



Alm-
lebenslust

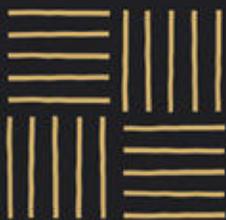
La vera essenza
della vita in malga

Abenteuer-
wandern im
Passeiertal

Un'escursione in solitaria
in Val Passiria

Im Schatten
der Gletscher

All'ombra
dei ghiacciai



MERAN
KELLEREI & CANTINA

WINE SHOP

WINE TASTING

GUIDED TOURS

KELLEREIMERAN.IT



WINE SHOP

WINE BAR

WINE TASTING

GUIDED TOURS

CANTINAMERANO.IT



Wer in die Bergwelt zieht, darf sich von der Natur an die Hand nehmen lassen. Sie führt – egal wie gut man plant. Und: Es geht nicht um das Ziel. Sondern um den Weg. Und manchmal auch darum, Erwartungen loszulassen und zu erkennen, was man stattdessen an unverhofften Geschenken erhält.

Ines Visintainer,

Auszug aus „Abenteuerwandern im Passeiertal: Vom Planen und vom Spontanen“

Chi si avventura in montagna deve lasciarsi guidare dalla natura. È lei che definisce il passo, indipendentemente da quanto sia accurato il programma. E poi: non è la meta che conta, ma il percorso. E a volte conta anche saper mettere da parte le proprie aspettative e riconoscere i doni inaspettati che si ricevono.

Ines Visintainer,

tratto dall'articolo "Un'escursione in solitaria in Val Passiria: tra organizzazione e spirito di adattamento"

I talenti della Val Passiria:
un concentrato di entusiasmo

Passeiertalente: die Vielfalt der Begeisterung

Wenn ich benennen müsste, was die vielen Geschichten gemeinsam haben, die das miër-Magazin auch dieses Jahr wieder erzählt, bräuchte ich gar nicht lange zu überlegen. Im Laufe meiner Arbeit an diesem inspirierenden Projekt zeigte sich mir ganz deutlich ein roter Faden – in Form von Erzählfreude und der herzlichen Offenheit der Menschen, die ich kennenlernen und interviewen durfte: die Begeisterung. Die Begeisterung der Psairer für ihr tägliches Tun, für ihre Erzeugnisse, ihr Tal, ihre Natur, ihre Heimat! Dabei sind die Themen des Magazins so vielfältig wie die Charakterköpfe, die über sie berichten: Was für die eine der Wein ist, ist für den anderen das Schwitzen. Was der eine im Glauben sucht, findet der andere im Skisport und die nächste in der Welt der Kräuter. Umso schöner war es für mich, in dieser Ausgabe auch meine eigene Begeisterung teilen zu dürfen: jene für die Berge und das Mehrtageswandern. So bin ich für dieses miër-Magazin nicht nur den Psairern, sondern auch der Natur des Tals – und meiner eigenen – ganz nahe gekommen.

Ich wünsche allen Leser:innen, dass sie sich von dieser Psairer Begeisterung anstecken lassen. Im Lesen und im Erleben.

Se dovessi citare un aspetto che accomuna le tante storie della nuova edizione di miër, non avrei bisogno di riflettere a lungo. Mentre lavoravo a questo progetto stimolante, ho notato fin da subito la presenza di un chiaro filo conduttore: l'entusiasmo delle persone che ho avuto il piacere di conoscere e intervistare – che traspariva dal modo in cui si aprivano e mi affidavano i loro racconti. Quell'entusiasmo travolgente che gli abitanti della Val Passiria nutrono per il loro lavoro quotidiano, i loro prodotti, la loro valle, la loro natura e la loro terra! I temi della rivista sono sfaccettati almeno quanto i personaggi con cui li ho approfonditi: quello che qualcuno vede nel vino, per l'altro è rappresentato dalla sauna. Ciò che una persona cerca nella fede religiosa, l'altra lo trova nello sci. E chiacchierando tra i prati di questa valle, quest'anno mi sono addentrata anche nell'universo delle erbe aromatiche. Tra un incontro in baita e una camminata in salita, anche io ho potuto condividere il mio entusiasmo per la montagna e per le escursioni di più giorni. Così, per questa edizione di miër, oltre a conoscere da vicino gli abitanti della Val Passiria, mi sono anche avvicinata alla natura della valle – e a me stessa.

Auguro a tutte le lettrici e a tutti i lettori di lasciarsi contagiare dall'entusiasmo della Val Passiria – leggendo queste pagine e attraversando questi paesaggi verdeggianti.



La Val Passiria

'S Psair



Tourismusverein Passeiertal
 Associazione turistica Val Passiria
 Tel.: +39 0473 656188
 info@passeiertal.it
 www.passeiertal.it

Inhaltliches

Contenuti

Abenteuerwandern im Passeiertal: Vom Planen und vom Spontanen	
Un'escursione in solitaria in Val Passiria: tra organizzazione e spirito di adattamento	8
Im Kleinsten steckt immer auch das ganze Universum	
Anche nelle piccole cose si cela l'intero universo	15
Familie als Fundament	
La forza di una famiglia	20
Echt beerig!	
Il lato dolce della montagna	24
Almlebenslust	
La vera essenza della vita in malga	28
Veni, Vidi, Vino – von Psairer Wein und Weiblichkeit	
Veni, vidi, vino – la cantina della Val Passiria e la sua anima femminile	31
Rückkehr der schwimmenden Königin	
Il ritorno della regina del fiume	36
Pisten für die Besten	
Piste da medaglia	38
Im Passeiertal kommt man nicht nur beim Wandern ins Schwitzen!	
In Val Passiria non si suda solo camminando in montagna!	42
Die Geschichte vom guten Ziegenhirten	
La storia del buon pastore	46
Im Schatten der Gletscher	
All'ombra dei ghiacciai	51
Gebäude im Spiegel	
Edifici a confronto	56
Fir diër! Für dich. Von uns, den Psairern.	
Fir diër! Per te. Da noi, la gente della Val Passiria.	58
Wir kaufen lokal	
Le cose belle	61

Un'escursione in solitaria in Val Passiria: tra organizzazione e spirito di adattamento

Abenteuerwandern im Passeiertal: Vom Planen und vom Spontanen

Ein Erlebnisbericht in 3 Etappen
Un racconto in tre tappe

Da plant man Strecken und Etappen – auf den Höhenmeter genau. Man kalkuliert das Rucksackgewicht und bucht die Unterkünfte. Man prüft das Schuhwerk, denkt an Stirnlampe, Sonnencreme und Landkarte – einfach an alles, um für jede Eventualität gewappnet zu sein. Und doch weiß man: **Es geht in die Berge. Und die sind im Grunde unberechenbar.**

Dieses Jahr habe ich mir einen besonderen Teil des E5-Wanderwegs vorgenommen. Der bekannte Fernwanderweg verläuft insgesamt über 3.200 Kilometer von der Atlantikküste der Bretagne bis nach Verona. Für mich aber geht es auf einem kleinen Abschnitt – und das in umgekehrter Richtung – von Meran bis hinauf aufs Timmelsjoch. In drei Tagen sollte das für mich zu schaffen sein. Ja, ich ziehe alleine los. **Wer alleine aufbricht, erlebt schließlich die spannendsten Begegnungen – vor allem mit sich selbst.**

Pianifichi tutti i percorsi e le varie tappe. Misuri con precisione ogni dislivello. Calcoli il peso dello zaino e prenoti gli alloggi. Controlli gli scarponi, pensi alla lampada frontale, alla crema solare e alla cartina: hai tutto quello che serve per affrontare qualsiasi evenienza. Eppure lo sai perfettamente: **stai andando in montagna. E la montagna è imprevedibile.**

Quest'anno mi sono riproposta di percorrere un tratto speciale del Sentiero Europeo E5. Il famoso itinerario escursionistico a lunga percorrenza si snoda per un totale di 3.200 km dalla costa atlantica della Bretagna fino a Verona. Io, tuttavia, affronterò solo un breve tratto – e in direzione opposta – da Merano fino al Passo Rombo. Secondo i miei calcoli dovrei impiegarci tre giorni. E sì, mi incamminerò da sola. **In fondo chi parte in solitaria vive gli incontri più emozionanti – soprattutto con sé stesso.**

Holperstart

Ich reise – wohl bepackt und freudig motiviert – mit dem Zug bis nach Meran. Eine Gewitterwolke klebt am Fenster und zieht mit. Ja, der Wetterbericht hatte von einem sanften Abendgewitter gesprochen. Dass es sich aber direkt am Meraner Bahnhof mit voller Wucht entladen würde, war nicht vorhergesagt.

Es gießt wie aus Kübeln, die Berge ringsum leuchten vor lauter Blitzen. Der Himmel grollt bedrohlich. Was für ein Start! Als ich den Bus erreiche, der mich nach Falzeben bringen soll, sehe ich aus wie frisch geduscht. So beginnen echte Abenteuer. Und abenteuerlich geht es gleich weiter: Es ist bereits kurz nach 19.00 Uhr – die letzte Seilbahn von Falzeben aufs Pfiffinger Köpfl habe ich wegen des Unwetters versäumt. Doch ich weiß: Der Weg bis zur Meraner Hütte, meiner ersten Unterkunft, ist auch zu Fuß nicht weit. Es dämmt zwar bereits, aber die Wolken haben sich verzogen und geben nun einen blassen Himmel frei. Ich mache mich also auf, folge dem Pfeil auf meinem Smartphone eine sanfte Steigung hinauf und bin schon nach wenigen Metern ganz allein mit der Natur.

Wandern nach einem Regenguss: Nebel steigt vom Boden auf und wickelt alles in Rauch und Mystik. Ein hübscher Löschweiher spiegelt die kleinen Abendwölkchen. Im Gebüsch knackt es – vielleicht ein Reh? Meine Schritte knirschen auf dem nassen Kies. Ich begegne streichelzahmen Kühen und friedlich grasenden Haflinger Pferden. Der Alltag liegt augenblicklich weiter hinter mir, als ich bereits gegangen bin.

Es wird langsam dunkel. Ich lege also einen Zahn zu. Und schon kann ich in einiger Entfernung das Licht der Meraner Hütte ausmachen – die Stubenfenster leuchten. Ein warmes Essen, ein warmes Bett. Manchmal ist das alles, was der Mensch zum Zufriedensein braucht.

Una partenza in salita

Con il mio zaino da trekking riempito al millimetro e con la convinzione che sarà un'esperienza straordinaria, salgo sul treno per Merano. Una nuvola grigia si incolla al finestrino e mi segue minacciosa. Già, l'ultima volta che ho controllato il meteo, le previsioni annunciavano un leggero temporale verso sera. Ma non avevano previsto che si sarebbe scatenato proprio sopra la stazione di Merano.

Piove a dirotto, i lampi illuminano le montagne circostanti, il cielo si fa sempre più cupo. Diciamo che mi sarei aspettata un inizio diverso! Quando raggiungo l'autobus che mi porterà a Falzeben, sembra appena uscita dalla doccia. Ma in fondo è così che cominciano le vere avventure. E l'avventura continua: sono già le 19:00 passate. Il temporale inatteso mi ha fatto perdere l'ultima funivia che da Falzeben porta al ristoro montano Pfiffinger Köpfl. Tuttavia so che il Rifugio Meraner Hütte, il mio primo alloggio, non dista poi così tanto e che posso arrivarci anche a piedi. Si sta già facendo buio, ma le nuvole si sono diradate e ora il cielo sembra più clemente. Decido di mettermi in cammino, seguo la freccia sul mio smartphone e dopo una leggera salita mi ritrovo completamente sola con la natura.

Passeggiare in montagna dopo un acquazzone è sempre un'esperienza suggestiva. La nebbia sale dal terreno e avvolge il paesaggio nel torpore e nel misticismo. Un grazioso laghetto artificiale riflette le nuvole della sera. Un rumore smuove i cespugli: sarà stato un capriolo? A ogni mio passo la ghiaia bagnata scricchiola come legna sul fuoco. Incontro mucche docili e cavalli Haflinger che pascolano serafici. La routine quotidiana è già lontana, più di quanto io abbia camminato.

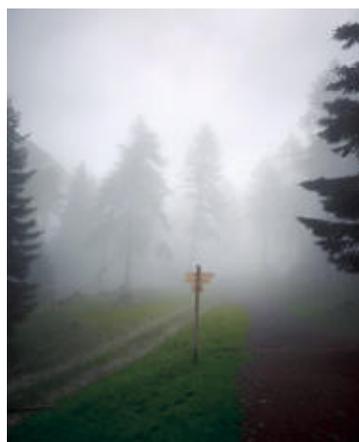
Si sta facendo buio, quindi decido di accelerare il passo. In lontananza scorgo le luci del Rifugio Meraner Hütte: le finestre delle stanze sono illuminate. Un pasto caldo, un letto pulito. A volte è tutto ciò di cui una persona ha bisogno per sentirsi in pace con il mondo.

DIE VORBEREITUNG FÜR DEN START: ZUR MERANER HÜTTE

5,5 Kilometer
340 Höhenmeter im Aufstieg*

PREPARAZIONE: PERCORSO FINO AL RIFUGIO MERANER HÜTTE

5,5 km
340 m di dislivello in salita*





ERSTE ETAPPE: VON DER MERANER HÜTTE BIS ZUR PFANDLER ALM

19,5 Kilometer
1.220 Höhenmeter im Aufstieg
1.830 Höhenmeter im Abstieg*

PRIMA TAPPA: DAL RIFUGIO MERANER HÜTTE ALLA MALGA PFANDLER ALM

19,5 km
1.220 m di dislivello in salita
1.830 m di dislivello in discesa*

Der erste Tag: Äußere Schönheiten und innere Kämpfe

Ich habe kaum geschlafen. Ab 2.000 Metern Höhe ist das ja immer so eine Sache. Gott sei Dank hat der Wirt kannenweise Kaffee vorbereitet. Kurz vor acht bin ich bereit zum Aufbruch: Die Wasserflaschen sind gefüllt, zwei Speckbrötchen in Papier gewickelt, die Sonnencreme gut auf Gesicht und Armen verteilt. Die Vorfreude lässt sich von meiner Müdigkeit nicht beeindrucken.

Der Weg führt einen ersten Hang hinauf bis zum großen Kreuz am Missensteiner Joch, das mich mit eindrucksvollem Panorama überrascht. Danach zieht sich der Pfad die Bergflanke entlang. Ich wandere zielstrebig dahin. Die Sonne gibt heute schon früh ihr Bestes. Natürlich begleiten mich zu meiner Rechten abschüssige Hänge, doch meine Höhenangst fühlt sich nicht alarmiert. Im munter-sanften Hoch und Runter gelange ich an den Kratzberger See. Er prahlt mit seinem türkisen Karibikufer und **gibt einen weiten Blick über Berghänge und -spitzen frei. Murmeltiere pfeifen vom Geröllfeld herab. Ansonsten bin ich ganz alleine, hier auf gut 2.100 Metern Höhe.** Doch für lange Pausen bleibt keine Zeit – ich habe noch einiges vor.

Die Sonne brennt und ich möchte den Aufstieg zum Hirzer nicht in der Mittagshitze bewältigen müssen. Also lasse ich das Fotografieren erstmal sein und lege an Tempo zu. Die Hochebene, die ich nun quere, erinnert an nordische Landschaften. Bald schon erhebt sich der Hirzer direkt vor mir – Wolken umspielen seinen Gipfel. Schnellen Schrittes wage ich mich an den Anstieg, nur um bald zu merken, dass der Schlafmangel sich jetzt doch allmählich bemerkbar macht. Schon zur Hälfte der steilen Strecke wickle ich das erste Speckbrötchen aus seiner Serviette – ich brauche Energie. Ich bin aus dem Rhythmus. Und wütend. **Ich hatte mir doch**

Primo giorno: bellezza esteriore e lotte interiori

Ho dormito solo poche ore. Dai 2.000 metri di altitudine in su va sempre così. Per fortuna l'oste ha preparato una sfilza di caffettiere. Non sono ancora le otto e sono già pronta a partire: le borracce sono piene, nello zaino ho due panini con lo speck, la crema solare è ben distribuita sul viso e sulle braccia. La mia stanchezza non intaccherà la mia voglia di esplorare.

Il sentiero sale lungo un primo pendio fino alla grande croce del Giogo di Pietramala: qui un panorama suggestivo mi toglie il fiato, ma non la grinta. Il sentiero prosegue lungo il fianco della montagna. Procedo a passo sostenuto. Il sole è già caldo di prima mattina. Alla mia destra mi accompagnano ripidi pendii, ma riesco comunque a tenere a bada la mia paura dell'altezza. Con un dolce saliscendi raggiungo il Lago di San Pancrazio che mi accoglie con le sue acque turchesi e **una vista sconfinata sulle pendici e sulle cime delle montagne. Ho raggiunto i 2.100 metri di altitudine. Oltre alle marmotte che fischiano dal ghiaione, quassù sono sola.** Non ho tempo per grandi pause: il percorso è ancora lungo.

Il sole picchia forte e io non ho nessuna voglia di affrontare la salita che porta al Monte Cervina sotto i raggi di mezzogiorno. Quindi lascio perdere le foto e accelero il passo. L'ampio altopiano che sto attraversando mi ricorda i paesaggi nordici. Tra poco avrò il Monte Cervina di fronte a me, con le nuvole ad avvolgerne la cima. In salita mantengo un ritmo sostenuto – ma le poche ore di sonno iniziano a pesare. A metà del ripido percorso addento il primo panino con lo speck: ho bisogno di energia. Sono completamente fuori tempo! E arrabbiata. **Avevo pianificato tutto così bene! E ora sono qui: con un programma andato in fumo e sen-**

alles so gut überlegt! Doch jetzt sitze ich hier – außer Plan, außer Puste. Ich werfe meine Erwartungen einen Felsvorsprung hinab und sehe zu, wie sie den Hang hinunterkullern. Ich muss es einfach langsamer angehen! Ganz gemächlich setze ich nun einen Fuß vor den anderen. Der Berg soll mich führen! Trinkpause. Und noch eine. Der Sommertag scheint hämisch über mein Vorhaben zu lachen und weist der Sonne an, noch ein bisschen stärker zu strahlen.

Da! Endlich eine Weggabelung am steilen Hang! Nach links führt der schmale Steig über die Scharte. Mein Herz wird augenblicklich etwas leichter – die Knie allerdings weicher, als ich die erste wirklich ausgesetzte Passage der heutigen Etappe erblicke. Vor mir gehen zwei Wanderer – schnell und sicher. So schlimm kann es doch nicht sein! Augen zu und durch? Nein, ich muss schon genau hinschauen. Ein Schritt nach dem anderen! Der Übergang ist geschafft. **Erleichterung. Wieder eine neue, weite Sicht zum Durchatmen. Die Bergfreude ist wieder zurück!**

Vor mir windet sich nun ein kehrenreicher Steig den Felsenhang hinunter. Almhütten grüßen aus der Ferne. Außerdem kann ich die Bergstation der Hirzer Seilbahn ausmachen. Den Abstieg kann man gewiss als technisch beschreiben, doch ein Stahlseil begleitet die Wandernden sicher hinunter.

Die Landschaft rundum gibt weiterhin ihr Bestes, um mich zu beeindrucken. Ich werfe einen Blick auf die Karte: Die Strecke ist zwar erst zur Hälfte geschafft, doch ich spüre jetzt weit mehr Kraft in den Beinen und weiß, dass heute keine nennenswerte Steigung mehr vor mir liegt. **Ich schnüre die Schuhe fester, verspeise mein zweites Brötchen im Gehen und bin guter Dinge – so wie die Menschen, die mir nun auf dieser Seite des Berges begegnen.**

An einladenden Almhütten vorbei geht es, einem sanften Forstweg folgend, weiter. Dann führt mich die Markierung durch ein verwünschtes Wäldchen. Vogelgezwitscher dringt aus jedem Gebüsch. Schon eröffnet sich mir wieder ein Hangweg, ähnlich dem von heute Morgen – immer mit schönstem Panorama. **Ohne Zeitgefühl lasse ich mich nun von ihm eine ganze Weile führen, bis er sich irgendwann links durch die Wiesen abwärts schlängelt. Die Nachmittagssonne scheint nun sanfter, eine zarte Brise zieht auf und der Wald empfängt mich mit raschelnden Armen.** Kehre um Kehre geht es hinab. Es kann nicht mehr weit sein! Endlich: eine Lichtung! Sind das Rehe? Tatsächlich. Und dahinter: die Pfandler Alm.

„Ganz bestimmt einer der besten Knödel meines Lebens!“, entfährt es mir, während ich mit diesem den letzten Rest Gulaschsoße auftunke.

za fiato. Getto le mie aspettative giù da una scarpata e le guardo rotolare nel dirupo. Devo rallentare! L'unica cosa da fare ora è mantenere la calma e lasciare che sia la montagna a guidarmi. Mi fermo per bere un sorso. Poi un altro ancora. La giornata estiva sembra farsi beffa del mio piano e ordinare al sole di splendere ancora un po' più forte.

Eccolo! Finalmente sono arrivata a un bivio. A sinistra il sentiero porta oltre la forcella. Mi sento subito più leggera – ma, appena vedo il primo passaggio davvero esposto della tappa di oggi, le mie ginocchia iniziano a tremare. Poco più avanti scorgo due escursionisti che camminano a passo veloce e sicuro. Non può essere così difficile! Mi sforzo di mettere un piede davanti all'altro. Ce l'ho fatta: ho superato il passaggio. **Che sollievo! Davanti a me ho di nuovo una vista ampia per respirare a pieni polmoni. Sono di nuovo felice di essere tra le montagne.**

Pochi minuti dopo mi ritrovo di fronte a un sentiero pieno di tornanti che scende il pendio roccioso. In lontananza scorgo alcune baite. Riesco anche a vedere la stazione a monte della funivia Hirzer. La discesa richiede sicuramente della tecnica, ma per fortuna c'è una fune d'acciaio a cui agganciarsi.

Il paesaggio intorno a me continua a sorprendermi. Controllo un secondo la cartina: ho percorso solo metà dei chilometri di questa tappa, ma ora mi sento molto più forte e il fatto di non avere più grandi salite da affrontare mi infonde sicurezza. **Stringo i lacci delle scarpe e, avanzando, mordo il mio secondo panino. Sono di nuovo di buon umore – proprio come le persone che incontro.**

Passo di fianco a rifugi invitanti e proseguo il mio cammino lungo una strada forestale. Poi il sentiero mi conduce dentro un bosco così grazioso da sembrare incantato. Sento il cinguettio degli uccelli provenire da ogni cespuglio. Da lì a poco sono di nuovo davanti a un sentiero in pendenza, simile a quello di stamattina – sempre con un panorama strabiliante. **Senza sapere bene che ore sono, mi lascio guidare dal tragitto, finché a un certo punto non mi ritrovo tra i prati in discesa. Il sole del pomeriggio splende più dolcemente, si è alzata una leggera brezza e il bosco mi accoglie con i suoi rami fruscianti.** Curva dopo curva continuo la mia discesa. Non può mancare ancora molto all'arrivo! Finalmente: una radura! Sono caprioli quelli? Dietro i loro occhi scuri scorgo la Malga Pfandler Alm.

“Sicuramente i migliori canederli della mia vita!”, esclamo mentre li intingo soddisfatta nel gulasch.

Der zweite Tag: Feld-, Dorf- und Wiesen-Wandern mit großem Finale

Meine Latschen-Einreibung wirkt wahre Wunder! Tatsächlich habe ich mir vor dem Schlafengehen meine Oberschenkel ordentlich damit einmassiert. Nach einem ausgiebigen Frühstück und einem kurzen Plausch mit Almwirt Alois und seiner Frau Helga über das Wetter – der Wetterbericht kündigt für den Nachmittag einen kurzen Schauer an! – marschiere ich auch schon den morgendlichen Wald hinab. **Das Moos leuchtet zwischen Wurzelgeflecht, ein Eichhörchen versteckt sich flugs in der Buchenkrone und da ist ein Summen und Piepsen, grad' so als würden die Tiere fröhlich den Tag begrüßen wollen. Das Licht bohrt sich durch das dichte Blätterdach auf den dampfenden Boden.** Ich bin flott unterwegs.

Bald schon bin ich in St. Leonhard. Von hier aus zeigt mir mein Handy nochmals zweieinhalb Stunden bis Moos im Passeiertal an. Dort sollte ich am frühen Nachmittag auf jeden Fall eintreffen – im Idealfall noch vor dem gemeldeten Regenschauer, um diesen dort gemütlich auszusitzen. Denn mein Endziel für die heutige Etappe lautet: Rabenstein.

Die Route führt ein gutes Stück die Straße entlang, was mich für einen kurzen Moment an ein Weiterreisen per Anhalter denken lässt – aber nein. Nein! Ich will doch jeden Kilometer bis zum Timmelsjoch zu Fuß zurücklegen! Die Markierung leitet mich bald einen baumreichen Hang hinauf und weiter über Felder und Wiesen. **Kaum erreiche ich den Waldrand, bahnen sich erste Tropfen ihren Weg durch die Baumkronen. Regen trommelt aufs Dach des Waldes. In meinem Regenschutz wandere ich munter voran. Wie das duftet! Regenwandern fühlt sich irgendwie reinigend an.**

Über Stuls mit seiner hübschen St. Antonius Kapelle geht es weiter. Hier könnte ich eine Pause einlegen, aber da es doch noch leicht nieselt und ich mich recht munter fühle, beschließe ich, bis Moos weiterzuwandern und erst dort einzukehren.

Als ich dann das Gasthaus betrete, merke ich an den Blicken mancher Gäste, dass ich wohl ziemlich mitgenommen aussehe: nass, in schlammigem Schuhwerk, mit wildem Haar. Die Speisekarte verspricht Genuss in bunter Form, mein Körper ruft klar nach Kohlenhydraten – also bestelle ich Pasta. Ich lade mein Handy auf, fülle meine Wasserflaschen. Der letzte Teil des heutigen Tages hält zwar nur noch wenige Höhenmeter, aber doch ein paar Kilometer für mich bereit. Wenn ich rasch vorankomme, sollte ich in zwei Stunden in Rabenstein sein.

Am „Mooseum“ vorbei führt ein liebevoll gestalteter und beschilderter Weg. **Bald schon rauscht die Passer aus voller**

Secondo giorno: escursione tra paesi e prati con un gran finale

Il mio unguento al pino mugo fa miracoli! Prima di andare a letto, mi sono massaggiata più volte le cosce con questa pomata. Dopo una colazione abbondante e una breve chiacchierata con Josef, il gestore della malga, e sua moglie Tanja per aggiornarmi sul meteo – le previsioni annunciano un breve acquazzone nel pomeriggio! – mi addentro subito nel bosco. **Il muschio sbrilluccica tra le radici intrecciate, uno scoiattolo si nasconde di tutta fretta tra i rami di un faggio. Nell'aria riecheggia un cinguettio allegro, proprio come se gli animali volessero salutare il nuovo giorno. La luce penetra attraverso le chiome degli alberi e illumina il vapore che si alza dal terreno.** Continuo a camminare.

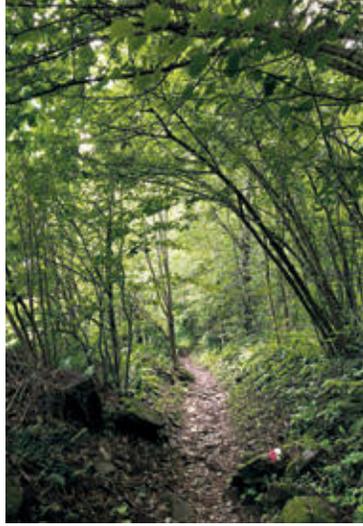
Tra poco raggiungerò San Leonardo in Passiria. Secondo il mio telefono impiegherò altre due ore e mezza per arrivare a Moso in Passiria. Dovrei essere lì nel primo pomeriggio, possibilmente prima che inizi a piovere – così magari riesco anche a riposarmi un po' prima di riprendere a camminare. La meta finale di oggi è Corvara in Passiria.

Un lungo tratto del mio percorso costeggia la strada asfaltata, il che mi porta per un attimo a pensare di fare l'autostop e chiedere un passaggio. Ma no, non ha senso! Voglio percorrere ogni chilometro fino al Passo Rombo a piedi! La segnaletica mi porta presto su un pendio pieno di alberi. Poi attraverso campi e prati. **Appena raggiungo il margine del bosco, le prime gocce iniziano a cadere tra le fronde degli alberi. La pioggia tamburella sul tetto della foresta. Indosso il mio impermeabile e procedo con il sorriso. Che profumo! Trovo che passeggiare sotto la pioggia sia incredibilmente purificante.**

Proseguo passando per Stulles e di fianco alla Cappella di Sant'Antonio. Questo potrebbe essere il punto ideale per concedermi una pausa, ma visto che non smette di gocciolare, decido di continuare fino a Moso in Passiria e di fermarmi lì.

Entrando nella locanda capisco subito dagli sguardi delle persone sedute al tavolo che il mio aspetto deve essere piuttosto malconcio: ho i vestiti bagnati, le scarpe infangate e i capelli arruffati. Tant'è. Il menù del giorno promette delizie di ogni tipo. Il mio corpo ha palesemente bisogno di carboidrati, quindi ordino un piatto di pasta. Ricarico il cellulare e riempio le borracce. L'ultima parte della giornata di oggi prevede solo pochi metri di dislivello, ma ho ancora qualche chilometro da percorrere. Se cammino veloce, dovrei arrivare a Corvara in due ore.

Un sentiero ben segnalato e mantenuto alla perfezione passa davanti al Bunker Mooseum. **Il Passirio scorre impetuoso al mio fianco. Il paesaggio lungo le rive, con i cespugli fioriti**



ZWEITE ETAPPE: VON DER PFANDLER ALM BIS RABENSTEIN

21 Kilometer
1.130 Höhenmeter im Aufstieg
1.040 Höhenmeter im Abstieg*

Kraft an meiner Seite. Die Uferlandschaft mit den von Insekten gut besuchten Schmetterlingssträuchern stellt einen sanften Kontrast zur Wasserkraft dar. Irgendwann mündet der Kiespfad in eine Straße, die Wiesen lichten sich. In der Ferne prangt eine Kirche auf einem Hügel. Rabenstein. Das Etappenziel! Bald erreiche ich das Gasthaus Rabenstein.

Ich glaube, noch nie so viel Freude an einer warmen Dusche verspürt zu haben! Ich sinke ins herrlich weiche Bett. Das Fenster bleibt geöffnet, die Nachtluft der Berge soll mich heute zudecken. Die Schatten der Gipfel wachen über mich.

Der dritte Tag: Wenn der Berg das Loslassen lehrt

Ich marschiere wieder los. In dunkler Nacht. Es ist fünf Uhr morgens und ich bin schon auf dem Weg. Auf dem letzten Stück meines Abenteuers möchte ich nämlich unbedingt einen Sonnenaufgang erleben. Meine Stirnlampe muss alles geben, denn Mond und Sterne werden von Wolken verdeckt. Ich gehe durch eine Schattenwelt, wandere bald schon in die Höhe und spüre dabei meine noch müden Beine, die Muskulatur, die sich noch nicht ausreichend erholen konnte. Ich bin mit mir und meinem Atem ganz alleine unterwegs.

Schritt für Schritt – raus aus dem Wald. Kühle Nachtluft im Nacken. Weiter, dem Lichtkegel der Lampe folgend. Die Vögel kündigen die Sonne schon munter zwitschernd an. Es gilt, noch etliche Höhenmeter zu bewältigen. Und dann endlich: Die Sonne wirft lange, goldene Fäden zu mir an den Hang herüber.

Jeder Sonnenaufgang ist anders. Mein heutiger ist ganz sanft. Frei von Drama. Etwas schüchtern vielleicht, aber wunderschön. Auf einmal sehe ich auch die Landschaft,

SECONDA TAPPA: DALLA MALGA PFANDLER ALM FINO A CORVARA IN PASSIRIA

21 km
1.130 m di dislivello in salita
1.040 m di dislivello in discesa*

che attirano gli insetti, fa da contrasto alla forza dell'acqua. A un certo punto il sentiero di ghiaia diventa una strada e i prati si diradano. In lontananza, una chiesa spicca su una collina. Corvara in Passiria. La meta di oggi! Dopo poco raggiungo l'Hotel Rabenstein.

Credo di non aver mai provato tanta felicità nel buttarmi sotto una doccia calda! Con la pelle che profuma di bagnoschiuma mi fiondo sul letto. Lascio la finestra volutamente aperta, oggi sarà l'aria notturna delle montagne a coprirmi. E le ombre delle cime veglieranno su di me.

Terzo giorno: La montagna ti insegna a prendere la vita come viene

L'orologio segna le cinque del mattino e io sono già per strada. Mi sono ripromessa di vedere l'alba almeno una volta durante questa escursione. Questa volta alla mia lampada frontale spetta un compito arduo, perché la luna e le stelle sono coperte dalle nuvole. Cammino in un mondo di ombre. sento le gambe ancora stanche, i muscoli non hanno avuto il tempo di riprendersi. Sono sola con me stessa e il mio respiro.

Passo dopo passo esco dal bosco. L'aria fresca della notte mi accarezza la nuca. Avanzo seguendo il cono di luce della lampada. Il canto degli uccelli annuncia l'imminenza dell'alba. Devo ancora superare diversi metri di dislivello. Finalmente il sole fa capolino e proietta lunghi raggi dorati sul pendio ai miei piedi.

Ogni alba è diversa. Quella di oggi è pacata. Senza eccessi. Forse timida, ma a suo modo splendida. All'improvviso riesco a vedere anche il paesaggio che mi circonda. Il sentiero che si snoda davanti a me attraversa un mondo selvaggio

die mich umgibt. Den Weg, wie er sich vor mir das Timmelsjoch hinauf schlängelt, durch eine wilde Welt, die in schönstem Grün leuchtet und wieder an nordische Landschaft erinnert. Die Strecke mündet in die Passstraße und ich kehre im Gasthof Hochfirst ein, um zu frühstücken. Ach, wann frühstückt man schon besser als nach einer Morgenwanderung!

Plötzlich ein Grollen. Steinschlag? Donner! Ich bin so mit meinem Marmeladebrot beschäftigt, dass ich gar nicht bemerkte, wie die Wolken ihre Farbe wechselten. Die anderen Gäste scheinen genauso überrascht. Smartphones werden gezückt, Wetter-Infos getauscht. Die Wirtin bestätigt: „Das klärt heute nicht mehr auf. Es wird bis zum Nachmittag regnen.“ Die Bäume in der Ferne beugten sich dem Wind. Jetzt stürmte es. An Weiterwandern ist nicht zu denken.

Ich sitze im Bus, der sich geschickt die engen Kehren der abenteuerlichen Timmelsjoch-Straße hinabwindet. Mehrere nasse Rucksackträger:innen teilen sich die Sitze mit mir. Manche Gesichter blicken ähnlich enttäuscht drein, wie wohl meines. Ich war dem Pass doch so nahe! Aber die Berge ... ja, die sind und bleiben eben unberechenbar.

Eines nehme ich mit – neben nassen Füßen und tausend bleibenden Eindrücken: Wer in die Bergwelt zieht, darf sich von der Natur an die Hand nehmen lassen. Sie ist es, die führt – wenn die Planung im Vorfeld auch noch so gut ist. **Es geht nicht um das Ziel. Sondern um den Weg. Und manchmal auch darum, Erwartungen loszulassen und zu erkennen, was man stattdessen an unverhofften Geschenken erhält. Danke, Berge.**

Dritte Etappe: Von Rabenstein auf das Timmelsjoch

13,5 Kilometer
1.050 Höhenmeter im Aufstieg

*(Angaben laut kostenloser Wander-App – ohne Gewähr. Die Werte können je nach verwendeter App, Karte oder gewählter Wegvariante leicht abweichen. Aufgrund einer Wegsperre im mittleren Abschnitt der Etappe wurde die originale E5-Route geringfügig angepasst.)

intriso di un verde brillante. Ancora una volta la mia mente fluttua verso i paesaggi scandinavi. Il percorso confluisce sulla strada che porta al Passo Rombo. Mi fermo all'albergo Hochfirst per fare colazione. Ah, quanto è più buona la colazione dopo un'escursione all'alba!

All'improvviso sento un tonfo. Che siano caduti dei massi? No, è un tuono! Sono talmente concentrata sul mio pane e marmellata che non mi accorgo nemmeno delle nuvole grigie. Gli altri ospiti sembrano sorpresi proprio come me. Guardiamo tutti i radar sul nostro smartphone, ci scambiamo qualche informazione sul meteo. La padrona di casa conferma: "Oggi non migliora più. Pioverà fino al tardo pomeriggio". Gli alberi in lontananza si piegano al vento. Sopra di noi una tempesta. Continuare l'escursione è impensabile.

Sono seduta sull'autobus che scende abilmente lungo i tornanti della strada del Passo Rombo. Affianco a me altri escursionisti di rientro – tutti con gli zaini da trekking bagnati. Alcuni volti sembrano delusi almeno quanto il mio. Mi mancava così poco per raggiungere il valico! Ma le montagne... beh, le montagne sono e rimangono imprevedibili.

Da questa esperienza porto con me una cosa – oltre ai piedi bagnati e a mille emozioni indelebili: chi si avventura in montagna deve lasciarsi guidare dalla natura. È lei che definisce il passo, indipendentemente da quanto sia accurato il programma. E poi: **non è la meta che conta, ma il percorso. E a volte conta anche saper mettere da parte le proprie aspettative e riconoscere i doni inaspettati che si ricevono. Grazie, montagne.**

Terza Tappa: Da Corvara in Passiria al Passo Rombo

13,5 km
1.050 m di dislivello in salita

*(i dati sono stati recuperati dall'app gratuita per escursionisti, pertanto non se ne assicura l'esattezza. I metri e i chilometri possono variare a seconda dell'app, della cartina e del percorso selezionato. A causa di una strada chiusa nel tratto centrale della tappa, il percorso originale del Sentiero Europeo E5 è stato leggermente modificato.)



Anche nelle piccole cose
si cela l'intero universo

Im Kleinsten steckt immer auch das ganze Universum

Ein Kräutergespräch mit Rosi Mangger Walder

Parlando di erbe con Rosi Mangger Walder





Das Licht bahnt sich seinen Weg durch die Fensterfugen und fällt zur halboffenen Tür herein, die eine weite Sicht übers Tal anreißt. Die Nachmittagssonne lässt die winzigen Staubteilchen im Kräuterladen tanzen. Hier habe ich mich mit Rosi an einem alten Holztisch niedergelassen. Der Duft nach Heu, Salbei und einem kräftigen Aroma, das ich nicht benennen kann, umarmt uns sanft und zugleich kraftvoll. Und so könnte man auch Rosi beschreiben: zierlich im Äußeren, doch ihre Hände, ihre starken Arme und vor allem ihre Augen zeugen von Lebenserfahrung. Seit 20 Jahren lebt sie hier, am Froniger.

Sie ist interviewerprobt, war sogar schon im Fernsehen und im Radio. „Das gehört zu meiner Arbeit dazu; zu meiner Mission, wenn man's denn so nennen will. Es geht mir darum, altes Wissen um Kräuter und Heilkräfte der Natur wieder aufleben zu lassen und zu verbreiten. Deswegen habe ich meine Bücher geschrieben. Deswegen biete ich Kurse und Wanderungen an. Und natürlich auch, weil ich gern mit Menschen arbeite. Ich bin von Herzen gerne Bäuerin, aber ohne den Austausch mit den Leuten, ohne die Möglichkeit der Wissensvermittlung, meine Arbeit als Beraterin – da würde mir etwas fehlen. Vielleicht ist es so, dass ich meine Rolle als eine Art Vermittlerin zwischen Pflanzen und Menschen begreife. Ja, so könnte man es wohl sagen.“ Sie lässt den Blick über die kopfüber hängenden Brennnesseln schweifen.

La luce si fa strada attraverso le fessure delle finestre e filtra dalla porta semiaperta che si affaccia sulla valle. Il sole pomeridiano fa danzare nel vuoto le minuscole particelle di polvere all'interno del negozio di erbe biologiche. Mi sono accomodata con Rosi sulle sedie attorno a un vecchio tavolo di legno. Il profumo di fieno, di salvia e un aroma intenso che non riesco a riconoscere ci avvolge con delicatezza e allo stesso tempo con forza. E così si potrebbe descrivere anche Rosi: minuta nell'aspetto, eppure le sue mani, le sue braccia muscolose e soprattutto i suoi occhi testimoniano una grande esperienza di vita. Vive qui, al maso Fronigerhof, da 20 anni.

È abituata alle interviste, è stata persino in TV e alla radio. “Fa parte del mio lavoro, della mia missione, se così vogliamo dire. Il mio obiettivo è far rivivere e diffondere le antiche conoscenze sulle erbe e sui poteri curativi della natura. È per questo che ho scritto i miei libri. Per questo organizzo corsi ed escursioni. E naturalmente anche perché mi piace lavorare con le persone. Sono una contadina appassionata, ma senza l'interazione con la gente, senza la possibilità di



Von Kräuterkraft und Handarbeit

„Alles, was du hier im Laden siehst, ist vom kleinen Samen bis zur Verpackung selbst angebaut, gezogen, geerntet, gerebelt, verarbeitet, abgefüllt und verpackt – also von Hand! Das Einzige, wofür ich eine Maschine benutze, ist das Trocknen. 95 % der Produkte, die ich verarbeite, wachsen direkt hier rund ums Haus. Nur ganz wenig, das ich zur Verarbeitung brauche, kaufe ich zu. So steckt in jedem kleinen Kräutlein die ganze Energie dieses Ortes. Und das hier ist schon ein echter Kraftort, fühlst du's?“

Ich lasse den Blick noch einmal durch den Raum schweifen. Vielleicht ist es das langsame Dämmern in der warmen Stube, der Duft nach frischen Blättern und Blüten aller Art, die vielen bunten Säckchen und Tiegelchen in den Regalen, die Katze an der Türschwelle oder Rosi's warme Ausstrahlung, die in mir ein wohligh-warmes und angenehm entspanntes Gefühl auslösen. Oder ... es ist eben doch diese besondere Energie an diesem Platz, am recht steilen Hang oberhalb von Karlegg bei St. Leonhard.

„Heute habe ich Veilchenblüten für die neuen Seifen geerntet. Tee, Kräutersalz und Kräuterkissen – damit haben wir vor über zehn Jahren begonnen. Dann haben mich die Ideen überrollt – und die Anfragen wurden immer spezieller. Für mich ist diese ständige Weiterentwicklung die beste Möglichkeit, meine Kreativität zu leben – und ja, wohl auch meinen Unternehmergeist. Ich hab' schon auch ordentlich Gas gegeben, das muss man sagen. Denn mein Ziel war es, von dieser Arbeit leben zu können. Und ich finde, das ist wahrer Luxus: Von dem leben zu können, was man so richtig gern tut.“

trasmettere le mie conoscenze, sentirei la mancanza del mio lavoro di consulente aziendale. Forse è perché vedo il mio ruolo come una sorta di mediatrice tra le piante e le persone.“ Il suo sguardo si posa sul mazzo di ortiche appeso a testa in giù.

Il potere delle erbe e il lavoro manuale

“Tutto quello che vedi in questo negozio – dai semi più piccoli al packaging – è coltivato, raccolto, essiccato, lavorato, confezionato e imballato a mano! L'unica cosa per cui uso una macchina è l'essiccazione. Il 95% dei prodotti che lavoro cresce proprio qui intorno al maso. Acquisto solo una minima parte di ciò che mi serve per la lavorazione. In questo modo, in ogni piccola erba c'è tutta l'energia di questo posto. E questo è davvero un luogo energetico, lo percepisci anche tu?“

Lascio vagare ancora lo sguardo tra i ripiani... Forse è il tramonto visto dalla Stube, o forse sono il profumo di foglie fresche e di fiori di ogni tipo, i tanti sacchetti colorati e i vasetti sugli scaffali, il gatto sulla soglia e il sorriso di Rosi a trasmettermi una sensazione di benessere, di calore e di piacevole relax. O forse è proprio l'energia speciale di questo luogo, sul ripido pendio sopra Karlegg, vicino a San Leonardo in Passiria.





Das Wissen von Generationen

„Die Leidenschaft für Kräuter wurde mir in die Wiege gelegt. Wahrscheinlich sogar wortwörtlich – als Kräuterkissen. Meine Oma verfügte über ein enormes Wissen, das sie an ihre Kinder und uns Enkelkinder ganz selbstverständlich weitergegeben hat. Sie hat uns mit diesem Wissensschatz großgezogen. Meine Mama hat das genauso gemacht: Allerlei Wehwechen haben wir von klein auf mit Kräutern behandelt.“

„Ich bin überzeugt, dass Kräuter eine viel größere Rolle in unserem Alltag spielen sollten. Nicht nur zur Linderung von Beschwerden, sondern auch bei ganz alltäglichen Dingen – beim Kochen, als Raumduft oder zum Räuchern. Kräuter können uns bei allem Möglichen unterstützen! Viele davon kann man genießen – in welcher Form auch immer. Rosenblätter im Salat oder kleine Gänseblümchen auf dem Brot liefern uns wertvolle Nährstoffe, die uns die Natur nicht ohne Grund zu einem bestimmten Zeitraum schenkt. Deshalb versuchen wir hier, die Pflanzen so kraftvoll wie möglich wachsen zu lassen. Das heißt: Wir verhätscheln sie nicht – sie dürfen ihre Kraft selbst entfalten, auch wenn's mal trocken ist. Dann bauen sie ordentlich Widerstandsfähigkeit auf und diese wirkt letztlich auch auf uns Menschen.“

Wenn man mit dem kleinsten Kräutlein arbeitet, steht man immer auch mit der Schöpfung im Ganzen in Verbindung. Im Kleinsten steckt das ganze Universum. Und umgekehrt.

“Oggi ho raccolto fiori di violetta per preparare i nuovi saponi. Tè, sale alle erbe e cuscini alle erbe: abbiamo cominciato più di 10 anni fa. Poi le idee hanno iniziato a fioccare e le richieste sono diventate sempre più specifiche. Per me questa continua evoluzione è il modo migliore per dare sfogo alla mia creatività e, sì, anche al mio spirito imprenditoriale. Devo ammettere che mi sono impegnata molto, perché il mio obiettivo era quello di trasformare questa mia passione in un lavoro a tutti gli effetti. Penso che questo sia il vero lusso: poter vivere di ciò che si ama veramente fare.”

Il sapere di generazioni

“La passione per le erbe è nata insieme a me. Già da neonata, nella mia culla c'erano cuscini alle erbe. Mia nonna aveva un sapere infinito e ha trasmesso tutte queste conoscenze ai suoi figli e a noi nipoti in modo del tutto naturale. Ci ha cresciuti con questo tesoro inesauribile. E mia mamma ha fatto lo stesso: fin da piccoli abbiamo curato tutti i malanni di stagione con le erbe.”

“Sono convinta che le erbe dovrebbero ricoprire un ruolo molto più importante nella nostra vita quotidiana. Non solo per alleviare i disturbi, ma anche nelle faccende di tutti i giorni – per cucinare, profumare casa o fumigare. Le erbe possono aiutarci in tantissime cose! Molte di esse possono essere gustate in qualsiasi forma. Per esempio, i petali di rosa nell'insalata o le piccole margherite sul pane ci forniscono preziose sostanze nutritive che la natura ci regala in un determinato periodo dell'anno per un motivo ben preciso. Per questo qui cerchiamo di far crescere le piante nel modo più vigoroso possibile. Ciò significa che non le coccoliamo, ma lasciamo che accrescano la loro forza da sole, anche quando il clima è particolarmente secco. In questo modo sviluppano una buona resistenza che alla fine si riflette anche su di noi esseri umani.”

Die gesunde Portion Restmagie

„Meine Produkte werden immer auch gespiegelt, also energetisiert, indem ich sie ordentlich Sonne tanken lasse. Im Sonnenlicht erhalten sie ihre volle Vitalität. Das ist kein Hokusfokus! Nur weil etwas noch nicht bis ins Detail erforscht wurde, bedeutet das nicht, dass es nicht wahr ist. Denk mal: Jede Pflanze enthält vermutlich bis zu 10.000 Inhaltsstoffe – 140 davon sind erforscht, 420 bekannt. So viel, so unglaublich viel Potenzial ist noch unbekannt! Das fasziniert mich. Und dann behaupten wir Menschen, alles zu wissen? Ich glaube an eine gewisse ‚Restmagie‘, an das, was man spürt und nicht immer ganz genau erklären kann.“

„Ich hab’ bei meinen Wanderungen vom Arzt bis zur Pharmazeutin, vom Biologen bis zur Heilpraktikerin Menschen mit ganz unterschiedlichen Hintergründen dabei. Häufig werden meine Produkte nämlich begleitend zu Therapien eingesetzt. Denn die Schulmedizin kommt einfach nicht überall hin. Und umgekehrt ist das natürlich auch so. Ich glaube an das Gemeinsame, an ein ganzheitliches Betrachten, an das Potenzial, das im Zusammenspiel liegt. Nicht umsonst finde ich die Lehre von Sebastian Kneipp so wertvoll – seine ganzheitliche Sicht auf die Gesundheit. Das eine bedingt das andere, alles schwingt miteinander. Wer das versteht, erkennt auch: Wenn man mit dem kleinsten Kräutlein arbeitet, steht man immer auch mit der Schöpfung im Ganzen in Verbindung. Im Kleinsten steckt das ganze Universum. Und umgekehrt. Ich fühle mich geführt, das kann ich wirklich sagen. Der Rest ist wohl die gesunde Psairer Sturheit, die sich einklinkt, wenn’s mal wieder anspruchsvoll wird. Und die ist genauso wichtig.“

Una sana dose di magia residua

“I miei prodotti vengono sempre esposti alla luce del sole, in modo da essere energizzati. È proprio la luce del sole a conferire loro vitalità. Non è una stregoneria! Solo perché qualcosa non è stato ancora studiato nei minimi dettagli, non significa che non sia vero. Pensa: ogni pianta contiene probabilmente fino a 10.000 sostanze, 140 delle quali sono state studiate e 420 sono note. C’è ancora così tanto, incredibilmente tanto potenziale sconosciuto! Questo mi affascina. E poi noi esseri umani pretendiamo di sapere tutto? Credo in una certa ‘magia residua’, in ciò che si percepisce e non si può sempre spiegare nel dettaglio.”

“Durante il mio percorso ho incontrato persone con background molto diversi, dal medico alla farmacista, dal biologo alla naturopata. Spesso i miei prodotti vengono usati come supporto alle terapie. Perché la medicina tradizionale non può arrivare dappertutto. E viceversa, ovviamente. Credo nella collaborazione, in una visione olistica, nel potenziale che sta nell’interazione. Non a caso trovo così preziosa la dottrina di Sebastian Kneipp e la sua visione olistica della salute. Una cosa determina l’altra, tutto vibra insieme. Chi lo capisce, capisce che quando si lavora anche la più piccola erba, si è in contatto con l’intero creato. Nel ramoscello più piccolo si trova tutto l’universo. E viceversa. Mi sento in qualche modo guidata. A fare il resto probabilmente è la sana testardaggine della gente della Val Passiria, che entra in gioco ogniqualvolta le cose si fanno complicate. E questa è una dote da non sottovalutare.”

MARTINERHOF^S
Brauhäus

Pizzeria | *pizzeria*
Restaurant | *ristorante*
Biergarten | *giardino della birreria*
Takeaway

MARTINERHOF^S
Brauerei

verschiedene hausgebraute Biersorten |
diversi tipi di birra fatti in casa
unfiltriert | *non filtrato*
gekühltes Flaschenbier zum Mitnehmen |
birra da portare via sempre refrigerata
2x wöchentliche Führung mit Verkostung |
visite guidate con degustazione 2x a settimana

Täglich
geöffnet!



www.martinerhof.it
+39 0473 641226
info@martinerhof.it

Adresse:
Jaufenstraße 15, 39010
St. Martin in Passeier



La forza di una famiglia

Familie als Fundament

Die Tischlerei Hofer und die
Liebe zum Holz

*La Falegnameria Hofer Heinrich
e la passione per il legno*

Vier Menschen, eine Familie, ein Unternehmen: Ich besuche heute die Tischlerei Hofer Heinrich bei St. Leonhard. Anlässlich des 70-jährigen Jubiläums öffnet der Betrieb seine Türen, um Einblicke in die Tischlerwerkstatt, aber auch in Geschichte und gelebte Werte zu geben.

Duftende Sträucher und eine gepflegte Hofeinfahrt empfangen mich so charmant wie die Menschen, die mich gemeinsam begrüßen. „Offenheit und Harmonie sind in jedem Unternehmen, und vor allem im Familienbetrieb, essenziell“, so Daniela, die sogleich Kaffee und Wasser anbietet. Wer hier die gute Seele des Hauses ist, wird augenblicklich klar. Den Rest des versammelten Teams bilden drei Männer: Karls Sohn Gabriel, der bereits in die Fußstapfen seines Vaters tritt, Karl selbst, zuständig für die Kundenberatung, sowie Josef, der in der Werkstatt alles fest im Blick hat. Daniela führt das Büro. „Jeder arbeitet in einem anderen Bereich und doch müssen wir mit unserem Team, das mittlerweile 25 Mitarbeitende zählt, wie Zahnräder ineinandergreifen. Oder sagen wir besser: wie Holzverbindungen.“

Quattro persone, una famiglia, un'azienda: oggi mi trovo a San Leonardo in Passiria per far visita alla Falegnameria Hofer Heinrich. In occasione del 70° anniversario, l'azienda apre le sue porte e invita a entrare nel laboratorio di falegnameria, a rivivere la sua storia e a scoprire i valori che la contraddistinguono.

Arbusti aromatici e un cortile curato mi accolgono con lo stesso calore delle persone che mi salutano all'unisono davanti all'ingresso. “L'apertura e l'armonia sono essenziali in ogni azienda, soprattutto quando è a conduzione familiare”, sottolinea Daniela che ha già preparato per me un caffè. Che Daniela sia l'anima della casa è evidente. Ma a completare il team a capo della falegnameria ci sono altri tre uomini: Gabriel, il figlio di Karl, che ha già iniziato a seguire le orme del padre, Karl, il responsabile della consulenza, e Josef, colui che gestisce il laboratorio. L'amministrazione, invece, è nelle mani di Daniela. “Ognuno di noi si occupa di un settore totalmente diverso, ma, insieme al nostro team – che ha ormai raggiunto quota 25 per-



Die nächste Generation hat nicht nur Erfahrung und Erfolge übernommen, sondern auch eine Geschichte, die von großem Pioniergeist, Resilienz, Mut, Passion und Begeisterung zeugt.

Aller Anfang ist mutig

1985 gründete Seniorchef Heinrich gemeinsam mit seinen Kindern Karl, Josef und Daniela die Hofer Heinrich KG. Das Fundament für den heutigen Erfolgsbetrieb wurde jedoch viel früher gelegt, nämlich 1955. Heinrich Hofers Foto steht nicht einfach in einer Ecke, sondern gut sichtbar am Empfang. Die nächste Generation hat schließlich nicht nur Erfahrung und Erfolge übernommen, sondern auch eine Geschichte, die von großem Pioniergeist, Resilienz, Mut, Passion und Begeisterung zeugt. Voller Wertschätzung erzählen die Kinder von ihrem Vater bzw. Opa Heinrich.

Nachdem Heinrich Hofer mehrere Jahre in Lana als Tischlerlehrling und -geselle gearbeitet und ein Jahr die Fachschule für Tischler in Nordtirol besucht hatte, wagte er sich 1955 – ganz ohne finanzielle Mittel – in die Selbstständigkeit. Er mietete einen kleinen Stadel in St. Leonhard als seine erste Werkstatt an. Die Aufträge nahmen rasch zu. Sein Erfolgsgeheimnis? „Er war ein Tüftler und Alleskönner und man sagt, dass ihm seine Begeisterung immer anzumerken war. Er war für damalige Verhältnisse ausgesprochen mutig – und einer der ersten Tischler im weiten Umkreis“, so Karl. Weil nicht nur der Betrieb, sondern auch die Familie wuchs, beschloss Heinrich, eine größere Werkstatt außerhalb von St. Leonhard zu bauen – eine große Entscheidung, die viel Arbeitseinsatz und große finanzielle Anstrengung erforderte.

„Es ging nicht immer nur aufwärts!“, betont Josef. „Ein Konkursfall eines Kunden traf uns hart. Nur durch Ausdauer, Eifer und viel Optimismus schaffte es unser Vater, den Betrieb durch diese schwere Zeit zu führen. Wir haben gelernt: Krisen fördern die Kreativität – und Mut ist in schwierigen Situationen oft die beste Antwort.“



sone –, siamo tutti ingranaggi dello stesso meccanismo. O meglio, dei giunti in legno.”

Ogni nuovo inizio richiede coraggio

Era il 1985 quando il titolare Heinrich, insieme ai figli Karl, Josef e Daniela, fondò la Hofer Heinrich S.a.s. Eppure le basi per l'azienda di successo di oggi furono gettate molto prima – nel lontano 1955. E non è un caso che la foto di Heinrich Hofer sia stata appesa proprio all'entrata della reception. La seconda generazione, infatti, oltre ad aver ereditato esperienza e conquiste, porta avanti una storia che parla di grande spirito pionieristico, resilienza, coraggio, passione ed entusiasmo. E sono proprio le parole di ammirazione con le quali i figli e i nipoti parlano di Heinrich a testimoniare la stima che nutrono ancora oggi per il loro predecessore.

Dopo aver lavorato per diversi anni come apprendista e falegname a Lana e aver frequentato per un anno l'istituto tecnico per falegnami in Tirolo, nel 1955 Heinrich Hofer avviò la propria attività – senza tuttavia disporre dei mezzi finanziari necessari. In poco tempo le commesse si sommarono una all'altra. Il segreto del suo successo? “Era un inventore, sapeva fare di tutto. Si dice che gli si leggesse in faccia l'entusiasmo. Per gli standard dell'epoca aveva compiuto un passo molto coraggioso. Inoltre era uno dei primi falegnami della zona”, racconta Karl. Poiché insieme all'impresa cresceva anche la famiglia, Heinrich decise di costruire un laboratorio più grande fuori dal paese di San Leonardo in Passiria: una decisione che richiese molto impegno – sia in termini di lavoro che di investimento economico.



Entwicklung als Chance

Mit 51 Jahren beschloss Heinrich Hofer, einen modernen Tischlereibetrieb in der Handwerkerzone von St. Leonhard zu bauen: Auf einer Gesamtfläche von insgesamt 4.600 m² entstanden eine 1.200 m² große Werkstatt, ein Ausstellungs- und Büroraum sowie ein Wohngebäude. Gleichzeitig wurde auch die Produktpalette des Unternehmens erweitert: Fenster, Türen, Haustüren, Treppen, Holzdecken, Stuben, Einbauküchen, Schlafzimmer und Wohnzimmer. „Was uns nach wie vor auszeichnet, ist, dass wir nicht auf einen Bereich spezialisiert sind, sondern Projekte wirklich ganzheitlich denken und umsetzen. Die Beratung und Planung sind heute weit wichtiger als noch vor einigen Jahren: Die Menschen sind deutlich interessierter am Thema Einrichten und wollen bei Ästhetik, Materialwahl und selbst beim Prozess mitdenken und mitreden. Neue technische Möglichkeiten, wie z.B.

„Ma non andò sempre tutto liscio!“, ci tiene a specificare Josef. „Il fallimento di un cliente ci inflisse un brutto colpo. Fu solo grazie alla perseveranza, alla diligenza e al suo ottimismo, che nostro padre riuscì a portare avanti l'impresa e a superare quel periodo. Da quella sventura imparammo che le crisi stimolano la creatività e che il coraggio è spesso la risposta migliore a qualsiasi imprevisto.“

Sviluppo economico e nuove opportunità

A 51 anni Heinrich decise di costruire un nuovo e moderno laboratorio di falegnameria nella zona artigianale di San Leonardo in Passiria. Su una superficie di 4.600 m² trovarono spazio un laboratorio di 1.200 m², uno showroom, gli uffici e un edificio residenziale. Anche la gamma di prodotti offerta venne ampliata: finestre, porte e portoni, scale, soffitti in legno, Stube, cucine componibili, camere da letto e soggiorni. „Quello che ci rende tuttora speciali è che non

KI, machen es einfacher, sie von Beginn an einzubeziehen. Man muss sich also in vielen Bereichen gut auskennen, nicht zuletzt im Umgang mit diesen Tools – schon in der Ideenphase.“

Aus gutem Holz geschnitzt

Auch das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt die Menschen heute immer mehr. Sie wollen wissen, woher das Holz stammt, und fragen gezielt nach regionalen Materialien. „Wir arbeiten mit PEFC-zertifiziertem Holz aus garantiert nachhaltiger Waldwirtschaft – direkt aus Südtirol und Europa. Die Qualität ist hoch, die Verarbeitung ebenso. Das macht unsere Produkte besonders langlebig.“

„Menschen und Holz“, sagt Daniela, „beide brauchen guten Umgang – und ein feines Gespür.“ „Da ist was dran“, sagt Josef und lächelt. „Ein fertiges Werkstück besteht aus vielen einzelnen Elementen – alle aus dem gleichen Holz geschnitzt, und doch hat jedes seinen eigenen Charakter. Erst in ihrer Verbindung entsteht etwas Neues. Etwas Lebendiges, etwas mit Kraft. So ist das wohl auch in einer Familie.“



Menschen und Holz, beide
brauchen guten Umgang –
und ein feines Gespür.

ci siamo specializzati in un unico settore, ma pensiamo e realizziamo i progetti dalla A alla Z. Rispetto a qualche anno fa, la consulenza e la progettazione hanno tutto un altro peso: le persone si interessano di arredamento e vogliono dire la loro sull'estetica, sulla scelta dei materiali e anche sul processo. Le nuove possibilità tecniche, come l'intelligenza artificiale, ci permettono di coinvolgere i nostri clienti fin dall'inizio. È quindi necessario sapersi muovere bene in molti settori, non da ultimo nell'uso di questi strumenti – e questo già nella fase di ideazione.”

Legno certificato, qualità garantita

Anche la sostenibilità è un aspetto sempre più cruciale. Le persone vogliono sapere da dove proviene il legno e richiedono materiali regionali. “Per i nostri progetti utilizziamo legno certificato PEFC. Ci riforniamo esclusivamente da foreste sostenibili certificate – in Alto Adige e in Europa. L'alta qualità dei materiali e la lavorazione artigianale consentono ai nostri prodotti di durare a lungo nel tempo.”

“Le persone e il legno”, afferma Daniela, “entrambi hanno bisogno di essere trattati bene – e con il dovuto tatto.” “È vero”, conferma Josef sorridendo. “Un'opera in legno non nasce mai da un unico componente, ma è formata da tanti singoli elementi. Pur essendo scolpiti tutti nello stesso legno, ognuno ha un carattere a sé. E solo unendoli si ottiene qualcosa di nuovo. Qualcosa di vivo, qualcosa di forte. Lo stesso vale anche per la famiglia.”

HOFER HEINRICH

Freude am Holz seit 1955





Il lato dolce della montagna

Echt beerig!

Die süßen Früchtchen vom Manggerhof

Le fragole del Manggerhof

Der Manggerhof in Gomion, einem kleinen Weiler oberhalb von St. Leonhard, liegt auf 750 Metern Meereshöhe an einem sanft abfallenden Sonnenhang nahe eines besonders idyllischen Abschnitts der Passer. Bewirtschaftet wird er von Michael Pichler, seiner Frau Annemarie und ihren drei Kindern, sowie seinen Eltern Ida und Sepp – und das auf ganz besondere Weise.

„Mir isch holt vierkemmen, i muaß schun eppes onbaun, wos i selber narrisch gern hon und zu dem i an Bezug hon“, sagt Michael Pichler, der Bauer vom Manggerhof. Für ihn war der Schritt zum Erdbeeranbau ein ganz logischer. Während er von der Umstrukturierung des Familienbetriebs, der Arbeit auf dem Erdbeer-Bauernhof und seinen roten Früchtchen erzählt, geht er durch die Reihen und zupft hie und da in den dunkelgrünen Sträuchern. „Zu tun gibt es hier einfach immer, das ganze Jahr über.“

Mir isch holt vierkemmen,
i muaß schun eppes on-
baun, wos i selber narrisch
gern hon.

Mittlerweile hat er gemeinsam mit seiner Familie zwei Hektar Wiesenfläche mit Erdbeeren bepflanzt. Fünf verschiedene Sorten ziehen sich in insgesamt zwölf Kilometer langen Reihen über den mäßig steilen Hang. „Das sind 110.000 Pflänzchen, die ihr hier seht!“ Und alle hat er gern. Zwischen den in Hüfthöhe in „Kistln“ gesetzten Erdbeersträuchern – das ist nicht nur rückenschonend, sondern auch schneckenresistent – leuchtet es von kupferbis dunkelrot. „Nehmt euch eine Box zum Befüllen! Dann schmeckt ihr auch, wovon ich rede.“ Und man versteht, was er meint: Nicht nur er und seine Familie, auch die Sonne hat ganze Arbeit geleistet – der Geschmack der Beeren ist süß, fast honigartig, mit einer feinen Säure im Abgang.

Schon als Kind war Michael in Erdbeeren verliebt. „Täglich bin ich in den Gemüsegarten der Mama geschlichen, um zu schauen, ob wieder eine Beere rot ist. Und bald hab' ich verstanden, welches Reiferot am süßesten schmeckt!“ Damals wurde der elterliche Hof noch als Milchviehbetrieb geführt. Aber für Michael war früh klar: Seine Zukunft liegt nicht im Stall, sondern in der Erde. „Ich wollte etwas Neues ausprobieren – etwas, das man hier im Passeiertal noch nicht so



Il Manggerhof a Gomion, un piccolo villaggio sopra San Leonardo in Passiria, si trova su un pendio soleggiato a 750 m s.l.m., vicino a un tratto particolarmente idilliaco del Passirio. A gestirlo sono Michael Pichler, la moglie Annemarie e i loro tre figli, insieme a Ida e Sepp, i genitori di Michael.

“Sentivo di dover coltivare qualcosa che mi piacesse davvero e che mi rappresentasse”, spiega in dialetto Michael Pichler, il gestore del Manggerhof. Passare alla coltivazione delle fragole è stata per lui una scelta pressoché ovvia. Mentre racconta della trasformazione dell'azienda agricola di famiglia, del lavoro al maso e delle sue fragole, cammina tra i filari e coglie qua e là piccoli frutti rossi dai cespugli verde scuro. “Qui c'è sempre da fare – tutto l'anno.”

Insieme alla sua famiglia ha piantato a fragole due ettari di prati. Su un totale di 12 km di filari, lungo un pendio moderatamente ripido, crescono cinque varietà diverse. “Quelle che vedete sono 110.000 piantine!” Tra i cespugli di fragole piantati in appositi vasi posizionati all'altezza dei fianchi – una soluzione che, oltre a giovare alla schiena, è valida anche contro le lumache – risplende un colore che va dal rame al rosso rubino. “Prendete pure una scatola di cartone e riempiete le vaschette! Così sentirete in bocca di cosa sto parlando”. Capire a cosa si riferisce è facile. Michael, la sua famiglia e il sole hanno fatto un ottimo lavoro: il sapore delle fragole è dolce, quasi mielato, con un retrogusto leggermente acidulo.

A Michael sono sempre piaciute le fragole. “Da bambino andavo tutti i giorni nell'orto di mia mamma per vedere se c'era qualche bacca matura. Mi ci è voluto poco per capire che quelle mature erano le più dolci!” All'epoca i suoi genitori allevavano mucche da latte. Eppure Michael ha sempre



Der kleine Alex ist erst fünf Monate alt und lutscht schon an so manchem roten Früchtchen. Simon, der Vierjährige, ist absoluter Erdbeerfan, und Valentina hilft gerne bei der Ernte mit. Die Eltern Michael und Annemarie freut's.

Il piccolo Alex ha solo cinque mesi e già succhia i primi frutti rossi. Simon, che ha quattro anni, adora le fragole e a Valentina piace dare una mano a raccoglierte. I genitori Michael e Annemarie ne vanno fieri.

kennt. Etwas, das ich mir selbst beibringen kann.“ 2016 wagte er sich an sein Experiment: Er pflanzte auf 2.000 Metern Länge seine ersten Erdbeeren an. Heute liefern die Pichlers ihre Beeren in nahe gelegene Lebensmittelläden und Restaurants, hauptsächlich aber zur Versteigerung nach Vipitan. „Das ist schon ein bisschen lustig, wenn du weißt: Deine Beeren sind verkauft, bevor du überhaupt mit dem Auto dort bist!“ Das bringt Planungssicherheit – auch wenn die Natur am Ende immer das letzte Wort hat. „Heuer im Frühling war's regnerisch, da fehlt dann manchmal a bissl die Süße. Und wenn's dann zu heiß ist, muss man schnell sein mit dem Ernten!“

Die Familie lebt gut von den roten Früchtchen. Allerdings ist die Arbeit auf dem Feld kein Spaziergang. „Du kannst locker jeden Tag von früh bis spät beschäftigt sein“, sagt Michael. Doch gemeinsam mit seiner Frau Annemarie hat er klare Regeln aufgestellt: Der Sonntag bleibt frei. Für die Familie, für Ausflüge, fürs Auftanken. Und im Sommer beginnt die Ernte nachmittags erst wieder gegen 15.30 Uhr – wenn das Licht weicher wird und die Hitze nachlässt.

pensato che avrebbe lasciato la stalla per lavorare la terra. “Volevo provare qualcosa di nuovo, qualcosa che qui in Val Passiria non si conosceva ancora. Qualcosa che potessi imparare da solo.” Il suo esperimento è iniziato nel 2016, quando ha piantato le sue prime fragole su un terreno lungo 2 km. Oggi la famiglia Pichler vende le proprie fragole agli alimentari e ai ristoranti della zona, ma la gran parte del raccolto finisce all'asta di Vipitano. “È divertente sapere che le tue fragole sono già state vendute ancora prima che tu le abbia consegnate!” Questo garantisce una certa sicurezza nella programmazione, anche se alla fine è sempre la natura ad avere l'ultima parola. “Quest'anno in primavera ha piovuto molto, e la dolcezza ne ha risentito. Mentre quando inizia a fare troppo caldo, bisogna essere veloci con la raccolta!”

Le fragole rendono bene e la famiglia Pichler riesce a vivere di questa attività. Eppure lavorare nei campi è tutt'altro che una passeggiata. “Volendo potresti stare tra i filari dall'alba al tramonto”, sostiene Michael. Ma insieme a sua moglie Annemarie si sono dati delle regole: la domenica è libera. Per stare in famiglia, per fare qualche gita, per riposare. E in estate la raccolta ricomincia verso le 15:30, quando la luce è meno intensa e il caldo meno opprimente.

Fast das ganze Jahr über ist die Familie mit Erdbeeren beschäftigt: Im März beginnt man mit dem Setzen, jedes Pflänzchen wird an den Bewässerungsschlauch angeschlossen. Dann müssen die kleinen Blüten entfernt werden, also heißt es Blütenzupfen und Jäten. Ab Mai kann man endlich die Früchte der Frühlingsarbeit ernten – im wahrsten Sinne. Wenn es richtig heiß wird, setzen die Pflanzen schon auch mal aus, aber diese Zeit nutzt man für wichtige Pflegearbeiten. „Im Herbst werden die schützenden Abdeckungen wieder eingerollt und dann, im Winter, haben wir ein bisschen erdbeerfrei.“

In der Küche werden die hofeigenen Beeren während der Saison dann auf vielfältige Weise verarbeitet. Von Erdbeerroulade über Knödel bis hin zu Saftsirup: Über die Jahre hat die Familie viele Erdbeerrezepte ausprobiert und perfektioniert. „Nur gegen Herbst reicht es dann auch einmal mit den Erdbeeren im Speiseplan“, sagt Michael. „Aber unser Simon? Der könnte einfach jeden Tag Erdbeeren essen. Der kann davon nie genug kriegen.“



Le fragole richiedono la presenza della famiglia quasi tutto l'anno

Le fragole richiedono la presenza della famiglia quasi tutto l'anno: a marzo si inizia a piantare e a collegare le piantine al tubo di irrigazione. Poi bisogna togliere i fiori più piccoli, quindi si procede con la cimatura e il diserbo. A partire da maggio si possono finalmente raccogliere i primi frutti del lavoro primaverile. Quando fa molto caldo, le piante tendono a smettere di crescere, ma questo lasso di tempo viene utilizzato per importanti lavori di cura e mantenimento. “In autunno arrotoliamo le coperture protettive e poi, in inverno, abbiamo qualche settimana libera.”

Durante la stagione della raccolta, i frutti rossi del maso vengono preparati in tanti modi diversi. Dai rotoli alle fragole ai canederli ripieni fino allo sciroppo: nel corso degli anni la famiglia Pichler ha provato e perfezionato tante ricette con le fragole. “Dopo un'estate a base di fragole, quando arriva l'autunno sentiamo di aver bisogno di una pausa dal loro sapore zuccherino”, ammette Michael. “Questo vale per tutti tranne che per Simon. Lui potrebbe mangiare le nostre fragole tutti i giorni. Non ne ha mai abbastanza.”



La vera essenza della vita in malga

Almlebenslust

Ein Morgen auf der Alm. Erste Sonnenstrahlen, die den Bergen den Rücken wärmen, dampfende Melkkübel, der Duft einer taufrischen Wiese. Wer an das Leben auf der Alm denkt, hat idyllische Bilder im Kopf, erinnert sich an letzte Sommer- oder einstige Kindheitsmomente und an das Gefühl, der Natur ganz nahe zu sein. Fernab vom Trubel, nah dran an den Elementen – die Alm ist ein Sehnsuchtsort. Doch ein Almalltag bedeutet auch: mitanpacken, mit Wetterumschwüngen leben können und körperlich auch mal an die Grenzen gehen. Er entschleunigt auf der einen – und fordert auf der anderen Seite. Doch immer ist er ursprünglich, wohltuend. Echt.

**Über 44 mit Begeisterung und Können
geführte Almen gibt es im Passeiertal!
Eine haben wir heute besucht.**

Una mattina in malga. I primi raggi del sole scaldano le pareti rocciose delle montagne, dai secchi per la mungitura si alzano nuvole di vapore, il prato bagnato di rugiada emana un profumo intenso di erbe aromatiche. Chi pensa alla vita in malga riempie la mente di immagini idilliache, ricordando le vacanze estive trascorse a correre sui prati e rivivendo la sensazione che si prova a stare a stretto contatto con la natura. Lontano dal viavai cittadino, vicino ai quattro elementi: la malga è un luogo magico. Ma la quotidianità dell'alpeggio richiede anche molto impegno, significa fare continuamente i conti con i cambiamenti improvvisi del meteo e a volte vuol dire anche spingersi al limite delle proprie forze. La vita in malga consente di rallentare il ritmo e allo stesso tempo impone grandi sforzi. Ma è sempre autentica. È sempre vera. E fa bene al cuore.

**In Val Passiria ci sono oltre
44 malghe gestite con amore.
Noi ne abbiamo visitato una.**



Gemeinsam mit ihrer Familie führt Sonja die Prantacher Alm, die am Ende des Fartleis-Tals liegt. Bei Einheimischen ist die Alm auch als „Fartleis-Alm“ bekannt – und für leckeres Essen.

Insieme alla sua famiglia, Sonja gestisce la Malga Prantacher Alm alla fine della valle Fartleis. Tuttavia, per la gente del posto questa è da sempre la Malga Fartleis – ed è nota soprattutto per la bontà dei piatti che serve in tavola.



Das Melken ist auf der Prantacher Alm Frauensache. Meist kümmert sich Tochter Jenny um die schönen Tiere. Fünf Kühe liefern Milch für den Eigenbedarf, zum Frisch-Servieren und zur Weiterverarbeitung.

Alla Malga Prantacher Alm la mungitura è in mano alle donne. Di solito è la figlia Jenny a prendersi cura degli splendidi animali dell'alpeggio. Cinque mucche forniscono il latte per il fabbisogno interno – da servire fresco e da lavorare.



Über die Jahre haben Sonja und ihre Tochter Silvia einen eigenen Rhythmus und liebevolle Rituale entwickelt, die den täglichen Aufgaben Struktur geben. Mit einer großen Schale Kaffee und einem weiten Blick ins Grüntal auswärts, lässt es sich sanft in den Tag starten. Der Morgen schenkt Raum für alles, was ansteht, und alles, was auf dem Herzen liegt.

Nel corso degli anni, Sonja e sua figlia Silvia hanno sviluppato un ritmo tutto loro e una serie di rituali che scandiscono l'attività quotidiana. La loro giornata inizia con calma – davanti a un'enorme tazza di caffè e a una vista panoramica sul verde della valle. La mattina lascia spazio per tutto quello che c'è da fare – e per tutto ciò che sta loro a cuore.



Die vierköpfige Familie mag das Arbeiten mit Tieren. Schweine, Hühner, Kühe und Katzen leben auf der Alm und werden liebevoll gepflegt.

Tra questi pascoli vivono maiali, galline, mucche e gatti. La famiglia è composta da quattro persone – e ognuna di loro ama prendersi cura degli animali della malga.

RITRATTI



Die Schweine genießen ihren Freiraum, zeigen sich verspielt und wohlgenährt. Speck, Kaminwürsten und geräucherte Bauernwurst entstehen in Eigenproduktion.

I maiali vivono in libertà, mostrano volentieri il loro lato giocherellone e mangiano sano. La famiglia produce in loco speck, Kaminwurst e salsicce affumicate.



Gestern hat ein Spaziergang unerwarteten Pfifferling-Segen mit sich gebracht. Also werden heute Pfifferlingknödel gerollt. Vier Hände rollen rascher! Gekocht wird auf der Prantacher Alm mit viel Geschick, natürlichen und frischen Zutaten ... und Liebe.

Il bottino della passeggiata mattutina di ieri è stato particolarmente ghiotto – oltre che inatteso: una pioggia di finferli. Di conseguenza, oggi il menù del giorno propone canederli ai finferli. E quattro mani rotolano l'impasto più velocemente di due! La cucina della Malga Prantacher Alm è fatta di manualità affinata negli anni, ingredienti freschi... e una montagna di amore.



Das Butterschlagen ist Silvias Sache. Sie mag es, nach dem Bedienen der Tagesgäste auch Tätigkeiten in Stille auszuführen. Zuerst wird der Rahm geschlagen, bis sich Butterflocken bilden. Dann wird die Butter in hübsche Formen gedrückt und am Ende in Butterpapier gewickelt.

La preparazione del burro è compito di Silvia. Dopo aver servito gli ospiti che raggiungono la malga a pranzo e per merenda, le piace ritirarsi in una stanza e lavorare in silenzio. Per preparare il burro, prima sbatte la panna fino a formare dei fiocchi di burro. Poi il burro viene pressato in degli appositi stampi e infine viene avvolto nella carta oleata.

Die Umgebung der Prantacher Alm ist zu jeder Jahreszeit und bei jedem Wetter eindrucksvoll. Bei schönem Wetter öffnen sich beeindruckende Blicke auf Gipfel wie Pfandlerspitze und Hühnerspiel. Nach einem Regenguss steigt Nebel aus dem Wald und wandelt alles in eine mystische Landschaft.

I dintorni della Malga Prantacher Alm sono di una rara bellezza – con qualsiasi meteo. Durante le giornate limpide la vista sulle cime circostanti è strabiliante. Dopo un acquazzone, la nebbia avvolge il bosco trasformando il paesaggio in uno spettacolo mistico.



A close-up photograph of a person's hands holding a wine glass filled with white wine. The person is wearing a blue denim jacket. The background is dark and out of focus, showing a bottle of wine. The lighting is warm, highlighting the texture of the denim and the clarity of the wine.

Veni, vidi, vino – la cantina della
Val Passiria e la sua anima femminile

Veni, Vidi, Vino – von Psairer Wein und Weiblichkeit

Zwischen Weltoffenheit und
Ursprünglichkeit: Ein Kellerei-
besuch mit Sonja Zehani

*Tra cosmopolitismo e au-
tenticità: una visita in can-
tina con Sonja Zehani*

„Pure Passion“ steht in großen Lettern über dem etwas versteckten Eingang zur Kellerei Passir. „Das kann man auf Englisch, Deutsch oder im Dialekt lesen“, lacht Sonja und lässt damit bereits vermuten, dass ihr Weltoffenheit wichtig ist. Ihr Äußeres lässt darauf schließen, dass sie keine psairer Wurzeln hat. Dunkles, dichtes, schulterlanges Haar im coolen Cut, große braune Augen, ein voller Mund, der zwischen Schmunzeln, Lächeln und Lachen wechselt – und ein Auftreten, das auf Antrieb eher an südlichen Charme erinnert als an die typische psairer Bodenständigkeit. Ihr Vater, erzählt sie, war Tunesier und verliebte sich in Würzburg in ihre Mutter Hermine, die dort im selben Hotel wie er arbeitete. „Da war Weltoffenheit wohl die Grundvoraussetzung für die Beziehung“, lacht sie. Neben der Entscheidung, wo man gemeinsam leben wollte, spielten auch religiöse Themen eine Rolle. „Er war Muslim, meine Mutter Christin. Doch der Wein war in ihrer Familie interreligiös“, zwinkert sie. „Mein Vater arbeitete im Service und liebte es, Menschen mit gutem Essen und gutem Wein zu begeistern. In Südtirol haben sich meine Eltern schließlich mit einem eigenen Gasthaus selbständig gemacht.“

„Wein steht mir einfach gut!“

Auf die Frage, ob es für die Tochter eines Muslimen schwierig war, den Weg als Sommelière einzuschlagen, antwortet Sonja: „Mein Vater war immer stolz auf mich und ist es wohl noch immer, wenn er vom Himmel herab sieht. Er hat mich immer unterstützt. Ich hätte jeden Weg einschlagen können! Und vielleicht bin ich ja gerade deshalb in seine Fußstapfen getreten.“

Doch die „pure Passion“ wurde letztlich durch eine Frau entfacht. „Es war Margot, Frau des Starkochs Herbert Hintner, deren großer Wissensschatz und unerschöpfliche Begeisterung für das Thema Wein mich einfach mitgerissen hat. Bei ihr durfte ich lernen, mich ausprobieren, den Austausch suchen, mich weiterbilden. Und was sie immer gesagt hat, das stimmt schon: Wenn man einmal in die Welt des Weins hineingeschnuppert hat, dann lässt er einen nicht mehr los. Wöchentliche gemeinsame Ausflüge in Kellereien gehörten für uns zum fixen Programm. Und mehr als einmal kam Margot mitten im Tagesgeschäft plötzlich mit Korken und Glas auf mich zugerannt, um mir einen Fehler im Wein zu erklären. Oder ließ mich – während der Arbeit – etwas Besonderes kosten. Wein war ihr einfach wichtig! Über ihn haben wir eine besondere Verbindung gefunden.“



“Pure Passion”. La scritta a caratteri cubitali sovrasta l’ingresso piuttosto nascosto della Cantina Passir. “Lo si può leggere in inglese, in tedesco e in dialetto altoatesino”, fa notare Sonja. Con queste poche parole lascia subito intuire il suo spirito cosmopolita. I suoi tratti suggeriscono origini lontane. Capelli scuri, folti, lunghi fino alle spalle e un taglio moderno. Grandi occhi marroni, una bocca carnosa che passa rapidamente da un sorriso a una risata e una presenza che ricorda più il fascino mediterraneo che i tratti alpini. Suo padre era tunisino e lavorava in un hotel a Würzburg. Ed è proprio sul posto di lavoro che si innamorò di Hermine, quella che sarebbe diventata la madre di Sonja. “In quel caso, l’apertura al mondo è stata probabilmente il requisito fondamentale per far scoccare la scintilla”, ride divertita. Oltre alla scelta della città dove vivere, anche le questioni religiose hanno avuto un peso rilevante nella vita dei genitori di Sonja. “Lui era musulmano, mia madre cristiana.” Eppure, nella sua famiglia il vino non ha mai conosciuto religioni, come afferma scherzando. “Mio padre era un cameriere e amava deliziare le persone con del buon cibo e dell’ottimo vino. In Alto Adige i miei genitori hanno avuto la possibilità di aprire una locanda.”

“Il vino mi dona!”

Alla domanda se sia stato difficile per la figlia di un musulmano intraprendere la carriera di sommelier, Sonja risponde: “Mio padre è sempre stato orgoglioso di me e pro-



„Wein hat etwas Ausgelassenes, Geselliges – und geht trotzdem in die Tiefe, wenn man es zulässt. Genau darin finde ich mich wieder.“

„Ich finde ja, Wein steht mir auch einfach gut! Er hat etwas Ausgelassenes, Heiteres, Geselliges – und geht trotzdem häufig in die Tiefe, wenn man es zulässt. Genau darin finde ich mich wieder. Es geht darum, das Leben und sich selbst nicht allzu ernst zu nehmen, sondern sich dem Fluss der Dinge hinzugeben! Der Wein bringt das auf den Punkt.“

Im Wein schmeckt man das Land, auf dem er wächst.

Bevor der Wein fließt, braucht es natürlich erstmal gute Trauben. Und diese gedeihen nur auf reichem Boden mit ausreichend Sonnenlicht. Wir spazieren nun durch die Weinberge – ein Weingut, mitten im Dorf! Die Dorfkirche im Vordergrund – dahinter ragen die Berge in die Höhe. Ein sanfter Weg führt mitten durch die Reben. Das frühe Gras leuchtet. Das ist so in der Dorftradition verankert: Der kürzeste Weg zur Kirche muss öffentlich zugänglich bleiben. Und dieser führt nun mal schnurstracks zwischen So-

tabilmente, ora che ci guarda dall'alto, lo è ancora. Mi ha sempre sostenuta. Avrei potuto intraprendere qualsiasi strada! E forse è proprio per questo che ho seguito le sue orme”.

Ma alla fine è stata una donna ad accendere la “pura passione”. “È stata Margot, la moglie del celebre chef Herbert Hintner, a conquistarmi con la sua vastissima conoscenza e il suo entusiasmo inesauribile per il vino. Con lei ho potuto imparare, sperimentare, confrontarmi, continuare a formarmi. E quello che ripeteva di continuo è vero: una volta che scopri il mondo del vino, non puoi più farne a meno. Le gite settimanali per visitare le cantine erano per noi un appuntamento fisso. Più di una volta Margot, nel pieno del lavoro, mi è corsa incontro con un tappo e un calice in mano per spiegarmi un errore nel vino. Oppure, mentre stavo ancora lavorando, mi faceva assaggiare qualcosa di speciale. Il vino faceva parte di lei! Ed è grazie al vino se abbiamo instaurato un rapporto così speciale.”

“Trovo che il vino mi doni! Ha qualcosa di spensierato, allegro, socievole – ma allo stesso tempo sa essere profondo, se glielo permetti. E io mi ci rivedo perfettamente. Non serve a nulla prendere sé stessi e la vita troppo sul serio. Piuttosto bisogna lasciarsi andare e seguire il flusso! Il vino è l'emblema di tutto questo.”

Il vino ha il sapore del territorio in cui è stato prodotto.

Prima che il vino scorra, servono delle buone uve. E queste crescono solo su un terreno ricco che riceve abbastanza luce. Con Sonja decidiamo di fare una passeggiata tra le vigne nel cuore del paese. La chiesa parrocchiale in primo piano, alle sue spalle le montagne della Val Passiria. Un sentiero quasi pianeggiante conduce attraverso i vigneti. L'erbetta fresca sbrilluccica ai lati della strada. È una tradizione dei paesini di montagna: la via più breve che porta alla chiesa deve rimanere accessibile a tutti. E questa passa tra il Solaris e il Pinot nero. “Negli ultimi anni, il clima è cambiato così tanto che ora si possono coltivare anche varietà che amano il caldo.” La Cantina Passir produce attualmente dieci etichette diverse, per un totale di 15.000 bottiglie all'anno. “Coniugare varietà e qualità non è sempre facile, ma è una sfida che ci piace accogliere. Il 70% dei vini cresce in Val Passiria. Ma siccome vogliamo proporre anche Lagrein, Merlot e Chardonnay, abbiamo anche alcuni vigneti ad Appiano e a Bolzano. In totale abbiamo a disposizione una superficie di 2,5 ettari, anche se non riusciamo ancora a vendemmiare dappertutto – le viti impiegano fino a quattro anni prima di produrre frutti. E la Cantina Passir è solo



laris und dem Blauburgunder hindurch. „Mittlerweile hat sich das Klima so weit verändert, dass auch wärmeliebende Sorten angebaut werden können.“ Passir produziert derzeit zehn verschiedene Etiketten – insgesamt bis zu 15.000 Flaschen im Jahr. „Vielfalt UND Qualität sind manchmal eine Herausforderung, aber eine, die uns richtig gut liegt. 70 % der Weine wachsen im Passeiertal. Doch weil wir auch Lagrein, Merlot und Chardonnay anbieten möchten, haben wir auch ein paar Reben in Eppan und im Raum Bozen. Insgesamt ergibt das eine Fläche von 2,5 Hektar, doch noch haben wir nicht überall Ertrag – das dauert bei Reben ja bis zu vier Jahre – und Passir steht vielfach erst am Anfang. Wein braucht Geduld, Fachwissen, Leidenschaft und Feingefühl. Den Rest macht die Natur. Wenn wir Wein trinken, dann genießen wir ein Stück Erde. Man kann über den Wein also das Tal schmecken, in dem er gewachsen ist.“

„Schön rund soll der Wein sein – so wie das Leben.“

Doch nicht nur der Wein ist Sonjas große Liebe. Die Liebe ist auch dafür verantwortlich, dass sie im Passeiertal gelandet ist. Sie lernte Benjamin bei einer Verkostung kennen.

all’inizio. Il vino richiede pazienza, competenza, passione e sensibilità. Il resto lo fa la natura. Quando beviamo vino, gustiamo un pezzo di terra. Attraverso il vino si può assaporare la valle in cui è cresciuto.”

“Il vino deve essere rotondo – proprio come la vita.”

Eppure il vino non è l’unico grande amore di Sonja. Ed è proprio l’amore ad averla portata in Val Passiria. Ha conosciuto Benjamin durante una degustazione. “Quando l’ho incontrato ho pensato subito che avrei fatto meglio a non innamorarmi, perché stavo per partire per San Francisco. Ma, che dire, lui mi ha seguita. E siamo tornati insieme.” Benjamin le aveva detto solo: “Ho qualche vigneto in Val Passiria”, ma non le aveva parlato della cantina. “Quando sono arrivata qui per la prima volta, sono rimasta piuttosto stupita. E la qualità dei vini, che già allora era eccezionale, mi ha sbalordita ancora di più. La prospettiva di portare avanti questo progetto insieme a lui per raggiungere l’eccellenza mi ha subito intrigata. Ed è proprio quello a cui stiamo lavorando – giorno dopo giorno.”

“Ma attenzione: non voglio che il concetto di ‘eccellenza’ venga frainteso. Ho sempre pensato che il vino fosse considerato come qualcosa di eccessivamente sofisticato: a volte lo si circonda di un alone di mistero, si esagera con lo storytelling, tanto che il vino sembra quasi inaccessibile, come in alcuni ristoranti stellati. Per me, invece, il vino è qualcosa di molto personale, immediato, individuale! Non sempre è necessario conoscere il contesto per poter apprezzare qualcosa. L’importante è che il bouquet, l’aroma, il gusto e la presenza complessiva siano armoniosi. Deve avere una sua rotondità – proprio come la vita.”



„Damals dachte ich, ich sollte mich besser nicht verlieben, weil meine Reise nach San Francisco bevorstand. Aber – was soll ich sagen – er ist mir nachgereist. Auf ein Gläschen sozusagen. Und wir sind gemeinsam zurückgekommen.“ Er hat ihr damals gesagt: „Ich habe da ein paar Reben im Passeiertal.“ Von der tatsächlichen Fläche und der damals bereits bestehenden Kellerei hatte er nichts erwähnt. „Da hab’ ich ziemlich überrascht geschaut, als ich zum ersten Mal hier war. Und noch mehr überrascht hat mich die Qualität der Weine, die damals bereits außergewöhnlich war. Die Aussicht, das gemeinsam mit ihm noch auf die Spitze zu treiben, hat mich schon sehr gereizt. Und ja, genau daran arbeiten wir – Tag für Tag.“

„Aber: Die Sache mit der Spitze darf man nicht falsch verstehen. Mir war Wein immer schon irgendwie zu gehoben – manchmal wird so ein Mysterium um ihn gemacht, das Storytelling wird oft übertrieben, so dass der Wein fast unnahbar wirkt, so wie in manchen Sternerestaurants. Für mich ist Wein aber etwas ganz Persönliches, etwas sehr Unmittelbares, etwas, das sehr individuell ist! Man muss nicht immer die Hintergründe kennen, um etwas genießen zu können. Wichtig ist, dass Bouquet, Aroma, Geschmack und Gesamtauftritt harmonieren. Es muss halt einfach alles schön rund sein – der Wein, so wie das Leben.“

Wenn Wein Familiensache ist

„Mein Schwiegervater in spe – vielen besser bekannt als Fontana Flour – ist seit vielen Jahren begeisterter Bierbrauer. Seine Idee war es, neben dem Martinsbräu auch einen besonders guten Roten und einen feinen Weißen anbieten zu können. Neben der Braukunst wollte er also auch das Winzerhandwerk erlernen. Mit dieser Vision hat alles begonnen. Heute sind wir eine Winzerfamilie, bei der jedes Mitglied seine Kompetenz und Begeisterung einbringt. Und ich finde, wir machen das schon ganz gut! Unser Solaris hat bereits einige Medaillen und Auszeichnungen erhalten. Aber die schönste Bestätigung für unsere Arbeit ist das Feedback der Gäste – von Genießern und Kundinnen.“

Für lange Zeit war das Passeiertal nicht gerade als weinaffin bekannt. Kein Wunder – Wein hatte hier keine wirkliche Bedeutung! Heute bestellen unsere Gäste nicht mehr nur einfach ‚einen Weißen‘, sondern fragen gezielt nach Sorten und Jahrgang. Längst schon ist der Wein Teil des Tals geworden. So wie ich auch.“



Per me il vino è qualcosa di molto personale, immediato, individuale!



Quando il vino diventa una questione di famiglia

“Il mio futuro suocero – che la maggior parte delle persone qui conosce con il nome di Fontana Flour – è da anni un appassionato produttore di birra. Oltre alla sua Martinsbräu, voleva proporre anche un rosso di spessore e un bianco raffinato. Conoscere l’arte della birrificazione non gli bastava, gli premeva imparare anche quella della vinificazione. È proprio da questa visione che tutto ha avuto inizio. Oggi siamo una famiglia di viticoltori: ognuno di noi contribuisce con le proprie competenze e il proprio entusiasmo. E secondo me stiamo facendo un ottimo lavoro! Il nostro Solaris ha già ricevuto diverse medaglie e vari riconoscimenti. Ma la conferma più bella è il feedback degli ospiti, sia degli intenditori che dei clienti.“

Per molto tempo la Val Passiria è stata considerata una zona poco vocata alla viticoltura. E non c’è da stupirsi: qui il vino non ricopriva alcun ruolo nella società! Oggi i nostri ospiti non ordinano più semplicemente ‘un bianco’, ma chiedono varietà e annata. Il vino è ormai parte integrante della valle. Proprio come me.“

Il ritorno della regina del fiume Rückkehr der schwimmenden Königin



Die Wiederansiedlung der marmorierten Forelle im Passeiertal

Sie ist selten geworden, doch nicht vergessen: In Südtirols größeren Fließgewässern lebt die marmorierte Forelle (Marmorata), erkennbar an ihrem kunstvollen, marmorartigen Muster. Einst weit verbreitet, ist der „Urfisch“ des Passeiertals heute stark bedroht. Ein gezieltes Wiederansiedlungsprojekt soll die genetisch reine Form dieser einzigartigen Art vor dem Aussterben bewahren – und setzt damit ein Zeichen für den Erhalt der Artenvielfalt.

Die marmorierte Forelle (*Salmo marmoratus*), oft als Königin unter Südtirols Fischen bezeichnet, ist eine eindrucksvolle Erscheinung in den großen Flüssen der Region. Mit ihrem markanten Muster ist sie leicht zu erkennen – und gilt als Symbol für die urtümliche Fischwelt des Passeiertals. Ihr Bestand ist in den vergangenen Jahrzehnten dramatisch zurückgegangen. Die Hauptursachen dafür sind die Hybridisierung mit eingesetzten Bachforellen, die Gewässerverbauung und die zunehmende Wasserverschmutzung. Die genetisch reine Form der marmorierten Forelle ist inzwischen selten geworden.

„Durch den Besatz von Bachforellen in den vergangenen Jahrzehnten haben sich Wildfische mit der marmorierten Forelle gekreuzt – und so ist sie in ihrer reinen Form stark zurückgegangen. Die Herausforderung unseres Artenschutzprogramms besteht darin, diese reine Form zu identifizieren und anschließend gezielt für die Wiederansiedlung zu vermehren“, so Stefan Schiefer, Geschäftsführer der Fischzucht Schiefer KG.

La reintroduzione della trota marmorata in Val Passiria

È diventata rara, ma non è stata dimenticata: la trota marmorata, riconoscibile dal suo disegno marmorato, vive nei fiumi e nei torrenti più grandi dell'Alto Adige. Un tempo molto diffuso, il “pesce primordiale” della Val Passiria è oggi fortemente minacciato. Un progetto di reintroduzione mira a preservare dall'estinzione la forma geneticamente più pura di questa specie unica, dando così un segnale forte per la conservazione della biodiversità.

La trota marmorata (*Salmo marmoratus*), spesso chiamata la regina dei pesci dell'Alto Adige, è una presenza strabiliante nei grandi corsi d'acqua della regione. Facile da riconoscere grazie al suo disegno caratteristico, è il simbolo del mondo ittico primordiale della Val Passiria. Eppure, negli ultimi decenni, il numero di esemplari di questa specie ittica è diminuito drasticamente. Le cause principali sono l'ibrida-





Die Fischzucht Schiefer in St. Leonhard in Passeier hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Fortbestand dieser heimischen Leitart zu sichern. Im Rahmen eines aufwändigen Artenschutzprojekts, das Teil des landesweiten Programms „MARMOGEN“ ist, engagieren sich Fachleute für die Wiederansiedlung der Marmorata im Flusssystem der Passer. Unterstützt wird das Projekt durch den Fischereifonds, das Amt für Wildtiermanagement, das Aquatische Artenschutz-zentrum sowie die Agentur für Bevölkerungsschutz.

Ein zentrales Element des Projekts ist die auf Reinheit ausgerichtete Zucht. Mithilfe eines Elektrofischfängergeräts werden geeignete Mutterfische aus der Passer entnommen. Diese werden dann in Zusammenarbeit mit der Fondazione Edmund Mach genetisch analysiert und gechipt. Nur Fische, die sich als reinrassig erweisen, werden für die Zucht verwendet. Dabei werden die Eier der weiblichen Fische (Rogner) mit dem Samen der männlichen Fische (Milchner) befruchtet. Die Jungfische wachsen anschließend in speziellen Becken der Fischzucht Schiefer heran, bis sie schließlich in die natürlichen Gewässer ausgesetzt werden.

Parallel zur Nachzucht werden auch die natürlichen Lebensräume verbessert: Kiesige Laichplätze werden renaturiert, Wanderhindernisse entfernt und ganze Gewässerabschnitte ökologisch revitalisiert.

Die Passer bietet ideale Bedingungen für eine erfolgreiche Rückkehr der marmorierten Forelle: klares, sauerstoffreiches Wasser und natürliche Laichplätze. Dank der engen Zusammenarbeit von Fischereivereinen, Biolog:innen und dem Land Südtirol besteht berechtigte Hoffnung, dass sich die Population der Marmorata langfristig stabilisieren kann.

Die Wiederansiedlung dieser faszinierenden Fischart steht für mehr als nur erfolgreichen Artenschutz. Sie ist Ausdruck eines neuen ökologischen Bewusstseins im Passeiertal – für den Erhalt der Artenvielfalt, den Schutz intakter Gewässer-ökosysteme und für einen respektvollen, nachhaltigen Umgang mit der heimischen Natur.

zation mit der trota fario, die Konstruktion von operen idrauliche e l'aumento dell'inquinamento delle acque.

“Negli ultimi decenni, a causa dell'introduzione della trota fario, i pesci selvatici si sono incrociati con la trota marmorata – con la conseguente diminuzione della diffusione della specie pura. La sfida del nostro programma di conservazione di questa specie ittica consiste nell'identificare la forma pura e di farla riprodurre esclusivamente per la reintroduzione nelle acque locali”, spiega Stefan Schiefer, CEO di Acquacoltura Schiefer Sas.

L'Acquacoltura Schiefer a San Leonardo in Passiria si è data il compito di garantire la sopravvivenza di questa specie autoctona. Nell'ambito di un complesso progetto di conservazione delle specie, che fa parte del programma provinciale MarmoGen, gli esperti lavorano per permettere il ripopolamento della trota marmorata nel sistema fluviale del Passirio. Il progetto è sostenuto dal Fondo per la pesca, dall'Ufficio Gestione fauna selvatica, dal Centro Tutela Specie Acquatiche e dall'Agenzia per la Protezione civile.

Un elemento centrale del progetto è l'allevamento orientato alla purezza della specie ittica. Con l'aiuto di un elettro-storditore vengono prelevati dal Passirio esemplari femmina adatti alla riproduzione. Questi pesci vengono poi analizzati geneticamente e microchippati in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach. Solo gli esemplari che risultano privi di segnali di ibridazione vengono usati per l'allevamento. Le uova delle femmine vengono fecondate con il liquido seminale dei maschi. I giovani pesci crescono poi in vasche speciali presso l'Acquacoltura Schiefer, fino a quando non vengono rilasciati nelle acque naturali. Parallelamente alla riproduzione vengono migliorati anche gli habitat naturali: i luoghi di riproduzione ghiaiosi vengono rinaturalizzati, vengono rimossi gli ostacoli alla migrazione e rivitalizzati dal punto di vista ecologico interi tratti del corso d'acqua.

Il Passirio offre le condizioni ideali per il ritorno della trota marmorata: acqua limpida e ricca di ossigeno e zone di riproduzione naturali. Grazie alla stretta collaborazione tra associazioni di pescatori, biologhe e biologi e la Provincia Autonoma di Bolzano - Alto Adige, c'è una speranza concreta che la popolazione della trota marmorata possa stabilizzarsi a lungo termine.

Il reinsediamento di questa affascinante specie ittica non è solo un successo per la conservazione delle specie minacciate, ma è anche il segno di una nuova consapevolezza ecologica nella Val Passiria – in termini di tutela della biodiversità, di protezione degli ecosistemi acquatici intatti e di un approccio rispettoso e sostenibile alla natura locale.

Piste da medaglia

Pisten für die Besten

Trainings-Hotspot Pfelders

Plan, il paradiso dell'allenamento



„Es werden jedes Jahr mehr!“, sagt Hannes Kneissl, Geschäftsführer der Bergbahnen Pfelders, und meint damit die internationalen Stars des Ski-Zirkus, die hier im Winter mit Höchstgeschwindigkeit die Hänge hinunterrasen. Inzwischen hat sich Pfelders zu einem echten Treffpunkt entwickelt – für alle, die Rang und Namen haben oder kurz davor stehen, sich einen zu machen.



“Ogni anno sono sempre di più!”, constata Hannes Kneissl, CEO di Funivia Plan, riferendosi alle star internazionali dello sci che in inverno sfrecciano a tutta velocità lungo i pendii. Negli anni Plan è diventata un punto di riferimento per tutti coloro che hanno già raggiunto la fama o sono sulla buona strada per riuscirci.

Già 20 anni fa gli allenatori della Federazione Tedesca di Sci (DSV) venivano qui per allenarsi. All'epoca Plan era una meta sconosciuta ai più: lontano dal caos delle piste e dal clamore della stampa, tra le montagne di questa selvaggia valle altoatesina gli atleti e le atlete riuscivano ad allenarsi in

Schon vor 20 Jahren kamen die Trainer des Deutschen Skiverbands – kurz DSV – zum Training hierher, erzählt Kneissl. Damals galt Pfelders noch als Geheimtipp: Abseits von Pistentrubel und Presserummel, mitten in den Bergen des wildschönen Südtiroler Tals, konnten die Athlet:innen ungestört trainieren. Seit 2010 hat sich der Ort zunehmend als Trainingsgebiet etabliert. Heute sind – vor allem in den beiden Wochen vor Weihnachten – rund 40 Weltcup-Fahrer:innen in Pfelders, um sich auf die kommende Saison vorzubereiten. „Wo die Stars trainieren, das spricht sich herum. Und so schafft es unser beschauliches Pfelders regelmäßig in die Schlagzeilen“, erklärt Kneissl.

Natürlich, so fügt er hinzu, ist der Aufwand nicht unerheblich. Für die Spitzenathlet:innen muss schon alles passen – vor allem die Pistenpräparation ist ein wichtiges Kriterium. „Wir müssen den Stars die bestmöglichen Bedingungen bieten, unabhängig von den natürlichen Schneeverhältnissen. Das ist eine Wissenschaft für sich und erfordert täglichen Einsatz. Oft haben die Trainer:innen sehr individuelle Wünsche, die sie selbstverständlich an uns herantragen dürfen.“

„Auch die Zusammenarbeit mit der einheimischen Bevölkerung, insbesondere mit den Gastgeber:innen, klappt hervorragend. Die Sportler:innen sind begeistert von der Gastfreundschaft – und vom Essen. Das gehört alles zum Trainingserlebnis dazu. Ein Ort zum Wohlfühlen schafft auch den nötigen Fokus.“



Stefan Kogler, ehemaliger deutscher Skirennläufer und heutiger Trainer des Deutschen Skiverbands

Stefan Kogler, ex skiatore tedesco e attuale allenatore della DSV, la Federazione Tedesca di Sci



tutta tranquillità. Dal 2010 quest'area sciistica si è affermata sempre più come centro di allenamento. Oggi, soprattutto nelle due settimane che precedono il Natale, circa 40 atlete e atleti della Coppa del Mondo di sci alpino si ritrovano a Plan per prepararsi alla stagione agonistica. “Difficile tenere nascosto il luogo dove si allenano le stelle dello sci: la voce si sparge in fretta. E così la nostra tranquilla Plan finisce puntualmente sui giornali”, racconta Kneissl.

Naturalmente lo sforzo non è indifferente. Per gli atleti e le atlete di alto livello tutto deve essere perfetto, specialmente la preparazione delle piste: “Dobbiamo garantire le migliori condizioni possibili, indipendentemente dalle precipitazioni nevose. Questa è di fatto una scienza a sé che richiede un impegno quotidiano. Spesso gli allenatori hanno richieste molto specifiche – che chiaramente siamo felici di soddisfare”.

“Anche la collaborazione con la popolazione locale, in particolare con gli hotel della zona, funziona alla perfezione. Gli atleti sono entusiasti dell'ospitalità e della cucina locale. In fondo anche questo fa parte dell'allenamento. Quando ci si sente a proprio agio, è più facile mantenere alta la concentrazione.”

„Da habe ich letztes selbst verduzt dreingeschaut, als ich herausgefunden habe, dass ich schon seit knapp 25 Jahren nach Pfelders komme! 2001 war ich das erste Mal selbst zum Trainieren hier, heute begleite ich meine Mannschaft. Natürlich liegt das nicht nur an der schönen Landschaft, sondern auch an den technischen Möglichkeiten. Wir können die Pisten hier exakt auf unsere Trainingsbedürfnisse abstimmen – und werden dabei von Hannes Kneissl und seinem Team bestens unterstützt. Mittlerweile haben wir mit den Bergbahnen Pfelders sogar eine Kooperation. Daraus sind einige Freundschaften entstanden. Oder war es umgekehrt?“

“Io stesso sono rimasto stupito quando mi sono reso conto che è da 25 anni che vengo a Plan! La prima volta che sono venuto qui ad allenarmi è stato nel 2001, oggi accompagno la mia squadra. Ovviamente non è solo per lo splendido paesaggio, ma anche per le caratteristiche tecniche: qui possiamo adattare le piste alle nostre esigenze e siamo supportati al meglio da Hannes Kneissl e dal suo team. Nel frattempo abbiamo anche avviato una collaborazione con gli impianti di risalita di Plan. E da questo accordo sono nate delle belle amicizie.”

„Super Wetter heute! Ich habe gerade meine erste Trainingseinheit hinter mir und hatte richtig Spaß. Ich war 2008/2009 zum ersten Mal hier, und immer wenn ich in unseren Trainingsplan schaue und Pfelders lese, freue ich mich. Es ist alles fein hier, eine eigene kleine Welt, genau das mag ich. Und: Das Essen stimmt! Das gehört schließlich auch zum Training dazu.“

“Anche oggi meteo fantastico! Ho appena terminato la mia prima sessione di allenamento e mi sono divertito tantissimo. Sono stato qui per la prima volta nel 2008/2009. Ogni volta che guardo il programma e vedo che la destinazione del ritiro è Plan, so che starò bene. Qui è tutto perfetto: un piccolo mondo a sé, proprio come piace a me. E poi il cibo è buonissimo! D'altronde anche questo fa parte dell'allenamento.”



Linus Straßer, Skirennläufer für den Deutschen Skiverband mit Spezialisierung Slalom und Riesenslalom

Linus Straßer, sciatore agonistico per la Federazione Tedesca di Sci specializzato in slalom speciale e slalom gigante

„Das ist mein fünftes Jahr in Folge in Pfelders. Ich fühle mich immer sehr willkommen. Man spürt ganz deutlich, dass man sich über unsere Trainingsgruppe freut. Es ist aber auch sehr gemütlich hier und das Essen ist echt lecker. Zurück zu den Vorteilen fürs Training: Die Pistenverhältnisse sind prima. Ich bin dieses Jahr mit Lucas Braaten hier; zuvor bin ich vier Jahre lang mit den Österreichern hergekommen. Ich habe jetzt zwar das Team gewechselt, aber Pfelders bin ich treu geblieben. Der Ort bringt einfach Glück – das kann ich bestätigen.“

“Questo è il mio quinto anno consecutivo a Plan. Si percepisce subito che il nostro gruppo è benvenuto tra queste montagne. E poi è tutto così accogliente e il cibo è davvero ottimo. Tornando ai vantaggi per l'allenamento: le condizioni delle piste sono eccellenti. Quest'anno sono qui con Lucas Braathen, mentre in precedenza sono venuto qui per quattro anni con la squadra austriaca. Ho cambiato team, ma sono rimasto fedele a Plan. Questo posto mi porta fortuna.”



Mike Pircher, Ex-Trainer von Marcel Hirscher und heute Trainer von Lucas Pinheiro Braathen

Mike Pircher, ex allenatore di Marcel Hirscher e attualmente allenatore di Lucas Pinheiro Braathen



„Ich bin total fokussiert im Moment und bereite mich auf die anstehenden Wettkämpfe vor, zurzeit auf Alta Badia. Um mich zu konzentrieren, brauche ich Ruhe – und die finde ich in den Bergen von Pfelders. Ich mag keinen Trubel, wenn ein großes Rennen ansteht. Hier kann man diesen zwar haben, aber man findet ebenso Raum für sich selbst und kann ganz bei sich bleiben.“

“Al momento sono concentratissimo: mi sto preparando per le prossime gare, a breve gareggeremo in Alta Badia. Per concentrarmi ho bisogno di pace, che trovo qui sulle montagne di Plan. Quando si avvicina una gara importante, preferisco evitare la confusione. A Plan può esserci un buon viavai, ma si trova anche spazio per sé stessi e per stare da soli.”



Lucas Pinheiro Braathen, norvegisch-brasilianischer Skirennläufer - Fokusdisziplin Riesenslalom und Slalom

Lucas Pinheiro Braathen, sciatore norvegese-brasiliano specializzato in slalom gigante e slalom speciale

„Eine göttliche Ruhe hier! Wir genießen es immer total nach Pfefelders zu kommen. Die letzten Jahre haben wir die Tage vor Weihnachten immer hier verbracht. Super Bedingungen sind das wieder mal – wir haben alles, was man braucht. Wir können hier nicht nur hervorragend trainieren, sondern auch richtig gut leben. Die Sport-Life-Balance passt, würde ich mal sagen! Wir können auf Eis oder aggressivem Schnee trainieren, an der Technik feilen oder kraftvoll preschen.“

“Qui si respira una pace profonda! Ci piace tantissimo soggiornare a Plan. Negli ultimi anni abbiamo sempre trascorso qui i giorni prima di Natale. E anche questa volta le condizioni sono straordinarie: abbiamo tutto ciò che ci serve! Non solo riusciamo ad allenarci come vogliamo, ma passiamo anche delle belle giornate. L'equilibrio tra sport e vita privata qui è impeccabile! Possiamo allenarci sul ghiaccio e sulla neve aggressiva, perfezionare la tecnica e spingere al massimo.”



Peter Fill, ehemaliger italienischer Skirennläufer und heute mit im Trainerteam der italienischen Herren-Riesenslalom-Mannschaft im Weltcup

Peter Fill, ex sciatore italiano, oggi membro dello staff tecnico della squadra italiana maschile di slalom gigante impegnata nella Coppa del Mondo



„Vor dem Rennen in Alta Badia im Januar hat es sich bewährt, dass man hier in Pfefelders trainiert. Die Trainingsbedingungen sind einfach immer top. Man ist der Natur ganz nahe – das unterstützt Körper und Geist und hilft bei der mentalen Vorbereitung auf die Wettkämpfe. Die Ruhe zum Fokussieren ist ausschlaggebend dafür, dass man sich weiterentwickeln kann.“

“Allenarsi qui a Plan prima di partecipare alla Ski World Cup in Alta Badia a gennaio è stato provvidenziale. Le condizioni di allenamento sono sempre al top. Qui sei a stretto contatto con la natura, il che fa bene sia al corpo che alla mente e aiuta a prepararsi mentalmente alle gare. Per continuare a migliorarsi è fondamentale riuscire a concentrarsi – e per concentrarsi serve tranquillità.”



Lena Dürr - deutsche Skirennläuferin mit Spezialisierung Slalom

Lena Dürr, sciatrice alpina tedesca specializzata nello slalom speciale

„Ich betreue die Herren-Riesenslalom-Mannschaft der Italiener. Die Piste ist der von Alta Badia sehr ähnlich, deswegen ist Pfefelders fürs Training optimal. Schon als aktiver Athlet war ich regelmäßig hier. Heute, als Trainer, schätze ich vor allem die enge Zusammenarbeit mit den Bergbahnen bzw. Liftbetreibern. Die Piste wird genau so präpariert, wie wir sie brauchen. Meine Männer sind super zufrieden. Sie können neues Material testen, an ihrer Technik feilen, sich weiterentwickeln – und das Ganze mit viel Spaß an der Sache, weil sie sich voll auf ihr Training konzentrieren können. Und das hat sich bewährt.“

“Alleno la squadra italiana di slalom gigante maschile. La pista è molto simile a quella in Alta Badia, per questo Plan è perfetta per l'allenamento. Venivo qui regolarmente anche quando ero un atleta in attività. Oggi, nel ruolo di allenatore, apprezzo soprattutto la stretta collaborazione con gli impianti di risalita e con i gestori. La pista viene preparata esattamente come ci serve. I miei ragazzi sono molto soddisfatti. Possono testare la nuova attrezzatura, affinare la tecnica, migliorare e divertirsi, perché qui riescono a concentrarsi appieno sull'allenamento. E questo ha dato i suoi frutti.”



Luca de Aliprandini, italienischer Skirennläufer mit Fokusdisziplin Riesenslalom

Luca de Aliprandini, sciatore italiano specializzato in slalom gigante



In Val Passiria non si suda solo
camminando in montagna!

Im Passeiertal kommt man nicht nur beim Wandern ins Schwitzen!

Next Gen Sauna: Zwischen Gesundheitsaspekt und Show-Effekt

Next gen sauna: tra salute e spettacolo

Die Ursprünge der Sauna gehen bekanntlich auf die finnische Tradition zurück. In Skandinavien ist sie noch heute weit mehr als nur ein Raum zum Schwitzen, zur Körperreinigung oder zur Entspannung – sie ist ein Ort der Begegnung, des Zusammenkommens und der Geselligkeit. Von dort aus verbreitete sich die Saunakultur im 20. Jahrhundert in viele Teile Europas und der Welt. Dabei stand die gesundheitliche Wirkung lange Zeit im Vordergrund. Doch seit einiger Zeit hat sich dies gewandelt – wie auch ein Blick vor die „Psairer Haustür“ zeigt: Hier begeistert Helli Haller – Italien- und Weltmeister im Aufguss – im Wellnesshotel Andreus nicht nur zahlreiche Saunagäste. Er inspiriert auch andere, in seine Fußstapfen zu treten – oder vielmehr: zu wedeln! Einer davon ist Daniel Gufler.

Der Sunnyboy, der ins Schwitzen bringt

Daniel erfüllt das Klischee: sportlich-sehnige Statur, das Haar im Nacken gebunden und ein schelmisches Schmunzeln in Mund- und Augenwinkeln. Wenn er über das Thema Sauna spricht, strahlt er seine Begeisterung mit jeder Faser seines Körpers aus.

Er ist inzwischen nicht mehr nur Aufgussmeister – auch wenn damit alles begann – sondern mittlerweile auch „Saunamaster“ im Event-Aufguss. Den Unterschied erklärt er so: „Beim klassischen Aufguss geht es ums Entspannen, ums Zu-sich-Kommen, um die Gesundheit. Es ist allgemein bekannt, dass ein Saunagang die Durchblutung fördert und durch das Schwitzen Giftstoffe aus dem Körper transportiert werden – was wiederum das Immunsystem stärkt.“

Es darf gelacht, geklatscht
und mitgefiebert werden.
Gemeinsam und mit guter
Stimmung schwitzt es sich
einfach besser!

„Es geht also um bewusstes Schwitzen, häufig begleitet von ätherischen Düften, einer angenehmen Temperatursteigerung und besonderen Wedeltechniken. Eine Eventsauna hingegen – das ist wie Fernsehen, nur dass man selbst Teil des Films ist. Das ist Storytelling, ein multisensorisches Erlebnis. Das ist Schwitzen, Staunen, Community. Ein wahr-

È risaputo: le origini della sauna sono strettamente legate alla tradizione finlandese. Ancora oggi in Scandinavia la sauna è molto più di una stanza dove sudare, depurare il corpo e rilassarsi: è un luogo di incontro, di aggregazione e di convivialità. Da questa penisola, nel XX secolo la cultura della sauna si è diffusa in diverse parti d'Europa e del mondo. Per molto tempo l'attenzione si è focalizzata sui benefici per la salute. Ma da qualche anno le cose sono cambiate – come si intuisce alle “porte della Val Passiria”. Qui, nel wellness hotel Andreus, Helli Haller, campione italiano e mondiale di Aufguss, oltre a far sudare gli affezionati della sauna, incoraggia anche altre persone a seguire le sue orme – o meglio, a “sventolare” asciugamani nell'aria. Uno di questi è Daniel Gufler.

Il ragazzo solare che fa sudare

Daniel è la perfetta incarnazione del cliché: fisico atletico e muscoloso, capelli raccolti in una coda e sguardo allegro. Quando parla di sauna, il suo entusiasmo traspare da ogni poro. Ormai non è più solo un maestro dell'Aufguss – anche se è iniziato tutto da lì. Negli anni è diventato un Sauna Master. La differenza ce la spiega lui stesso: “L'Aufguss classico si focalizza sul relax, sull'introspezione e sui benefici



res Spektakel, bei dem das Erlebnis im Vordergrund steht – und das sich dennoch positiv auf den Körper auswirkt.“ Genau darin sieht Daniel eine Rückkehr zur ursprünglichen Tradition des Saunierens: „Es darf gelacht, geklatscht und mitgefiebert werden. Gemeinsam und mit guter Stimmung schwitzt es sich einfach besser!“

Von heißen Hütten und kaltem Wasser

Daniel erinnert sich an seinen Einstieg: „Helli Haller war es, der mich ins kalte Wasser – oder besser gesagt: in die heiße Hütte – geworfen hat. Damals war ich noch Fitness-trainer im selben Hotel, als er mir kurzerhand ein Wedel-tuch zuwarf und sagte: ‚Heint tuasch mit.‘ Und ich bin ihm bis heute dankbar dafür, denn ab diesem Moment hat mich das Saunafieber gepackt.“ Zunächst bildete er sich klassisch zum Aufgussmeister weiter, doch dann kam der erste Kon-takt mit der Eventsauna – unter Helli's Leitung. „Was für eine krasse Show in der Hitze!“, waren seine ersten Gedan-ken. Heute ist die Eventsauna seine Lieblingsdisziplin.

Aufgusscontests gibt es auf der ganzen Welt, erzählt er. Daniel ist im Sommer 2022 der Liebe wegen in die Schweiz gezogen – und fand dort auch seine Bühne als Event-Auf-gießer: 2023 wurde er Schweizer Meister im Team-Show-Aufguss und Vize-Schweizer Meister im Einzel. Im selben



per la salute. Come è noto, la sauna stimola la circolazione sanguigna e la sudorazione aiuta a eliminare le tossine dal corpo, rafforzando il sistema immunitario. Si tratta quindi di sudare in modo consapevole, spesso accompagnati da oli essenziali, da un piacevole aumento della temperatura e da speciali tecniche di ventilazione. Uno show, invece, è come guardare un film in TV, solo che in questo caso si diventa subito protagonisti. È storytelling, è un'esperienza multisensoriale. È sudare, meravigliarsi, far parte di una comunità. Un vero spettacolo in cui l'esperienza viene posta in primo piano, ma che ha comunque effetti positivi sul corpo”. È esattamente in questo che Daniel vede un ritorno alla tradi-zione originale della sauna: “Durante i miei eventi si può ri-dere, applaudire ed esternare il proprio entusiasmo. Sudare in buona compagnia e in un'atmosfera rilassata è più bello!”.

Gettate di vapore... e slanci improvvisi

Daniel ricorda bene come è iniziata questa sua avventura: “È stato Helli Haller a spingermi. All'epoca lavoravo come istruttore di fitness nel suo stesso hotel. Un giorno mi ha lanciato un asciugamano e mi ha detto: ‘Oggi vieni con me!’ Gli sono davvero grato per questa sua proposta. In fondo è da quel momento che mi ha preso la febbre della sauna”. Ini-zialmente ha seguito una formazione classica come maestro di Aufguss, poi è arrivato il primo contatto con il mondo degli eventi – sempre sotto la guida di Helli. “Che show paz-zesco!”, è stato il suo primo pensiero. Oggi l'event sauna è la sua disciplina preferita.

In tutto il mondo si tengono campionati di Aufguss. Nell'estate del 2022 Daniel si è trasferito in Svizzera per se-guire il suo cuore e lì ha trovato anche il suo palcoscenico: nel 2023 è diventato campione svizzero di Aufguss Show a squadre e vicecampione svizzero individuale. Nello stesso anno ha partecipato al Campionato Mondiale Aufguss WM a Berlino. Nel 2024 è diventato campione svizzero sia nell'Aufguss individuale che nella categoria Aufguss Show a squadre e ha partecipato anche ai campionati mondiali nei Paesi Bassi. Nel 2025 ha vinto per la terza volta di fila il titolo di campione svizzero a squadre e si è aggiudicato la meda-glia d'argento nel campionato svizzero individuale.

Effetto sauna: uno show elettrizzante

“La giuria valuta l'aumento e la distribuzione del calore nella stanza, le tecniche di ventilazione, la scelta e l'uso degli oli, ma anche il tema e la sua realizzazione”, spiega Daniel.



Jahr nahm er an der Aufguss-Weltmeisterschaft in Berlin teil. 2024 wurde er sowohl Schweizer Meister im Einzel- als auch im Team-Show-Aufguss und war zudem bei der WM in den Niederlanden mit dabei. 2025 holte er zum dritten Mal in Folge den Schweizer Meistertitel im Team und wurde Schweizer Vize-Meister im Einzel.

Sauna, auf die Spitze getrieben

„Die Jury bewertet die Steigerung und Verteilung der Hitze im Raum, die Wedeltechniken, die Auswahl und den Einsatz der Däfte sowie das Thema und dessen Umsetzung“, erklärt Daniel. „Dazu kommen Showelemente wie Musik, Kostüme, Emotionen, Kreativität – und natürlich die Atmosphäre insgesamt.“ All das möchte er im September 2025 bei der Aufguss-WM in Verona auf die Spitze treiben – mit einer eigens entwickelten Story, für die er spezielle Kostüme und Soundeffekte produzieren ließ.

„Ich lebe zwar heute in der Schweiz, blicke aber voller Stolz auf mein Heimattal. Denn ich glaube, dass Südtirol maßgeblich zur Entwicklung dieser neuen Sauna- und Wellnesskultur beigetragen hat, dass viele innovative Wellness-Ideen ihren Ursprung im Passeiertal haben. Eine Eventsauna ist für mich kreativer Ausdruck und Körperwahrnehmung in einem. Sie gibt mir die Möglichkeit, Menschen gleichzeitig Wohlbefinden und Unterhaltung zu schenken. Und weil ich es liebe, Menschen zu begeistern, sie zu unterhalten und ihnen dabei auch etwas Gutes zu tun – genau deshalb bleibe ich weiter dran.“

“A questo si aggiungono elementi che contribuiscono allo show – come musica, costumi, emozioni, creatività e, naturalmente, anche l’atmosfera generale fa la sua parte.” In occasione dei Campionati Mondiali di Aufguss, che si terranno a Verona a settembre 2025, Daniel presenterà una storia scritta appositamente per l’occasione, per la quale ha fatto realizzare costumi ed effetti sonori speciali.



Questi show mi danno la possibilità di infondere benessere nelle persone e di intrattenerle.

“Anche se oggi vivo in Svizzera, penso sempre con particolare orgoglio alla valle che mi ha visto crescere. Credo che l’Alto Adige abbia contribuito in modo determinante allo sviluppo di questa nuova cultura della sauna e del benessere e che molte idee innovative siano nate proprio in Val Passiria. Per me, l’event sauna è un modo di esprimere la propria creatività e allo stesso tempo consente di percepire meglio il proprio corpo. Questi show mi danno la possibilità di infondere benessere nelle persone e di intrattenerle – che è esattamente quello che mi piace fare.”



La storia del buon pastore

Die Geschichte vom guten Ziegenhirten

Ein Glaubensgespräch mit Pfarrer Florian Öttl

Un dialogo sulla fede con Padre Florian Öttl

Pfarrer Öttl, Sie sind im Passeiertal fest verwurzelt; Sie sind hier geboren und aufgewachsen. Wie haben Sie Ihre Kindheit im Passeiertal erlebt?

Wenn ich an meine Kindheit denke, fällt mir als Erstes immer mein Schulweg ein. Je nachdem, wo wir gerade wohnten – wir sind öfter umgezogen, weil es meiner Mutter gesundheitlich nicht gut ging –, war er mal länger, mal kürzer, aber immer voller Erlebnisse. Vom Kofelhof aus brauchte ich etwa eine Stunde zur Schule und noch länger wieder zurück – nicht nur wegen der Entfernung, sondern auch, weil es unterwegs immer etwas zu tun oder zu entdecken gab. Wir waren zehn Kinder in der Familie und gingen den Weg meistens gemeinsam.

Am Hof lebten wir ganz einfach und bescheiden, zusammen mit den Tieren, die ich sehr mochte. Kühe, Hühner, Schweine, Ziegen – für mich waren sie mehr als nur eine Pflicht zum Mitpacken. Ich hatte schon damals einen besonderen Bezug zu ihnen.

Ich erinnere mich aber auch, dass meine Kindheit nicht immer leicht war. Der Herzfehler meiner Mutter zwang uns Geschwister früh in die Verantwortung. Mit 13 Jahren habe ich zu Hause schon den ganzen Haushalt geschmissen. Wir haben früh gelernt zu arbeiten und zu sparen – so wie viele damals im Tal. Und trotzdem hatte ich das Gefühl, dass es uns im Grunde ganz gut ging, weil wir jeden Tag genug zu essen hatten. Das war damals nicht so selbstverständlich.

Was hat Sie dazu bewegt, Pfarrer zu werden? Gab es ein Schlüsselerlebnis? Welche Begebenheit oder welche Begegnung hat Ihnen gezeigt, dass dies Ihr Weg ist?

Schon als Kind hatte ich öfter Gedanken, die in diese Richtung gingen. Vor allem nach den Gottesdiensten, beim Heimgehen, habe ich mir hin und wieder vorgestellt, wie es wäre, selbst die Messe zu halten. Doch als meine Eltern verstorben sind – vor allem meine Mutter, um die ich mich gemeinsam mit meinen Geschwistern sehr gekümmert habe – entwickelte sich in mir der Wunsch, mich auch weiterhin um andere Menschen zu kümmern. Fürsorge war eine Sehnsucht, die sich damals in mir entfaltet hatte. Mir war klar: Ich wollte mein Leben im Dienst an anderen verbringen. Das Theologiestudium war kein leichter Weg, aber ich habe die sechs Jahre geschafft – und bin seit 1997 tatsächlich Priester.

Ein Schlüsselerlebnis? Während des Studiums begleitete ich Pater Theo zu einer Krankenkommunion auf einen abgelegenen Hof. Wir besuchten eine alte Bäuerin. Während der Kommunion kniete sie sich mitten in der Stube auf den Boden hin – und ich musste weinen. In diesem Moment habe ich ihren tiefen Glauben gespürt. Ihre Demut und Dankbar-

Padre Öttl, le sue radici affondano nella Val Passiria: è nato e cresciuto qui. Com'è stata la sua infanzia in questa valle?

Quando penso alla mia infanzia, la prima cosa che mi viene in mente è il tragitto per andare a scuola. A seconda di dove vivevamo – ci siamo trasferiti più volte perché mia madre non stava bene di salute – era più o meno lungo, ma sempre avventuroso. Dal Kofelhof impiegavo circa un'ora per arrivare a scuola e ancora di più per tornare a casa, non solo per la distanza, ma anche perché lungo la strada c'era sempre qualcosa da scoprire! Eravamo dieci bambini in famiglia e di solito facevamo il tragitto in gruppo.

Al maso conducevamo una vita molto modesta insieme agli animali. Mucche, galline, maiali, capre: per me erano molto più che un "compito da svolgere". Già allora avevo un rapporto speciale con loro.

Ma ricordo anche che la mia infanzia non è stata sempre facile. Il cuore malato di mia madre ci ha costretti a diventare grandi in fretta. A 13 anni mi occupavo già di tutte le faccende domestiche. Abbiamo imparato presto a lavorare e a risparmiare – come molti altri ragazzi della valle. Eppure avevo la sensazione che, in fondo, stessimo bene perché avevamo sempre abbastanza da mangiare. E all'epoca non era così scontato.

Cosa l'ha spinto a diventare un sacerdote? C'è stato un momento particolare? Quale evento o incontro le ha fatto capire che questa era la strada giusta?

Già da bambino pensavo spesso a questa possibilità. Soprattutto dopo le funzioni religiose, mentre tornavo a casa, ogni tanto immaginavo come sarebbe stato celebrare la messa. Quando sono venuti a mancare i miei genitori, in particolare mio padre che ho assistito a lungo insieme ai miei fratelli, ho provato il desiderio di continuare a prendermi cura degli altri. Gli studi di Teologia non sono stati semplici, ma ho superato i sei anni e nel 1997 sono diventato un sacerdote.

Un'esperienza chiave? Durante gli studi ho accompagnato padre Theo a portare la comunione a una malata in un maso isolato. Abbiamo fatto visita a una vecchia contadina. Durante l'eucarestia, la signora si è inginocchiata in mezzo alla stanza e io non ho potuto trattenerne le lacrime. In quel momento ho percepito la sua profonda fede. La sua umiltà e gratitudine mi hanno commosso. E ancora oggi credo che proprio questi due valori, l'umiltà e la gratitudine, siano tra i più preziosi che un essere umano possa provare.

Ha lavorato a lungo a Stelvio, Solda e Trafoi. Com'è stato tornare? Com'è cambiata la Val Passiria? Anche la gente è

keit haben mich sehr bewegt. Und ich glaube bis heute, dass genau diese beiden Werte – Demut und Dankbarkeit – zu den wertvollsten gehören, die ein Mensch empfinden kann.

Sie waren dann lange Zeit in Stils, Sulden und Trafoi tätig. Wie war es, wieder hierher zurückzukommen? Wie hat sich das Passeiertal verändert? Haben sich die Leit auch verändert?

Das war am 1. September 2024. Nach 27 Jahren wieder ins Passeiertal zurückzukehren, war nicht ganz einfach. Ich hatte mir bis dahin ein schönes und solides Leben aufgebaut. Hier in Moos war dann zwar vieles vertraut – und doch irgendwie neu. Die Psairer sind sehr verwurzelte Menschen – eine wunderschöne Eigenschaft. Aber Neues wird oft erst einmal vorsichtig angegangen. Vielleicht bin ich selbst da nicht anders. Mittlerweile bin ich angekommen. Es fühlt sich jetzt wieder wie Zuhause an.

Wie sieht denn der typische Alltag eines Pfarrers aus?

Entgegen vieler Meinungen ist die Arbeit eines Pfarrers ein echter Vollzeitjob! Ich bin hier für rund 2.000 Menschen zuständig. Wenn man allein an all die Taufen und Beerdigungen denkt, die im Laufe des Jahres würdevoll begleitet werden wollen – da kommt schon einiges zusammen. Trotzdem: Für meine *Goafn*, die Ziegen, muss morgens und abends Zeit sein.

Ich stehe morgens um 5 Uhr auf, damit ich die Stallarbeit erledigen kann. Danach frühstücke ich und bereite alles für die Messe um 8 Uhr vor. Am Vormittag folgen dann Sprechstunden, Taufgespräche und – nicht zu vergessen – jede Menge Bürokratie, denn davon gibt's auch in der Kirche mehr, als man meinen würde. Mittagessen und ein kurzes *Rasterle* sind wichtig, damit ich am Nachmittag wieder frisch für den Gottesdienst bin. Abends variiert das Programm: Mal gibt's



cambiata nel frattempo?

Era il 1° settembre 2024. Tornare in Val Passiria dopo 27 anni non è stato facile. Negli anni mi ero costruito una vita stabile. Qui a Moso in Passiria molte cose mi risultavano familiari, ma in qualche modo erano comunque nuove. Gli abitanti della Val Passiria sono persone molto radicate – cosa che di per sé è una caratteristica meravigliosa. Ma spesso si avvicinano alle novità con cautela. Forse anch'io sono così. Nel frattempo mi sono ambientato. Ora mi sento di nuovo a casa.

Com'è la giornata tipo di un parroco?

Al contrario di quanto si creda, il lavoro di un parroco è un impiego a tempo pieno. Qui mi occupo di circa 2.000 persone. Basta pensare a tutti i battesimi e ai funerali che vanno celebrati con la dovuta solennità nel corso dell'anno per capire quanto ci sia da fare. Tuttavia, trovo sempre del tempo per le mie capre – alla mattina e alla sera. Mi alzo alle 5 del mattino e per prima cosa mi dirigo nella stalla. Poi faccio colazione e preparo la messa delle 8. La mattinata prosegue con il ricevimento delle persone, i colloqui per i battesimi e, non da ultimo, la dovuta burocrazia – perché anche in chiesa ce n'è più di quanto si pensi. Poi pranzo e mi concedo una breve pausa – essenziale per raccogliere le energie per la funzione pomeridiana. La sera il programma varia: a volte devo preparare dei documenti, a volte ho una riunione del Consiglio pastorale o un incontro con i volontari. E sì, ogni tanto vado anche a bere un bicchierino al Mooserwirt. Sono una persona socievole. Credo che questo sia fondamentale per un parroco: amare le persone e stare in mezzo alla gente. O come dico sempre io: "Un parroco di paese deve stare in mezzo alle persone – anche se puzza di capra!"

Ma le piacciono anche le capre, giusto?

Lavorare con le capre è sicuramente più facile, questo è poco ma sicuro. Gli animali non hanno mille pensieri in testa. Mi fanno sentire con i piedi per terra! Ma lavorare con loro mi permette anche di fare attività fisica – e non solo mentale. Quando ho un po' di sporco sotto le unghie e il mio corpo è affaticato mi sento nel posto giusto. Inoltre, le capre sono animali molto docili, e questo mi piace. Mi fa bene stare con loro.

Come è cambiato il suo lavoro in tutti questi anni? È cambiata anche la fede delle persone? Pensa che gli abitanti della Val Passiria siano particolarmente credenti? Che ruolo ha la Chiesa nella vita quotidiana delle persone?

Certo, la fede cambia quando la società evolve. O forse a volte succede il contrario, chi può dirlo? Se confronto il rap-

etwas vorzubereiten, mal eine Pfarrgemeinderatssitzung oder ein Treffen mit Ehrenamtlichen. Und ja – ich gehe auch mal auf ein *Glasl* zum Mooserwirt. Ich bin ein geselliger Mensch. Ich glaube, das ist für einen Pfarrer essenziell: die Menschen gern zu haben – und gern unter *die Leit* zu gehen. Oder, wie ich immer zu sagen pflege: „*A Dorfpfarrer keart unter die Leit – a wenn er stollalat!*“

Aber die *Goaßn* haben Sie auch gern?

Die Arbeit mit den *Goaßn* ist auf jeden Fall die einfachere, das stimmt wohl. Die Tiere machen sich einfach weniger Kopf um alles Mögliche. Sie erden mich! Aber es geht mir bei der Arbeit mit ihnen auch darum, mich körperlich zu betätigen und nicht nur geistig zu arbeiten. Was einen am meisten ankommen lässt, ist meiner Meinung nach: *a bissl a Dreck unter die Negl und a bissl in Körper gspiern*. Außerdem sind Ziegen grundsätzlich sehr sanfte Tiere – und das mag ich. Sie tun mir einfach gut.

Wie hat sich Ihre Arbeit in all den Jahren verändert? Hat sich der Glaube der Menschen hier im Tal ebenfalls verändert? Glauben Sie, dass die Psairer grundsätzlich gläubige Menschen sind? Welche Rolle spielt die Kirche im Alltag der Menschen?

Natürlich verändert sich der Glaube, wenn sich die Gesellschaft verändert. Oder vielleicht ist es manchmal auch umgekehrt – wer weiß das schon genau? Wenn ich das heutige Verhältnis zur Kirche mit dem früheren vergleiche, dann fällt vor allem eines auf: Die Selbstverständlichkeit ist verloren gegangen, mit der früher der Glaube gelebt wurde – zum Beispiel Kinder taufen zu lassen oder die Erstkommunion zu feiern. Früher war das einfach ganz normal. Heute hinterfragen die Menschen viel mehr. Vielleicht manchmal zu viel, denn es gibt Dinge, die kann der Verstand nicht beantworten. Die sind Gefühlssache. Seelenthemen. Doch es hat auch sein Gutes! Denn dadurch entsteht oft ein freieres, bewussteres Bekenntnis. Und Glaube ist im Kern ja etwas Freies.

Und ja, es stimmt: Glaube wirkt oft besonders stark in Zeiten der Not. Heute geht es uns hier im Passeiertal gut. Aber ich persönlich würde mir wünschen, dass der Glaube häufiger auch aus Freude und Dankbarkeit gelebt wird – dass er aus etwas Positivem herauswächst.

Vielleicht würde uns das helfen, die großen Themen der Menschheit besser einzuordnen – oder ihnen mit mehr innerer Stabilität zu begegnen. Ich sehe einen klaren Zusammenhang zwischen Zufriedenheit und Spiritualität. Das eine bedingt das andere – in beide Richtungen.



Per me esiste un chiaro legame tra felicità e spiritualità. L'una determina l'altra – in entrambi i sensi.

porto di oggi con la Chiesa con quello di una volta, una cosa salta subito all'occhio: la naturalezza con cui si viveva la fede è andata persa – per esempio battezzare i bambini o festeggiare la Prima Comunione era del tutto normale. Oggi le persone si fanno molte più domande. A volte troppe, perché ci sono quesiti a cui la ragione non può dare risposta. Sono questioni di cuore. Dell'anima. Ma c'è anche un lato positivo! Perché spesso questo porta a una professione di fede più libera e consapevole. E la fede, in fondo, è qualcosa di libero.

E sì, è vero: spesso ci si affida alla fede nei momenti difficili. Oggi qui in Val Passiria stiamo bene. Ma personalmente vorrei che la fede fosse vissuta più spesso anche con gioia e gratitudine, che nascesse da qualcosa di positivo.

Forse questo ci aiuterebbe a capire meglio i grandi temi dell'umanità e ad affrontarli con più stabilità interiore. Per me esiste un chiaro legame tra felicità e spiritualità. L'una determina l'altra – in entrambi i sensi.

Welche Themen bewegen die Menschen hier besonders?

Das politische Geschehen. Seit ein paar Jahren erleben wir ein regelrechtes globalpolitisches Erdbeben. Und ich finde: Man muss auch als Kirche den Mut haben, Themen anzusprechen. Natürlich bleibe ich grundsätzlich diplomatisch – aber wir dürfen nicht alles einfach still hinnehmen. Auch die Kirche muss Haltung zeigen. Ein klares „So nicht!“ ist manchmal notwendig. Denn: Die Kirche steht für Werte – für Menschlichkeit, Würde, Gerechtigkeit. Und alles, was menschenunwürdig ist, gehört kritisiert. Das Soziale gehört auf den Tisch – oder an die Kanzel, wenn man so will. Der neue Papst zeigt, wie es gehen kann. Und schon Jesus hat nicht allen nach dem Mund geredet.

Was sind die größten Herausforderungen, denen Sie in Ihrer seelsorgerischen Arbeit begegnen?

Der Mensch glaubt heute, dass es auf alles eine Antwort gibt. Aber es gibt Dinge, die kann selbst ChatGPT nicht beantworten. Ich glaube, die größte Herausforderung besteht darin, die Menschen wieder daran zu gewöhnen, dass es Fragen gibt, die gestellt werden müssen und dass es Dinge gibt, die offen bleiben dürfen oder die man selbst ergründen muss. Manche Antworten findet man nur im Inneren. Und gerade in unserer heutigen Zeit ist das Miteinander wichtiger denn je. Daran erinnere ich gern.

Haben Sie einen Psairer Lieblingsort, der Sie immer wieder auftanken lässt?

Ja, die Wiesen, wenn ich da Heu für die *Goafsn* mähe. Da sehe ich das, was ich schaffe, mal so ganz direkt und spür's am Körper. Und ja, die Kirche ist mein Ort, an dem ich Sprachrohr sein darf, und ich spüre schon auch, wenn ich etwas bewege oder jemanden berühre. Das sind meine Erfolgserlebnisse. *Wenn i nimmr Priester sein kann, tat i holt Viech hiatn.*

Florian Öttl (1965) - Steckbrief

Pfarrer Florian Öttl wurde 1965 am Mörrerberg in St. Leonhard im Passiertal geboren. Schon in seiner Kindheit war die Arbeit auf dem Hof ein selbstverständlicher Teil seines Alltags. Als er sieben Jahre alt war, musste seine zwölfköpfige Familie den Kofelhof verlassen, weil die Mutter aufgrund ihrer Herzkrankheit die Höhenluft nicht mehr vertrug. Neues Zuhause wurde eine bescheidene Wohnung in einem Hof bei St. Martin, doch auch von dort musste die Familie nach ein paar Jahren weiterziehen. Nach dem Tod seiner Eltern führte Öttl zunächst gemeinsam mit seiner Schwester den Hof, arbeitete später als Tellerwäscher und begann dann ein Theologiestudium. 1996 wurde er zum Diakon, 1997 zum Priester geweiht. Seine Seelsorge begann er als Kooperator in Mals, 1999 wurde er Pfarrer von Stilfs und Suldén. Später kamen Trafoi (2009), Prad und Lichtenberg (2017) hinzu. Seit dem 1. September 2024 leitet er die Seelsorgeeinheit Hinterpasseier mit den Pfarreien Moos, Platt, Pfelders, Stuls und Rabenstein.

Quali sono i temi che interessano di più la gente della Val Passiria?

La politica. Da qualche anno stiamo vivendo un vero e proprio terremoto politico globale. E penso che anche la Chiesa debba avere il coraggio di affrontare certi temi. Ovviamente resto sempre diplomatico, ma non possiamo accettare tutto e restare in silenzio. A volte è necessario dire con chiarezza: “No, così non va bene!” In fondo la Chiesa rappresenta dei valori: umanità, dignità, giustizia. E tutto ciò che è disumano va criticato. Le questioni sociali devono essere messe sul tavolo, o sul pulpito – se così si vuol dire. Il nuovo Papa ci sta mostrando come fare. Gesù stesso non diceva sempre quello che la gente voleva sentirsi dire.

Quali sono le sfide più grandi che incontra nel suo lavoro di assistenza spirituale?

Oggi le persone pensano che ci sia una risposta a tutto. Ma ci sono cose a cui nemmeno ChatGPT sa rispondere. Penso che la sfida più grande sia far capire alle persone che ci sono domande che vanno poste – e che ci sono questioni che possono rimanere senza una risposta o che richiedono una ricerca personale. Alcune risposte si trovano solo dentro di sé. E proprio in questo momento storico, fare comunità è più importante che mai. Ritengo fondamentale ricordarlo.

Ha un posto preferito in Val Passiria dove si reca per ricaricarsi?

Sì, i prati, quando falcio l'erba per le capre. Lì vedo direttamente il frutto del mio lavoro. Lo sento con tutto il corpo. E sì, la chiesa è il posto dove posso essere il portavoce di Dio. Sento quando smuovo qualcosa in una persona, quando le mie parole la colpiscono. Questi sono i miei successi. Se non continuassi a fare il sacerdote, alleverei bestiame.

Florian Öttl (1965) - Profilo

Padre Florian Öttl è nato nel 1965 sul Monte Mora a San Leonardo in Passiria. Fin da piccolo, il lavoro in fattoria ha sempre fatto parte della sua vita quotidiana. All'età di sette anni, la sua famiglia composta da dodici persone dovette lasciare il maso Kofelhof perché la madre – a causa di una malattia cardiaca – mal sopportava l'aria di montagna. La famiglia si trasferì in un modesto appartamento all'interno di un maso vicino a San Martino in Passiria, ma anche questa non rimase a lungo la loro casa. Dopo la morte dei genitori, Florian si occupò inizialmente della fattoria insieme alla sorella, poi lavorò come lavapiatti e infine iniziò gli studi di Teologia. Nel 1996 fu ordinato diacono e nel 1997 divenne sacerdote. Iniziò il suo ministero pastorale come cooperatore a Malles, nel 1999 divenne parroco di Stelvio e Solda. In seguito si aggiunsero Trafoi (2009), Prato allo Stelvio e Montechiaro (2017). Dal 1° settembre 2024 è a capo dell'unità pastorale dell'Alto Passiria con le parrocchie di Moso in Passiria, Plata, Plan, Stulles e Corvara in Passiria.



All'ombra
dei ghiacciai

Im Schatten der Gletscher

Von Ab- und Auswegen

Strade pericolose e vie d'uscita

Die Einheimischen nannten es „*ibergean*“ – das Überschreiten der Pässe im Talschluss. Zwischen dem Passeiertal und dem Ötztal spielten sich zwischen den 1920er- und 1960er-Jahren gefährliche, mitunter tödliche Schmuggelaktionen ab. Es waren riskante Wege, die da beschritten wurden. Aber für viele waren sie Wege aus der Not.

„*Also in Onfong hon i mir nia gedenkt, dass des epper net rechtns sein kann*“, erzählt Vigil Kuprian, allseits bekannt als der Gilli, ins stille Licht der Stube hinein. Wir sitzen im Herrgottswinkel, am Eck des Stubentisches, über dem traditionell

La gente del posto lo chiamava “*ibergean*”, dal tedesco “*übergehen*”, ovvero attraversare i passi alla fine della valle. Dagli anni Venti agli anni Sessanta, tra la Val Passiria e la valle Ötztal si assisteva a traffici pericolosi – a volte anche mortali. Erano strade rischiose, ma per molti rappresentavano l'unica via d'uscita dalla miseria.

“All'inizio non pensavo che ci potesse essere qualcosa di sbagliato”, racconta Vigil Kuprian, conosciuto da tutti con il nome di Gilli, sotto la luce fioca della Stube. Siamo seduti all'estremità del tavolo sopra il quale è appeso – come da



mièr-Redakteurin Ines im Gespräch mit dem Zeitzeugen Vigil Kuprian, genannt Gilli.

La redattrice di mièr Ines chiacchiera con il testimone del passato Vigil Kuprian, detto Gilli.

ein hölzerner Jesus vom Kreuz herabblickt. „In Herrgott in der Nähe zu hobn, hot ollemol gholfn.“ Gilli schweigt kurz. In seinen Augen liegt die Schwere der Erinnerung. Sein Leben begann mit einem Bruch: Unehelich geboren, wurde er mit sieben Monaten zu einer Pflegefamilie gebracht – auf den Seppnhof bei Zeppichl, im hintersten Pfelders. Dort lebten bereits acht andere Kinder – und das brachte mit sich, dass es von vielem zu wenig gab: zu wenig Kleidung, zu wenig Nahrung, zu wenig Wärme. „Wir waren insgesamt rund dreißig Kinder in Pfelders und Umgebung. Es gab eine Lehrerin für alle Jahrgänge zusammen. Und einen Italienischlehrer, der jedes Mal weit zu uns herauf wandern musste. Der war nicht gerade zimperlich – seine Unterrichtsmethoden waren oft recht schmerzhaft“, sagt Gilli und schüttelt den Kopf. „In meiner Kindheit hat vieles wehgetan.“

Auf wilden Pfaden

„Rudolf Schweigl hat sich meiner erbarmt, wohl weil auch er unehelich geboren wurde und wusste, was das bedeuten konnte. Ich war 15 Jahre alt, Rudolf schon über 60 Jahre, als

tradizione – un crocifisso in legno. “Avere Dio vicino mi è sempre stato d’aiuto.” Gilli smette di parlare all’improvviso. Nei suoi occhi si legge il peso dei ricordi. La sua vita iniziò con un distacco: nato fuori dal matrimonio, a sette mesi fu dato in affidamento a una famiglia al maso Seppnhof, tra le cascine di Zeppichl, nella parte più remota di Plan. In quella casa vivevano già altri otto bambini, il che significava che c’era poco di tutto: pochi vestiti, poco cibo, poco calore. “C’erano circa trenta bambini a Plan e nei paesi vicini. La maestra era una sola – per tutte le classi. E avevamo anche un insegnante di italiano che veniva da lontano. Quel maestro era tutto tranne che empatico e i suoi metodi di insegnamento erano spesso dolorosi”, racconta Gilli scuotendo la testa. “Durante la mia infanzia ho sofferto molto.”

Percorsi pericolosi

“Credo che Rudolf Schweigl provasse semplicemente compassione per me – forse perché anche lui era figlio il-

er mich zum ersten Mal gefragt hat, ob ich mit ihm 'ibergean' möchte. Damals wusste ich noch nicht einmal, was Schmuggeln überhaupt ist. Rudolf hat das öfters gemacht und manchmal, da habe ich ihn also begleitet. Pfeifentabak, Saccharin, Feuerzeuge, Feuersteine, Zigarettenpapier – das alles hat er hinter der Grenze eingekauft. Und ich habe geholfen, es zurückzutragen. Dafür habe ich dann ein paar Lire von ihm bekommen – so konnte ich mir irgendwann zum Beispiel ein neues Paar Schuhe leisten. Wir sind über die Zwickauer Hütte und den *Plänfeerner* gewandert. So haben es die Pfelderer gemacht. Die Rabensteiner sind über das *Ferwall-* und das *Königsjoch* gegangen. Sicher war es überall gleich gefährlich! Aber das habe ich damals gar nicht so bewusst wahrgenommen. Aufgeregt war ich nie, weil ich mich voll und ganz auf den Rudolf verlassen habe. Und welche andere Möglichkeit hatte ich schon, als ihm zu vertrauen? Er war meine Aussicht auf einen Ausweg. Im wahrsten Sinne des Wortes."

Zwischen Überlebenskampf und Barmherzigkeit

„Dass Rudolf bei seinen Touren öfter mal in Gefahr geriet, wenn er alleine unterwegs war, habe ich nur am Rande mitbekommen: 1933 kam es auf der Zwickauer Hütte zu einer Auseinandersetzung zwischen einer Gruppe junger Männer und der italienischen Finanzwache. Rudolf war insofern involviert, als er seinen Halbbruder aus der brenzligen Situation befreite. Er wurde deswegen verhaftet und ins Gefängnis nach Elba gebracht. 1938 kam er zwar durch eine

In solcher Kleidung überquerten Männer früher hohe Berge und Gletscher, um Schmuggelware zu besorgen und wieder mit ins Passeiertal zurückzuführen.

Con questi abiti, gli uomini attraversavano le alte montagne e i ghiacciai per procurarsi merce di contrabbando e tornare poi in Val Passiria.



Che altra scelta avevo, se non quella di fidarmi? Era la mia unica via d'uscita. Nel vero senso della parola."

legittimo e sapeva bene che cosa comportasse. Avevo 15 anni e Rudolf più di 60 quando mi chiese per la prima volta se volevo 'sconfinare' insieme a lui. All'epoca non sapevo nemmeno cosa fosse il contrabbando. Rudolf lo faceva spesso e di tanto in tanto lo accompagnavo. Tabacco da pipa, saccarina, accendini, pietre focaie, cartine per sigarette: questa era la merce che acquistava oltre il confine. E io lo aiutavo a trasportarla. In cambio mi dava qualche lira, così a un certo punto riuscii a comprarmi un paio di scarpe nuove. Attraversavamo il Rifugio Plan e il ghiacciaio Planferner. Era così che facevano quelli di Plan. Quelli di Corvara, invece, per raggiungere l'Austria passavano attraverso i valichi del Ferwalljoch e del Königsjoch. Di certo quelle strade erano tutte pericolose, ma al tempo non me ne rendevo conto. Non ero mai nervoso perché mi fidavo ciecamente di Rudolf. E in fondo, che altra scelta avevo, se non quella di fidarmi di lui? Era la mia unica via d'uscita. Nel vero senso della parola."

Tra lotta per la sopravvivenza e misericordia

“Capii solo in un secondo momento che, quando era in giro da solo, Rudolf finiva puntualmente per mettersi nei guai: nel 1933, al Rifugio Plan, si scatenò una rissa tra un gruppo di giovani e la Guardia di Finanza italiana. Rudolf intervenne per liberare il suo fratellastro da una situazione rischiosa e rimase coinvolto. Venne arrestato e portato in prigione all'Isola d'Elba. Nel 1938 fu rilasciato grazie a un'amnistia, ma poco dopo venne chiamato alle armi. Quando tornò a casa, nel 1954, si comprò un maso. Una volta mi confidò che senza il contrabbando non ci sarebbe mai riuscito.”

“A volte”, racconta Gilli, “il ghiacciaio mostrava il suo lato più mansueto, tanto che quei paesaggi spettacolari mi sono rimasti impressi nella memoria fino a oggi. E capitava anche che le persone fossero gentili: una volta i doganieri austriaci mi aiutarono a portare lo zaino – si erano accorti che non ce la facevo più, che ero esausto. Provarono pietà perché ero congelato e perché continuavo a sprofondare nella neve fresca. Sul versante italiano, invece, bisognava stare più attenti.

Amnestie frei, musste dann aber in den Krieg ziehen. Als er wieder nach Hause kam – 1954 war das – kaufte er sich seinen eigenen Hof. Einmal hat er mir anvertraut, dass dies ohne Schmuggeln wohl nie möglich gewesen wäre.”

„Manchmal“, erzählt Gilli, „zeigte sich der Gletscher von seiner sanften Seite, mit eindrucksvollen Landschaftsbildern, die sich bis heute fest in mein Gedächtnis eingepägt haben. Und manchmal, da waren auch die Menschen sanft: Die österreichischen Zöllner haben mir jungen Bub einmal ein Stück weit den Rucksack getragen – ich hab’ es einfach nicht mehr weiter geschafft, meine Kräfte waren aufgebraucht. Sie hatten Mitleid mit mir, weil ich so durchgefroren war und mein Rucksack mich immer wieder in den tiefen Schnee drückte. Auf der italienischen Seite allerdings war mehr Vorsicht geboten. Da waren die *‘Finanzer’* auf der Zwickauer Hütte, vor denen man sich besser in Acht nahm. Wenn wir im Dunkeln unterwegs waren, haben wir sicherheitshalber sogar wollene Socken über unsere genagelten Schuhe gezogen, damit die Nägel keine Funken schlugen, wenn die Schuhkappen an die Steine stießen.“

Manche sind im Nebel verschwunden, für immer.

In den Fängen des Gletschers

„Allein bin ich niemals gegangen. Das schien mir immer schon zu waghalsig. Der *Roatmousfeerner* war sehr ausgesetzt, spaltig, steil, unberechenbar. Nur ein paar Verrückte wagten sich ohne Begleitung hinauf. Manche sind im Nebel verschwunden, für immer. Gestorben. Erfroren. Denn die Gletscherkälte packt einen hinterrücks. Ich erinnere mich an Nächte mit verkühlten Blasen – verursacht durch die steifgefrorenen Lodenhosen, die wir Buben ohne Unterwäsche trugen. Viele Kinder haben nachts ins Bett genässt.“

Als die Arbeit kam ...

„Schweigl hat die Schmuggelware immer telefonisch bestellt, und am nächsten Tag wurde sie vom Postwagen an die vereinbarte Stelle geliefert. Ob das legal war oder nicht, war ihm egal. Der Fahrer des Postwagens war ein gebürtiger Südtiroler, das weiß ich noch. Wieder zuhause angekommen, wurde die geschmuggelte Ware natürlich nie direkt

Al Rifugio Plan c’erano dei finanzieri da cui era meglio stare alla larga. Quando camminavamo al buio, per sicurezza ci mettevamo dei calzini di lana sopra le scarpe chiodate in modo che i chiodi non facessero scintille quando i puntali delle scarpe urtavano le pietre.”

Nella morsa del ghiacciaio

“Non ci sono mai andato da solo. Mi è sempre sembrato troppo rischioso. Il ghiacciaio Rotmoosferner era molto esposto, pieno di crepacci, ripido, imprevedibile. Solo i pazzi si avventuravano in solitaria. Alcuni sparivano nella nebbia. Per sempre. Morti. Congelati. Perché il freddo del ghiacciaio ti prende alle spalle. Mi ricordo bene le notti con la vescica congelata a causa dei pantaloni in loden che noi ragazzi indossavamo a contatto con la pelle nuda – senza biancheria intima. Molti bambini finivano per bagnare il letto proprio per questo motivo.”

Quando arrivò il lavoro...

“Schweigl ordinava sempre la merce di contrabbando per telefono e il giorno dopo un furgone postale la consegnava”



Eine bekannte Schmuggelroute führte an der Zwickauer Hütte vorbei. Man musste sich in Acht nehmen, denn hier hielten die Finanzer Wache.

Una celebre rotta del contrabbando passava davanti al Rifugio Plan dove erano di guardia dei finanzieri.



zum Haus getragen, sondern unter Steinen oder an geheimen Plätzen versteckt. Danach wurde es einem Frächter übergeben, der dann alles bis Algund zu Rudolfs Abnehmer gebracht hat. Der wurde nie kontrolliert. Warum, das weiß ich bis heute nicht – ich hab' da auch nie nachgeforscht."

„Irgendwann kam dann die Wende: der Tourismus, die Arbeit, die Hoffnung. Ich fand eine Stelle in Obergurgl, im Hotel Edelweiß bei der Familie Scheiber. Die haben mich gut aufgenommen. Im Stall, im Haus, bei den Gästen – überall konnte man mich brauchen. Dort verdiente ich endlich ehrliches Geld. Und eines Tages habe ich mich getraut und gefragt, ob ich nicht Skilehrer in der Skischule Obergurgl machen dürfe. Im Sommer habe ich dann auf dem Feld gearbeitet und im Winter den Menschen das Skifahren beigebracht. Später war ich auch als Bergführer tätig. Die Berge hab' ich ja schließlich gekannt wie meine Westentasche. Und endlich durfte ich etwas tun, das ich nicht nur gut konnte, sondern auch richtig gerne mochte. Die Berge waren für mich schließlich immer ein Ort der Hoffnung gewesen und sind es heute noch – trotz ihrer Gefahren.“

Und so wurde aus dem Bub, der einst tapfer das Schicksal wie einen schweren Rucksack mit sich trug, ein Mann mit sicherem Schritt – nicht mehr auf verborgenen Pfaden, sondern auf präparierten Pisten und ehrlichen Wegen.

va nel punto concordato. Non gli importava se fosse legale o meno. Il conducente del furgone era originario dell'Alto Adige, questo me lo ricordo ancora. Una volta a casa, la merce di contrabbando non veniva mai portata all'interno, ma veniva nascosta sotto le pietre o in luoghi segreti. Poi veniva consegnata a un trasportatore che la portava a Lagundo, dal cliente di Rudolf. Non venne mai controllato. Ancora oggi non so perché – non ho mai voluto indagare."

“A un certo punto iniziò la svolta: il turismo, il lavoro, la speranza. Trovai lavoro a Obergurgl, all'Hotel Edelweiß, presso la famiglia Scheiber. Mi accolsero con benevolenza. Nella stalla, in casa, con gli ospiti: c'era sempre bisogno di me. Avevo iniziato a guadagnare soldi puliti. Un giorno trovai il coraggio di propormi come maestro di sci alla scuola di sci di Obergurgl. In estate lavoravo nei campi e in inverno insegnavo a sciare. Più tardi feci anche la guida alpina. Conoscevo le montagne come le mie tasche. Finalmente potevo fare qualcosa che non solo sapevo fare bene, ma che mi piaceva davvero. Le montagne sono sempre state per me un luogo di speranza e lo sono ancora oggi, nonostante i pericoli.”

E così il ragazzino che un tempo portava coraggiosamente il peso del destino sulle sue spalle è diventato un uomo dal passo sicuro – non più su stradine buie, ma su piste battute e sentieri sicuri.



Restaurant
Rabenstein

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**Fam. Gufler – Rabensteiner-Str. 3 – I-39013 Moos i.P./Moso i.P.
Telefon 0039 0473 86 81 18 – Handy 0039 347 973 53 26**

info@rabenstein.it – www.rabenstein.it



Edifici a confronto Gebäude im Spiegel

Im Passeiertal prägen Bauwerke nicht nur das Landschaftsbild – sie erzählen von Lebensweisen, von Tradition und von der Fähigkeit, Altes zu bewahren und zugleich behutsam weiterzudenken. Ob jahrhundertealte Bauernhöfe oder zeitgenössische Architektur: Vergangenheit und Gegenwart begegnen sich hier mit Respekt – verwurzelt in der Region, offen für Neues.

Der Harflechnerhof in St. Leonhard Funktionalität in Naturverbundenheit

Der Harflechnerhof wurde 1288 erstmals urkundlich erwähnt. Er liegt oberhalb von St. Leonhard auf etwa 1.000 Metern Meereshöhe. Der traditionelle Bauernhof vereint Wohn- und Wirtschaftsbereich in einem harmonischen Ensemble: Im Erdgeschoss befand sich der Stall, darüber der Wohnraum – eine damals typische Einteilung.

In Val Passiria, oltre a delineare il paesaggio, gli edifici raccontano anche modi di vivere, tradizioni e la capacità di conservare il passato guardando al futuro con lungimiranza. Che siano masi secolari o esempi di architettura moderna, qui passato e presente si incontrano con rispetto – forti del legame con il territorio e di una apertura innata nei confronti del nuovo.

Il maso Harflechnerhof a San Leonardo Funktionalità in sintonia con la natura

Il maso Harflechnerhof è stato menzionato per la prima volta in un documento del 1288. Si trova sopra San Leonardo in Passiria, a circa 1.000 m s.l.m. Questa fattoria tradizionale unisce la zona residenziale e quella agricola in un insieme armonioso: al piano terra trovava posto la stalla, al piano superiore la zona giorno – una suddivisione tipica dell'epoca.

Wie viele historische Höfe im Passeiertal ist auch der Harflechnerhof in sonniger Südlage erbaut, um Licht und Wärme optimal nutzen zu können. Die Baumaterialien stammen aus der Region: Naturstein für Fundamente, Keller und Stall; Lärchen- oder Fichtenholz für Wohnbereiche, Balkone und Dachstuhl. Ein steiles Satteldach schützt vor Schneelasten, ein breiter Dachüberstand vor Regen. Dicke Mauern und kleine Fenster halten Kälte fern.

Im Inneren prägt noch heute die getäfelte Stube mit dem Ofen das Bild – das wärmende Herz des Hauses. Die Einrichtung war schlicht, funktional und auf das Wesentliche reduziert. Der Hof war nicht nur Wohnort, sondern zugleich Arbeitsstätte und Lebensmittelpunkt. Seine Architektur zeugt von tiefer Verbundenheit mit Landschaft und Lebensweise.

Das Pflegeheim St. Barbara

Klarheit mit Akzenten

Das Seniorenwohnheim St. Barbara liegt am Ortseingang von St. Leonhard, nahe der Pfarrkirche und dem Deutschordensklöster. Das langgestreckte Gebäude aus den 1980er-Jahren wurde gestalterisch neu interpretiert: Die Fassade zeigt sich reduziert, die bestehenden Öffnungen sind bewusst als klares, regelmäßiges Raster gesetzt – in Anlehnung an die Formsprache des benachbarten Klosters.

Großformatige, trichterförmige Fenster verankern das Haus gestalterisch im Ort. Die neue Raumaufteilung und Fassadengestaltung entsprechen heutigen Anforderungen an Komfort und Effizienz. Regionale Materialien wie ausgewaschener Putz, Lärchen- und Fichtenholz greifen Farb- und Strukturmerkmale der Umgebung auf; der orangefarbene Ton der ursprünglichen Zimmertüren wurde als zentrales Gestaltungselement übernommen. Besonderes Augenmerk galt der Optimierung von Lichtverhältnissen und Raumakustik: Durch blendfreie Beleuchtung und schallabsorbierende Oberflächen entsteht ein ruhiges, behagliches Wohnklima.

Das Gebäude erfüllt den KlimaHaus-A-Standard. Für das Projekt erhielten Pedevilla Architects den nationalen Preis „Architetto Italiano 2023“ – unter anderem für die gelungene Verbindung von regionaler Bauweise, zeitgenössischer Architektur und Nachhaltigkeit.

Come molti altri masi storici della Val Passiria, anche l'Harflechnerhof è esposto a sud e si trova in una posizione soleggiata per sfruttare al meglio la luce e il calore. I materiali edili provengono dalla regione: pietra naturale per le fondamenta, la cantina e la stalla, larice o abete rosso per la zona giorno, i balconi e la capriata. Un tetto a due falde particolarmente inclinato protegge dal peso della neve, mentre un ampio cornicione ripara dalla pioggia. Muri spessi e finestre piccole tengono lontano il freddo.

All'interno, la Stube rivestita in legno con l'immane stufa continua a rappresentare ancora oggi il cuore della casa. L'arredamento era semplice, funzionale e ridotto all'essenziale. Il maso non era solo un'abitazione, ma anche un luogo di lavoro e il fulcro della vita. La sua architettura testimonia un profondo legame con il paesaggio e lo stile di vita di queste zone.

La casa di riposo Santa Barbara

Linearità con carattere

La casa di riposo Santa Barbara si trova all'ingresso del paese di San Leonardo in Passiria, a pochi passi dalla chiesa parrocchiale e accanto al monastero dell'Ordine Teutonico. L'edificio di forma allungata risalente agli anni Ottanta è stato ridisegnato ad arte: la facciata è stata semplificata, le aperture esistenti sono state disposte in modo chiaro e regolare, ispirandosi allo stile del vicino monastero.

Le grandi finestre con cornici profonde a forma di imbuto rendono la casa parte integrante del paesaggio. La nuova disposizione degli spazi e il design della facciata rispondono ai requisiti moderni sia in termini di comfort che di efficienza. I materiali regionali come l'intonaco lavato a grana grossa e il legno di larice e di abete rosso riprendono i colori e le caratteristiche strutturali dell'ambiente circostante. La tonalità arancione delle porte originali delle stanze è stata scelta come tema cromatico della nuova residenza. Particolare attenzione è stata dedicata all'ottimizzazione dell'illuminazione e dell'acustica degli ambienti: le luci antiriflesso e le superfici fonoassorbenti creano un'atmosfera abitativa accogliente e serena.

L'edificio è conforme allo standard CasaClima A. Per questo progetto, lo studio pedevilla architects ha ricevuto il "Premio Architetto Italiano 2023" – tra le altre cose per aver saputo combinare in modo virtuoso lo stile costruttivo locale, l'architettura contemporanea e la sostenibilità.



Fir diër! Per te.
Da noi, la gente della Val Passiria.

Fir diër! Für dich.
Von uns, den Psairern.

Ein neues Siegel für Qualität:
vom Gedanken zur Idee

*Un nuovo marchio di qualità:
dalla filosofia all'idea concreta*

„Dort, wo Branchen – und in erster Linie Menschen! – sich begegnen und zusammenarbeiten, entstehen Synergien, werden Ideen geboren und Wege geebnet. Es ergeben sich Chancen, unsere Zukunft nachhaltiger zu gestalten“, so Johann Ennemoser, Vize-Präsident des Tourismusvereins Passeiertal. Interessenvertreter:innen aus Landwirtschaft, Handel und Gastronomie haben sich kürzlich zu einem offenen Austausch und einer konstruktiven Dialogrunde getroffen. Bei einer leckeren Marenden wollten Sie am gemeinsamen Ziel arbeiten, die Zusammenarbeit untereinander zu stärken; insbesondere mit einem ganz besonderen Projekt: **Lokal erzeugte und hochwertig verarbeitete Produkte sollen branchenübergreifend sichtbar gemacht und – für Einheimische wie auch Gäste des Tals – stärker ins Bewusstsein gerückt werden.**

P1: Aus dem Wunsch, hochwertigen Psairer Produkten – also regional hergestellten Lebensmitteln und Erzeugnissen – mehr Sichtbarkeit zu verschaffen, entstand die Idee eines Qualitätssiegels.

P2: Das Gütesiegel „Fir diër“ soll künftig original Psairer Produkte ausweisen, um Einheimischen wie auch Urlaubsgästen als kleiner Wegweiser zu dienen und „Gutes, das lokal erzeugt wurde“ zu markieren. So lässt sich auf Anhieb erkennen: Hinter diesem Erzeugnis steckt ein Psairer Kopf! Und original Psairer Qualität.

P1: Ja, und wer bewusst zu diesen Produkten greift, unterstützt damit nicht nur die Arbeit der Menschen im Tal, sondern auch unser gemeinsames Engagement für mehr Nachhaltigkeit! Kürzere Wege, achtsame Produktion, regionale Kreisläufe ... das sind Schlüsselfaktoren für grünes Wirtschaften.

P3: Wie kam es eigentlich zum Namen „Fir diër“?

P4: Die Idee dahinter ist, dass nicht für DEN Markt im abstrakten Sinne produziert wird – sondern für Menschen. Es geht um das „Vom Ich zum Du“ – ohne viele Zwischenstationen. Um das „Von Mensch zu Mensch“. Genau das soll der Name ausdrücken.

P3: Ich finde, der Name passt hervorragend!

P5: Aber braucht es wirklich noch ein weiteres Siegel? Es gibt doch schon viele verschiedene Bio-Labels und andere regionale Zertifikate ...

“Quando i settori – e soprattutto le persone! – si incontrano e lavorano insieme, si sviluppano sinergie, nascono idee, si aprono nuove strade. E si creano opportunità per rendere il nostro futuro più sostenibile”, afferma Johann Ennemoser, vicepresidente dell’Associazione turistica Val Passiria. Di recente i rappresentanti dell’agricoltura, del commercio e della ristorazione si sono incontrati davanti a un tagliere di specialità per uno scambio aperto e un dialogo costruttivo. L’obiettivo? Rafforzare la collaborazione, in particolare per concretizzare un progetto molto speciale: **promuovere la visibilità dei prodotti locali di alta qualità della Val Passiria coinvolgendo tutti i settori e sensibilizzare sia la popolazione che i turisti.**

P1: Volevamo dare più visibilità ai prodotti di alta qualità della Val Passiria – ovvero ai cibi e ai manufatti della nostra zona – e così è nata l’idea di un marchio di qualità.

P2: Il marchio di qualità “Fir diër” servirà in futuro a identificare i prodotti originali della Val Passiria. Segnalando i “prodotti di qualità realizzati localmente”, il marchio diventerà una piccola guida per la popolazione locale e i turisti. Ciò significa che devo poter capire subito quando dietro a un prodotto c’è una mente della Val Passiria! E la qualità originale della nostra valle.

P1: Sì, e chi sceglie consapevolmente questi prodotti non solo sostiene il lavoro delle persone della Val Passiria, ma anche il nostro impegno comune per una maggiore sostenibilità! Tragitti più brevi, produzione responsabile, cicli regionali... tre fattori chiave per un’economia verde.

P3: Perché avete scelto proprio “Fir diër” come nome?

P4: L’idea che vogliamo comunicare è che non produciamo per il mercato in senso astratto, ma per le persone. Il nostro vuole essere un percorso “da me a te”, “da persona a persona” – senza inutili tappe intermedie. Il nome che abbiamo scelto esprime proprio questo concetto.

P3: Trovo che il nome calzi a pennello!

P5: Ma abbiamo davvero bisogno di un nuovo marchio? Esistono già molte etichette biologiche e altri certificati regionali...

P6: Sì, è vero. Eppure molte persone vogliono per prima



P6: Ja, stimmt. Aber vielen Menschen geht es in erster Linie darum, lokal einzukaufen. Für Urlaubsgäste spielt die Authentizität der Produkte eine große Rolle. Sie suchen den „Wein von hier“, den „Speck aus dem Tal“, den „Joghurt vom Bauernhof“. Solche Produkte machen den Urlaub persönlicher und erlebbarer – sie bringen den Gästen die Region noch näher. Und auch die Einheimischen kaufen gern lokal.

P1: Glaubt ihr denn, dass dieser Ansatz auch für den Handel oder die Gastronomie ein Mehrwert sein kann?

P6: Auf jeden Fall – vorausgesetzt, die Kommunikation stimmt. Es muss klar sein: Dieses Label steht nicht für einen starren Kriterienkatalog oder eine formelle Zertifizierung. Es steht für eine Gemeinschaft, die sich für Qualität aus dem Tal stark macht und Vertrauen aufbauen möchte.

P2: Genau. Wenn die Geschichten hinter den Produkten erzählt werden, dann wird das Gütesiegel lebendig – und entwickelt eine ganz eigene Kraft.

P1: Ich glaube, dass „Fir diër“ eine starke, verbindende Wirkung entfalten kann. Es kann die Zusammenarbeit zwischen den Branchen stärken. Natürlich gibt es noch viel zu überlegen: die Vision klar zu definieren, Phase 1 zu gestalten ... Aber jedes Projekt beginnt mit dem ersten Schritt. Und wenn die Stimmung in dieser Runde repräsentativ für andere Landwirt:innen und Produzent:innen im Tal ist, dann kann daraus etwas wirklich Gutes entstehen.

P2: Apropos gut: Wir sollten die leckeren Sachen, die mitgebracht wurden, jetzt auch wirklich probieren, oder?

P5: Mh! Zeit!

cosa comprare prodotti locali. I turisti cercano nei prodotti l'autenticità. Richiedono il “vino di qui”, lo “speck della valle”, lo “yogurt del maso in fondo alla strada”. Questi prodotti rendono la vacanza più personale e coinvolgente, avvicinando ancora di più gli ospiti alla nostra terra. E anche la gente del posto ama comprare i nostri prodotti.

P1: Pensate che questo approccio possa rappresentare un valore aggiunto anche per il commercio e la ristorazione?

P6: Assolutamente sì – a patto che la comunicazione sia trasparente. Deve essere chiaro che questo marchio non corrisponde a un rigido elenco di criteri o a una certificazione formale. “Fir diër” rappresenta una comunità che si impegna a promuovere la qualità della valle e a costruire un rapporto di fiducia.

P2: Esatto. Il marchio di qualità prende vita e sviluppa una forza tutta sua quando raccontiamo le storie dietro ai prodotti.

P1: Credo che “Fir diër” possa avere un forte effetto collante e rafforzare la collaborazione tra i settori. Naturalmente ci sono ancora molti aspetti da considerare e passi da compiere, come per esempio definire la vision, progettare la fase 1... Ma ogni progetto inizia con un primo passo. E se l'atmosfera che si è creata in questo gruppo è la stessa che anima altri agricoltori, allevatrici e aziende della valle, allora ne può nascere qualcosa di molto buono.

P2: A proposito di cose buone: dovremmo provare le specialità che abbiamo sul tavolo, no?

P5: Certo! Buon assaggio!



Le cose belle Wir kaufen *lokal*



SH. Holzig

Handgefertigte Dekorationsstücke
aus Naturmaterialien
Decorazioni fatte a mano con
materiali naturali
sh.holzig2017@gmail.com



Tschöll's Brout Manufaktur

Manifattura del pane Tschöll
supermarket@tschoell.it



Fischzucht Schiefer

Fischspezialitäten aus dem Passeiertal
Specialità di pesce della Val Passiria
www.fischzucht.it



Metzgerei Gögele

Speck Gögele
www.metzgerei-goegele.it



Kellerei Passir

Taleigener Wein
Vino locale
www.martinerhof.it



Schupferhof Hofkäserei

Bio Käse
Formaggi bio
schupferhof.hofkaeserei@outlook.it

Das Beste aus dem Passeiertal

Wie in jeder Ausgabe präsentiert miër auch diesmal
wieder Hochwertiges, Traditionelles und Interessantes.

Il meglio della Val Passiria

Come in ogni numero, miër presenta ancora una volta
prodotti tradizionali di alta qualità.

Impressum

Herausgeber / Editore

Tourismusverein Passeiertal / Associazione turistica Val Passiria

Passeirer Straße 40 / Via Passiria 40

39015 St. Leonhard in Passeier / 39015 San Leonardo in Passiria

Tel.: +39 0473 656188

info@passeiertal.it

www.passeiertal.it

Presserechtlicher Verantwortlicher

Editore responsabile

Reinhold Giovanett

Konzept & Creative Direction / Ideazione storylines

der Ines Visintainer GmbH

Texte / Testi

Ines Visintainer (Copywriting)

Julia Kühn (Proofreading)

Serena Schiavolin (Translation IT)

Design & Art Direction

LONGO AG, longo.media

Illustration

Sarah Lena Tribus (Map)

LONGO AG, longo.media

Fotocredits

Titelbild / Foto di copertina: Christopher Kröll

Ines Visintainer, Ivo Tamburini, Christopher Kröll,

Klaus Gufler, Simone Peist, Benjamin Pfitscher,

MuseumHinterPasseier, Daniel Gufler

Druck / Stampa

LanaRepro

Auflage / Edizione: 7.000

Reg. Trib. Eintrag Gericht BZ

Nr. 5104/2021 vom/del 06/12/2021

2026/2027



Ohne Warteschlange zu deinem Skivergnügen

Sciare senza fare la fila
Ski pleasure without queue



Foto: Benjamin Pfritscher · Grafik: www.zephyris.design

www.pfelders.info



Fi MIËR fir enk.
Gep's Magazin waiter.
Da noi per voi.
Una rivista da condividere.

miër