

SÜDTIROL

Winter 2011 | CHF 4.90 | www.suedtirolmagazin.ch

MAGAZIN

**Tonleitern bis ganz nach oben
Auf den Spuren der Kaiserjäger
Der Tempel von Nals**



Wenn es nicht so eigenartig klingen würde, müsste man den Wintersport in den Dolomiten ein mediterranes Vergnügen nennen. Wo sonst ist man mitten in einer derart grandiosen Gipfelarchitektur – man darf das als Tellentochter aus dem Land von Eiger, Mönch und Jungfrau neidlos feststellen –, genießt hervorragende Pisten und verspeist in der warmen Mittagssonne seinen Branzino in den angesagtesten Hütten, die der Alpenraum zu bieten hat? Wobei Hütte, in der ladinischen Sprache «ütia» geheissen, ein zartes Understatement ist. Punta Trieste, Moritzino oder Jimmy sind Gourmetlokale, in denen von Knödel bis Hummer alles gebrutzelt wird, was Feinschmecker glücklich macht. «Sciare con gusto», lautet das Motto. Skifahren mit Genuss. Wie wahr! Korallenriffe waren sie einst, diese grossartigen Dolomiten, als hier vor 250 Millionen Jahren ein Urmeer lag. Jetzt erstreckt sich an dieser Stelle das weltgrösste Skikarussell über insgesamt ein Dutzend Skigebiete mit 1200 Pistenkilometern und 450 Aufstiegsanlagen, und für diese ganze Pracht genügt ein einziger Skipass. Das ist dem Verbund Dolomiti Superski zu verdanken, der seit Mitte der 1970er-Jahre existiert. Unternehmerische Weitsicht im Unesco-Weltnaturerbe. Auch das sind die Dolomiten seit 2009. Auf zum mediterranen Vergnügen im Schnee!

Gaby Labhart

Gaby Labhart, Chefredaktion

Fahrtenschreiber	4	Auf den Spuren der Kaiserjäger
Topfgucker	10	Der Magier im Glashaus
Kulturbonus	12	Tonleitern bis ganz nach oben
Bettgeschichten	16	Spitzenklasse mit Understatement
Gewinnspiel	19	Was sieht der Wanderer?
Formfrage	20	Im Schlepptau der Drachen
Flaschenpost	22	Der Tempel von Nals
Speisekammer	26	Mit Laib und Seele
Entscheidungshilfe	29	7 Gründe für eine Reise in die Dolomiten
Treffpunkt	30	Agenda/Kulinarischer Schlusspunkt

 So gehts: Gratis App «Kooaba-Paperboy» über AppStore oder Android Market laden, Seite fotografieren und Videos, Links, Bilder und weitere Inhalte erhalten.

 Mehr Südtirol fürs iPhone. Jetzt App gratis laden.

 Freunden Sie sich an mit der Südtirol-Facebookgruppe: www.facebook.com/altoadige.suedtirol.

Lebenslinien über fünf Jahrtausende

Angelika Fleckinger

Ein Mann schleppt sich verletzt und mit letzter Kraft zum rettenden Passübergang – er hat es fast geschafft. Auf 3210 Metern Höhe ruht er sich aus – in einer vermeintlich sicheren Felsmulde, isst seine letzte Wegzehrung, und dann passiert es doch: Ein Pfeil trifft ihn in die linke Schulter – er stürzt, schlägt mit dem Kopf auf einem Stein auf, verliert das Bewusstsein und stirbt innerhalb weniger Minuten. So haben sie sich wohl abgespielt, die letzten Minuten des Mannes aus dem Eis, der dann wie durch ein Wunder über fünftausend Jahre, von Schnee und Eis umgeben, erhalten geblieben ist. Vor mittlerweile zwanzig Jahren wurde Ötzi in den Südtiroler Bergen gefunden und beschäftigt und fasziniert die Öffentlichkeit nach wie vor.

Das dramatische Ereignis vor über fünftausend Jahren überschneidet sich mit meiner eigenen Lebenslinie: Wäre Ötzi nicht zu diesem Zeitpunkt an diesem Ort verstorben, würde mein Leben vermutlich anders ausgerichtet sein und auch das Südtiroler Archäologiemuseum in dieser Form nicht existieren. Die Ausstellung würde nicht alljährlich Tausende faszinierte BesucherInnen aus aller Welt anziehen, es gäbe wohl kein internationales Medieninteresse und auch keine Einladungen zu internationalen Meetings und Präsentationen.

Ötzi gehört mittlerweile zu den bedeutendsten und bekanntesten Mumien der Welt – aber nicht nur der Körper ist aufgrund des ausgesprochen guten Erhaltungszustandes einmalig, sondern auch die vielen Beifunde sind es. Seine Bekleidung und Ausrüstungsgegenstände geben einen bislang unbekannten Einblick in das Alltagsleben eines steinzeitlichen Alpenbewohners.

Zahlreiche Teams von WissenschaftlerInnen haben sich mit Detailfragen zum Leben des



Mannes aus dem Eis beschäftigt, Archäotechniker mit der Kleidung und den Ausrüstungsgegenständen und Forensiker mit den Todesumständen.

Warum war Ötzi unterwegs? Warum wurde er getötet? War er allein? Lange nicht alle Geheimnisse sind gelüftet und laden unsere BesucherInnen ein, ihre eigenen Gedanken einzubringen. Und entlocken mir ein Lächeln, wenn ich gelegentlich zufällig an einem Nebentisch in einem Bozner Café über «meinen» Ötzi diskutieren höre.

Mich verbinden vor allem Verantwortung, Achtsamkeit und Respekt mit ihm – gelegentlich aber auch die Gedanken um den Einfluss, den er auf mich und mein Leben hat – ohne Schauer, aber mit einem Gefühl der «Verbundenheit» – über fünftausend Jahre hinweg.



Angelika Fleckinger ist 1970 geboren. Sie studierte an der Universität Innsbruck Ur- und Frühgeschichte, Kunstgeschichte sowie klassische Archäologie. Von 1996 bis 1998 war sie Mitarbeiterin im Amt für Bodendenkmäler der Autonomen Provinz Bozen. Von 1998 bis 2004 war Fleckinger Koordinatorin im Südtiroler Archäologiemuseum, Bozen; seit Januar 2005 leitet sie das Museum als Direktorin. www.iceman.it

Auf den Spuren der Kaiserjäger

Christina Gubler

Mit der Dolomiti-Superski-Card stösst man an keine Grenzen: Sie ist in zwölf zusammengehörenden Skigebieten gültig und ermöglicht verblüffende Rundtouren. Zum Beispiel entlang der ehemaligen Dolomitenfront.

Linksherum oder rechtsherum? Das ist die Frage, die zu lösen ist, bevor man die Gebirgsjäger-Skitour in Angriff nimmt. Die Route führt rund um den Col di Lana, den als «Blutberg» in die Geschichte des Ersten Weltkriegs eingegangenen Eckpfeiler der Dolomitenfront. Hier lieferten sich zwischen 1915 und 1917 österreichisch-ungarische Kaiserjäger und deutsche Alpenkorps auf der einen und italienische Alpini auf der anderen Seite unerbittliche Stellungskämpfe.

Wintersportler werden unterwegs keinen feindlichen Truppen begegnen, nur einer Armee Schneelangen und Schneekanonen, die im Hoheitsgebiet von Dolomiti Superski, dem grössten Skikarussell der Alpen, für optimale Pistenverhältnisse

sorgen. Durchhaltevermögen wird einem aber durchaus abgefordert: Über 80 Kilometer sind zu bestreiten, davon etwa 40 auf Abfahrten, 20 auf Liften, der Rest mit Bussen. Das alles ist dem Faltplan zu entnehmen, der in Tourismusbüros und Hotels der Region aufliegt. Er informiert auch darüber, dass für die eine Richtung zwischen sechs- und siebeneinhalb Stunden, für die andere rund 30 Minuten länger einzuberechnen sind – Mittagspause inklusive.

Als Ortsunkundige entscheiden wir uns für die etwas kürzere Variante, also für links herum im Uhrzeigersinn. Pünktlich um halb neun startet der Shuttle unseres Hotels in St. Kassian im Gadertal (ital. Alta Badia) und hält nach wenigen Minuten im Weiler Armentarola. Ein Taxibus für die Weiterfahrt auf den Falzarego-Pass steht bereits bereit, wir sind die ersten Passagiere. Respektive wären: Denn als der Chauffeur von unserem Vorhaben erfährt, macht er grosse Augen. «Da müssen Sie aber Gas geben. Besser, Sie fahren im Gegenverkehrsinn. Da haben Sie mehr Pistenstrecken, wenn man auf ihnen auf Tempo macht, gewinnt man Zeit.» Zudem winke so als Finale die Abfahrt vom Lagazuoi hierher zurück. «Es ist die schönste überhaupt.»

Mehr Überzeugungsarbeit braucht es nicht. Mithilfe eines kleinen Schlepplifts treten wir den Rückzug an und traversieren hinüber zu den Kabinen, die von St. Kassian auf den Piz Sorega gondeln. Von dort ist zunächst die Hochebene der Skiregion Alta Badia zu queren, Sessellift- und Schussfahrten wechseln sich ab, das Gelände ist recht flach, die Pisten breit, eine idealer Einstieg in den Tag. Über die Pista del Sole, die nicht nur dem Namen nach an Italiens berühmteste Autobahn erinnert, gelangt man nach La Vizza und von dort bequem sitzend hinauf auf den Monte Chertz.

Über der gezackten Dolomitenwelt erhebt sich die Marmolada, der höchste Berg der Dolomiten.





Einst Schauplatz tödlicher
Minenkriege und heute
Museum: Stollenanlage
aus dem Ersten Weltkrieg
auf dem Lagazuoi.



Skilift mit zwei PS:
Nach der Schlussabfahrt
vom Lagazuoi zieht ein Pferde-
schlitten die Wintersportler
zurück nach Armentarola.



Mit 2095 Metern ist er nicht besonders hoch und dennoch ein grandioser Beobachtungsstand. Ein 360-Grad-Panorama mit unzähligen Gipfeln bietet sich hier. Ganz nah baut sich der monumentale Sellastock auf, um den die zweite grosse Dolomiti-Superski-Rundtour, die Sella Ronda, führt. In der Ferne sind alle markanten Punkte der Gebirgsjäger-Skitour zu erkennen: im Süden die Porta Vescovo, in deren Rücken der höchste Berg der Dolomiten, die Marmolada, im Osten der Lagazuoi. Ihm vorgelagert der Col di Lana.

Inmitten der hochalpinen Gebirgslandschaft wirkt er ziemlich unscheinbar. Den Italienern war er jedoch als möglicher Durchbruchsort für den geplanten Vormarsch ins Pustertal und die Annexion der dort durchführenden Eisenbahnlinie, der West-Ost-Verbindung ins Tirol, sehr wichtig. So sehr, dass sie dessen Gipfel mit fünf Tonnen Dynamit unterminierten und am 17. April 1916 mitsamt den in den Fels gehauenen Schützengräben und Stellungen und den darin verschanzten kaiserlich-königlichen Soldaten in die Luft sprengten.

Für die Umrundung des Col di Lana braucht es weniger martialische Hilfsmittel. Das Wichtigste tragen wir in der Jackentasche: einen Tagespass, der uns berechtigt, jetzt,

nach Verlassen des Alta-Badia-Territoriums, auch die Anlagen der weiteren Winter-sportregionen zu benutzen, die das 1974 gegründete Dolomiti-Superski-Konsortium heute umfasst. 12 sind es insgesamt, sie erstrecken sich nebst dem Südtirol auch über die Provinzen Trentino und Belluno und tangieren 45 Ortschaften. 450 Lifte, 21 Freestyleparks und 1200 Pistenkilometer sorgen für grenzenloses Schneevergnügen.

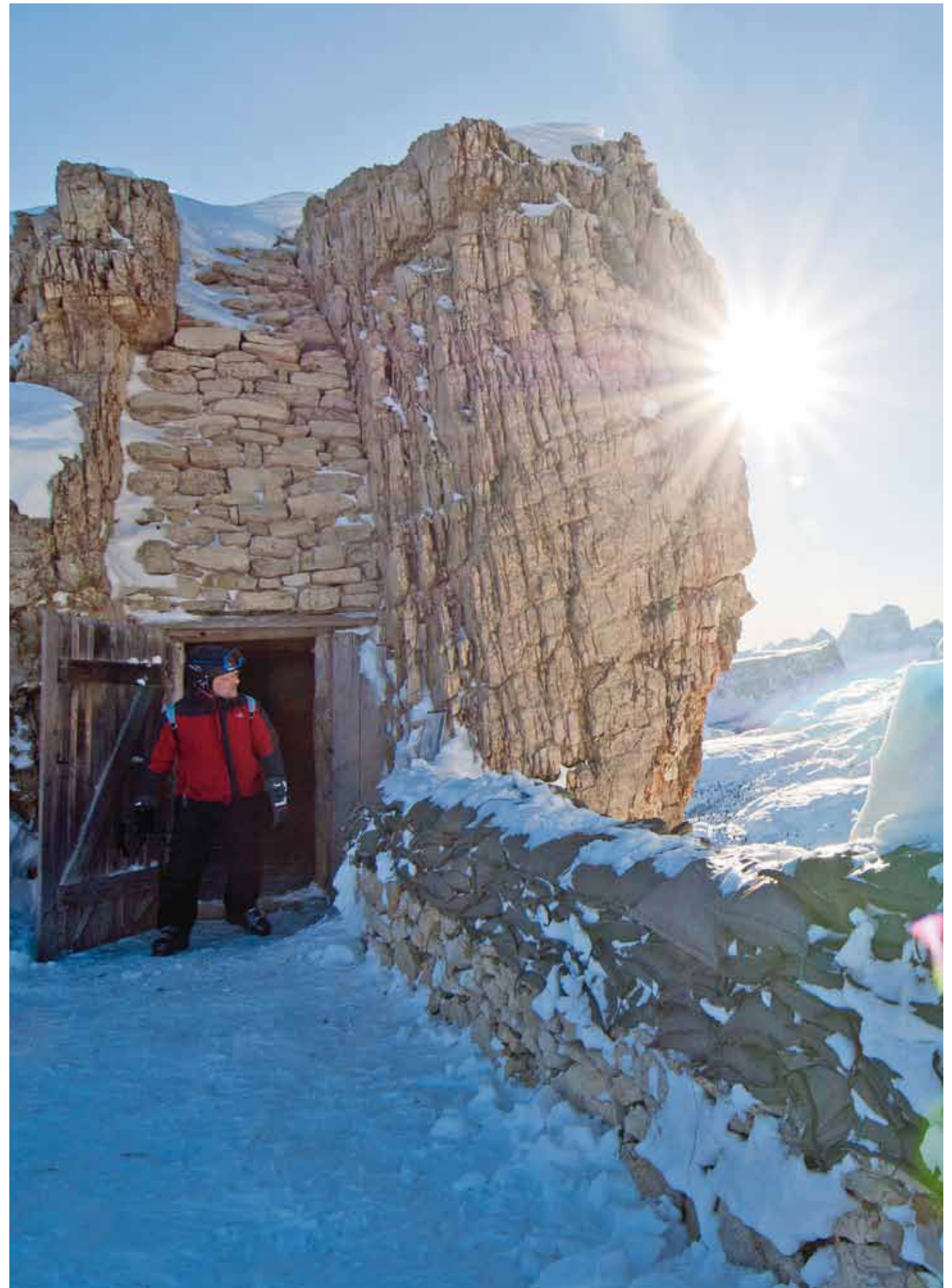
Eine grosse Infotafel mit Pistenreliefkarte informiert: Als Nächstes gilt es auf der Gebirgsjäger-Skitour entlang den unteren Sella-Hängen bis nach Arabba vorzudringen und in die Seilbahn zur Porta Vescovo zu steigen. Erneut wird man von einer umwerfenden Rundschau erwartet. Und von einem Gefährt, auf das man lieber nicht angewiesen sein möchte: In einem kleinen, aus Schnee gebauten Schneehaus, über dessen Tor in roten Lettern «Taxi» steht, ist ein Rettungsschlitten parkiert.

Keine angenehme Vorstellung, mit gebrochenem Bein auf einem solchen Vehikel zu liegen und zur nächsten Helikopterlandestelle gezogen zu werden. Erst recht grauenvoll muss es für Verwundete der Dolomitenschlacht gewesen sein, wenn sie von Kameraden auf bekuften Gebirgstragbahnen durch den meterhohen Schnee zur ärztlichen Versorgung

abtransportiert wurden. Wenn das überhaupt möglich war: Nebst dem Feind machten Naturgewalten den Soldaten zu schaffen, im Sommer forderten Blitz- und Steinschläge unzählige Opfer, im Winter Lawinen.

An der Marmolada, unserem nächsten Ziel, spielte sich im Winter 1916 die grösste derartige Katastrophe ab. Eine gewaltige Schneemasse löste sich vom Gletscher des Bergs und begrub die Baracken eines österreichischen Reservetrupps, 270 Mann kamen ums Leben. Im folgenden Frühjahr wurden deshalb die Geschützstellungen, Truppenunterkünfte und Nachschubwege komplett unter ewige Eis verlegt. Wie sich die Frontkämpfer in diesem Labyrinth von Gängen und Kammern einrichteten, lässt sich im Marmolada-Museum studieren, einer Gedenkstätte für die Kriegsoffer auf beiden Seiten mit historischen Kriegsrelikten, Dokumenten und Fotos.

Wer das Museum besuchen will, muss bei der Mittelstation der Seilbahn einen Zwischenhalt einlegen. Alle anderen fahren gleich weiter, auf den Gratrücken der Marmolada, mit 3265 Metern Top der Tour. Auf der Panoramaterrasse schwebt man wie in einem Ballonkorb, hinter dem Ortlermassiv zeichnen sich die Bündner Alpen ab, im Süden lassen sich gar Kuppen des Apennin ausmachen.



Berauscht von der Aussicht und der Höhe wird nun der Gletscher attackiert, dafür braucht es ordentlich Beinmuskulatur. 1900 Höhenmeter saust man hinunter, um schliesslich in einer eisigen Unterwelt zu landen: der Serrai-Schlucht. Gefrorene Wasserfälle ergiessen sich über die überhängenden Felswände des engen Canyons, durch den der Weg von Malga Ciapela nach Sottoguda führt. Ein Paradies für Eiskletterer.

Wir hätten uns lieber einem Eis in der Galaria in Sottoguda zugewandt. Weil wir durch den Abstecher auf die Marmolada zeitlich ins Hintertreffen geraten sind – er ist bei der Tour im Gegenurzeigersinn eigentlich nicht vorgesehen –, geht es aber gleich weiter mit dem Ortsbus nach Alleghe. Der Nachmittag ist bereits recht vorgeschritten, wir müssen uns beeilen, wir wollen die letzte Gondelfahrt auf den Lagazuoi nicht verpassen und kapitulieren müssen. Ein freundlicher Skilehrer zeigt uns auf dem Col dei Baldi eine Abkürzung nach Pescul, wo zum Glück wieder innert nützlicher Frist ein Bus auftaucht und uns mit zum Rifugio Fedare nimmt.

Noch einmal ein paar Pisten und Bahnen, dann ist es geschafft. Wir stehen auf dem Kleinen Lagazuoi. Er war ebenfalls heiss umkämpft, sein Fels ist von Stollen unterhöhlt und von Minensprengungen versehrt. Doch gelang es dem italienischen Heer auch hier nicht vorzustossen. 1917 mussten sich die Italiener gar von der Dolomitenfront zurückziehen. Erst im November 1918, nach dem Waffenstillstand bei Padua, war Österreich-Ungarn schliesslich gezwungen, sein Gebiet bis zum Brenner zu räumen und den Durchmarsch alliierter Truppen nach Deutschland zu gestatten. Knapp ein Jahr später, in den Friedensverträgen von Saint Germain, wurde Südtirol dann offiziell Italien zugesprochen.

Ein letztes Mal geniessen wir die Aussicht auf die gezackte Dolomitenwelt, dann hindert uns nichts mehr daran, ins Gadertal hinunterzukurven. Mutterseelenallein, durch die erhebende Gebirgslandschaft, vorbei an den schroff abfallenden Felswänden der Fanes-Gruppe und des Conturines, die in der Abendsonne rot erglühen. Der Chauffeur hat nicht zu viel versprochen.

Infos

Die Gebirgsjäger-Skitour ist für gute Skifahrer ein Tagesunternehmen, für das früh gestartet werden muss. Man benötigt einen Tages- oder Mehrtagespass von Dolomiti Superski, vor dem Start sollte man sich zudem die Faltkarte und Fahrpläne für die Busse besorgen. Eine reizvolle und auch für weniger versierte Skifahrer gute Variante: unterwegs in einem der an der Route liegenden Wintersportorte oder in einer Skihütte übernachten.

Konsortium Dolomiti Superski
Cir-Strasse 8
I-39048 Wolkenstein
Tel. 0039 0471 795 397
www.dolomitisuperski.com

«Kooaba-Paperboy». Seite fotografieren und mehr über die Kaiserjäger und die Tour erfahren.



Berausende Aussichten:
Die Marmolada ist ein Höhepunkt und mit 3265 Metern auch der höchste Punkt der Gebirgsjäger-Skitour.



Winterkinder

08.01. bis 28.01.2012, 7 Tage all inclusive alkoholfrei
ab 1.630 € für 2 Erwachsene und ein Kind (3-7 Jahre)

Inklusivleistungen:
6 Tage Skipaket: Skipass, Skikurs und Skiausrüstung für Ihr Kind, Ponyreiten, Tiere füttern, Rodelausflug, Schneeschuhwanderung, Fackelwanderung, 30-60 h Kinderbetreuung, Relaxen in der neuen Wellnessanlage.



Neues Familienhotel mit eigenem Bauernhof, Skilift und Skischule, Rodelhang direkt am Hotel, 300 qm Spielräume innen, 10.000 qm Spielplatz draussen, 1.000 qm Wellness, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum, Massagen, allergenfreie Suiten und Zimmer, Ponyreiten, gesunde Südtiroler Küche.

Familienhotel Sonnwies
I-39040 Lüssen/Südtirol
Tel. +39 0472 413 533
info@sonnwies.com
www.sonnwies.com



Wintermärchen Brixen

25.01. bis 15.03.2012
ab 168 € pro Person inkl. Brixencard
3 Übernachtungen mit Frühstück

Erleben Sie Brixens Winterzauber und feiern mit uns die erstmalige Ganzjahresöffnung.



Hotel Elephant
I-39042 Brixen/Südtirol
Tel. +39 0472 832 750
info@hotelelephant.com
www.hotelelephant.com



Winter im KlimaHotel

1 Woche von Januar bis März 2012 inkl.
Gitschberg-3/4-Verwöhnnpension und tollem Aktivprogramm ab 395 €

Neu erweitert. Nur 300 m vom Einstieg in die Skiarena Gitschberg Jochtal entfernt.



Hotel Gitschberg
I-39037 Meransen/Südtirol
Tel. +39 0472 520 170
info@gitschberg.it
www.gitschberg.it



Mit den Kleinen in die grosse, weisse Welt. In den Familienhotels Südtirol wird es so richtig spannend.

Dezember 2011 bis Februar 2012:
1 Woche Familienurlaub inkl. Skipass in einem qualitätsgeprüften Familienhotel Südtirol ab € 1.560 (ca. CHF 1.903)

Inklusivleistungen:
1 Woche für 2 Erw. und 1 Kind inkl. Skipässe für die ganze Familie, Fackel- oder Schneeschuhwanderungen, tägliche Kinderbetreuung, baby- und kindergerechte Ausstattung, kostenloser Verleih von Buggies und Rückentragen u.v.m.

Von Wanderungen durch verschneite, sagenumwobene Wälder über Schneeballschlachten und Rodelrennen bis zu spannenden Skisafaris über Berg und Tal. In den Familienhotels Südtirol gibt es unzählige Möglichkeiten, die gemeinsame Zeit zu nutzen und die Natur zu geniessen.

Auch ein bisschen Luxus darf sein: ein genussvolles Dinner zu zweit oder eine entspannte Wellness-Anwendung, während die Kinder bei den naturpädagogisch ausgebildeten Betreuerinnen gut aufgehoben sind.

Fühlen Sie sich umsorgt, verwöhnt und liebevoll begleitet.

Familienhotels Südtirol
Tel. +39 0471 999 990
info@familienhotels.com
www.familienhotels.com





Der Magier im Glashaus

Gaby Labhart

Tilia, die Linde: Sie gilt als Symbol der Güte, der Gastfreundschaft, der Bescheidenheit. Ein guter Name für Chris Oberhammers neues Restaurant.

Es kommt nicht alle Tage vor, dass ein Koch, der von nicht wenigen als einer der besten im Südtirol angesehen wird, an den Tisch kommt, in die Hocke geht und mit spürbarem Vergnügen zum Besten gibt, was er nun zu kochen gedenke. Chris Oberhammer im Restaurant Tilia in Toblach – das ist ein Gesamtkunstwerk. Dass der grossgewachsene Chef sich zu den Gästen hockt, hat übrigens einen Grund, wie so vieles bei Oberhammer nicht grundlos geschieht. «Ich bin gern auf Augenhöhe mit meinen Gästen», sagt der 38-Jährige. Wer dem Talent Carte blanche gibt, darf sich auf köstlichste Surprises gefasst machen. Und wer nur einen Teller Risotto essen will, darf auch das ungeniert tun. Apropos Risotto: Oberhammer bezieht seinen Riso fino Loto aus der Region Vercelli von einem kleinen Bio-Produzenten. Und Oberhammers Risotto ist – für einmal möge man den Superlativ einfach glauben – der beste der Welt.

Toblach im Hochpustertal: Hier kam Chris Oberhammer zur Welt, hier machte Gustav Mahler von 1908 bis 1910 Sommerferien und komponierte das «Lied von der Erde». Langläufer schwärmen von den Loipen, Sportfans kennen Nathalie Santer-Björndalen, die für Italien im Biathlon gestartet ist. Und alle, die sehr gerne sehr gut essen, werden sich das «Tilia» merken müssen.

Chris Oberhammer und Anita im Restaurant Tilia in Toblach: Er zieht alle Register in der Küche, sie im Service.



Es wird im Südtirol als spannendste Neueröffnung des letzten Jahres gefeiert, allein schon der Ort der Handlung ist aussergewöhnlich. Das Restaurant liegt in einem zierlichen Glaspavillon im Park des ehemaligen Grandhotels Toblach, einem gewaltigen Luxushotelbau, der Ende des 19. Jahrhunderts seine besten Zeiten erlebte. Als die Eisenbahn das Pustertal erschloss, als der Fremdenverkehr in Fahrt kam, als die grosse Welt hier ein- und ausging.

Im Verlauf des 20. Jahrhunderts begann der Niedergang. Und erst vor wenigen Jahren hat man begonnen, die grossartigen Bauten und die Parkanlage zu renovieren. Seit 1999 ist das Grandhotel ein Kulturzentrum.

Nun ist also auch Oberhammer wieder zurückgekehrt an den Ort, von dem er einst auszog, um sich durch die besten Adressen der Gastronomie von Belgien über Frankreich bis Monte Carlo zu kochen. Dort war er bei Alain Ducasse, und das ist nun in der Kulinarik schlicht und einfach der Olymp. Was er gelernt hat? Dass «gute Produkte

keine Schnörkel brauchen, wenn man sie mit Respekt zubereitet». Punktgenaues Arbeiten und die Liebe zum Detail liegen Oberhammer am Herzen. Ergo ist seine Karte klein, ergo kommen die Zutaten hauptsächlich aus der Umgebung. Und dass sein Vorbild der grosse Schweizer Küchenchef Fredy Girardet, einer der weltbesten Köche und jetzt im Ruhestand, ist, erfüllt das helvetische Herz mit einer Prise Stolz.

2001 eröffnete Oberhammer sein erstes «Tilia» in einem prächtigen Ansitz aus dem 12. Jahrhundert in Obervintl, auch nicht allzu weit weg von Toblach. Er wurde gelobt, bepunktet und besternt, aber irgendwann wurde ihm alles zu gross und zu viel.

Das neue, zweite «Tilia» im Pavillon im Park ist klein, familiär, zwanzig Plätze. Ein bisschen wie zu Hause, und das ist ganz im Sinne des Erfinders: Oberhammer, der schon immer Koch werden wollte, liebt die Atmosphäre in den Küchen der Mütter und Grossmütter. Und zweitens, sagt er, «kann ich nur so die Qualität einhalten, die ich mir vorstelle».



Infos

Restaurant Tilia
Dolomitenstrasse 31b
I-39034 Toblach
Tel. 0039 3358 127 783
www.tilia.bz

«Kooaba-Paperboy». Seite fotografieren, mehr erfahren.



Tonleitern bis ganz nach oben

Martin Hauzenberger

Die Seiser Alm, die grösste Hochalp Europas, lädt zum Musikgenuss auf höchster Ebene. «Swing on Snow» bringt Kopf, Herz und Bein in Schwung.

Die Mahlknechthütte muss man sich verdienen, aber es lohnt sich. Denn schon der Weg auf Skis oder zu Fuss über die Seiser Alm ist ein wunderbarer Teil des Ziels. Der immer wieder wechselnde Ausblick auf die

spektakulären Berggipfel der Dolomiten rundum – vom Schlern bis hinüber zu Platt- und Langkofel und all den anderen schönen Spitzen – macht die Schussfahrten, das Gleiten durch die Loipen oder die Wanderung quer über die riesige Alp zu einem atemberaubenden Vergnügen. In der Hütte warten Gröstl, Knödel, Speck oder Apfelstrudel – auch die Küche ist Spitze.

Dazu kommt ein ganz besonderes Vergnügen: die Live-Musik der Gruppe Polka Potente aus der Steiermark, die in der gemütlichen Beiz aufspielt. Mit Flöte, Dudelsack (der früher auch in den Alpen und nicht nur in

Schottlands Hügeln heimisch war), Geige, Gitarre, Mandoline, Akkordeon, Bass, Schlagzeug und ihren Stimmen zaubern die potenten Polkisten eine höchst eigenständige Musik in die Stube, dass es einem ganz warm ums Herz und um die Ohren wird.

Überraschung am Abend: In der modernen Architektur der Weinbar Rubin in Kastelruth am Fuss der Seiser Alm, trifft man vier der sechs Musiker vom Mittag wieder – diesmal unter dem schönen Namen Aniada a Noar. Die Gäste aus der Schweiz müssen sich das erst einmal laut vorsagen, um zu erkennen, dass da «ein jeder ein Narr» ist. Die Musik ist

witzig und lüpfig und sorgt für genauso viel gute Stimmung wie das Essen und die Weine.

So tönte das im Januar 2011 auf der Seiser Alm und in den Ortschaften Kastelruth, Seis am Schlern und Völs am Schlern. «Swing on Snow» heisst das aussergewöhnliche Musikprojekt, das die Tourismusverantwortlichen dieser Region über dem Eisacktal nordöstlich von Bozen lanciert haben.

Natürlich ist Kastelruth in der Musikwelt wohlbekannt. Aber die dortigen Spatzen mit ihren Grosserfolgen im Bereich volkstümlicher Schlager sind nicht das Vorbild der «Swing on

Snow»-Initianten und -Organisatoren. Diese setzen vielmehr auf jene Musik, die sich in den letzten Jahrzehnten im Alpenraum als «Neue Volksmusik» entwickelt hat, obwohl sie in manchem älter ist als die sogenannte traditionelle. Junge Musikerinnen und Musiker mit Erfahrung aus Stilrichtungen wie Jazz, Rock und Klassik entdecken immer mehr alte Melodienschätze aus ihren Ländern, die im Laufe der Jahrhunderte fast oder ganz vergessen gegangen sind – und verbinden sie mit ihrer eigenen Musik zu interessanten neuen Klängen. Solche Töne sind seit sieben Jahren in den Skihütten auf der Seiser Alm und in den Kneipen und Bars von Kastelruth, Seis



Mit diesem Swing gleiten Skifahrer beschwingt zu Tal: Die österreichische Gruppe mit dem treffenden Namen «Der Berg» vor dem Langkofel.



und Völs eine Januarwoche lang zu hören. Im Januar 2012 wird dies bereits zum siebten Mal der Fall sein.

2006 ging die erste Ausgabe von «Swing on Snow» über die improvisierten Bühnen der Gasthäuser auf dem Berg und in den Dörfern. Hartwig Mumelter, als Bassist des Aluna-Quartetts sowohl aktiver Musiker und Stilmischer als auch künstlerischer Leiter von «Swing on Snow», erklärt die Idee hinter dem alpinen Musikfestival so: «Wir wollen mehr das Herz als die Wadl erwärmen. Für uns ist

Volksmusik nicht Musik für das Volk, sondern Musik aus dem Volk.» Die Ensembles aus verschiedenen Gegenden des Alpenraums geben laut Mumelter nichts anderes als die «neue Stubnmusi» zum Besten.

Dem können Schweizer Musikfreunde nur zustimmen: Auch an ihren «Stubeten» überall im Land mischen die Gruppen und Solisten bekannte Töne mit uralter und neuer Musik und kümmern sich wie ihre Vorgänger in früheren Jahrzehnten und Jahrhunderten wenig um stilistische und geografische Grenzen.

Info

Das «Swing on Snow»-Festival auf der Seiser Alm ist eine grosse Sache für die grösste Alp Europas. Es findet vom 22. bis 29. Januar 2012 mit Musikern aus Italien, Österreich, Deutschland, Slowenien und der Schweiz statt. Genauere Informationen unter www.swingonsnow.com oder Tel. 0039 0471 709 600.

«Kooaba-Paperboy» und Hörproben der erwähnten Bands geniessen.



Die Hörner vor den Hörnern:
Zwei Bläser des Quartetts
Saxpack aus Österreich.

Schweizer Töne im Südtirol:
Christine Lauterburg mit
Dide Marfurt und Simon
Dettwiler von Hiesix.



So war in den letzten Jahren auch Musik aus der Schweiz auf und am Fuss der Seiser Alm zu hören: Der junge Marcel Oetiker, erster Absolvent des Schwyzerörgelistudiums der Musikhochschule Luzern und brillanter Solist, der seinem Instrument auch originelle Eigenkompositionen schenkt; Balthasar Streiff und Christian Zehnder, die als «Duo Stimmhorn» mit luftbetriebenen Instrumenten wie Alphorn, Akkordeon und Obertongesang völlig neue Töne in die Musikszene geblasen haben; im Januar 2011 schliesslich die Berner Jodlerin Christine Lauterburg mit der Gruppe Hiesix rund um den Zürcher Multiinstrumentalisten Dide Marfurt, der in den letzten Jahren zu einer zentralen Figur der neuen Schweizer Volksmusik geworden ist.

Zu diesen musikalischen Höhenflügen führt die Seilbahn, die von der Ortschaft Seis zur Seiser Alm hinaufschwebt. Und auch die vielen Sesselbahnen und Skilifte auf der Alm, der mit 56 Quadratkilometern zwischen 1800 und 2300 Höhenmetern grössten Hochalp der Alpen, beteiligen sich an «Swing on Snow». Diese «Aufstiegsanlagen» erschliessen 60 Pistenkilometer für alpine Skifahrer, 60 Kilometer Langlaufloipen, sieben Schlittelbahnen mit insgesamt 18 Kilometern Länge und 30 Kilometer gepfadete Schneewanderwege, die alle auch zu Dolomiti Superski gehören. Wem all dies zu anstrengend ist, der kann sich in einem Pferdeschlitten durch die Gegend ziehen lassen. Für Genuss erster Klasse ist auch sonst gesorgt: Viele der Skihütten und Beizen hier oben haben die Qualität ihrer Küche auf die Höhe der Seiser Alm gehoben. Wenns dann auf dem Snow noch zu swingen beginnt, bleibt den Gästen aus der Schweiz nur der begeisterte Ausruf: «Das isch Musig!»





Spitzenklasse mit Understatement

Gaby Labhart

Vor 250 Millionen Jahren lag hier ein Urmeer. Jetzt ragen die unvergleichlichen Dolomiten in den Himmel, und ebenso aussergewöhnlich steht mittendrin die Lagaciò Mountain Residence.

Der Teufel steckt im Detail. Fangen wir einmal mit Skiräumen an. Skiräume, sagen Sie, seien überall gleich, ob in mehr oder in weniger besternten Hotels? Dann schauen Sie sich den Skiraum des Hotels Lagaciò in St. Kassian an. Alles vom Besten, inklusive Garderobekästchen für jeden Gast, selbstverständlich mit Spezialvorrichtung zum Trocknen der Skischuhe. Durch eine Schiebetür gelangt die Skifahrerin in drei Schritten zur Haltestelle des hoteleigenen Taxibusses, der die Gäste an die gewünschte Talstation fährt. Und ja, natürlich liegt der Skipass bereits beim Einchecken an der Rezeption parat. Noch ein Wunsch?

St. Kassian oder San Cassiano liegt im Herzen der Dolomiten in Alta Badia, dem Hochabteital, am Fuss des Sella-Massivs. Das ist die Nummer eins unter Italiens Wintersportregionen. Und dennoch: keine grossspurige Hektik, keine schrille Trendwelt. Hier herrscht Understatement. Gepflegtes Geniessen, elegantes Entspannen. Auf und neben den Pisten.

Im Lagaciò ist an alles gedacht worden. Und das beileibe nicht nur im Skiraum. Auf drei Stockwerken (jedes mit seiner eigenen Holzsorte, nämlich Zirbel, Lärche und Fichte) liegen die 24 Appartements, zwischen vierzig und neunzig Quadratmeter gross, zwei bis fünf Personen finden locker Platz. In jedem stecken so viel selbstverständlicher und unprätentiöser Luxus, so viel Sorgfalt und Umsicht, dass man ständig ein bisschen am Staunen ist. Vor jedem Appartement stehen versteinerte Schönheiten aus nasser Vorzeit. Und Eigentümer Pio Canins sinniert, man müsse sich das einmal vorstellen, vor 250 Millionen Jahren sei an dieser Stelle nichts als Wasser gewesen, «ein Urmeer». Jetzt thronen hier diese weltberühmten Berge, die

von der Unesco zum Weltnaturerbe erklärt worden sind: die Dolomiten. Und Pio Canins geht mit seinen Söhnen auf die Suche nach versteinerten Ammoniten und Megalodonten, Claraia und Daonella, alles Meeresgetier, das hier einst lebte.

Natürlich ist die Sicht auf die Bergspitzen durch die grossflächigen Panoramafenster des Lagaciò, das seinen Namen justament einer dieser Spitzen verdankt, beim Betreten des Appartements ein atemberaubender Blickfang. Aber dann beginnt man das Innenleben genauer zu inspizieren und merkt, dass hier tatsächlich an alles gedacht worden ist. Eine perfekt ausgestattete Wohnküche gehört zu jedem Appartement, vom Weinglas bis zur Champagnerflüte ist alles vorhanden. Inklusive Backofen und Mikrowelle. Geschirr und Pfannen von WMF: kurz, alles vom Besten. Im Wohnraum mit Flachbildschirm ist Entspannung auf Loden angesagt. Schlafzimmer und Bäder sind unerhört geräumig – die Schieferböden eine Freude, die Leinenwäsche ein Traum. Wo gibts noch so etwas?

Eigentlich wollten Margareth und Pio Canins gar kein Hotel bauen, darum heisst das Lagaciò auch nicht Hotel, sondern Mountain Residence. Eine Residenz ist in der ursprünglichen Bedeutung der Sitz eines Herrschenden, im englischen Sprachraum steht «residence» für Wohnsitz. Das bringt die Sache haargenau auf den Punkt: fürstliches Wohnen.

Drei Jahre lang planten die Eigentümer ihr aussergewöhnliches Haus. Und sie hatten ganz präzise Vorstellungen, bevor sie sich daran machten, das in die Jahre gekommene Appartementhaus von Pios Eltern abzureissen und in Rekordzeit von Ostern bis November 2009 das Lagaciò als energiesparendes, nachhaltiges Ökogebäude aufzustellen. Keine fossilen Energieträger, kompakte Bauweise, Wärmeschutzfenster,



Die schönste Residenz mitten in St. Kassian: Lagaciò Mountain Residence setzt auf Pflege der Details und Luxus ganz ohne lautes Gehabe.



keine chemischen Holzschutzmittel, keine lösungsmittelhaltigen Farben und Lacke. So wundert sich auch niemand, dass die Bauherrschaft ausschliesslich mit einheimischen Materialien gebaut und sich auf die vier Elemente Holz, Stein, Glas, Eisen konzentriert hat. Die Sonne und ihre Kraft wurden von Beginn an in die Gestaltung und Ausrichtung des Gebäudes miteinbezogen. Der Heizenergiebedarf liegt unter 30 kWh/m²a – für alle, die es gerne technisch präzise wollen. Eins ist gewiss: Respekt vor der Natur, Umweltbewusstsein und Eleganz schliessen sich keineswegs aus. Im Gegenteil!

Margareth Canins, die das Hotel mit spürbarem Vergnügen führt, hat viele ihrer eigenen Erfahrungen und Wünsche in das Konzept einfließen lassen. Sie sagt es so: «Dieses Haus hat alles, was wir in unseren Familienferien immer gesucht haben.» Sie wünsche sich mit ihrem ganzen Engagement, dass der Gast spüre, dass dieser Urlaub hier anders sei als alle anderen. «Freier, bestimmt vom eigenen Rhythmus, ohne Zeitzwänge.»

Dafür mit einem Waschraum für Gäste, wo man einmal auch etwas selber waschen kann, weil eine Familie mit Kindern bekanntlich immer etwas zu waschen hat. Oder eben die Möglichkeit, selber zu kochen und so nicht immer ins Restaurant gehen oder sich an die strikten Essenszeiten in Hotels halten zu müssen.

Ja sicher, auch Saunen und Massagen, Fitnessräume und alles, was es fürs Wohlbefinden so braucht, sind in dieser Mountain Residence vorhanden. Und selbstverständlich kann man sich in der grosszügigen Lobby seinen Apéro oder seinen Nightcap genehmigen.

Frühstück bekommt der Gast, wenn er es nicht selber machen will, in hellen Stuben, die Pio Canins Sammelleidenschaft für Antikes aus seiner Gadertaler Heimat widerspiegeln. Letzter Ratschlag: Verpassen Sie auf keinen Fall dieses Frühstück.



Versteinerte Schönheiten aus nassen Urzeiten: die elegante Art und Weise, eine Zimmernummer anzuzeigen.

Adresse

Lagaciò Mountain Residence
Micurà de Rù 48
39030 St. Kassian
Tel. 0039 0471 849 503
www.lagacio.com



«Kooaba-Paperboy»: Impressionen aus St. Kassian.



Das Südtiroler Preisrätsel

Was sieht der Wanderer durch den Feldstecher?

Der gesuchte Bildausschnitt ist in diesem Magazin zu finden. Auf welcher Seite haben Sie ihn entdeckt? Geben Sie Ihre Lösung ein auf: www.suedtirolmagazin.ch/suchspiel



1. Preis

Zwei Übernachtungen für 2 Personen in der Lagaciò Mountain Residence in St. Kassian. Inmitten der kraftvollen Dolomiten geniessen Sie auf höchstem Niveau unaufdringlichen Luxus und die Herzlichkeit der Menschen. (Hochsaison ausgenommen).



2. – 10. Preis

Je eine superstylishes Skihaskenappe von Norton. Damen- und Herrenausführung. Mit original Südtirol-Branding sorgt sie für warme Ohren. Speziell für Fans.

Wenn Sie in der Schweiz wohnen und volljährig sind, geben Sie einfach bis zum 12.11.2011 Ihre Lösung ein. Die Preise werden unter den richtigen Einsendungen ausgelost. Wie üblich ist der Rechtsweg ausgeschlossen, und es findet keine Korrespondenz über das Gewinnspiel statt. Die Gewinner werden direkt benachrichtigt.

DAS ERLEBEN SIE NUR IN DEN DOLOMITEN.



WILLKOMMEN IN WELTWEIT EINZIGARTIGER NATUR, GESCHÜTZT VON DER UNESCO.
Lassen Sie sich verzaubern von verschneiten Gipfeln, sonnenverwöhnten Abfahrten und fantastischer, sagenumwobener Natur: In den Dolomiten, einem Weltnaturerbe der UNESCO, erwarten Sie 12 Skigebiete mit 1.200 Pistenkilometern sowie fabelhaften Gastronomie- und Wellness-Angeboten. Die Winterwelt Dolomiti Superski verspricht einen zauberhaften Skiurlaub – in jedem Sinne.



dolomitisuperski.com

**DOLOMITI
SUPERSKI**
wonderful times



Im Schlepptau der Drachen

Christina Gubler

Mit den Skiern oder dem Snowboard gleiten und springen, auch wenn es flach ist: Beim Snowkiten ist das möglich. Die Seenplatte am Reschenpass im oberen Vinschgau ist ein Mekka für Snowkiter.

Unter einer dicken Eisdecke ruht der Haidersee im Winterschlaf. Die Strahlen der Februarsonne kitzeln ihn zwar gehörig und möchten ihn wohl aufwecken. Das gelingt ihnen freilich ebenso wenig wie den bunten Lenkdrachen, die wie Frühlingsfalter über dem zugefrorenen Gewässer durch die Luft wirbeln. Zum Glück, denn gezogen von den windigen Flugobjekten liefern sich Skifahrerinnen und Snowboarder dort draussen ein rasantes Rennen. Es geht um nicht weniger als um den Weltmeistertitel 2011 im Snowkiten.

Bereits zum zweiten Mal wird der wichtigste Contest dieser Trendsportart hier auf der Südtiroler Bergseenplatte am Fuss des Reschenpasses ausgetragen – und für 2012 ist bereits die nächste Ausgabe terminiert. Mit gutem Grund: Auf 1500 Meter und direkt am Alpenhauptkamm gelegen, bildet die Hochebene eine Art Düse zwischen Nord und Süd, die dem aus dem Vinschgau aufsteigenden Wind zusätzlich Power verleiht. Oder Hack, wie es im Kiter-Slang heisst. Ausserdem frieren der Haidersee und sein grösserer Bruder, der sechs Kilometer lange Reschensee, von Dezember bis März zu und werden zu einem riesigen, hindernisfreien Snowkiting-Tummelfeld. Das sind optimale Bedingungen, und dies zieht die Cracks an – und viele Einsteiger obendrein.

Die Drachen sind heute so gut konstruiert und mit Sicherheitssystemen versehen, dass

selbst ältere Semester und Kinder sich von ihnen ins Schlepptau nehmen lassen können. Kurse werden von der Südtirol-Kiteschule angeboten, die ihre Basis in Graun hat, am Ufer des Reschensees, unweit der berühmten Stelle, an welcher der Kirchturm von Altgraun aus dem gefluteten Staubecken ragt.

Die Anfänger, die an diesem Wochenende angereist sind, müssen ihr Debüt freilich vertagen, weil das Seeeis im Gegensatz zur umliegenden Landschaft schneefrei ist. Das ist ein Novum für diese Jahreszeit, wie Einheimische unter den WM-Zuschauern versichern. Und selbst für die Profis eine spezielle Herausforderung, die sie aber problemlos meistern. Bei den Spitzengeschwindigkeiten von bis zu 80 Stundenkilometern, die sie erreichen, schneiden sich die Weltcup-tauglichen Kanten ihrer Rennbretter tief in die eisige Kruste ein, Novizen kämen auf der blanken Seefläche hingegen «böös ins Rutschen», sagt Marco Amico, Mitbegründer und Instructor der Kiteschule.

Das Gleiche gilt für die Freestyler, die nach ihren spektakulären Sprüngen mitunter ohnehin ziemlich unsanft landen. Deshalb ist dieses Mal für die WM auch der Haider- und nicht der Reschensee in die Kränze gekommen: Sein gegen das grossartige Ortler-Massiv ausgerichteter Abfluss mündet in ein ebenes Schneeplateau, auf dem man die Schanzen und Rampen für den Freestyle-Parcours aufbauen konnte.

Hier geniessen die Snowkite-Aspiranten nun wenigstens einigen Anschauungsunterricht. Hautnah, denn man darf sich ungeniert unter die Elitekiter mischen, ihnen zugucken, wie sie das Trapez um die Hüften schnallen, die Lenkstange mit den Drachenschnüren daran befestigen, den Schirm in Position bringen, ihn hochziehen und, wusch, plötzlich losdüsen. Unversehens sieht man sich mitgleiten – fürs Erste zumindest in Gedanken.

In Windeseile über Eis und Schnee gleiten: Die zugefrorenen Seen am Reschenpass gelten als Nonplusultra für Snowkiting.



Info

Ferienregion Reschenpass
Hauptstrasse 61
I-39027 Graun
Tel. 0039 0473 633 101
www.reschenpass.it

Südtirol Kiteschule
Hauptstrasse 1
I-39020 Graun
Tel. 0039 335 602 6836
www.kiteschool.it

Snowkite-Weltmeisterschaft auf dem Reschensee
20. bis 22. Januar 2012
www.snowkite-meisterschaft.de

«Kooaba-Paperboy»: Snowkite-Video und Statements vom Weltcup 2011.





Der Tempel von Nals

Andreas Keller

Einem Tempel gleich steht die neue Kellerei der Genossenschaft Nals Margreid ganz oben am Hang von Nals bei Meran – direkt neben der barocken Kirche St. Ulrich. Doch Kirche und Kellerei passen gut zueinander.

Warum sollten sie das auch nicht tun? Reben und Wein spielen in der Bibel ja eine zentrale Rolle. «Ich bin der wahre Weinstock, und mein Vater ist der Weingärtner», heisst es etwa im Johannes-Evangelium. Umso befremdlicher mutet es einen an, dass vor einiger Zeit ein auf dem Grab eines bekannten Weinproduzenten aus Nals gepflanzter Rebstock für etwelche Empörung in der Bevölkerung gesorgt haben soll. Inzwischen ist der Verstorbene auf den Friedhof eines Nachbardorfs umgebettet und der unbeliebte Rebstock auf dem Grab an der Südseite der Kirche entfernt worden. Seither herrscht wieder Ruhe im idyllischen Winzerdorf.

An der modernen Kellerei gleich neben dem Friedhof scheint sich niemand zu stören. Es gäbe auch wenig Grund dafür. Denn was der ursprünglich aus Wien stammende, heute in Meran lebende Architekt Markus Scherer geleistet hat, ist grosse Klasse. Über das eigentliche Produktionsgebäude, dessen rotbraune Sichtbetonwände bis zu fast zehn Meter in die Höhe ragen und dem daneben hingestellten Barrique-«Keller», dessen Holzbau an eine gigantische Weinkiste erinnert, spannt sich ein luftig-leichter, nur von einer schrägen Säule abgestützter Baldachin aus tonnenschwerem Beton. Das muss zuerst einmal einer nachmachen.

«Ein solches Produktionsgebäude könnte ein reiner Zweckbau sein, aber der Architekt kann

den Funktionen helfen, sich zu präsentieren», meint Markus Scherer, der selbst ein grosser Weinliebhaber ist und einige Erfahrung beim Bau oder Umbau von Kellereien besitzt. «Der Reiz ist das Gelingen der Atmosphäre.» Und in der Tat: Atmosphäre strahlt der Bau aus. Auf der Piazza zwischen Produktionsgebäude und Barrique-Keller stehend fühlt man sich in eine fast andächtige Stimmung versetzt. Etwas Sakrales geht von diesem Bau aus, der als Ergänzung zu den bestehenden, sorgfältig restaurierten Gebäuden der Kellerei konzipiert worden ist.

Für den blutjungen Kellermeister Harald Schraffl und den erfahrenen Verkaufsleiter Gottfried Pollinger, die als Direktions-Duo gemeinsam mit der Geschäftsleitung der Kellerei Nals Margreid betraut sind, war das Konzept des Neubaus von Anfang an klar: «Es sollte ein reiner Zweckbau werden», meint Gottfried Pollinger unumwunden. «Die technischen Anforderungen wie die Verkürzung der Arbeitswege, das Arbeitsklima und die Zusammenführung aller Einheiten haben wir ein Jahr lang mit dem Architekten studiert. Er sollte dem Bau dann noch die ansprechende Hülle geben. Das ist ihm zweifellos gelungen.»

Mehr noch: Markus Scherer hat den Bau nicht nur in eine passende Hülle gekleidet, sondern seine architektonische Formensprache aus den Vorgaben des Bauherrn heraus entwickelt. Inhalt und Form durchdringen einander so stark, dass sie nicht mehr voneinander zu trennen sind. Dies wird einem bei der Besichtigung des Innern des Produktionsgebäudes klar, das von der ebenerdigen Traubenannahme über die Abbeermaschinen und Pressen in den Zwischengeschossen bis zu den Stahltanks im tiefen Keller hinabreicht. Dank der raffinierten Bauweise mit halbgeschossig verschobenen Arbeitsebenen sind von fast überall Ein- und Durchblicke möglich.

Info

«Kooaba-Paperboy»: Interview mit Gottfried Pollinger, Verkaufsleiter Nals Margreid.



Die neue Kellerei der Genossenschaft Nals Margreid setzt architektonische Akzente.





Verkaufsleiter Gottfried Pollinger (im Bild) führt zusammen mit Kellermeister Harald Schraffl die Kellerei von Erfolg zu Erfolg.



Kellermeister Harald Schraffl freut sich: «Unsere 150 Hektaren Rebflächen liegen in unterschiedlichsten Lagen mit jeweils eigenen Mikroklimata. Das gibt uns eine Fülle von Möglichkeiten, authentische Weine zu produzieren. Allein die wichtigsten Weine, unsere Crus, machen mehr als dreissig Prozent der Gesamtproduktion von rund einer Million Flaschen aus. Mit den kurzen Wegen und der Arbeitseffizienz, die uns der Zubau gewährleistet, können wir den Weinen einen Mehrwert hinzufügen.» Sagt's und führt uns vorbei am Barrique-Keller, der mit einer überdimensionierten Panzertüre gesichert ist, zur stimmungsvollen Vinothek im Altbau.

Auf dem Tisch in der Ecke des einzigartigen Raums, in dessen kopfsteingepflastertem Boden die Jahreszahl 1764 auszumachen ist, steht schon alles zur Degustation bereit. Mit von der Partie ist auch Obmann Walter Schwarz, der die Genossenschaftskellerei mit ihren 140 Mitgliedern seit 1990 vertritt. Das ist fast so lange, wie es die Kellerei in ihrer heutigen Form schon gibt. 1985 ging die Kellerei Nals Margreid aus einer Fusion

der Kellereien von Nals (gegründet 1932) und von Margreid (gegründet 1952) hervor. Das Besondere der Kellerei ist schon in ihrem Namen zu finden. Keine andere Kellerei besitzt Mitglieder entlang der ganzen Südtiroler Weinstrasse von Nord nach Süd.

Entsprechend gross ist natürlich die Vielfalt von Terroirs, auf die bei der Auswahl der jeweils passenden Rebsorte mehr Rücksicht genommen werden kann als anderswo. So stammen etwa Weissburgunder, Sauvignon und Grauburgunder, die drei weissen Flaggschiffe der Kellerei, die regelmässig Höchstnoten im Gambero Rosso und anderen Weinführern erzielen, aus den Einzellagen Sirmian und Mantele in Nals bzw. Punggl in Margreid. Die roten Riserva-Weine wie der Anticus kommen von den Reblagen des Ansitzes Baron Salvadori in Margreid, den die Kellerei 1954 aufkaufte, nachdem die letzte, kinderlos gebliebene Baronesse ins Kloster eingetreten war.

Auch Obmann Walter Schwarz ist zufrieden: «Wir können in unseren neuen Gebäuden

erstmal alle Kräfte bündeln und mögliche Synergien nutzen. Seit 2011 erfolgt die gesamte Verarbeitung in Nals, vorher wurde auch im Ansitz Baron Salvadori in Margreid gekeltert.» Auf die Frage, was man mit dem historischen Ansitz zu machen gedenke, hat er keine Antwort. Zurzeit gebe es dort noch eine Vinothek, das Übrige werde sich schon weisen. Doch vorerst freuen sich jetzt alle einmal über das neue Betriebsgebäude in Nals, das gleichzeitig, wie Gottfried Pollinger meint, «auch Visitenkarte und Marketinginstrument eines aufstrebenden Unternehmens ist».

Entdecken Sie die Spitzenweine der Kellerei Nals Margreid

Als «Südtirol Magazin»-Leser profitieren Sie von der Möglichkeit, drei Weine der Kellerei Nals Margreid zu Spezialpreisen beim Importeur zu bestellen.



Sauvignon Mantele 2010
Südtirol Alto Adige DOC

Helles Gelb; Aromen von Holunderblüten, Grapefruit, Brennesseln; vollmundig, saftige Säure, leicht bitterer Abgang; fruchtbetonter, recht üppiger Wein

Spezialpreis Fr. 101.40 pro Sechserkarton (statt Fr. 113.40), zuzüglich Versandkosten



Pinot Grigio Punggl 2010
Südtirol Alto Adige DOC

Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten, Birnen, Pfirsich; vollmundig, saftige Säure, lang; eleganter, finessereicher Wein

Spezialpreis Fr. 87.– pro Sechserkarton (statt Fr. 95.40), zuzüglich Versandkosten



Baron Salvadori Anticus Riserva 2008
(Merlot, Cabernet)
Südtirol Alto Adige DOC

Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von dunklen Steinfrüchten, Backpflaumen mit Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, strenges Tannin; noch verschlossener, wuchtiger Wein

Spezialpreis Fr. 137.70 pro Sechserkarton (statt Fr. 161.70), zuzüglich Versandkosten

Probierangebot
Sechserkarton mit je zwei Flaschen der drei Weine.

Spezialpreis Fr. 99.90 (statt 123.50), zuzüglich Versandkosten

Bestellen bei SPAR Management AG, Schlachthofstrasse 12, 9015 St. Gallen, Tel. 071 313 77 48, Fax 071 314 76 66, thduerlewanger@spar.ch, www.spar.ch. Bitte bei Ihrer Bestellung den Vermerk «Südtirol Magazin» angeben. Angebot nur solange Vorrat bis 30. November 2011 für Personen ab 18 Jahren in der Schweiz gültig.

Kellerei Nals Margreid
Heiligenbergerweg 2, I-39010 Nals
Tel. 0039 0471 678 626, www.kellerei.it

Zürich - Graubünden - Vinschgau - Meran - Bozen

Eine Bahn-ErlebnISRoutE durch die Zentralalpen

Leserangebot

«Zürich – Graubünden – Vinschgau – Meran – Bozen»

Wir freuen uns, den Reiseführer den Lesern des Südtirol Magazins **kostenlos** zur Verfügung stellen zu dürfen.

Dieser Reiseführer des Walder-Verlags orientiert sich an den Bahn- und Postautostrecken der Verbindung Zürich – Bozen und dokumentiert die Sehenswürdigkeiten an dieser Strecke. Spektakuläre, aber auch weniger bekannte, die deswegen nicht minder sehenswert sind. Zusätzlich findet man Streckenbeschreibungen mit vielen technischen Daten wie Höhenmeter, Tunnel- und Brückenlängen sowie die Geschichte der Bahnstrecken.

Senden Sie eine E-Mail an fibo@finkbohner.ch oder einen Fax an +41 (0)44 381 76 16 und Sie erhalten das Buch gratis per Post.

Dieses Angebot ist gültig, solange der Vorrat reicht.

Krokusweg 1
D-57223 Kreuztal
info@walder-verlag.de
www.walder-verlag.de
Tel. 0049 2732 127 41
Fax 0049 2732 596 901

Mit Laib und Seele

Gaby Labhart

Zusammen bringen die beiden Bäckereien acht Generationen Familiengeschichte auf die Waage, und was in ihren Öfen gebacken wird, ist traditionell und innovativ zugleich.

«Wenn die Palabirnen reif sind, muss es schnell gehen», sagt Peter Schuster, in dritter Generation mit seinem Bruder Alois Inhaber der Bäckerei und Konditorei Schuster in Laatsch bei Mals im oberen Vinschgau. Denn alte Früchtesorten sind nicht auf Transporte durch die halbe Welt und monatelanges Lagern ausgerichtet. Solches wird heute in Laboratorien gezüchtet. Die Palabirne aber ist eine ganz alte und im Vergleich zu früher auch seltene Delikatesse: Sie muss sofort gepflückt und verarbeitet werden. Zu «Kloazn», wie das hier heisst. Birnenschnitze. Daraus wird das Palabirnbrot gebacken, das zu den mehrfach ausgezeichneten Spezialitäten der Bäckerei Schuster gehört.

Die knorrigen Palabirnbäume konnten gut und gern zwanzig Meter hoch werden, und ihre Früchte wurden bereits an der ersten Vinschger Obstbaumzählung anno 1755 erwähnt. Dass ein paar der Bäume, die dort gezählt wurden, heute noch am Leben sind, bringt Peter Schuster ins Schwärmen. Sein Grossvater gründete 1939 den Betrieb in Laatsch, sein Vater baute eine neue Bäckerei, kaufte einen Dampfbackofen und begann mit dem Brotverkauf. Er war ein begeisterter Sammler von allem, was mit alten bäuerlichen Traditionen zu tun hatte, und er war es auch, der das Palabirnbrot ersonnen hat. Mit den Birnenbroten, wie wir sie hierzulande kennen, hat es wenig zu tun. Denn nicht nur ist diese Birne ein ganz besonders Früchtchen mit einem süssen Karamellaroma, auch das Brot ist anders. Die Basis sei, sagt Schuster,

ein Roggenfladenbrot. Roggenpaarl heisst das hier. «Alles, was aus unserer Bäckerei kommt, stammt von hiesigen Bauern. Und den Brotklee bauen wir selber an», sagt Peter Schuster, und man merkt, dass er darauf stolz ist. Zu Recht!

Handwerkliche Traditionen und beste Rohstoffe: Das hat sich auch die Bäckerei der Familie Schwienbacher in St. Walburg im verträumten Ultental bei Meran ins Stammbuch geschrieben. Die einstige Bäckerei «beim Eggwirt» wurde von Maria Pircher Schwienbacher 1919 eröffnet. Heute ist «Ultner Brot» ein Label mit rund siebzig Brotsorten und Gebäck, das in Bio-Fachgeschäften, Reformhäusern, gut sortierten Einzelhandelsläden verkauft wird, insgesamt an 35 Orten.

Und natürlich im Stammhaus in St. Walburg und neuerdings im eigenen Laden in Meran. Schon 1982 hatte Richard Schwienbacher, Enkel der Gründerin, eine Steinmühle in der Backstube stehen. «Meine Frau ist Lehrerin», sagt der Mann mit dem wallenden Grauhaar auf dem eindrucksvollen Haupt, der aussieht wie ein Bildhauer. Und als Lehrerin habe sie sich schon früh mit gesunder Ernährung beschäftigt. Heute wird das gesamte Vollkornmehl in der eigenen Getreidemühle gemahlen. Wenn immer möglich, kommen die Rohstoffe von den Bauern aus dem Tal. Neues probiere sein Vater sehr gerne aus, sagt Sohn Hannes, so gesehen sei er tatsächlich ein bisschen wie ein Künstler. Und Vater Schwienbacher sagt, das sei ja genau das Spannende an einem Kleinunternehmen. Man könne schnell handeln, entscheiden – kurze Wege eben. Immerhin ist «Ultner Brot» der grösste Arbeitgeber im ganzen Ultental, das mit tausend Betten nicht zu den touristisch überentwickelten Regionen zählt.

Woher die neuen Ideen kommen? «Wir haben noch nie etwas kopiert. Wenn wir etwas sehen, das uns gefällt, dann sag ich immer:

So etwas müssen wir auch machen, aber anders.» Zu Richard Schwienbachers ersten Degustatoren gehören jeweils sein Sohn Hannes und seine Enkelin. Und damit sind wir schon bei der nächsten Generation.

Adressen

Bäckerei – Konditorei Schuster
Laatsch 139
I-39024 Mals
Tel. 0039 0473 831 340
www.schuster.it

Ultner Brot
Dorfplatz Nr. 114/a
I-39016 St. Walburg im Ultental
Tel. 0039 0473 795 327
www. www.ultnerbrot.it

Verkaufslokal in Meran
Freiheitsstrasse 8
I-39012 Meran

«Kooaba-Paperboy»: Video:
NZZ Format «Original Ultner
Schüttelbrot»



Der Biobrot-Pionier Richard Schwienbacher (oben) und Peter Schuster (unten), der Bäcker mit dem aussergewöhnlichen Palabirnbrot. Beide Spezialisten pflegen ihre Familienbetriebe und freuen sich am Überlieferten ebenso wie am Neuen.



Winter-Wellness-Zauber

01. bis 24.12.2011: 4 Nächte HP Hotel**** ab 310 € pro Person
oder 4 Nächte Aparthotel**** ab 274 € pro Appartement

Inklusivleistungen:
Lassen Sie sich auf dem Weihnachtsmarkt in der nahe gelegenen Kurstadt Meran treiben und geniessen 3 Stunden Badespass in der Therme Meran. Eine 7-Tage-Buskarte ist inkludiert.



Nach einem lebhaften Sommer kehren Ruhe und Besinnlichkeit ins Dorfleben ein. Durch die milden Temperaturen sind Wander- und Waalwege auch im Winter schneefrei. Die Hotels bestechen nun mit gemütlichen Stuben und einzigartigen Wellnessoasen.

Tourismusbüro Schenna
I-39017 Schenna/Südtirol
Tel. +39 0473 945 669
info@schenna.com
www.schenna.com



Weisse Gourmettage

22.01. bis 14.04.2012 (mind. 3 Wochen)
ab 616 € im Doppelzimmer, Übernachtung mit Frühstück

Inklusivleistungen:
4 Tage Übernachtung mit Verwöhnfrühstück, 1 x Gala Dinner für 2 Personen, 1 x kulinarischer Hüttenzauber auf der Baita Gardonè für 2 Personen, 2 x SPA Gutschein à 20 € zur freien Behandlungswahl.



Urlaubserlebnis ganz nach dem Motto „As you like it“ im Ganischgerhof! Maximaler Genuss, Komfort und Entspannung pur im Herzen der Dolomiten. Unser persönlicher Service, die hauseigenen Bergrestaurants und unser privater Pistenshuttle machen Ihren Winterurlaub zum Erlebnis.

Hotel Ganischgerhof Mountain Resort & SPA**S**
I-39050 Deutschnofen/Südtirol
Tel. +39 0471 616 504
office@ganischgerhof.com
www.ganischgerhof.com



Weihnachtsspecial

17.12. bis 28.12.2011 - 7 Tage ab 623 € und
03.01. bis 08.01.2012 - 5 Tage ab 445 €
inkl. 3/4Geniesserpension



Geführte Wanderungen, 1 Ganzkörpermassage
bzw. Gutschein für 30 €, Eintritt Therme Meran.

Hotel **Ansitz Schulerhof**
I-39025 Plaus/Südtirol
Tel. +39 0473 660 096
info@schulerhof.it
www.schulerhof.it



Family, Ski & Relax

11.12. bis 24.12.11 und 15.01. bis 05.02.12
7 Nächte inklusive HP:
1.559 € für 2 Erw. + 1 Kind (6-12 Jahre)



Familienfreundliches, schönes Hotel im Ski-
gebiet Meran 2000, direkt neben der Skipiste!

Falkensteiner Hotel Meran 2000****
I-39010 Hafling/Südtirol
Tel. +39 0473 378 070
meran2000@falkensteiner.com
www.meran2000.falkensteiner.com



Winterspass in Südtirol

von Jänner bis März 2012: 7 Tage HP,
5 Tage Skipass, 1 Tageskarte für die
Therme, 548 € pro Person



Mit der Skicard Meran können Sie 5 Skigebiete
unserer Ferienregion entdecken.

Kolpinghaus Meran***
I-39012 Meran/Südtirol
Tel. +39 0473 253 200
info@kolpingmeran.it
www.kolpingmeran.it



Cheap & Chic

Übernachtung mit Frühstück
ab 20,50 € pro Person
(Gültig von Jänner bis Dezember 2012)



A great home away from home - Treffpunkt
junger & jung geblieb. Menschen aus aller Welt.

Jugendherbergen in Südtirol
Bozen, Brixen, Meran,
Toblach und Salurn
www.jugendherberge.it



7 Gründe für eine Reise in die Dolomiten

Franz Perathoner

1. Vielfalt

Wenn ich aus dem Fenster meines Wohnzimmers in Wolkenstein blicke, sehe ich direkt ins Langental, das Tor zum Naturpark Puez-Geisler, das nur fünf Gehminuten von meinem Haus entfernt ist. Ein herrlicher Spaziergang, bei dem mir immer wieder bewusst wird, welches Glück ich habe, hier zu leben. Die Schönheit meiner Berge, der Dolomiten, entdecke ich immer wieder neu, ob im Sommer beim Wandern und Bergsteigen oder im Winter beim Skifahren. Kein Wunder, dass die «Bleichen Berge» zum Unesco-Weltnaturerbe erklärt wurden.

2. Heimweh

Als junger Mensch zieht es einen oft in die weite Welt hinaus. Beim Universitätsstudium in Florenz konnte ich eine Zeitlang meine Freiheit, weit weg von zu Hause, geniessen. Die Dolomiten haben mich aber nie losgelassen, und ich war mir bald sicher: Ich will endgültig zurück nach Südtirol.

3. Drei Sprachen, eine Wesensart

Von Kind auf bin ich es gewohnt, mich mit drei Sprachen durchzuschlagen: Ladinisch (Rätomanisch), Deutsch und Italienisch. Und dies spiegelt das Wesen der Bewohner der Dolomiten genau wider. In den Tälern werden diese Sprachen gesprochen, es werden drei Kulturen gelebt. Die Wesensart der Dolomitenmenschen – davon bin ich überzeugt – ist jedoch eine einzige: genügsam, gastfreundlich, offen und sehr fleissig. Bei uns in den Dolomiten kann sich jeder wie zu Hause fühlen.

4. Einfach lecker

Bei Tisch bin ich ein Geniesser – im qualitativen Sinn. So tauche ich beim Skifahren oft

in die einzigartige Welt des Geschmacks ein, die sich beim Einkehren in unsere Skihütten, auftut. Leckerbissen aus fünf verschiedenen Kochkulturen verstärken das Erlebnis Dolomiten um einiges mehr. Einer meiner Favoriten sind Spareribs vom Grill!

5. Fortschritt

Mein Vater betrieb unter anderem einen kleinen Skilift in Wolkenstein und hat mich oft dorthin mitgenommen. Seit damals ist Skifahren meine Leidenschaft, die in mir auch das Interesse für Liftanlagen, Organisation und Skitourismus im Allgemeinen geweckt und bis heute erhalten hat. Inzwischen sind die Aufstiegsanlagen von zwölf Talschaften im Skipassverbund Dolomiti Superski zusammengeschlossen, und als Generaldirektor dieses weltgrössten Skigebietes bin ich besonders stolz darauf, von Anfang an dabei gewesen zu sein.

6. Unsichtbar

Eines der tollsten Erlebnisse war für mich, einen unserer Schneeraupenfahrer eine halbe Nacht lang bei seiner Arbeit zu begleiten. Zunächst hat mich das Gerät mit seinen vielen PS begeistert, dann habe ich aber gesehen, dass der Mensch hier den wahren Mehrwert für unser Skiangebot darstellt. Die Schneeraupenfahrer arbeiten in der Nacht, hinter den Kulissen, sind fürs Publikum unsichtbar. Trotzdem ist es ihr Verdienst, wenn der Skigast jeden Morgen 1200 Kilometer perfekt präparierte Pisten zur Verfügung hat.

7. Relax

Leider komme ich kaum dazu, das vielfältige Wellness-Angebot der Hotels und Freizeitanlagen unserer Ortschaften zu geniessen. Ehrlich gesagt, beneide ich unsere Urlaubsgäste ein wenig dafür. Doch schon der Gedanke an wohltuende Latschenölmassagen, revitalisierende Dampfsaunen und entspannende Heubäder wirkt manchmal Wunder.

Franz Perathoner wurde am 16. April 1946 in St. Christina geboren und wuchs im Grödnertal auf. Die Schule besuchte er in Gröden und in Bozen, während er Florenz für sein Studium der Rechtswissenschaften wählte. Nach dem Rechtsanwaltspraktikum ab 1970 in Bozen wurde er 1973 persönlicher Referent des Landeshauptmanns von Südtirol, Silvius Magnago, und seit Ende 1979 bekleidet Franz Perathoner die Position des Generaldirektors von Dolomiti Superski. Als damaliger Präsident des Liftverbandes Gröden/Seiser Alm war Perathoner 1974 eines der Gründungsmitglieder des dolomitenweiten Skipassverbundes.



Südtiroler Agenda



Original Südtiroler Christkindlmärkte
Bozen, Brixen, Bruneck, Meran, Sterzing
ab 25. November 2011

Adventszauber verbreiten von Ende November bis nach Weihnachten die Südtiroler Christkindlmärkte in Bozen, Meran, Brixen, Sterzing und Bruneck. Handwerkskunst, süsse Leckereien und stimmungsvolle Weihnachtsmusik warten auf den Besucher.
www.suedtirol.info/christkindlmaerkte

Kulinarischer Schlussspunkt: Sciare con gusto

Die besten Aussichten, die höchsten Küchen: Was Sie in der Region Alta Badia nicht verpassen dürfen.

Club Moritzino
In der Hütte oberhalb von Stern (La Ila) liegt auf 2100 Metern der extravaganteste Hotspot in Alta Badia, dem Hochabteital im Herzen der Dolomiten: Der Club Moritzino ist Legende pur. Vor mehr als vierzig Jahren baute Moritz Craffonara auf der Wiese seiner Eltern gleich neben der Bergstation Piz La Ila eine Hütte. Heute wird hier Fangfrisches aus dem Meer serviert, zum Après-Ski legt ein DJ auf. Alles, was Rang und Namen hat, war hier schon zu Gast. Ja, auch Fürst Albert von Monaco. In tiefer Nacht dann das Schlussbouquet: die gemeinsame Abfahrt ins Tal, beleuchtet vom Mondschein und den Lichtkegeln der Pistenfahrzeuge.
www.moritzino.it

Ütia Jimmy
Auf 2222 Metern Höhe liegt am Grödnertal Joch Jimmys Hütte, von der Besucher einen Wahnsinnsblick auf das Sellamassiv haben. In der mit



Skiweltcup
Gröden und Alta Badia
16., 17., 18., 19. Dezember 2011

Die Alpine-Ski-Elite misst sich am Rennwochenende im Dezember auf der berühmten Saslong-Piste in Gröden sowie auf der berühmten Gran Risa in Alta Badia.
www.saslong.org; www.skiworldcup.it

heimischen Hölzern restaurierten Hütte zaubert Jimmy Schrott Tiroler Köstlichkeiten auf den Tisch. Für die Jimmy-Hütte hat Spitzenkoch Martin Dalsass (ab Dezember «Talvo by Dalsass» in Champfèr) «Karamellisierten Südtiroler Speck auf Kartoffelschnee mit Trockenbohnen» kreiert. Vor der Abfahrt auf keinen Fall das Kurvenöl verschmähen: Jimmys selbstgemachten Grappa.
www.jimmyhuette.com

Punta Trieste
Das Rifugio Punta Trieste (rifugio=Schutzhütte) liegt oberhalb von Corvara an der Bergstation Planac auf 2028 Metern. Es ist ein Refugium für alle, die das pralle Leben lieben. Hausherr ist der Tausend-sassa Willy Costamoling, Extremkletterer, Paläontologe, Skifahrer und Bergretter. Die Pasta, serviert aus grossen Pfannen, hat Kultstatus. Dazu schmettert ein italienischer Gitarrenspieler Traditionelles aus seiner Heimat, die Weine sind köstlich. Schliesslich hat diese Hütte eine eigene Vinothek. Geheimtipp von Insidern: Die Pommes frites sind eine Sünde wert.
www.sporthotel-panorama.com
(und dann weiter zu «Skihütte Punta Trieste»)



Gardenissima, Gröden
1. April 2012

Dieses Volksskirennen hat sich zum Kultevent entwickelt, bei dem sich Profis und Freizeitskifahrer gleichermaßen messen können. Mehrere Hundert Läufer stürzen sich auf die über sechs Kilometer lange Strecke, die den längsten Riesenslalom der Dolomiten ausmacht.
www.valgardena.it/gardenissima

Las Vegas Lodge
Szenenwechsel: moderne Architektur statt Hüttenzauber auf 2050 Metern über St. Kassian mitten in der Skiarena mit Restaurant, Bar und Lounge. Dennoch bleibt bodenständig mit viel Stein und Holz. Dazu zwölf Hotelzimmer, Pool und Sauna. Las Vegas, das ist hier die perfekte Verbindung von Tradition und Moderne. 2006 wurde das Haus neu gebaut. Apropos Speisekarte: Wer hier keine Pizza isst, ist selber schuld.
www.lasvegasonline.it

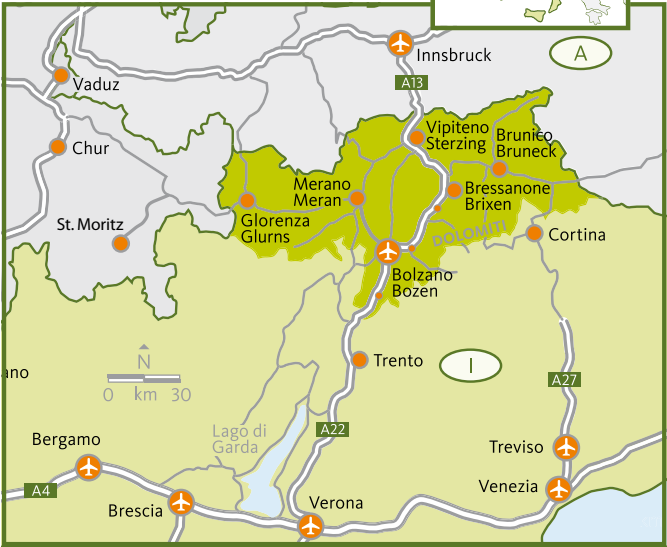
Heilig-Kreuz-Hütte
Am Fusse des Naturparks Fanes-Sennes-Prags, direkt an der gewaltigen Felswand des Heiligkreuzkofels, liegt die Wallfahrtskirche Heilig Kreuz. Die Spezialität im Hospiz ist der unvergleichliche Kaiserschmarrn, und es hält sich standhaft das Gerücht, der werde vom Mesner höchstpersönlich zubereitet. So wie er schmecke, sagen die Gäste, sei eine göttliche Einflussnahme nicht ausgeschlossen. Man kann hier auch gemütlich übernachten, das Weckläuten inklusive. Wenn der Mesner nicht gerade Kaiserschmarrn macht.
www.altabadia.org
(suchen nach «Santa Croce»)

Südtirol – interaktiv, online und mobil

Das Südtirol-Magazin ist online
Möchten Sie kein Südtirol-Magazin mehr verpassen, in alten Magazinen stöbern und Artikel weiterempfehlen? Ganz neu bieten wir eine Online-Ausgabe unseres Magazins auf dem Internet an. Darin finden Sie unter anderem zusätzliche Bilder, Videos und spannende Links zu verschiedenen Themen aus dem Heft. Abonnieren Sie über die Website auch den Newsletter und Sie werden exklusiv informiert, bevor ein neues Heft erscheint. Viel Spass beim Entdecken.
www.suedtirolmagazin.ch

Schweiz – Südtirol retour

Das Südtirol ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar. Mit Schweizer ÖV (den SBB, der Rhätischen Bahn, dem Schweizer Postauto) und der modernen Vinschgerbahn im Südtirol gelangen Sie bequem ans Ziel. Von Landquart fahren Sie per Bahn nach Zernez und im Postauto über den Ofenpass nach Mals zur Vinschgerbahn. Vinschgerbahn-Tickets sind an der Verkaufsstelle am Bahnhof Mals erhältlich. Die Bahn bringt Sie in rund fünfviertel Stunden nach Meran. Ihre besten Verbindungen ins Südtirol finden Sie unter www.suedtirolmagazin.ch, Fahrpläne unter www.sbb.ch, www.rhb.ch, www.sii.bz.it, www.vinschgerbahn.it



In den Ferien zum Zug kommen.



Venice – Südtirol – St. Moritz-Tour

Diese Eisenbahn- und Postauto-Reise verbindet die Lagunen-Stadt Venedig an der Adria mit Südtirol und St. Moritz. Entlang der Strecke können 7 Stätten des UNESCO-Welterbes besichtigt werden. Die Erlebnis-Tour ist das ganze Jahr hindurch täglich in beiden Richtungen durchführbar und würde bei direkter Reise 8 Stunden dauern: Wir empfehlen jedoch, die Reise in bequemen Etappen zu planen.

FAHRPLÄNE UND INFOS

www.sbb.ch

www.venice-stmoritz.com/aktuell/news

www.suedtirol.info | www.graubuenden.ch



graubuenden



Chancen kennen keine Grenzen.
Europäische Union
EFRE - Europäischer Fond für regionale Entwicklung

