

2022

DAS INSIDER-MAGAZIN MIT GESCHICHTEN, REPORTAGEN UND INSPIRATIONEN

SCHENNA

ALLE WETTER

Wetterkapiolen von einst:
Zwischen Aberglaube und
Gottvertrauen.

BROTWEG

Bahnbrechend: Die Zukunft für
Getreide in der Bergregion.

Natur!

Kleine Fluchten ins Glück

Endlich wieder frei sein und Großes
im Kleinen finden. Und in Luxus-
gütern der Zukunft schwelgen.





Grüß Gott!

Liebe Leserinnen und Leser,

wir leben in bewegten Zeiten. Paradoxerweise aber haben die uns eine Zeitlang „eingesperrt“. Bisher sicher Geglauhtes entpuppte sich als äußerst fragil und zerbrechlich. Aber diese dunkle Zeit hat uns auch wieder den Blick und die Sinne geschärft für das „Große im Kleinen“, für die Natur und ihren gar nicht so unscheinbaren Wundern, hat uns erfahren lassen, dass Innehalten auch ein Weg nach Innen sein kann, wie die Romantiker ihn einst begingen. Man braucht aber gar kein/e Romantiker/in zu sein, um bei uns in Schenna diese „kleinen Fluchten ins Glück“ anzutreten. In einem Gefühl des Losgelöstseins unsere Natur- und Kulturlandschaft zu erleben, sich hingeben dem Duft der Freiheit, dem einer blühenden Blumenwiese, dem Bittermandelduft des blühenden Oleanders, dem betörenden Duft nach Vanille- und Schokoladearomen des Schwarzen Kohlröschens, einer Orchideenart hoch oben auf den Almwiesen.

Wir haben in unserem Magazin den Fokus auf die vielfältige Natur- und Kulturlandschaft gerichtet. Auf eine Naturlandschaft, die uns frisches Quellwasser schenkt, das von Mineralwasserqualitäten gar nicht so weit weg ist. Eine Kulturlandschaft, die wir bewirtschaften, indem wir neue Wege

gehen und dabei Altes wieder aufgreifen wie beim „Brotweg“. Respekt vor dem Kreatürlichen äußert sich in der Tierhaltung, ein Thema, das wir in der „Kuh(l)en Liebesgeschichte“ auf dem Rieserhof festhalten. Wir lassen diese Landschaft unter uns vorbeiziehen in den faszinierenden Bildern eines Gleitschirmflugs. Nicht immer zeigt die Natur ihr lachendes Gesicht, manchmal hält sie uns die Fratze hin. Böse Unwetter gab es immer schon und nach wie vor sind wir ihnen ausgeliefert. Diese abzuwenden, ließ in der Vergangenheit ein vielfältiges Brauchtum entstehen, vom Wetterläuten bis zum Verbrennen geweihter Kräuter. Wir sind mit dem ehemaligen Mesner in den Kirchturm hinaufgestiegen zu „seinen“ Glocken, die er läutete, wenn ein schweres Unwetter heranzog.

Kulturlandschaft ist der Spiegel einer Gemeinschaft. Und diese Gemeinschaft bei uns in Schenna ist intakt. Ein unsichtbares Band von Gemeinschaftssinn hält sie zusammen. Der sich auch in der Lust, anderen – und sich – eine Freude zu machen äußert in der Musikkapelle. Mit einer flotten Weise von ihr entlassen wir Sie, bildlich gesprochen, und wünschen Ihnen viel Freude mit unserem Magazin. ■

Herzlich Ihre
Ramona Neulichedl
Public Relations & Marketing

Ramona Neulichedl



- 6 Grüß Gott in Schenna**
Schennas neue Ortseinfahrt
- 8 Erlebniswelt**
Schennas Berg- und Wanderwelt
- 16 Hurra, Kinder! Wir fahren nach Schenna!**
Eine Erinnerung
- 24 Quellfrisch und kristallklar aus dem Wasserhahn**
Anderswo wär's ein Luxusgut: Schennas Trinkwasser
- 28 Mei liebste Tour**
Tipps von Insidern
- 36 Speck in Spe**
Vom Suren, Selchen und dem perfekten Platzl
- 38 Schuss, Tor! – und der Löwe brüllt**
FC Schenna
- 44 10 Jahre Schenna Magazine**
Wir feiern!
- 49 Celina Haller**
Ihr Leben für den Skisport
- 50 Die Eisprinzessin**
Ein Wintermärchen in Schenna
- 52 Event-Highlights 2022**
Infos und Veranstaltungstipps
- 54 Mit neuem Schwung ins Hirzgebiet**
Seilbahn Verdins-Tall
- 55 Impressum**

Inhalt

10 Kleine Fluchten ins Glück
 Sich frei fühlen. Über den Dingen stehen: Nach dunklen Tagen haben wir erfahren, dass Glück auch in kleinen Dingen besteht. Schennas große Natur- und Kulturlandschaft schenkt die Luxusgüter der Zukunft: Raum und Ruhe, Schönheit und intakte Umwelt. Menschliche Aufmerksamkeit obendrein.

18 Brotweg
 Hoch oben am Berg wird Zukunft ausprobiert. Wie früher einmal soll wieder Getreide angebaut werden. Mit neuester Technik. Ein europäisches Pionierprojekt mit Südtiroler Know-How, das Schule machen wird in Berggebieten.

22 Frida Bag: Coole Taschen aus Dirndlstoff
 Joachim Premstaller haucht abgelegten Dirndlstoffen neues Leben ein. Seine It-Bags sind eine gelungene Symbiose von Tradition und Innovation. Stylisher Heimatstil für junge Trägerinnen, nachhaltig und schön.

26 Luis Schönweger
 „Der Kapellmeister muss zum Dorf passen und das Dorf zum Kapellmeister, dann entsteht eine Harmonie!“, weiß Luis Schönweger. Eine Harmonie, die überspringt auf das Publikum bei den Konzerten der Musikkapelle. Luis lebt für die Musik und seine Begeisterung reißt seine Musikanten und Musikantinnen mit.

30 Alle Wetter
 Wetter und Klima schlagen Kapriolen. Nach wie vor sind wir ihnen ausgeliefert. Ein Blick zurück in Zeiten, in denen man glaubte, dass böse Hexen oder St. Petrus das Wetter mache. Geweihte Kräuter oder Wetterläuten sollten helfen. Kräuter werden nach wie vor geweiht.

40 Mit dem Gleitschirm über Schenna
 Gleitschirmfliegen ist höchste Freiheit. Loslassen, um sich tragen zu lassen. Mit dem Wind fliegen, jeden unsichtbaren Windstoß spüren. Hoch oben, wo alles so grenzenlos scheint, den Trubel des Alltags hinter sich lassen. Von der Natur voll und ganz abhängig doch seinen eigenen Rhythmus fliegen.

45 Eine kuh(le) Liebesgeschichte
 Gottfried und Sohn Alex vom Rieserhof haben ein großes Herz für Rinder. Die weiblichen Jungtiere genießen Kettenfreiheit. Zur artgerechten Ernährung kommt gesundes Bergheu und „Rindermüsli“, Braugerste aus der Brauerei Forst. Aber jede Liebesgeschichte endet einmal. So müssen Gottfried und Alex Abschied nehmen, wissend, dass es die Rinder gut bei ihnen hatten.



Grüß Gott in Schenna

TEXT *Sebastian Marseiler*
FOTO *Julia Staschitz*

Die freundliche Begrüßung am Eingang zu Schennas Gemeindegebiet genießt geradezu historische Weihen aus frühen Aufbautagen. Es geht auf eine Anregung von Franz Mair vom Hohenwart zurück, der diese Idee aus einem Urlaub mit seiner Frau zurückbrachte.

Die Begrüßung ist nach wie vor dieselbe geblieben, auch wenn sie im Laufe der Jahrzehnte immer neue Gestaltung erfuhr. Die neueste erinnert an die vielen Sonnentage, an das beschwingte Gefühl, über den Dingen zu stehen. Und das Glitzerspiel des Wassers spielt das Lied der Frische und Natur.



Erlebnisswelten



Schenna, auf der sonnigen Südseite oberhalb der Kurstadt Meran gelegen, zählt zu Südtirols aussichtsreichsten Bühnen mit Panoramablick über das gesamte Mittlere Etschtal. Die Gemeinde erstreckt sich von 400 bis 2.781 Meter und bietet aktive Erholung,

Entspannung und Genuss. Schenna lockt mit einer großartigen Natur und Kulturlandschaft, zahlreichen Aufstiegsmöglichkeiten und ganzjährig milden Temperaturen – beste Voraussetzungen für Wandertouren von mediterranen Tieflagen bis in alpine Höhen.



TEXT *Sebastian Marseiler*

FOTO *Dietmar Denger, IDM Südtirol–Frieder Blickle, Helmuth Rier,
Patrick Schwiabacher, Julia Staschitz, Martin Messavilla*

Südtirol sei wie heimkommen, schrieb vor nicht geraumer Zeit eine renommierte deutsche Reisezeitschrift. Dem ist nichts hinzuzufügen. Heimkommen bedeutet Glück. Dieses Glück, das haben wir in Corona-Zeiten erfahren, besteht in bisher gern übersehenen Elementen: Raum zu haben, menschliche Aufmerksamkeit, Ruhe, intakte Umwelt im Kleinen genießen. Luxusgüter der Zukunft nannte sie der Schriftsteller H. M. Enzensberger.

G Kleine Fluchten ins **lück**





Diesem Phänomen wollen wir ein wenig philosophierend nachgehen. Heimkommen heißt, die Tür hinter sich schließen, die Straßenschuhe ausziehen, den vertrauten Geruch schnuppern, sich frei fühlen. Und zu wissen: hier brauche ich niemandem etwas vorzumachen. *Frei fühlen* ist bereits ein Schlüsselwort. Da ist fürs Erste die einladende Landschaft in Schenna: Nichts Eniges, und ja, die umstehenden Berge sind gutmütige Komparsen auf dem eigenen Glückstrip. Ansonsten ist der leise Ruf der Landschaft unüberhörbar: Entdecke mich, ich nehme dich bei der Hand, ich zeige dir verborgene Schönheiten! Ist doch ein Glück, nach der Enge des Lockdowns, sich hinzustellen irgendwo in der freien Natur, auf einem der vielen Wanderwege und ganz einfach mit voller Brust durchzuatmen. Eines hat uns diese verrückte Zeit ja gelehrt, dass das vermeintlich Selbstverständliche so selbstverständlich gar nicht ist. Und sie hat unseren Blick wieder auf einfache Dinge gelenkt, die, wenn wir es nur wollen, Glücksmomente erbringen. So viel Natur!

Nun hat Schennas Naturpanorama natürlich einiges zu bieten, von der Talsohle bis ins Hochgebirge. Wir wollen ja nicht zu sehr den Marketingbegriff bemühen von den Palmen zu den Almen – obwohl, gar so abwegig ist der Slogan dann doch nicht. Wählen zu können: Was mache ich heute? Für den An-

fang entspannt am Pool in der Sonne liegen und beim Anblick der mediterranen Pflanzen- und Blumenwelt sich wegzuträumen. Spüren, wie sich die innerlichen Knoten ab dem zweiten Drink allmählich lösen.

Bei allem aber bleibt der leise Ruf der Landschaft.

Oder vielleicht ist er gar nicht so leise. Mountainbiken liegt im Trend und die neuen, batteriegestärkten „Drahtesel“ sind eine wunderbare Erfindung. Ich muss kein Waden- und Oberschenkelmuskelprotz mehr sein, um in die Pedale tretend in höhere Regionen aufzusteigen. Und die Luft! Sie schmeckt nach Wiesengrün, nach Baumharz, nach Wald, nach frisch gemähtem Heu und natürlich nach Bergblumen. Frische, saubere Luft ist ein Luxusgut.

Nun lasst uns ein wenig „luxurieren“: oben angekommen, geht beim Belohnungsbier der Blick in die Runde. Die Landschaft gepflegt und geschniegelt, als wären die Bergbauern alles Landschaftsgärtner. Selbst die Bergspitzen lachen daher, als seien sie frisch gestylt. Man spürt es mehr als nur oberflächlich, dass hier die Welt noch in Ordnung ist. Das Gefühl geht unter die Haut. Nirgends ein Bild der Vernachlässi-



gung, kein Müll, kaum etwas, das die Harmonie stören könnte. Ein paar architektonische *Spasseteln* neuerer Architektur wollen wir weiter unten während des Aufstiegs gnädig übersehen haben, hier oben könnten es höchstens die Gartenzwerge im Steingarten sein – aber über Geschmack soll man nicht streiten. Ansonsten: in einem intakten Umfeld sich bewegen zu können, sich sicher und, ja auch umhegt zu fühlen, auch das ist ein Privileg, wenn nicht ein Luxus.

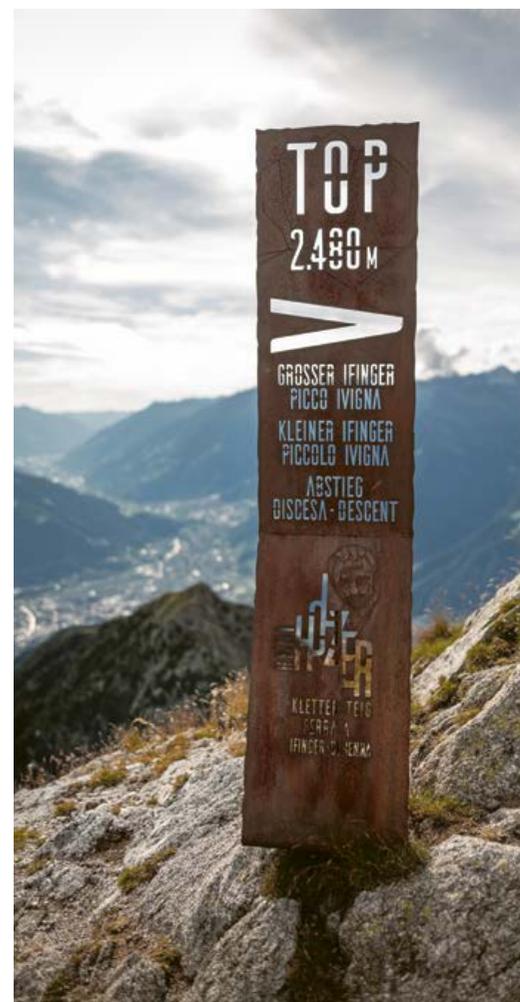
Wolf Biermann schrieb – ist lange her – in DER SPIEGEL etwas, was man seiner kritischen Feder nie zugetraut hätte: *Je mehr die Menschheit ein großes Ganzes wird und je mehr Grenzen fallen, umso mehr werden die Menschen sich auf das Regionale*



konzentrieren. Und sie müssen es wohl auch, damit sie nicht verkommen und zerbröseln und verblöden.

Zu Jakobi am 25. Juli ist Kirchtag auf der Taser Alm am Schennerberg. Vom Dorf sind sie heraufgekommen und natürlich von den Höfen; alle Generationen sind vertreten, der Altbauer am Gehstock genauso wie kleine Buben und Mädchen an der Hand ihrer jungen Mütter. Die Messe gehört zum Kirchtag wie das Amen zum Gebet – um sprachlich beim Thema zu bleiben. Dann folgt das, was die Tiroler immer sehr gut konnten: nach dem Geistigen das Leibliche ordentlich pflegen. Und das nicht zu wenig. Der Weißwurstkessel blubbert über dem Feuer gemütlich vor sich hin, die Böhmischespieler spielen eine flotte

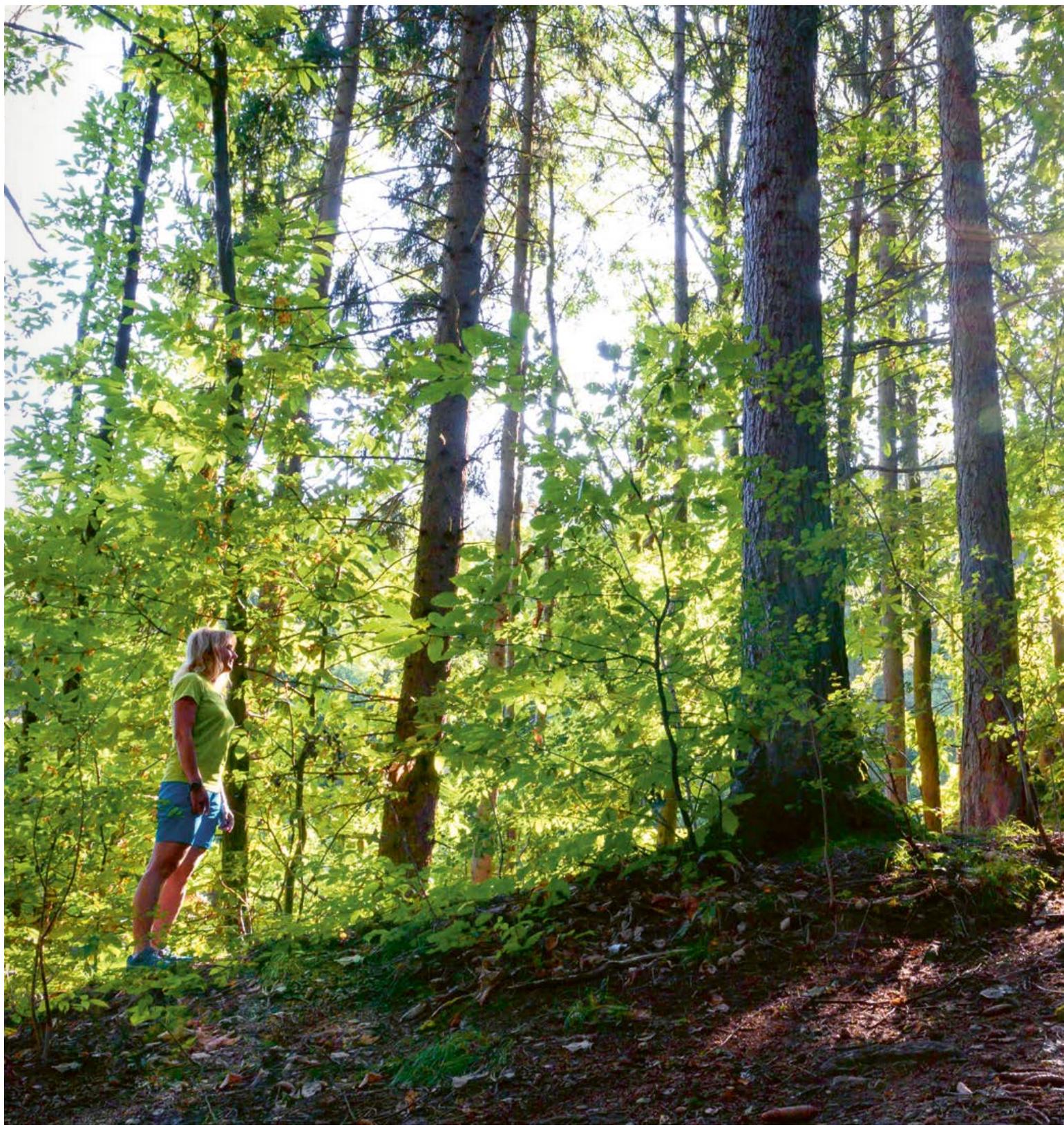
Weise nach der anderen. Es sind junge Bur-schen und frischgebackene Väter, denen die Kleinen in der Pause fröhlich zulaufen, die kleinen Buben in der Burggräfler Tracht, so echt, dass selbst der kleine Trachtenhut die rote Hutschnur (nur für Ledige!) tragen muss. Die Mädchlein im Dirndl und mit kunstvoll geflochtenen Zöpfchen wissen, dass sie kleine Prinzessinnen sind. Rundum fröhliche Gelassenheit, die ansteckt, Hiesige wie „Zugereiste“. Das vom städtischen Mainstream gern als hinterwäldlerisch mitteilidig belächelte Landleben ist lebendig wie ehemals und hat nichts von seinem Zauber eingebüßt, dem einst die Romantiker vor zweihundert Jahren als Erste erlegen waren. Damals wie heute: Kleine Fluchten ins Glück. →



Links oben: **Hineinwachsen in Gemeinschaft und Tradition ist selbstverständlich.**

Rechts oben: **Bergerlebnis, weitgespannt: Blumenwiese und Klettersteig.**

Rechts unten: **Kristallklares Wasser – ein großes Geschenk.**



Walderlebnisse sind voll im Trend. Das, was im Märchen als der tiefe, dunkle, gefährliche Wald erscheint, ist für die heutige Zeit ein Ort der Entspannung und Regeneration. Doch das wussten Schennas Gäste von allem Anfang an.

Sehnsuchtsort Wald. Nach Innen führt der Weg.

Es waren auch die Romantiker, welche den „deutschen“ Wald entdeckten und ihn wie ein lebendiges Wesen betrachteten und feierten. Da erscheint es wie eine besondere Laune der Geschichte, dass es in der jüngeren Vergangenheit die Japaner waren, welche das Waldbaden entdeckten. Dort wird diese Praxis neuerdings sogar ärzt-

lich verschrieben. Erforscht ist, dass bei einem Aufenthalt im Wald der Blutdruck sinkt, dass Bäume heilbringende Aromen ausscheiden und dass ihre Anwesenheit beruhigend auf das Nervensystem wirkt. Man kann das ganz für sich allein erfahren. Man setze sich hin an einem ruhigen Waldplatz, entspanne sich, öffne Geist, Seele und Sinne und versenke sich in Geräusche, Gerüche und lasse seinen Gefühlen freien Lauf. Vielleicht ziehen wir die Schuhe aus, damit Moos und Waldboden unseren schuhgestressten Füßen etwas von freier,



unverfälschter Natur erzählen können. Und wenn wir zum Schluss noch einen Baum umarmen wollen, bitte, warum nicht, auch wenn der Bursche nicht zu uns sprechen kann, wird er uns doch eine Ahnung von Verbundenheit mit Mutter Natur vermitteln können. Wenn wir dann, heimgekehrt, uns mit einem Glas Roten voll entspannt auf die Terrasse setzen und hinausblicken ins Land, dann ist die große Welt mit all ihrem Trubel und den Problemen weit weg und unsere kleine voll im Lot. Wenn das kein Glück ist!



Bei der Geburt von Meranit aus der flüssigen Lava standen Feuer und Wasser Pate. Er besteht aus Silizium, Sauerstoff und Spuren von Eisen. In seinem Aussehen ist er einmalig. Aber er hat einen „eigenwilligen“ Charakter und verlangt den Schmuckmachern einiges ab.

Die Pioniere des Fremdenverkehrs in Schenna erzählten gern, dass die ersten Gäste, die in den Anfangsjahren des Wirtschaftswunders hierherkamen, so dankbar waren für das Essen. Gut und reichlich war die Devise nach den knappen Jahren des Wiederaufbaus. Heute besetzt Südtirols Küche im internationalen Vergleich einen Spitzenplatz. Es ist eine glückliche Ehe der *cucina italiana* mit der tirolerischen, altösterreichischen Küche. Fein, welterfahren und elegant kommt sie daher, mit eben jener unverfälscht eigenwilligen Prise aus Großmutter's Kochbuch, das sie so besonders macht. Dazu kommen natürliche Zutaten, in Schenna gezogen, gewachsen, produziert. Man verschreibt sich in Schenna immer mehr der natürlichen, nachhaltigen Produktion von Milchprodukten, Gemüse, Getreide, Obst und Fleisch. Die Ansätze sind vielversprechend und finden auch ihre Präsentation in dieser Ausgabe.

Das Glück wächst in Schenna.

Zum Schluss wollen wir noch einen großen Bogen spannen zu einem, wenn man so will, Glückssymbol, das auch auf Schenner Boden gewachsen ist. Vor etwa 280 Millionen Jahren formten heftige Explosionen und Lavaströme die Etschtaler Vulkanit Platte, eines der größten Vulkangebiete der Welt. Zwischen den glühenden Lavablocken ließen heiße Wasserströme einen einzigartigen Stein im Naiftal entstehen. Rotfeurige Adern durchpulsen die sattgrüne Matrix wie ein Blutkreislauf. Der Stein gehört zur Familie der Jaspisse, ist aber in seiner Form weltweit einmalig. Er wird in Meran zu Schmuck verarbeitet und auch das ist weltweit einmalig. Er weckt Assoziationen zu Herzschlag, pulsierendem Leben, Kraft und Glück. Ein Glückssymbol par excellence. Gewachsen im Porphyrtal an der Gemeindegrenze von Schenna. ■

Eine Erinnerung

Hurra, Kinder! Wir fahren nach

TEXT Sonja Steger

FOTO Julia Staschitz, Helmuth Rier

Die Checklist mit all dem, was man auf keinen Fall vergessen darf, abgehakt. Die Koffer fast zum Platzen gefüllt und allesamt im Auto verstaut. Die Fahrt konnte losgehen. Keine Spur von Quengeln, denn unserer Kinder wussten, wohin die Reise geht. Nach Schenna!

Schon seit die zwei Jungs ganz klein waren, wohnen wir in den Sommerferien bei der gleichen Gastfamilie. Das Hotel ist fast zu einer zweiten Heimat geworden. Mein Mann und ich mögen diesbezüglich Konstanz, es gefällt uns zu wissen, wo alles zu finden ist, wir fühlen uns herzlich aufgenommen und nicht wie Fremde und auch die Kinder haben keine Anlaufschwierigkeiten. Endlich können wir die mitunter schönste Zeit im Jahr genießen, eben, weil wir viel Zeit füreinander haben. Im oft stressigen Alltagsleben beschleicht mich manchmal das Gefühl, unseren Kindern nicht genügend Abwechslung bieten zu können...

Zum Glück gibt es in Schenna und Umgebung unendlich viel zu entdecken. Und darum soll es ja hier hauptsächlich gehen. Inzwischen sind die Kinder schon so groß, dass wir am jeweiligen Vorabend die Pläne für den kommenden Tag gemeinsam schmieden. Wir lassen es gemütlich angehen und entscheiden uns für den Sagenweg. Ein junger Künstler aus Schenna hat die Figuren mit der Motorsäge geschnitzt. Zugegeben, sie sind schon etwas gruselig anzuschauen, aber genau das gefällt meinen zwei Jungs. Bereits zum dritten Mal ist das Kinderbüchlein „Unser größter Schatz. Ich entdecke Schenna“ fester Bestandteil in den Abenteuer-Rucksäcken. Die Aufgaben und Rätsel lösen die beiden inzwischen ganz flugs. Beim Sammeln der „Sunny-Stempel“ im „Schatzbuch“ wird gewetteifert, um den Rekord vom Vorjahr zu übertrumpfen. Die

Stempelabdrücke gibt es sozusagen als Trophäen bei den Hütten und Almen.

Beim Familienprogramm, welches vom Tourismusverein angeboten wird, ist immer etwas dabei, das unsere Kinder interessiert. Wir waren schon beim Filzen, beim Insektenhotel Bauen und Wildkräuter Sammeln ... Die Wanderführerin und Kräuterpädagogin Elisabeth Taibon-Karnutsch beeindruckte uns alle derart mit ihrem Wissen und ihrer Kreativität, dass wir immer wieder einen ihrer Workshops besuchen.

Die Zeit verging wiedermal wie im Flug.

Die Koffer sind schon mehr oder weniger gepackt. Dazu gesellt sich ein prall gefüllter Karton mit selbst gebastelten Musikinstrumenten (sehr netter Nachmittag im Wald!),



Schenna!



Basteln und malen, rätseln und Neues entdecken ...! Mit dem Kinderbüchlein „**Unser größter Schatz**“ sammelst Du eine tolle Urlaubserinnerung.

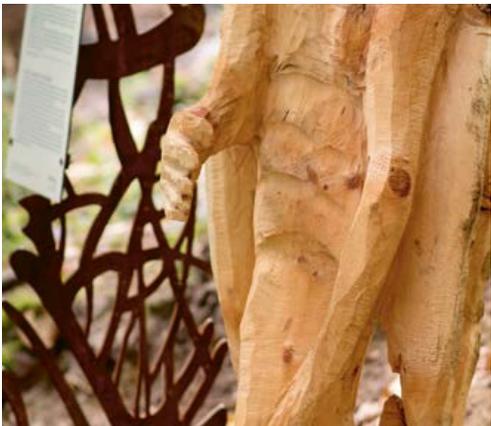


schön geformten Steinen und anderen Fundstücken. Beim Verstauen überlege ich, was hier bleiben kann. Dies entgeht meinen Jungs natürlich nicht. Schon geht das Geschrei los und das Gefeiße! Und schlussendlich gebe ich mich geschlagen und packe wirklich alles ein. In meinem Garten gibt es eine eigene Ecke mit Südtiroler Steinfunden, dazwischen habe ich Mittagsblumen gepflanzt.

Am letzten Abend sind wir alle ein bisschen wehmütig, mein Mann und ich schauen von unserem Balkon aus übers Tal. Vor dem

immer dunkler werdenden Blau zeichnen sich die Berg-Silhouetten ab. Diese Abendstimmung macht süchtig ... die Kinder sind heut früh eingeschlafen, denn die lange Almen-Wanderung hat für die nötige Bettschwere gesorgt. Ich sitze hier und schreibe mit einem lachenden und einem weinenden Auge, dankbar für die schönen Erlebnisse, Abschied nehmend. Meine Jungs lächeln im Schlaf ... und ich bin mir sicher: Wir kommen wieder! ■

Familie S., Stammgäste in Schenna



BROTLWEG

TEXT *Sebastian Marseiler*
FOTO *Georg Mayr, Taser Alm, Alex Filz, Sebastian Marseiler*

Hoch oben am Schenner Berg auf der Taser Alm läuft seit drei Jahren schon ein Projekt des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung. Ziel dieses Projektes ist es, den Anbau von Getreide in steilen Berglagen wieder zu beleben. Es geht dabei um technische Lösungen, Mechanisierung der Arbeitsschritte und die Veredelung der Produkte. Einfacher gesagt: um alle Arbeitsschritte vom Bestellen des Ackers bis zum Brot.



Stellen wir uns einmal vor: Die großen Kornkammern der Welt werden von einem bis dato unbekanntem Schädling befallen. Die großen Getreidesilos sind bald leer, genauso wie die Brotregale in den Geschäften überall auf der Welt. Fieberhaft würde man sich – auch bei uns – auf die alte Tradition des Ackerbaus und der Brotherstellung wiederbesinnen. Nur: als man in den Sechzigern des vorigen Jahrhunderts bei uns in Südtirol auf den Berghöfen den Getreideanbau aufließ – in tieferen Lagen war das schon früher passiert, standen die Arbeitsschritte noch weitgehend auf dem Niveau des Mittelalters. Den Pflug zogen Tiere, der Bauer brachte das Saatgut mit der Hand aus, der Kornschnitt erfolgte mit Sichel und Sense, Garben wurden gebunden und zu Hocken zusammengestellt, in die Scheunen gefah-

ren oder getragen, die Garben im Unterdach der Scheune hineingestapelt, um später heruntergeholt und gedroschen zu werden. Oft wurde noch mit der Drischel gedroschen, danach musste das Korn von den Spelzen und anderem gesäubert werden, bis es in die Kornkiste geschüttet wurde. Die Steinmühlen waren wassergetrieben. Gebacken wurde ein paarmal im Jahr, das Brot wurde auf Hurten (Brotrahmen) gelagert, wo es steinhart Monate überdauerte.

Einige Bilder im Gang zu den Arbeits- und Lagerräumen am Taser künden noch von dieser aufwändigen Arbeit. Josef Gamper, Taserbauer, Hotelier und glühender Jünger vom neuen Weg des Getreideanbaus zeigt mir die Infrastrukturen des neuen Projekts. Wir gehen vorbei an den Schragen, den leiterartigen Ständern, welche einmal →

Josef Gamper hat als Bub den traditionellen Ackerbau kennengelernt. Auch das Aussäen hat er seinem Vater noch abgeschaut. Heute besorgt ein kleines Raupenfahrzeug die Aussaat. Was früher nach Gefühl mit der Sähand erfolgte, besorgt heute eine computergesteuerte Apparatur.



Schüchtern wagt sich die zarte Roggensaart in die Maifrische. In kalten Nächten sinkt die Temperatur auf den Gefrierpunkt.



Es ist Mitte Juli, die Saat hat sich prächtig entwickelt, der Roggen hat bereits geblüht und hat Körner angesetzt.



Südtiroler Know-How: der Prototyp einer Erntemaschine für Steillagen. Das Raupenfahrzeug hängt an einer Seilwinde.

die Bretter mit den leinenen Brottöchern trugen, auf denen die teigigen Rohlinge der Paarln „aufgingen“, um dann in den Ofen geschoben zu werden. „Hab ich ganz hinten in einem Schuppen gefunden“, lächelt er, der sich noch vage ans Brotbacken erinnern kann. Welch ein Unterschied aber zu früher: eine geräumige helle Backstube, große Arbeitsflächen, ein elektrischer Backofen, statt der „Schragen“ praktische Tableaus. Und doch: es duftet wie ehemals nach Mehl, nach Brotgewürzen wie Brotklee und Kümmel und wenn man die Augen schließt, taucht vielleicht das Bild eines wogenden Kornfeldes im Sommerwind auf. Hier in der Backstube rührt eine Maschine den Teig ab, formt der Josef die Laibchen, formt Grissini, ein Tribut an neuere Essgewohnheiten. Alles ist praktisch eingerichtet und leicht zu bedienen.

Das ist auch das Ziel dieses neuen Projekts zur Wiederbelebung des Getreideanbaus in Berggebieten: da sind keine Dienstboten mehr da wie ehemals, den gesamten Prozess bedient ein Mann. Das soll den Getreideanbau auch als Nebenerwerb ermöglichen und so wenig als möglich an Arbeitskraft binden. Denn die meisten Bergbauern gehen heute einem Nebenerwerb nach und bewirtschaften den Hof in der Freizeit. Bei der Viehhaltung ist das dann recht zeitaufwändig und belastend. Getreideanbau soll eine Alternative zur arbeitsintensiven Viehhaltung darstellen.

Technik regiert in der Pilotanlage der Reinigungs- und der Trocknungseinrichtung

genauso wie in den Lagerungssilos. Pico bello sauber alles und technisch auf dem neuesten Stand. Das Projekt wird von der Universität Bozen und Fabrizio Mazzetto, Professor für Naturwissenschaften und Technik der Freien Universität Bozen betreut. Er setzt große Hoffnungen auf den Erfolg des Projektes.

An der Technik tüftelte der Unternehmer Bernhard Geier aus Marling, der sich seit 1992 auf den Bau von schmalen Raupenfahrzeugen für steiles Gelände spezialisiert. Vor gut fünfzig Jahren noch wurde, auch auf Steilhängen, der Acker umgefahren, wobei Tiere die Arl, einen relativ einfachen Ritzpflug, zogen. Die Furchen bewegten sich quer zum Hang, einmal hin, einmal her. Manche Äcker waren so steil, dass der Boden mit der Hacke bearbeitet werden musste. Die umgearbeitete Erde aber drängte unweigerlich zur Talseite nach unten. Die Folge war, dass die nach unten abgedriftete Muttererde des Ackers alle paar Jahre mühsam mit einem Erdwägelchen oder mit dem Ruckkorb nach oben transportiert werden musste. Erdaufführen hieß das. Ganz anders jetzt: Die schmalen Raupenfahrzeuge der Firma Geier ritzen mit Scheiben den Rasen in der Falllinie auf, der Samen wird in die Rillen abgelegt, welche nachfolgende Rollen wieder schließen. Bis zu 70% Steilheit schafft die neue Maschine.

Ich habe mir das bestellte Feld beim Taser Anfang Mai angesehen und traute meinen Augen nicht. Wie? Säen in den Ra-



Backöfen waren früher oft aus praktischen Gründen an das Haus angebaut. In Dörfern gab es sie freistehend für mehrere Höfe.

Rechts oben: Auf dem „Wellbrett“ wird der „aufgegangene“ Teig zu Laibchen geformt. Die dürfen in der Wärme nochmal „aufgehen“.

Rechts mitte: Das Leuchtfeuer links im Backofen zeigt dem Bäcker, dass die Brote aus dem Ofen zu nehmen sind. Das Feuer nährt sich aus Laubholz.



Der Duft von ofenfrischem Brot hat etwas geradezu Magisches. In frühen Kulturen war es Symbol des Lebens.

sen? Wie soll das gutgehen? Das wachsende Gras würde Heuhöhe erreichen, wie soll da die zarte Saat aufkommen? Und überhaupt. Frierend reckten schüchterne rötliche Roggenkeimlinge sich aus dem Boden, dessen Temperatur kaum mehr als ein, zwei Grad über Null lag. Da würde der gute Sepp wohl mit der Wärmflasche ausrücken müssen. Nichts dergleichen: Mitte Juli war ich wieder oben: Roggenähren wiegten sich und wogten dicht im Sommerwind, von Gräsern kaum eine Spur. Geniales System.

Die ursprüngliche Grasnarbe schützt vor Erosion bei starken Niederschlägen, hält das Gelände. Zur Ernte kommt wieder das Raupenfahrzeug in Einsatz, das ohne Mühe zum Abrupfen der Ähren umgebaut werden kann. Werde ich mir natürlich wieder anschauen. Von den Arbeitsvorgängen in der Pilotanlage werde ich als Laie wohl kaum was mitbekommen, aber beim Brotbacken werde ich dabei sein und mit geblähten Nasenflügeln die Düfte meiner Kindheit einsaugen: den Geruch nach Holzfeuer und Rauch am Backofen, den Duft nach Mehl, Hefe und Teig, den Wohlgeruch des ofenwarmen Brotes. Und ich werde das Leuchten in den Augen vom Sepp sehen, der, sonst kühler Unternehmer und Rechner, spürt wie ich, dass hier wieder ein Stück Heimat lebendig wird und den Menschen und der Landschaft Vergessenes zurückgibt. Der Brotweg wird Zukunft haben. ■



**Frida Bag: Coole Taschen
aus Dirndlstoff**

Heimat- Design made in Schenna

TEXT Jessica Thalhammer

FOTO Frida Bag, Emi Massmer Emotions, Tiberio Sorvillo

Was als Oktoberfest-Accessoire für junge Mädchen gedacht war, hat sich zum Design-Unikat gemausert: Die nachhaltigen It-Bags aus Dirndlstoffen von Joachim Premstaller und Marco Vedovelli aus Schenna vereinen Südtiroler Lokalkolorit mit kreativer Handwerkskunst.



Über seine „Schnaps- beziehungsweise Bier-Idee“, die ihm 2016 auf dem Münchner Oktoberfest kam, kann Joachim Premstaller noch heute lachen. „Wir Südtiroler besuchen die Wiesn ja leidenschaftlich gern. Allerdings fehlte unseren weiblichen Begleiterinnen eine stylische Tasche, die größtmäßig im Zelt erlaubt ist, wenig wiegt und obendrein zum Trachten-Outfit passt.“ Dass sich daraus ein ernsthaftes Geschäftsmodell entwickeln könnte, war dem gebürtigen Schenner damals nicht bewusst. Doch als diplomierter Modedesigner, der sein Handwerk in der Fashionmetropole Mailand gelernt hat, ließ ihn der Gedanke nicht mehr los. Und so entstanden schon bald die ersten Frida Bags, wie er seine lässigen Rucksäcke aus bunt gemusterten Dirndlstoffresten fortan nannte.

Upcycling als Geschäftsphilosophie.

„Dabei wollten wir Tradition mit Innovation verbinden. Und haben daher den urtypischen Südtiroler Namen Frida mit dem englischen Wort für Tasche kombiniert“, erklärt der 30-jährige Jungunternehmer, der sich für die Gründung des Labels seinen Freund Marco Vedovelli an die Seite holte: „Ich bin für den gesamten Herstellungsprozess vom Materialeinkauf bis hin zur fertigen Tasche verantwortlich. Marco kümmert sich um Administrative und Technische für den Online-Store.“

Von Beginn an stand fest, dass es sich um ein in Handarbeit hergestelltes und nachhaltiges Produkt handeln müsse: „Wir wollten Rohstoffe nutzen, die andere nicht mehr benötigen oder sogar wegwerfen – heutzutage Upcycling genannt“, erklärt Joachim die Geschäftsphilosophie. Und tatsächlich bezieht das Start-up seine Stoffe nach Öko-Tex-Standard von Manufakturen im Alpenraum, die für renommierte Trachtendesigner arbeiten. Bei den „Restposten“ handelt es sich also um höchste Qualität. „Manchmal bleiben nach der dortigen Dirndlschneiderei zwei, manchmal zehn Meter vom Ballen übrig. Genau diesen hochwertigen Überschuss kaufen wir für die Frida Bags ein.“

Dementsprechend richtet sich die Stückzahl nach der verfügbaren Stoffmenge: „Habe ich einen Rest von fünf Metern, entstehen daraus zehn Frida Bags – keine weniger, keine mehr. Es handelt sich also um echte Unikate.“ Ist die Nachfrage besonders groß, hilft ihm Mutter Marlene beim Nähen. In ihrer Modeboutique im Herzen von Schenna kann man die Taschen übrigens auch erstehen.

Die Zielgruppe wachse stetig, freut sich der dunkelhaarige Fußballfan, in seiner Freizeit als Präsident des FC Schenna ebenso engagiert wie als Designer. „Zuerst dachten wir, nur junge Mädels könnten sich für die Frida Bags begeistern. Mittlerweile zählen Frauen bis 65 zu unseren Kundinnen.“ Ein weiterer Trugschluss war zu glauben, die Taschen würden nur zum Dirndl getragen: „Die meisten haben einfach so Spaß daran und tragen sie zu jedem Outfit.“

Und was bringt die Zukunft? „Mittel- oder langfristig denken wir schon darüber nach, zu expandieren. Wir wollen dabei aber unsere kleine Struktur nicht verlieren und unser exklusives Konzept beibehalten.“ Sehr wohl aber könnte sich Joachim vorstellen, ein paar ältere Damen oder Hausfrauen aus Schenna mit in die Produktion zu integrieren. „Ein solches Modell würde auch unserer nachhaltigen Philosophie entsprechen.“ Außerdem verspricht er: „Bis Ende 2021 werden wir ein neues Produkt auf den Markt bringen. Mehr wird aber noch nicht verraten.“ ■



Gut zu wissen

Die Frida Bags kosten ab 34,90 € und sind in **Marlene's Fashion @ Café** in Schenna ebenso erhältlich wie im Online-Shop unter www.frida-bag.com

Quellfrisch und kristallklar aus dem Wasserhahn

TEXT *Walter Innerhofer*
 FOTO *Patrick Schwienbacher, Frieder Blicke*

Seit der großen Konferenz „Umwelt und Entwicklung“ 1992 in Rio de Janeiro rufen die Vereinten Nationen jedes Jahr am 22. März zum „Weltwassertag“ auf. Über 780 Mio. Weltbewohner haben keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Etwa 2,6 Mrd. Menschen leben ohne sanitäre Einrichtungen. Mit der Klimaerwärmung verschlimmert sich die Situation. Der Weltwassertag soll auf Probleme im Zusammenhang mit dem lebenswichtigen Element Wasser aufmerksam machen und zum sorgsamem Umgang mit dem Lebensmittel Nr.1 sensibilisieren.

Und was hat Schenna damit zu tun? Bei uns ist es doch so, wie überall in den Bergen: Wir drehen einfach den Wasserhahn auf und schon sprudelt uns quellfrisches, kristallklares Trinkwasser entgegen.

In Schenna entspringen auf rund 1500 m Meereshöhe in der Nähe der Streitweider Alm aus den Granit-Schottern der Ifinger-Schutthalde zwei Quellen, die hochwertiges Wasser in konstanter Menge von 32 Litern/Sekunde schütten. „Mitteregg“ auf 1.595 m und „Haselbrunn“ auf 1.455 m Meereshöhe beliefern Schenna ganzjährig mit erstklassigem Trinkwasser. Durch die touristische Entwicklung ist unser Wasserbedarf in den

vergangenen Jahrzehnten enorm gestiegen. Doch die Gemeinde hat vorgesorgt: 2011 wurden die Quellen neu gefasst und über eine 4,3 km lange Leitung neu zum Speicher „Hasenegg“ geführt. Dieses Reservoir fasst 1000 m³ Wasser. So können auch Schennas Tages-Verbrauchs-Spitzen von 80 Litern/Sekunde gedeckt werden. Der Trinkwasser-Jahresverbrauch beträgt hier zurzeit insgesamt rund 500.000 m³.

Die Gemeinde ist auch bemüht, ihren Beitrag zum Umwelt- und Naturschutz zu leisten. Bei einer Fallhöhe von über 450 m wird, das mit hohem Druck in den Speicher einfließende Wasser über eine Pelton-Tur-

bine geleitet, die 118 KW Strom produziert. Ganz nebenbei wird dadurch rund eine Million KWh grüner Öko-Strom im Jahr erzeugt.

Auch Schennas Landwirtschaft benötigt Wasser zur Bewässerung der Wiesen, Obstanlagen und Weinberge. In einem 7,5 km langen künstlichen Wassergraben, dem Waal, wird dazu seit Jahrhunderten Wasser aus dem Masul-Gebirgsbach auf die Felder geleitet. Entlang des „Schenner Neuwaales“ führt der beliebteste Wanderweg von Schenna bis zur Waalerhütte, einer gemütlichen Einkehrstätte. Auf diesem Waalweg wird den interessierten Wanderern auf Infotafeln anschaulich auch der Grund



für die Notwendigkeit der künstlichen Bewässerung erklärt: **Es gibt in Schenna viel Sonne und zu wenig Regen!** So etwas sagen natürlich nur die Landwirte, nicht unsere Gäste!

2010 wurde die Beregnung der Obstanlagen durch eine Tropfbewässerung ersetzt. Anstatt der bisherigen 100 Liter/Sekunde braucht die Landwirtschaft dadurch nur mehr 46 Liter/Sekunde Bewässerungswasser – weniger als die Hälfte! Die freigewordene Kapazität wird auch hier in drei Kraftwerken zur Stromgewinnung genutzt: das Werk Grafeis und das zweistufige Werk Masul liefern 9 Millionen KWh grünen Strom im Jahr.

Wasser ist nicht nur Leben, Wasser ist auch Kraft!

„Trinkwasser“ enthält Mineralien und Spurenelemente und ist das am besten kontrollierte Lebensmittel der Welt. „Mineralwasser“ hingegen ist Wasser, das mit einer vorgeschriebenen Mindestmenge an Mineralstoffen angereichert ist und meist künstlich mit Kohlensäure versetzt wird.

Mineralien finden sich natürlich auch im „gewöhnlichen“ Trinkwasser, es kommt lediglich darauf an, welche Mineralien und

in welcher Menge. Nur destilliertes Wasser und Regenwasser enthalten keine Mineralien – letzteres auch nur, wenn es nicht gerade „sauer“ regnet, was in Corona-Zeiten mit den strikten Verkehrseinschränkungen weniger der Fall war – selten ein Schaden, wo nicht auch ein Nutzen! Das aus den Ifinger-Granit-Quellen entspringende Schenner Trinkwasser wird vom Amt für Hygiene am Einlauf in den Speicher Hasenegg, an den öffentlichen Brunnen in Verdins, im Schlossweg und beim Torgglerhof mehrmals im Jahr geprüft. Aus den entnommenen Proben gehen eine Temperatur von 5,8 bis 7,8 °C und ein konstanter pH-Wert 7 (sieben = neutral) hervor. Dem von einem sehr schmalen Kalkband durchzogenen Ifinger-Granit als Quellgestein entsprechen auch die im Schenner Wasser festgestellten Mineralgehalte Calcium und Magnesium. Somit ist unser Trinkwasser nach obiger Definition zwar kein vollwertiges Mineralwasser, trotzdem aber nicht weniger wert als Mineralgewässer, die in Plastikflaschen abgefüllt durch die halbe Welt gekarrt werden.

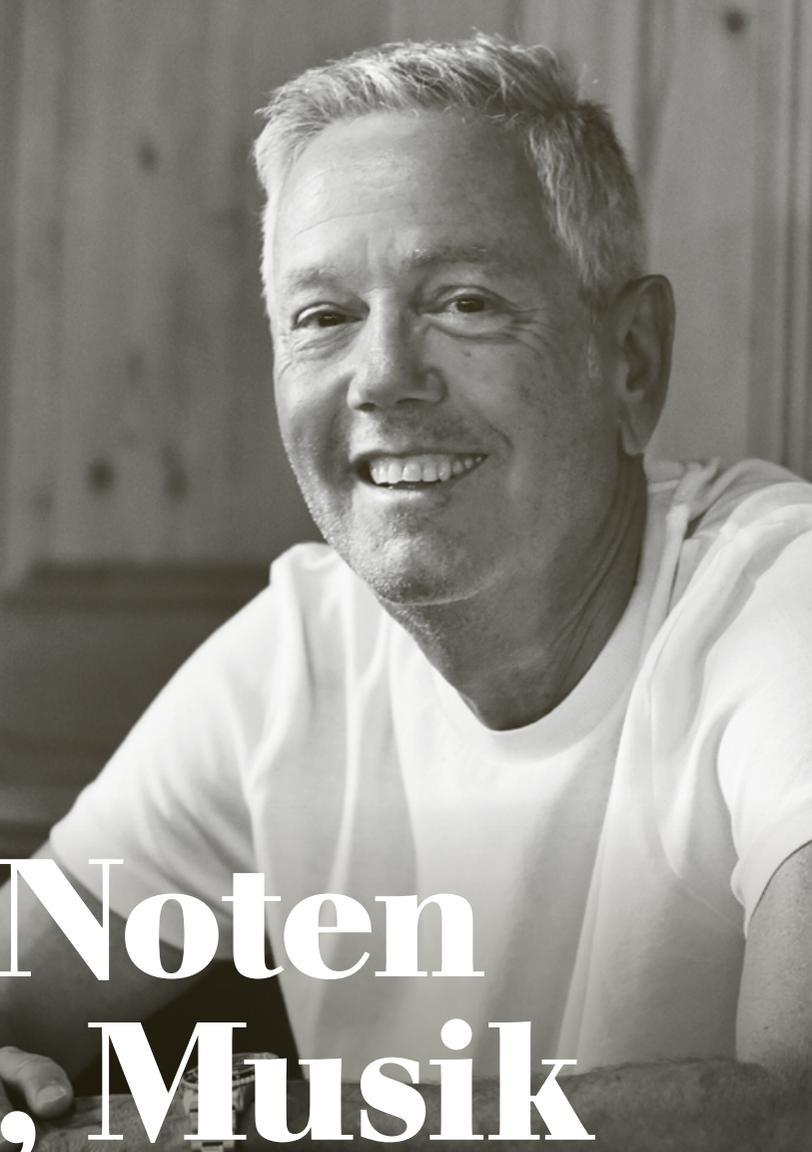
Unsere Gastronomen wissen nur zu gut, dass für ihre italienischen Gäste immer „acqua dal rubinetto“ – Wasser aus dem Wasserhahn – auf dem Tisch stehen muss. Italienisches Umweltbewusstsein oder einfach nur Wissen über den Wert reinen, quellfrischen, kristallklaren Wassers aus unseren Bergen? ■

Oben: Kratzberger See

Der Kratzberger See liegt am E5, dem Europäischen Fernwanderweg, der ein großes Stück durch die Schenner Hochgebirgslandschaft führt. Es ist ein sehr „wetterfühliges“ Gewässer, man sagt, er „brülle“, wenn ein Unwetter aufkomme. Halten wir's mit seiner Schönheit: dem schneeweißen Sandstrand am Nordufer und dem türkisfarbenen Wasser, das Assoziationen zu Sardinienstränden aufkommen lässt.

Sauberes und hochwertiges Trinkwasser ist ein unbezahlbarer Luxus. Mehrere Quellen in 1.500 Metern Höhe spenden dem durstigen Ort erstklassiges Wasser mit relativ hohem Mineralgehalt.



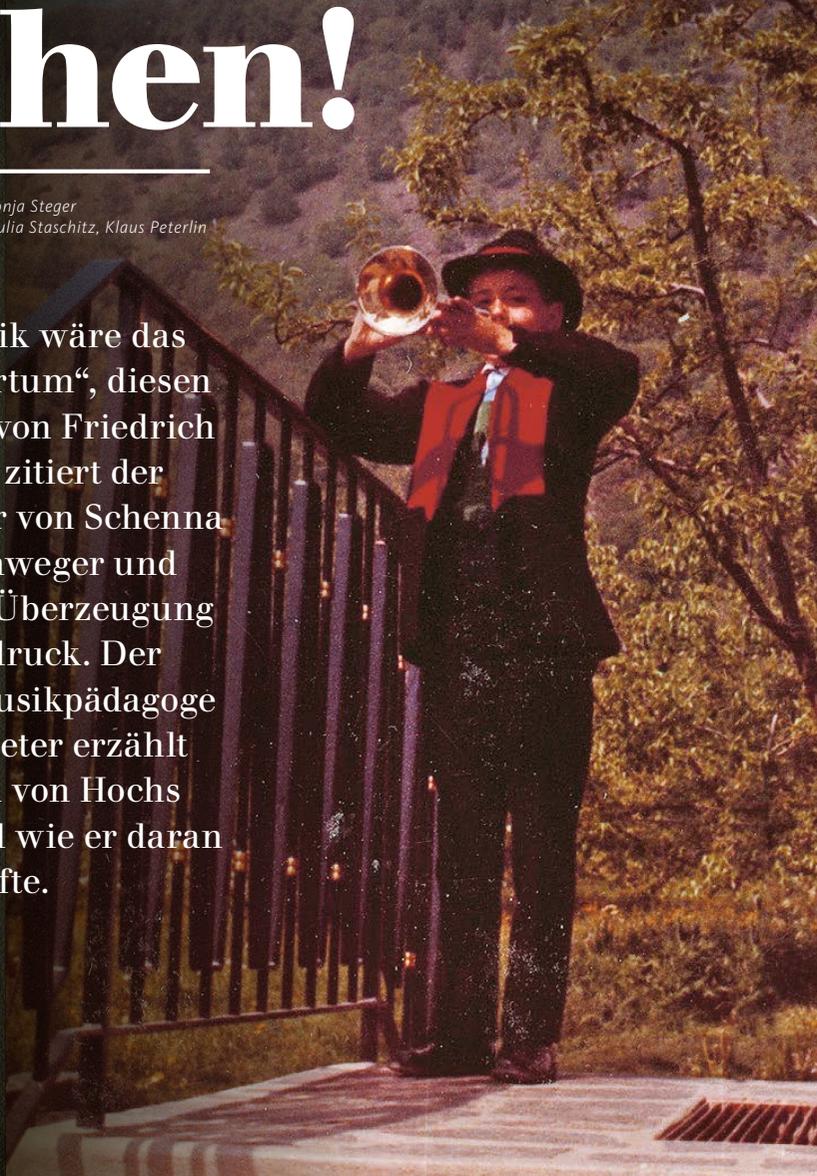



Nicht Noten spielen, Musik machen!

TEXT Sonja Steger

FOTO Luis Schönweger, Julia Staschitz, Klaus Peterlin

„Ohne Musik wäre das Leben ein Irrtum“, diesen Aphorismus von Friedrich Nietzsche zitiert der Kapellmeister von Schenna Luis Schönweger und bringt seine Überzeugung zum Ausdruck. Der begnadete Musikpädagoge und Trompeter erzählt mitreißend von Hochs und Tiefs und wie er daran reifte.



„Ich fühle, die Schenner haben mich gern, ich mag die Menschen, die Atmosphäre und unser Publikum“, so Luis Schönweger. „Die Musikkapelle Schenna ist in einer privilegierten Position, es gibt wenige Kapellen landesweit, die immer vor so großem Publikum an Gästen und Einheimischen spielen können. Das Arbeitsklima und die Grundvoraussetzung passen ebenfalls. Naja, der Proberaum könnte ein wenig größer sein... denn unter der guten Führung von Obmann und Jugendleitern wird auch die Jugendarbeit groß geschrieben und wir haben keine Nachwuchsprobleme.“

Schon als kleiner Bub liebt Luis Musikveranstaltungen. „Die Trompeter habe ich nahezu angehimmelt“, erinnert er sich. Als Elfjähriger wurde er bei der Musikkapelle Partschins aufgenommen. Damals gab es nur wenige Musikschulen und die Musiker brachten sich vieles gegenseitig bei. Ein Trompeter aus Algund, der Wasserfaller Hans unterrichtete ihn. Luis machte rasch Fortschritte, spielte bei der Musikkapelle und auch in der Kirche bei feierlichen Messen.

Als ihn jemand aufklärte, dass es in Bozen ein Konservatorium gäbe, wo man Musizieren von der Pike auf lernen konnte, war sich Luis sofort im Klaren: „Genau das möchte ich machen“. Gegen die Widerstände seiner Mutter, die ihm zu einem bürgerlicheren Beruf riet, setzte er seinen Entschluss durch. Mit 15 Jahren begann er am Konservatorium in Bozen zu studieren, im Hauptfach Trompete. Bereits während des Studiums, mit gerade mal 17 Jahren, unterrichtete er an der Musikschule Meran.

Seine größte Leidenschaft: „Am liebsten hab ich Tanzmusik gespielt“, mit einem Schmunzeln fügt er hinzu – „nächtelang!“. Der Vollblutmusiker trat auf Bällen, Festen und Konzerten im gesamten deutschen Sprachraum auf. Bis 1991 war er der Trompeter der bekannten Volksmusikgruppe Original Südtiroler Spitzbuam.

Doch dann, mit 32 Jahren, traf ihn ein harter Schicksalsschlag. Er erkrankte an fokaler Dystonie – auch Musikerkrampf genannt – und konnte nicht mehr spielen. Seine Welt brach zusammen: „Auf der Bühne zu stehen und zu musizieren war mein Leben“. Acht Jahre lang suchte er bei Ärzten in ganz Europa nach Antworten, bis ihn ein Professor in Hannover mit der Diagnose und der schrecklichen Wahrheit, dass es keine Heilung gebe, konfrontierte. Diese Klarheit versetzte ihm einen schmerzhaften Schlag und gab ihm gleichzeitig die Kraft, neue Bahnen einzuschlagen. Hinter der ehrlichen Freundlichkeit, der Lebensenergie und Freude spürt man eine leise Melancholie darüber, das verloren zu haben,



wofür man glaubte, bestimmt zu sein. Um weiterhin in der Welt der Musik tätig zu sein, absolvierte Luis eine Ausbildung zum Kapellmeister. Diese Arbeit erfolgt ehrenamtlich, zwar gibt es eine Spesenrückvergütung, doch davon kann man nicht leben.

Eine Zeitlang war Luis daher sogar Speck-Verkäufer und reiste durch ganz Italien. Doch er spürte immer: „Das ist nicht mein Leben“. Schließlich wurde er Mitarbeiter im Musikhaus Walter in Bozen. Er leitete die Blasmusikabteilung und hatte dafür die idealen Voraussetzungen als Musiker, Lehrer und Verkäufer.

Zurück ins Jetzt. Die Musikkapelle Schenna mit Bläsern und Schlagwerkern zählt 60 Musikant*innen, jährlich werden drei Programme erarbeitet. „Viel Spaß macht das generationenübergreifende Zusammenarbeiten“, verrät Luis. „Bei der Programmgestaltung muss man ein Gespür dafür haben, was gut ankommt, so kann der Spagat zwischen Niveau und Unterhaltung

gelingen, da hilft mir meine Erfahrung als Tanzmusiker.“ Luis stellt einen originellen Vergleich zwischen der Rolle des Kapellmeisters und jener des Koches an:

„Die besten Zutaten reichen nicht, es kommt auf die Zubereitung an. Es geht nicht darum, perfekt Noten zu spielen, sondern darum Musik zu machen und da ist die Gesamtaustrahlung ausschlaggebend.“

Mitunter das Wichtigste sei die stilgerechte Interpretation, ob Polka, Marsch, Musical oder Ouvertüre. „Wenn das gelingt, springt der Funke auf das Publikum über und man spürt echte Begeisterung“, erklärt Luis Schönweger. Er ist davon überzeugt: „Der Kapellmeister muss zum Dorf passen und das Dorf zum Kapellmeister, dann entsteht eine Harmonie!“ Und diese Harmonie kann man bei den Konzerten der Musikkapelle Schenna in vollen Zügen genießen! ■



Ein Leben mit und für die Musik: Luis Schönweger als kecker, ambitionierter Jung-Trompeter und als erfahrener Kapellmeister der Musikkapelle Schenna mit musikalischem Feingefühl.

Biografie

- Geboren 1959 in Tschermers, lebt in Partschins
- 1979 Abschluss des Konservatoriums Claudio Monteverdi im Fach Trompete
- Besuch von Meisterkursen bei Chandler Goetting in München, bei David Tasa in Frankfurt und bei Bo Nilson in Malmö
- Trompeter der Musikgruppe Original Südtiroler Spitzbuam
- Mitglied des Kurorchesters und des Orchesters der Musikfreunde Meran
- Mitarbeiter im Musikgeschäft Walter, Bozen (1997–2021)
- Lehrer an den Musikschulen Meran und Terlan (13 Jahre lang)
- Kapellmeister der Musikkapelle Gratsch (12 Jahre lang)
- Seit 2006 Kapellmeister der Musikkapelle Schenna

Mei liabste Tour



Über die Stafell Alm zu den Videgger Assen

Wandertipp

von Annelies Pichler, Bürgermeisterin von Schenna

Den Alltag hinter sich lassen ... Wenn ich wenig Zeit habe und etwas abschalten will, dann suche ich die Höhe. Seilbahnen helfen dabei, sie bringen mich in Windeseile in luftige Höhen. Das Gefühl und der Genuss von Weite und guter Luft, sobald ich aus einer Seilbahn aussteige, sind wie ein tiefes Durchatmen, wie ein Zurücklassen des Alltags im Tal.

So auch wenn ich von Verdins mit der neuen Seilbahn nach Tall fahre und dann den Sessellift nehme. Die Fahrt ist für mich immer etwas Besonderes. Bedächtig und ruhig – unterbrochen nur durch das leise Wackeln, wenn mein Sessel über die Bahnstützen gleitet – bringt mich der Sessellift zur Bergstation Grube. Durchatmen und genießen.

Oben angekommen entscheide ich mich dieses Mal über die **Stafell Alm** zu den **Videgger Assen** zu wandern. Ein Ort, der mich an die vielen Familienausflüge aus meiner Kindheit erinnert, Tage, an denen mir mein Vater die hiesige Flora und Fauna erklärt hat und mich schon damals auf die wunderbare und schützenswerte Umgebung aufmerksam gemacht hat. Die Videgger Assen sind eine der höchsten Heumahden Südtirols mit prächtiger Aussicht auf Meran, den Vinschgau und die Texelgruppe. Ein Kraftort, der geradezu zum Verweilen, Staunen und Genießen einlädt! Über den Almenweg geht es nun leider schon wieder abwärts nach Videgg und von dort über die Zufahrtsstraße zu-

rück zur Bergstation der Seilbahn Verdins.

Ich weiß nicht genau, wie lange diese Auszeit dauert. Vielleicht zwei bis drei Gehstunden ohne Anfahrtszeiten, vielleicht etwas länger. Ich brauche letztlich immer länger als geplant, denn das Verweilen und Genießen der Plätzchen und Einkehrmöglichkeiten, denen ich unterwegs begegne, ist ein Muss – und die Tage sind im Sommer glücklicherweise etwas länger. ■

TOURENINFO

Wegbeschreibung: Schenna → Seilbahn Verdins → Sessellift Grube → Stafell Alm → Videgger Assenhütte → Oberkirn → Schenna

- *Tourenlänge: ca. 5,9 km*
- *Höhenmeter: ca. 604 m*
- *Gehzeit: ca. 2 Stunden*
- *Einkehrmöglichkeiten: Stafell Alm, Videgger Assenhütte, Gaststätten in Videgg*

Videgger Assenhütte

Umgeben von saftigen Bergwiesen mit Aussicht auf den Meraner Talkessel liegt die Videgger Assenhütte auf 2.000 Metern. Gäste genießen dort Südtiroler Hausmannskost aus regionalen Zutaten. Im Sommer erleben Besucher auf der großen Sonnenterrasse oder Liegewiese ein farbenfrohes Blumenschauspiel alpiner Sorten, im Herbst blicken sie auf leuchtend rote Wälder.

2-Gipfel-Tour im Hirzergebiet (Hirzer- und Hönigspitze)

Wandertipp

von Armin Mathà, Gemeindesekretär von Schenna

Eines vorweg. Die 2-Gipfel-Tour Hirzer- und Hönigspitze sollte nur von erfahrenen und ausdauernden Bergsportbegeisterten in Angriff genommen werden.

Die Tour starten wir bei der Bergstation Klammeben im Hirzergebiet. Um dorthin zu gelangen, nimmt man am besten das Auto oder den Bus ins Passeiertal bis nach Saltaus, wo sich die Talstation der Hirzer Seilbahn befindet. Mit der Bahn geht es –



Mit dem E-Bike rund um die Gärten von Schloss Trauttmansdorff

Biketipp

von Tobias Flarer, Bikeguide aus Schenna

mit einem Umstieg in der Fraktion Tall der Gemeinde Schenna – bis zur Bergstation Klammeben. Von dort führt der Wanderweg Nr. 40 zur Stafell Alm. Kurz vor der Stafell Alm biegen wir links ab auf den Steig Nr. 7. Dieser Steig führt über ein Wetterkreuz, das man gleich zu Beginn zu Gesicht bekommt, über einen Grat hinauf auf die **Hönigspitze (2.698 m)**. Der Steig bis zum Gipfel ist zum größten Teil einfach zu begehen. An einigen Stellen sollte man aber unbedingt trittsicher und auch schwindelfrei sein!

Angekommen auf der Hönigspitze lädt die tolle Aussicht auf die Sarntaler Alpen, die Texelgruppe und den gesamten Meraner Raum zum Verweilen ein. Doch auch wenn der Hirzer in nordöstlicher Richtung zum Greifen nah scheint und auf dem Papier nur mehr ein Höhenunterschied von knapp 100 Metern zu bewältigen ist, sollte man sich nicht zu früh freuen. Von der **Hönigspitze** gehen wir über einen Grat in ständigem Auf und Ab bis zur Hirzer Scharte und von dort hinauf zum **Berggipfel des Hirzer**, dem höchsten Punkt dieser Tour mit **2.781 Metern** und gleichzeitig auch höchsten Berg der Sarntaler Alpen.

Zurück geht es auf demselben Weg bis zur Hirzer Scharte und dort rechts abbiegend talabwärts bis zur Resegger Alm, die ein hervorragender Ort für eine Einkehr nach einer langen Bergtour ist. ■

TOURENINFO

Wegbeschreibung: Schenna → Hirzer Seilbahn Bergstation Klammeben → Stafell Alm → Hönigspitze → Hirzer Scharte → Hirzer → Hirzer Scharte → Resegger Alm

- *Tourenlänge: ca. 8,6 km*
- *Höhenmeter: ca. 950 m*
- *Gehzeit: ca. 5 Stunden*

• *Einkehrmöglichkeiten: Gaststätten im Hirzergebiet entlang des Wanderweges*

Die Radtour startet beim E-Bike Verleih in Schenna und führt zunächst vorbei am Minigolfplatz Richtung St. Georgen. Bei der Pension „Mühlhaus“ biegen wir rechts in einen Wiesenweg ein und gelangen vorbei am Vernaunhof zur Talstation der Seilbahn Meran 2000. Unterhalb des Parkplatzes führt ein schattiger, wenig begangener Fußweg vorbei am Camping Hermitage zum Schloss Labers, wo angeblich im Zweiten Weltkrieg eine Geldfälscherzentrale des Dritten Reiches gewesen sein soll. Dem Straßenverlauf folgend erreichen wir eine Kreuzung.

Unmittelbar unter uns liegt hier das Kirchlein von St. Valentin, dahinter Schloss Trauttmansdorff und rechts im Blick Schloss Rametz. Wir halten uns links und kommen so auf eine promenadenartige Straße oberhalb des botanischen Gartens, wo man einen wunderschönen Ausblick auf den Meraner Talkessel mit dem Pferderennplatz hat.

Nach ca. zwei Kilometern auf der Laberserstraße halten wir uns bei der Gabelung rechts und visieren talwärts die Burg Katzenstein an. Nach einer einfachen asphaltierten Abfahrt überqueren wir beim

Kreisverkehr die SP8 und visieren zuerst über die Katzensteinstraße und anschließend die Dantestraße den Brunnenplatz in Obermais an. Dort angekommen erreichen wir über die Kirchgasse den Radweg, welcher uns in Richtung Norden der Passer entlang zur Fußgängerbrücke in der Nähe des Sportplatzes von Schenna führt. Von hier gelangen wir zuerst auf dem Plantaweg und anschließend auf dem Rothalerweg wiederum ins Zentrum nach Schenna zurück. ■

TOURENINFO

- *Wegbeschreibung: Schenna → St. Georgen → Wiesenweg → Talstation Meran 2000 → Schloss Labers → Burg Katzenstein → Brunnenplatz → Fußgängerbrücke in der Nähe des Sportplatzes → Schenna*
- *Tourenlänge: ca. 12 km*
- *Höhenmeter: ca. 400 m*
- *Fahrdauer: ca. 2 Stunden*
- *Fazit: Eine einfache Tour ohne schwierige Passagen, welche mit E-Bike durchaus auch mit Kindern gefahren werden kann.*



Alle Wetter

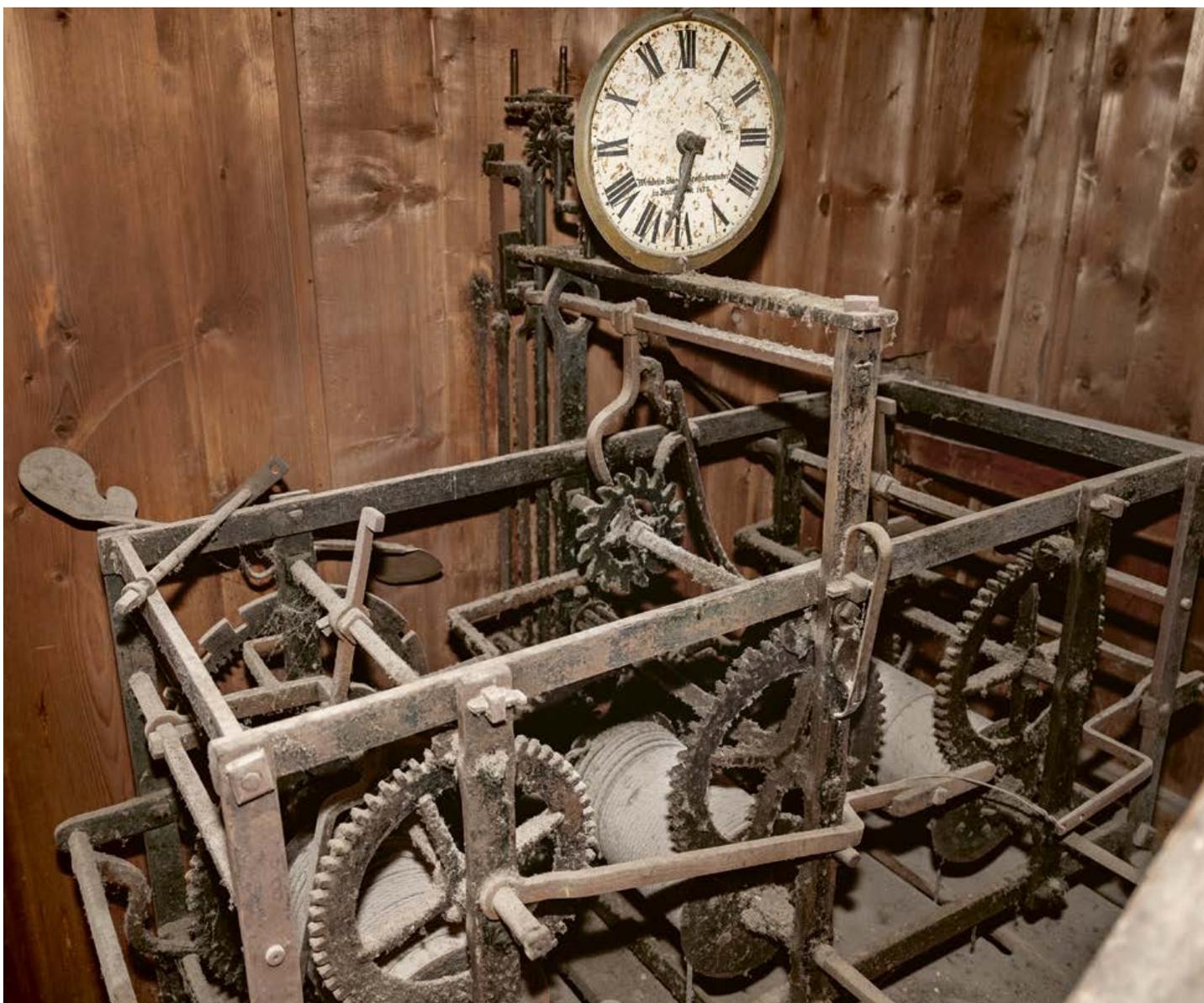
TEXT Sebastian Marseiler
FOTO Julia Staschitz, Thomas Egger,
Walter Innerhofer

Unser Wetter schlägt Kapriolen. Das Klima anscheinend nicht minder. Schuld laut Wissenschaft ist der CO₂ Ausstoß. Wenn man den vermindere, würden unser blauer Planet und wir noch mit einem blauen Auge davonkommen. Was bleibt, ist aber ein tiefsitzendes Gefühl des Ausgeliefertseins. Nach wie vor bleibt das Wetter etwas Unkontrollierbares. Und die Wetterberichte ähneln manchmal den guten alten Radio Eriwan Witzen aus der untergegangenen UdSSR: Stimmt es, dass ... im Prinzip ja ... aber ...









Bis weit in die Zeit der Aufklärung hinein herrschte bei uns in Mitteleuropa die Überzeugung vor, schlechtes Wetter und Unwetter würden von finsternen Mächten wie Hexen und Zauberern gemacht. Schutz vor ihnen glaubte man nur zu haben, wenn man diese Leute erbarmungslos verfolgte, aburteilte und exekutierte durch Verbrennen auf dem Scheiterhaufen. Tausende von Unschuldigen, besonders Frauen, verloren durch den Hexenwahn auf grausame Weise ihr Leben.

Daneben aber war der Jahreslauf mit einer bunten Reihe von Bräuchen und Ritualen besetzt, die meteorologisches Unheil abwenden oder zumindest mildern sollten. Eines der bekanntesten Rituale ist das Verbrennen von geweihten Kräutern beim

Aufziehen eines schweren Gewitters. Ein anderes, heute in Südtirol oft noch praktiziertes Ritual ist das Wetterläuten. Wobei zu sagen ist, dass dieses in Schenna bis dato nicht mehr erfolgt. Allerdings leben noch Zeitzeugen, die dieses Wetterläuten nach allen Regeln der Kunst beherrschten. Die brauchte es nämlich. Albert Pircher, langjähriger Mesner, gewesener Bürgermeister und mit der Pfarrkirche und dem Kirchturm fast so etwas wie „verheiratet“, blüht geradezu auf in der Erinnerung. Aufgewachsen als Kind einer Mesnertochter im Schenner Mesnerhaus, wurde er, da niemand auf ihn aufpassen konnte, von der Mutter als Dreikäsehoch ohne Federlesen mit in den Turm genommen, wenn ein schweres Gewitter in Anzug war und Wettergelautes werden musste. Die Mutter setzte ihn einfach in eine geschützte Ecke unter das Turmgebälk und griff ins Glockenseil. Die Ohren des Kleinen mussten sich schon früh an das Dröhnen der Glocken, das Donnerrollen,

das Heulen des Windes und das Prasseln des Hagels gewöhnen. Angst gehabt? Als Kleiner nicht, später schon als Bub.

Wo brauten sich für Schenna die schlimmen Unwetter zusammen?

Am ehesten kamen sie vom Ifinger herunter, auch über Sprons von der anderen Talseite und wenn das Unwetter mit viel Wind kam, dann vom Vinschgau über Dorf Tirol her, wo dann die Sturmwellen sich an den Wänden des Ifinger brachen. Es war immer der Mesner, der entschied, oft war es schon reichlich spät und die Donner krachten ganz in der Nähe. Manchmal stürmte es aus dem Passeiertal derart wild heraus, dass er und seine Tochter gegen den Sturm fast gar nicht mehr vorwärts kamen. So schnell es ging, hetzten sie die vielen Stufen in die →

Links: Die „Groaße“, gegossen 1922 in Trient aus dem Erz altösterreichischer Kanonen.

Rechts: Als die Zeit noch an Gewichten und Zahnrädern hing: altes Uhrwerk im Turm.

Glockenstube hinauf, begleitet vom Heulen des Sturms. Als erstes war der „Stroach“ zu läuten, „Hexenstroach“ heißt er heute noch in Moos in Passeier: Drei Mal drei Glockenschläge der großen Glocke mit viel Pause dazwischen, in Zeiten des Hexenglaubens meinte man, dass während dieser Pausen die Wetterhexe nicht mehr atmen könne. Nach den ersten Schlägen kamen meistens die von der Dorfgemeinschaft ausgewiesenen Männer angerannt, um Unterstützung zu leisten. Den schwingenden Klöppel mit dem Glockenstrick für die Pausen einzufangen und wieder frei zu lassen, bedurfte besonderen Geschicks, über das nur der Mesner verfügte. Half der „Stroach“ mit mehrmaligen Pausen nicht gegen das Unwetter, dann wurden alle Glocken außer der „Zweiten“ geläutet. Zusammenläuten hieß und heißt das bis heute.

Nun war der Kooperator, der Priestergehilfe des Pfarrers, in der Pflicht: er hatte in die Kirche zu eilen, den Sakramentsschrein am Altar zu öffnen, das Ziborium, das kelchförmige Behältnis mit den geweihten Hostien herauszustellen und mit dem lauten Lesen der „Vier Evangelien“ auf Latein zu beginnen. „Der aber hatte es fein trocken unten in der Kirche“, meint Albert, der als kleiner Bub unterdessen oben in einem Zwinkel unter dem knirschen Gebälk sich duckt, sich die Ohren zuhält gegen das ohrenbetäubende Dröhnen der Glocken, das Rollen



der Donner, das Heulen und Pfeifen des Sturms und das Krachen des Hagels. Taghell erleuchteten Blitze die Turmstube während unten im Kirchenschiff vor dem Altar der Kooperator die lateinischen Segensformeln intoniert: *A fulgure, grandine et tempestate libera nos, Domine Jesu Christe. Ostende nobis, Domine, misericordiam tuam. Et salutare tuum da nobis. Domine, exaudi orationem meam. Et clamor meus ad te veniat.* Oft aber passierte es, dass der Herr den Clamor, das Rufen seines Dieners überhörte. Und auch das Glockengedröhn trotz dreiviertelstündigem Läuten den Hagel nicht vertrieb. Dann lag die Kornerte zerschlagen unter faustgroßen Eiskugeln, die Weinperlen zerfetzt und nackt. Kann sein, dass der eine oder andere Bauer in ohnmächtigem Zorn die Faust ballte im Hosensack, aber nein, nie gab es Gemaule, „die Leute waren dankbar.“

Lohn fürs Läuten: Korn und Wein.

Für diesen Einsatz gab es natürlich auch einen Lohn. Einmal im Jahr, meist im Spätherbst, während der „Weihnachtswerbwoch“



Links: Blumen für die Weihe. Wermut darf nicht fehlen.

Links unten: Palmzweige werden am Palmsonntag zu einem „Besen“ gebunden und geweiht. Bei Gewittern werden die geweihten „Kätzchen“ verbrannt.



ging der Mesner hinauf zu den Bergbauern, um Korn (Roggen) zu sammeln für das Wetterläuten. Je nach Erntejahr und Erfolg des Wetterläutens fiel die „Sammlung“ aus; herunter im Dorf stellte jeder Bauern beim Kornschnitt einen „Mesnerhocker“ (Hock) auf, auch dieser mager oder dick mit Garben je nach Ernte und Erfolg. Allerdings musste der Mesner den gesammelten Roggen mit dem Koopertator teilen, schließlich hatte dieser ja auch seinen Part gehabt – wenn auch „fein im Trockenem“. Auch bei den Weinbauern galt es zu sammeln beim Wimmen zur Zeit der Weinlese. Wieder war der Mesner unterwegs, diesmal mit der Zumm, der hölzernen Rückentrage, die ihm die Bauern füllten mit Prashlet, der Traubenmaische. Eine nicht sehr angenehme Arbeit, zumal beim Einschütten gern etwas danebenging und klebrig über den Rücken des Trägers floss. Immerhin konnte der Mesner ein paar Hektoliter Wein einkellern, der Kooperator, wieder beteiligt, durfte die Maische verkaufen.

Das alles klingt so, als käme es aus dem Mittelalter und ist erst ein Menschenalter her. Das ist ja das Faszinierende an unserer Zeit. Zieht man die Folie der Gegenwart ab,

erscheint eine scheinbar ganz verschwundene Epoche der Vergangenheit, wird in manchen Fällen sogar Mittelalter wieder lebendig. Es braucht nur ein interessiertes Auge für eine frappierende Gleichzeitigkeit. Im „Stroach“ des Wetterläutens irrlichtet alter Hexenglaube auf, wenngleich kein Mensch mehr daran nur im Entferntesten glaubt. Zum Wetterläuten selbst gibt es die weitverbreitete Ansicht: Hilft's nichts, schadet's nichts.

Nach wie vor tief verwurzelt ist der Brauch des Räucherns zu Dreikönig am 6. Jänner, dessen Wurzeln weit in die Jahrhunderte zurückgehen. Geweihter Weihrauch verbrennt auf glühender Kohle, geweihte Kreide zeichnet K M B auf Türen und Tore, Haus und Feld werden mit „Kinigwasser“ besprengt. Segen soll es bringen und Unheil abhalten. Das Zweiglein aus grünem Buchs, mit dem gesprengt worden war, wird am Pfosten zum Eingang eines Weinberges aufgesteckt. Ein Abwehrbrauch wird nach wie vor vollzogen, wenn ein schweres Gewitter aufzieht: der österliche „Palmbesen“ wird vom Unterdach geholt und ein paar Palmbesen, geweihte Weidenzweige mit Kätzchen, werden in die Glut geworfen.

Kräutersträuße am Hochunserfrauentag.

Wie könnte es anders sein, spielen auch geweihte Kräuter eine besondere Rolle. Am „Hochunserfrauentag“, zu Mariä Himmelfahrt am 15. August tragen Frauen und Mädchen bunte und duftende Sträuße in die Kirche. Kräuter aus dem Garten haben sie hineingeflochten in den Strauß: Basilikum, Salbei, Rosmarin, schöne Blumen dazu. Vom Priester geweiht wird der Strauß wieder heimgetragen und auf den Berghöfen auf den Heustock in der Scheune geworfen. Anderenorts sorgt er bei besonderen Anlässen für eine „gesegnete Mahlzeit“ und wird verköcht. „Was täte man denn sonst auch damit?“ meint eine Frau leicht verlegen hinter vorgehaltener Hand.

Und dann das Wiedersehen Alberts mit „seinen“ Glocken im Turm. Er begrüßt sie wie alte Bekannte. Sie tragen keine Namen, nur „Die Erste“, „Die Zweite“, „Die Große“. Ein sinnendes Lächeln liegt auf dem Gesicht. Derweil hockt in der Ecke ein kleiner Bub, macht große Augen und hält sich die Ohren zu. ■

Vom Suren, Selchen und dem perfekten Platz!

Speck in spe!

TEXT *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz*

Manche Traditionen reichen weit in die Menschheitsgeschichte zurück. Bereits in urgeschichtlicher Zeit fand das Räuchern zur Haltbarmachung von Lebensmitteln Anwendung. Ein archaisches quasi mythisches Verhältnis haben die Südtiroler zu ihrem Speck. Hanspeter Illmer stellt seinen Verdinser Speck nach Familientradition her und erzählt von diesem alchemistisch anmutenden Verfahren.



Auf der Terrasse des Wirtshaus Urban Stube in Verdins begegnet mir der sympathische und gesprächige Hanspeter, Bart, Schirmmütze und ein gewinnendes Lächeln. Ihn freut, was er macht und das spürt man. Das Wirtshaus baute sein Vater Johann vor fast genau 50 Jahren in den ehemaligen Stall des Außereisererhofes. Von seinem Vater hat Hanspeter auch viel gelernt über das Speckmachen. „Nach alter Tradition findet die Herstellung in der kalten Jahreszeit statt“, beginnt Hanspeter seine Ausführungen. Auf den Bauernhöfen wurde immer nur einmal im Jahr geschlachtet und zwar vor Weihnachten.

Für den Verdinser Speck wird das Fleisch bei einem Metzger des Vertrauens gekauft, zum Großteil ist es bio-zertifiziert. Für sich und seine Familie hält Hanspeter einige Man-

Die Würze ist Geheimrezept.

galitza Schweine im hofeigenen Stall. Diese ungarische Schweinerasse wird auch Wollschwein genannt, es ist noch so dicht behaart wie seine Vorfahren, die Wildschweine.

„Die Fleischteile vom Schweine-Schlegel (Keule) legen wir in reinem Meersalz, Pfeffer, Knoblauch und einer Kräutermischung ein“, erklärt Hanspeter. Das „Geheimrezept“ der Kräutermixtur gibt er naturgemäß nicht preis. Ein großer Unterschied zum industriell hergestellten Speck besteht in dem Verzicht auf das sogenannte Pökelsalz mit Kalium- oder Natriumnitrit, welches nicht so bekömmlich sei. „Den Pökelvorgang nennen wir in Südtirol Suren. Die eingesurten Fleischteile werden 14 Tage lang zwischen 0 und 6 Grad gelagert,

wobei wir sie alle 2 bis 3 Tage wenden. In dieser Zeit entzieht das Salz dem Fleisch das Wasser und die Aromen ziehen ein. Danach kommt es für 6 bis 8 Wochen in die Selchkuchl (Räucherammer) und wird geselcht, d.h. geräuchert.“

Das Räucher-Ritual läuft wie folgt ab: „Immer am Abend entfachen wir Feuer mit harzarmem Holz wie Buche. Nachdem das Feuer abgebrannt ist, legen wir fein gehackte Wacholder-Zweige und Sägespäne auf die Glut. Diese glimmen die ganze Nacht über und der Rauch zieht über das Fleisch und gibt ihm den typischen Rauch-Wacholder-Geschmack. Am Morgen lüften wir dann die Selchkammer kräftig – gute Zugluft ist sehr wichtig, damit der Vorgang gelingt ...“.

Hanspeter spricht von einem wir, damit gemeint sind er und sein Sohn Klaus, beide sind zertifizierte Diplom-Speck-Experten. Auch vom Urgroßvater Johann vom Kaiserhof in Verdins ist überliefert, dass er diese Kunst beherrschte, d.h. die Illmers machen seit mindestens vier Generationen Speck.

Selchen in der alten Mühle.

Und jetzt verrät Hanspeter doch noch ein Geheimnis, weshalb sein Verdinser Speck so hervorragend schmeckt. Das gute Platzl, wo seine Selchkuchl steht! Wenige Schritte von der Urbanstube entfernt – weit blickt man ins Tal, den Abhang unterm Haus bedeckt kräftiges Gras, man hört das leise Plätschern des Höferbachs – dort am Ufer steht ein kleines Gebäude aus Stein. In der ehemaligen Mühle des Außereisererhofes wurde 1961 das letzte Mal Korn gemahlen. Viele Jahre später baute Hanspeter die Mühlen-Ruine zur Selchkuchl um. Der Standort ist perfekt: ständig weht ein Luftzug und im Winter kommt kaum Sonne dorthin. Nur so ist es möglich, dass der Selchvorgang natürlich, d.h. ohne Klimaanlage gelingt.

Der letzte Schritt für den Speck in spe ist das Trocknen. Nach dem Selchen muss die Hamme – so nennt man die Speckseite – für 5 bis 6 Monate gelagert werden. Dafür nutzt Hanspeter den Keller mit Erdboden des Außereisererhofes in dem eine Luftfeuchtigkeit von 65 bis 70 % herrscht und die Temperatur nicht über 15 Grad steigt. Unter diesen Bedingungen bildet der Speck „guten“ Schimmel, wie man ihn z.B. vom Camembert kennt, und reift ...

„Der schönste Moment ist der, wenn ich die Hamme anschneide, koste und der Speck schmeckt. Alles ist gut gelungen! Es schenkt mir Freude und Genugtuung diese Familientradition zu pflegen und, dass die Kunden zufrieden mitunter sogar begeistert sind“, sagt Hanspeter. Es wird nur eine sehr begrenzte Menge Verdinser Speck hergestellt: „Meine Selchkuchl und der Keller haben eine gewisse Kapazität und mehr machen wir nicht!“ Den „exklusiven“ Speck kann man direkt in der Urbanstube kaufen und im nahegelegenen Illmer Market.

Wer Interesse hat, die Geschichte der Speckherstellung aus dem Munde des Speck-Experten zu hören und sich den Verdinser Speck auf der Zunge zergehen lassen möchte, für den bietet Hanspeter Illmer – für Kleingruppen nach Voranmeldung – Speckverkostungen bei der alten Mühle an. ■



Vater und Sohn arbeiten Hand in Hand: Die Speck-Experten Hanspeter und Klaus Illmer prüfen die Hammen in der Selchkuchl in der alten Mühle bevor sie zum Reifen in den Keller kommen.

Schuss, Tor! - und der Löwe brüllt!

Der Sportclub Schenna vereint acht Sektionen unter sich. Eissport, Ski, Rodeln, Tennis, Tischtennis, Sportkegeln, Handball und Fußball. Der „Amateur-Fußballclub FC Schenna“ wurde 1972 gegründet. Über 100 aktive Fußballer spielen in 10 verschiedenen Teams und, man höre und staune, es gibt sogar eine „Löwenschule“.

TEXT Roswitha Schwienbacher

FOTO ASC Schenna Sektion Fussball – David Gamper



REKORDVERDÄCHTIG: 500 Trainingseinheiten und 200 Meisterschaftsspiele stehen insgesamt bei allen Teams jährlich auf dem Programm.

Joachim Premstaller, bereits seit Kindesbeinen an fußballbegeistert, leitet mit Stolz und viel Engagement seit dem Jahre 2020 die Sektion. Durch seine offene, dynamische und zugleich ruhige und besonnene Führung sorgt er zusammen mit seinem Vorstand für eine homogene und harmonische Basis im Verein. Die Sektion Fußball ist im Dorf bestens aufgestellt, beliebt und geschätzt.

„Wo ein Löwe drauf, auch ein Löwe drin!“, so der Präsident und erklärt mir, was es mit dem Löwen auf sich hat. Es hat mit dem Wappenschild der Gemeinde Schenna zu tun. Auf ihm ragt auf der oberen Hälfte ein roter fauchender Löwe. Ein Löwe ist selbstsicher, mutig, kämpferisch, lebensfroh, voller Energie und lebt in Rudeln. Genau diese Eigenschaften soll ein echter Fußballer auf dem Feld mitbringen. Warum also nicht auch ein Löwe auf dem Fußballplatz, denkt sich weitblickend der Verein. Mittlerweile begleitet der Löwe als Maskottchen „Jogi“ die Teams bei Spielen und Veranstaltungen und sorgt durch seine herzliche Erscheinung für viele Hingucker. Fußball soll ja auch Spaß und Freude bereiten. Jogi ist besonders beliebt bei den ganz kleinen Kickern in Schenna, denn wenn er brüllt, stürmen die Junglöwen los.



In Schenna muss man erstmal absteigen, um aufzusteigen. Eine kuriose Sache, aber mehr als ein Wortspiel. Der Fußballplatz liegt nämlich unten im Tal, in der Nähe des Waalweges. Etwa 300 Höhenmeter Fußweg im Abstieg müssen per pedes von den Kleinen bewältigt werden, um zu Training oder Spiel anzurücken, aber die Muckis sind

schon mal aufgewärmt. Die Älteren nehmen die Straße, der „Anmarsch“ mit Fahrzeug ist bequemer. Der Naturrasenplatz liegt eingebettet neben der Passer in der Ebene, aber steht man auf der Zuschauertribüne, dann schweifen die Augen hoch zur Pfarrkirche, dem Mausoleum und dem Schenner Hausberg, dem Ifinger - irgendwie fühlt man sich doch wie mitten im Dorf.

„Besonders der Spaß und die Ausbildung im Kinder- und Jugendbereich sind uns sehr wichtig“, so der Chef des Vereins. Jetzt kommt die Löwenschule ins Spiel. Hier lernen die Sechs- bis Siebenjährigen spielerisch den Umgang mit dem runden Leder. Kleinen verspielten Löwenkindern gleich vergnügen sie sich auf dem Rasen. Die Kinderteams gehen von der U8 hin bis zur U12. Wobei die Zahl hinter dem U – U steht für „Unter“ - die Altersgrenze angibt. In den Reihen der B-Jugend und A-Jugend kämpfen die 16- bis 18-jährigen um Tore. Die Jugendmannschaften des FC Schenna kürten sich mehrmals zum Landesmeister.

An vorderster Front glänzt die 1. Mannschaft. 2019 von der 1. Amateurliga in die Südtiroler Landesliga aufgestiegen, die höchsten Spielklasse des Landes. Hier geht es zur Sache! Intensives Training und viel Kampfegeist sind mitzubringen. Wer es ein bisschen lockerer angehen möchte, ist bei der 2. Mannschaft bestens aufgehoben, welche im Kreis der Landesfreizeitmannschaften teilnimmt. Einmal Fußball, immer Fußball, denn Fußball macht süchtig: Bei den „Altherren“ sind die Waden auch noch prall und bei Kleinfeldturnieren sein Bestes geben, das hat schon was und hält jung und fit.

„Wichtig ist uns als Verein, dass die Fußballer aus unseren Reihen kommen. Auf Ankauf oder Ausleihe auswärtiger Spieler wird so weit als möglich verzichtet“, bringt es der Präsident auf den Punkt. „Wenn es dann auch nicht für die ganz obere Liga reicht, aber die Einstellung ist klar und die Fans, Spieler und Betreuer stehen dahinter. FC Schenna – das bedeutet Sport und Heimat! Kein wirtschaftlicher Profit und auch nicht ein maximaler sportlicher Erfolg sind die Grundziele dieses Vereins.“

Man kann dieser edlen Haltung nur gratulieren und dem Fußballclub Schenna alles Beste, viel Freude, aber auch spielerische Erfolge wünschen und dem Sympathieträger „Jogi“ noch viele Einsätze. ■



JOGI IST LÖWENSTARK

MIT DEM GLEITSCHIRM über SCHENNA

TEXT Anna Tröbinger
FOTO Dietmar Denger, Tandemclub Ifinger



Hoch über Meran erblickt man die vielen majestätischen Bergspitzen Südtirols, die sich vom König Ortler über das hintere Passeiertal und die Dolomiten erstrecken. Der Rosengarten wird von der aufgehenden Sonne in sanfte Rosatöne getunkt. Zu so früher Stunde kann man an dieser Bergkette die alten Sagen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, nahezu miterleben.



Tandemflüge werden immer beliebter

Kein Wunder: Südtirol bietet eine traumhafte Landschaft und fantastische Ausblicke, die von oben noch viel schöner sind. Die Tandemclubs Ifinger und Fly Hirzer bieten Gleitschirmflüge in verschiedenen Fluggebieten Südtirols für Einheimische und Gäste an.

TANDEMCLUB IFINGER
I-39010 Saltaus im Passeiertal
Tel. +39 339 763 1715
info@tandemclub.it
www.tandemclub.it

FLY HIRZER
I-39017 Schenna
Tel. +39 334 266 2424
info@flyhirzer.com
www.flyhirzer.com



DAS GLEITSCHIRM- (FLIEGEN)-ABC

Bart/Bärte ____ Thermikquellen, die vom Gleitschirmflieger zum Aufsteigen genutzt werden

Gieren ____ Bewegung des Schirms um die Hochachse

Ohren anlegen ____ Einklappen der Flügelaußenseiten, um schneller abzusteigen

Spirale ____ enge Kurve, bei der sowohl der Gleitschirm als auch der Pilot Richtung Boden schaut

Vrille ____ einseitiger Strömungsabriss durch Bremsen von nur einer Flügelhälfte

Wingover ____ extremer Kurvenwechsel beim Gleitschirmfliegen



Nach einem stärkenden Frühstück und mit den ersten Sonnenstrahlen im Gesicht, starten wir unseren Gleitschirmflug.

Wer sich einmal getraut hat, vergisst es nie wieder: das Hochgefühl und sanfte Gleiten durch die Lüfte.

Die Natur besteht aus all den Erfahrungen, die sie über die Jahre sammelt, und so tun es auch wir. Diese Momente in den Bergen, Momente der Langsamkeit, helfen uns unsere Umwelt bewusster zu erleben.

Fern ab vom Alltag und dem Trubel im Tal, scheint hier oben die Zeit still zu stehen. Geküsst von einer leichten Morgenbrise, umarmt von den Bergketten um mir. Tiefe Atemzüge. Stille. Ich beobachte wie die ersten Vögel mit der aufgehenden Sonne ihre Runden kreisen. Jeder hat seinen ganz eigenen Rhythmus und doch harmoniert alles so wundervoll miteinander.

Mit den ersten Sonnenstrahlen erheben wir uns mit unseren Piloten in die Lüfte, hoch über Schenna. Ein unbeschreibliches Gefühl! Loslassen. Abheben. Fliegen. Eine Tätigkeit, die unsere geistige Präsenz fordert, aber auch fördert. Fliegen ist die höchste Freiheit, die ein Lebewesen erfahren kann. Fliegen erfordert den Willen loszulassen, aufzubrechen. Man fliegt mit dem Wind, mit der Natur. Jeder unsichtbare Windstoß wird jetzt spürbar. Man wird abhängig von der Natur. Und doch fliegt man seinen ganz eigenen Rhythmus.

Nach dem ersten Adrenalin Kick am Start richtet sich mein Blick wieder auf die umliegenden Berge, welche im Morgenlicht aufglühen.

Die ersten Sonnenstrahlen reflektieren sich strahlend im Morgendunst. Die Luftmassen über dem Talboden sind noch ruhig von der klaren Nacht, der Schirm gleitet gleichmäßig, wie ein Schiff auf glatter See.

Man beginnt sich frei zu fühlen. Man lernt Luftströmungen und Wetterumschwünge zu interpretieren. Aber vor allem lernt man den Alltag aus einem neuen Blickwinkel kennen. So viele verschiedene unscheinbare Details beeinflussen einen Flug mit dem Gleitschirm und doch ist alles so schwerelos. So leicht.

Wir tendieren dazu diese Einfachheit, die uns die Natur schenkt, im Alltag oft gänzlich zu vergessen. Hier oben zwischen den Wolken und den majestätischen Bergspitzen kehrt diese Genügsamkeit zurück.

Wir fliegen weit hinaus bis über die Mitte des Talkessels. Jetzt wird es Zeit für ein paar sportlichere Flugmomente. Der Pilot greift nach den Leinen und bereitet seinen Schirm auf die folgenden Akrobatik-Manöver vor. Wir wirbeln wie eine Feder quer durch die Luft. Nach mehreren Wingovers kreisen wir immer weiter Richtung Talboden. Während diesen Flugmanövern fühle ich mich leicht und schwerelos. Es ist aufregend so spielerisch durch die Lüfte zu gleiten. Ebenso aufregend wie die Landung auf der Wiese im Tal. Durch präzises Steuern der Leinen nimmt der Pilot immer mehr Geschwindigkeit heraus und wir landen sanft im Gras. Der Schirm bleibt noch einen Augenblick in der Luft stehen, bevor er hinter uns langsam zu Boden fällt. ■

Ein Sonnenaufgangsflug ist ein echtes Highlight sowohl für Einheimische als auch für Gäste.



Schenna Magazine 2012-2022

Ein Grund zur Freude! 2022 feiern wir die 10. Ausgabe unseres Schenna Magazines. Vor über einem Jahrzehnt ist die Idee eines Magazines geboren. Dem Projekt lag der Gedanke zu Grunde, sich mit spritzigen, frischen und informativen Themen an Gäste und Einheimische gleichermaßen zu

wenden. So finden sich im Schenna Magazin keine klassischen Werbetexte, sondern vielmehr Geschichten über Menschen, Vereine, Produkte und Persönlichkeiten aus Schenna. Ziel ist es, den Leserinnen und Lesern die Symbiose aus Tradition und Moderne, Einzigartigkeit und Authentizität,

Mediterranem und Alpinem zu vermitteln. Das Magazin hat sich in den letzten Jahren als beliebte Lektüre bewährt. Dies spornt uns dazu an, unser Ziel unbeirrt weiter zu verfolgen und nahe dran zu bleiben an den Menschen, die unser schönes Fleckchen Südtirol lieben und schätzen. ■

Alex und seine Damen

Eine kuh(le) Liebesgeschichte

TEXT Roswitha Schwienbacher
FOTO Helmuth Rier

Die Südtiroler Landwirtschaft stützt sich auf drei Säulen: Apfel, Wein und Vieh. Rund 12.000 kleinstrukturierte Betriebe – typisch für Südtirol – halten Tiere.



Sie sind nicht nur Bergbauern. Nein! Sie sind „Landschaftsgärtner“ und zudem Hüter und Pfleger der traditionell gewachsenen Kulturlandschaften. 120 Viehbauern gibt es in Schenna und einer davon ist Gottfried Kuen vom Rieserhof.



Als Gottfried 2007 den Hof als kleinen Mastbetrieb von seinem Vater übernahm, hatte er eine Vision: Fleischerzeugung mit höchster Qualität. Mit viel Fleiß und Enthusiasmus hat er sich ans Werk, sprich Vieh, gemacht. Alles ohne Förderung, weder von der Provinz, noch der EU. Dies zu betonen, ist ihm wichtig! Er ist mit Leib und Seele Bauer, Bauer mit Herzblut; obwohl die Arbeit am steilen Bergbauernhof mühsam und schweißtreibend ist und das 365 Tage im Jahr.

Starke Bindung zwischen Mensch und Tier.

Und Alex? Alex ist sein Sohn und dieser nutzt jede freie Minute, um sich um „seine“ Damen zu kümmern. Seine Damen, das sind

die über 100 Kälber und Jungrinder, die am Hof gehalten werden. 20 Jahre jung, nett, gutaussehend, modern und ein fleißiger Bursche mit einem großen Herz für Rinder; kein Wunder also, dass ihm die jungen Damen zu Füßen liegen.

Bei dem Vieh auf dem Hof handelt es sich ausnahmslos um weibliche Kälber und Jungrinder, die der Rasse der Fleischkreuzungen angehören. Mama: Simmentaler Fleckkuh und Papa: Weissblauer Belgier. Ein halbes Jahr lang bleiben die Kälber in der Obhut bei Mama mit viel Mutterliebe auf Höfen in Österreich, fachmännisch Muttertierhaltung genannt. Dann kommt der Rieserbauer und holt sich die Tiere zu sich auf den Hof, wo sie weiterhin liebevoll umsorgt und betreut werden. Sie können sich in den Laufställen frei bewegen – Kette ist tabu! – zur Wassertränke gehen, wann und wie oft sie wollen, haben viel Luft und Licht;

Rinderwellness pur. Massage gefällig? Kein Problem! Sie stellen sich unter eine speziell angebrachte mechanische Riesenbürste, um sich den Rücken zu kraulen. Außer, es ist Alex da und übernimmt die Streicheleinheiten, das kommt logisch besser an.

Auslauf und gutes Futter sind wichtig!

Zu einer gesunden Tierhaltung gehört auch eine gesunde Ernährung. Die Hänge des Hofes sind sonnenexponiert und liegen auf 1.300 Meter über der Meereshöhe – optimale Voraussetzungen für bestes Heu. Aber noch etwas steht auf dem täglichen Speiseplan: Müsli, ja richtig gehört, Rindermüsli. Angeliefert von der Bierbrauerei Forst in Algund. Am Ende des Brauvorganges bleibt



Braugerste übrig und diese eignet sich hervorragend als Kraftfutter.

Gottfried Kuen, der Rieserbauer, fühlt sich sehr wohl auf seinem Hof. Wenn er nach getaner Arbeit auf der Bank vor dem Haus sich ausruht, sitzt er wie auf einem Thron. Er hoch oben, das Tal tief unten zu seinen Füßen. Die hohen Spitzen der umliegenden Berge umkreisen ihn gleich einer Perlenkette und seine Tiere liegen gemäch-

lich im Stall. Ein stimmiges Bild von Ruhe, Glück und Zufriedenheit.

Auch Liebesgeschichten enden einmal. Schweren Herzens müssen Gottfried und Alex nach anderthalb Jahren von den lieb gewonnenen Tieren Abschied nehmen. Aber mit einem guten Gewissen: die blonden, brünetten und schwarzen Damen hatten es gut bei ihnen am Rieserhof, hoch oben am Schennaberg. →



Links oben: **Herzliche vertraute Blicke. Tiere merken sofort, wer es gut mit ihnen meint.**

Neugierig, sensibel, dynamisch, ruhig, erinnerungsfähig und vieles mehr. Jedes Tier hat seinen eigenen Charakter, bestätigt der Bauer.

REGIONAL – LOKAL – IDEAL

Gottfried Kuen ist der einzige Qualitätsrindfleischherzeuger in dieser Größenordnung im Meraner Land. Beliefert werden Hotels und Restaurants in Schenna und Qualitätsmetzgereien der Umgebung. Wichtig ist dem Bauern Transparenz.

Daher heißt er die Kunden, vornehmlich Chefköche und Inhaber der Fleischereien, auf dem Hof willkommen. Er nimmt sich Zeit für einen Rundgang mit ihnen. Das verschafft Glaubwürdigkeit, Ehrlichkeit und Verlässlichkeit. ■

TIERE



Das Fleisch ist durch seine feine Struktur spürbar zart und lässt sich vielseitig zubereiten.

Der Chefkoch schwärmt vom nussigen Geschmack, welche die Braugerste dem Fleisch verleiht.

Rieserhof

Kuen Gottfried – Qualitätsrindfleisch

Schennaberg 24

39017 Schenna

Tel. +39 3484 927 414

10 Kilometer: Rieserhof in Schenna – Schlachthof in Meran – Hotelküche in Schenna, lokaler geht nicht.



Celina Haller und ihr Leben für den Skisport

TEXT *Matthias Weger*
FOTO *Celina Haller,
Julia Staschitz*

21 Jahre jung und voll motiviert zählt sie zu den größten Nachwuchshoffnungen im italienischen Slalom Team. Seit 2017 ist sie Teil der italienischen Nationalmannschaft und kämpft für einen Startplatz im Weltcup. Schenna ist stolz auf Celina. Als Botschafterin für die Wander- und Bergsport-Destination Schenna unterstützt der örtliche Tourismusverein Celina als Sponsor.

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm. Bereits mit knapp drei Jahren steht Celina zusammen mit ihrem Vater Norbert, selbst einst erfolgreicher Skirennläufer, das erste Mal auf den Skiern. Heute, mehr als 18 Jahre später, begleitet er Celina als Trainer auf ihrem Weg zur Weltspitze. Mit dem eigenen Vater zu trainieren, war nicht immer einfach, meint Celina. Sie weiß die Trainerqualitäten ihres Vaters jedoch sehr zu schätzen und zusammen mit ihrer Mentaltrainerin und Sportpsychologin Monika Niederstätter hat das Vater-Tochter-Gespann seinen Weg zum Erfolg gefunden. „Flink und schnell muss man sein.“ Über zwölf Trainingseinheiten pro Woche, kein Alkohol und viel Disziplin stehen

„Flink und schnell muss man sein.“

auch im Sommer an der Tagesordnung. 5 Uhr morgens, die Sonne versteckt sich noch tief hinter dem Ortler: Celina wird abrupt aus dem Schlaf gerissen, schwingt ihre Skier auf die Schulter und auf geht es zum morgendlichen Training auf den hartgefrorenen Pisten am Stilfserjoch. Bereits am späten Vormittag verwandelt die Sommerhitze den Gletscher zum Strandbad, dann wird es Zeit für das Krafttraining.

Skifahren im Sommer ist lange nicht dasselbe wie im tiefverschneiten Winter, das steht für Celina außer Diskussion. Der Spaß darf niemals fehlen und die schönen Schwünge im frischen Pulverschnee gehören nun mal gleich dazu wie Schweiß und



Blut in der Kraftkammer, denn die sommerliche Vorbereitung schafft die Basis für eine erfolgreiche Wintersaison.

Dieser Lifestyle macht ihr Spaß, besonders wenn es im Wettkampf gut läuft. Wenn es mal nicht so passt, trennt sich die Spreu vom Weizen. Bei einem unglücklichen Unfall am Schmalstaler Gletscher, wo Celina von einem stürzenden Rennläufer abgeschossen wurde, zog sie sich einen Muskelbündelriss im Oberschenkel zu. Der Weg zurück war hart, doch die Erinnerungen an die guten Tage auf der Piste gaben ihr die Motivation sich zurück ins Starthaus zu kämpfen. ■

Training und Ausrüstung sind kostenintensiv. Der Tourismusverein Schenna ist Sponsor für Celina.

Eislaufplatz und Bauern- advent

Von Mitte November bis Mitte Januar bietet der Eislaufplatz in Schenna Spiel und Spaß für die ganze Familie. Für Schlittschuhe und wärmende Getränke ist gesorgt.

Außerdem erwartet Besucher des Schenner Bauernadvents im Dezember weihnachtliche Melodien, leckerer Lebkuchenduft, ein Streichelzoo und liebevoll dekorierte Buden.



Ein Wintermärchen in Schenna

Die Eisprinzessin

TEXT Roswitha Schwienbacher
FOTO Florian Andergassen, Hannes Niederkofler

Bereits seit einigen Jahren wird mitten in Schenna im Winter eine künstliche Eisfläche angelegt und somit das Ortszentrum im Handumdrehen in weihnachtliche Stimmung versetzt.

Der Tourismusverein von Schenna steht hinter dieser großartigen Idee. Von Mitte November bis Mitte Januar können Groß und Klein, Einheimische und Feriengäste übers Eis schweben und sich dem Winterzauber hingeben.





„Wer hat Angst vorm schwarzen Mann? Niemand!“ Und dann laufen sie alle los, einer wird gefangen, noch einer, einige sind schnell, superschnell und erreichen unbehelligt das gegenüberliegende Ende. Die können eislaufen, denkt das kleine Mädchen wehmütig, während es auf der kalten Holzbank sitzt und dem Spaß auf dem Eis zusieht. Es hat keine Schlittschuhe! *Vielleicht bin ich noch zu klein?*, grübelt es vor sich hin. Sehnsüchtig kommt es jeden Tag zum Eislaufplatz, ist ja nur zwei Minuten von daheim entfernt. Das Mädchen friert außerhalb der Bande, doch die Kinder auf dem Eis haben rote Backen. Da, plötzlich sieht sie ihre Mutter, stapfend durch den Schneeweg auf sie zukommen. In der Hand, tatsächlich in der Hand, hält sie Schlittschuhe. Tränen der Freude kullern über die Wangen.

Viele Jahre sind seitdem vergangen. Das Mädchen von damals steht heute in Schenna auf dem Raiffeisenplatz und schaut den vielen Kindern beim Eislaufen zu. Wie sehr hat sie dieses Fangspiel auf dem Eis geliebt. „Und wenn er kommt?“ „Dann laufen wir davon!“ Trällernde Kinderstimmen holen sie aus ihrem Traum zurück ins Hier und Jetzt. Ein Lächeln huscht ihr übers Gesicht. *Die Spiele sind immer noch dieselben*, sinniert sie:

**“Wer hat Angst vorm schwarzen Mann? Niemand!“
“Und wenn er kommt?“ Dann laufen wir davon!“**

Fangspiel, Figuren zeigen, Figuren nachmachen, Schlange bilden, Grätsche auf dem Eis. Oh, wie schön war die Winterzeit auf dem Eislaufplatz. Erinnerungen werden wach. Sie lernte schnell und eifrig. Vorwärts übersetzen, rückwärts übersetzen, Pirouette, Eierlaufen, Pfeife, Schwan und sogar der Dreiersprung zählten schon bald zum

Repertoire. Sie war gut, auch im Schnelllauf holte sie keiner ein. Viele Pokale und Auszeichnungen waren ihr ganzer Stolz.

Wenn die Temperatur mitspielte, hielt das Natureis bis Fasching und es gab ein Schaulaufen mit Prämierung. Wieder war Mutti für sie da. Sie nähte dem Mädchen ein himmlisches Kleidchen aus Tüll und glänzenden Pailletten. Noch ein zierliches goldenes Krönchen auf dem Kopf und die Eisprinzessin schwebte dahin und vergaß die Welt um sich herum.

Der Eislaufplatz war damals etwas abgelegen. Heute, mitten im Dorf, ist er leicht für alle erreichbar.

Die Kinder auf dem Eis haben heute denselben Spaß wie sie damals. Wie schön ist es, mit der Lebenserfahrung von heute, auf die Kindheit zurückblicken zu können. Noch lange steht sie am Zaun und schwelgt in Erinnerungen. ■

Highlights in Schenna

Weitere Infos und Veranstaltungstipps unter www.schenna.com

Änderungen vorbehalten.

DATUM	VERANSTALTUNG
bis 09.01.	Eislaufen im Dorfzentrum von Schenna
bis 06.03.	Winter in Tall
APRIL	
01.04.–31.05.	Schenna blüht auf. Früher Frühling. Länger Sommer
16.04.	Kaninchenschau auf dem Raiffeisenplatz
17.04.	Osterkonzert der Musikkapelle Schenna
20.04.	Konzert mit den Jagdhornbläsern Schenna, Lana, Naturns und dem Jägerchor St. Leonhard
30.04./01.05.	Traditionelles Frühlingsfest der FF Schenna
MAI	
Mai bis Oktober	Tallner Sunntig – jeden ersten Sonntag des Monats
08.05.	Südtiroler Bauernmarkt auf dem Raiffeisenplatz



08.05.	Muttertag: Tanz in den Mai der Volkstanzgruppe Schenna
14.05.	Matinée
15.05.	„UnKräutermarkt!“ auf dem Raiffeisenplatz

JUNI

09.06.	Asfaltart: Internationales Straßenkünstlerfestival in Schenna
22.06.	Sommerabend mit „Vincent&Fernando“
25.06.	Herz-Jesu: Fackeltanz der Volkstanzgruppe Schenna
26.06.	Herz-Jesu: Platzkonzert der Musikkapelle Schenna
26.06.	Herz-Jesu-Sonntag: Immer am Herz-Jesu-Sonntag leuchten die Feuer auf Südtirols Bergen

JULI

03.–10.07.	Südtirol Classic Schenna: Alpin-mediterraner Rallye-Genuss
------------	--



07.07.	Classic-Party mit Live-Musik
10.07.	Frühschoppen mit Live-Musik
16./17.07.	Feuerwehrfest der FF Tall in Obertall
31.07.	Kirchtag mit Unterhaltungsmusik beim Taser

DATUM	VERANSTALTUNG
AUGUST	
20.08.	Schenner Markt: Shopping unter freiem Himmel
21.08.	The Unplugged Taste: kulinarisches Event auf der Gomp Alm
27./28.08.	Feuerwehrfest der FF Verdins in Verdins
SEPTEMBER	
17./18.09.	Herbstfest der Schützen mit Festumzug



OKTOBER

01.10.–06.11.	Schenner Bauernherbst: Herbstzeit ist Törggelezeit
02.–09.10.	Südtirol Classic Schenna Golden Edition: Oltimer im Farben-Rausch
02.10.	Frühschoppen und Törggelen auf dem Raiffeisenplatz
09.10.	Frühschoppen und Törggelen auf dem Raiffeisenplatz
20.10.	Schenner Bauernkuchl: Bäuerinnen machen Dampf
23.10.	Frühschoppen und Törggelen auf dem Raiffeisenplatz
27.10.	Schenner Herbstmarkt auf dem Raiffeisenplatz
30.10.	Auftritt der Volkstanzgruppe Schenna zum Ernte-Dank-Fest
30.10.	Erntedank: Frühschoppen und Törggelen auf dem Raiffeisenplatz

NOVEMBER

November bis Dezember	Slow Mountain Schenna
November bis Jänner	Eislaufen im Dorfzentrum von Schenna

DEZEMBER

03. + 04.12.	Bauernadvent in Schenna
11. + 12.12.	Bauernadvent in Schenna



31.12.	Silvesterkonzert der Musikkapelle Schenna
--------	---



Alljährlich im Oktober verwöhnen Schennas Bäuerinnen die Besucher der **Schenner Bauernkuchl** auf dem Raiffeisenplatz mit selbst gemachten Spezialitäten wie Tiroler Knödel, Rippchen mit Kraut sowie köstlichen Krapfen und Kuchen.



Wochenprogramm in Schenna

TAGES-HIGHLIGHTS

→ MONTAG

21:00 Abendführung im Schloss Schenna

→ DIENSTAG

- 9:30 Dorfführung durchs Zentrum: Geschichte, Persönlichkeiten, Kultur und Tradition mit anschließender Besichtigung von Schloss Schenna*
- 10:00 Törggelewanderung mit Musik und Einkehr in einem Buschenschank* (Oktober und November)
- 10:00 E-Bike-Tour im Meraner Land mit Guide Stephan*
- 14:30 Wildkräuter am Wegesrand – Kräuterpflanzenwanderung* (April – Mai)
- 20:30 Destillate-Verkostung im historischen Keller vom Torgglerhof*

→ MITTWOCH

- 3:00 Sonnenaufgangswanderung mit Bergfrühstück (14-tägig im Sommer)
- 8:45 Geführte Klettertour am Heini-Holzer-Klettersteig*
- 9:00 Cabrio- und Oldtimertouren: Gardasee, Dolomiten oder Weinstraße* (monatlich)
- 16:00 Golden-Gala-Granny: Apfelführung durch die Obstwiesen mit Verkostung* (14-tägig)
- 16:30 Sonnenuntergangswanderung mit Gipfel-Marende auf der Lauwandspitze*
- 17:00 Yoga unter freiem Himmel mit Marion Inderst im Lido Schenna*
- 20:00 Sommerabend: Open-Air-Konzerte und Ausschank auf dem Raiffeisenplatz und Abendshopping (Ende Mai – Anfang September)

→ DONNERSTAG

- Geführte Wanderungen in die Südtiroler Bergwelt
- 10:00 E-Bike-Tour im Meraner Land mit Guide Stephan*
- 10:00 Gartenglück in Schenna – Alles rund um Frühlingsblumen und Kräuterkraft* (April – Mai)
- 16:30 Weingutbesichtigung und Weinverkostung in der Weinkellerei Innerleiterhof*
- 15:00 Knödel-Kochkurs mit der Bäuerin Karin beim Bachlerhof*
- 20:30 Konzerte der Musikkapelle Schenna und anderer einheimischer Musikkapellen (April – September)
- 21:00 Abendführung im Schloss Schenna

→ FREITAG

- 7:00 Wildbeobachtung mit Jägerfrühstück* (November)
- 9:30 Hereinspaziert! Blühträume in Schennas Privatgärten mit Führung* (Mai – Juni)
- 13:50 Kraft, die Ruhe schafft: Wanderung am Waalweg*

→ SONNTAG

- Tallner Sonntag: Seilbahn Hirzer und Verdins, Sesselbahn Grube und Hütten laden zum Wandern und zu kulinarischen Schmankerln ein! (Mai – Oktober, an jedem ersten Sonntag des Monats)
- 11:00 Sonntagskonzert einheimischer Musikkapellen oder Frühschoppen (Oktober)

* Anmeldung innerhalb des Vortages im Tourismusbüro Schenna erforderlich!

Mit neuem Schwung ins Hirzergebiet

TEXT Sonja Steger

FOTO Seilbahn Verdins-Tall, Christian Gufler



Beliebt bei Einheimischen und Gästen leistet die Seilbahn Verdins-Tall seit 1970 erhebende Dienste. Nun wurde die „alte Dame“ rundum erneuert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht.

Ein Mann der Tat, der zu den Pionieren des touristischen Aufschwungs zählt, erbaute vor ziemlich genau 50 Jahren die Seilbahn Verdins-Tall: Johann Illmer, er war der Großvater des jetzigen Geschäftsführers der „Seilbahn Verdins-Tall GmbH“, Hans Illmer. „Das idyllische Wandergebiet erlebte nach der Jungfernfahrt der Seilbahn im Winter 1970/1971 eine relativ kurze Blütezeit als Skigebiet bis Anfang der 1980er-Jahre“, erzählt Hans Illmer. Gar mancher Schenker hat dort zum ersten Mal die Brettlern untergeschnallt und ist im Pflug zu Tale geschlittert. Im Laufe der Jahre, ja Jahrzehnte, erfreute sich die Aufstiegsanlage

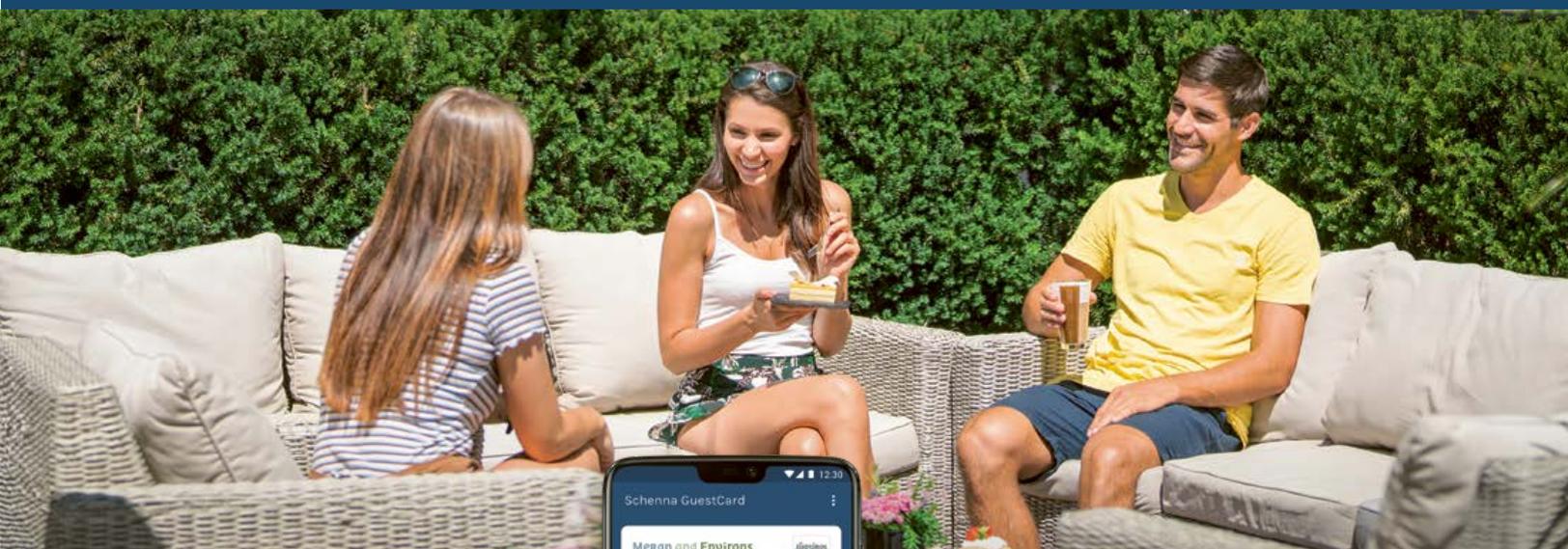
immer größerer Beliebtheit. Viele Seilbahnbenutzer erinnern sich bestimmt an die langen Schlangen an Wartenden. „Bis zum Nussbaum“, ergänzt Lenz, der zehnjährige Sohn von Hans – der beim Gespräch dabei sitzt und gespannt mithört – und das sind immerhin über 40 Meter. Kurzum: Es war an der Zeit die Förderleistung zu steigern (von 175 auf 420 Personen pro Stunde) und die Warteschlangen bis zum Nussbaum gibt es jetzt zum Glück nicht mehr. „Bei den neu errichteten Seilbahngebäuden wurde die ursprüngliche

architektonische Formensprache weitgehend beibehalten“, erklärt Hans Illmer. Eine besondere Herausforderung war hierbei die funktionale Kombination des Gebäudes mit den technischen Erfordernissen, welche mit der modernen Aufstiegsanlage einhergehen. Besondere Sorgfalt widmeten die Ingenieure der Stützenkonstruktion, bei der es sich um eine der größten in der Provinz handelt. Und dank der Reduktion auf das Wesentliche konnte sie sehr stimmig in die Landschaft integriert werden. ■

Die Seilbahn Verdins-Tall ist von Ostern bis Allerheiligen in Betrieb, nähere Informationen unter www.verdins.it



Digitale Guestcard in der Schenna-App



Verantwortlich für den Inhalt
Tourismusverein Schenna
Redaktionsschluss: 30. Oktober 2021
Redaktion: Sebastian Marseiler
Koordination: Ramona Neulichedl

Text:
Sebastian Marseiler
Anna Tröbinger
Annelies Pichler
Armin Mathä
Jessica Harazim
Matthias Wegner
Roswitha Schwienbacher
Sonja Steger
Tobias Flarer
Walter Innerhofer

Layout: Athesia Druck – Klaus Auer
Druck: Athesia Druck – www.athesia.com

Fotografie:
Alex Filz
Archiv Tourismusverein Schenna
ASC Schenna Sektion Fussball – David Gamper
Celina Haller
Christian Gulfer
Dietmar Denger
Emi Massmer Emotions
Florian Andergassen
Frida Bag
Frieder Blickle
Georg Mayr
Hannes Niederkofler
Helmuth Rier
IDM Südtirol
Julia Staschitz
Klaus Peterlin
Luis Schönweger
Martin Messavilla
Patrick Schwienbacher
Sebastian Marseiler
Seilbahn Verdins-Tal
Tandemclub Ifinger
Taser Alm
Thomas Egger
Tibero Sorvillo
Walter Innerhofer



Mit der Schenna-App holen Sie sich alle Vorteile in und um Schenna auf Ihr Smartphone. Ganz einfach! Aktivieren Sie über die App Ihre persönliche Schenna GuestCard. Diese können Sie mit Ihrer ganzen Familie gemeinsam nutzen. Eine Liste von besonderen Vorteilen steht Ihnen bequem zum Abruf bereit und kann bei den Partnerbetrieben eingelöst werden. Ein Klick auf „Vorteil einlösen“ genügt.



Die Schenna-App ist zum kostenlosen Download im App-Store, bei Google Play sowie in der Huawei AppGallery verfügbar.

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

