf dem Berggasthof Gsteier gerne, wie das war beim Brotbacken. Es gehörte sich einfach, dass man mit ein paar ofenfrischen Broten zum Nachbarn ging und sie ihm schenkte. Brot als Geschenk ließ Feindseligkeiten verblassen, förderte Freundschaft und gute Nachbarschaft. Und hielt böses Schicksal ab.

Mussten die Männer in einem Bergdorf gemeinsam zu lebensgefährlichen Arbeiten ausrücken, besuchten sie eine hl. Messe und ließen anschließend Brot an die Armen verteilen. Brot als Lebenssymbol ist noch lebendig, auch in Schenna. Die österlichen Gebildebrote als Hase oder Henne sind nach wie vor weit verbreitet und sollen wohl Tugenden oder Eigenschaften wie Fleiß und Schnelligkeit symbolisieren, die man den Beschenkten wünscht. Ein frisches, ofenwarmes Brot strahlt die Aura von etwas Geheimnisvollem aus, vielleicht sitzt da ganz tief in uns etwas vom kollektiven uralten menschlichen Bewusstsein, das uns daran erinnert, dass wir als Jäger und Sammler mit dem Anbau von Getreide lernten, den Hunger zu besiegen.

Ich staune manchmal, wenn ich oben auf der Gomp Alm im Hirzgebiet Leute beobachte, die am offenen Backofen ein frisches Brot erstehen, wie behutsam und andächtig sie es für einen Moment in die Hand nehmen – wenn es nicht noch zu heiß ist und sie sich die Finger verbrennen. Und es läuft mir kalt über den Rücken, wenn ich daran denke, dass in Brotgeschäften die Regale auch am Abend immer noch voll sein müssen (d.h. immer neu aufgefüllt werden, allerdings nicht bei uns in Südtirol) und dass das überschüssige Brot – oder das Brot vom Vortag – hinterher in der Verbrennungsanlage des Heizwerkes landet. Zugegeben, es war bestimmt nicht alles gut in der Vergangenheit, alles eher, und Not machte erfinderisch. Mögen wir auch Großmutter's Küche in bester Erinnerung haben, nicht alles schmeckte. Verbesserung der Lebensmittel zieht sich als Grundmotiv durch die Menschheitsgeschichte. Sehr gern wurde unangenehmer Geschmack durch Gewürze verfeinert. Überhaupt: Immer haben die Köchinnen über den Tellerrand geschaut. Aber dieser Run nach immer Exotischerem führte zu einem kulinarischen Überfluss. Allmählich besann man sich wieder der regionalen Wurzeln. Auch in Schenna.

Beinahe hätten wir das Bodenständige vergessen, die gute alte Tiroler Küche und Großmutter's Rezepte. Natürlich kommen Knödel in allen Varianten auf den Speiseplan und die alten Süßspeisen wie der Apfelstrudel. Da bekommen dann auch wieder Mamas Gewürze ihre wichtige Rolle, die »Gewürznagelen«, das »Zimet« (Zimt), das Zitronat und wie sie alle heißen. Qualität ist nicht Luxus. Es braucht keine eingelegten Nachtigallenzungen – wie bei den dekadenten alten Römern, aber das Gericht muss ordentlich zubereitet sein. Ein richtiger Kaiserschmarrn oben auf einer Alm- oder Berghütte ist auch ein Genuss. Der deutsche Philosoph Ludwig Feuerbach prägte den Satz: Der Mensch ist, was er isst. Na, dann wollen wir unserem »Sein« doch eine Portion Einfachheit, Gesundheit und Bodenverbundenheit verpassen! Darauf stoßen wir an mit einem Glas Sauvignon aus dem Weingut des Hausherrn. ■





Im Gespräch mit

»Ich war immer bestrebt, etwas dazuzulernen.«



Seit vierzig Jahren leitet Franz Innerhofer das Tourismusbüro in Schenna. Unübersehbar hat er damit die Geschehnisse des Fremdenverkehrs mitgestaltet und mitbestimmt. Und hat Zeichen gesetzt. Untrennbar mit ihm verbunden ist die Oldtimer Genuss-Rallye Südtirol Clasica Schenna, bei der er nach wie vor als Hauptorganisator fungiert (oben).

TEXT Interview: Sebastian Marzeiler
FOTO Julia Staschitz / Tourismusverein Schenna

Herr Innerhofer, lieber Franz, wie waren Deine Ausbildung und Dein Werdegang für den verantwortungsvollen Posten, den Du bekleidest?

→ Ich bin, wie viele meiner Generation in Schenna, auf einem Bauernhof aufgewachsen. Mein Ziel war dann bald, im Tourismus eines aufstrebenden Ferienortes zu arbeiten. Die Arbeit in der elterlichen Pension war mir zu wenig und ich habe mich nach neuen Herausforderungen umgesehen. Dabei hat sich die Stelle im Tourismusverein ergeben. Der damalige Verkehrsverein wurde zum Verkehrsamt, es ist vieles umstrukturiert worden. Meine Ausbildung habe ich an der kaufmännischen Lehranstalt in Meran absolviert und die Matura in der Fachrichtung Tourismus und Reisebüro abgeschlossen. In der Ferienzeit hatte ich die Möglichkeit, mich neben Betriebspraktikum sprachlich in England weiterzubilden.

Hast Du zusätzlich praktische Erfahrungen gesammelt?

→ Meine gesamten praktischen Erfahrungen im Tourismus habe ich im Hotelbereich gesammelt. Ich hatte das große Glück, im Hotel Hohenwart zu arbeiten, welches von meinem Onkel Franz geführt wurde und der mich unter seine Fittiche genommen hat. Rückblickend kann ich sagen, dass die Erfahrungen, welche ich in dieser Zeit gesammelt habe, mindestens genauso wichtig für meinen Beruf waren, wie die schulische Ausbildung.

Wie hat es im Tourismus in Schenna bei Deinem Arbeitsantritt ausgesehen?

→ Der Tourismus erlebte 1978-79 einen großen Aufschwung. Schenna ist von Jahr zu Jahr gewachsen, die Betriebe wurden qualitativ laufend verbessert, die Ankünfte und Übernachtungen haben jährlich stark zugenommen. Es war genau die Zeit, in der sich Schenna zu einem der führenden Tourismusorte in Südtirol entwickelt hat.

Eine große Herausforderung für mich war, den »Betrieb Tourismusverein« von einem Verein zu einem wirtschaftlichen Unternehmen umzuwandeln. Dem »schwerfälligen Verkehrsamt« wurde bald eine Fremdenverkehrsförderungs-genossenschaft zur Seite gestellt, welche schnell und unbürokratisch viele touristische Aufgaben erledigen konnte. Seit 1993 gibt es den Tourismusverein in seiner heutigen Rechtsform und Schenna darf auf seine Tourismusorganisation sehr stolz sein.

Das Tourismusbüro ist heute zentrale Informationsstelle nicht nur für den Gast, sondern auch für die Gastbetriebe, die Vereine, die Dorfbevölkerung etc. Mit meinen Mitarbeitern, den jeweiligen Präsidenten, Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern war ich ein kleines Glied dieser Kette. In meiner Funktion als Direktor empfinde ich es als persönlichen Erfolg, ein tolles, professionelles und hochmotiviertes Team aufgebaut zu haben. Im Tourismus ist nicht ein Einzelner

Franz Innerhofer



1

erfolgreich, es braucht Ideengeber, es braucht Menschen, die die Verantwortung übernehmen und solche, die die Visionen umsetzen. Der Tourismus ist ein Mannschaftsspiel. Damals wie heute bin ich stolz darauf, Teil dieses Teams zu sein.

Man munkelt etwas schmunzelnd über Deinen ersten Arbeitstag. Wie war der?

→ Ich wurde regelrecht ins kalte Wasser geworfen. Mein erster Arbeitstag war am 1. Mai 1978 und pflichtbewusst stand ich um 8 Uhr vor dem Büro, wie mit dem damaligen Präsident Hans Pichler vereinbart, aber ich stand vor verschlossener Tür. Also bin ich zu ihm nach Hause und habe gesagt, ich würde gerne anfangen zu arbeiten, aber das Büro ist noch geschlossen. Erst in diesem Moment wurde ihm bewusst: »Heute ist ja Mai-Feiertag! Da sperren wir erst um 9 Uhr auf.« An diesem Tag ist das Büro regelrecht gestürmt worden und ich dachte, wo bin ich »gelandet«. Mein damaliger Arbeitskollege Egger Walter, der schon einige Jahre Erfahrung hatte, hat mich aber beruhigt und so begann meine Lehrzeit. Das erste Jahr war für mich eigentlich ein Probejahr, nach zwei, drei Monaten wusste ich aber bereits, dass mich dieser Beruf reizt.



2

1 Ein starkes Team v.l.n.r.: Andreas, Tanja, Verena, Heidi, Martin, Sophie, Manuela, Sara, Direktor Franz Innerhofer und Julia.

2 Franz Innerhofer immer in Poleposition.



Für diesen Aufbau hast Du sicher einige ganz klare prinzipielle Ziele gehabt. Welche waren sie?

→ Die damaligen Präsidenten Hans Pichler und Franz Mair waren sehr gute Lehrmeister. Franz Mair hat immer wiederholt: »Wir hier in Schenna können im Tourismus nur konkurrenzfähig sein, wenn wir Qualität bieten und dafür einen »anständigen« Preis verlangen. Wir dürfen nicht billiger sein als die anderen, wir müssen besser sein als die anderen. Und merke dir eines: Qualität darf nicht mit Luxus verwechselt werden!« Und dem stimme ich voll und ganz zu, denn Qualität hat ihren Preis. Qualität kann ein gutes Hotel bieten, das kann Urlaub auf dem Bauernhof und ein guter Kaiserschmarrn auf der Alm sein. Vor allem unsere Gastfreundschaft spielt eine wichtige Rolle, Freundlichkeit und Sauberkeit in den Betrieben ist das allerwichtigste. An diesen Leitgedanken habe ich mich orientiert und meine Ziele dementsprechend ausgerichtet.

Der Tourismusverein Schenna hat immer Zeichen gesetzt, ihr ward im Südtiroler Geschehen stets an der Avantgarde. Welche sind Deiner Meinung nach rückblickend die größten Erfolge hier in Schenna?

→ Es geht nicht um meine persönlichen Erfolge, sondern um die Erfolge des Tourismusvereins und des Ortes. Es ist immer eine Teamarbeit und ich habe ganz tolle Präsidenten gehabt, die hinter mir standen. Vorstandsmitglieder und Mitarbeiter brachten neue Ideen ein, wir haben andere Tourismusregionen besucht und vieles gelernt. Ich war gemeinsam mit meinem Team für die Umsetzung vieler Maßnahmen und Initiativen zuständig.

Einer der Schwerpunkte war schon damals die Verkehrsberuhigung im Ort – also haben wir den »Gästepus« eingeführt – eine Maßnahme, die sich gelohnt hat und viele Nachahmer gefunden hat. Heute braucht es neue Maßnahmen und Konzepte, um den Verkehr in den Griff zu bekommen. Öffentlicher Nahverkehr ist ein überörtliches und regionales Thema – derzeit befindet sich das Projekt der

Standseilbahn Schenna-Meran-Tirol in der Sondierungsphase. Wenn wir imstande sind, dieses große Vorhaben zu realisieren, dann haben wir in diesen Orten wieder einen Wettbewerbsvorteil.

Ein zusätzlicher Schwerpunkt war die Finanzierung. Zu Beginn stand der Verkehrsverein wirtschaftlich nicht sonderlich gut da. Damals gab es noch keine Ortstaxe. So wurde von der damaligen Verwaltung die zukunftsweisende Entscheidung getroffen, einen »freiwilligen« Beitrag von den Tourismusbetrieben einzuheben, um viele Vorhaben realisieren zu können. Dies waren für viele Jahre die Haupteinnahmen, die es dem Verein im Laufe der Jahre ermöglichten, auf »sicheren« Beinen zu stehen und ein vielfältiges Tätigkeitsprogramm umzusetzen. Alle Betriebe haben mitgemacht. Heute steht der Tourismusverein auch dank der Ortstaxe und der Werbebeiträge der Tourismusbetriebe auf einer soliden finanziellen Basis.

Weitere Erfolge waren die Werbeveranstaltungen »Schenna begrüßt seine Gäste«, die wir in mehreren großen deutschen Städten veranstaltet haben. Angefangen hat es in Dortmund – Stuttgart, Frankfurt und Köln sind gefolgt. Schenna mit ca. 2700 Einwohnern und 240 Betrieben hat es geschafft, große Messezentren mit 10.000 – 20.000 Besuchern zu füllen. Man hat deutlich die Begeisterung der Menschen gespürt, die auch Jahre danach über unsere Veranstaltungen gesprochen haben. Zweifellos hatten diese persönlichen Begrüßungen einen hohen Marketingwert. Heute hat sich das Marketing verändert. Wir haben uns von Anfang an das Internet, die Digitalisierung und die neuen Medien zu Eigen gemacht.

1 Alle Präsidenten auf einem Bild vereint v.l.n.r.: Jakob Pichler, Hans Pichler, Franz Mair, Luis Kröll (Bürgermeister), Sepp Mair, Hansjörg Ainhauser.

2 Ehrenkunde mit hübscher Umrahmung für seine 40 Dienstjahre.

Wo steht Schenna heute?

→ Als Realist kann ich getrost sagen, dass der Tourismus in Schenna heute sehr gut dasteht. Wir sind nicht absoluter Spitzenreiter, gehören aber sicher zu den zehn führenden Urlaubsdestinationen in Südtirol. Dasselbe gilt für den Tourismusverein. Wir können ruhig stolz auf unsere Erfolge sein, dürfen uns aber nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen. Wir müssen weiter lernen und sollten dies von den »Besten«. Aus meiner persönlichen Sicht hat Schenna die Bettenobergrenze erreicht. Wir müssen natürlich weiter in die Betriebe, Infrastrukturen etc. investieren, aber vor allem in die Qualität. Und dies ist bereits geschehen, über 40 4-Sterne bzw. 4S-Sterne-Betriebe zeugen davon.

Die Gäste schätzen unseren liebevoll gepflegten Dorfcharakter und sollten keinesfalls den Eindruck eines Massentourismusortes mit nach Hause nehmen. Diese Ambition scheint vielleicht widersprüchlich, wenn man Schennas Nächtigungszahlen betrachtet. Doch wir haben es geschafft, Qualitätstourismus mit herzlicher Gastfreundschaft und bodenständiger Authentizität harmonisch zu vereinen. Natürlich haben Schennas familiär geführte Betriebe und deren fleißige Mitarbeiter maßgeblich zu dieser positiven Entwicklung beigetragen. Wenn wir einen hohen Qualitätsstandard anstreben, benötigen wir auch entsprechende, gut ausgebildete Fachkräfte. Das sehe ich als größte Herausforderung.

Die Initiativen, die am besten ankommen?

→ Da gibt es sehr viele, das sind zum Teil auch kleinere Veranstaltungen, bei denen es ein ganz abwechslungsreiches und anspruchsvolles Programm gibt – Andreas Dosser zeichnet dafür verantwortlich. Schenna ist ein lebendiges Dorf – in kultureller und sportlicher Hinsicht wird viel geboten. Eine Initiative möchte ich besonders hervorheben, die nicht nur für Schenna von großer Bedeutung ist: die Südtirol Classic Schenna. Diese Oldtimer Genuss-Rallye lag mir schon immer am Herzen. Es ist dies aber nur eine von vielen Veranstaltungen, dennoch hat sie neben dem Unterhaltungswert ein sehr großes Marketingpotential. Sie wird zwar immer öfter kopiert, doch es gibt nur ein »Original« und darauf kann Schenna stolz sein.

Worauf wird man verstärkt hinarbeiten müssen?

→ Es gibt natürlich sehr viele »Baustellen«, vor allem in den Bereichen Verkehr, Parkraum, Radwege oder beispielsweise die Erreichbarkeit auch ohne PKW. Ein Hauptziel wird sicher die autofreie Verbindung nach Meran sein. Wo der Tourismusverein sehr viel Geld in die Hand nimmt und was mir persönlich am Herzen liegt, ist die Aufwertung der Wanderwege. Wir möchten keine neuen Wanderwege schaffen, sondern die bestehenden verbessern, sanieren, instand setzen und teilweise sicherer gestalten, damit sie dem Qualitätsstandard entsprechen, den wir uns selbst zum Ziel gesetzt haben.

Ein Rückblick mit Stolz und leiser Wehmut. Wie ist es?

→ Es hat mich immer mit Stolz erfüllt, eine so wichtige Position im Tourismus von Schenna zu besetzen – ansonsten wäre ich sicher nicht seit 40 Jahren am selben Arbeitsplatz. Aber immer wieder neue Herausforderungen haben mich gereizt und beflügelt. Wehmut – habe ich das? Wahrscheinlich erst, wenn ich einmal nicht mehr im Tourismusbüro bin – dann wird mir die Arbeit fehlen. Aber noch denke ich nicht daran! Persönlich bedanke ich mich natürlich bei

meiner Frau und meinen beiden Töchtern, die mir den Rücken freigehalten haben – so konnte ich mich voll und ganz auf die Aufgaben im Tourismusverein konzentrieren.

Dein persönlicher Wunsch für die Zukunft?

→ Dass viele Jungunternehmer auch in Zukunft mit so viel Begeisterung und Freude für den Tourismus von Schenna weiterarbeiten. Zusammen mit den vorhergehenden Generationen haben wir etwas Wertvolles aufgebaut. Ich wünsche mir, dass die jungen Menschen und Unternehmer ebenso viel Motivation und Begeisterung für diese Branche aufbringen und dass der Zusammenhalt unter unseren Betrieben, aber auch unter den Tourismusorten selbst, weiterhin vertieft und gestärkt wird – denn miteinander ist besser als nebeneinander.

Hattest Du als Kind Probleme, Sohn eines Südtiroler Aktivisten zu sein?

→ Probleme direkt hatte ich keine. Als ich sechs, sieben Jahre alt war, hat uns allen natürlich der Vater gefehlt (von 1961 bis 1964). Für daheim, besonders für unsere Mutter war es eine schwierige Zeit. Der Zusammenhalt in der Familie war sehr stark. Die Verwandtschaft hat überall mitgeholfen. In meinem Fall war es der Onkel Franz (Hohenwart), der besonders auf mich geschaut hat – eine Art Tutor. Damals haben wir in einfachen Verhältnissen gelebt, dennoch hat es uns an nichts gefehlt. Ich rechne es meinen Eltern hoch an, dass sie uns allen eine sehr gute Schulausbildung ermöglicht haben. Ebenso wurde ich zuhause nie auf irgendeine Weise politisch beeinflusst. Nach der Grundschule haben mein Bruder und ich die Mittelschule im Kloster Neustift besucht. Dort haben wir sehr viel Bildung fürs Leben mitgenommen, aber auch erfahren, was Zucht und Tadel ist. Später kam mir der Militärdienst fast wie »Urlaub« vor. Diese Jahre waren sehr streng, doch im Nachhinein habe ich sie als positiv empfunden.

Ich war immer bestrebt, etwas dazulernen und habe diesen Ansatz zu meinem Lebensmotto gemacht. Der Lernprozess geht auch nach 40 Jahren Tourismusverein weiter. Man hört nie auf dazulernen und neue Lebenserfahrungen zu machen. ■

»Wir müssen weiter lernen und sollten dies von den »Besten.«





Am Atem

TEXT Sonja Steger
FOTO Julia Staschitz

Spuren im öffentlichen Raum legt die Künstlerin Judith Klotzner so behutsam wie in ihren Bildern und Skulpturen. Im Dialog mit der Natur, die Ausgangspunkt und Werkstoff ist, führt sie die Betrachterin und den Betrachter an Sehnsuchtsorte und lädt zum Innehalten und Schauen ein.

Zur Einstimmung auf das Treffen mit der Judith Klotzner möchte ich mich Hineinsehen in die Welt der Künstlerin und mache einen »Ausstellungsspaziergang« durch Schenna. Beim gefühlten, geografischen Mittelpunkt des Ortes, direkt auf dem Dorfplatz umringt von Gemeinde, Tourismusbüro, Festplatz und Geschäften, flankiert von einem modernen Brunnen, inmitten einer Blumenflut, steht eine kleine, fast unscheinbare doch außergewöhnlich Sitzbank. Die Künstlerin fertigte sie aus den Dauben alter Weinfässer. Ruhig lässt es sich dort sitzen und rundherum pulsiert die Geschäftigkeit. Eine weitere Sitzbank beim Spielplatz im Katnauweg besteht aus alten, von der Zeit gezeichneten Zaunlatten, die dazugehörige Text-Stele regt zur Reflexion an. Ich umrunde die Kirche und gehe abwärts Richtung Dorfplatz, ein bunter Blumenbogen lenkt den Blick auf die Laugenspitze, die Liegestühle dahinter begünstigen das Genießen der Aussicht. Diese Auftragsarbeit schuf

»Ich gehe immer mit offenen
Augen durch die Landschaft, dabei suche
ich nicht, ich finde.«

Judith anlässlich des Merano Flower Festivals 2018, ebenso den minimalistisch-geradlinigen Bilderrahmen, der beim Geländer auf dem Gehsteig Nähe Feuerwehrrhalle angebracht ist und ein lebendes Bild schenkt vom Dorfzentrum und der Zielspitze. Um das Bildstöckl mit dem Heiligen Georg zu betrachten, welches Judith für den Schützenverein von Schenna gestaltet hat, geht man Richtung St. Georgen bis zum sogenannten Rodelstein. Der künstlerische Dorfrundgang schenkt sogar den Einheimischen ganz neue Perspektiven.

Als Erkennungsmerkmale für ihr Wohnhaus nannte mir Judith einen großen Nussbaum und einen alten, schön gestalteten Dachstuhl. Die Eingangstüre finde ich nicht sogleich, doch ich erkenne sofort, ich bin richtig hier, auf der Terrasse steht eine kleinere Version der Dorfplatzbank und im Wintergarten ragt eine weiß bemalte Efeuwurzel-Skulptur in die Höhe. Ich rufe und Judith tritt mir mit einem offenen Lächeln entgegen, eine dynamische, sportlich wirkende Frau, der man nicht glauben würde, dass der sechzigste Geburtstag schon hinter ihr liegt. Wir setzen uns an den Wohnzimmertisch, sind umgeben von Büchern, Bildern und Skulpturen, es duftet nach frisch gebackenem Kuchen und Judith Klotzner beginnt zu erzählen. Als junges Mädchen besuchte sie drei Jahre lang die Kunstschule

Gfund'n, Steine, Muskovit (Katzensilber) auf Holz, 75x25 cm.

»Das Bild soll ein Symbol sein für die Wege durchs Leben und die Schätze, welche man wandernd vielleicht imstande ist zu finden«, erklärt Judith Klotzner.

der Natur



in Gröden, dann schlug sie einen anderen Weg ein, wobei sie den künstlerischen Pfad nie verließ. »Die Sehnsucht zu schaffen und mich kreativ auszudrücken hat mich ein Leben lang begleitet, das Können erwuchs aus der Erfahrung und entwickelte sich, indem ich beständig weiterarbeitete«. Bei der Erforschung ihrer Familiengeschichte stieß sie auf Künstlervorfahren. Ihre Großmutter väterlicherseits stammt aus einer deutschen Künstlerfamilie, die etliche akademische Bildhauer und Maler hervorgebracht hat, einige waren Elfenbeinschnitzer. Familie Geiger war Ende des 19. Jahrhunderts aus Baden-Württemberg nach Meran gezogen, wo das Kurwesen einen Aufschwung erlebte und wohlhabende Kurgäste aus aller Welt urlaubten. Am Steinernen Steg im Meran führten sie ein Geschäft für Kunsthandwerk und Elfenbeinschnitzereien. Judiths Großvater Franz Klotzner vom Lothhof heiratete die schöne Elsa Geiger. Auch er hatte viel Sinn für Ästhetik – davon zeugt auch dieses Haus, welches er erbaut hat und in dem Judith lebt.

In den 1970er Jahren, noch nicht volljährig, begleitete Judith als Reiseleiterin Touristengruppe nach Italien und später u.a. nach Ex-Jugoslawien. In Bozen machte sie die Ausbildung zur »Adetta

1 Judith Klotzner vor der Skulptur *Eis*, Efeuholz und Acryl, 160 cm.

2 *Symbiose*, Acryl auf Holz, 17x100 cm.



Kunstvoll in Szene gesetzt. Eigentlich bräuchte der malerische Kirchenhügel von Schenna gar keinen Rahmen. Trotzdem ist es der Künstlerin durch ihre Installation gelungen, diesem architektonischen Juwel zusätzlichen Reiz zu verleihen.



agenzia viaggi« (Reisebüromitarbeiterin) und fand bald eine Anstellung in Dorf Tirol im neu eröffneten Reisebüro Transtiro, dort arbeitete sie 42 Jahre lang bis zu ihrer Pensionierung und erlebte verschiedene Umbrüche und Entwicklungen in der Tourismusbranche hautnah mit. »Am Anfang haben wir die Gäste sozusagen geholt, wir besuchten Messen, organisierten die Anreise per Bus und suchten und buchten die Zimmer«. Die Art des Reisens und das Angebot veränderten sich, so stiegen viele der Gruppenreisenden auf die Individualreise mit dem eigenen Auto um und suchten selbst nach der passenden Unterbringung. »In jener Zeit begannen auch die Südtiroler zu verreisen und wir verlagerten unser Angebot, organisierten Gruppenreisen für Einheimische in die ganze Welt von Nepal bis Südamerika. Mein Beruf hat sich ständig verändert und ist deshalb immer interessant geblieben«, erklärt Judith. Des Öfteren begleitete sie Wandergruppen auf ihren Touren, denn zu ihren Leidenschaften zählen auch das Wandern und Skitourengehen. Bei den Ausflügen in die Natur kommt sie selten mit leeren Händen nach Hause. Die Naturmaterialien, aus denen sie viele ihrer Werke schafft und die sie in ihre Bildcollagen einarbeitet, sind Fundstücke. »Ich gehe immer mit offenen Augen durch die Landschaft, dabei suche ich nicht, ich finde. In vielen Objekten, ob Holz und Wurzeln oder Steinen, schlummert die Figur oder die Landschaft, die ich

»Das Material gibt den Weg vor und daraus entwickelt sich das Bild oder die Skulptur.«

dann freilege und gestalterisch hervorhole. Das Material gibt den Weg vor und daraus entwickelt sich das Bild oder die Skulptur«. Ihr Ausdrucksrepertoire reicht von naturalistisch bis abstrakt. Thematisch umkreist sie reale und imaginäre Landschaften, den Mensch in seiner Zerbrechlichkeit und Stärke. Neben den Auftragsarbeiten im öffentlichen Raum gestaltete sie u.a. die Ehrenurkunde für langjährige Stammgäste in Schenna, Jubiläumsschreiben für den Schützenverein Schenna oder sogenannte Ladscheine zum Dorfvereine-Schießen. »Auftragsarbeiten mache ich gerne. Da muss ich einen Blick einnehmen, den ich von mir aus vielleicht nicht wählen würde, diese Arbeiten sind fabelhafte Lehrstücke, Seh- und Annäherungsübungen. Sehr schwer trenne ich mich von meinen eigenen und eigentlichen Werken, einige davon würde ich nie weggeben, sie entsprangen besonderen Momenten und ich ließ meine Gedanken, meine Gefühle, mein Leben einfließen«. ■

- 1 Eine Verschnaufpause einlegen inmitten der pulsierenden Geschäftigkeit. Die Sitzbank im Dorfzentrum lädt dazu ein. Judith Klotzner hat sie aus den Dauben alter Weinfässer gefertigt.
- 2 Durchschreitet man den bunten Frühlingsbogen, ist man in einem »Schau-Raum« unter freiem Himmel.




Der **E5** Liebe

TEXT Roswitha Schwienbacher Kröll
FOTO Patrick Schwienbacher

Der Europäische Fernwanderweg Nummer 5 ist 3200 Kilometer lang und führt von der Atlantikküste Frankreichs über die Alpen nach Venedig. Der »erste Wanderer Deutschlands« Georg Fahrbach und Gründer der Europäischen Wandervereinigung, bestehend aus 55 Wandervereinen und 30 europäischen Staaten, hatte die Idee für ein apartes völkerverbindendes Netzwerk und so entstand 1972 der fünfte Weg dieser Art, der E5. Eine seiner schönsten Etappen liegt im Gemeindegebiet von Schenna. Auch wir sind Europa!

Sechs waren seinerzeit geplant, mittlerweile werden elf Europawege von der Vereinigung gehegt und gepflegt und der E12 ist derzeit in Ausarbeitung. Quer und senkrecht verlaufen sie durch unseren Kontinent, durch weite Täler und über spitze Berge, entlang an einsamen Stränden und mitten durch überfüllte Städte, von Nordkap bis Sizilien und von Santiago de Compostela bis Istanbul.



Ein Teilabschnitt des E5 führt durch das weitläufige Wander- und Skigebiet Meran 2000.

auf den ersten Schritt





INFO

Die Hirzerhütte liegt auf 1983 Meter ü.d.M. am Fuße des Hirzers, direkt am E5 und kann von Schenna aus über die Seilbahn Verdins und die Seilbahn Hirzer erreicht werden. Sie wurde 1874 als erste Alpenvereinshütte in Südtirol eingeweiht und ist heute in Privatbesitz.

Die Meraner Hütte liegt auf 1937 Meter ü.d.M. in den Sarntaler Alpen und ist ebenfalls eine Station auf dem Wanderweg E5. Sie ist über die Seilbahn Meran 2000 erreichbar und wurde von der Sektion Meran des Alpenvereins Südtirol 1970 eingeweiht.

Etappenziele auf dem Klassiker des E5

Oberstdorf > Kemptner Hütte > Memminger Hütte > Zams > Braunschweiger Hütte > Zwieselstein > Moos in Passeier > Pfandler Alm > Hirzerhütte > Meranerhütte

Die Etappen sind je nach Kondition und Urlaubskontingent individuell gestaltbar. Ratsam ist eine Hüttenreservierung im Hochsommer. Des Öfteren wird von der Originalroute abgewichen und der Weg über die Ötzi-Fundstelle im Schnalstal genommen. Ziel ist dann Vernagt.



»Alpenüberquerung« wird die attraktivste und alpinistisch herausforderndste Strecke des E5 genannt: Start in Oberstdorf in Deutschland – Marsch mitten durch die Allgäuer, Lechtaler, und Ötztaler Alpen auf österreichischem Boden – Überschreitung des Timmelsjochs nach Südtirol – Happy End nach einer Woche in Meran. Insgesamt sind 140 km, 10.000 Höhenmeter im Aufstieg und 9800 Höhenmeter im Abstieg sind zu bewältigen.

Ich soll über den E5, genauer gesagt über die Tagesetappe Hirzerhütte – Meraner Hütte, schreiben. Juhuuuuu, ich freue mich. Das ist genau mein Ding. Nun ja, eigentlich mehr die hohen Berge in den Westalpen und alpinen Kletterrouten in den Dolomiten, aber Weitwandern ist mein heimlicher Favorit. Noch schlummert der Reiz in der tiefen Bergsteigerseele, mal schauen ob er aus dem Dornröschenschlaf wach geküsst wird.

Die Seilbahnen Verdins und Hirzer bringen uns schnell in luftige Höhen. Es ist ein Genuss, der Schwüle und Hitze des Tales an diesem Sommermittag zu entfliehen und jedes unserer gierigen Lungenbläschen mit frischer klarer Bergluft füllen zu können. Wir stehen auf dem E5. Erstmals ganz tief durchatmen. Kein penetranter Verkehr, kein Stress, kein unaufhörliches Funktionieren, sondern grenzenlose Ruhe, eine phantastische Bergkulisse, stimmiges Almenfeeling, bezaubernd bunte Bergflora, gut gelaunte Wanderer und satte Kühe - nach Streicheleinheiten lechzend. Aber gerne doch. Ich gebe der Natur das zurück, was ich soeben tausendfach erhalten durfte.

Patrick und ich sind uns einig: zwei Tage in der Natur, schreiben und fotografieren – schöner kann Arbeit nicht sein. Wir sind zu zweit und unser Weg führt uns zuallererst auf die Hirzerhütte, gelegen in einem wunderschönen urigen Wanderparadies, bewacht von seiner Majestät Hirzer und dem Kronprinzen Hönig.

Zahlreiche E5-ler erreichen am frühen Nachmittag von der Pfandler Alm im Passiertal kommend die Hirzerhütte. Sandra und Anette, die zwei Schwestern aus Köln, studieren konzentriert die Wanderkarte. Es wird

bereits an der nächsten Tagesetappe getüftelt. Sie schwärmen vom tollen Klima im Meraner Raum. »Die Etappe in Deutschland ist recht grün, in Österreich gehst du viel durch felsiges und graues Gelände, die Gletscherquerung ist sehr interessant, aber häufig regnet es. In Südtirol beginnt ein Traum. Das mediterrane Flair, die farbenfrohe Natur, das milde Klima, die ewig langen Sonnenstunden, der landschaftliche Reiz mit den stattlichen Burgen, den süßen Weingärten und üppigen Obstgärten, alles eingerahmt von hohen Bergen, das ist einfach herrlich«, verrät mir Sandra, während sie im warmen Licht des Sonnenunterganges einen Aperol Spritz genießt. »Das tägliche Unterwegssein in der Natur, abschalten, raus aus dem Alltag, Spaß haben«, das sind für Anette die Top 3 des Fernwanderns. Auch für Frank aus Nürnberg sind die Strecken in Südtirol die schönsten. »Hier betört die Natur die Sinne, es duftet anders, du riechst den lieblichen Süden und die pure Lebensfreude«, erzählt er mir überzeugt.

»Hier betört die Natur die Sinne.«

Bereits sein Vater ist auf den Europäischen Fernwanderwegen unterwegs gewesen. Frank geht gerne alleine, so kann er eins mit sich selbst sein, regenerieren und die Batterie aufladen. Seine Frau wartet auf ihn in Schenna und als Zugabe gibt es noch ein paar gemeinsame Urlaubstage im Hotel. Siegrid aus Kassel, in Begleitung ihrer Nichte Jasmin, ist jedes Jahr auf einem Fernwanderweg anzutreffen. »Ist deine Tante süchtig?«, scherze ich albern mit Jasmin. »Ja, ist sie«, prustet die junge Studentin heraus. »Mich hat sie auch schon infiziert«. Aha, das ist also vererblich. Genetisch bedingt? Siegrid, die Spezialistin, gibt mir genaueste Anweisungen für den Rucksack, für die Kleidungswahl, die Schuhwahl, für die Must-haves und die No-Gos. Bikini muss auf alle

- 1 Ein heißer Sommertag, kristallklares Wasser, eine traumhafte Kulisse – was verlangt das Herz mehr.
- 2 Die letzten Sonnenstrahlen verleihen dem Hirzer eine transzendente Erscheinung.
- 3 Gemütlicher Hüttenzauber samt Etappenschnaps am Abend.

Fälle mit rein, denke ich und lächle freudig in mich hinein. Jürgen und Peter haben sich zufällig auf dem Weg kennengelernt und wandern die nächsten Etappen gemeinsam weiter. Die Liebe zu den Bergen ist auch für sie das Nonplusultra.

Stundenlang könnte ich allen zuhören und ihre Informationen aufsaugen wie ein Schwamm. Aber es ist 22 Uhr. Noch schnell einen Etappenschnaps – so nennen die zwei Kölner Mädels das abendliche Ritualgetränk – dann Hüttenruhe!

Um 4 Uhr raus aus dem weichen Daunenbett

Um 4 Uhr raus aus dem weichen Daunenbett. Ähm, eigentlich war es nur eine kratzige schwere Decke, aber Gedanken versetzen Berge und auf einen solchen wollen wir. Es ist noch dunkel als wir mit Stirnlampe losmarschieren, schon bald hellt es auf und wir gewinnen schnell an Höhe. Ein Marterl am Fels. Ein junges Leben ausgelöscht. Der Berg gibt und nimmt. Jeder hängt seinen Gedanken nach. Die Sonne kitzelt sich hinterm Grat hervor. Ganz langsam taucht sie zuerst den Himmel in ein helles Blau, dann in ein zartes Rosa und schon bald in ein verschleiertes Lila. Sie steigt empor, einem glühenden Feuerball gleich und färbt den Horizont in ein glorreiches Rot-Orange. Sonnenaufgang am Hirzer – ein Bild wie es schöner nicht sein könnte. Patrick kann seinen Blick nicht loslösen und knipst und knipst. Ich sitze da und folge bewegt dem Naturschauspiel.

Der Weg abwärts zur Meraner Hütte führt uns zu einem weiteren Highlight: Der Kratzberger See, eingebettet in eine Bergmulde, zieht uns magisch an. Eine unvergleichbare Ruhe strahlt er aus und silbern schimmert seine Oberfläche. Die Sonne steht hoch am Himmel, es ist tropisch heiß und es gibt sogar zwei sandige Uferstellen. Jetzt kommt der Bikini ins Spiel. Wir entscheiden uns für West Beach im »Kratzberg Resort E5« und es gibt kein Halten mehr. Die zwei E5-Damen, Sandra und Melanie aus Berlin, tun es mir gleich. Die Badenixen sind das erste Mal unterwegs auf einem Fernwanderweg und schmieden schon Pläne für nächstes Jahr. Also doch ein Virus.

Es waren zwar nur knappe zwei Tage auf dem E5, aber die Eindrücke sind gefühlte zwei Monate lang. Meine Wangen glühen, nicht nur von der Sonne. Die Gefühle sind stark. Europäischer Fernwanderweg Nummer 5, eine Etappe lang hast du mir Kraft, Glückseligkeit, innere Ruhe, Ausgeglichenheit, Stärke, Selbsterkennung und Antworten auf offene Fragen gegeben. Ich danke dir dafür.

»Im Alltag lächle ich nur äußerlich, am Berg von ganzem Herzen, warum soll ich also nicht in die Berge gehen, wenn ich dort sein kann wie ich bin, glücklich, zufrieden, daheim und stark«. Heini Holzer, der berühmte Schenner Alpinist, bringt es auf den Punkt. Er spricht mir aus der Seele. E5 wir sehen uns wieder! ■



Roswitha Schwienbacher, Autorin und in jeder freien Minute in den Bergen unterwegs. Patrick Schwienbacher, Fotograf und in seiner Freizeit begeisterter Kletterer.



Das Sortiment hofeigener Produkte des Oberhaslerhofes umfasst rund 50 verschiedene Artikel, von Tee über Kräutersalz, von Säften bis Marmeladen, deren Rezepturen Martin Weger und seine Mama gemeinsam entwickelt haben. Erhältlich sind die Produkte im Hofladen. Mit einer kleinen Auswahl davon ist der Regiomat bestückt.

REGIONALE PRODUKTE ~ GLOBALE IDEE



TEXT Sonja Steger
FOTO Julia Staschitz



Direkt am Tschoi-Gassl, dem alten Fußweg der Außerschenner nach Meran – die Bewohner von Schenna Dorf stiegen das Sticklesgassl in die Stadt hinab – liegt der Oberhaslerhof. Blumenpracht, ein Wegkreuz und was ist denn das? Ein Verkaufsautomat, wie wir ihn aus Schulen, Krankenhäusern etc. kennen, steht unter einer Überdachung und Rebenpergola. Regiomat heißt das Gerät, darin aufgereiht Säfte, Chutneys, Tomatensoße und Äpfel, einzeln, wanderergerecht.

Martin Weger hat den Automaten im Familienbetrieb eingeführt, er stellt die Lebensmittel her, ist für die Veredelung, die Vermarktung und die Auslieferung der hofeigenen Produkte zuständig. Im Oberhaslerhof ziehen alle an einem Strang und jeder hat seinen eigenen Aufgabenbereich. Bruder Hansjörg, der Jungbauer, kümmert sich gemeinsam mit Vater Klaus um die Äpfel und die Weinreben; die Großeltern Hansmichel und Heidi helfen überall wo nötig und Mama Priska Weger, die bekannte Kräuterexpertin, pflegt und hegt den Kräuter- und Gemüsegarten. Von ihr ist kürzlich das Buch »Kräuter nutzen leicht gemacht« erschienen, ihr Kräuterwissen gibt sie bei Workshops weiter. »Langsam möchte ich mich ein wenig zurücknehmen, vor allem um mehr Zeit mit meinem Mann zu verbringen und auch mal miteinander zu verreisen«, erzählt Priska. Der Betrieb befindet sich sozusagen in einer Übergangsphase, der Prozess der Hofübergabe, der

sich sukzessive und über Jahre langsam vollzieht, hat begonnen. Die Brüder Martin und Hansjörg sind engagiert und haben viel Freude an der Arbeit, übernehmen nach und nach die Verantwortung.

Fast pünktlich kommt Martin zum Gespräch dazu, er war gerade beim Ausliefern, die neue Wildkräuter-Mischung ist bei Gastronomen sehr beliebt und kommt pflückfrisch auf den Tisch. Den Regiomat, den ersten dieser Art in Südtirol, sieht er als Ergänzung zum Hofladen. »Nach dem Abschluss der Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer arbeitete ich einige Zeit in einer Baumschule. Ich hatte aber das Bedürfnis mich weiterzuentwickeln und immer schon hat mich die Veredelung landwirtschaftlicher Erzeugnisse interessiert und begeistert«, erklärt Martin. Es zog ihn ins Ausland. In einem Selbstvermarktungsbetrieb im Landkreis Friedrichshafen, in Gierer's Bauernlädele, arbeitete er und holte sich das Rüstzeug für seinen jetzigen Beruf. »Der Betrieb dort hat für den Hofladen gearbeitet, es gab eine Brennerei, eine Bäckerei, die angebauten Obstsorten wurden veredelt und ich durfte in allen Bereichen Erfahrungen sammeln und habe total viel gelernt. Der Hofladen von Gierer hatte seinerzeit den ersten Verkaufsautomaten in Baden-Württemberg. Die Idee nahm ich mit nach Südtirol.«

»Es ist toll, immer wieder Neues umsetzen zu können, mir ist meine Selbstständigkeit wichtig und dass ich vieles entscheiden und lenken kann. Das Experiment Regiomat war schon ein Risiko, doch zum Glück kommt er sehr gut an.« ■

(links) Ein starkes Team: Martin und Priska Weger.

Bewegte und bewegende Tradition

TEXT *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz*

Volksmusik, Tanz und Tradition sind schwungvoll vereint, wenn die Paare in schönen Trachten über den Tanzboden gleiten. Tanz ist Ausdruck von Lebensfreude und gehört wohl zu den ältesten Formen des Sich-Näherkommens!

Manchmal schenkt einem das Leben Einblicke in fremde Welten, die ganz nah sind und doch so fern. Zündende Überraschung, flackerndes Entdecken und lodernde Begeisterung. So erging es mir bei meinen Recherchen zum Thema Volkstanz! Auf der Terrasse eines netten Kaffeehauses in Schenna treffe ich den Obmann der Volkstanzgruppe Schenna, Wolfgang Dossler. Ein leichter Windhauch mildert die frühlingsliche Sonnenwärme, wir sitzen im Halbschatten und der sympathische junge Mann erzählt ausführlich und spannend vom traditionellen Tanzleben.



BRAUCHTUM



»Volkstanz ist wirklich eine generationenverbindende Geschichte, die Jüngste in unserer Gruppe ist 19 Jahre alt, der Älteste geht auf die 70 zu. Nicht nur Schenner, auch Tänzer aus anderen Dörfern des Burggrafenamts sind dabei.« Vor fast zehn Jahren weckte der damalige Obmann des Vereins, Christian Ainhauser, sein Interesse. »Ehrlich gesagt, war die Volkstanzgruppe damals in einer Krise und Christian ist es gelungen, viele junge Menschen zu motivieren diese freudvolle Tradition wieder zu pflegen. Ich hatte Lust tanzen zu lernen und das starke Zusammengehörigkeitsgefühl lässt mich auch heute noch mit Begeisterung dabei sein.«



Ausdruck von Lebensfreude – weltweit

Volkstänze gibt es in allen Kulturen, sie werden zu Volksmusik getanzt, das Tragen der Tracht unterstreicht den festlichen Charakter. Vermutlich ist es wie beim Theater, die größte *Hetz* (dialektal für Spaß) hat man während der Proben. Regelmäßig am Dienstag trifft sich die Gruppe, außer während der Sommer- und der Winterpause. »Unsere Tanzleiterin Eva Klotzner plant die Tanzproben, sie gibt das Wissen um die traditionellen Tänze weiter«, erklärt Wolfgang. Sowohl bei den Proben als auch bei öffentlichen Auftritten werden die Tänzerinnen und Tänzer von den *Ziachorgelspielern* (Ziehharmonikaspielern) Thomas Egger und Armin Freund und der *Ziachorgelspielerin* Martina Reiterer begleitet, die abwechselnd auftreten.

Walzer, Polka, Mazurka und *Boarischer* (Bayrischer) sind die Grundschritte, etwas anspruchsvoller ist der Zwiefache. Dazu werden verschiedene Figuren frei getanzt.

Die Figuren tragen teils originelle Namen wie das Fenschterle, bei dem sich die Arme der Tanzenden so umschlingen, dass ein Fenster entsteht, durch das sich die beiden ansehen können. Bei dem bekannten Schuhplatteln handelte es sich ursprünglich um eine besondere Umwerbung der Frau, der Paartanz wurde kurz unterbrochen und der Mann brachte seine Geschicklichkeit und seine Stärke zum Ausdruck, um die Frau zu beeindrucken. Grundlegende Aufzeichnungen zu den alpenländischen Volkstänzen stammen von Karl Horak (1908-1992), einem österreichischen Volksmusik-, Volkstanz- und Volksschauspielforscher. Er dokumentierte – oft in Zusammenarbeit mit seiner Frau Grete Kunz – die unterschiedlichen Ausdrucksformen des Brauchtums. Was nicht verschwiegen werden soll, seine Leistung als Forscher und Sammler aber nicht schmälert, ist seine Mitwirkung an den musikalischen Feldforschungen unter der Leitung von Alfred Quellmalz in der Zeit des Nationalsozialismus. Das Brauchtum wurde vom Regime instrumentalisiert und für die Untermauerung der Weltanschauung des Dritten Reichs missbraucht.

Anbandeln erlaubt

»Tanzen ist eine Umwerbung oder war es zumindest immer«, meint Wolfgang verschmitzt. Bei Tanzveranstaltungen zu weltlichen und kirchlichen Anlässen nutzten junge Menschen die Gelegenheit um sich näher zu kommen. Skeptisch stand der Klerus dem lustvollen Umgang miteinander gegenüber und verhängte so manches Verbot. »Kathrein stellt Pflug und Tanz ein«, besagt ein altes Sprichwort. Nach dem 25. November, dem Gedenktag der Heiligen Katharina von Alexandrien, war das Tanzen in der vorweihnachtlichen Fastenzeit verboten. Einer der Höhepunkte im Tanzjahr, der im November im Meraner Kursaal stattfindende Kathreintanz, spiegelt diesen Usus im Heute wider. Im Nordtiroler Ötztal herrschte ein 140 Jahre währendes klerikales Verbot öffentlicher Musik- und Tanzveranstaltungen, es galt bis nach dem 2. Weltkrieg. Als der spätere Fürstbischof von Trient Johann Nepomuk von Tschiderer (1777-1860) noch Pfarrer von Sarnthein war, wettete er vehement gegen die Kürze der Weiberröcke, organisierte eine Volksmission und initiierte ein 40stündiges Gebet. Der Volkstanz hat alle kirchlichen Verbote überlebt, genauso wie die Vereinnahmung durch die NS-Ideologie.



Tracht und Haarpracht

Neben dem eigentlichen Tanz sind das Tragen der Tracht und die kunstvoll geflochtenen Frisuren der Mädchen – offenes Haar zu tragen galt als unschicklich – weitere Hauptzutaten dieser bewegten und bewegenden Tradition.

Bei der Schenner Volkstanzgruppe tragen die Frauen die Burggräfler Tracht, auch Meraner Dirndl genannt, und die Männer das *Kurzboarische* (Kurz-Bäurische). Der Trachtenkleidung wohnt eine subtile Erotik inne, die in der Kunst der Verhüllung mit Bändern, Schlaufen und Gürteln ihren Ausdruck findet. Das raffinierte Gegenteil von Zurschaustellung à la Hotpants und Minirock. Anschaulich wird die Vielschichtigkeit dieser traditionellen Kleidung in unserer Fotostrecke mit Katrin Almberger und Valentin Haller. Das weit ausgeschnittene Mieder schnürt das Mädchen im Zickzack mit der Nestlschnur, dazu getragen wird eine spitzengeäumte Bluse, ein *Kitl* (Rock) aus Wollstoff und eine Schürze aus Baumwolle oder Leinen. Das dunkle, fast zwei Meter lange *Flor* (Halstuch) wird in das Mieder gesteckt. Auch die Männer tragen einen solchen Flor. Über der *Leinen-Pfoat* (Hemd) liegt der Heber, eine Art Hosenträger, welcher die Lederhose an Ort und Stelle hält. Der prächtige Ledergürtel mit Federkielstickereien dient der Zierde, unser Tänzer Valentin trägt jenen seines Ur-Großvaters. Eng gestrickte Strümpfe umschließen sowohl das Bein der Mädchen, als auch jenes der Buben, die Füße stecken in bequemen Lederschuhen, ebenfalls mit Federkielstickereien verziert.

Hautnah durfte ich gemeinsam mit Fotografin Julia Staschitz die raffinierten Details der Tracht betrachten und ein paar Tanzeinlagen genießen. Rasch war die Tochter der Familie Thaler vom Zmailer-Hof, wo die Fotografien entstanden sind, mit einem CD-Player und der passenden Musik aufgetaucht. Christine Thaler ist ebenfalls Mitglied der Volkstanzgruppe. Staunen und Freude glühten mit dem sanften Abendlicht um die Wette.

Rückblende ins vorsommerliche Kaffeehausterrain. Nach dem Gespräch mit Wolfgang sprechen mich drei sympathische Frauen an und verraten mir, dass noch jemand von Wolfgangs Familie Bedeutendes zur Pflege der Tradition leistet. Seine Großmutter, die »Untertaser-Moidlk«, macht die allerbesten Schenner *Keschn Kropfen* (Kastanienkrapfen), die am Heiligen Abend und an Festtagen aufgetischt werden ... doch dies ist eine andere Geschichte. ■

Volkstanzgruppe Schenna

FOTO Lukas Illmer

2019 feiert die Volkstanzgruppe Schenna ihr 50jähriges Bestehen. Gegründet wurde sie am 19. Dezember 1969 von der SVP-Jugend, der Katholischen Jugend und der Bauernjugend Schenna. Von Anfang an organisierte die Volkstanzgruppe Tanzfeste, trat bei traditionellen Veranstaltungen auf und beteiligte sich an Umzügen. Grenzüberschreitender Austausch wird besonders mit der Volkstanzgruppe der Partnergemeinde Stainz/Steiermark gepflegt. Derzeit zählt die Gruppe 33 Tänzerinnen

und Tänzer, 19 Madeln und 14 Buabm. Seit 2012 ist Wolfgang Dosser der Obmann.

Informationen zum Volkstanz in Südtirol und Veranstaltungstermine findet man auf der Homepage der Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Volkstanz. Dieser Landesverband der Volkstänzer widmet sich der Pflege von Brauchtum und Kultur und zählt rund 1200 Mitglieder, die sich in 49 Volkstanzgruppen und 5 Tanzkreisen treffen. www.arge-volkstanz.org





URIGE BEGEG- NUNGEN

Sagengestalten aus Schenna

TEXT *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz / Stefan Kröll*

In einem Waldstück auf dem Wiesenweg zwischen Thurnerhof und Schloss Schenna hausen schaurig schöne Schenner Sagengestalten. Beim Spaziergang über Stock und Stein und bei der Begegnung mit den geschnitzten Figuren kommt die Phantasie der Kinder so richtig in Schwung.

Mildes Licht durchflutet den Mischwald mit Kastanienbäumen, Äste knacken und im Gestrüpp raschelt es ... Schlägt man den Weg vom Thurnerhof aus ein, wo ein hohler, uralter Keschtbam (Südtirolerisch für Kastanienbaum) zum Versteckspielen animiert, beginnt das Sagenabenteuer schon dort. Vielleicht wohnen hier scheue Waldfeen oder gar ein schelmisches Nörggele.

Stefan Kröll vom Oberpիրcherhof in Verdins hat die Skulpturen geschaffen und zwar – man höre und staune – mit der Motorsäge. Für sein Abitur-Abschluss-Projekt an der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg in Burgeis arbeitete er den ganzen Winter lang an den Figuren, löste Riesen und Teufel, Nörggelen und ein Kirchlein aus Zirbenholz. »Meine Leidenschaft für die künstlerische Bearbeitung von Holz erwachte bei Holzarbeiten im Wald. Anschließend habe ich einen Kurs besucht, um die Grundtechniken des Schnitzens mit der Motorsäge zu erlernen. Ich finde es faszinierend, wie man mit einem derart groben Gerät etwas schaffen und phantasievoll gestalten kann«, erklärt Stefan. Von



ihm stammt auch die Martin Luther Skulptur im Pfarrgarten der Evangelischen Kirche von Meran.

Aus dem Dorfbuch von Schenna wählte Stefan sechs Sagen aus, u. a. *St. Oswald unterm Ifinger*, *Das Taller Nörggele* und *Der Teufel holt den Maineidigen*. Unterstützt von seiner Deutschprofessorin und Tutorin, Ingeborg Schgör, brachte er sie sprachlich in Form. Auf den ansprechend gestalteten Schautafeln sind sie zu lesen: Deutsch, Italienisch und Englisch. Zugegeben, einige davon sind schon ziemlich gruselig und makaber und inhaltlich eher für ältere Kinder geeignet, doch an den Figuren hat jedes Kind seine Freude, sieht darin was es will oder erfindet gar seine eigene Geschichte. ■

1 Die Freude steht Stefan Kröll ins Gesicht geschrieben. Mit Ausdauer und Fleiß verwirklichte er sein Projekt.

2 Die phantastischen Gestalten schnitzte er mit der Motorsäge.



Lieblingstouren bringen die Augen zum Glänzen. Ob Sonnenaufgang, wandern mit der Familie oder ein langer Marsch im Hochgebirge, die ausführlichen und inspirierenden Tourenbeschreibungen laden zum Nachahmen ein.

- Die Wanderführerin **Elisabeth Unterthurner** erlebt den Tagesanbruch und das Erwachen der Natur am liebsten auf einem Berggipfel.
- Als Familienleiterin des Alpenvereins weiß **Petra Gumpold**, wie man Kinder und Jugendliche zum Wandern motiviert.
- Für **Hansi Pichler**, engagierter Hotelier und Politiker, ist ein erholsamer Tag in der Natur mit seinen Liebsten besonders wertvoll.
- Bürgermeister **Luis Kröll** ist in jeder freien Minute sportlich unterwegs und schöpft aus der alpinen Vielfalt die Kraft für seinen beruflichen Alltag.



Mei liabste Tour



SONNENAUFGANG AUF DEM SPIELER (2080 m)

**Wandertipp von Wanderführerin
Elisabeth Unterthurner**

FOTO Hansjörg Zuech

Morgenstund hat Gold im Mund! Das frühe Aufstehen lohnt sich allemal, denn dieses Naturerlebnis mit Glücksgefühl beginnt schon dann, wenn andere noch lange in den Betten liegen. Bei Mondschein und Sternenhimmel zu starten, unterwegs dem ersten Vogelgezwitscher zu lauschen, die kühle Waldluft zu spüren und so langsam in die Morgenröte zu wandern, für mich ist es jedes Mal ein Wahnsinnsgefühl. Startpunkt ist der Parkplatz Falzeben in Hafling, von wo wir unsere Wanderung gemütlich Richtung Moschwaldalm beginnen und auch schon die ersten Höhenmeter hinter uns lassen. Weiter geht es über die Maiseralm und das Kreuzjöchel. Für mich ein mystisches *Platzl*: Das große Wegkreuz lädt mich zum Innehalten ein und stimmt mich dankbar für dieses wunderbare Geschenk der Natur. Über die Matten steigt man zum Gipfel auf, wo uns ein gewaltiger 360 Grad Blick auf die Dolomiten mit den Lang- und Plattkofel, auf den Schlern und den Rosengarten, den Latemar, die Brenta-Ortler- und Texelgruppe und natürlich auf unseren Hausberg Ifinger und die Plattenspitze, erwartet. Mit einem Almfrühstück auf der Meraner- oder Kirchsteigerhütte, mit viel Liebe zubereitet, wird man belohnt, bevor man gemütlich mit der Sonne im Rücken über die Rotwandhütte nach Falzeben zurück wandert. Diese Tour kann jede Altersgruppe zu jeder Jahreszeit machen! ■

TOURENINFO

Wegbeschreibung: Parkplatz Falzeben > Moschwaldalm > Maiser Alm > Kreuzjöchel > Meraner Hütte > Rotwandhütte > Falzeben

- Höhenmeter: 500 m An- und Abstieg
- Streckenlänge: 12,4 Km
- Gehzeit: ca. 4 Stunden
- Einkehrmöglichkeiten: Meraner Hütte oder Kirchsteigeralm (mit Voranmeldung)

VOM BERGGASTHOF GSTEIER ZUR FAMILIEN-ALM TASER

Wandertipp von Petra Gumpold, Familienleiterin AVS Schenna

FOTO Helmuth Rier

Schenna ist ein Paradies für Wanderungen mit Kindern. Mein Tipp für auch schon etwas größere Kinder ist die Tour vom Berggasthof Gsteier bis zur Familienalm Taser. Der Tag beginnt bereits abenteuerlich: Wir fahren mit der Seilbahn Meran 2000 bis zur Mittelstation, dort steigen wir über eine Metallbrücke aus. Ein kurzer steiler Anstieg führt uns zum idyllisch gelegenen Berggasthof Gsteier mit biologischer Landwirtschaft, einer liebevoll renovierten Mühle und einem kleinen, frei zugänglichen Bauernmuseum, das zahlreiche historische Gerätschaften aus der damaligen Bauernwelt beheimatet. Weiter geht dieser schöne und meist eben verlaufende Weg vorbei am »Rabenschnabel« auf dem Taser Höhenweg zum Gasthof Egger und bis zum schön gelegenen Greitererhof. Im Sommer ist eine Wanderung durch diesen herrlich kühlen Wald sehr entspannend und sorgt bei allzu hohen Temperaturen für die nötige Abkühlung. Dabei können wir immer wieder einen wunderbaren Blick auf das Meraner Land genießen. Am Ziel der Familienalm Taser angekommen, können sich die Kinder auf dem abwechslungsreichen Spielplatz austoben und als kleine traditionelle Belohnung gibt es immer noch ein wohlverdientes Eis. Zurück fahren wir mit der Taser Seilbahn, die uns bis zum Gasthof Pichler bringt, wo es eine stündliche Busverbindung nach Schenna gibt. ■

TOURENINFO

Wegbeschreibung: Seilbahn Meran 2000 > Mittelstation > Gasthof Gsteier > Taser Höhenweg > Egger > Greitererhof > Familienalm Taser

- Höhenmeter: 400 m Anstieg, 140 m Abstieg
- Streckenlänge: 6,6 km
- Gehzeit: ca. 3 Stunden
- Einkehrmöglichkeiten: Gsteier, Egger, Greiterer, Taser



GENUSSTOUR MIT KINDERN

Wandertipp von Hansi, Esther, Laurin, David und Sarah Pichler

Unsere Lieblingstour mit den drei Kindern führt uns in das wunderschöne Hirzergebiet. Dieser Wandertipp ist auch für Kinderwagen geeignet. Da unsere Kinder klein sind, bevorzugen wir absteigende Wanderungen. So läuft es sich um einiges leichter und die Motivation ist viel höher. Zunächst geht es mit der Hirzerbahn bis zur Bergstation Klammeben. Bereits hier genießt man einen herrlichen Panoramablick auf die umliegende Pässeirer Bergwelt, mit schöner Aussicht auf den Meraner Talkessel und der Texelgruppe dahinter. Nun folgt eine kurze Wanderung bis zur Hirzerhütte, hier kehren wir das erste Mal ein. Ein großer Garten mit Spielgeräten und Tieren direkt unter dem Hirzer sorgt bei den Kindern für viel Spaß. Nach der kleinen Stärkung geht es auf dem Forstweg hinunter Richtung Gomp Alm. Eine Kehre vor der Hütte am Gebirgsbach befindet sich ein ganz kleiner See, an dem wir einfach nicht vorbeiwandern können. Hier wird auch der Erwachsene zum Kind und das Spiel am Wasser mit Steine werfen sorgt für einen netten Zwischenstopp. Weiter geht es dann zur Gomp Alm. Von Helli und seinem Team wird man kulinarisch auf höchstem Niveau verwöhnt und die Kinder sind am Spielplatz, beim Streichelzoo, auf der großen Wiese oder an der Kegelbahn beschäftigt. Nach der Einkehr geht es weiter Richtung Prens. Ungefähr auf halber Strecke befindet sich neben dem Forstweg einen kleiner Bach mit einer Bank und einer Wiese. Die Kinder können noch einmal am Wasser spielen bevor es weiter zum Gasthof Hochwies geht. Hier ist der letzte Halt bei einem Eisbecher, selbst gemachtem Kuchen oder Speck am Brettl. Mit einem herrlichen Blick ins Tal toben die Kinder auf dem Spielplatz mit der längsten Rutsche von Schenna. Die Wanderung endet mit dem Abstieg nach Prens zur Mittelstation. Das Hirzergebiet im Gesamten ist für uns das allerschönste Wandergebiet. ■

TOURENINFO

Wegbeschreibung mit Kinderwagen: Bergstation Klammeben > Hirzerhütte > Gomp Alm > Gasthof Hochwies > Prens (Mittelstation)

- Höhenmeter: 30 m Anstieg, 600 m Abstieg
- Tourenlänge: 7 km
- Gehzeit: 2–3 Std. (hängt von der Geschwindigkeit der Kinder ab)
- Einkehrmöglichkeiten: Klammeben, Hirzer Hütte, Resegger Alm, Gomp Alm, Hochwies, Sterneck, Prensanger



RUND UM DEN IFINGER (SCHENNAS HAUSBERG)

Wandertipp vom Bürgermeister Luis Kröll

FOTO Julia Zuech

Für diese hochalpine Tour sind eine gute Kondition und Bergerfahrung erforderlich. Ausgangspunkt ist die Familienalm Taser auf 1450 m (mit der Seilbahn erreichbar). Über einen bequemen, fast ebenen Weg Nr. 40 und später Nr. 16 erreichen wir in etwa 1 Stunde Gehzeit die Streitweider Alm (1560 m). Dort beginnt ein steiler Aufstieg auf dem Weg Nr. 19 zur Oswaldscharte und bis zur Kuhleitenhütte, dem höchsten Punkt der Rundwanderung auf 2360 m. Ein herrlicher Panoramablick vom Rosengarten im Südosten über die Ortlergruppe im Westen bis hin zum Jaufenkamm im Norden entschädigt uns für den etwas mühevollen Aufstieg. Von der Kuhleitenhütte geht es auf dem Weg Nr. 19A hinunter zum Naifjoch (kurz vor der Bergstation der Bergbahn Meran 2000) auf 2010 m und wir biegen rechts auf den Ifinger Schartlweg Nr. 18 ein. Vorbei am Einstieg des Klettersteiges Heini Holzer erreichen wir die Ifinger Scharte auf 2117 m. Entlang des Weges bewundern wir in den Sommermonaten die hochalpine Flora in ihrer einzigartigen Vielfalt. Von der Ifinger Scharte sehen wir bereits zu unseren Füßen liegend die Ifinger Hütte 1810 m, zu der wir absteigen. Von dort wandern wir weiter bis zum Ausgangspunkt unserer Tour, der Familienalm Taser. ■

TOURENINFO

Wegbeschreibung: Taser > Nr. 40 Streitweider Alm > Weg Nr. 19 Oswaldscharte > 19A Naifjoch > Weg Nr. 18 Ifinger Hütte > Weg Nr. 18A Taser

- Höhenmeter: 1240 m An- und Abstieg
- Streckenlänge: 16,1 km
- Gehzeit: ca. 6 Stunden
- Beste Jahreszeit: Juni bis Oktober
- Einkehrmöglichkeiten: Streitweider Alm, Kuhleitenhütte, Ifinger Hütte und Familienalm Taser

Tiroler Erde

TEXT *Sebastian Marseiler*
FOTO *Julia Staschitz / Franz Graf von Spiegel*

Erzherzog Johann fühlte sich besonders zu den Menschen und zur Meraner Gegend hingezogen. Die Schenner bezeichnete er als »ein herrlicher Menschenschlag«. Da verwundert es nicht, dass er in seiner Wahlheimat auch begraben sein wollte. Sein Sohn Franz erfüllte ihm diesen Wunsch.

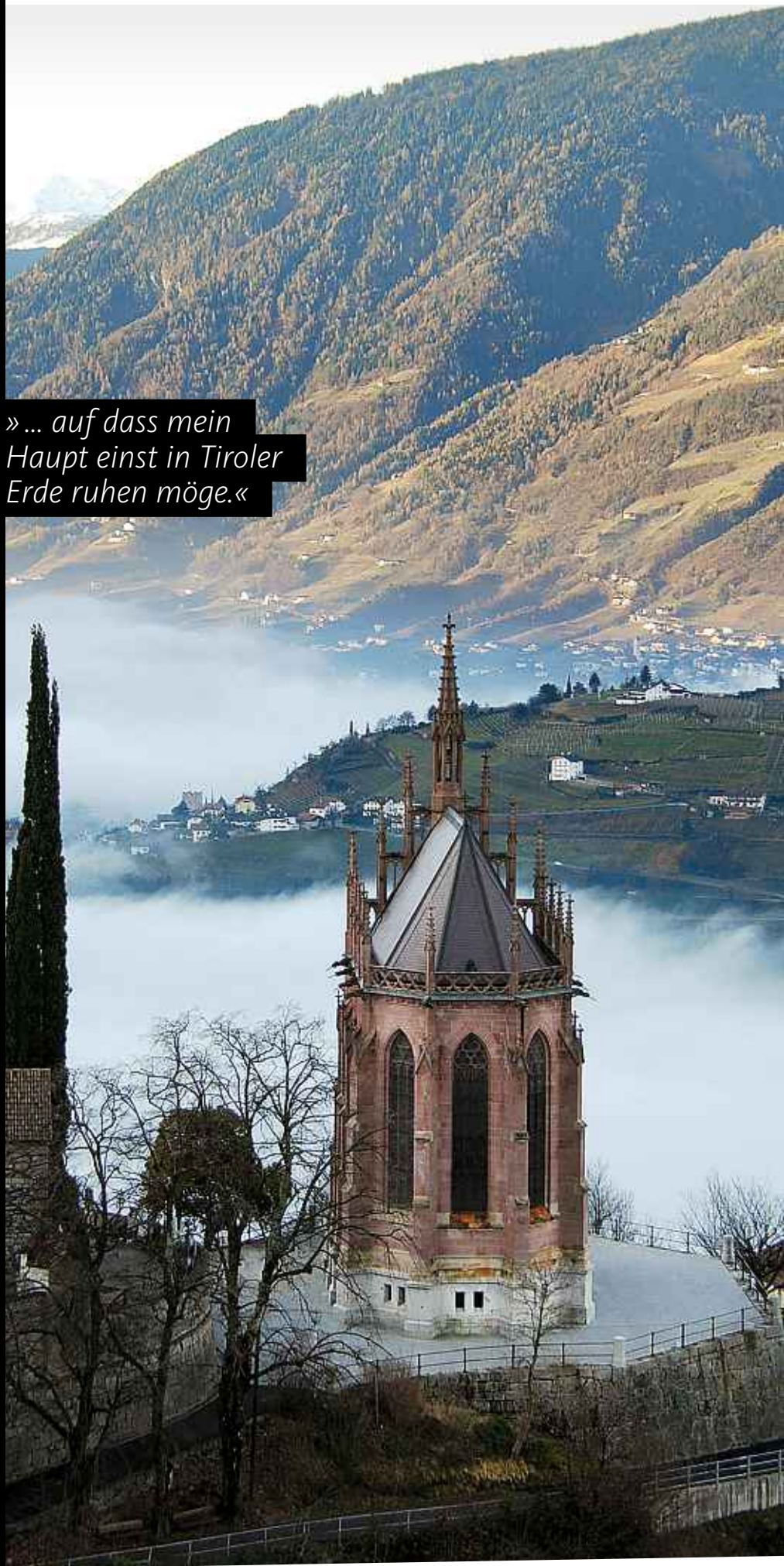
Im nächsten Jahr werden es 150 Jahre, seit die sterblichen Überreste Erzherzog Johanns vom Mausoleum des Grazer Doms nach Schenna überführt wurden. Die Grabstätte des großen Freundes der Tiroler in Schenna gehört zu den markantesten Beispielen der Neugotik weitum. Erzherzog Johann hatte diesen Stil auf seiner Reise nach England 1815 kennen gelernt und blieb davon ein Leben lang fasziniert. Er passt zu seinem politischen Selbstverständnis: So wie die Neugotik einen Stil der Vergangenheit wieder aufgreift, so orientierte er sich, wenn man es so sagen darf, als Herrscherfigur ebenfalls an historischen Vorstellungen, in die sich allerdings stark aufklärerische Züge mischten. Das hängt mit seiner Herkunft und seiner Ausbildung zusammen.

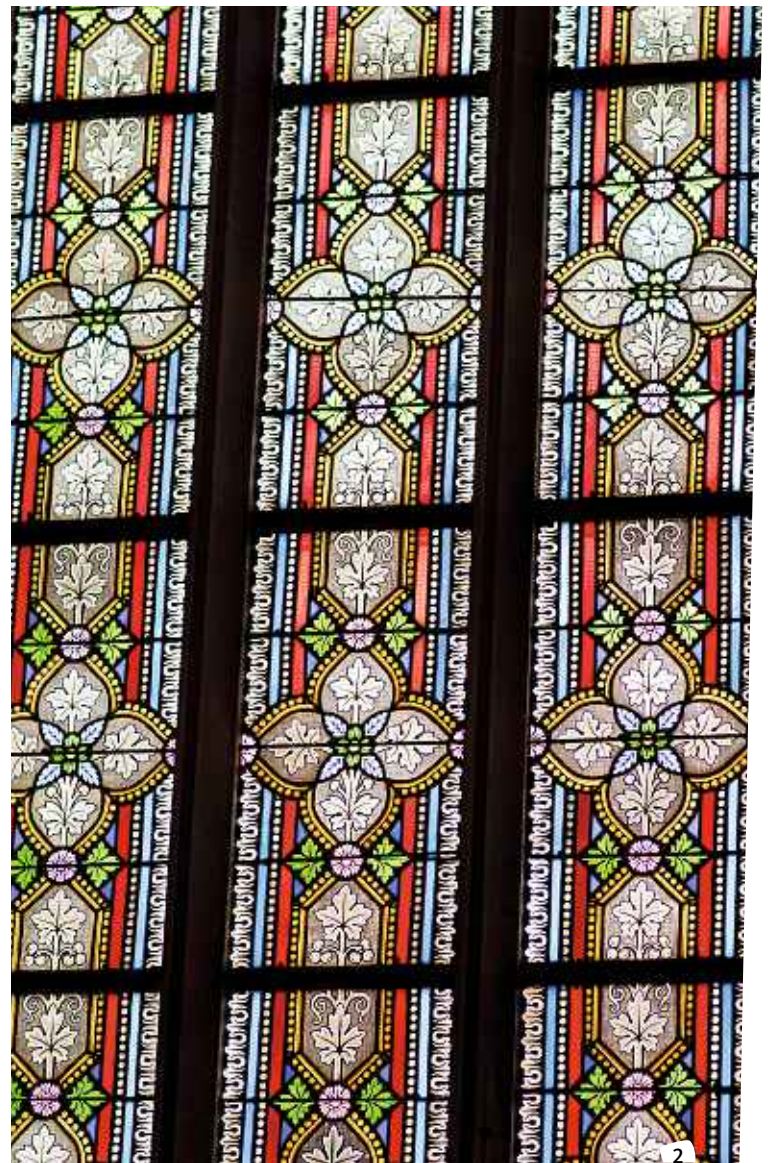


Kurz gesagt: Erzherzog Johann war einer der intelligentesten Vertreter des habsburgischen Hochadels. Er wurde 1782 in Florenz als 13. Kind des Großherzogpaars Pietro Leopoldo und Ludovica von Spanien geboren. Die früheste Prägung erfuhr Johann durch seinen Vater, der stark von den Ideen der Aufklärung beeinflusst wurde. Einen großen Einfluss auf den Buben hatten auch die zwei Schweizer Erzieher Johannes von Müller und Armand Graf Mottet, die ihm eine sehr vielseitige und für die Zeit moderne Ausbildung vermittelten. Gerade diese Ausbildung, zusammen mit den Neigungen und der Intelligenz des Erzherzogs, ließen ihn in den verschiedensten Bereichen der Wirtschaft und Kultur innovativ tätig werden und bahnbrechende Neuerungen anstoßen.

In die Tiroler hat sich Johann buchstäblich »verschaut«. So kam es, dass er von einer etwas verstaubten oberitalienischen Adelsfamilie in Habsburgs Diensten Schloss Schenna erwarb, es stilgerecht einrichtete und es seinem Sohn vererbte. Sein Wunsch war es, »in Tiroler Erde« begraben zu werden. Diesen Wunsch erfüllte ihm sein Sohn Franz Graf von Meran. Als Architekt wurde Moritz Wappler engagiert, der in der Zeit des Baubeginns gerade mit Umbauten aristokratischer Ansitze in Kroatien und Slowenien tätig war. Wappler, der kein besonders umfangreiches Werk hinterlassen hat, orientierte sich in seinen Plänen zum Mausoleum an nichts Geringerem als am zweigeschossigen Bau der Sainte Chapelle, der früheren Palastkapelle der ehemaligen königlichen Residenz Palais de la Cité auf der Île de la Cité in Paris. Dabei zog er alle Register des hochgotischen Formenrepertoires, wobei die gotisierenden Dekorationsformen wie Maßwerk, Fischblase und Kreuzblumen klassisch von Steinmetzen aus dem Stein gehauen und nicht wie später, in gefärbtem Stahlbeton hergestellt wurden. Der Unterbau besteht aus Granit, das Sockelgeschoss ist in gelbem Sandstein gehalten, das Obergeschoß leuchtet in rotem Sandstein aus Tisens und der Naif. Die schlanke, elegante Fassade gipfelt im Giebel in einem sechseckigen Dachreiter. Die Krypta, das tiefe Herz des Mausoleums, ist über eine Treppe von der Apsis aus erreichbar. Hier spürt man unwillkürlich etwas vom »Wehen des Mantels der Geschichte«, hier in der Gruft steht in Raummitte der Sarkophag, in dem Johann und seine Frau Anna Plochl beigesetzt sind.

»... auf dass mein
Haupt einst in Tiroler
Erde ruhen möge.«





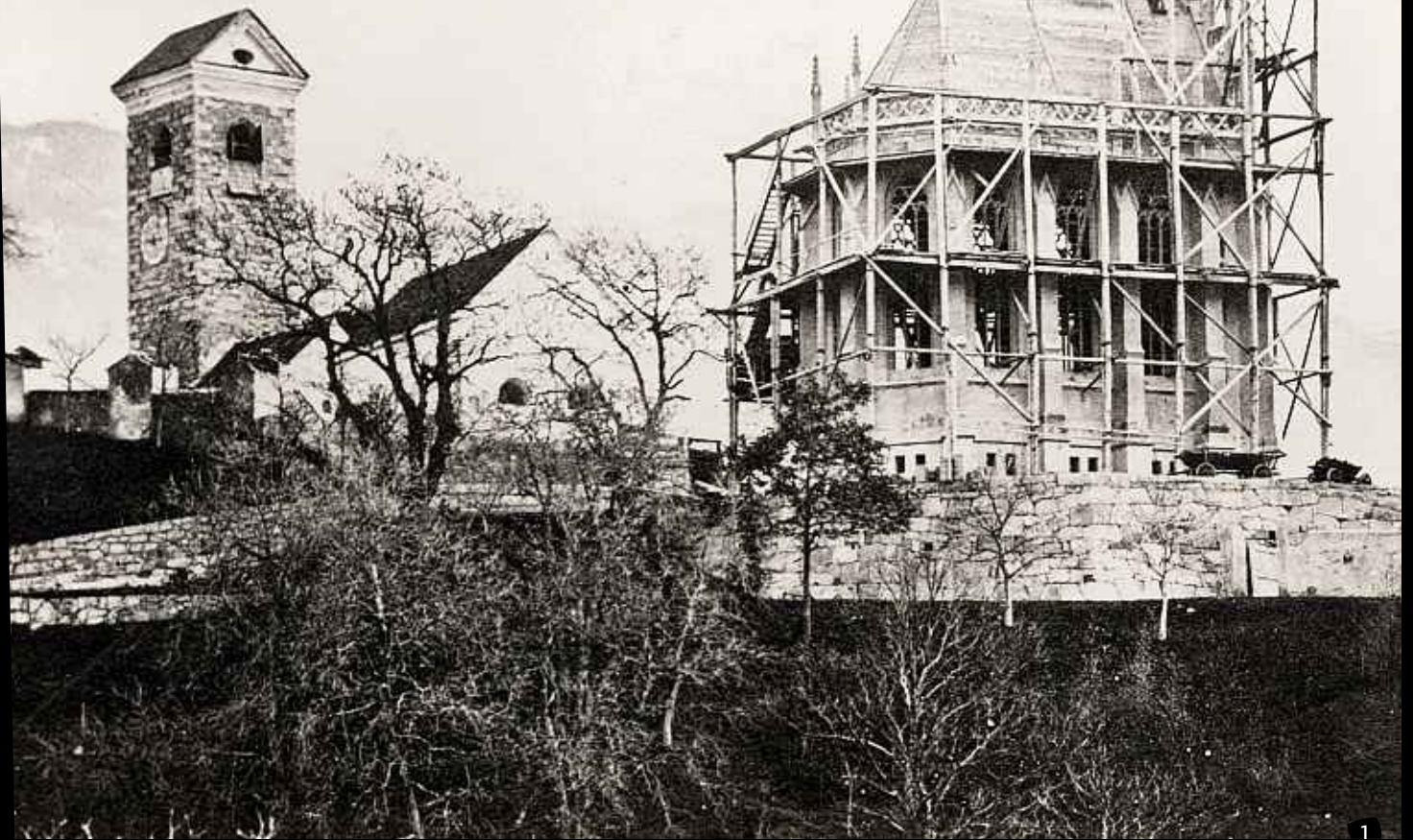
Die Schöpfer dieses Sarkophags sind übrigens Künstler aus Verona. Am Fuß des Sarkophags sind die zwei Grabplatten von Johanns Sohn, Franz Graf von Meran, und seiner Gattin Theresa Gräfin von Lamberg angebracht. Schleifen und Kränze an den Wänden sind berechte Zeugen, dass die Erinnerung an die Habsburger, die diesen Titel nicht mehr führen dürfen, bei vielen immer noch lebendig ist. Das lichterfüllte Obergeschoss nimmt sofort durch seine schlichte und doch raffinierte Eleganz gefangen. Die hohen Glasfenster leiten viel Licht in den Raum und tragen keine Heiligenfiguren, sondern Ornamente; allein jene hinter dem Altar tragen die Heiligenfiguren der Namenspatrone, nämlich Johannes des Täufer, des hl. Franz und der hl. Anna. An diesem kunsthistorisch bedeutsamen Bau waren viele einheimische Köpfe und Hände beteiligt, zwischen Handwerkern, Bauingenieuren,

1 Neugotik vom Feinsten bis ins kleinste Detail. Einer der acht Wasserspeier.

2 Englischer Einfluss: Glasfenster mit ornamental-florealem Schmuck.

3 In der Gruft sind Erzherzog Johann von Österreich und sein Sohn Franz Graf von Meran mit deren Gemahlinnen Anna Plochl und Theresa Gräfin von Lamberg beigesetzt.

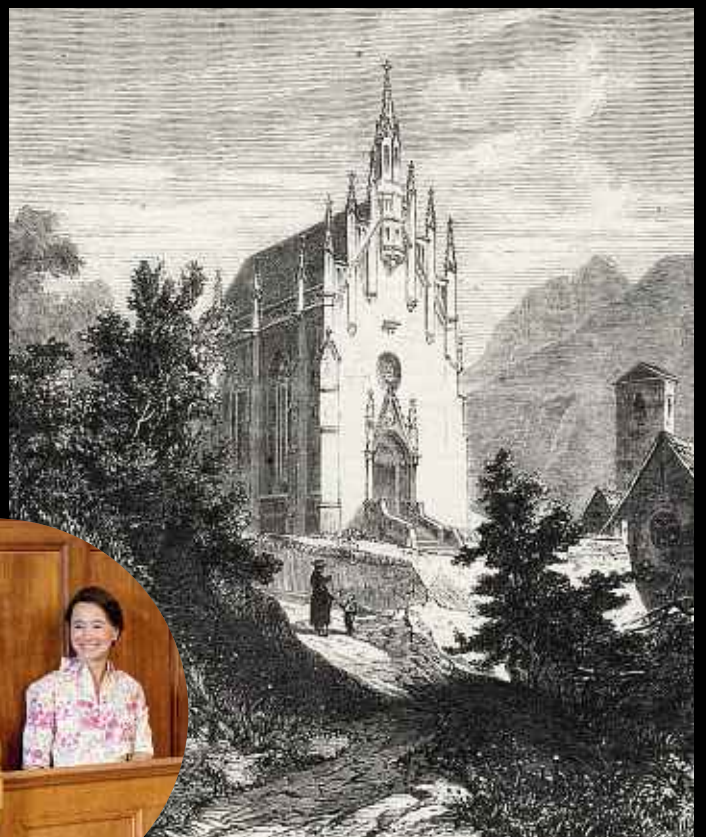
»Das ist viel
zu groß für
meinen Hansl«



Maurern und Polierern, Steinmetzen und Künstlern. Einer der bekanntesten heimischen Künstler ist der Bildhauer Franz Xaver Pendl, der die Statuen der Fassade und den Gruftaltar schuf – und wohl auch das Bildnis Wapplers auf einem Konsolenstein im inneren Treppenaufgang. Die bunten Glasfenster stammen aus der Glasmalereianstalt Neuhauser in Innsbruck.

»Das ist viel zu groß für meinen Hansl«, soll Johanns Gemahlin Anna gesagt haben. Jedenfalls ist das Mausoleum in Schenna das qualitativste und überzeugendste Beispiel für sakrale Baukunst in Tirol.

Und das Leben ging weiter: Weltweit leben heute über 1200 direkte Nachkommen Erzherzog Johanns und Anna Gräfin von Meran. ■



1 *Historische Aufnahme des Baus. Die dekorativen Elemente wie Dachreiter, Maßwerk und Wasserspeier fehlen noch.*

2 *»Stolz, in so eine Familie hineingeboren zu sein«: Johanna Gräfin von Spiegelfeld, geborene Gräfin von Meran, mit Gemahl Franz Graf von Spiegelfeld.*





ello Peter, welcome home

TEXT Roswitha Schwiabacher Kröll
FOTO Julia Staschitz / Peter Bacher

Peter Bacher lebt seit 26 Jahren in England. Er spricht inzwischen perfekt Englisch und fühlt sich wohl auf dem Inselstaat. Zweimal im Jahr zieht es ihn aber in seine Heimat. Vier Wochen im Sommer und die Weihnachtszeit verbringt er bei seinen Eltern in Schenna.



Bereits im jugendlichen Alter reift der Wunsch nach der Ferne. Nach der Schenner Dorfausfahrt muss es wohl noch etwas geben, sinniert der Bub. Und Peter ist überglücklich, als ihn die Absolvierung des Zivildienstes nach Bologna führt. Ein Jahr lang ist er dort bei einer Volontariatsvereinigung mit christlicher Ausrichtung tätig. Auf's Daheimsein hat er wenig Lust und hängt ein weiteres Jahr gen Süden an. Rom, die ewige Stadt, ist die nächste Station im Leben des jungen Mannes aus der nördlichsten Provinz Italiens. Als Kellner schlägt er sich schlecht und recht durch, ewig hält es ihn aber nicht. Wieder daheim, kommt es wie es kommen muss. Eine Nachricht schlägt ein wie ein Blitz und das Reisefieber lässt ihn nicht mehr los. Ein entfernter Verwandter lebt in London, als erfolgreicher

Hotelmanager noch dazu. Auch ihn hatte es vor Jahren in die Ferne gelockt. Für Peter gibt es kein Halten mehr. Auf in die Stadt an der Themse! Als Maler, das ist sein bürgerlicher Beruf, jobbt er im Nobelhotel Tower Bridge mitten in der City. 820 Gästezimmer sind sein Reich und er ist glücklich, angekommen zu sein. Ein Sprachtalent ist er und nimmer müde sich mit Berufskursen weiterzubilden, macht sich selbstständig und lebt derzeit als Innenstuckateur in Derby. Durch seine künstlerischen Arbeiten erzielt Sir Bacher schnell einen hohen Bekanntheitsgrad und zahlreiche betuchte Villenbesitzer zählen zu seiner überaus zufriedenen Kundschaft.

Wenn er in Schenna ist, sagt er, hat er das Gefühl als wäre er niemals fort gegangen. Alles ist ihm vertraut und heimelig wie

seit eh und je. Er trifft sich mit Freunden, besucht Verwandte und Bekannte, unternimmt Ausflüge und tut alles was ihm Spaß macht und wozu er Lust hat. Besonders die Berge haben es ihm angetan und zahlreiche Gipfeltouren stehen jedes Jahr im Sommer auf der Südtiroler To-do-Liste.

Wenn er durchs Dorf spaziert, ratscht er mit allen die ihn kennen und in guter Erinnerung haben. Den anderen hilft er auf die Sprünge. »I bins, der Peter, Peter Bacher, bin schon lange weg und lebe seit 26 Jahren in England«.

Er wohnt in der Ferne, aber daheim ist er in Schenna. Good luck, Peter! ■

(kleines Bild) Der Traum vom Ortler wird wahr. Peter steht im Sommer 2018 auf dem höchsten Gipfel Südtirols.

*Celina Haller aus Schenna, 18 Jahre jung,
zählt zu den großen Nachwuchstalenten
im italienischen Skirennsport.*

Ihr Gesicht ist braun gebrannt von der Gletschersonne, ihre Oberschenkel sind hart wie Stahl – beneidenswert – und ihr charmantes Lächeln spiegelt ihre Lebenseinstellung wider: positiv denken, niemals aufgeben, Siege mit Bedacht feiern, aus Niederlagen lernen und sie als willkommene Herausforderung sehen.

»Nur wer einmal tief unten war weiß, wie es sich ganz oben anfühlt«, ist Celina überzeugt. »Wenn eine Saison nicht gut läuft, dann hat das überhaupt nichts zu bedeuten, das kann passieren, sogar den Besten im Weltcup. Wichtig ist an sich zu glauben und niemals aufzugeben, dann geht es wieder aufwärts«, so ihr Tipp für junge Skirennläufer. Ihr großes Vorbild ist Mikaela Shiffrin, der amerikanische Superstar.

Wie kann die disziplinierte Sportlerin abschalten, was bringt ihr den notwendigen Ausgleich? »Musik hören, Freundinnen und Freunde treffen, daheim sein und nix tun, einfach nur chillen«, ist die bescheidene Antwort. Sie vermisst nichts und würde ihren Weg immer wieder einschlagen.



Golden Girl

TEXT Roswitha Schwienbacher Kröll
FOTO Julia Staschitz / Celina Haller

Aufgrund ihrer ausgezeichneten Ergebnisse bei den Italienmeisterschaften 2018 hat sie den Sprung in die Nationalmannschaft geschafft. Einer internationalen Skikarriere steht nun nichts mehr im Wege.

Das Talent wird der jungen Spitzensportlerin in die Wiege gelegt. Ihr Vater Norbert Haller, einst ebenfalls erfolgreicher Skirennläufer und derzeit einer der besten Skitrainer des Landes, stellt sie mit drei Jahren das erste Mal auf die Skier. Seitdem lässt sie die Leidenschaft für diesen Wintersport nicht mehr los. Was heißt hier Wintersport? Von wegen. Auch im Hochsommer steht Celina auf den Skiern. Als ich mich Mitte Juli mit ihr treffe, ist sie soeben vom Skicamp auf dem Hintertuxer Gletscher zurückgekehrt und die nächsten schweißtreibenden Skitage stehen auf dem Stilfser Joch in Südtirol, in Saas-Fee und Zermatt in der Schweiz, in Les Deux Alpes in Frankreich und in Norwegen auf dem Programm.

Hart ist es, das Skifahrerleben, besonders an Renntagen. Um fünf Uhr morgens raus aus dem warmen Bett, stundenlange Anfahrt zum Austragungsort, ein eiskalter Wind pfeift um die Ohren, zweistellige Minustemperaturen, die Muskeln sind starr, die Rennpiste pickelhart und steil wie ein freier Fall – das ist nur etwas für Hartgesottene. Da braucht es nicht nur Kondition und Kraft, sondern auch Mut und Coolness.

Celina erzählt mir von der Vorbereitungsphase vor dem Start und dem Adrenalinkick, der den eingefrorenen Körper zum heißen Ofen werden lässt. Sie strahlt dabei und das besondere Funkeln in den Augen verrät ihren Ehrgeiz. »Piste besichtigen, Tore einprägen, eng gesteckt, weit gesteckt, Risiko einbauen, Geschwindigkeit raus nehmen, intelligent dosieren, Kompression, Übergang, Licht, Schatten, alles im Kopf noch mal durchgehen, jeden Muskel dehnen, eins sein mit sich und dem Lauf und dann fokussieren, auf eine Sache, auf das eine Rennen.

Peep-Peep-Peep-Peep-Peeeeeep – start and go. Endlich, monatelanges Training für diesen einen Moment, für diese eine Minute, der Körper explodiert, geht ab wie eine Rakete. Mit aller Kraft raus, raus aus dem Starthaus, hinab ins Ziel, schnell, schneller, ein Spiel mit den Toren, ein Kampf mit sich selbst, Schwerelosigkeit beim Sprung, Widerstand gegen der Fliehkraft, Körpereinsatz 100%. No risk, no fun. No fun, no win. Celina hat es geschafft! Mit einem triumphierenden Lächeln nimmt sie den Siegespokal entgegen. Italienmeisterin in drei Disziplinen: Slalom, Riesentorlauf und Alpine Combination. Vergessen sind der Schweiß, die Anstrengungen, die Entbehrungen – Tränen der Freude, Genugtuung und Dankbarkeit stehen jetzt im Vordergrund.



Norbert Haller ist derzeit der wichtigste Mann im Leben der jungen Sportlerin. Vater und Trainer, aber meistens Trainer und Vater. »Streng ist er und manchmal nervt er tierisch«, verrät sie mir mit einem breiten Grinsen. Er hört uns ja nicht ... Er ist der Vater des Erfolgs und die beiden sind ein perfekt eingespieltes Team. Neben vielen Stunden auf den Skiern ist Work-out angesagt, Kraftkammer und Trockentraining, wenn möglich im Freien. Slacklining, die neue Trendsportart, ist für die Rennläuferin ein ideales Training. Wer Erfolge einheimen will muss die Balance zwischen Stabilität, Koordination, Kraft und Ausdauer finden. Ohne Fleiß kein Preis. Oft ist sie auf dem Einrad anzutreffen. »Ich trainiere gerne damit«, schwärmt sie, »es bringt mich ins Gleichgewicht, fördert die Konzentration, steigert die Ausdauer und verbessert das Körpergefühl«.

Nicht ein junges Ding mit Träumereien im Kopf, sondern eine junge selbstbewusste hübsche Frau habe ich kennengelernt. Fokussiert auf ein Ziel: eine ganz Große zu werden, eine Grande Dame im Skizirkus. Ski Heil Celina und viel Glück! ■

- 1 **Sieg in ihrer Lieblingsdisziplin: Slalom, Landesmeisterschaft 2018 in Gröden.**
- 2 **Am liebsten absolviert Celina ihr Trockentraining im Freien. Egal ob Mountainbike, Slackline, Einrad oder Bodyweight im Wald – in der frischen Luft macht's Spaß!**
- 3 **Norbert Haller hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Skitrainer im Winter und Apfelbauer im Sommer, eine ideale Kombination.**





MERAN 2000

50+ UND SO JUNG WIE NOCH NIE!

TEXT Roswitha Schwienbacher Kröll

FOTO Meran 2000 – Manuel Kottersteger / Manuel Ferrigato / Florian Andergassen
Skischule Meran 2000 – Karlheinz Sollbauer

Wissen Sie eigentlich warum das Skigebiet »Meran 2000« heißt? Ganz einfach: Das Skigebiet liegt auf 2000 Meter Meereshöhe, hoch über der Kurstadt Meran. Seilbahnpionier und Visionär Hans Trojer ist im Jahre 1968 Taufpate. 50 Jahre sind seither vergangen.

Das Skigebiet Meran 2000 hat Höhen und Tiefen durchgestanden, glorreiche Zeiten erlebt und arge Lebenskrisen überwunden. 1968 fällt der Startschuss der Bergbahn, welche die Kurstadt Meran mit dem 2000 Meter hoch gelegenen Sonnenplateau verbindet. 50 Jahre nach der Jungfernfahrt vom mediterranen Tal auf den alpinen Berg, von den Palmen in den Schnee, zeigt sich die Wintersportdestination von ihrer besten Seite.

Seit 2010 fährt eine hochmoderne Seilbahn auf die sonnige Dachterrasse Merans. In die Jahre gekommene Lifte werden ständig modernisiert und erneuert. Jüngstes Beispiel der Wallpachlift im vorderen Sektor. Der Zweiersessellift wurde im Frühjahr 2018 abgebrochen und mit einem super bequemen 6er Sessellift ersetzt. Angenehme Sitzheizung für den Allerwertesten, automatische Schutzkuppel gegen Kälte und Wind, integrierte Kindersicherung, modernes Design und eine Förderleistung von 2200

Personen pro Stunde – Skilift Deluxe für Frau und Herrn Skifahrer. Nervende Wartezeiten gehören der Vergangenheit an.

»Outdoor Kids Camp« nennt sich das neue Kinderland an der Bergstation. Auf Kletterstämmen, Wackelteppich, Slacklines und Nestschaukel können die Kleinen hüpfen, balancieren, toben, springen, kraxeln und ertasten. Bewegung in der Natur ist für die Jüngsten ein essentieller Bestandteil der ganzheitlichen Entwicklung, fördert ihre Kreativität und steigert die Selbstwahrnehmung. Kinder dürfen hier Kinder sein und die ersten Skiversuche im Schnee vollziehen. Spielerisch, behutsam und sachte.

Die Eltern relaxen auf der Sonnenterrasse vor einer Wahnsinnskulisse. Glückliches Kinderlachen, der Duft des frischen Cappuccino, der Geschmack des prickelnden Aperol Spritz, Sonnenbad im Schnee – schöner könnte Winterurlaub mit der Family nicht sein.

Norbert Haller aus Schenna ist Skilehrer und Skitrainer auf Meran 2000. Jedes Jahr am achten Dezember fällt der Startschuss zur Skisaison und für Norri, wie ihn alle nennen, beginnt der tolle Winterjob. Skifahren ist sein Herzblut, seine große Leidenschaft. Es ist nicht nur Arbeit, sondern Berufung. Als Skilehrer lernt er den Anfängern die richtige Skistellung und den Schneepflug zum Bremsen. Klappt das, lernen sie unter seiner Obhut



1



2

... aus dem »Einkehrschwung« ist der »Après-Ski« geworden.

Carven, Kurzsprung, Parallelschwung, Wedeln und Co. Früher hieß es »Stocheinsatz und Bögelchen« und aus dem »Einkehrschwung« ist der »Après-Ski« geworden. Das klingt mondäner und exklusiver.

Als Skitrainer ist er den ganzen Winter über im Einsatz. Er schwärmt von der neuen Trainingspiste. Hier kann er Talente fördern und das Ski Race Team, bestehend aus Mädchen und Buben zwischen 15 und 20 Jahren aus dem Meraner Raum, auf nationale und internationale Wettbewerbe vorbereiten. Die Athleten können ungezwungen trainieren und die Skifahrer entspannt nebenan ihre Schwünge absolvieren. Auf der FIS-homologierten Piste werden auch Skiwettbewerbe ausgetragen.

Der Sommerjob ist eine willkommene Ablenkung für den Ski-Instruktor. Als Apfelbauer kümmert er sich um seine Obstanlagen und pflegt und hegt den Golden Delicious, auch dies mit dem nötigen Fingerspitzengefühl.

Wer dem Skitrubel entkommen will, die Ruhe und Abgeschiedenheit sucht, konditionsstark und geländetauglich ist und das nötige Know-how besitzt, kann mit Schneeschuhen oder Tourenski von Falzeben aus den Spieler erklimmen, eine 2078 Meter hohe

Erhebung mit Gipfelkreuz. Abseits der Pisten und lawensicher ist die Aufstiegs spur. Der Rückweg erfolgt übers Skigebiet und lädt zum Rasten und Verweilen in einer der vielen Hütten ein.

Zurück zur Sonnenterrasse. Von neun Uhr morgens bis am Nachmittag zur letzten Liftfahrt scheint den Schneebegeisterten die Sonne ins Gesicht, die Stadt Meran liegt ihnen zu Füßen und die Berge der Texelgruppe, seine Majestät König Ortler und die Dolomiten sind imposante Zuschauer. Für Wanderer gibt es präparierte Wege in der zauberhaften Winterlandschaft. Auch Rodler kommen auf ihre Kosten und die rasante Fahrt mit dem Alpin Bob ist sowieso ein Must-have für Jung und Alt. Summa summarum ein Skigebiet für Sonnenanbeter und Genießer. ■

1 Entspannt und komfortabel geht es mit der größten Seilbahn Südtirols in nur 7 Minuten auf die atemberaubende Sonnenterrasse Merans.

2 Norbert Haller hat das Training seiner Tochter Celina immer gut im Blick.



Winter in Tall

TEXT Sebastian Marseiler
FOTO Klaus Peterlin

Winter in Tall ist fürs Erste ein Erlebnis der leisen Töne: Wandern und Schneeschuhwandern, Menschen und Landschaft ohne den üblichen Zirkus erleben. Familien mit Kindern sind hier gut aufgehoben. Die Gasthäuser bieten Gerichte nach Omas Rezept. Eintreten in die warme Stube und mit allen

Poren Wärme und Gemütlichkeit aufnehmen, das ist ein Erlebnis, das lange nachhält. Wenn dann jemand die Ziehharmonika hinter dem Ofen herausholt, kann es ganz schön fröhlich werden. Aber auch das gehört dazu. Und so hat man es schon gehalten, als sich noch kaum Gäste hierher verirrtten.



Winter in Schenna



BUDENZAUBER, FILZWERKSTATT UND RODELGAUDI

TEXT Jessica Harazim
FOTO Tourismusverein Schenna – Klaus Peterlin / Florian Andergassen / Stefan Pircher, Meran 2000 – Manuel Kottersteiger, IDM Südtirol – Alex Filz

In Schenna geht's während der kalten Jahreszeit beschaulich zu: Skizirkus und Partyhochburgen sucht man vergeblich, stattdessen warten Rodelhänge, Eislaufplätze und tief verschneite Almwege auf »sanfte« Wintersportler. Nach Schlittschuhlauf, Rodelpartie oder Schneeschuhwanderung wärmen sich Aktive am Ofen einer behaglichen Hütte, schlendern über den romantischen Adventsmarkt oder filzen unter Anleitung ein Weihnachtslicht.



Filzwerkstatt und Lichterzauber

Die naturnahen Kurse ihres Familienprogramms während der Weihnachtsferien verlegt Kindergärtnerin Elisabeth Karnutsch gern auch mal nach drinnen: Beim »Weihnachtslicht filzen« erlernen Interessierte die Grundtechniken des Nass-Filzens. Im Rahmen der »Kreativ-Werkstatt Filzen« stellen sie Schlüsselanhänger oder eine Halskette her. »Winterliches aus der Natur« wie Rinde, Moose oder Schneckenhäuser verarbeiten Elisabeth und ihre Mitbastler zu Waldgirlanden und Mobiles. Für 3. Januar 2019 ist zudem eine Winterzauber-Waldwanderung im Kerzenschein geplant. Infos im Tourismusbüro. ■



Bühne frei für Eisprinzessinnen!

In Schenna haben große und kleine Schlittschuhfahrer die Wahl zwischen zwei Eisbahnen: Von Mitte November 2018 bis Anfang Januar 2019 toben sie sich auf dem Raijfeisenplatz mitten im Dorfzentrum aus. Die Naturfläche am Gasthof Tiefenbrunn lädt von Mitte Dezember bis Mitte Februar zum Pirouettendrehen und Eisstockschießen ein (Schlittschuhverleih und Getränkestand jeweils vor Ort). ■



Adventszauber entlang des Flusses

Wenn die gesamte Passer-Promenade im Lichterglanz erstrahlt, Glühwein ausgeschenkt wird, es nach Gebäck duftet und lokale Hersteller ihre selbstgefertigten Unikate feilbieten, dann ist Meraner Weihnacht – und damit einer von Südtirols authentischsten Christkindlmärkten. Von Ende November bis 6. Januar sind die kleinen Holzbuden festlich dekoriert und bieten hochwertige Naturprodukte, traditionelles Kunsthandwerk und regionale Spezialitäten an. ■

Hüttenromantik im Winterwunderland

In den unberührten Landschaften des Hirzer Wandergebiets erleben Urlauber bei Spaziergängen, Schneeschuhwanderungen oder Skitouren die kalte Jahreszeit in ihrer ursprünglichen Form. Während des »Winter in Tall«, von Ende Dezember 2018 bis Anfang März 2019, laden einige urige Hütten und Almen zum Einkehrschwung an das wärmende Kaminfeuer ihrer gemütlichen Stuben: Dann servieren die Wirtsleute deftige Südtiroler Spezialitäten, bei einigen können Schlitten und Schneeschuhe ausgeliehen werden. ■



Weihnachtlicher Buden-Bummel

Weihnachtliche Melodien, Lebkuchenduft und liebevoll dekorierte Buden – der »Schenner Bauernadvent« lädt auch 2018 zum Verweilen ein, dieses Jahr im ruhig gelegenen Weiler St. Georgen. Anlässlich der 5. Ausgabe lassen sich Besucher von 1. bis 2. und 7. bis 9. Dezember jeweils von 10 bis 19:30 Uhr durch den höher gelegenen Ortsteil treiben. Dabei entdecken sie lokales Kunsthandwerk aus Filz, Wolle oder Holz, Kids kuscheln im Streichelzoo mit Schafen, Ziegen und einem Pony. ■



Ski Heil oder Rodel Gut?

Rodler starten vom hoch gelegenen Schenner Ortsteil Videgg zur Abfahrt auf einer bestens präparierten, drei Kilometer langen Naturstrecke, Schlitten hält die Jausenstation Haashof bereit. Im familienfreundlichen Skigebiet Meran 2000 wartet mit über einem Kilometer Italiens längste Schienenrodelbahn auf mutige Bobpiloten. Dort gibt es darüber hinaus ein Spielareal für die Kleinsten, den Mini-Skiclub für Knirpse und Kinderkurse für künftige Ski- oder Snowboardcracks. ■

Event-Kalender 2019

Noch mehr Infos und Veranstaltungstipps finden Sie unter www.schenna.com
Änderungen vorbehalten.

DATUM	VERANSTALTUNG
23.11.2018 – 06.01.2019	Eislaufen im Dorfczentrum von Schenna
	
26.12.2018 – 03.03.2019	Winter in Tall

MÄRZ

07.03. – 24.03.2019 Kulturwochen »Schenner Langes 2019«:
Wenn die Musikkapelle Schenna zum Frühjahrskonzert im Vereinshaus aufspielt, dann ist »Schenner Langes«.

APRIL

- 01.04. – 20.05. Südtirol Balance 2019
- 06.04. Grauviehausstellung in Verdins
- 06./07.04. Traditionelles Frühlingsfest der FF Schenna: Das Frühlingsfest mit einem Open-Air-Konzert und einem zünftigen Frührschoppen.
- 10.04. Art Café auf dem Raiffeisenplatz: Während der Ausstellung von Bildern und Exponaten verschiedener Künstler werden Kaffee und süßes Gebäck gereicht.
- 14.04. Südtiroler Bauernmarkt auf dem Raiffeisenplatz.



- 17.04. Konzert mit den Jagdhornbläsern Schenna im Vereinshaus
- 19.04. Musik zum Karfreitag in der Pfarrkirche Schenna
- 21.04. Osterkonzert der Musikkapelle Schenna
- 23.04. Tour of the Alps: Etappenziel Schenna
Dieses internationale Radrennen dient aufgrund der schweren Etappen als Vorbereitung auf den Giro d'Italia.



DATUM	VERANSTALTUNG
MAI	
02.05.	Berger Pfingstig: Musik und herzhaft Bauerngerichte am Schennaberg.
02.05.	Konzert der Musikkapelle Schenna
03. – 05.05.	Merano Flower Festival
03.05.	Tanzcafé auf dem Raiffeisenplatz: Tanzend in den Mai mit Fox, Rumba und Cha-Cha-Cha sowie Kaffee und hausgemachten Törtchen.
05.05.	(Un)Kräutermarkt und Genuss am Mitterplattweg: Dieser Tag steht ganz im Zeichen der (Heil)Kräuter und Unkräuter.
05.05.	Tallner Sunntig: Kulinarischer Sonntag in Tall und im Wandergebiet Hirzer.
09.05.	Konzert der Musikkapelle Tschars
10.05.	Konzertabend mit dem Montanara Chor
16.05.	Konzert der Musikkapelle Schenna
23.05.	Konzert der Bürgerkapelle Untermais
29.05.	Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
30.05.	Konzert der Musikkapelle Schenna

JUNI

- 02.06. Tallner Sunntig: Kulinarischer Sonntag in Tall und im Wandergebiet Hirzer.
- 05.06. Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
- 06.06. Berger Pfingstig: Musik und herzhaft Bauerngerichte am Schennaberg.
- 06.06. Asfaltart: Internationales Straßenkünstlerfestival in Schenna
- 12.06. Sommerabend mit Live-Musik von »Vincent & Fernando« und Abendshopping
- 13.06. Konzert der Musikkapelle Schenna
- 19.06. Sommerabend mit Live-Musik der »Orig. Südtiroler Spitzbuam« und Abendshopping
- 20.06. Konzert auf dem Raiffeisenplatz
- 26.06. Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
- 27.06. Konzert der Musikkapelle Schenna
- 29.06. Fackeltanz der Volkstanzgruppe Schenna
- 30.06. Herz-Jesu-Sonntag: Alljährlich am 3. Sonntag nach Pfingsten leuchten die Feuer auf Südtirols Bergen.



TAGES-HIGHLIGHTS

→ MONTAG

- 13:50 Südtirol Balance: Wandern und Kneippen am Waalweg (April – Mai)
21:00 Abendführung im Schloss Schenna

→ DIENSTAG

- 09:00 Dolomiten-Rundfahrt und Tagesfahrt nach Trient*
09:30 Mountainbiketour mit der Bike & Hike Academy Meraner Land*
09:30 Dorfführung durchs Zentrum mit anschließender Besichtigung von Schloss Schenna*
09:30 Leben und arbeiten auf dem Bergbauernhof: Wanderung mit Jörgl* (monatlich)
10:00 Themenwanderung am Waalweg oder von Hof zu Hof (Juni – September)
10:00 Törggelewanderung mit Musik und Einkehr in einem Buschenschank* (Oktober – November)
14:30 Südtirol Balance: Wildkräuter am Wegesrand – Kräuterwanderung (April – Mai)
17:00 Destillate-Verkostung im historischen Keller des Torgglerhofs

→ MITTWOCH

- 08:30 Tagesfahrt an den Gardasee*
08:45 Geführte Klettertour am Heini-Holzer-Klettersteig auf Meran 2000*
09:00 Cabrio- und Oldtimertouren: Gardasee, Dolomiten oder Weinstraße* (monatlich)
09:30 Apfelführung durch die Obstwiesen mit Verkostung* (14-tägig)
10:30 Südtirol Balance: Kräuterküche und Kraftplätze am Berg (Mai – Juni)
20:00 Sommerabend: Open-Air-Konzerte, Abendshopping und Ausschank auf dem Raiffeisenplatz (Ende Mai – Anfang September)

→ DONNERSTAG

- Berger Pfingstig: Musik & herzhafte Bauerngerichte am Schennaberg (Mai – Oktober, an jedem ersten Donnerstag im Monat)
 - Geführte Wanderungen in die Südtiroler Bergwelt*
- 06:00 Tagesfahrt nach Venedig*
09:30 Momente des Glücks mit Yoga (April – Mai)
13:40 Sightseeing Bauernhof: Wanderung mit Verkostung
16:30 Weingutbesichtigung mit Führung und Weinverkostung in der Weinkellerei »Innerleiterhof«*
20:30 Konzerte der Musikkapelle Schenna und anderer einheimischer Musikkapellen (April – September)

→ FREITAG

- 08:00 Tagesfahrt nach Verona*
09:30 Hereinspaziert! Blümenträume in Schennas Privatgärten mit Führung*

→ SONNTAG

- Tallner Sunntig: Die Aufstiegsanlagen und Hüttenwirte in Tall und im Wandergebiet Hirzer laden zum Wandern und zu kulinarischen Schmankerln ein! (Mai – Oktober, an jedem ersten Sonntag im Monat)
11:00 Sonntagskonzert einheimischer Musikkapellen oder Frühschoppen (Oktober)

*Anmeldung innerhalb des Vortages im Tourismusbüro Schenna erforderlich!

DATUM VERANSTALTUNG

JULI

- 03.07. Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
04.07. Berger Pfingstig: Musik und herzhafte Bauerngerichte am Schennaberg.
04.07. Konzert auf dem Raiffeisenplatz
07.07. Tallner Sunntig: Kulinarischer Sonntag in Tall und im Wandergebiet Hirzer.
07. – 14.07. Südtirol Classic 2019: Oldtimertreffen in Schenna. Die »Rallye der Sympathie« verzaubert jeden, der atemberaubende Panoramen, herzliche Betreuung und beste Küche zu schätzen weiß.



- 11.07. Classic-Abend mit Live-Musik und Abendshopping
14.07. Frühschoppen mit den »Orig. Südtiroler Spitzbuam«
17.07. Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
18.07. Konzert auf dem Raiffeisenplatz
20./21.07. Feuerwehrfest der FF Tall in Obertall
24.07. Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
25.07. Konzert auf dem Raiffeisenplatz
28.07. Kirchtag mit Unterhaltungsmusik beim Taser
31.07. Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping

AUGUST

- 01.08. Berger Pfingstig: Musik und herzhafte Bauerngerichte am Schennaberg.
01.08. Konzert auf dem Raiffeisenplatz
04.08. Tallner Sunntig: Kulinarischer Sonntag in Tall und im Wandergebiet Hirzer.
07.08. Sommerabend mit Live-Musik der »Orig. Südtiroler Spitzbuam« und Abendshopping
08.08. Konzert der Musikkapelle Schenna in Verdins
13.08. Konzert auf dem Raiffeisenplatz
14.08. Sommerabend mit Live-Musik der Coverband ABBA und Abendshopping



DATUM	VERANSTALTUNG
15.08.	Kirchenkonzert anlässlich Mariä Himmelfahrt
20.08.	Schenner Markt: Shopping unter freiem Himmel. Viele bunte Überraschungen sorgen dafür, dass auch Kinder ihren Spaß haben.
21.08.	Sommerabend mit Live-Musik von »Vincent & Fernando« und Abendshopping
22.08.	Konzert der Musikkapelle Schenna
24./25.08.	Feuerwehrfest der FF Verdins in Verdins: Die Besucher des Festes erwarten viel Musik und lokale Spezialitäten.
25.08.	The Unplugged Taste: Kulinarisches Genuss-Event auf der Gompm Alm im Wandergebiet Hirzer
28.08.	Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
29.08.	Konzert der Musikkapelle Frangart

SEPTEMBER

01.09.	Tallner Sunntig: Kulinarischer Sonntag in Tall und im Wandergebiet Hirzer.
02. – 06.09.	ADAC Europa Classic: Oldtimer-Wandern mit historischen und klassischen Automobilen



04.09.	Sommerabend mit Live-Musik und Abendshopping
05.09.	Berger Pfingstig: Musik und herzhaftes Bauerngerichte am Schennaberg.
05.09.	Konzert der Musikkapelle Schenna
12.09.	Konzert auf dem Raiffeisenplatz
14./15.09.	Traditionelles Herbstfest der Schützen mit großem Festumzug am Sonntag.



19.09.	Konzert der Musikkapelle Schenna
26.09.	Konzert der Bürgerkapelle Untermais

OKTOBER

01.10. – 03.11.	Schenner Bauernherbst: Herbstzeit ist Törggelezeit. Feine Törggele-Wanderungen durch die herbstliche Farbenpracht, unterhaltsame Törggele-Nachmittage mit knackigen Apfelführungen samt Verkostung, Weingutbesichtigungen, Konzerte unter freiem Himmel u.v.a.m.
-----------------	--

DATUM	VERANSTALTUNG
03.10.	Berger Pfingstig: Musik und herzhaftes Bauerngerichte am Schennaberg.
03.10.	Konzert der Musikkapelle Schenna
06.10.	Tallner Sunntig: Kulinarischer Sonntag in Tall und im Wandergebiet Hirzer.
02. – 06.10.	Oldtimer im Farbenrausch: »Südtirol-Classic-Golden Edition«. Im Mittelpunkt stehen wieder traumhafte Landschaften, kulinarische Highlights und gemütliche Oldtimer-Ausfahrten.
06.10.	Frühschoppen & Törggelen auf dem Raiffeisenplatz
11.10.	Konzertabend mit dem Montanara Chor
13.10.	Sonntagskonzert auf dem Raiffeisenplatz
17.10.	Bäuerinnen machen Dampf: Die »Bauernkuchl« verwandelt den Raiffeisenplatz in eine große Hofküche und Schennas Bäuerinnen verwöhnen die Besucher mit selbst gemachten Spezialitäten.
20.10.	Frühschoppen & Törggelen auf dem Raiffeisenplatz
24.10.	Schenner Herbstmarkt: Herbstzeit ist Ernte- und Törggelezeit. Bauern, Handwerker und Künstler bieten auf dem überdachten Raiffeisenplatz ihre Produkte zum Verkosten und zum Verkauf an. Gebratene Kastanien, Suser und Südtiroler Spezialitäten dürfen dabei nicht fehlen.
27.10.	Frühschoppen & Törggelen auf dem Raiffeisenplatz
27.10.	Auftritt der Volkstanzgruppe Schenna zum Ernte-Dank



NOVEMBER

22.11.2019 – 06.01.2020	Eislaufen im Dorfzentrum von Schenna
-------------------------	--------------------------------------

DEZEMBER

Schenner Bauernadvent: Adventserlebnisse in historischen Kellern zwischen duftenden Köstlichkeiten, handgearbeiteten Geschenken und vorweihnachtlichen Klängen.





Familienprogramm in Schenna

Weg mit der Xbox ...

TEXT Tourismusbüro Schenna / Elisabeth Taibon Karnutsch
FOTO Florian Andergassen / Elisabeth Taibon Karnutsch

... und ab in den Wald! Schenna lässt Kinderherzen höher schlagen: Gemeinsam mit der geprüften Natur- und Landschaftsführerin, Kräuterpädagogin und Kindergärtnerin Elisabeth Taibon Karnutsch geht es auf eine erlebnisreiche Entdeckungstour durch Wald und Wiese. Dort schulen die kleinen Abenteurer ihr detektivisches Gespür beim Tierspurenlesen, erforschen durch spielerische Experimente die heilsame Wirkung von Wildkräutern, basteln fantasievolle Kunstwerke aus Schätzen der Natur und lauschen spannende Märchen an geheimnisvollen Plätzen. Zu den Highlights im Sommer 2019 gehören:

NEU 2019

Zimmer frei für Biene & Co im selbstgebautes Insektenhaus

Beim Bau eines Insektenhauses tauchen wir in das Leben und die Bedeutung der Wildbienen und anderer nützlicher Insekten ein. Mit etwas Geschick fertigt jede Familie eine Nist- und Überwinterungshilfe für die kleinen Sumser und Krabber und stellt ihnen dabei eine Vielfalt an Naturmaterialien zur Verfügung, damit jedes Tierchen die passende Suite findet.



Märchen- und Spielewanderung

»Vor langer, gar nicht allzu langer Zeit ...« Märchen und Geschichten zu lesen ist schön. Sie aber an verwunschenen, geheimnisvollen Plätzen in der freien Natur zu hören, ist einmalig. Bei unserem Ausflug ins Märchenland vergnügen wir uns mit einem bunten Mix aus frei erzählten Geschichten, dazu passenden Aktionen und lustigen Spielen. ■



Wildkräuter – Schätze am Wegesrand

Bei einer gemütlichen Wanderung in herrlicher Natur lernen wir verschiedene Kräuter und deren Verwendbarkeit kennen. Mit einfachen Übungen, spannenden Experimenten und kreativen Spielen werden wir einen praktischen Zugang zu den Pflanzen bekommen. Schließlich werden wir Essbares suchen, einen Wald-Tee zubereiten und eine Tinktur herstellen. ■



Kreative Naturwerkstatt

Wir streunen durch den Wald und sammeln Schätze wie Wurzeln, Steine, Blüten, Hölzer, Blätter ... An einem lauschigen Plätzchen fertigen wir damit nach Lust und Laune die unterschiedlichsten (Kunst)Werke, wie z. B. Traumfänger, geflochtene Armbänder, kleine Körbchen, Figuren aus Lehm, Farben aus Blüten oder ein kleines Waldinstrument. ■



Kurz nachgehakt

Ein Blick zurück in »Stolz« – über das Wortspiel hinaus. Das Schenna Magazine hat offensichtlich eine sehr breite Leserschaft, weit über die Dorf- und Bezirksgrenzen hinaus.

TEXT Sebastian Marseiler

FOTO Maria Gapp / Georg Mayr / Andrea Göhring / Hannes Niederkofler

ANNI PREMSTALLER

Der Bericht über Anni Premstaller im Schenna Magazine 2018 veranlasste RAI Südtirol, ein langes Radio-Interview mit der Protagonistin für das Vormittagsmagazin »Treffpunkt« zu führen.



AUS KNOSPEN WERDEN ROSEN

Über Schennas »Rosenkönig« Luis Egger gab es einen TV-Bericht, der in mehreren TV-Medien (ORF, RAI u. a.) ausgestrahlt wurde.



NOCH FRAGEN HONEY?

Unser Frühlingsthema Bienen ging als Serienmail an die deutsche Presse, was wiederum zu einem Online-Bericht auf Genusszeit.at führte.



DER GESCHMACK DES URSPRÜNGLICHEN

Josef Gamper von der Taser Alm hat 865.000 Euro aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) für das Projekt BROTWEG erhalten. Er wird, so alles gutgeht, den ersten Prototypen des Bergmähdreschers zugewiesen bekommen, der in Zusammenarbeit mit der Freien Universität Bozen, dem Fraunhofer Institut sowie den Firmen Geier und Neuero entwickelt wird.



IN VINO VERITAS

Das Sortiment des Weingut Pföstl wird durch den Anbau von Lagrein sowie die Produktion von weißem und Rosé-Sekt erweitert. Der Vernatsch vom Innerleiterhof hat Freunde und Anerkennung in Deutschland gefunden. In der Zeitschrift Merum bekam der Vernatsch Schenna – Meraner Hügel DOC eine ausgezeichnete Bewertung. Es tut sich was in Schenna – und das Schenna Magazine ist voll mit dabei!

Verantwortlich für den Inhalt
Tourismusbüro Schenna

Redaktionsschluss
30. Oktober 2018

Redaktion
Dr. Sebastian Marseiler

Koordination
Dr. Julia Zuech

Text
Dr. Sebastian Marseiler
Dr. Hansi Pichler
Elisabeth Taibon Karnutsch
Elisabeth Unterthurner
Jessica Harazim
Luis Kröll
Petra Gumpold
Roswitha Schvienbacher Kröll
Sonja Steger

Layout
Athesia Druck – www.athesia.com

Druck
Südtirol Druck OHG

Fotografie
Archiv Tourismusverein Schenna
a-goehring.com
Celina Haller
Elisabeth Taibon Karnutsch
Florian Andergassen
Franz Graf von Spiegelfeld
Frieder Blickle
Fotolia – Nailia Schwarz
Georg Mayr
Hannes Niederkofler
Hansjörg Zuech
Helmuth Rier
IDM Südtirol – Alex Filz
Julia Staschitz
Julia Zuech
Klaus Peterlin
Kurt Staschitz
Maria Gapp
Meran 2000 – Florian Andergassen
Meran 2000 – Manuel Ferrigato
Meran 2000 – Manuel Kottersteger
Patrick Schwienbacher
Pentaphoto
Peter Bacher
Skischule Meran 2000 – Karlheinz Sollbauer
Stefan Kröll
Stefan Pircher
Volkstanzgruppe Schenna – Lukas Illmer



Tourismusbüro Schenna
Erzherzog Johann Platz 1/D
I-39017 Schenna/Südtirol
Tel. +39 0473 945 669
info@schenna.com
www.schenna.com

