

NATURNS

natürlich!
MAGAZIN



DER WÄCHTER: **Im Inneren von Schloss Hochnaturns**

EINE ODE AN DIE FÜSSE: **Robert Fliri und die Five Fingers**

OBEN OHNE: **Abschied von den Alpengletschern**

INHALT

	01	Eine Ode an die Füße S. 4 Unterwegs mit Robert Fliri
	02	Spitzenmäßig S. 12 Der Naturpark Texelgruppe
	03	Oben ohne S. 18 Abschied von den Alpengletschern
	04	Der Wächter S. 20 Im Inneren von Schloss Hochnaturns
	05	Das Leben feiern S. 28 Der Plausser Totentanz
	06	Für die Tradition brennen S. 32 Das Herz Jesu-Fest
	07	Alles über den Apfel S. 34 Die Apfellandwirtschaft in Südtirol
	08	Der Geschmack des Herbstes S. 40 Die Tradition des Törggelens
	09	Miss Riesling S. 42 Winzerin Magdalena Pratzner im Gespräch
	10	Es geht abwärts S. 50 Das Naturser MTB-Revier
	11	Zahlen, bitte! S. 56 Trailrunner Dani Jung in Zahlen
	12	Zeit für Abenteuer S. 58 Erlebnisse für Familien
	13	Kaiserlich! S. 62 Kaiserin Elisabeth und die Gärten Trauttmansdorff
	14	Seenswürdigkeit S. 64 Das versunkene Dorf im Vinschgau
	15	Zu guter Letzt S. 66 Naturns und der Hugo

Über

ERFINDEN UND BEWAHREN
FEIERN UND GENIESSEN
BLÜHEN UND VERGEHEN

Zeit, die Berge auf dem Schreibtisch gegen die richtigen Berge auszutauschen.

Willkommen in Naturns.

Eine Ode an die Füße

01



MIT SEINER ERFINDUNG „FIVE FINGERS“ SCHENKT DER NATURNER ROBERT FLIRI UNS ALLEN WIEDER EIN GEFÜHL, DAS DIE MEISTEN SEIT DER KINDHEIT VERGESSEN HABEN – DAS DES BARFUSS-LAUFENS. BEI EINER GEMEINSAMEN TOUR ENTDECKEN WIR UNSERE FÜSSE ALS SINNESORGAN WIEDER.

Wir wandern durch die Berge, rennen zum Zug, schlendern durch Städte, und wenn wir es eilig haben, nehmen wir zwei Stufen auf einmal. Haben wir uns dabei eigentlich je Gedanken darüber gemacht, welcher komplexer Vorgang das Gehen ist? Einmal in Bewegung gesetzt, ticken unsere Beine gleichmäßig wie ein Uhrenwerk. Als einzige Spezies des Planeten bewegt sich der Mensch aufrecht auf zwei Füßen und konnte so selbst die entlegensten Gebiete der Welt besiedeln. Ungefähr ein Jahr lang lernen wir als Kleinstkind das Gehen und – fast wie Fahrradfahren – verlernen es nie wieder.

Robert, unterschätzen wir unsere Füße?

Der menschliche Fuß ist ein Meisterwerk, einzigartig in der Natur. Er besteht aus einem komplizierten System aus Knochen, Muskeln, Sehnen, Gewebe, Federn und Hebeln, die die verschiedensten Bewegungen möglich machen. Wer barfuß läuft, kann z. B. nicht umknicken. Noch faszinierender ist allerdings – und das wissen wenige – die große Anzahl von Rezeptoren in unseren Fußsohlen. Sie kommunizieren über die Nervenstränge ununterbrochen mit dem menschlichen Gehirn. Dadurch erhält es wichtige Informationen über die Umgebung und die Beschaffenheit des Untergrundes, die dem Menschen ein schnelles und sicheres Fortbewegen vor allem auf unebenen Böden erst ermöglichen.

Die Füße als Augen sozusagen?

Robert Fliri lacht, und obwohl er 1976 geboren wurde, wirkt er in diesen Momenten viel jünger. Wir sitzen auf dem Dorfplatz in Plaus und unterhalten uns über das, was die renommierte New York Times 2007 als die „beste Erfindung des Jahres“ titulierte: Die Five Fingers, deren Idee am Naturnser Sonnenberg geboren wurde. Damit nicht nur darüber geredet wird, schlüpfte ich während des Gesprächs selber in den „Handschuh für Füße“ und empfehle hiermit jedem, der gerne einmal im Mittelpunkt stehen möchte, in Five Fingers ins Café zu gehen: Neugierige Blicke sind garantiert.



2005 kam das erste Modell auf den Markt

Zugegebenermaßen lässt sich über ihren ästhetischen Wert streiten, das Prinzip dieser „künstlichen Hornhaut“ leuchtet aber ein und Robert widerspricht meiner Annahme, dass man Gehen nicht verlernen kann: „Wenn wir in Schuhen laufen, haben wir ein gänzlich anderes Bewegungsmuster als wenn wir barfuß laufen. Durch gepolsterte Schuhe, sitzende Tätigkeiten und glatte Böden stimulieren wir unsere Füße nicht mehr. Die Folge sind schwache Muskeln und Bänder sowie eine gehemmte, fast schon ängstliche Art des Gehens – vor allem dort, wo das gewohnte urbane Umfeld mit seinen immer gleichen Tritten und Stufen einer natürlichen Umgebung weicht.“

Immer wieder steht Robert auf, um seine Erklärungen mit praktischen Beispielen zu untermauern, erzählt vom Vorderfußlauf, Fersenaufprall und Knieschmerzen. Ich nicke nachdenklich. „Schwache Füße sind in der Ersten Welt weit verbreitet. Das dämpfende und stützende Schuhwerk ist zwar gut gemeint, aber unterfordert unseren Bewegungsapparat. Barfußlaufen, vor allem auf unebenem natürlichem Untergrund ist da ein guter Ausgleich.“ Lächelnd fügt er hinzu: „Und obendrein fühlt es sich einfach gut an, den Boden unter den Füßen wieder richtig zu spüren.“

Das Konzept der Five Fingers war auch deshalb so revolutionär, weil es plötzlich einfach all das wegließ, was den Schuh bisher ausmachte – schützen, federn, stützen. Nachdem mehrere Firmen den Entwurf ablehnten, wagte sich der italienische Sohlenhersteller Vibram an das riskante Projekt und brachte 2005 das erste Modell auf den Markt. In den USA stieg die Nachfrage rasant: „Die Amerikaner sind grundsätzlich offener für Neues, aber so schnell das Interesse da ist, so schnell verlieren sie es wieder. Der europäische Markt ist konservativer, wächst langsamer, aber nachhaltiger.“ Kein Wunder, dass der unerwartete Erfolg ein Raunen in der konventionellen Schuhbranche auslöste. Die Natur weiß vermutlich besser, was sie tut, als die gängigen Sportschuhhersteller. Dann leeren wir die Kaffeetassen, greifen unsere Sportrucksäcke und Robert sagt: „Ich kenne da einen Ort am Sonnenberg.“

„Den Boden unter den Füßen wieder richtig spüren“

„Unser Körper ist für unebenen, natürlichen Untergrund mit Wurzeln und Steinen gemacht“

Was bedeutet dir der Sonnenberg?

Ich verbrachte den Großteil meiner Kindheit und Jugend am Sonnenberg. Auch später, wenn ich meine Großeltern besuchte, suchte ich immer wieder andere Routen, um zum Hof zu kommen. Dabei entstand 1999 auch die Idee zu den Five Fingers. Bis heute liebe ich es, am Sonnenberg querfeldein durch das Gelände zu streifen. Es sind die alten, ursprünglichen Wege, die mich faszinieren und die einzigartig sind. Südtirols Landschaft ist durchzogen von ihnen, ich nenne sie auch Kapillarwege, und wir müssen sie erhalten. Leider geschieht das Gegenteil und wir versuchen überall, planierte und geschotterte Wege zu bauen und die Leute auf breite Forstwege zu lenken. Das ist grundfalsch. Unser Körper ist für natürlichen Untergrund mit Wurzeln und Steinen gemacht und bewegt sich dort intuitiv, schnell und sicher.

Wir steigen an der Wegmarkierung Nr. 10 den Sonnenberg hoch und bald schon zweigt Robert vom Weg auf einen anderen, nicht markierten Pfad ab. Geschmeidig und pfeilschnell bewegt er sich durch das Gelände und ich habe Mühe mitzuhalten. Wir befinden uns jetzt auf einem jener alten Wege, die jahrhundertlang die Höfe des Sonnenbergs mit der Talsohle verbunden haben. Während einige davon heute zu Wanderwegen ausgebaut wurden, sind andere beinahe in Vergessenheit geraten. Wir gehen zügig weiter, die Eichenblätter des letzten Winters rascheln unter unseren Sohlen, Dornen krallen sich in meine Haut, ich entdecke eine frische Rehspur im Staub. Während wir immer vorwärts wandern, gehe ich gleichzeitig auch zurück: Denke an die Anfänge dieser Wege, warum und wie sie wohl entstanden sind. An die Generationen von Menschen, die darauf gegangen sind, Spur über Spur, all die Gespräche, Geheimnisse, Abschiede, die diese Wege erlebt haben und für immer für sich behalten werden. Es ist, als wären plötzlich alle Sinne voll eingeschaltet.

Die Füße passen sich dem Untergrund an, legen sich perfekt über Steine und die Zehen suchen Halt im Sand. Ein spannendes Gefühl. Ich erwische mich, wie ich manchmal bewusst über Wurzeln balanciere und über Steine steige, aus reiner Neugierde auf das Gefühl. Vor uns erhebt sich eine markante Kuppe im Wald, wir setzen uns hin und ich spüre ein leichtes Ziehen in meiner Wade. Robert lächelt zufrieden.

Als Rückweg schlägt er einen schmalen Pfad vor, der kaum sichtbar in den Wald führt. Wildwechsel, mehr kann das nicht sein, denke ich mir. Leichtfüßig geht er voraus, ich haste, so schnell es geht, hinterher und bin einmal mehr über den festen Bodenkontakt der Five Fingers erstaunt. Doch dann wird der Schritt jäh unterbrochen – vor mir ein Abgrund. Ich schaue über den Rand, die glatten Felsen fallen mindestens zwei Meter ab, hier und dort kleine Stufen im Gestein, wo ich Halt finden könnte. Hektisch versuche ich die Situation und mich einzuschätzen. Ich zaudere.



Mit den Five Fingers die Natur bewusster wahrnehmen.



„Man muss sich selber kennen, man muss sich selber einschätzen: Schaffe ich den Aufstieg? Ist die Wand zu steil? Ist der Graben zu weit? Man muss eine Entscheidung treffen und dann aber auch die Konsequenzen tragen.“

Robert, was kann uns die Natur lehren?

Die Natur lehrt mir Eigenverantwortung und Selbstvertrauen. Man muss sich selber kennen, man muss sich selber einschätzen: Schaffe ich den Aufstieg? Ist die Wand zu steil? Ist der Graben zu weit? Man muss eine Entscheidung treffen und dann auch die Konsequenzen tragen. Viele Menschen leben heute in einem Zustand ständiger Sicherheit, Kinder wachsen in einer fast schon ängstlichen Umgebung auf. Umso wichtiger sind der Zugang zur Natur und das Erlebnis in ihr, um dieser Entwicklung etwas entgegenzustellen. Man darf die Natur aber auch nicht romantisieren oder esoterisch betrachten. Die Natur ist Chaos, das zeigt sich an den unförmigen Felsen, an den knorrigen Wurzeln, der wuchernden Vegetation. Sie ist kein durch und durch sicherer Raum, aber wenn man sich in ihr bewegt, lernt man wichtige Eigenschaften fürs Leben.

Wie jeden Abend schnüre ich auch nach dem Treffen mit Robert noch meine Laufschuhe. Heute allerdings fällt mir die Beschreibung auf, lese von federnder Mittelsohle und energetischer Dämpfung, von Fersenplug und Silikonmaterial für Stoßabsorption. Ich bin bei Kilometer 3, als ich mich – wie am Vormittag – leichtfüßig von einer Wurzel abstoßen will. Ich stolpere.

Achtung: Bleiben Sie bei Ihren Wanderungen immer auf den markierten und ausgeschilderten Wanderwegen!



26 Knochen, beinahe 30 Gelenke, 60 Muskeln, mehr als 100 Bänder und über 200 Sehnen machen unsere Füße zu einem ausgeklügelten Meisterwerk.

Spitzenmäßig

02





Der Naturpark Texelgruppe

1976 Gründung des Naturparks Texelgruppe

8 Gemeinden sind Teil davon



31.391 ha groß und somit der größte Naturpark Südtirols

92 km schlängelt sich der Meraner Höhenweg einmal um den Naturpark

3.624 m Hintere Schwärze, der höchste Gipfel im Naturpark

97 m tief stürzt der Partschiner Wasserfall

1897 bis dahin war der auf 2070 Meter Höhe gelegene Eishof die höchste ganzjährig bewirtschaftete Ansiedlung

3.300 v. Chr. Auch Ötzi streifte schon durch die Texelgruppe und beweist somit die frühe Anwesenheit des Menschen in diesem Gebiet

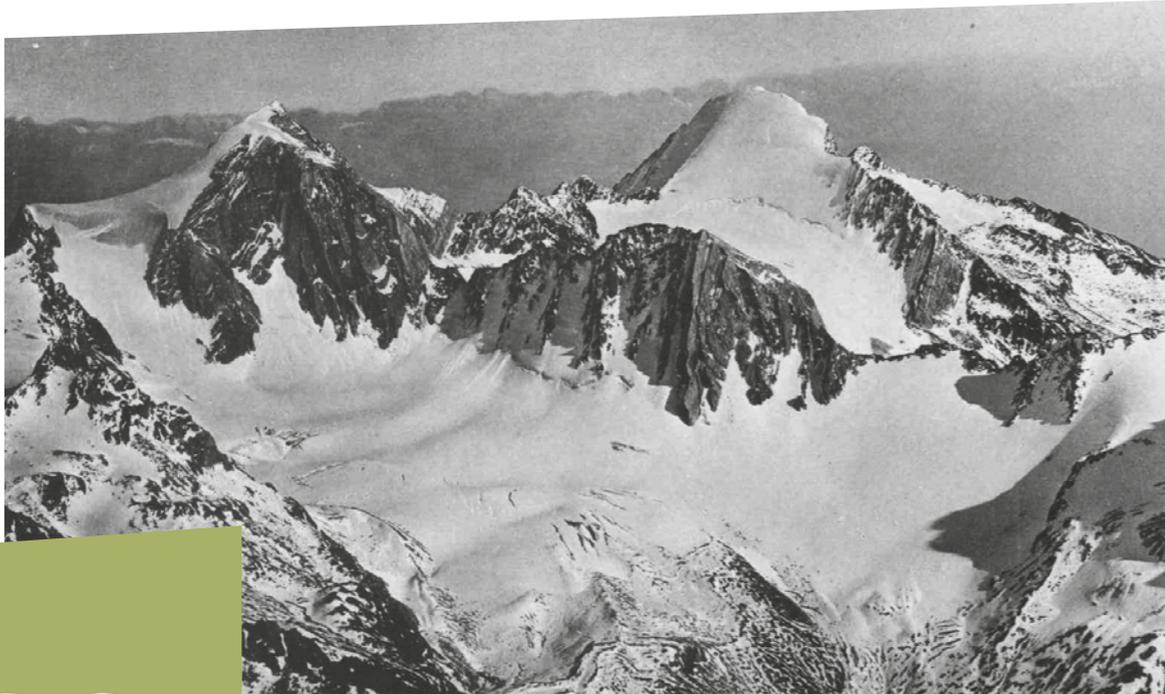


1.245 m ü.d.M. thront die
Pfarrkirche von Katharinaberg



Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurde der Steinbock in der Texelgruppe ausgerottet, konnte aber wieder erfolgreich angesiedelt werden





03



Der Lodner und die Hohe Weiße in der Texelgruppe. Die einstigen Gletscherkappen haben sich fast komplett zurückgezogen.

Oben ohne

DIE ZUKUNFT DER ALPEN-GLETSCHER IST GRAU – IN KAUM EINEM GEBIET DER WELT ZEIGT SICH DIE KLIMAVERÄNDERUNG SO OFFENSICHTLICH UND MASSIV WIE HIER.

Gletscher leben. Sie bewegen sich, sie brechen, sie fließen, sie knirschen und krachen, bersten und stöhnen. Eine jenseitige Welt waren sie schon immer: rau, gefährlich und lebensfeindlich. Aber jetzt sterben die Gletscher selbst. Unabhängig davon, wie sich die Menschheit ab jetzt verhält, wird 2050 die Hälfte der Gletschermasse der Alpen verschwunden sein. Statisch waren die Gletscher noch nie, durch alle Zeiten hindurch veränderten sie sich, sie wuchsen, sie schrumpften, sie erholten sich wieder. Doch seit einigen Jahrzehnten ist dieser Kreislauf gestört: Kein Gletscher wächst mehr, stattdessen verlieren sie in alarmierender Geschwindigkeit an Masse.



Die heißen Sommer und mittlerweile oft schneearmen Winter setzen auch den Südtiroler Gletschern zu, die durch ihre isolierte Position und geringe Größe (teilweise unter 1 km² Fläche) besonders anfällig gegenüber Eisschwund sind. Laut aktuellen Berechnungen des Forschungszentrums Eurac Research in Bozen werden sich Südtirols Gletscher innerhalb einiger Jahrzehnte bis auf eine Höhe von über 3.000 m zurückziehen, viele werden zur Gänze verschwinden. Ein Mensch, der heute geboren wird, wird einige unserer Gletscher als Erwachsener also schon nicht mehr erleben können. Was der Gletscherverlust für die Stabilität der Gebirge, die Wasserspeicherung und verschiedene Wirtschaftszweige bedeutet, kann man aktuell nur erahnen. Das breite Etschtal, die keilförmigen Seitentäler – sie erinnern daran, wie massiv die Gletscherströme der Eiszeit auf Südtirol wirkten. Wie merkwürdig es scheint, dass etwas so mächtiges am Ende doch so fragil ist.

230 Meter dick war der Gletscherpanzer des Schnalstals im 19. Jahrhundert. Heute sind es noch durchschnittlich 50 Meter.



Der Wächter

04



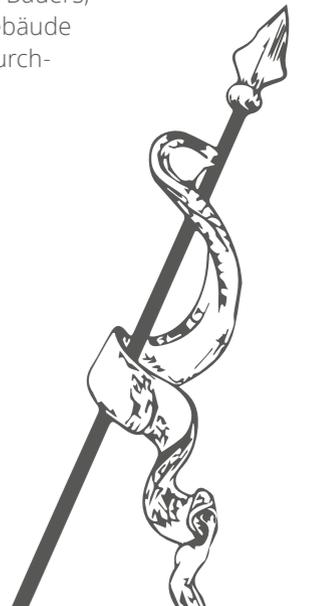


SEIT ÜBER 800 JAHREN WACHT
DIE BURG HOCHNATURNS
STRENG ÜBER NATURNS.
FÜR DAS NATURNS MAGAZIN
DURFTEN WIR EINEN SELTENEN
BLICK INS INNERE DES
BEWOHNTEN SCHLOSSES
WERFEN.

„Alle Erneuerer alter Burgen sind irre“, schrieb einst der Philosoph Karl Julius Weber. Franz Gurschler erwartet uns bereits lächelnd vor dem Eingang der Burg und wirkt vielmehr kultiviert und zugewandt und eigentlich so gar nicht irre. Zur Sicherheit frage ich noch einmal nach – muss man verrückt sein, um im Jahre 2019 in einem Schloss zu wohnen? „Ein bisschen vielleicht“, lacht er und der Schalk blitzt ihm aus den Augen. „Die Wege im Schloss sind weit, die Winter kalt, Feuchtigkeit sickert ein, jeder noch so kleine Eingriff in die Bausubstanz muss genehmigt werden und die Erhaltung ist kostspielig. Ein Schloss ist eine Lebensaufgabe. Aber eine schöne.“ Und schon treten wir durch eine unauffällige Tür ein in eine andere Welt.

Die „steinerne Faust des Vinschgaus“, wie Hochnaturauns genannt wurde, wechselte durch die Jahrhunderte hindurch ständig Besitzer und sein Kleid: Ministeriale, Herren, Grafen und später Bauern nutzten es als Wohnsitz, Armenquartier und Lazarett. Ursprünglich drei Türme, ständige Anbauten, Abbrüche und Verbesserungen des Äußeren und am Ende stand der Verfall. Dass uns Hochnaturauns erhalten blieb, ist vor allem einem Deutschen zu verdanken – Gottfried Georg Haas war 1895 bei seiner Durchreise vom Anblick des heruntergekommenen Schlosses so ergriffen, dass er sich noch vor Ort zum Kauf entschloss. Dadurch wurden die Pläne eines Bauers, das Schloss als Abbruchmaterial für ein neues Gebäude zu verwenden, in buchstäblich letzter Sekunde durchkreuzt.

**„Ein Schloss ist eine Lebensaufgabe.
Aber eine schöne.“**



„Seine Bauarbeiten am Schloss wurden eher belächelt.“

Unverzüglich machte sich Haas daran, das vernachlässigte Schloss wieder instand zu setzen, teilweise durch massive Eingriffe wie die deutliche Vergrößerung der Fenster. „So was wäre heute gar nicht mehr denkbar, das ließe der Denkmalschutz nicht zu“, erklärt Franz Gurschler und fügt schmunzelnd hinzu: „Wir sind über die großen Fenster heute natürlich froh. Kaum eine Burg ist im Inneren so hell und lichtdurchflutet wie Hochnaturns.“

Aber nicht nur um Hochnaturns bemühte sich Haas, er leistete auch in der Naturnser Landwirtschaft Pionierarbeit: Er war Mitbegründer einer Molkereigenossenschaft, bemühte sich um Viehzuchtvereine und Edelobstanbau und setzte in den schlosseigenen Weinbergen anstelle des typischen Vernatschs auf die Neuheiten Riesling und Blauburgunder, dem bald schon sogar heilende Kräfte nachgesagt wurden. Trotzdem gelang es Haas nicht in Naturns Fuß zu fassen: „Zeitgenossen beschrieben ihn als rechthaberisch und jähzornig, es wurde ständig um Wasserrechte gestritten und seine Bauarbeiten am Schloss wurden eher belächelt.“ Auch seine Herkunft, ein „protestantischer Deutschländer“, trug nicht zu seiner Popularität in der katholischen Bevölkerung bei. Haas resignierte und verkaufte Hochnaturns 1913 an den Frankfurter August Kleeberg, der das Schloss durch die wechselvolle Geschichte der Weltkriege führte und die Anlage vor allem im Inneren weitergestaltete, wovon z.B. der Freskenzyklus oberhalb des Wehrganges im Innenhof der Burg zeugt. „Die eine Hälfte der Fresken stellt historische Ereignisse wie den Bauernkrieg dar, die andere sind Ausschnitte aus der Naturnser Sagenwelt.“



Bis 1992 führte die Familie Mastropaolo-Gurschler Hochnaturns als Schlosspension.

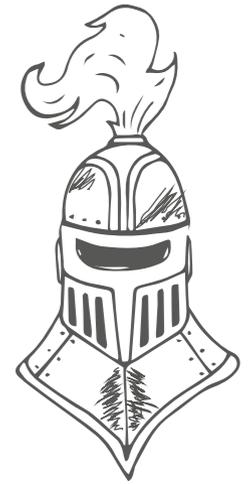


16 Jh.

Der original aus dem 16. Jahrhundert erhaltene Kachelofen gilt als einzigartig in ganz Mitteleuropa.



„Verschiedene Epochen und Baustile vermischen sich in der Architektur“



Kleeberg war tief fasziniert von Land und Volk und sprach am liebsten mit den Bauern und einfachen Personen, denn er erkannte das verborgene Wissen, das in den Reden dieser Leute lag. Er hielt ihre Erzählungen und Sagen schriftlich fest. Dass so viel von der Naturnser Sagenwelt erhalten geblieben ist, haben wir zu einem großen Teil ihm zu verdanken“, betont Gurschler und fügt hinzu: „Was viele nicht wissen: Kleeberg hat sich nicht nur um Hochnaturns verdient gemacht, sondern war auch die treibende Kraft bei der Wiederentdeckung der frühmittelalterlichen Fresken in der Prokuluskirche.“ Er führt uns am Freskenzyklus vorbei in die Säle und Räume im Inneren des Schlosses. Wir wandern durch die verschiedenen Zimmer, die Wohnstube, das Reformationszimmer (nicht nur Haas, sondern auch einigen anderen Besitzern des Schlosses wurden protestantische Neigungen nachgesagt), das Schreibzimmer und die Richterstube, in der Michael Gaismair, später legendärer Anführer der Bauernkriege, angehört wurde.

Die Wände vertäfelt, Kassettendecken, schwere Truhen, von den Gemälden schauen die Bischöfe von Chur milde auf die Besucher herab. Man fühlt sich wie aus der Zeit gefallen und egal wohin man schaut, es ist schön.

Die Mischung aus alter Tradition und alltäglichem Leben ist spürbar und gibt dem Schloss eine besondere Atmosphäre. Verschiedene Epochen und Baustile vermischen sich in der Architektur und auch im Inneren ist der Stil nicht einheitlich, sondern Ausdruck der vergangenen Besitzer, „als würde sich jede Generation mit etwas verewigen“, lächelt Franz Gurschler. Die Handschrift der Familie Mastropaolo-Gurschler ist, nachdem sie das Schloss von 1852 bis 1992 als Schlosspension führte, vor allem in der Erhaltung der Anlage zu finden: Immer wieder wurden Teile in Absprache mit dem Denkmalamt aufwendig hergerichtet und restauriert, zuletzt das Ziegeldach.

Am Ende zeigt uns Franz Gurschler noch das Herzstück des Schlosses – ein grüner Kachelofen, „einzigartig in Mitteleuropa!“ Gespannt warten wir darauf, was ihn wohl so speziell macht: „Dieser Kachelofen stammt aus dem 16. Jahrhundert und ist bis heute voll funktionstüchtig. Ein Unikum. Von überallher kamen Experten, um sich den Ofen anzuschauen und ihn zu untersuchen.“ Und weil er eben so besonders ist, wird der Ofen geschont. Mit einer Ausnahme: Am 23. Dezember, dem Geburtstag der Schlossherrin, sorgt er auch im 21. Jahrhundert noch für eine wohlige Wärme.

O LOTT SUIGROOD DI GROASSN NAAMEN — DOO ENTN WEARNSI KLIANR AAMEN



05

Das Leben feiern

ÄNDERT SICH DER TOD? WAR ER VOR 1.000, 500 ODER 200 JAHREN EIN ANDERER? WOHL KAUM. SEIT JEHER REISST ER BANDE AUSEINANDER, ZIEHT TRAUER UND KUMMER NACH SICH. BISWEILEN WECHSELT ER ABER AUCH IN DIE BARMHERZIGE DIMENSION, WIE BEZEICHNUNGEN WIE GEVATTER TOD, SCHNITTER ODER FREUND HEIN BEWEISEN.

Das Gesicht des Todes ist seit jeher dasselbe. Nur der Umgang mit ihm hat sich tiefgehend verändert. Wurde der Tod einst vertraut und fast einsichtig betrachtet, ist es die moderne Gesellschaft, die sich gegen die Vergänglichkeit auflehnt und sie fast verneint. So ist der Gedanke an die Besichtigung des Plauer Totentanzes zunächst ein bedrückender. 2001 schloss der Vinschger Künstler Luis Stefan Stecher seine Arbeit am neuen Plauer Totentanz ab, der an der Stelle des ursprünglichen, nicht mehr erhaltenen Totentanzes an der äußeren Friedhofsmauer der St.-Nikolaus-Kirche angebracht wurde. In 18 bunten Bildtafeln, insgesamt 36 Meter lang, zeigt Stecher auf, dass der Tod der große Gleichmacher ist: Unabhängig von Alter, Zunft oder Stand fordert er jeden zu einem letzten Tanz auf. Dabei greift Stecher oft auf Vinschger Motive zurück: Die berühmten „Kärner“, die als fahrendes Volk mit ihren Karren durch das Tal zogen, Bauern in der blauen Schürze oder der Harley-Davidson-Fahrer auf der berühmten „Plauer Geraden“. Ergänzt werden die eindrücklichen Bilder mit Spruchbändern im Vinschger Dialekt, die schonungslos und ironisch auf die Endlichkeit des Lebens hinweisen. Ich spaziere an der Friedhofsmauer entlang, hinter mir flitzt eine Gruppe Kinder mit ihren Fahrrädern vorbei, man hört Tassen klappern und das Stimmengewirr der Gäste im Café. Dann passiert etwas Merkwürdiges: Am Ende der Besichtigung ist das Gefühl so gar nicht mehr bedrückend, sondern heiter. Das Leben ist schön, kosten wir es aus.



Luis Stefan Stecher greift bei seinem Totentanz auf Vinschger Motive und Szenen zurück.



18 bunte Bildtafeln, insgesamt 36 Meter lang, zieren die Friedhofsmauer im Dorfzentrum



Für die Tradition brennen

VOR ÜBER 200 JAHREN, INMITTEN DER WIRREN DER NAPOLEONISCHEN KRIEGE, GELOBTEN DIE TIROLER, JÄHRLICH DAS HERZ-JESU-FEST ZU FEIERN, SOLLTE DAS LAND TIROL UNBESCHADET AUS DER BEDROHUNG HERAUSKOMMEN.

Wider Erwarten konnten sich die Tiroler gegen die übermächtigen Franzosen behaupten und halten ihren Schwur bis heute: Alljährlich ziehen am dritten Sonntag nach Pfingsten große Prozessionen durch die Südtiroler Dörfer, Häuser werden rot-weiß beflaggt und am Abend werden auf Berggipfeln und Hängen die traditionellen Feuer entzündet, die ursprünglich zur Sommwend und später als Angriffssignal entfacht wurden. Übrigens: Die ersten Herz-Jesu-Feuer nach dem Ersten Weltkrieg und Südtirols Anschluss an Italien sorgten beinahe für einen Eklat. Die italienischen Beamten waren mit diesem alten Tiroler Brauch nicht vertraut und glaubten beim Entzünden der Feuer an einen beginnenden Volksaufstand. Alle in Bozen stationierten Soldaten und Polizisten wurden in Alarmbereitschaft versetzt, bis sich der Irrtum aufklärte.

Heute noch wird das Gelöbnis jährlich am Herz-Jesu-Sonntag mit der Entzündung der traditionellen Herz-Jesu-Feuer auf den Bergen gefeiert.



Alles über den Apfel

DER APFEL GILT ALS LIEBLINGSOBST: ER SCHMECKT GUT, IST VOLLER VITAMIN C UND BALLASTSTOFFE, IST LAGERBAR UND PASST IN JEDE TASCHE.

Mythos

Keine Frucht ist so sagenumwittet wie der Apfel: Durch einen Apfel verlor die Menschheit das biblische Paradies, die nordischen Götter aßen goldene Äpfel, um sich zu verjüngen, das keltische Jenseits „Avalon“ heißt übersetzt „Apfeland“, der Sieger der ersten Olympischen Spiele erhielt als Preis einen Apfel und der Reichsapfel wurde zum Symbol der absoluten Macht.

1

Klima

Das besondere Mikroklima prädestiniert Südtirol für den Apfelanbau: Optimale Höhenlage, trocken, warm, aber nicht zu heiß, und vor allem ab dem Spätsommer hohe Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die für ein knackiges Fruchtfleisch und schön rote Backen sorgen. In Südtirol werden die Äpfel erst dann geerntet, wenn sie ihre volle Reife entfaltet haben. Das macht Südtiroler Äpfel ideal für die Lagerung in den Genossenschaften: In den Kühlzellen, mit Temperaturen nur wenig über null Grad und mit Luft mit stark gesenktem Sauerstoff, wird der weitere Reifeprozess unterbrochen.

2

Eisblüte und Hagelnetze

Wie kein anderer ist der Landwirt in seinem Beruf den Launen der Natur ausgeliefert. Vor allem der Frost im Frühling und der Hagel im Sommer sind gefürchtet. Denn diese Wetterereignisse können sich fatal und nachhaltig auf den Ernteertrag des Jahres auswirken. Bauern versuchen daher ihre Ernte zu schützen: Frostberegung im Frühling hüllt die sensiblen Blüten in eine dünne Eisschicht und schützt sie somit – paradoxerweise – vor der Kälte. Gegen den Hagel werden, wo möglich, temporär Hagelnetze aufgespannt. Form und Farbe der Netze sind gesetzlich vorgeschrieben.

3





4

Sorten

1507 wird der Apfelanbau in Südtirol zum ersten Mal erwähnt. 500 Jahre später wird auf 3 % der Gesamtfläche Südtirols Apfelanbau betrieben, der sich zu einem der Stützpfeiler der Südtiroler Wirtschaft entwickelt hat. 20 verschiedene Sorten werden im Vinschgau angebaut, neben Klassikern wie Golden oder Stark Delicious, setzen die Bauern vermehrt auf exklusivere Sorten wie Kanzi, Ambrosia oder Envy. Um die Vormachtstellung in der Apfelwirtschaft auch weiterhin zu behaupten, forscht Südtirol intensiv an den Sorten der Zukunft. Die Sorten werden sich ändern, eines aber nicht – der unwiderstehliche Geschmack der Südtiroler Äpfel.

Anbau

Im Südtiroler Apfelanbau ist das meiste noch Handarbeit – egal ob im integrierten oder biologischen Anbau. Beide setzen in erster Linie auf die Kraft der Natur und das natürliche Gleichgewicht zwischen Nützlichem und Schädlichem. Wo der Schädling überhandnimmt oder sich Pilzkrankheiten ausbreiten, wird mit streng kontrollierten, ausgewählten Pflanzenschutzmitteln eingegriffen. Der Unterschied liegt also hauptsächlich darin, dass der Biobauer auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verzichtet und stattdessen naturidentische Wirkstoffe verwendet. Heute ist die Region in beiden Anbauweisen absoluter Vorreiter: Südtirol ist Europas größter Produzent von Bio-Äpfeln und arbeitet im integrierten Anbau mit einem strengen Richtlinienkatalog, der in vielen Bereichen weit über den gesetzlichen Mindeststandards liegt.

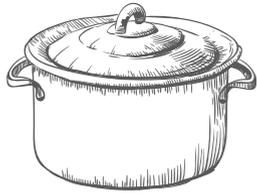
5

Obstgenossenschaft Texel

340 Mitglieder in und um Naturns liefern ihre jährliche Ernte zur Obstgenossenschaft Texel, die mit 145 Mitarbeitern Lagerung, Verpackung und Vermarktung der jährlichen Erträge übernimmt. In über 50 Ländern werden die Äpfel vermarktet und der Klotz in der Nähe des Bahnhofs wirkt nur von außen so unscheinbar – im Inneren beherbergt er eines der modernsten Hochregallager überhaupt, ausgestattet mit fast futuristisch anmutender Technik und Mechatronik.

6





IMMER AUSGEFALLENER,
IMMER KOMPLIZIERTER,
IMMER MEHR? SÜDTIROLS
KÜCHE WIDERSTEHT DIESEM
TREND, UND KOCHT HEUTE
LIEBER SO WIE FRÜHER –
EINFACH, EHRlich, MIT
LOKALEN ZUTATEN UND IM
RHYTHMUS DER NATUR.



Lydia Fliri, Jahrgang 1963, führt die Küche im elterlichen Berggasthof Lint am Naturnser Sonnenberg. Als Köchin versucht sie, lokale und althergebrachte Zutaten in ihren Gerichten neu zu interpretieren. Ihre besondere Leidenschaft gilt der Kräuterküche, ein Wissen, das ihr bereits ihre Mutter vermittelt hat.

Probier mal!

Die Köchin Lydia Fliri verrät ein einfaches Rezept, das die alpine und italienische Kochtradition vereint.

Apfel-Gerstenrisotto

Zutaten (für bis zu 4 Personen):

½ weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
300 g Gerste
50 ml Weißwein
1 l Gemüsebrühe
1 roten und 1 gelben Apfel
20 g Butter
etwas Mehl
etwas Sahne
Almkäse
Parmesan

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in etwas Olivenöl andünsten, Gerste kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsebrühe nach und nach aufgießen und 40 Minuten lang langsam köcheln lassen, immer wieder umrühren. In der Zwischenzeit die Äpfel fein schneiden und in der Butter kurz anrösten, mit ein wenig Mehl bestäuben und mit etwas Sahne ablöschen. Die gekochte Gerste und die Apfel-Sahne-Mischung miteinander verrühren und geriebenen Almkäse und Parmesan unterheben. Den Apfel-Gerstenrisotto auf dem Teller mit getrockneten Apfelstücken garnieren.





Der Geschmack des Herbstes

WENN SICH DIE BLÄTTER GELB FÄRBN UND DIE TAGE KÜRZER WERDEN, BEGINNT DIE LIEBLINGSZEIT DER SÜDTIROLER – DIE TÖRGGELEZEIT. BIS HEUTE WIRD DER JAHRHUNDERTALTE BRAUCH GEFEIERT UND GILT BEI DEN SÜDTIROLERN ALS BESONDERER AUSDRUCK FÜR GESELLIGKEIT UND LEBENSFREUDE.

Ursprünglich besuchten sich die Bauern nach der Ernte im Herbst gegenseitig, um den neuen Wein zu verkosten – geworden ist daraus meistens ein Fest! Zum neuen Wein wird beim Törggelen heute noch wie damals allherhand Deftiges kredenzt: Gerstsuppe, Kaminwurzeln und Almkäse, Kraut mit Knödeln, Hauswürste, Geselchtes, Krapfen und gebratene Kastanien. Da Wein und Kastanien als Hauptbestandteil des Törggelen gelten, findet man diesen Brauch in Südtirol auch hauptsächlich nur dort, wo Kastanienbäume und Weinreben vorkommen.

Übrigens: Der Begriff „Törggelen“ stammt nicht, wie man meinen möchte, vom „Heimtorkeln“ nach dem Weingenuss, sondern von der Torggl, einer Traubenpresse. In Naturns kann man beim Mauerbam-Hof noch eine solche alte Torggl besichtigen.



Frisch gebratene Kastanien aus dem Riggel dürfen beim Törggelen nie fehlen.

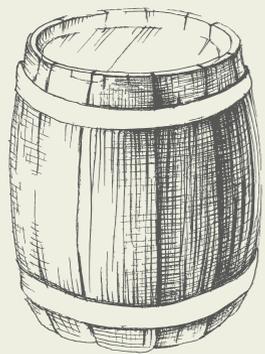


Miss Riesling

09



DIE AUSSICHT VOM WEINGUT FALKENSTEIN IST GRANDIOS, DIE WOLKEN ZIEHEN SCHNELL UND HINTER UNS STEIGEN DIE STEILEN HÄNGE IN DIE HÖHE – IN EINER SO SCHÖNEN UMGEBUNG MUSS ES DOCH EINFACH SEIN EINEN EBENSO GUTEN WEIN ZU MACHEN?



„Mein Vater hat mich nie zum Weinbau gedrängt, weil für ihn die Passion zum Beruf der wichtigste Faktor für den Erfolg ist.“

Am Weingut herrscht reges Treiben, die Lese ist voll im Gange. Trotzdem nimmt sich Jungwinzerin Magdalena Pratzner für uns Zeit und erzählt wie sich eine Frau in der Männerdomäne Landwirtschaft schlägt, von den großen Herausforderungen der Zukunft und warum der Schraubverschluss zu Unrecht so verpönt ist.

Magdalena, womit soll der Weintrinker den Namen „Weingut Falkenstein“ verbinden?

Magdalena: Mit Qualität und einem starken Bezug zur Natur. Unsere Weine entstehen in erster Linie im Weinberg und sollen die Charakteristik des Bodens widerspiegeln. Im Keller greifen wir nur ein, wenn es wirklich nötig ist. Für uns ist Wein ein Naturprodukt, es soll auch dort draußen in der Natur entstehen. Am wichtigsten ist natürlich die Passion, ohne Leidenschaft kommt man nirgendwohin.

Apropos Leidenschaft – war es für dich schon immer klar, dass du in den Weinbau einsteigen wirst?

(lacht) Eher im Gegenteil. Unsere Eltern haben uns immer in den Betrieb miteinbezogen, wir durften z. B. schon immer mitverkosten. Gleichzeitig haben wir natürlich auch immer mitbekommen, wie viel und wie hart unsere Eltern ständig arbeiten mussten. Das hat mich abgeschreckt, das wollte ich so nicht. Ich habe zunächst die Handelsschule besucht und ein Studium der Politikwissenschaften begonnen, das sich als doch nicht so toll herausgestellt hat. Eine Freundin, die Lebensmitteltechnik studierte, hat mich dann zu einem Weinbau-Seminar überredet. Das Thema wurde so fesselnd behandelt, dass ich mich entschloss, das gesamte Weinbau-Studium auf der BOKU, der Universität für Bodenkultur in Wien, zu absolvieren. Mein Vater hat mich nie zum Weinbau gedrängt, weil für ihn die Passion zum Beruf der wichtigste Faktor für den Erfolg ist. Als ich daheim erzählte, dass ich ein Weinbau-Studium beginne, war die Freude dann natürlich groß (lächelt).



Franz und Magdalena Pratzner: Mit Begeisterung setzen sie fort, was schon ihre Vorfahren bewegt hat.



Dein Vater Franz Pratzner gilt als Riesling-Pionier und wurde sogar mit dem berühmten Weinpreis „Angelo Betti“ ausgezeichnet. Setzt dieses Erbe unter Druck oder gibt es Kraft?

Nein, Druck spüre ich keinen. Vielmehr verspüre ich Stolz auf das, was meine Eltern aufgebaut und erreicht haben, und darauf, dass sie mir vertrauen und vor allem zutrauen, dieses Erbe weiterzuführen. Was den Riesling betrifft, so hat mein Vater den Ausbau fast perfektioniert, da kann ich viel lernen und mitnehmen und da werden auch keine großen Experimente kommen. Bei allem anderen wird viel diskutiert, geredet und beraten. Das ist für mich natürlich ein Lernprozess und ich kann auf sein riesiges Wissen und seine Erfahrung zurückgreifen. Gleichzeitig respektiert er meine Entscheidungen.

Die Landwirtschaft und auch der Weinbau sind nach wie vor sehr männerdominiert und traditionell. Wie erlebst du das als junge Frau?

Man begegnet mir eigentlich immer sehr offen und respektvoll. Es gibt stetig mehr Höfe, die von Töchtern übernommen werden – obwohl es immer noch ein geringer Prozentsatz ist. Wir sind in diesem Bereich sicher noch sehr stark alpin-traditionell geprägt und eine Hoferbin wird immer noch eher als Ausnahmefall betrachtet. Im restlichen Italien hingegen, v. a. im Piemont oder in der Toskana, sind weibliche Betriebsleiter mittlerweile schon selbstverständlich und nichts Besonderes mehr. Da ist in Südtirol sicher noch Luft nach oben. Was viele nicht so gerne hören, ist, dass Frauen mittlerweile als bessere Verkoster gelten (lacht). Das weibliche Gehirn scheint affiner zu sein für Aromen, Geschmäcker und vor allem deren verschiedene Nuancen. Das kommt bei einer Verkostung natürlich zum Tragen, weil Frauen eine größere Bandbreite erschmecken.



WAS SIE ÜBER DAS WEINGUT WISSEN SOLLTEN:

Der Weinbau hat in Naturns eine lange Tradition, aber erst das Qualitätsstreben von Franz Pratzner platzierte den Ort auf der internationalen Weinkarte. 1989 wagten Franz und seine Frau Bernadette den riskanten Schritt und wandelten den ursprünglichen Obstbaubetrieb in einen Weingarten um. Der Mut hat sich bezahlt gemacht – mittlerweile füllt die

Familie Pratzner jährlich über 90.000 Flaschen Weißweine und Blauburgunder ab, exportiert nach Europa, Asien und Übersee. 2019 wurde Franz Pratzner mit dem wichtigsten italienischen Weinpreis ausgezeichnet: Dem „Premio Angelo Betti“, der all jene Winzer ehrt, die sich ganz besonders um den italienischen Weinbau und dessen Ruf verdient gemacht haben. Den Preis erhielt er für seine Rolle als Riesling-Pionier, der diesen eigentlich typisch deutschen Weißwein in Italien salonfähig gemacht hat.



Wo wir von Aromen sprechen: Der Südtiroler Wein hat sich vom Groben zum Feinen entwickelt. Was macht einen guten Winzer heute aus?

Ein guter Winzer darf nie mit sich zufrieden sein und muss immer Top-Qualität anstreben. Mittelmaß ist Zeitverschwendung. Man darf sich auch nie auf den bisherigen Erfolgen ausruhen, sonst haben irgendwann jene, die sich Mühe geben und hart arbeiten, einen Vorsprung, den man nicht mehr aufholen kann.

Was macht für dich den Südtiroler Weinbau besonders?

Was Südtirol einzigartig macht, sind die verschiedenen Mikroklimata und die unterschiedlichsten Böden auf so kleinem Raum. Das macht eine immense Sortenvielfalt möglich, wie ich sie in keinem anderen europäischen Weinbaugebiet erlebt habe.

Du hast neben deinem Studium in Österreich auf Weingütern in den USA, Australien, Frankreich und Italien gearbeitet. Was können Südtirols Winzer von ihren internationalen Kollegen lernen?

Wir könnten vor allem lernen, ein bisschen entspannter zu sein (lacht). Wir jammern manchmal über Dinge, für die z. B. italienische oder amerikanische Winzer nur ein müdes Schulterzucken übrighaben. Das würde uns auch manchmal guttun. Ansonsten hoffe ich, dass wir in Südtirol eine Weinbautradition aufbauen können, wie es sie in anderen Gegenden Europas bereits gibt. Wichtig dafür wird sein, dass wir es schaffen, Tradition und Innovation gut miteinander zu verbinden. Viele Jungwinzer sammeln Erfahrungen im Ausland, das wird Südtirol sicher zugutekommen.

Vor welchen Herausforderungen der Zukunft steht deine Winzer-Generation?

Ich persönlich sehe zwei große Herausforderungen, die den Südtiroler Weinbau beschäftigen werden. Einmal wird es schwierig, die Qualität der Weine auch in Zukunft konstant so hoch zu halten. Südtirol hat sich in kürzester Zeit fast aus dem Nichts auf die Weinlandkarte katapultiert. Dieses Niveau weiterhin zuverlässig zu halten, wird aber vergleichsweise schwerer werden, als es aufgebaut zu haben. Die zweite Herausforderung wird der Klimawandel.

Werden sich die Rebsorten ändern?

Unter anderem. Wenn die Klimaprognosen auch nur annähernd so eintreffen, könnte ich zum Beispiel aktuell nicht sagen, ob es auf Falkenstein in 30 Jahren noch Riesling-Reben geben wird. Die Rebsorten werden sich auf alle Fälle verschieben, der Weinbau selber wird auch geografisch weiter in die Höhe klettern, vermutlich sogar bis auf 1.000 Höhenmeter. Durch die milden Winter werden sich Insekten viel stärker verbreiten und neben den aktuellen Schädlingen wandern auch neue Schädlinge ein, die bei uns oft keinen natürlichen Feind haben.



Das Zugpferd:

Der Falkenstein-Riesling gilt als einer der besten Rieslinge südlich der Alpen.



Immer mehr Winzer schwören auf den biologischen oder sogar biodynamischen Anbau. Ist das die Zukunft des Weinbaus oder wird nur ein aktueller Trend bedient?

Was viele nicht wissen, ist dass ungefähr 70 Prozent der Südtiroler Weingüter biologisch arbeiten und nur nicht zertifiziert sind, oft auch, weil man sich eine gewisse Flexibilität beim Eingriff gegen Schädlinge behalten will. Beim biologischen Anbau gibt es aber oft den Trugschluss, dass die Reben quasi nicht behandelt werden und einfach nur vor sich hinwachsen, was natürlich nicht stimmt. Im biologischen Anbau wird mindestens genausooft Kupfer und Schwefel angewandt wie im konventionellen Anbau. Ich denke allerdings schon, dass sich in Zukunft vermehrt Weingüter auch offiziell zertifizieren lassen werden, weil sich in der Praxis für sie nichts ändert, die Nachfrage für Bio-Wein aber da ist. Aber ja, entweder man ist bio oder nicht, einen Mittelweg wird es hier nicht geben.

Kannst du dir vorstellen, aus Falkenstein ein biologisches Weingut zu machen? Wohin wird sich Falkenstein mit dir entwickeln?

Die Zertifizierung zum biologischen Weingut ist sicherlich eines der Themen, das ich in naher Zukunft angehen möchte. Im Keller werden wir vor allem an den Selektionen weiterfeilen und sie noch weiter verfeinern. Was die Größe des Weinguts betrifft, wird sich vermutlich nicht mehr viel ändern, da wir mit der aktuellen Fläche noch jeden Arbeitsschritt als Familienbetrieb bewältigen können.

Zum Schluss der Dauerbrenner bei Weintrinkern – Kork oder Schraubverschluss?

(lacht) Beim Weißwein unbedingt Schraubverschluss. Weißweine altern auch mit Schraubverschluss gut, erhalten dabei aber trotzdem eine tolle Frische, das macht sie erst richtig interessant. Bei Rotweinen ist es schon komplizierter. Will man die mit Schraubverschlüssen abfüllen, muss man den Ausbau im Vorfeld so steuern, dass die Tannine nicht zu bitter bleiben. Mit dem Kork baut sich das durch den Luftaustausch langsam ab, beim Schraubverschluss nicht oder zumindest viel langsamer. Kork ist aber auch schwierig: Er kann dem Wein unter Umständen die Aromatik entziehen, der schale Geschmack ist dann aber nicht immer eindeutig auf den Kork zurückzuführen. Das ist ein Problem für die Gastronomie, den Sommelier und letztlich auch für uns Winzer. Wirklich guter Kork ist heute außerdem weltweit Mangelware und es wird vermutlich alleine schon deshalb immer mehr in Richtung Schraubverschluss gehen.



90.000

Flaschen Wein werden jährlich abgefüllt

Es geht abwärts

10



Bestens betreut: Insiderwissen von Klaus Nischler



DASS NATURNS HEUTE ALS EINE DER TOP-MTB-DESTINATIONEN SÜDTIROLS GILT, IST ZU EINEM GROSSEN TEIL KLAUS NISCHLER, JAHRGANG 1980, ZU VERDANKEN.

Ursprünglich gelernter Schreiner, führte Klaus gemeinsam mit seinem Vater die Naturnser Kegelbahn, bis er vor mittlerweile über zehn Jahren zaghaft versuchte, sein großes Hobby Biken zu professionalisieren. Er ließ sich in Bozen zum MTB-Guide ausbilden und machte mit Flyern Werbung für erste Touren – zwei, später drei Touren in der Woche. Heute ist er Herr über die Ötzi Bike Academy: Dazu gehören ein Radgeschäft, ein Verleih, 16 Guides, 25 Partnerhotels und wöchentlich über 20 geführte Touren für alle Ansprüche.

Muskelkraft oder Elektro-Antrieb?

Ich selbst trete noch gerne mit eigener Kraft den Berg hoch, aber die Nachfrage geht auf alle Fälle in Richtung E-Bike. Dadurch gibt es Tourenmöglichkeiten für eine viel breitere Menschenmenge, auch bei uns in den Bergen. Der Genuss steht absolut im Vordergrund!

Lieblingseinkehr, um für den nächsten Aufstieg Kraft zu tanken?

Der Bandhof mit seinen hofeigenen Produkten! Hier gibt es nur Natursäfte, Käse von der eigenen Milch und Salat aus dem Garten am Hof.

Wie entspannst du nach einer Bike-Tour am liebsten?

Beine hochlegen auf einer schönen Sonnenterasse bei einem guten Eis.

Welchen Trail darf man in Naturns nicht verpassen?

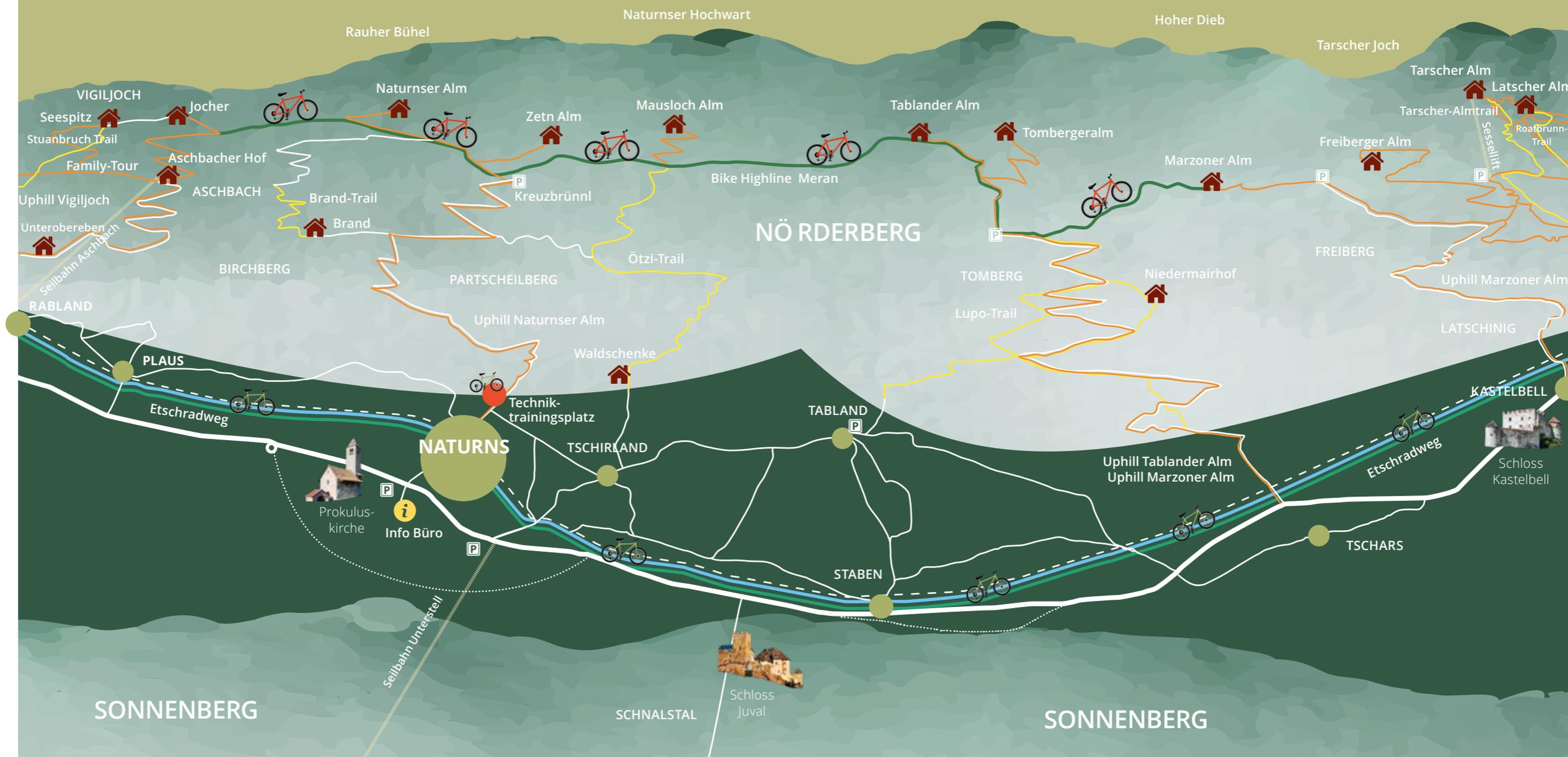
Der Ötzi Trail ab der Mauslochalm hat alles, was das Bikerherz begehrt! Zuerst wartet er mit schönem Waldboden auf, dann wird er etwas technischer und zum Schluss folgt die „Nachspeise“, der Ötzi Flow Trail.



Ötzi Bike Academy

Wer sich ganz auf das Biken konzentrieren will, wendet sich am besten an die Ötzi Bike Academy. 2006 von Klaus Nischler gegründet, entwickelte sie sich innerhalb kürzester Zeit zum absoluten Kompetenzzentrum rund ums Thema Bike und ist mittlerweile sogar die größte Bike-Schule Südtirols. Dank täglich professionell geführter Touren, Bike-Technikkursen, Shop, Verleih und Werkstatt ist die ÖBA der erste Ansprechpartner für alle Biker und Rennradfahrer. Herzstück der Academy ist der Techniktrainingsplatz, eingebettet im Nadelwald am Fuße des Nörderbergs, wo technische Fertigkeiten verbessert werden können und so mehr Sicherheit auf dem Bike erlangt wird.

Mountainbiken am Naturnser Nörderberg



Zahlen, bitte!

11



ALS KLEINER JUNGE JAGTE DANI JUNG AUF DER ALM SEINES GROSSVATERS DEN KÜHEN NACH – HEUTE WIRD ER VON DEN WELTBESTEN TRAILRUNNERN DER WELT VERFOLGT.

Als einer der erfolgreichsten Ultra-Trailrunner läuft er Distanzen von über 100 Kilometern und überwindet dabei oft Tausende von Höhenmetern. Dabei kam der Naturner nur per Zufall zu diesem Sport, konnte sich aber von Anfang an gegen erfahrene Profis behaupten und sogar Streckenrekorde aufstellen. Dani Jung, Jahrgang 1983, lebt und trainiert in Naturns, wo er vor allem die ganzjährigen Trainingsmöglichkeiten schätzt.

Gewicht: **69 kg**

Wie viele Laufschuhe verschleißt du in einer Saison? **6-10**

Auf einer Skala von 1-10, wie verrückt muss man sein um Ultra-Trailrunner zu werden? **8**

Größe: **1,74 m**

Wie viele Höhenmeter machst du in einer Saison? **150.000**

Wie viele Kalorien verbrauchst du ca. in einem Rennen? **800/h**

Wie viele Kilometer? **3.500**

Wie viele Tage im Jahr bist du für Wettkämpfe auf Reisen? **30-50**

Wie viele Länder hast du besucht? **15**

Zeit für Abenteuer

12





HIKE

Bei den vielen Wandermöglichkeiten in Naturns kommt die Lust auf draußen ganz von alleine: Mit der Seilbahn Unterstell hoch hinaus, im Naturpark Texelgruppe über Stock und Stein oder doch lieber eine Wanderung mit wuscheligen Lamas? Wer erste Erfahrungen als richtiger Bergsteiger sammeln will, kann seinen Mut im Klettersteig „Knott“ oder im Klettergarten Juval auf die Probe stellen.



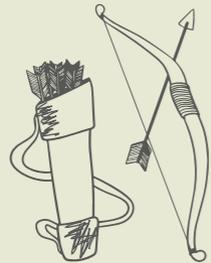
BIKE

Forstwege zu erwandern ist euch zu langweilig? Probiert es doch mal auf einem Mountainbike! Bevor ihr euch auf die Trails wagt, könnt ihr gemeinsam mit den Guides der Ötzi Bike Academy auf dem MTB-Technikpark an euren Fertigkeiten feilen. Vielleicht überholt ihr auf eurer nächsten Tour sogar den ein oder anderen großen Biker.



RAFTING

Die Sommer in Naturns sind heiß – am besten kühlt ihr euch bei einer rasanten Raftingfahrt auf der Etsch oder Passer ab. Wer einmal gemeinsam mit anderen im Schlauchboot gesessen ist und gegen die Urkraft des Wassers gekämpft hat, wird dieses Erlebnis so schnell nicht wieder vergessen. Neben Rafting könnt ihr euch auch ans Canyoning oder Kajaking wagen.



3D-BOGENPARCOUR

Den Geist unserer Vorfäter spüren im Tal, in dem schon Ötzi gejagt hat. Wie könnte man das besser nachempfinden, als mit einem Bogen in der Hand, einem Pfeil auf der Sehne und seine Gedanken nur auf das Ziel gerichtet? In Katharinaberg und Kurzras befinden sich 3D-Jagdparcours, wo ihr euer Bogentalent ausprobieren könnt.



FLYING FOX

Anschnallen, Abheben, Abenteuer! Der Hochseilgarten Ötzi Rope Park in Vernagt bietet mit dem Flying Fox eine neue Attraktion: Per Seilrutsche – die längste ist 700 Meter lang – fliegt ihr wie ein Vogel über den Boden, durch den Wald und über Wasser. Dieses Abenteuer kombiniert man am besten mit einer gemütlichen Wanderung um den Stausee Vernagt.



Gemeinsam mit professionellen Guides könnt ihr in Naturns an euren Kletterfertigkeiten feilen.



Kaiserlich!



13

„Schloss Trauttmansdorff, das eigens für die Kaiserin so prunkvoll eingerichtet wurde.“

DIE GÄRTEN VON SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF SIND EIN HIGHLIGHT EINES JEDEN SÜDTIROL-URLAUBS. IN EINEM NATÜRLICHEN AMPHITHEATER VERSAMMELN SIE ÜBER 80 VERSCHIEDENE NATUR- UND KULTURLANDSCHAFTEN, VIELFÄLTIGE THEMENGÄRTEN UND ZAHLREICHE KUNST-UND ERLEBNISSTATIONEN.

Und als gäbe es beim Rundgang durch die 12 Hektar große Anlage nicht schon genug zu schauen, punktet Trauttmansdorff auch noch mit einem herrlichen Ausblick über Meran.

Übrigens: Kaiserin Elisabeth von Österreich-Ungarn („Sisi“) liebte Meran und vor allem Trauttmansdorff. 1870 reiste sie erstmals mit der neu in Betrieb genommenen Brennerbahn – inkognito, sofern das mit dem mitreisenden Hofstaat von 102 Personen überhaupt möglich war – nach Meran und verbrachte acht Monate auf Schloss Trauttmansdorff, das eigens für die Kaiserin so prunkvoll eingerichtet wurde. Elisabeths Anwesenheit und v. a. die schnelle Genesung ihrer kränkelnden Tochter Marie Valerie begründete Merans Aufstieg zur bevorzugten Kurstadt der Adligen und Reichen Europas.



Neben anderen Raritäten und Besonderheiten kann in den Gärten ein 700 Jahre alter Olivenbaum besichtigt werden. Bei der Pflanzung betrug sein Gewicht knapp 6 Tonnen.



Seenswürdigkeit



DER KIRCHTURM IM RESCHENSEE GEHÖRT NEBEN DEN SCHROFFEN SPITZEN DER DOLOMITEN WOHL ZU DEN EINDRÜCKLICHSTEN BILDERN SÜDTIROLS. DABEI IST DER TURM SEHENSWÜRDIGKEIT UND MAHNMAL ZUGLEICH UND UNTER DEN BLAUEN FLUTEN DES SEES VERBIRGT SICH DIE WENIG IDYLLISCHE GESCHICHTE DES VERSUNKENEN DORFES ALT-GRAUN.

1939 verkündet ein simpler Anschlag in italienischer Sprache das Monsterprojekt, das die Naturseen Reschen-, Mitter- und Haidersee in einen einzigen großen Stausee aufgehen lassen soll, Stauhöhe: 22 Meter. Die Kriegswirren um den Zweiten Weltkrieg verzögern die Umsetzung, doch schon ab 1947 arbeiten über 7000 Personen ohne Pause am Stausee weiter. Im Sommer 1950 werden die Schleusen endgültig geschlossen. Ohnmächtig müssen über 100 Familien, vor allem Bauern und Handwerker, ansehen, wie ihre Häuser und Höfe geräumt und gesprengt werden. Nur der Kirchturm, unter Denkmalschutz gestellt, wird verschont. Meter um Meter greift das Wasser nach Wiesen und Äckern, einige der Familien ziehen für immer aus dem Vinschgau fort. .

Jahrzehnte später hat sich die nachkommende Generation mit dem See und dessen Geschichte arrangiert. Und wenn der See schon da sei, dann kann man ihn ja schließlich auch nutzen: Für Wassersport und Kitesurfen, Wandern und Biken und als den beliebtesten Fotospot auf dem Weg in den Süden. Nirgendwo sonst in Südtirol sind Leid und Trost so eng miteinander verwoben wie in Graun am Reschensee.

„Über 100 Familien müssen ansehen, wie ihre Häuser und Höfe geräumt und gesprengt werden.“

Aufgrund seiner zuverlässigen Thermik gilt der Reschensee als Kitesurf-Mekka.



15



Zu guter Letzt: Naturns und der Hugo

BEI GESELLIGEM BEISAM-
MENSEIN, FRISCHEN DRINKS
UND KLEINEN HÄPPCHEN DEN
TAG GENUSSVOLL AUSKLIN-
GEN LASSEN ... APERITIVO
IST EBEN NICHT NUR EIN
GETRÄNK, SONDERN EINE
KULTUR FÜR SICH!

Einer der bekanntesten Aperitifs ist der Hugo – der in Naturns erfunden wurde! Der umtriebige Gastronom und Freigeist A. K. Gruber kreierte ihn 2005 in der Bar San Zeno in der Bahnhofstraße und was als Alternative zum Aperol Spritz gedacht war, entwickelte sich in den Jahren drauf zum erfrischenden Kultgetränk.

Rezept des originalen Hugo nach A.K. Gruber:

15 cl gekühlter Prosecco, 2 cl Zitronenmelissensirup, einige Blätter Minze und ein Spritzer Soda. Die verrührt man in einem Weinglas mit Eiswürfeln und garniert das Ganze mit einem Stück Zitrone.



Impressum

AUSGABE NR. 2

Herausgeber: Tourismusgenossenschaft Naturns

Konzept: Petra Götsch

Redaktion, Texte und Interviews: Petra Götsch

Lektorat: Magdalena Grüner

Übersetzungen: context

Grafik: id-creativstudio

Druck: Lanarepro

Coverbild: PhotoGrünerThomas

Fotos: Peter Santer, RoterRucksack.com, IDM Südtirol/Benjamin Pfitscher, Alex Filz, Archiv Agentur für Bevölkerungsschutz/Stefano Benetton, Archiv Paul Grüner, VI.P Gen. landw. Gesellschaft, IDM Südtirol/trickytime, Maria Gapp, PhotoGrünerThomas, Patrick Schwienbacher, Seilbahn Unterstell, Hochseilgarten Ötzi Rope Park, Rafting Adventure Südtirol, Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff, IDM Südtirol/Marion Lafogler, Emi Massmer Emotions

Sponsoren:





mehr erleben
naturns
bei Meran

**Tourismusgenossenschaft
Naturns**

Rathausstr. 1
39025 Naturns
Tel. +39 0473 666 077
info@naturns.it
www.naturns.it