

2026

DEIN INSIDER-MAGAZIN: INSPIRATION UND INFORMATION

SCHENNA



Törggelen – eine alte Tradition

Ein Blick hinter herbstliche Kulissen

Wo Manuela Wurzeln schlägt

Das Glück der Erde liegt auf dem Traktor

Family first? Business auch!

Familienunternehmen in Schenna





Bühne frei fürs Bunt!

In Individualität vereint

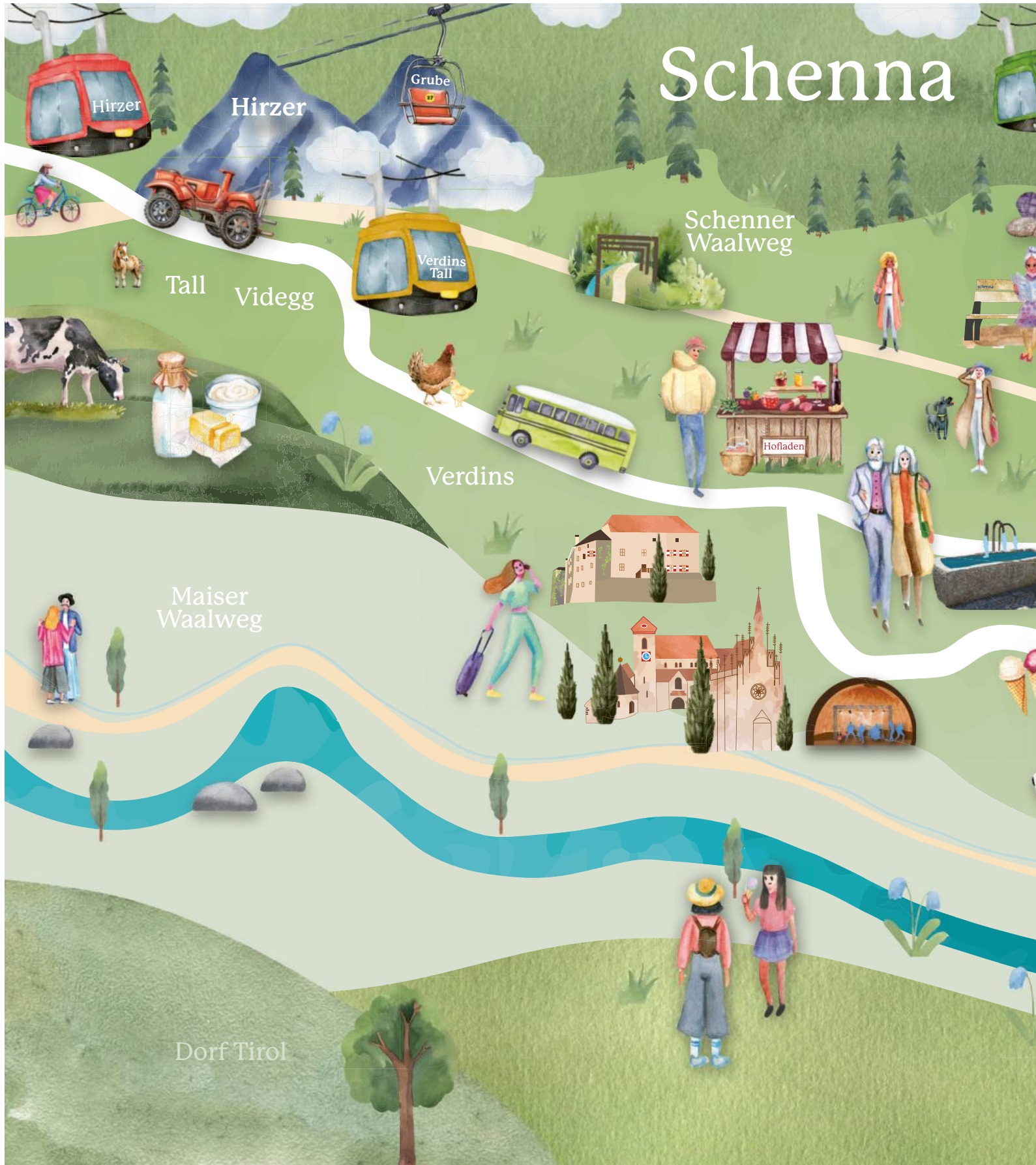
Für diese Ausgabe durften wir Autorinnen und Fotografen den Schennern besonders nahekomen. Wir haben mit ihnen über Werte gesprochen – über Familie, Traditionen, ihre Leidenschaften und Lebenswege, über das, was sie antreibt, bewegt, inspiriert oder berührt – über all das, was ihr (Dorf)Leben ausmacht. Unsere Gespräche führten uns auf Höfe, in Stuben, in Werkstätten, in Schlösser, durch alte Gassen, in Hotels, über Dorfplätze, in Wälder und auf Apfel- oder Bergwiesen – überall dorthin, wo das Leben in Schenna pulsiert. Bei Begegnungen mit den unterschiedlichsten Charakterköpfen mussten wir gar nicht lange fragen oder nachbohren: Die Schenner sind

offen, herzlich und erzählfreudig, mit viel Mut zur Ehrlichkeit und – umgekehrt – mit viel ehrlichem Mut zur Individualität.

Ja, Schenna ist ein traditionsreiches Dorf. Altes Brauchtum und Kultur sind hier tief verankert. Wer in Schenna unterwegs ist, merkt schnell: Die Schenner sind innovativ, charakterstark und weit-sichtig. Wie könnte es hier, in Schenna, bei so viel Aussicht und Weitblick auch anders sein? Schenna kommt von „Scenae“, was so viel wie „Bühne“ bedeutet. Und genau das ist diese Ausgabe: eine Bühne für Menschen, Geschichten und Gedanken, die das Schenner Dorfleben schreibt. Nun denn ... Vorhang auf!

Ines Visintainer

Schenna





Inhalt

- 6** **Wo Manuela Wurzeln schlägt**
Das Glück der Erde liegt auf dem Traktor
- 10** **Let the party beGIN!**
Das Südtiroler Gin Festival „CAUSE I’M G&T“ im Schloss Schenna
- 13** **Genuss ist das Tüpfelchen auf dem i von Biken:**
„damit’s nicht nur schön, sondern richtig bärig wird!“
- 16** **Katrin und die 3 aus 1.000**
Die Schenner Biersommelière und eine philosophische Verkostung
- 20** **Das leichte Tragen einer alten Tradition: Ein Blick hinter herbstliche Kulissen**
Zwischen Stille und Geselligkeit: Unterwegs auf Schennas Törggele-Pfaden
- 24** **0 Kilometer, 3 Rezepte, 1.000 Aromen**
Schenna in der Küche, Andreas am Herd





33

Family first? Business auch!

Das Geheimnis familiär geführter Strukturen in Schenna

40

Wo Lichter die Augen zum Leuchten bringen

LUMAGICA in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff

42

Entschleunigungstherapie bei 1,5 m/s

Uplift for One: Der Einer-Sessellift von Tall zur Grube ins Hirzer Wanderparadies

45

Schenner Sagenschatzkiste: die Flügellose

Die Sage von der Ifinger Bergmaid

46

Hinter die StandIn g'schaut

Der Schenner Markt: Treffpunkt Tradition

50

200 Jahre Musikkapelle Schenna

Die klangvolle Seele des Dorfes



Wo Manuela Wurzeln schlägt

Das Glück der Erde liegt auf dem Traktor

Text: Lissy Pernthaler
Foto: David Klotz

Es ist ein Klischee, wenn man sagt, jemand strahlt mit der Sonne um die Wette. Aber an diesem Oktobertag auf dem Hilburgerhof ist es so: Manuela Pförtl, 26, Jungbäuerin aus Leidenschaft, empfängt mich mit einem Lachen, das sich über ihr ganzes Gesicht ausbreitet. Sie kommt in robusten Arbeitsschuhen – es ist Herbst, Apfelerntezeit.

Mit ihr begrüßt mich ein freundlicher Hund. „Das ist Roxy“, sagt Manuela und streicht über das dicke Fell. „Ich hatte früher große Angst vor Hunden. Deshalb habe ich sie mir angeschafft – um mich meiner Angst zu stellen.“ Sie lächelt, als wäre es die selbstverständlichste Sache der Welt. Heute folgt Roxy ihr auf Schritt und Tritt. Es ist eine dieser Geschichten, die viel über Manuela verraten: Sie packt Dinge lieber an als darauf zu warten, dass sie sich von selbst lösen.

Ich treffe Manuela auf dem Familienbauernhof. Der Hilburgerhof liegt auf 600 Metern am Sonnenhang von Schenna, umgeben von Apfelplantagen und Weinreben. Sieben Hektar Obst- und Weinbau, zwei Ferienwohnungen, ein Hofladen. Ein sogenannter „geschlossener Hof“, bei dem Grundstücke und Gebäude unzertrennlich miteinander verbunden sind – seit 1767 im Besitz

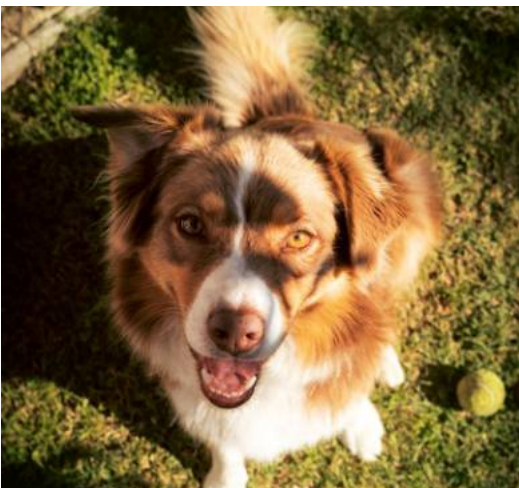
der Familie. 1992 erhielt der Hof die Erbhof-Urkunde. Solche Erbhöfe, seit Generationen in Familienhand, sind das Rückgrat der Südtiroler Landwirtschaft. Dass die nächste Generation sie übernimmt, ist heute längst nicht mehr selbstverständlich.

Der Weg war nicht vorgezeichnet

„Bäuerin zu werden, war eigentlich gar nie geplant“, sagt Manuela, während wir auf der Bank vor dem Hof sitzen. „Meine Eltern haben es mir zunächst sogar ausgeredet! Es gab also nie Druck, nie das Gefühl, dass jemand von uns Töchtern den Hof übernehmen muss.“ Mit sechzehn kam ihr die Idee, die Landwirtschaftliche Fachschule Laimburg zu besuchen. Ihre Eltern waren skeptisch. Tat sie es aus Pflichtgefühl? „Nein“, versichert Manuela. „Die Schule gefiel mir wirklich gut!“ Sie hält inne. „Ich habe da einfach meins gefunden!“ Während ich ihrer Erzählung zuhöre, notiere ich mir zwei Dinge: „Sonniges Gemüt“ und „Hands-on“.

Generationenbalance

Drei Generationen arbeiten auf dem Erbhof zusammen. Der Großvater ist neunzig Jahre alt. „Er packt immer noch mit an.“ Jede Generation hat ihre eigene Vorstellung davon, wie Dinge zu tun sind. Und man lernt stetig voneinander. Das ist die Voraussetzung, damit ein Familienbetrieb funktionieren kann. Die offizielle Hofübernahme steht noch aus. „Darüber wird noch nicht so viel geredet. Aber ich möchte erst übernehmen, wenn ich wirklich sagen kann: ‚Ich kann das sicher stemmen.‘“





Ein Saisonarbeiter kommt vorbei und fragt etwas auf Italienisch. Manuela antwortet fließend, wechselt im nächsten Moment ins Englische, als ein Kollege dazukommt. Sechs Saisonarbeiter sind von September bis Ende November da. Es ist Hochsaison, jene kritischen Wochen, in denen alles kurz nacheinander reif wird. Das ist auch der Grund, warum sie verschiedene Sorten anbauen – neun sind es zurzeit. „Das hat praktische Gründe“, verrät Manuela. „Mehrere Sorten gleichen Marktschwankungen aus und verteilen die Ernte. Sonst wäre alles gleichzeitig reif, und das Erntefenster ist eng.“

„Planung ist wichtig“, sagt Manuela – auch wenn am Ende die Natur den Takt vorgibt. „Mir ist es sehr wichtig, eng mit der Natur zusammenzuarbeiten. Und davon erzähle ich auch gern! Einige unserer Anlagen liegen direkt an Wanderwegen, auf denen viele Gäste und Einheimische unterwegs sind. Dann bekomme ich zahlreiche Fragen zur Landwirtschaft, die ich bereitwillig beantworte. Gerade heute ist es entscheidend, dass wir Bäuer:innen erklären, wie aufwendig unsere Arbeit ist. So werden unsere Produkte auch mehr geschätzt. Ein weiteres spannendes Thema ist der Pflanzenschutz: Dabei müssen wir deutlich machen, dass wir sehr strengen Regeln unterliegen und nicht nach Lust und Laune spritzen. Die meis-

ten Behandlungen bestehen aus Blattdüngungen. Wir Bäuer:innen sind selbst daran interessiert, so wenig wie möglich zu behandeln, da jede Anwendung zeitaufwendig und kostspielig ist.“

Die Ordnung in Reben und Regalen

Manchmal mag sie die Arbeit im Weinberg lieber, doch der Obstbau bereitet ihr natürlich dennoch große Freude. Man hört es an ihrem Tonfall, wenn sie davon erzählt. „Man schneidet die Reben, dann im Frühling, wenn die ersten Triebe gesprossen sind, beginnt das ‚Schabigen‘, das Entlauben. Bis zum Herbst, wenn der Wein ‚eingekellert‘ wird. Ich bin vom Anfang bis zum Ende dabei – bei unserem Blauburgunder, Sauvignon und dem Solaris, einer sogenannten PIWI-Sorte, die gegen Pilzkrankheiten resistent gezüchtet wurde.“ Sie arbeitet viel im Keller: kontrolliert, justiert, verkostet. „Das ist ein Mix aus Wissen, Freude und Geduld“, verrät sie mir. Der Wein wird dann im Hofladen verkauft, den hauptsächlich ihre Mutter und sie betreuen und in dem es allerlei Selbstgemachtes und Leckeres aus Äpfeln, Trauben und weiterem Obst vom Hof zu kaufen gibt. Der Rest der Trauben geht an die Kellerei.



„Eine Frau auf dem Traktor ist hier immer noch eine Seltenheit. Ich werde schon angestarrt.“ Sie sagt es ohne Bitterkeit, eher mit amüsierter Gelassenheit.

Traktorliebe

Sie haben drei Traktoren am Hof. Wenn sie mit ihrem großen grauen Fendt durch Schenna fährt, fällt sie auf – nicht nur wegen der ungewöhnlichen Farbe. Sie hat das klassische Traktorgrün nämlich grau spritzen lassen. Eine Frau auf dem Traktor ist hier immer noch eine Seltenheit. „Ich werde schon angestarrt.“ Sie sagt es ohne Bitterkeit, eher mit amüsierter Gelassenheit.

In der Genossenschaft in Meran, wo Manuela die Äpfel hinbringt, sind ihr bislang nur drei andere Frauen beim Anliefern auf ihrem Traktor begegnet. „Am Anfang war es schon ein bisschen komisch.“ Denn sie erntete nicht nur Äpfel – sondern auch Blicke und Sprüche. Aber sie werden seltener.

Mit den Händen denken

„Ehrliche Handarbeit gefällt mir einfach“, sagt Manuela. „Ich hab mich nie im Büro gesehen.“ Sie schaut auf ihre Hände, die Dinge schaffen und erschaffen, Hände, die von Kraft erzählen. „Manchmal, wenn etwas anstrengend ist, erlaube ich es mir nicht, meinen Vater gleich nach Hilfe zu fragen; ich versuche, es selbst zu lösen.“ Sie erzählt, dass sie die abwechslungsreiche Arbeit am Hof sehr genießt. Auch wenn sich vieles jedes Jahr wiederholt. „Die Tätigkeiten sind immer dieselben, die Umstände aber sind jedes Jahr anders. Mal ändert sich das Wetter oder eine neue Krankheit wird zum Thema. Es heißt, dynamisch zu bleiben! Und konstant dazuzulernen.“

Am Ende muss Manuela zurück zur Apfelernte, ihren Vater ablösen. Roxy schaut ihr nach, als sie kurz im Haus verschwindet, um sich ihre Arbeitsklamotten anzuziehen. Als sie wieder aus dem Haus kommt, sind ihre Haare zu einem praktischen Pferdeschwanz gebunden. Das Strahlen ist noch immer da. Sie hat gefunden, wonach sie eigentlich nie (oder doch?) gesucht hatte: Sie lebt ihre Berufung am elterlichen Hof. Manuela Pförtl ist genau dort, wo sie hingehört – sie hat Wurzeln geschlagen.





Let the party beGIN!

Das Südtiroler Gin Festival „CAUSE I'M G&T“ im Schloss Schenna – Highlights und Hintergründe

Text: Ines Visintainer
Foto: Nadin Carli

Beim Gin Festival „CAUSE I'M G&T“ präsentieren ausgewählte Destillerien aus Südtirol – und mittlerweile auch aus Italien – ihre besten Kreationen: von klassischen Gins bis zu außergewöhnlich aromatisierten Varianten. Besucher:innen verkosten besondere Gins und probieren kreative Cocktails, die irgendwo zwischen „fancy“ und „stilvoll“ rangieren. Die eindrucksvolle Schenner Schlosskulisse wetteifert dabei mit dem stilvollen Rahmenprogramm.



Shake it! Auf dem Festival wird geschüttelt, nicht gerührt. Und das aus voller Gin-Leidenschaft.

Jedes Jahr im Mai laden Südtirols beste Gin-Produzent:innen zum Festival „CAUSE I’M G&T“ ins Schloss Schenna. In den historischen Räumen und im stimmungsvollen Innenhof erleben Gäste einen Tag voller Genuss, Lebensfreude und Inspiration.

Das Festival bietet ein vielfältiges Programm mit Gin-Verkostungen, Gesprächen mit Brennmeister:innen, originellen Cocktails, Live-Musik, kulinarischen Spezialitäten, Shows und DJs. Masterclasses und Workshops eröffnen tiefere Einblicke in die Welt des Gins – und das alles im sommerlich-eleganten Ambiente.

2026 geht „CAUSE I’M G&T“ bereits in seine vierte Ausgabe. Seit der Premiere im Jahr 2023 hat sich das Festival stetig weiterentwickelt und als fixer Bestandteil der Südtiroler Veranstaltungsszene etabliert – geschätzt von Einheimischen und Gästen aus dem In- und Ausland.

Cornelia Reiterer ist eine der Organisatorinnen der ersten Stunde. Gemeinsam mit Tanja Egger war sie bereits bei der Ideen- und Namensfindung dabei.

Liebe Cornelia, warum ein Gin Festival in Südtirol? Wie kam das erste Festival zustande?

Die Idee zum Festival entstand aus dem Wunsch, ein besonderes Event an einem außergewöhnlichen Ort zu schaffen – und Schloss Schenna war da als Veranstaltungsort von Beginn an in den Köpfen. Gleichzeitig bot das Thema Gin eine spannende Möglichkeit: ein Bereich, der in Südtirol bislang kaum präsent war, aber großes Potenzial bot. Unsere Recherche zeigte schnell: Südtirol hat eine Reihe kreativer Gin-Produzent:innen, die das Festival mit regionaler Vielfalt und handwerklicher Qualität bereichern wollten.

Wie hat sich das Gin Festival „CAUSE I’M G&T“ über die Jahre entwickelt? Was hat sich in den drei Jahren verändert – und was ist dabei besonders deutlich geworden?

Das Gin Festival „CAUSE I’M G&T“ hat seit seiner Premiere eine beeindruckende Entwicklung genommen. Während im ersten Jahr rund zehn Aussteller:innen dabei waren und der Fokus vor allem auf klassischen Gin-&Tonic lag, nehmen 2025 bereits 16 Aussteller:innen teil – mit einer deutlich größeren Vielfalt an Gins und einer kreativeren, professionelleren Ausrichtung.

Neu sind unter anderem ausgefallene Cocktailkreationen, alkoholfreie Alternativen und ein erweitertes Rahmenpro-



gramm, das den Genuss noch stärker in den Mittelpunkt stellt. Mit einer spritzigeren Marketinglinie spricht das Event heute ein breites Publikum an – von Einheimischen über Urlaubsgäste bis hin zu echten Connoisseur:innen.

Schon im zweiten Jahr wurde das Angebot durch neue Highlights wie den Barkeeper:innen Award, Masterclasses und Veranstaltungen außerhalb der Schlossmauern ergänzt. 2025 setzten die Schenna Gin Days neue Akzente: Hotels und Gastronomiebetriebe der Region wurden aktiv eingebunden – mit Verkostungen, Workshops und Guestbartender-Abenden.

Wie erklärst du dir den Gin-Trend? Wird er bleiben? Passt der Gin zu Südtirol?

Gin ist längst mehr als ein kurzlebiger Trend – er hat sich über den anfänglichen Hype hinaus fest in der Genussskultur etabliert und spricht ein kultiviertes, genussfreudiges Publikum an. Er passt perfekt zu Südtirol: Typische Botanicals wie Wacholder, alpine Kräuter und wilde Aromen spiegeln sowohl die Landschaft als auch die regionale Genussskultur wider. Dazu kommt die kreative Leidenschaft der Südtiroler Tüftler:innen, die sich nicht nur in der Küche, sondern auch in der Brennkunst bemerkbar macht.



Momentaufnahme.

Nur wenige Schritte über die Schlossbrücke, schon werden erste Armbänder um Handgelenke gebunden. Sie signalisieren: „Willkommen! Tauch ein. Genieße. Erlebe Leichtigkeit im Schlossambiente.“ Die Sonne senkt sich langsam, rückt den Bergsilhouetten näher und wirft noch einige besonders lange Strahlen über die efeubewachsenen Schlossmauern in den Innenhof. Dort empfangen Beats, bunte Düfte und sommerlich elegant gekleidete Menschen. In den Schlossräumen, unter Balken und Gewölben, reihen sich leuchtende Flaschen in den Regalen und auf Tischen – hier wird gekostet und gefachsimpelt. Barkeeper:innen jonglieren mit Destillaten und Früchten, Gäste beißen genüsslich in ihre Gourmet-Burger, manche wippen schon mit den Beinen im Takt der Musik. Bald werden die Beine wohl auch tanzen. Und die Emotionen.





Genuss ist das Tüpfelchen auf dem i von Biken:

„damit’s nicht nur schön, sondern richtig bärig wird!“

Text: Ines Visintainer

Foto: Cinemepic, David Klotz

„Auf zwei Rädern sieht und erlebt man einfach mehr von der Welt“, beschreibt Stephan seine Leidenschaft fürs Radfahren. „In erster Linie geht es mir um die Freude am Entdecken, ums Abenteuer. Das Sportliche ist Begleiterscheinung, wenn auch eine echt großartige.“ Hier in Schenna, sagt er, könne man dieselben Strecken wieder und wieder fahren – und sie seien doch jedes Mal anders.

„Die Umgebung verändert sich mit den Jahreszeiten, mit dem Wetter, dem Licht und vielleicht auch der eigenen Laune – und du entdeckst ständig Neues!“ So erklärt der ausgebildete Bike-Guide, warum er niemals müde wird, die Radwege und MTB-Strecken in und rund um Schenna mehrmals pro Monat zu erfahren. Mal alleine – aber am liebsten in Begleitung seiner Gäste.

Der Zauber erster Male

Gemeinsam mit Lebensgefährtin Rita sowie seinen Eltern Helmuth und Brigitte führt Stephan die Pension Fernblick Höfler. Mit dem Umbau 2025 hat er nicht nur die Ästhetik des Hauses, sondern auch dessen Positionierung geschärft: Das Thema Bike darf nun noch mehr Raum einnehmen. „Das ist einfach authentisch“, sagt Stephan. „Und was echt ist, kommt bei den Gästen immer am besten an.“

Seine Begeisterung steckt an – sie ermutigt auch jene, die noch nie auf einem (E-)Mountainbike saßen, sich mal aufs Rad zu trauen. „Mir geht es ja nicht darum, ein ausschließlich bike-affines Publikum anzuziehen, sondern auch alle, die vielleicht eher ‚new to bike‘ sind oder einfach mal ausprobieren möchten, wie es ist, Schenna auf zwei Rädern neu zu entdecken – und sie auf ein kleines Abenteuer mitzunehmen.“



Der Wert der RICHTIGEN Pausen

Mit etwas Einführung in die Fahrtechnik und den topmodernen MTB- und E-Bikes, die der Fernblick-Höfler seinen Gästen verleiht, sind Stephans Lieblingstouren für alle machbar. Für ihn ist es jedes Mal eine „geile Erfahrung“, mit passionierten MTB-Freaks unterwegs zu sein – oder jemanden zum ersten Mal fürs Biken zu begeistern. „Ich brauche nicht immer den vollen Downhill-Flow. Klar, Action kann ich gut, und ich nehme mir auch Zeit dafür. Aber ich bin überzeugt: Radfahren und Genießen gehören zusammen wie Kette und Pedale. Nur wenn beides gut ineinandergreift, läuft's rund. Und nur mit richtig gesetzten Pausen wird das Erlebnis ‚richtig bärig‘.“ Damit meint er nicht nur so manchen „instagrammable Foto-Spot“ oder die Verschnaufpause, wenn die eigene Pumpe auf Hochtouren arbeitet, sondern vor allem den Einkehrschwung. Und der ist auf Stephans Lieblingstouren natürlich immer mit von der Bike-Partie.

Trails zum Treten und Träumen

„Mountainbiken rund um Schenna bietet eine krasse Vielfalt – von sanften Alm- und Forstwegen über aussichtsreiche Höhenrouten bis hin zu anspruchsvolleren MTB-Touren ist da alles dabei im Tret-Menü.“ Besonders beliebt sind Touren im Hirzergebiet, die sowohl mit dem E-Mountainbike als auch klassisch zu bewältigen sind. Viele Routen starten direkt im Ort Schenna, andere nutzen die Seilbahnen zur Erleichterung des Anstiegs. Zahlreiche Strecken sind vom frühen Frühling bis in den späten Herbst befahrbar. Wer's super entspannt mag, ist mit der Runde zur Assenhütte oder Leiten-Alm gut unterwegs. Hier geht's durch schattige Waldstücke, über Almwiesen – und fast immer mit grandiosem Ausblick über das Meraner Land. „Für mich ist Schenna eine klare Genussbike-Destination“, sagt Stephan. „Es gibt Bike-Verleihe wie ‚E-Bike Schenna‘, markierte Wege und ausgewiesene MTB-Strecken – etwa zur Gompm Alm oder in die Ifingerregion.“

Das Bike-Publikum sei mit solchen Touren mehr als glücklich zu machen. Was es sonst noch braucht? „Zwei Dinge müssen für Radgäste einfach passen: ein moderner, gut ausgestatteter Bikeraum mit Werkbank und Waschmöglichkeit für die Bikes – am Boden der Werkstatt steht nicht umsonst ‚Gutes Rad ist teuer!‘ – und herzhafte leckeres Essen. Damit ja niemand vom Sattel kippt! Ein Bierchen, klar, gehört natürlich auch dazu. Schließlich liefert's Kalorien und Mineralstoffe. Radfahrer:innen wissen das – und achten der Gesundheit zuliebe darauf, dass ein kleines Bierchen die Tour abrundet.“

„Radfahren und Genießen gehören zusammen wie Kette und Pedale. Nur wenn beides gut ineinandergreift, läuft's rund.“



A photograph of a woman in a dark blue shirt pouring beer from a bottle into a tulip-shaped glass. The beer is golden with a thick white head. Another similar glass is in the background. The scene is outdoors with greenery in the background. A semi-transparent dark red diagonal band runs across the image.

Katrin und die 3 aus 1.000

Die Schenker Biersommelière und eine philosophische Verkostung

Text: Ines Visintainer
Foto: David Klotz

„Man kann Bier nicht verstehen, man muss es schon erleben.“ In Barfußschuhen und in grober Schürze über einem moosgrünen Rock kommt Katrin uns entgegen; in den Händen hält sie drei in Form und Etikett völlig unterschiedliche Fläschchen Bier, die Fotograf David und ich noch nie zuvor gesehen haben.

„Du bist aber eigentlich eher so die Kategorie Schaumwein“, nickt sie mir zwinkernd zu und errät damit auf Anhieb meine prickelnde Vorliebe und auch, dass ich eigentlich keine Biertrinkerin bin. „Ach“, winkt sie ab, „du hast nur dein Bier noch nicht gefunden! Es gibt so viele verschiedene Biere wie Geschmacksvorlieben. Also gibt es garantiert ein Lieblingsbier für jede und jeden.“ Jetzt erahne ich, worauf unsere Mini-Verkostung hinauslaufen könnte. Schon Katrins Auftreten, ihr Äußeres und ihre Art lassen darauf schließen, dass sie kein Schubladendenken mag und es liebt, Dinge miteinander zu kombinieren, da – wie sie zu sagen pflegt – „1 und 1 meistens nicht 2, sondern eine 2+ ergeben.“ Die ganze Bandbreite auszukosten, das mag sie bei Bieren – und im Leben ganz allgemein.



Ein fruchtig-frischer Einstieg

„Wir beginnen mit einem sehr fruchtigen Bierchen“, kündigt Katrin an. Gekonnt schenkt sie die erste Flasche in elegante Stielgläser ein: unten bauchig, nach oben hin schräg zusammenlaufend, mit einer Art Krause als Abschluss. „Zertifizierte Bierverkostungsgläser – die wurden in Italien entwickelt“, klärt uns die junge Gastwirtin auf, während sie das letzte Glas mit einem belgischen roten Bier füllt. Cassis, verrät uns die Etikette. „Hier werden Beeren beim Brauen direkt mitvergoren, also nicht erst im Nachhinein zugefügt. Das Bier eignet sich perfekt als Durstlöscher, für alle, die es saftig-frisch mögen, oder für Biercocktails! Da gibst du etwas Sekt hinzu, ein paar Beeren zur Garnitur und viel Eis. Zack! So entsteht ein völlig neues Getränk. Man darf halt keine Angst haben, Verrücktes auszuprobieren – sonst entdeckt man nie etwas Neues!“ Für David und mich ist das spritzige Getränk zwar weit entfernt vom Bier, wie wir es kennen – doch wir finden es süffig-lecker. „Ich fand es eine gute Idee, auf diese Art in unsere Dreierverkostung einzusteigen, weil die Frucht überrascht, aber sanft abholt und den Weg für den Bier-Facettenreichtum ebnet.“ Nicht mal eine Blitzverkostung wie die unsere – normalerweise dauern ihre Bierverkostungen bis zu drei Stunden – überlässt Katrin dem Zufall. Sie weiß, was sie tut.



„Wir Biersommelier:innen sind nicht die Stars einer Verkostung. Die Künstler:innen sind die, die das Bier hergestellt haben! Wir dürfen deren Kunst präsentieren. Wir sind gewissermaßen Galerist:innen – und wir bewerten nun mal nicht.“

Manche mögen's bitter

„Ich habe die Ausbildung zur Biersommelière in München und in Salzburg absolviert – als Intensivkurs! In nur zwei Wochen haben wir insgesamt 400 Biere verkostet, abends auch mal in einer belgischen Bierbar gearbeitet, und es gab richtig viel zu lernen. Das Wichtigste, was uns beigebracht wurde? Wir Biersommelier:innen sind nicht die Stars einer Verkostung. Die Künstler:innen sind die, die das Bier hergestellt haben! Wir dürfen deren Kunst präsentieren. Wir sind gewissermaßen Galerist:innen – wir schaffen die Bühne für das, was jemand mit Liebe und Handarbeit erzeugt hat. Und wie echte Galerist:innen bewerten wir nicht. Alles hat seine Berechtigung und darf nebeneinander bestehen. Wertschätzung und Respekt vor dem Produkt sind oberstes Prinzip! Es gibt kein ‚Das schmeckt nicht‘ – das ist subjektive Wahrnehmung. Jede:r Sommelier:in hat einen eigenen Stil und bringt ganz viel Persönliches mit: die eigene Geschichte, die eigenen Vorlieben. Ein Bier kann also subjektiv schmeichelnd sein oder provozieren – aber das macht es nicht weniger wertvoll. Persönlich finde ich diese Einstellung sehr bereichernd. Auch fürs eigene Leben.“



Insgesamt schätzt Katrin, fast 1.000 Biere bewusst verkostet zu haben. Ihre Augen leuchten, als sie ihr Lieblingsbier ankündigt: „Das ist das Torpedo von Sierra Nevada. Stark hopfenbetont, mit tropischen Noten, die sich mit Karamell verbinden. Und es ist ordentlich bitter!“ Ich koste und schüttele mich kurz innerlich – erinnere mich dann aber, offen zu sein und nicht zu werten, und sage: „Für mich ist das zu heftig.“ „Was die meisten nicht mögen, finde ich erst interessant. Man teilt die Bitterintensität in sogenannte Bitterness Units. Für mich können's gar nicht viel genug sein. Geschmacklich bin ich ... komisch. Oder besser: schräg.“ Apropos schräg: Gläser dreht man nur seitlich, erzählt Katrin, um das Spitzendeckchen zu inspizieren – so nennt man den Schaum, der am Glasrand kleben bleibt. Sie nimmt noch einen genussvollen Schluck vom Sierra Nevada. Es stimmt also nicht, dass bittere Biere eher etwas für Männer sind.



Dreht man das Glas seitlich, lässt sich das Spitzendeckchen begutachten – der Schaum, der am Glasrand kleben bleibt.

Weil Bier auch Frauensache ist ...

Auf die Frage, ob die Sommelier:innen-Welt noch männerdominiert sei, reagiert Katrin bestimmt: „Das ändert sich gerade. Und: Das war nicht immer so! Früher war Bierbrauen Frauensache! Auf den Höfen wurde das Bier stets von Frauen hergestellt. Vor dem Kaffeekränzchen gab es also das Bierkränzchen! Der Braukessel war sogar eine traditionelle Mitgift bei Hochzeiten. Bierbrauen war einst Frauendomäne. Ich wäre persönlich dafür, Bierkränzchen unter Frauen wieder einzuführen.“

„Südtirol ist ein Bierland!“, sagt sie. „Obwohl Südtirol eher für Wein bekannt ist, biete die Bierwelt mindestens genauso spannende Vielfalt und Qualität – mit einer wachsenden Craft-Bier-Szene. Mittlerweile gibt es hier rund 15 Wirtshausbrauereien. Bier sei im Weinland wieder im Trend – und all das habe wohl auch mit der guten Arbeit von uns Biersommelier:innen zu tun.“

Genuss ist immer sinnlich

Ihre Begeisterung für das Thema Bier erklärt sie so: „Hat es dich einmal gepackt, lässt es dich nicht mehr los. Bier ist ein Thema, das nie endet. Jedes Land, jede Kultur, jede Brauerei bietet ihre eigene Vielfalt, Geschichten, Traditionen, Kreationen. Bier – das ist ein genussreiches Feld fürs ganze Leben. Und Genuss ist immer sehr sinnlich – eine Bierverskostung sensibilisiert mehr, als man meinen möchte.“

„Bewusstes Wahrnehmen bringt dich in den Moment, entspannt. Und Entspannung ist die beste Voraussetzung für Genuss. So schließt sich der Kreis.“

Zu mir gewandt sagt sie: „Es macht gar nichts, dass du keine Biertrinkerin bist. Im Gegenteil! Menschen, die mit Bier nicht so vertraut sind, lassen sich bei Verkostungen eher mitnehmen und leiten – sie kommen unverstellt, neugierig und offen, haben keine fixen Vorstellungen oder Vorlieben. So kann man das Spektrum weiter öffnen! Und dieses ist enorm!“ Sie schenkt ein dunkles Bier ein – es erinnert mich zunächst an Guinness, aber ohne die hohe Schaumkrone. „Otus Note di sale“ heißt es. Sie schweigt und fragt: „Was nimmst du wahr? Was fällt dir dazu ein?“ Ich versuche, nicht an Bier zu denken, wie ich es kenne, sondern mich vom Duft und dann vom Geschmack leiten zu lassen. Ich treffe ins Schwarze: „Bitterschokolade! Roher Kakao!“ Ihr Lachen zeigt mir, dass ich richtig liege.

„Bier kannst du – immer in gesunden Mengen versteht sich – guten Gewissens trinken: Es besteht aus 90 % Wasser, Hopfen, der beruhigt und stimmungsaufhellend wirkt, und gut für den Magen ist, Gerste, die wertvolle Mineralstoffe liefert, und im Weizenbier natürlich auch aus Weizen. Immer spielt die Hefe eine Rolle. Sontanhefe, Zuchtheife ... allein über die Zutaten ließe sich ewig sprechen. Doch lieber rede ich darüber, was wir wahrnehmen. Für mich geht Bier weit über Zutaten, Technik und Methode hinaus. Verkostung ist Sinneswahrnehmung.“

Wir riechen, schmecken, verlieren uns im Gespräch und ... schweifen ab, reden über alles Mögliche. Ich lache: „Jetzt sind wir aber nicht mehr beim Bier.“ Sie: „Doch, sind wir! Das Quatschen gehört zur Verkostung. Genuss – ja, natürlich auch Alkohol – öffnet Geist und Herz. Man verbindet sich, verliert sich ein bisschen. Wenn du dich verratschst, dann hast du das Bier verstanden. Denn Bier ist gesellig, offen, unkompliziert. Genuss schafft Verbundenheit und Bier bringt die Leute zusammen. Vielleicht sogar mehr als Wein. Aber da werte ich schon wieder. Und eigentlich sind Werte mir wichtig – Genussfähigkeit steht ganz oben auf meiner Werteliste.“

A photograph of a man in a cap pouring red wine from a carafe into a glass. The scene is set outdoors at a table with various food items like cheese and meat. In the background, there are mountains under a cloudy sky. A large red semi-transparent shape is overlaid on the left side of the image, containing the main title text.

Das leichte Tragen einer alten Tradition: Ein Blick hinter herbstliche Kulissen

Zwischen Stille und Geselligkeit: Unterwegs auf Schennas Törggelen-Pfaden

Text: Lissy Pernthaler

Foto: David Klotz, Roter Rucksack

Die Blätter färben sich golden, Kastanienigel fallen zu Boden. Überall riecht es nach neuem Wein und gerösteten Kastanien. Es ist Oktober in Schenna – und damit Zeit für jene Tradition, die manche die fünfte Jahreszeit nennen: das Törggelen. Doch was steckt hinter diesem herbstlichen Brauch, der Einheimische wie Gäste gleichermaßen begeistert? In Begleitung eines Törggele-Kenners begeben Fotograf David und ich uns auf die Spuren dieser alten Tradition.



→ Wandern und lauschen: Jörgl erzählt von der Tradition des Törggelen.

Nie ist das Licht so leuchtend wie im Oktober. Auf unserer Wanderung sind wir eine gute Stunde von der Talstation der Taser Seilbahn bergauf marschiert, vorbei an Kastanienbäumen, über raschelndes Laub, durch Wälder, die sich bunt verfärben. „Die Wanderung ist traditionell der Auftakt zum Törggelen“, erklärt uns Jörgl, unser Wanderführer und Törggele-Experte. Jetzt, kurz vor der Jausenstation, macht Jörgl eine Pause. Er deutet nach oben, zu einem großen Bauernhof, der sich inmitten von Wiesen und Wald erhebt. „Das ist mein Elternhaus. Dort bin ich mit elf Geschwistern aufgewachsen.“

Jörgl ist 82, ein Naturtalent im mehrfachen Sinne. Schon auf dem Weg hierher sprudelte es aus ihm heraus – Geschichten über seine Ifinger-Besteigungen in aller Frühe, den Schenner Hausberg, über seine Jahre als Wanderführer für den örtlichen Tourismusverein. „Früher war es normal, so viele Kinder zu haben“, sagt er jetzt. „Aber den Hof

erbte damals immer der älteste Sohn. Wir Jüngeren mussten unser Glück woanders suchen.“ Was in seinem Fall bedeutete, Menschen begeistert von seiner Heimat zu erzählen. Jahrelang führte er große Wanderungen in ganz Südtirol an – am liebsten aber für den Tourismusverein Schenna, hier in und um sein Zuhause. Und im Herbst eben: Törggele-Wanderungen.

Auf der Terrasse der Jausenstation angekommen, mit Blick auf Mut-, Texel- und Tschigatspitze, bestellen wir Speckknödelsuppe, eine Brettljause mit hausgemachten Kaminwurzeln, Speck aus der hofeigenen Selchküche und Bergkäse. Jörgl schenkt sich einen „Suser“ ein, einen jungen Wein, und lehnt sich zurück. „Weißt du, warum es Törggelen heißt?“ Er lächelt fast verschmitzt. „Die Torggl – das ist im Südtiroler Dialekt die Traubenpresse.“

Das Törggelen, so erzählt Jörgl, ist eine jahrhundertealte Tradition. Nach der Erntezeit, wenn die „Wimmer“ und die Traubenpresse ihre Arbeit getan haben, kamen die Bauersleute zusammen. Zuerst in die Kirche zum Erntedankfest, dann ins Gasthaus oder in die Bauernstube. Man dankte für das, was man alles ernten durfte. Und danach wurde mit allem gefeiert, was die gefüllte „Speis“ – die Speisekammer – hergab: mit Gerstensuppe, Schlachtplatte mit Hauswurst, „G’selchtem“, „Surfleisch“, Sauerkraut, Knödeln, Schlutzkrapfen. Zum Abschluss gabs süße Krapfen, Kastanien und den Suser – den süßen, nicht fertig ausgebauten Wein.

„Das war früher“, sagt Jörgl. „Damals gab es hier kaum Gäste. Das Törggelen war eine Sache unter Bauern, in deren Stuben.“ Heute ist das anders. „Durch die Gäste hat sich die Tradition schon verändert. Sie hat sich verlagert, in Buschenschänke und Törggelebetriebe“, gibt Jörgl zu. Aber er sagt es ohne Bedauern. „Es ist gut, dass die alte Tradition erhalten bleibt. Und es ist nicht so, dass wir das nur für die Touristen machen. Wir Südtiroler gehen selbst zum Törggelen. Mit der Familie, mit Freunden. Es gehört zu uns.“

Es ist eine Frage, die vielleicht auch das Törggelen selbst berührt: Ist diese Tradition eine Form des Reifens – ein Zur-Ruhe-Kommen nach der arbeitsamen Saison, eine Erinnerung an die Natürlichkeit des Entschleunigens? Manche sprechen vom Törggelen als fünfter Jahreszeit, was die Bedeutung des Brauchs hierzulande unterstreicht.

→
Sie dürfen beim Törggelen nicht
fehlen: Die süßen Krapfen.

Aber vielleicht verkörpert es einfach den Herbst selbst am besten: das Genießen, bevor die Kälte kommt, das letzte Hinausgehen in die Natur, das Einsaugen von Farben und das Zusammenrücken, wenn es früher dunkel wird.

Nach weiteren Empfehlungen für schöne Herbstwanderungen in Schenna gefragt, schwärmt Jörgl vom Höfeweg am Schennaberg: „Von Verdins über historische Bauernhöfe hinauf bis St. Georgen – steile Wiesenwege, aber mit Ausblicken, die jede Mühe wert sind!“ Und er erzählt vom Wein- und Apfelweg: „Der Weinweg unterhalb des Dorfes, der Apfelweg darüber – so lernt man unsere beiden Schätze kennen, am schönsten zur Blütezeit oder eben zur Weinlese.“ Zehn Jahre lang hat Jörgl die Törggele-Wanderungen nach seiner Pensionierung geleitet, Menschen durch die Herbstlandschaft geführt, ihnen von den Bergbäuer:innen erzählt, von der Natur,





Das Törggelen ist keine Inszenierung. Es ist genossenes Leben.



von den Traditionen. „Die Gäste“, sagt er, „fragten oft, wie die Bergbauern in diesen Höhen gut leben können. Das konnten sie nicht recht verstehen.“ Es war also auch ein Kurs im Staunen, eine Weitergabe von Wissen.

Manchmal, erzählt er, packt ihn die Sehnsucht. Dann schnappt er sich seine Gitarre, trifft seinen Freund mit der Ziehharmonika, und gemeinsam spielen sie bei einer Törggele-Wanderung im Buschenschank auf – so wie früher. Sie singen, unterhalten die Menschen. „Dann haben wir getanzt“, sagt Jörgl, und sein Gesicht leuchtet. „Gelacht, geredet, einfach genossen.“

In Schenna gibt es gleich mehrere Einkehrmöglichkeiten zum traditionellen Törggelen: Berggasthöfe, Bauernhöfe und Buschenschänke. „Wisst ihr eigentlich, warum man ‚Buschenschank‘ sagt?“, fragt uns Jörgl. Wir sehen uns kopfschüttelnd an. „Früher hingen die Bauern einen Strauß – den ‚Buschen‘ genannt – an die Haustür. Ein Erkennungszeichen für den herbstlichen Weinausschank in Regionen, in denen Wein angebaut wird und Kastanien wachsen.“

Die Wirtin bringt jetzt die Krapfen – echte Schenner Krapfen, gefüllt mit Mohn und Kastanie – und die gebratenen Kastanien, genannt „Keschtn“. Sie waren früher das Arme-Leute-Essen, und in Regionen, in denen sie häufig vorkommen, haben sie als Nahrungsmittel gedient.

„Törggelen“, sagt Jörgl schließlich, „heißt genießen – und nicht hin und her torkeln!“

Wir lachen. In der Luft kreisen zwei Greifvögel, die Sonne sprenkelt durch die goldgelbe Kastanienkrone. Es ist malerisch hier. Und es fühlt sich echt an, nicht inszeniert. Vielleicht liegt darin das Geheimnis: dass das Törggelen beides sein darf – Tradition und Erlebnis, Brauchtum und Attraktion. Dass es sich wandeln konnte, ohne seine Seele zu verlieren.

„Das, was man kann, ist leicht zu tragen“, sagt Jörgl noch, als wir uns verabschieden. Er meint das Handwerk am Bergbauernhof. Und die Tradition, die man weitergibt, weil sie einem vertraut ist. Das Törggelen ist genau das: eine Tradition, die sich leicht tragen lässt, weil sie lebendig bleibt – gesellig, wandelbar.

Während wir den Rückweg antreten, denke ich: Der Herbst ist nicht nur eine Jahreszeit des Loslassens. Er ist auch eine des Annehmens – sich selbst, einander, das Genießen dessen, was da ist. Das Törggelen erinnert uns daran. Es ist keine Inszenierung. Es ist genossenes Leben.



0 Kilometer, 3 Rezepte, 1.000 Aromen

Schenna in der Küche, Andreas am Herd

Text: Ines Visintainer
Foto: Cinemepic

**Wie schmeckt Schenna? Gute Frage!
Leicht und locker – gleichzeitig boden-
ständig und herzhaft. Ein Widerspruch?
Keineswegs! Eine Küche, die alpine und
mediterrane Einflüsse aufs Feinste ver-
eint, schafft diese Symbiose auf ganz
natürliche Weise.**

Wenn dann noch mit Zutaten aus Schenna ge-
kocht wird – mit Produkten aus eigenem Anbau
und eigener Verarbeitung, erhältlich in den vielen
Hofläden im und rund um das Dorf – ist die Frage
mit Sicherheit beantwortet: So schmeckt Schenna!

Die nachstehenden Rezepte setzen auf regionale,
frische und natürliche Zutaten – und wurden mit
ganz viel Herz und Können kreiert. Nachkochen
leicht gemacht: Andreas Köhne zeigt, wie Kochen
à la Schenna geht.



Cannelloni aus Kohlrabi mit frischem Tomatenragout und Rucola

Für 4 Portionen

Zutaten

Für die Cannelloni

250 g Kohlrabi
120 g Zucchini, grob gehackt
80 g Champignons, grob gehackt
1 mittlere Schalotte, fein gehackt
60 g Mozzarella, fein gewürfelt
40 g Magerquark oder Ricotta
1 TL Parmesan, frisch gerieben
1 EL Olivenöl
ggf. ½ EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer

Für das Tomatenragout

300 g Tomatenwürfel, ungeschält
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Oregano, Basilikum
1 EL Olivenöl

Zum Garnieren

etwas frischer Rucola
etwas Parmesan, hauchdünns geschnitten
oder gehobelt
etwas Olivenöl



Basilikum und
Oregano vom
Hilburgerhof

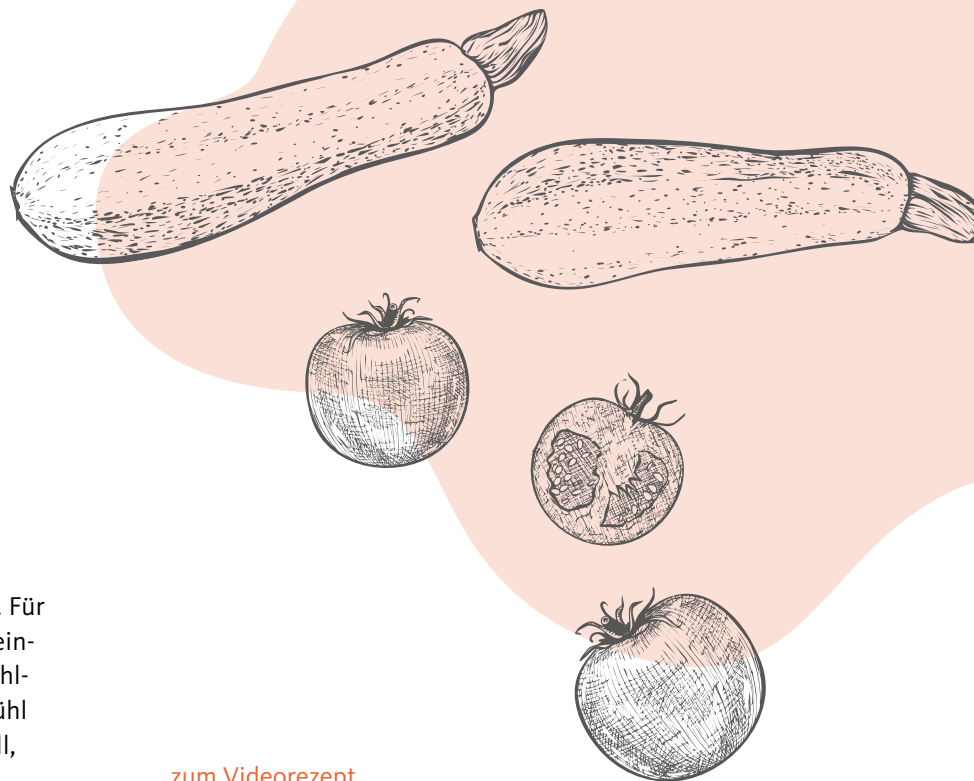
Zubereitung

Den Kohlrabi waschen, Blattansätze und Wurzel großzügig entfernen. Mit der Schale auf der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Im Dämpfer oder Salzwasser bissfest blanchieren. Die Kohlrabischeiben trocken tupfen und überlappend auf Klarsichtfolie legen.

Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben, die fein gehackten Schalotten darin glasig anschwitzen, Zucchini dazugeben und alles kurz anbraten. Anschließend die Champignons in etwas Olivenöl andünsten, kurz durchschwenken. Nun beiderlei Gemüse in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles abkühlen lassen.



Zucchini und Tomaten
vom Pföstl Ladele



Anschließend das Gemüsegemisch mit Mozzarella und Magerquark oder Ricotta vermengen. Für mehr Bindung eventuell 1/2 EL Semmelbrösel einarbeiten. Die Masse dann vorsichtig auf die Kohlrabischeiben auftragen, einrollen und sofort kühl stellen. Die Röllchen vor dem Anrichten schnell, aber sanft erhitzen (ideal in der Mikrowelle).

Für das Tomatenragout die Tomatenwürfel mit Olivenöl, Kräutern und Gewürzen vermengen, fein abschmecken und auf den Tellern verteilen. Die Kohlrabiröllchen darauf drapieren, mit Rucola und Parmesan garnieren, zum Schluss einige Tropfen Olivenöl darüber träufeln. Sofort servieren.

zum Videorezept





Kas- und Spinatnocken mit Schnittlauch und Salbeibutter

Für 4 Portionen

Zutaten für die Kasnocken

40 g Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Olivenöl
100 g Graukäse oder Bergkäse, in Würfel geschnitten
150 g Knödelbrot oder schnittfestes Weißbrot, gewürfelt
2 Eier
100 ml Milch
80 g Topfen oder Ricotta
2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
evtl. 1 EL Mehl

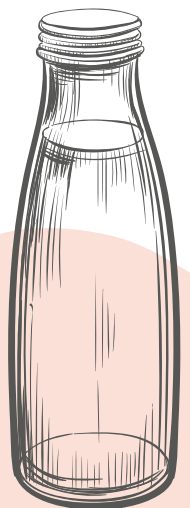
Zubereitung der Kasnocken

Zwiebel im Olivenöl glasig dünsten. Mit der Milch aufgießen, kurz aufkochen, dann abkühlen lassen. Das Knödel- oder Weißbrot in eine große Schüssel geben, mit der Milch-Zwiebel-Mischung und den Käsewürfeln vermengen.

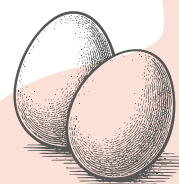
Eier verquirlen und mit Schnittlauch zur Brotmasse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gründlich vermengen. Zuletzt Topfen (alternativ Ricotta) vorsichtig unterheben bis eine gut zusammenhaltende, aber lockere Masse entsteht, die dann für 20 Minuten ruhen darf.

Mit leicht angefeuchteten Händen aus der Knödelmasse gleichmäßige Nocken formen. Diese entweder über Dampf oder in Wasser garen. Beim Dämpfen werden die Nocken auf einem Sieb über kochendem Wasser mit Deckel etwa 15 bis 20 Minuten gegart. Bei der Zubereitung im Wasser einen Esslöffel Mehl unter die Masse mischen. Dann im Dampfgarer oder in leicht siedendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.

Milch und Eier vom Lechnerhof



Käse vom Boarbichl





Zutaten für die Spinatnocken

70 g Zwiebel, fein gewürfelt
 220 g Blattspinat, gekocht und gehackt
 1 EL Olivenöl
 2 Eier
 100 ml Milch
 30 g Topfen oder Ricotta
 150 g Knödelbrot oder schnittfestes Weißbrot
 Knoblauchzehe, fein gehackt
 1 Msp. Muskatnuss, gerieben
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 evtl. 1 EL Mehl

Zum Anrichten

30 g Parmesan, gerieben
 60 g Butter, gebräunt, mit Salbeiblättern
 etwas Schnittlauch, fein geschnitten

Zum Garnieren

Salbeiblätter
 Kresse

Schnittlauch und Zwiebel
 vom Hilburgerhof



Zubereitung der Spinatnocken

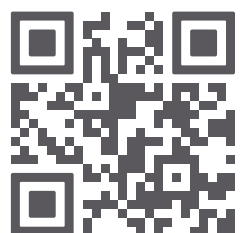
Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Blattspinat kurz anwärmen. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss abschmecken. Abkühlen lassen. Alles in einem Mixer oder einer Moulinette mit 50 ml Milch fein pürieren.

Den gemixten Spinat, die Eier, die restliche Milch, sowie Ricotta oder Topfen zum Knödel- oder Weißbrot geben und gut vermengen. Anschließend die Masse etwa zwanzig Minuten zugedeckt ruhen lassen, damit das Brot die Flüssigkeit aufnehmen kann. Nochmals abschmecken.

Die Fertigstellung erfolgt wie bei den Kasnocken über Dampf oder in Salzwasser. Auch hier wird beim Kochen in Wasser ein Esslöffel Mehl zugegeben.

Die Spinat- und Kasnocken auf Tellern oder einer Platte anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit gebräunter Salzeibutter übergießen und mit Schnittlauch dekorieren.

zum Videorezept





Mohn-Nuss-Törtchen mit Apfelkompott und feinem Apfel-Espuma

Für 8-10 Portionen

Zutaten für die Törtchen

150 g Mehl
70 g Haselnüsse, fein gerieben
25 g Mohn, gemahlen
½ Päckchen Backpulver
100 g weiche Butter
120 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Zitrone (unbehandelt)
1 Prise Salz
3 Eier, getrennt
50 g Zucker (für den Eischnee)
etwas Butter und süße Brösel für die Förmchen

Zutaten für das Apfel-Espuma

700 ml Apfelsaft frisch gepresst
200 g Apfelmus
Zitronensaft nach Bedarf
Zucker nach Bedarf
5 Blatt Gelatine
300 ml Sahne flüssig
2 Gaspatronen

Zutaten für das Apfelkompott

300 g Äpfel, geschält und gewürfelt
50 g Zucker
150 ml Wasser
½ Vanilleschote
einen Schuss Weißwein oder Sekt
zum Ablöschen
1 EL Honig

Zum Garnieren

frische Beeren
Vanillesoße



Äpfel und Apfelsaft
vom Gröberhof



Honig und
Eier vom
Lechnerhof

zum Videorezept





Zubereitung

Für die Törtchen Mehl, Backpulver, Mohn und gemahlene Haselnüsse in einer Schüssel vermischen. In einer separaten Rührschüssel die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Schale der Zitrone etwa zur Hälfte fein abreiben und dazu geben. Nach und nach die Eigelbe unterrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.

In einer weiteren Schüssel das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Nun die Mehl-Nuss-Mischung abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig unter die Butter-Ei-Masse heben. Behutsam arbeiten, damit der Teig luftig bleibt.

Die Backförmchen mit Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen. Den Teig zu etwa drei Vierteln in die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 35 Minuten backen – je nach Größe der Förmchen.

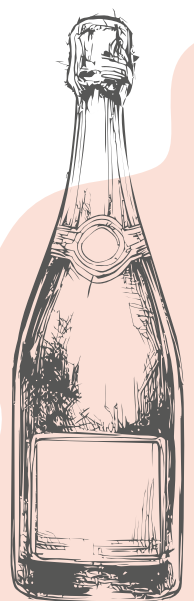
Für das Apfel-Espuma Apfelsaft mit Apfelmus, Zitronensaft und Zucker aufkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und einrühren, bis sie sich vollständig auflöst. Sahne

hinzugeben und die fertige Masse in den Rahmbläser füllen. Mindestens 3 bis 4 Stunden kalt stellen, dann erst die Gaspatronen einsetzen.

Für das Apfelkompott die Äpfel in kleine Würfel schneiden und in Zitronenwasser legen. Den Zucker mit 150 ml Wasser in eine Pfanne gießen und aufkochen. Das Vanillemark dazugeben und alles einkochen, bis es goldbraun ist. Die abgetropften Apfelwürfel dazugeben und mehrmals durchschwenken. Mit Weißwein oder Sekt ablöschen und mit dem Honig verfeinern. Kurz durchrühren und kalt stellen.

Nun die Vanillesoße auf Tellern verteilen, das Apfelkompott darauf geben und die Törtchen jeweils in die Mitte setzen. Mit frischen Beeren, Apfelmus und dem Apfel-Espuma dekorieren.

Sekt vom
Weingut Pförtl





Andreas Köhne – Kochen als Berufung

Andreas Köhne ist verheiratet, zweifacher Vater und stolzer Opa – ein echter Familienmensch. Seine zweite große Leidenschaft gilt dem Kochen. „Zum Glück lässt sich das heute wunderbar mit dem Familienleben verbinden“, sagt er. Als ausgebildeter Küchenmeister war Andreas 28 Jahre lang Kochfachlehrer an der Landesfachschule Kaiserhof in Meran – davon über 14 Jahre auch als Trainer und Ausbilder für junge Ausnahmeköch:innen. Er betreute unter anderem den besten Jungkoch Italiens bei den Berufsweltmeisterschaften (WorldSkills) und trainierte die Südtiroler Regionalmannschaft bei Weltmeisterschaften und der Olympiade der Köch:innen. Auch als akkreditierter WACS-Juror war er viele Jahre weltweit im Einsatz. Als Koordinator und Referent bringt er heute gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) höchste Standards in die Ausbildung zur/zum diätetisch geschulten Köch:in und zur/zum diplomierten Diätköch:in. Heute unterstützt Andreas mit viel Herz und Erfahrung seine Frau Maria im Familienbetrieb „Appartement Maria“.

Kochen ist für mich ...

... Faszination für gute Produkte – und dafür, wie vielseitig sie sich zubereiten lassen.

Gutes Essen ist für mich ...

... pure Emotion – nach wie vor, jeden Tag.

Schenna auf dem Teller ist für mich ...

... eine Vielzahl regionaler Produkte in hervorragender Qualität, die ich in traditionellen Gerichten gerne wiederfinde – oder sogar selbst verarbeite.

Ich koche mit regionalen Zutaten, weil ...

... wir alles, was wir brauchen, um gut zu kochen, vor der Haustür haben! Südtirol ist bekannt für seine vielseitige und hochwertige Küche. Die Mischung aus alpenländischer und mediterraner Tradition, ergänzt durch regionale und österreichische Einflüsse, prägt unsere Gastronomie. Ein großer Pluspunkt sind die engen Beziehungen zwischen Köchinnen und Köchen und lokalen Produzent:innen. So entstehen funktionierende Kreisläufe, getragen von Menschen mit Begeisterung – und mit einem Anspruch an höchste Qualität. Diese Schätze gilt es zu bewahren! Denn wo Supermärkte oft auf günstige Importware setzen, können wir durch gelebte Regionalität bewusst gegensteuern. Für mich war das von Anfang an nicht nur ein Auftrag, sondern tiefe Überzeugung.





Family first? Business auch!

Das Geheimnis familiär geführter Strukturen in Schenna

Text: Ines Visintainer

Foto: Marion Lafogler, Christopher Kröll, David Klotz, Michael Mall



Drei Generationen in Balance: Familie Egger-Pichler vom Innerleiterhof.

Familienunternehmen – Segen oder Bürde? Die einen schwärmen von Werten, die Generationen verbinden. Die anderen beschreiben Familienbetriebe als vergleichsweise träge. Doch was steckt eigentlich hinter dem Erfolgsmodell Familienunternehmen? Welche Bedeutung haben sie für unterschiedliche Branchen? Und warum scheint Schenna ein besonders fruchtbarer Boden für familiär geführte Unternehmen zu sein? Wir haben nachgeforscht.

„Unser Team ist wie eine Familie“, rühmen sich Unternehmen häufig. Doch was, wenn das kein Marketingspruch ist, sondern gelebte Realität? In Südtirol gibt es einen überdurchschnittlich hohen Anteil an familiengeführten Unternehmen – und Schenna bildet dabei keine Ausnahme. Im Gegenteil: Viele Betriebe blicken hier auf eine lange Geschichte zurück. Sie wurden mit viel Fleiß aufgebaut und über Generationen hinweg von Familienhand weitergeführt.

Die Familie ist in Schenna also weit mehr als ein soziales Gefüge – sie bildet das Fundament des wirtschaftlichen Lebens. Nicht nur in touristischen Betrieben spielt das Miteinander der Generationen eine zentrale Rolle: Auch in Handel, Handwerk und Landwirtschaft arbeiten Familien oft über Jahrzehnte hinweg Seite an Seite – meist in zweiter oder dritter Generation. Familienbetriebe strahlen Stärke, Beständigkeit und Vertrauen aus. Doch sie bergen neben Chancen auch Herausforderungen.

Am Innerleiterhof – „Die Freiheit mit übergeben“

Der Innerleiterhof in Schenna ist ein elegantes Weinhotel mit eigener Kellerei – eingebettet in die sanften Weinberge des Dorfes. Geführt wird das Haus von Familie Egger-Pichler: Gastgeberin Karin leitet den Hotelbetrieb, Winzer und Kellermeister ist ihr Ehemann Karl.

Bereits 1948 wurde der damals rein landwirtschaftliche Betrieb von Karins Großeltern Mathilde und Franz Egger erworben. Sie ergänzten ihn um eine kleine Pension mit wenigen Gästebetten. Weitergeführt wurde der Betrieb von Sohn Franz Josef Egger und seiner Frau Emma, die den Innerleiterhof 2009 an ihre Tochter Karin übergaben. Heute hilft bereits die nächste Generation mit! „Sohn Martin ist voll im Betrieb involviert, vor allem in der Landwirtschaft. Tochter Hanna absolviert die Schweizer Hotelfachschule in Luzern





und unterstützt das Hotelteam bereits tatkräftig im Bereich Buchungen und Marketing. Markus, der Jüngste, wird die Matura absolvieren und hilft an den Wochenenden aus“, erzählen die stolzen Eltern.

Wie das tägliche Miteinander gelingt? „Zusammenrücken, wo immer notwendig. Freiraum lassen, wo immer möglich“, sagt Karin. Und nichts erzwingen – denn was gut funktionieren soll, muss aus freien Stücken geschehen. So war es auch bei ihr selbst. Natürlich war die Übernahme des elterlichen Betriebs eine große Entscheidung, die recht kurzfristig getroffen werden musste. Heute weiß sie mit Sicherheit: Es war der richtige Schritt.

Ein Hotel mit Weinbau und Kellerei zu führen, ist eine Ganzjahresaufgabe, die nur gelingt, wenn alle am selben Strang ziehen, gleichermaßen anpacken – und aufeinander achten.

Für Karin liegt das Geheimnis eines funktionierenden Familienbetriebs im ständigen Ausbalancieren von Verantwortung und Freiraum, von Verbundenheit und Grenzen. Oder, wie sie selbst sagt: „Darum, sich gegenseitig einfach guat zu gspiern.“

Sie weiß, dass eine reibungslose Betriebsübergabe keine Selbstverständlichkeit ist. Sie selbst und ihr Mann haben keinen elterlichen Druck verspürt – sondern Rückenwind. Auch für Entscheidungen, die anfangs vielleicht nicht ganz im Sinne der Eltern waren. „Genauso werde ich es auch handhaben“, sagt Karin. „Verantwortung und Freiheit zusammen übergeben. Nur dann wird ein Familienbetrieb als Geschenk wahrgenommen – und nur so kann’s laufen. Ich bin jeden Tag dankbar, Teil eines kleinen, familiären Unternehmens zu sein. Ich glaube, dieses Gefühl kommt auch im Team und bei den Gästen an.“

Das Schenner Speck Ladele – Eine Familie vom Fach

Wenn Privates und Berufliches ineinander übergehen, arbeitet man in vertrauter Atmosphäre – doch genau das bietet der Familie auch mehr Reibungsfläche. „Entscheidungen werden nicht nur am Konferenztisch, sondern oft beim Abendessen getroffen. Und eventuelle Konflikte lassen sich nicht einfach an der Ladentür ablegen“, sagt Michaela. Sie sieht sich selbst oft als den ausgleichenden Pol zwischen drei Männern: Vater Luis, der das Speck Ladele 1987 gemeinsam mit seiner Frau Klara ins Leben gerufen hat, Ehemann Patrick Höllrigl und Sohn Max, der seit Kurzem mit seinem Vater in der Metzgerei arbeitet. Auch Mama Klara steht noch hinter dem Betrieb – im wahrsten Sinne: Heute engagiert sie sich vor allem hinter den Kulissen.



Michaela und ihre drei Männer arbeiten zusammen im Speck Ladele.

„Das klingt jetzt sicher dramatischer, als es ist. Ich mag es sehr, mit meiner Familie zu arbeiten. Ich glaube nicht, dass man grundsätzlich sagen kann, dass Familienbetriebe besser funktionieren als andere – aus meiner Sicht halten sich Vor- und Nachteile die Waage. Es ist eine Frage des Gefühls, vielleicht auch des Charakters. Ich habe auf jeden Fall einen Familiencharakter“, sagt sie mit einem Lächeln.

„Für mich war immer klar, dass ich eines Tages im Familienbetrieb mitarbeite. Das habe ich nie infrage gestellt. Nach der Mittelschule haben mir meine Eltern die Berufsschule nahegelegt. Dass ich das Speck Ladele einmal übernehme, war für alle selbstverständlich. Heute stehe ich seit 40 Jahren hinter dem Ladentisch – mit ungebrochener Freude. Ich bin Verkäuferin – und ich bin es jeden Tag gern. Für meinen Max wünsche ich mir, dass er die Arbeit hier zunächst mal ausprobiert und dann frei für sich entscheidet, also wirklich darüber nachdenkt.“

Das Feedback der oft über Generationen treuen Kund:innen bestätigt, dass im Speck Ladele vieles richtig läuft: Man spürt das Familiäre – und lässt sich gerne darauf ein. Ein Plausch mit den Familienmitgliedern gehört für viele genauso dazu wie eine kleine Kostprobe an der Theke. „Ich glaube schon, dass die Tatsache, dass wir ein Familienbetrieb sind, Vertrauen schafft. Bei mir ist das umgekehrt ja auch so.“



Langwies – 3 Generationen Apfelanbau

Für Luis liegt der Schlüssel für einen angenehm laufenden Familienbetrieb in der Kommunikation. Vor allem in der Familie ist es wichtig, dass alle das Gefühl haben, gut miteinander sprechen zu können. Offen über alles reden zu können, schafft Vertrauen.

„Als Familie ist man eher darum bemüht, auszukommen, kennt die Marotten und Eigenheiten eines jeden, vielleicht sogar schon ein Leben lang, und weiß, sich darauf einzuspielen.“

Hier arbeiten drei Generationen Hand in Hand: Opa Sepp, Vater Luis und Sohn Michael teilen die Leidenschaft für den Obstbau und führen den Familienbetrieb mit Herzblut und Weitblick. Warum Familienbetriebe so gut funktionieren, begründet er: „Weil sie nicht nur auf kurzfristigen Profit setzen, sondern auf langfristiges Wachstum, Werte und echte Verantwortung. Hier geht es um mehr als Zahlen – es geht um Beziehungen, um den Stolz, etwas Eigenes aufzubauen und an die nächste Generation weiterzugeben oder es selbst weiterzuführen. Diese tiefe Verbundenheit schafft ein starkes Fundament, auf dem Zuverlässigkeit und Qualität gedeihen können. Der Erfolg stellt sich auf diesem Fundament mit der Zeit von selbst ein.“



Arm in Arm, Hand in Hand – die Familie ist ein starkes Fundament für einen erfolgreichen Betrieb.



Luis, Stefan und Tobias ergänzen sich im Familienbetrieb mit ihren Stärken und Erfahrungen.

Eurobeton 2000 – Familien als Erfolgsmodell

Seniorchef Luis sieht vor allem Vorteile in der Arbeit im Familienbetrieb. Natürlich vermischt sich vieles – Privates und Berufliches – und alle dürfen lernen, das so zu lösen, dass es stimmig ist. Das kann für jede Generation anders aussehen. Doch er ist überzeugt: Je besser man sich kennt, desto reibungsloser kann Zusammenarbeit funktionieren.

Ein klarer Vorteil eines Familienbetriebs liegt für Sohn Stefan im Vertrauen, das über Generationen gewachsen ist – sowohl innerhalb des Teams als auch im Umgang mit den Kund:innen. „Von Familie zu Familie lässt es sich gut arbeiten“, sagt er. Er hat den Betrieb über die Jahre maßgeblich geprägt und stets mit Herzblut weiterentwickelt.

Für Enkel Tobias lagen hingegen, mit Blick auf seinen Einstieg in das Familienunternehmen, „dürfen“ und „müssen“ eng beieinander. Es war ein Privileg, zugleich aber auch eine große Verantwortung – eine Erwartungshaltung, die schon früh mitgeschwang, auch wenn sie nie direkt ausgesprochen wurde. Gleichzeitig bringt das langjährige Bestehen des Betriebs Herausforderungen mit sich, wie er betont: Gewohnheiten, die sich über Jahre etabliert haben („Das war ja schon immer so“), lassen sich nur schwer ablegen. Ebenso erfordern Veränderungen – ob intern oder extern – besondere Sensibilität und eine sorgfältige Kommunikation.

Insgesamt sind sich die drei Generationen von Männern darin einig, dass eine klare Aufgabenteilung entscheidend ist. Es gibt Bereiche, in denen alle eng zusammenarbeiten und genau wissen, wie sie ineinandergreifen, und andere, die jeder – Vater, Sohn, Enkel – eigenverantwortlich übernimmt.



Luis, Stefan und Tobias wissen: Ein Mehrgenerationenbetrieb verbindet die unternehmerische Erfahrung der Älteren mit den frischen Ideen und technologischen Entwicklungen der Jüngeren. Genau diese Mischung macht die Zusammenarbeit besonders wertvoll.

All diese Beispiele zeigen, dass Familienbetriebe in Schenna mehr sind als romantische Kulisse: Sie sind wirtschaftliche Akteure, die auf Generationenwissen, Vertrauen und Zusammenhalt setzen. Die Betriebe beweisen, dass langfristiger Erfolg häufig Hand in Hand mit familiären Strukturen gehen kann: Wer miteinander arbeitet, teilt Verantwortung, Know-how und Werte – und legt damit ein Fundament, auf dem Qualität, Beständigkeit und Glaubwürdigkeit gedeihen können. In Schenna gilt: Family first. Und Business als logische Konsequenz.



Wo Lichter die Augen zum Leuchten bringen

LUMAGICA in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff

Text: Ines Visintainer
Foto: AWEO Italia – Röggl

Dort, wo zur warmen Jahreszeit tausende von Blumen blüh'n, gehen rund um Weihnachten die Lichter an – immer dann, wenn die Gärten von Schloss Trauttmansdorff sich wieder in einen stimmungsvollen Lichterpark verwandeln:

Bereits zum zweiten Mal gastierte LUMAGICA in Meran.

Ein spannender Rundweg durch die nächtlich illuminierten Schlossgärten begeisterte auch zur Weihnachtszeit 2025/2026 zahlreiche Besucher:innen. Lichtinstallationen, fantasievolle Gartendekorationen und leuchtende Skulpturen machten den Spaziergang durch die weitläufige Gartenanlage des Schlosses zu einem eindrucksvollen Erlebnis. Das Thema dieses Mal lautete: Sissis Reise um die Welt.

Von einer glitzernden Zwergenwelt bis hin zu den riesigen, farbwechselnden Giraffen: LUMAGICA entführt Menschen jeden Alters in ein funkelnendes, magisches Abenteuer – perfekt für alle, die abseits der klassischen Weihnachtsbeleuchtung in zauberhafte Lichterwelten eintauchen möchten.

Vom 21. November 2025 bis zum 6. Januar 2026 konnten Besucher:innen auf einem etwa 1,3 Kilometer langen Rundweg über 300 kunstvoll inszenierte Lichtobjekte entdecken. Neben eindrucksvollen Skulpturen begeisterten auch interaktive Stationen und eine faszinierende Sound-to-Light-Show, bei der Wasser, Licht und Musik zu einem multisensorischen Erlebnis verschmolz.



Wir haben Emil (13), Ella (8) und ihre Eltern gefragt, wie sie die LUMAGICA erlebt haben und was ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist.

Ella: „Ich fand am besten, dass es überall auf dem Weg etwas zu erleben gab – und dass man auch mal Knöpfe drücken konnte, damit die Lichter ihre Farben wechseln. Die Walfische im Wasser waren cool. Insgesamt gab es ganz viele Tiere und Märchenwesen zu entdecken.“

Emil: „Was ich auch gut finde, ist, dass man entlang des Weges nie weiß, was als nächstes kommt. Es gibt viele Überraschungen – der Sound dazu macht das Ganze auch spannend, finde ich. Die leuchtende, große Weltkugel hat mir am besten gefallen.“

Eltern: „Das ist ein tolles vorweihnachtliches Erlebnis für Einheimische wie für Urlaubsgäste! Vor allem ist es eine Unternehmung, die wirklich der ganzen Familie Spaß macht. Die Stimmung rund ums Schloss ist besonders mystisch. Für einen winterlichen Familienausflug absolut empfehlenswert!“





Entschleunigungstherapie bei 1,5 m/s

Uplift for One: Der Einser-Sessellift von Tall
zur Grube ins Hirzer Wanderparadies

Text: Ines Visintainer
Foto: Roter Rucksack

Psst ... hört ihr mich? Ich bin die Flösterin der Berge, die zwischen Tal und Himmel schwebt. Schon seit über einem halben Jahrhundert wiege ich die, ach, häufig allzu hektisch pochenden Herzen in meinen 116 Armen, trage sie mit sachten 1,5 Metern pro Sekunde empor, hinauf, wo die Welt noch tiefer atmet, in die Berge.

Manch einer würde mich als alte Dame bezeichnen, was ich für menschliche Verhältnisse mit 52 Jahren mitnichten bin, da wäre es eine Beleidigung. Aber für einen Einser-Sessellift, der in den 1970er-Jahren erbaut wurde, kann man das schon so sagen. Und wisst ihr was? Ich trage meine Jahre voller Stolz. Meine Sessel sind Schaukeln für die Seele, mein Summen eine Melodie gegen die Hektik der Zeit. Steigt ein, liebe Wandervögel – ich erzähle euch Geschichten, die nur der Wind und ich kennen.

Ich lass euch schweben über saftige Almwiesen, plätschernde Bächlein, vorbei an Fichten und

Lärchen, höher hinauf zu den Almrosen und wilden Heidelbeersträuchern, da, wo die Greifvögel ihre majestätischen Kreise ziehen und die Baumgrenze näher rückt.

Manch einer würd' sagen, ich sei aus der Mode gekommen, ich jedoch weiß, dass ich den Zeitgeist genau treffe. Sind die Themen Achtsamkeit, Entschleunigung und Selbsterfahrung nicht in aller Munde? Nun, wer mehr möchte, als über diese Sehnsüchte nur zu sprechen, der nehme Platz! Ich habe nämlich etwas an mir, das die meisten Menschen – so nehm' ich es jedenfalls wahr – wohl verlernt haben. Ruhig und still zu sein, schlicht da zu sein, zu beobachten, zu atmen. Ohne Gespräche, denn Platz findet in jedem Sessel nur ein Mensch. Mit sich allein. Einfach mal sein und sich besser kennenlernen.

Wenn ich eine Werbeanzeige schalten müsste, dann würde sie sich wohl so lesen: „Meine 1,5-m/s-Detox-Kur: Mit mir brauchst du für knapp 400 Höhenmeter ganze 16 Minuten! So wird dein Herz in einen neuen Rhythmus finden. In jenen der Berge.“

Wenn die Wanderlustigen dann nach einem Tag da oben wieder herunterfahren, dann spüre ich, wie sie der Welt tatsächlich entrückt und verzückt sind und schon etwas stiller und, ja, auch glücklicher geworden sind. Weil ich sie in eine ganz andere Welt gebracht habe und ich ihnen die Möglichkeit schenke, langsam einzutauchen und sie ebenso sanft auch wieder entlasse.





Die Visionäre, die mich erdacht haben, damals, um den Skitourismus in Schenna anzukurbeln, haben mein Potenzial erkannt. Denn auch wenn jetzt hier oben nicht mehr Ski gefahren wird, gibt's mich immer noch. Damals habe ich angekurbelt, heute erreiche ich das Gegenteil. So habe ich lange überdauert und werde es noch viele weitere Jahre tun, dank der liebevollen Pflege von Anton und Hansjörg an der Talstation, Martin an der Bergstation und all denen im Hintergrund.

Manchmal höre ich ein verzücktes Staunen, wenn die Menschen talwärts fahren und das traumhafte Panorama sehen, das sich vor ihnen entfaltet: die Laugenspitzen, das beginnende Ultental, den Anfang des Vinschgaus, die majestätische Texelgruppe und das sich öffnende Passeiertal zur Rechten. Und so manch einer macht sein Erinnerungsfoto. So bleibe ich Ihnen im Gedächtnis als die alte, gemütliche Dame Tall-Grube, die ihre Runden zieht und ihnen ein Stück Lebensglück zurückbringt.

Es wäre mir eine Ehre, wenn ihr mal wirklich „Ditschital Ditox“ machen möchtet, dann bin ich für euch da. Von April bis Allerheiligen warte ich auf euch - bereit für unsere gemeinsame kleine und doch so wertvolle Reise dorthin, wo Zeit wieder Zeit hat.

FAKTENBOX SESSELLIFT

Baujahr: 1973

Betreiber: Sesselbahn Tall GmbH,
13 Aktionär:innen

Konstruktion: Fa. Hölzl Meran (gibt es schon lange nicht mehr), später übernommen von Doppelmayr

Anzahl Sessel: 2 x 58 (116)

Fahrleistung: 400 Personen pro Stunde

Geschwindigkeit: 1,5 m/s

Revision: große Revision alle 8 Jahre, jährliche
Tauglichkeitsprüfung durch Ingenieurbüro

Betrieb: Anfang April bis Anfang November

Gesamtstrecke: 1,3 km

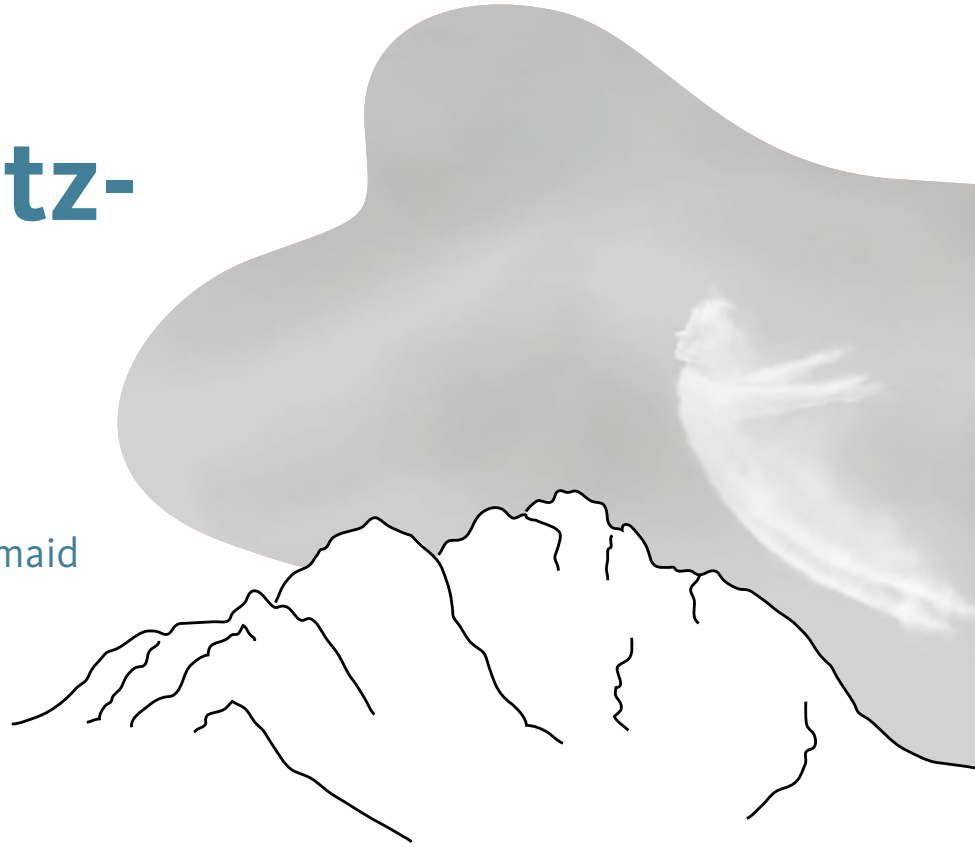
Überwundene Höhenmeter: knapp 400,
Tall (1.450 m) - Grube (1.808 m)

Fahrtdauer: ca. 16 Minuten

Schenner Sagenschatz- kiste: die Flügellose

Die Sage von der Ifinger Bergmaid

Text: Lissy Pernthaler



Hoch oben unterm Ifinger lag ein abgelegener Bergbauernhof. Dort lebte einst eine junge Frau, deren Schönheit aus ihrem reinen Herzen strahlte. Eines Tages verirrte sich ein junger Wanderer auf den Hof und verliebte sich in die Bergmaid. An seiner Sprache, seinen Gesten und seiner Kleidung erkannte das Bauernmädchen, dass es sich um einen Edelmann handeln musste.

Um ihr seine Zuneigung zu zeigen, erklimm dieser fortan jeden Tag den steilen Weg von Schenna hinauf zu ihr. Eines Tages gestand er ihr seine Liebe, die wie der Berg selbst beständig und mächtig sei, und versprach ihr, sie schon bald zur Frau zu nehmen. Bescheiden und überwältigt wollte sie zunächst seinen Worten nicht glauben. Wieso sollte ein Edelmann an ihr, einer einfachen Bergbäuerin, gefallen finden? Seine Familie würde so einer Verbindung doch niemals zustimmen.

Doch er gab sein Werben nicht auf und beteuerte seine Liebe immer wieder. Unsicher wollte sie sich abwenden, da strich er mit seiner Hand über ihren Rücken. Zärtlich zog er sie an seine Brust und beide versanken in Stille, wie sie nur wahre Liebe zu zaubern vermag. In diesem magischen Moment wurde auch ihr Herz von allen Zweifeln befreit.

Von da an schien ihr der Bauernhof wie ein Palast, den die Morgensonne zart rosa wach küsste, und die wunderschöne Berglandschaft kam ihr weniger rau, sondern golden strahlend vor. Der sanfte, warme Frühlingswind und das liebeliche Rauschen des Bächleins schienen mit den Vögeln ein Liebeslied anzustimmen, und ihr Herz wurde weit. Und so vergingen viele Tage, in denen ihre Liebe heranreifte.

Doch eines Tages – sie merkte es schon in der Früh – war etwas anders. An diesem Tag kam er nicht zu ihr. Und auch nicht in den darauffolgenden. Die Bergmaid, ganz in Sorge um ihren Geliebten, malte sich die schlimmsten Sachen aus. Und just an dem Tag, an dem sie den Entschluss fasste, selbst ins Tal hinunterzusteigen, hörte sie fröhliche Klänge die Bergwiesen herauf klingen. Hochzeitslärm, Menschen, Glocken, Musik. Ihr Herz erstarrte. Sie wusste, dass das Band der Liebe zwischen ihr und dem Edelmann gebrochen war, dass er sein Wort nicht gehalten und sie für eine wohlhabende Frau verlassen hatte. Sie oben war die Vergessene, Verlassene, Verschmähte.

Ihr weites Herz zog sich schlagartig zusammen und zerbarst in unendlich viele Stücke. Sie wurde bleich wie das Mondlicht. Sie aß nicht mehr, schlief nicht mehr, wanderte nur noch wie ein Schatten zwischen den Felsen umher. Ihr Kummer war so groß, dass sie leicht wurde wie ein Hauch, durchsichtig wie der Morgennebel.

Eines Morgens löste sie sich ganz auf, ihr Gewand schien sie empor zu heben und fortan schwebte sie wie eine Flügellose als Wolke am Himmel zum Schloss ihres Geliebten hin. Man erzählt sich noch heute: Wenn eine Wolke über dem Ifinger steht und sich plötzlich Gewitterwolken zusammenziehen, ist es die Bergmaid. Ihre pulsierende Liebe glüht bis heute in den aufgeladenen Wolken, die sich mit Blitz und Donner über Schenna entladen und von ihrem Schmerz um die verlorene Liebe berichten.



Hinter die Standln g'schaut

Der Schenner Mårkt: Treffpunkt Tradition

Text: Ines Visintainer
Foto: Cinemepic

Jedes Jahr, am 20. August, befindet sich Schenna im Ausnahmezustand: An diesem Tag gehört das Dorfzentrum den Flanierenden, den Standlbetreiber:innen, den Neugierigen, den Musiker:innen, den Händler:innen und den Genussmenschen. Der Schenner Mårkt ist ein buntes Fest der Sinne, ein Treffpunkt für alle. Er lädt zum geselligen Treiben ebenso wie zum gemütlichen Genießen ein. Und ist zugleich ein Stück alte Tradition, das neu erblüht ist.

Ob leckere Spezialitäten, kunstvolles Handwerk oder allerlei Selbstgemachtes, -gebasteltes und -angebautes: Am Schenner Märkt wird Qualität aus dem Umkreis geboten. Die Standlbetreiber:innen stammen alle aus Schenna und der nahen Umgebung – ihre Produkte erzählen von Saisonalität, Regionalität und vielfältigen Leidenschaften.

Mehr als schauen und einkaufen

Menschen bleiben neugierig stehen, lassen sich Käse erklären, kosten eine neue Sorte Schüttelbrot oder stellen Fragen zu Holz- und Schneidarbeiten. Wer den Schenner Märkt besucht, kommt nicht nur zum Einkaufen! Der möchte Stimmungen einfangen, sich im Plausch verlieren, mehr erfahren über die Menschen und ihre Produkte.



Hans Spiess und sein Honig:
„Ich habe hier Waldhonig, Blütenhonig und auch Cremehonig. Seit zehn Jahren bin ich Imker und genauso lange mit meinen Produkten am Schenner Märkt zu finden! Die Besuchenden sind neugierig, fragen, wie das mit dem Imkern funktioniert, und freuen sich, auch mal etwas Neues kosten zu dürfen.“

Vom Vieh zur Vielfalt

Bis vor einigen Jahrzehnten fand in Schenna ein Sommermarkt statt – ein einfacher Krämermarkt, bei dem vorwiegend Vieh gehandelt wurde. Damals gab es kein Rahmenprogramm, der Markt diente den Bäuer:innen vor allem dazu, überzählige Tiere zu verkaufen oder neue für die Zucht zu erwerben. Mit der Zeit geriet dieser Markt in Vergessenheit.



Annemarie Buchschwenter: „Mein Mann und ich sind seit über zehn Jahren mit unserem Standl am Schenner Markt vertreten. Wir verkaufen hölzerne Schüsseln, Schneidbretter, Teller und allerlei Gedrechseltes. Das ist das Hobby meines Mannes, der früher in der Säge gearbeitet hat und seine Begeisterung fürs Holz nun so auslebt. Hauptsächlich verarbeitet er Zirben- und Nussholz – und da er sehr gesprächig ist, erzählt er gern über seine Leidenschaft.“



Die Wiederentdeckung des Gemeinsamen

Christian Premstaller, einstiger Ortsobmann des Handels- und Dienstleistungsverbandes in Schenna, erzählt: „Warum wir den Schenner Markt wieder aufleben lassen wollten? Wir wollten Handwerk, Handel und Landwirtschaft wieder stärker miteinander verbinden und gemeinsam etwas auf die Beine stellen. Unsere Idee war es, den Markt von früher neu zu konzipieren – als Plattform für Kaufleute, Gastronom:innen und Landwirt:innen, die zusammen ein Fest gestalten, das die Schenner Kreativität und Schaffensfreude in den Vordergrund rückt. Seit 1998 gibt es den Schenner Markt nun in dieser Form. Am Anfang war da ganz viel Engagement zu spüren: Jemand kümmerte sich um die Dekoration, ein anderer gestaltete das Logo, wieder einer stellte das Rahmenprogramm zusammen. So ist der Schenner Markt Jahr für Jahr gewachsen und immer bekannter geworden. Er ist für viele ein jährlicher Fixtermin im Sommer! Alles, was Rang und Namen hat, ist hier zu Besuch.“



Schauplatz fürs Lokale

„Der Schenner Markt hat auch nach 27 Jahren noch Potenzial: Lokales wird heute mehr geschätzt denn je! Und wann kommt man den Menschen des Ortes schon so nahe wie in dieser lockeren Atmosphäre? Es geht ums Kennenlernen, um Begegnungen, ums Ratschen, Austauschen, Feilschen, ums gemeinsame Erleben. Aber auch ums Genießen, Tanzen, Lachen, Beisammensein. Und darum, für einen Tag lang, mal alles andere gut sein zu lassen. Der Schenner Markt war von Beginn an für Einheimische wie Gäste gedacht. Was sich verändert hat? Vielleicht ist alles ein bisschen sanfter und gemütlicher geworden, stimmungsvoller. Die Menschen möchten heute eher entspannen und genießen, statt laute Festkultur. Der Schenner Markt kann beides.“



Birgit Hertscheg von Herzstickl: „Ich schneidere Windeltaschen, Tücher, Overalls für Babys – und allerlei Schönes und Buntes für Kinder. Ich bin das zweite Jahr dabei. Letztes Jahr lief es super! Die Menschen freuen sich über Selbstgemachtes und schenken meine Arbeiten gerne weiter. Etwas Selbstgeschneidertes mit schönen Stoffen ist eben etwas Besonderes – und auch als Souvenir ideal.“

Fest steht: Aus einem einst einfachen Krämer- und Viehmarkt ist ein Ort der Begegnung geworden. Seit seiner Wiederbelebung 1998 hat sich der Schenner Markt zu einem lebendigen Fest des Miteinanders entwickelt – verwurzelt in Tradition, offen für Neues.





200

200 Jahre Musikkapelle Schenna

Die klangvolle Seele des Dorfes

Text: Lissy Pernthaler
Foto: Graphine Studios, Maximilian Egger



Musik nicht nur fürs Ohr, sondern auch fürs Auge:
Aufgespielt wird traditionell in Tracht.



Wenn am Donnerstagabend in Schenna die ersten Töne aus dem Proberaum erklingen, ist das weit mehr als eine musikalische Routine. Für die Mitglieder der Musikkapelle Schenna bedeutet es gelebte Leidenschaft, fest verankerte Gemeinschaft und ein Stück Kulturgeschichte – seit nunmehr 200 Jahren.

Die Wurzeln reichen bis 1825 zurück, als eine kleine Gemeinschaft von Musikliebhaber:innen den Grundstein legte. Heute ist daraus ein traditionsreiches Ensemble mit rund 60 Musiker:innen geworden, die sich selbst gern als die Seele des Dorfes bezeichnen. Denn tatsächlich: Ob bei festlichen Einzügen, feierlichen Konzerten oder in stillen Momenten des Abschieds – die Musikant:innen begleiten das Dorfleben in seinen vielen traditionellen Ausdrucksformen. Sie schaffen musikalische Begegnungen, die Generationen verbinden, pflegen altes Liedgut und interpretieren moderne Stücke mit derselben Begeisterung.

Tradition weitertragen – auch in schweren Zeiten

Der Blick zurück zeigt: Diese Verbundenheit wurde auch schon auf die Probe gestellt. In der Zeit des Faschismus und der Italianisierung durfte die Tiroler Kultur nicht offen gelebt werden und wurde nur im Verborgenen weitergegeben. Dass die Musikkapelle heute auf ihr 200-jähriges Bestehen zurückblicken kann, verdankt sie Menschen, die selbst in schwierigen Zeiten an die Bedeutung des Vereins geglaubt haben. Auch die Corona-Pandemie forderte Kreativität: Mit Sicherheitsabständen und Tests wurde weitergeprobt – ohne Mitglieder-rückgang.

Nachwuchs mit Herz und Konzept

Um den Nachwuchs zu fördern, hat sich der Verein etwas Besonderes einfallen lassen. Initiiert wurde ein Projekt mit der Grundschule, um jungen Menschen die Leidenschaft für die Blasmusik näherzubringen. Bis zu zehn Musikant:innen gehen dabei direkt in den Musikunterricht der zweiten und dritten Klassen und bringen Kindern die Instrumente näher, erklären das Notensystem, wecken Begeisterung. Sie beraten Kinder und Eltern, welches Instrument passen könnte. Nach der Ausbildung in der Musikschule, meist in Meran, folgt die Jugendkapelle – mit dem Fokus auf Gemeinschaft; neben den Proben werden auch Ausflüge organisiert. Wer das Leistungsabzeichen in Bronze erreicht, wird in die große Kapelle aufgenommen.



Donnerstags gehört die Welt der Musik

Knapp 100 Zusammenkünfte im Jahr stehen auf dem Programm – das verlangt zeitlich viel ab. Der Donnerstag ist unverrückbar der Musikkapellen-Tag. Die Musikant:innen sehen sich also etwa jeden dritten Tag, sind eine erweiterte Familie. Nur zweimal im Jahr gibt's eine dreiwöchige Pause. Manche legen ihren Urlaub sogar nach dem Probenplan. Immerhin werden die Fleißigsten mit einem Abendessen belohnt.

Stolz ist die Kapelle auf Martin Wieser, ihren jungen Kapellmeister aus den eigenen Reihen – eine seltene und sehr geschätzte Besonderheit. Unter seiner Leitung entstehen neue Formate wie die „Schloss Filmharmonie“: Filmausschnitte in der Kulisse von Schloss Schenna, dazu live gespielte Filmmusik, Licht, Emotion pur.



Ein Dorf, das trägt

Ohne Dorfbevölkerung, Gemeinde, Tourismusverein und zahlreiche Unterstützer:innen wäre vieles nicht möglich. Aber das schönste Geschenk ist es, wenn nach dem Konzert Menschen zur Bühne kommen und sagen: „Das hat uns berührt.“ Applaus, der alle Mühen auflöst.

Der Musikkapelle bleibt für die Zukunft weiterhin viel Leidenschaft und Zusammenhalt zu wünschen. Auf dass sie spielen dürfen, um Emotionen zu beflügeln – für das Seelenheil. Nicht nur das eigene. Sondern das von allen, die lauschen und spüren: Hier klingt Schenna.



www.schenna.com

Impressum

Herausgeber | Verantwortlicher für den Inhalt

Tourismusverein Schenna
Erzherzog Johann Platz 1/D
39017 Schenna | Südtirol
Tel. +39 0473 945 669
info@schenna.com

Konzept & Creative Direction

storylines der Ines Visintainer GmbH

Texte

Storylines mit
Ines Visintainer (Copywriting)
Lissy Pernthaler (Copywriting)
Julia Kühn (Lektorat)

Design & art direction

Longo AG, longo.media

Fotocredits

Titelbild David Klotz
The Travely – Valeria Pixner, Julia Staschitz, David Klotz,
Nadin Carli, Tourismusverein Schenna, Adobe Stock,
Roter Rucksack, Cinemepic, Graphine Studios,
Maximilian Egger, Marion Lafogler, Christopher Kröll,
Michael Mall, AWEO Italia – Rögglä

Druck

Longo AG, longo.media



GESCHICHTEN
IN JEDER
ECKE –
UND IN
JEDER RUNDE.
SCHENNA,
DU TRÄGST
DEIN HERZ
AUF DER ZUNGE
UND ES LIEGT
AUF DER HAND,
DASS DU
IM ERZÄHLEN
WÄCHST,
AUFBLÜHST,
GEDEIHST
UND
ZUM
GENUSS
EINLÄDST.