

Eine Verlagsbeilage von **DER SPIEGEL**

SÜDTIROL

LEBEN UND ERLEBEN

WANDERN

Kriegsspuren in den
Dolomiten

ERHALTEN

Alte Tierrassen neu
entdeckt

SCHLAFEN

Ruhe und Romantik
unterm Sternenzelt

GENIESSEN

Gin, Speck und Sekt
aus den Bergen

Ihr exklusives Wander- & Wellnesshotel in Südtirol...



Wohlfühltag im Gerstl 4=3
28.04.2018 – 10.05.2018

- 4 Übernachtungen zum Preis von 3
- Gerstl's Genießerpension
- Benutzung des großzügigen Wellnessbereichs mit in- & outdoor Infinity-Pool, Naturbadeteich und Saunalandschaft
- Abwechslungsreiches Aktiv- & Wanderprogramm

4 Nächte ab 411 € pro Person

Weitere Spezialangebote auf www.dasgerstl.com

Alpin & Relax
Hotel *****



Alpin & Relax Hotel DAS GERSTL
Watles, Landstraße Schling 4
39042 Mals im Vinschgau
Tel. 0039 0473 831 416
info@dasgerstl.com



DEM HIMMEL SO NAH...

...im Hotel Terme Meran

Über den Dingen und der Stadt schweben können Gäste im spektakulären Sky Spa des exklusiven Hotel Terme Meran. Die 3.200 m² große „Roof Top“-Wellnessoase befindet sich auf dem Dach des modernen Wellness-hotels. Unter Palmen am ganzjährig beheizten Sole-Infinity-Pool liegend genießen Gäste im Sky Spa einen wahrlich entspannten Rundumblick auf die Berggipfel, die Altstadt und den Thermenpark. Für weitere himmlische Spa-Erlebnisse steht der vollverglaste,

großzügige Sauna- und Relaxbereich zur Verfügung. Das professionelle Spa-Team verwöhnt den Körper und belebt den Geist mit internationalen Wohlfühl- und Beautywendungen.

3 einzigartige Wellnessbereiche

Das Garden Spa mit weitläufigem Palmengarten und die benachbarte Therme komplettieren das außergewöhnliche Wellnessangebot im Herzen von Meran. Hotelgäste haben über den „Bademanteltunnel“ freien und direkten Zugang zum einzigen Thermalbad Südtirols.

Top-Lage in Meran

Das 4*s Hotel Terme Meran begrüßt seine Gäste im verkehrsberuhigten Zentrum an der wohl schönsten Piazza der Stadt, direkt am Fluss Passer und keine drei Gehminuten von der berühmten Laubengasse entfernt.

HOTEL THERME MERAN
HOTEL TERME MERANO

Thermenplatz 1 | 39012 Meran (BZ)
T +39 0473 259 259
M info@hotelthermemeran.it
www.hotelthermemeran.it

UNSERE MITARBEITER



BERNHARD HUBER ist in seiner Freizeit regelmäßig in den Bergen unterwegs. Kein Wunder, lebt der Fotograf doch in München. Gipfel durch steile Tunnel und über Seilbrücken zu erklimmen, war jedoch selbst für ihn eine völlig neue Erfahrung.



CHRISTIAN BAULIG liebt den Winter in Südtirol. „Im März braucht man auf der Piste manchmal nur ein T-Shirt“, schwärmt der Hamburger. Umso überraschter war er, dass bei der sommerlichen Bergtour auf den Paternkofel ein eisiger Wind blies. Zum Glück waren es tags drauf in Bozen wieder jahreszeitlich passende 25 Grad.



VIOLA KEEVE wäre am liebsten selbst in Haus 22 im Dorf Morter eingezogen. Innen weißer Marmorbeton, außen Glas, so hat es Architekt Werner Tscholl für sich selbst in die Vinschgauer Landschaft gesetzt. Aber wer braucht schon Mauern – bei einem derart beeindruckenden Panoramablick auf Obstgärten, Burgen und Gipfel?



ANJA RÜTZEL hielt das ungarische Zackelschaf für die schönste Rasse der Wolltiere, bis sie in Villnöß Bekanntschaft mit dem noch aparteren Brillenschaf machte. Sie streichelte die Herde von Günter Pernthaler so lange, bis der diskret zum Aufbruch drängte. Das Abendessen! Serviert wurde – natürlich – Lammstelze.

INHALT

4 HIGH HEELS UND WANDERSCHUHE

Kontrastprogramm in der Stadt und auf dem Berg

6 100 JAHRE DANACH

Unterwegs zu den Schauplätzen des Gebirgskriegs in den Dolomiten

14 STERNEHERBERGEN

Die schönsten Übernachtungsmöglichkeiten unterm Himmelszelt

16 DER ANPASSER

Architekt Werner Tscholl macht die Umgebung seiner Gebäude zum Star

20 HOCHGENUSS

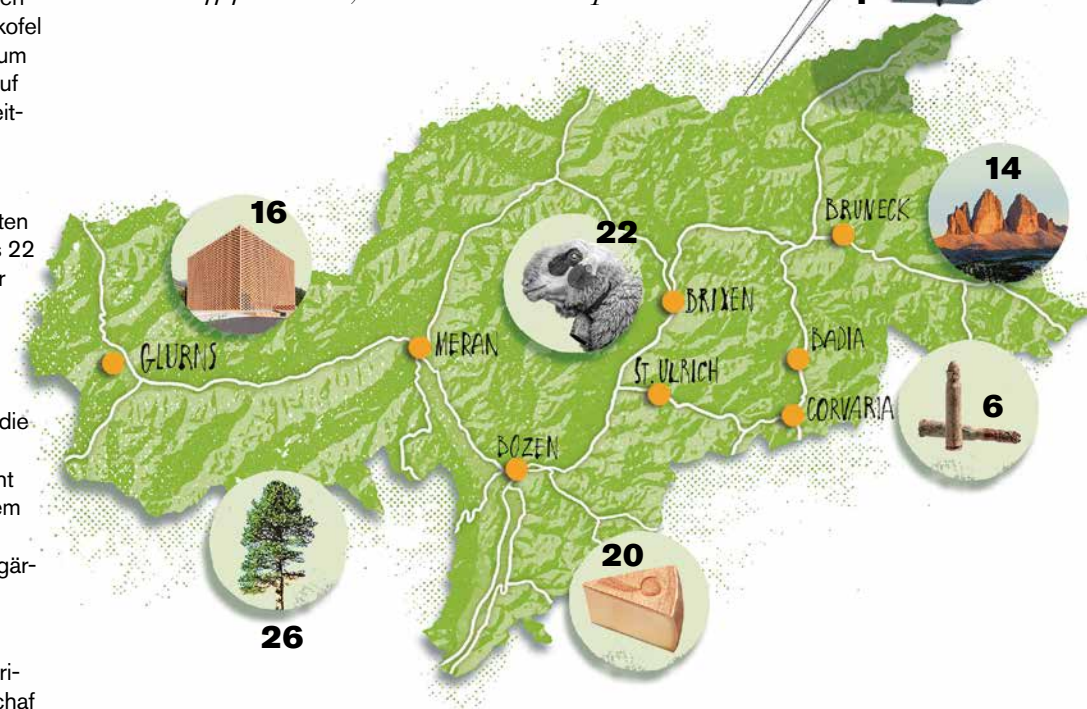
Leckere Lebensmittel von der Alm – und aus dem Keller

22 TIER GEWINNT

Das Comeback des Villnösser Brillenschafs und anderer vergessener Rassen

26 WUNDERBAUM

Die Zirbe liefert den Rohstoff für Möbel, Kissen und Schnaps



SÜDTIROL ist eine Verlagsbeilage von DER SPIEGEL in Zusammenarbeit mit IDM Südtirol www.idm-suedtirol.com
Mehr Infos unter: www.suedtirol.info

IMPRESSUM VERLAG SPIEGEL-Verlag Rudolf Augstein GmbH & Co. KG, Ericusspitze 1, 20457 Hamburg **VERANTWORTLICH FÜR ANZEIGEN** André Pätzold
ANZEIGEN-OBJEKTLEITUNG Petra Küsel **CHEFREDAKTEUR** Klaus Brinkbäumer **REDAKTION** brookmedia Management GmbH, Hallerstraße 76, 20146 Hamburg **REDAKTIONSLEITUNG** Christian Baulig **GESTALTUNG** Bettina Janietz
MITARBEITER Frank Dietz (Bildredaktion), Alessa Kapp, Viola Keeve, Thomas Künzel (Schlussredaktion, Dokumentation), Bianca Lang-Bognár, Anja Rützel **FOTOGRAF** Bernhard Huber **ILLUSTRATOR** Daniel Matzenbacher
BILDBEARBEITUNG PIXACTLY media GmbH, Hamburg **DRUCK** appli druck GmbH, Wemding



MERAN Pflegezentrum für Vogelfauna



BRIXEN Mountain Cart auf der Plose



BOZEN Rittner Bahn



BRUNECK MMM Corones

REIN IN DIE STADT, RAUF AUF DEN BERG!

Über Boulevards flanieren oder die Natur erkunden? In Südtirol geht beides an einem einzigen Tag. Acht Tipps für Unentschiedene



MERAN

GOURMETKÜCHE GENIESSEN

Ein blau-weiß bemalter Ofen, Tiroler Stühle und Lüsterfrauen: Das Interieur der „Luisl Stube“ trägt die Handschrift Cellina von Mannsteins, einst Modefotografin in New York, nun Kreativchefin der Brauerei Forst, zu der das kleine Gourmetlokal gehört. Seit Mai 2017 kocht hier Luis Haller, der zuvor im „Castel Fragsburg“ wirkte. An diesem Abend gibt es: Hummer mit Marille, Hirschrücken mit karamellisiertem Buchweizen sowie Schokotrüffel mit Tabakeis. Sommelier Paul Augustini schenkt beste Weine aus der Region aus – und natürlich Hausbiere. **LUISL STUBE**, Algund, Do.–So., Viergängenmenü 94 Euro, www.schlosswirt-forst.it

RAUBVÖGEL ERLEBEN

In einem Sessellift aus den Fünzigern schwebt man von Meran über Weinberge und Obstgärten hinweg fast bis nach Dorf Tirol. Das Ziel: das „Pflegezentrum für Vogelfauna“. Zweimal am Tag kreisen

bei gutem Wetter Adler, Bussarde, Geier, Eulen, Falken und Uhus 30 bis 45 Minuten vor Zuschauern. „Nicht aufstehen, ruhig bleiben und nichts essen“, rät Willi Campe. Die Raubvögel landen sicher auf dem Lederhandschuh des Falkners. Der Lebensraum der Tiere schwindet – selbst im Naturparadies Südtirol: Uhus kollidieren mit Strommasten, Geier landen in Hagelnetzen. Bis zu 300 verletzte Tiere werden in Dorf Tirol jedes Jahr gesundgepflegt.

PFLEGEZENTRUM FÜR VOGELFAUNA, Dorf Tirol, 1. April bis 5. November, 10.30–17 Uhr, Flugschau 11.15 und 15.15 Uhr, Mo. Ruhetag, Eintritt: Erwachsene 9 Euro, Kinder 7 Euro, www.gufyland.com

BRIXEN

BRUNNEN BESTAUNEN

An 20 Brunnen in der Brixner Altstadt kann man mit Trinkwasser höchster Qualität seinen Durst stillen. Eine größere Brunnendichte findet man nirgends im Alpenraum. Im Mai beleuchten Projektionen der

französischen Künstler Spec-taculaires – Allumeurs d'Images die Wasserstellen, eine blaue Linie führt von einem Brunnen zum nächsten. Im ehemaligen Bezirksgefängnis Tschumpus wird die Licht- und Musikshow „World of Water“ gezeigt, und der Zusammenfluss von Eisack und Rienz verwandelt sich in eine musikalische Bühne. **WASSER LICHT FESTIVAL**, Brixen, 10. bis 26. Mai, ab 21 Uhr, www.brixen.org

IM CART ZU TAL SAUSEN

Der Ausblick vom Hausberg Plose ist an sich schon spektakulär. Wer mehr Reize benötigt, nimmt bergab ein Mountain Cart. Mit dem Gefährt kann man die neun Kilometer Strecke und 1000 Höhenmeter bis ins Tal naturschonend auf Forstwegen hinabsausen. Wie tollkühn es dabei zugehen soll, bestimmt jeder selbst: Die Vehikel haben zwar keine Pedale, dafür aber hydraulische Scheibenbremsen mit Zweikreisssystem.

MOUNTAIN CARTS, Bergstation der Kabinenbahn Plose,

Ende Mai bis Anfang Oktober jeweils Di., Do. und So., Abfahrt 12 Euro, Infos: Sport-service Erwin Stricker, Telefon 0039/329/5943359

BOZEN

APERITIVO EINNEHMEN

„Beim Aperitivo geht es nicht ums Trinken“, sagt Cobo, „sondern darum, Beziehungen zu pflegen.“ Der 68-Jährige mit dem Strohhut lehnt auf einem der Marmorblöcke, die seiner Weinbar den Namen geben: „Fischbänke“. Früher wurde in der Dr.-Josef-Streiter-Gasse Meeresgetier verkauft. Heute gehen Veneziano, Hugo und Sauvignon Blanc über den Tresen. Auch in Italiens nördlichster Großstadt pflegt man die Aperitivo-Kultur. Um 11 Uhr öffnen die meisten Bars, bei schönem Wetter sind die Terrassenplätze schnell besetzt. Wenn Cobo selbst ausgeht, dann in die Laurin Bar. Bei den Bozenern beliebt sind auch die Franzbar, das Walthers' oder das Wirtshaus Vögele. Was Cobo am Aperitivo-Konzept schätzt: „Man muss

sich nicht entscheiden, sondern zieht einfach von einer Bar zur nächsten.“

FISCHBÄNKE Tel. 0039/015/27190217; **LAURIN BAR** www.laurin.it; **FRANZBAR** Tel. 0039/0471/300252; **WIRTSCHAUS VÖGELE** www.voegele.it; **WALTHERS'**, www.walthers.it

SCHMALSPURBAHN FAHREN

Direkt an der Bergstation der Seilbahn in Oberbozen hält die Rittner Bahn. Seit 1907 zuckeln elektrische Triebwagen die gut fünf Kilometer bis Klobenstein. Vor allem die beiden mehr als 100 Jahre alten Modelle bieten ein einmaliges Fahrerlebnis. Wenn der Zug über die einspurige Strecke rattert, läuft auf der rechten Seite ein Bergfilm in Technicolor ab – mit dem Schlern in der Hauptrolle. In Wolfgruben lohnt sich der Besuch des über 600 Jahre alten Plattnerhofs mit seinem Bienenmuseum. Von der Endstation wandert man in einer Stunde zu den Erdpyramiden über dem Finsterbachgraben. **RIITNER BAHN** ab Oberbozen täglich von 6.26 bis 23 Uhr im

Halbstundentakt, morgens und abends im Stundentakt. Einzelfahrt 3,50 Euro. www.ritten.com

BRUNECK

AUF TUCHFÜHLUNG GEHEN

Das lila-silberne schimmernde Stoffquadrat liegt versteckt in einem Regal zwischen Prospekten und Preislisten: ein Chanel-Tweed, produziert von der Tuchfabrik Moessmer für die ehemalige First Lady der USA, Michelle Obama. Wer in den Verkaufsräumen gleich neben der Fabrik höflich fragt, darf es ausführlich begutachten – hausieren geht das Traditionsunternehmen mit seinen prominenten Kunden nicht. Stoff genug gäbe es: Immerhin lassen heute Prada, Gucci und Louis Vuitton bei Moessmer Stoffe aus Alpaka, Kaschmir und Schaf weben. Früher stellte die Fabrik Loden für Jäger her, robuste Kleidung, die der Witterung trotzt. Schon Kaiser Franz Joseph trug am liebsten Moessmer auf der Pirsch.

MOESSMER TUCHFABRIK Mo.–Sa. 9 bis 12.30 Uhr,

14.30–18.30 Uhr, Sa. bis 18 Uhr, www.moessmer.it

DEN BERG RUFEN HÖREN

Ein Museum über den traditionellen Alpinismus auf einem der besterschlossenen Gipfel Südtirols? Reinhold Messner setzt mit dem MMM Corones einen Kontrapunkt zur Umgebung: Der Bau von Zaha Hadid bricht sich mit Beton und Glas Bahn in die 2275 Meter hohe Kuppe. Der Besucher erfährt, wie sich die Bergsteigerausrüstung in den letzten 250 Jahren verbesserte und immer höhere Gipfel erklommen wurden. Wer mehr sehen will, geht ins Museumskino. „Mir geht es ums Verdichten von Erfahrungen, um eine Sache, die auch meine Sache ist“, sagt der Bergfex. Wer sich darauf einlässt, kommt der Faszination Alpinismus sehr nahe.

MMM CORONES, täglich 10–16 Uhr, vom ersten Sonntag im Juni bis zum zweiten Sonntag im Oktober, Eintritt 10 Euro. www.messner-mountain-museum.it



MERAN Luisl Stube



BRIXEN Wasser Licht Festival



BOZEN Fischbänke



BRUNECK Moessmer Tuchfabrik

ILLUSTRATION: DANIEL MATZENBACHER; FOTOS: MARCUS MUELLER; MAURITIUS IMAGES (2); TIBERIO SORVILLO - WWW.SORVILLO.IT; BERNHARD HUBER; LUCA GUADAGNINI; TVB-KRONPLATZ-PHOTO-INGRID-HEISS

ZEITENWENDE

Einst versuchten die Kriegsgegner am Kleinen Lagazuoi, sich gegenseitig zu unterminieren. Heute ist er das Ziel von Bergfans aus aller Welt

AUF DEM KRIEGSPFAD

Zwischen 1915 und 1918 tobte in den Dolomiten ein erbarmungsloser Hochgebirgskrieg. Ein Jahrhundert später können Wanderer die Spuren der Gefechte auf eindrucksvollen Touren erkunden

Text: Christian Baulig, Fotos: Bernhard Huber

Das letzte Licht des Tages fällt auf die Spitze des Kleinen Lagazuoi, als am 22. Mai 1917 eine Explosion die Abendstille zerreißt. Punkt 22 Uhr fliegt ein 200 Meter hoher und 140 Meter breiter Abschnitt an der Südwand des Berges in die Luft. „Die Felsen barsten“, so schildert es ein Augenzeuge später, umher „schossen häusergroße Blöcke, Wände sanken um wie ein Bücherstapel. Menschenleiber, Köpfe, Beine, Arme flogen empor – eine grausige Himmelfahrt.“ Österreichische Soldaten hatten über Wochen Stollen in den 2778 Meter hohen Dolomitengipfel getrieben und dort 24 Tonnen Sprengstoff, verpackt in 1000 Kisten, deponiert. So wollten sie sich der feindlichen italienischen Truppen entledigen, die sich weiter unten am Berg hinter einem Felsband verschanzt hatten.

Der strategische Erfolg bleibt aus. Die Italiener halten trotz Verlusten ihre Stellung, bohren ihrerseits neue Löcher in den Berg. Am 20. Juni sprengen sie einen vorgelagerten Gipfel weiter westlich in die Luft und schalten einen lästigen österreichischen Vorposten aus – ohne einen entscheidenden Sieg zu erringen.

Noch heute sind die Wunden gut zu erkennen, die das Dynamit damals in die Felswände riss: Schritt für Schritt bahnen wir uns einen Weg durch das Geröllfeld am Fuß des Berges, das nunmehr seit einem Jahrhundert den Aufstieg erschwert. Eine Viertelstunde zuvor ist unsere Gruppe auf dem Parkplatz am Falzarego-Pass aufge-

brochen, um den Gipfel des Kleinen Lagazuoi zu erklimmen. Eine mittelschwere Tour über 820 Höhenmeter, in zwei Stunden gut zu machen. Wir folgen Toni Obojes, 49, auf dem Kaiserjägersteig, der sich in Serpentina den Hang hinaufwindet. Immer wieder weist uns der Bergführer auf rostige Blechstücke, Stacheldraht und Holzbretter hin – Relikte der Belagerung vor 100 Jahren.

Während des Krieges nutzten die österreichischen Soldaten den Pfad, um ihre Stellungen zu erreichen. Heute bestaunen an schönen Sommertagen Hunderte Wanderer das grandiose Panorama über die Südtiroler Täler. Am Horizont leuchtet weiß der Gletscher der Marmolata. „Dort haben sich die k.u.k. Truppen eine Stadt ins Eis gegraben“, erklärt Toni. Davor der Col di Lana, dessen Gipfel wie der des Lagazuoi gezeichnet ist vom Minenkrieg.

DIE SPUREN DES ERSTEN WELTKRIEGS – in den Dolomiten sind sie allgegenwärtig. Über Hunderte Kilometer zog sich die Front quer durchs Gebirge, nachdem Italien Österreich-Ungarn im Mai 1915 den Krieg erklärt hatte. Südtirol, das wie das südlich gelegene Trentino zum Habsburger Reich gehörte, war plötzlich geteilt. Bis zur Niederlage der k.u.k. Monarchie im November 1918 ließen 150 000 bis 180 000 Soldaten in den Alpen ihr Leben. Schätzungsweise zwei Drittel davon kamen nicht im Kampf um, sondern starben vor Erschöpfung, Kälte oder Hunger, stürzten ab oder wurden verschüttet. Dreieinhalb Jahre lang lagen österreichische und italienische Truppen



KRAFTAKT Am Lagazuoi trieben Italiener und Österreicher ihre Stellungen auf wenige Meter an den Feind heran – ohne Terraingewinn

einander gegenüber – stellenweise nur 50 Meter voneinander entfernt, ohne die Front wesentlich zu verschieben.

100 Jahre später ist das Interesse am ersten und einzigen Hochgebirgskrieg der Geschichte so groß wie nie zuvor. Auf Wanderwegen und Klettersteigen, in Ausstellungen und Museen können Touristen den Relikten dessen nachspüren, was Historiker die „Urkatastrophe des 20. Jahrhunderts“ nennen.

Toni stapft weiter bergan, zeigt auf Löcher im Fels: der Einstieg in ein Stollenssystem, das die Mineure Meter

um Meter mit Presslufthämmern ins Gestein trieben. Östlich des Kaiserjägersteigs führt eine rund einen Kilometer lange Galerie der Italiener bis fast unter den Gipfel. Wir entscheiden uns, den Weg unter freiem Himmel fortzusetzen. Steilere Abschnitte erklimmen wir über metallene Trittbügel, die im Fels verankert sind, dann beginnt der Klettersteig: Wir legen Helm und Kletterzeug an, mit zwei Karabinern haken wir uns in ein am Fels gespanntes Stahlseil ein und schieben uns vorsichtig den Abgrund entlang. Über eine Hängebrücke queren wir eine Schlucht und machen uns an die letzten Meter des Aufstiegs. Dohlen fliehen kreischend, als ein Lastenhubschrauber im Sturzflug zu Tal donnert, um Nachschub für eine Baustelle an der Bergstation der Seilbahn heranzuschaffen. Nur wenige Wochen im alpinen Sommer bleiben, um die Arbeiten zu erledigen. „Manchmal liegt hier schon im August der Schnee knöchelhoch“, erzählt Toni.



Toni Obojes
„**MANCHMAL LIEGT HIER SCHON IM AUGUST DER SCHNEE KNÖCHELHOCH**“



Österreichische Soldaten haben sich in den Dolomiten mit einer Kanone postiert

Auf den letzten Metern zum Gipfelkreuz teilen wir uns den Weg mit Touristen, die mit der Seilbahn angekommen sind. Oben angekommen halten wir kurz inne und lesen die Aufschrift der hölzernen Gedenktafel: „Zum Andenken den Gefallenen auf dem Lagazuoi im Krieg 1915–1918“.

FAST JEDER BEWOHNER SÜDTIROLS kann etwas zur Geschichte des Ersten Weltkriegs beitragen, weil wenigstens ein Familienmitglied betroffen war. Auch Sigrid Wisthaller. Ihr Urgroßvater wurde 1915 zum Krieg eingezogen, schob erst Dienst an einem Versorgungsposten in In-

nichen und wurde dann an die Front verlegt. Seine Tagebuchaufzeichnungen über den Kriegsalltag haben Wisthaller so fasziniert, dass sie sich dem Verein Bellum Aquilarum (Krieg der Adler) anschloss. Die Mitglieder haben es sich zur Aufgabe gemacht, die Relikte des Krieges im Gebiet der Rotwand zu bewahren und Besuchern zugänglich zu machen. „Uns geht es nicht darum, Truppenbewegungen und Gefechte zu dokumentieren“, sagt die 43-Jährige. „Wir wollen Militärgeschichte von unten erzählen – aus Sicht der Soldaten und der Zivilbevölkerung.“ Fünf Frontabschnitte hat der Verein zugänglich gemacht, Wege freigelegt und befestigt, Informationstafeln aufgestellt. In der Festung Mitterberg und im Ort Sexten betreibt der Verein ständige Ausstellungen.

Wie am Lagazuoi sind auch hier, in den nördlich gelegenen Dolomitenausläufern, noch heute Schützengräben, Stellungen und Lager zu erkennen. Im Sommer führt die Geschichtslehrerin aus Bruneck regelmäßig kleine Grup-

KRIEGSSPUREN An der Rotwand können Wanderer alte Maschinengewehrstellungen entdecken, und manchmal auch noch Munition

pen zu den Schauplätzen des Ersten Weltkriegs und erklärt, was damals geschehen ist.

An wenigen anderen Orten in Südtirol sind die Schauplätze des Krieges so gut erhalten wie an den gewaltigen Hängen der Rotwand. Von der Bergstation der Kabinenbahn aus wandern wir eine halbe Stunde durch einen lichten Lärchenwald. Gamsweg heißt dieser Pfad – und tatsächlich huschen plötzlich vier Gämsen über eine Lichtung und verschwinden zwischen den Bäumen. „Über diesen Weg wurden im ersten Kriegsjahr die österreichischen Stellungen mit Nachschub, Waffen und Munition versorgt“, erklärt Sigrid. Mit Maultieren schafften die Soldaten Karabiner und Maschinengewehre heran, Konserven, Kaffee und Zigaretten. „Einmal haben sie sogar ein Bierfass aus München hinaufgeschleppt.“ Sigrid erzählt auch von den Zumutungen für die Zivilbevölkerung: „Vielfach wurden Frauen und Mädchen für Transporte eingesetzt. Manche von ihnen trugen bei dem gefährlichen Aufstieg nicht einmal Filzpantoffeln an den Füßen.“ Ein historisches Foto, das sie aus dem Rucksack zieht, zeigt eine Kolonne von Trägerinnen in langen Kleidern mit Kiepen auf dem Rücken.

Bald führt der Weg in steilem Zickzack bergan und Sigrid entdeckt etwas auf dem Schotterweg. Ein kleines, verformtes Metallkugeln – die Überreste einer alten Artilleriegranate. „Manchmal findet man noch komplette Granaten, das ist nicht ungefährlich“, sagt sie und legt das Fundstück zurück. Kurz darauf erreichen wir eine Maschinengewehrstellung, die die Kaiserjäger in den Fels geschlagen haben. Die Hälfte des Unterstands ist nach einem feindlichen Treffer eingebrochen, doch die mit Dachpappe isolierten Holzverkleidungen sind erhalten. Sogar die Kabel des Feldtelefons, mit dem die Soldaten die Befehle aus dem Tal entgegennahmen, schauen noch

aus der Wand. Sigrid blinzelt gegen die Sonne in Richtung der Sentinellascharte, von wo aus die feindlichen Geschütze abgefeuert wurden: „Wenn man hier oben steht, sieht man, wie verrückt das Ganze war.“



Sigrid Wisthaller
„**WENN MAN HIER OBEN STEHT, SIEHT MAN, WIE VERRÜCKT DAS GANZE WAR**“



Italienische Wachposten beobachten Feindbewegungen

in Südtirol ist wohl Sepp Innerkofler: Hüttenwirt, Hotelier und Bergführer, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts den Tourismus in der Region voranbrachte wie kaum ein anderer. Mit einer Patrouille anderer Bergführer, darunter seine beiden Söhne, sollte er den strategisch wichtigen Paternkofel gegenüber den Drei Zinnen von den Italienern zurückerobern – und fiel im Kampf. Ob durch

Sie erzählt von den elenden Zuständen, die damals hier herrschten. Wenn es geschneit hatte, waren die Soldaten in der Höhe manchmal tagelang von der Außenwelt abgeschnitten. Junge Offiziere ohne Bergerfahrung erteilten unsinnige Befehle. Sie berichtet davon, wie gegnerische Patrouillen in eisigen Höhen aufeinandertrafen, ohne dass ein Schuss fiel. „Das waren ja oft Leute aus den Nebentälern. Man kannte sich aus Friedenszeiten.“ Ob man sogar gemeinsam Wein trank, wie manche Quellen behaupten, bleibt offen. Der Krieg bietet viel Raum für Mythen.

EINE DER WICHTIGSTEN LEGENDENGESTALTEN



KÄLTEEINBRUCH Der Aufstieg zum Paternkofel kann auch im Sommer von Schnee und Eis begleitet sein. Kletterausrüstung ist Pflicht

Kugeln des Feindes oder der eigenen Leute, ist bis heute umstritten.

Christian Innerkofler, 48, empfängt in der Sepp-Innerkofler-Stube des Dolomitenhofs, den sein Urgroßvater damals am Ende des idyllischen Fischleintals unweit von Sexten errichtete. Über der Ofenbank hängt das bekannte Bild des Volkshelden in Knickerbockern und mit Hut, die Hand in die Hüfte gestemmt. Fotos, Zeitungsartikel und Medaillen in Vitrinen erinnern an den berühmten Vorfahren. Und die blecherne Plakette, die italienische Soldaten auf dessen Grabkreuz auf dem Paternkofel, oberhalb von Sexten, befestigten: „Sepp Innerkofler – Guida“. „Dass die Italiener einen gegnerischen Soldaten begruben und seinen Beruf – Bergführer – auf die Namensplakette schrieben, war eine außergewöhnliche Form der Anerkennung“, sagt Innerkofler. Bis heute kommen Gäste in sein Hotel, die sich für die Ereignisse von damals interessieren. Italiener, Österreicher, Deutsche – das mache keinen Unterschied.

Der Aufstieg zum Paternkofel ist heute ein touristisches Highlight. Der Blick auf die Drei Zinnen, die wohl markantesten Gipfel der Dolomiten, ist atemberaubend – und der Aufstieg deutlich leichter als zu Sepp Innerkoflers Zeiten. Das liegt nicht zuletzt an dem Stollen, den italienische Truppen 1916 mit Pressluftschlämmern in den Berg getrieben haben, um an die feindlichen Stellungen am Toblinger Knoten, oberhalb der Dreizinnenhütte, zu gelangen. Erst in den Siebzigerjahren wurde der Tunnel wiederhergestellt, ebenso wie viele Klettersteige,

die von den Soldaten im Ersten Weltkrieg genutzt wurden. Joe Rainer, wie einst Sepp Innerkofler Hotelier und Bergführer aus Sexten, weist uns den Weg, als wir durch das dunkle Gewölbe bergan steigen.

Ein plötzlicher Kälteeinbruch hat die spätsommerliche Bergwelt über Nacht in Weiß gehüllt. Unter der Decke des Stollens glitzern Hunderte Eiszapfen im Licht unserer Stirnlampen. Der Atem dampft vor unseren Gesichtern. Joe ist skeptisch, ob wir den Weg bis auf den 2744 Meter hohen Gipfel unter diesen Bedingungen schaffen. Hintertun Tunnelausgang hat der Wind den Schnee zu hüfthohen Wehen zusammengeblasen, Eis auf den Felsen macht den Aufstieg zur Rutschpartie.

Unsere Wanderstiefel hinterlassen tiefe Abdrücke im Schnee. Vor uns hat heute noch keiner den Vorstoß zum Gipfel gewagt. Dramatische Wolken ziehen über den Himmel. Es sieht nicht nach einem Wetterumschwung aus. „Wenn ich bei Sonnenschein mit Gruppen hier raufsteige, muss ich oft den Verkehr regeln, so voll ist es“, sagt Joe und lacht. Wir freuen uns über die seltene Gelegenheit, den Berg ganz für uns allein zu haben, und schauen weit hinunter nach Venetien, wo die Italiener 1917 am Fluss Isonzo eine vernichtende Niederlage erlitten – und ein Jahr später doch als Sieger des „Grande Guerra“ hervorgingen.

150, 200 Meter wagen wir uns noch, mit Karabinern am Seil gesichert, auf dem Klettersteig in die Höhe, dann wird es uns zu riskant. Anders als die Soldaten vor 100 Jahren haben wir die Wahl. Ein letzter Blick ins Tal – und wir kehren um.



Joe Rainer
„BEI SONNENSCHNEIN MUSS ICH HIER OFT DEN VERKEHR REGELN, SO VOLL IST ES“



Ungarische Arbeiter transportieren Waffen, Munition und Lebensmittel

FLUGBEGLEITER Alpendohlen spekulieren an den Drei Zinnen darauf, dass bei der Jause der Wanderer etwas für sie abfällt

„DER KRIEG HAT SÜDTIROL VIEL AUFMERKSAMKEIT GEBRACHT“



Oswald Überegger, Direktor des Kompetenzzentrums für Regionalgeschichte der Freien Universität Bozen, über den Ersten Weltkrieg und den Tourismus

Herr Überegger, überrascht Sie als Historiker das Interesse vieler Touristen am Ersten Weltkrieg?

In den letzten Jahrzehnten ist intensiv über den Zweiten Weltkrieg und den Faschismus gesprochen worden. Dass der Erste Weltkrieg jetzt wieder ins Bewusstsein der Leute gedrungen ist, hängt wohl damit zusammen, dass er sich zum hundertsten Mal jährt. Manche interessieren sich für die eigene Familiengeschichte und wollen wissen, wo der Urgroßvater eingesetzt war. Andere möchten sich generell über das Leben in Kriegszeiten informieren.

Südtirol steht vor allem für Natur, Berge, gutes Essen. Hat der Erste Weltkrieg das Zeug zu einem Tourismusmagneten?

Die touristische Vermarktung hat ja bereits begonnen. Das finde ich im Grundsatz auch nicht verwerflich. Es ist aber eine gewisse Sensibilität notwendig. Eine aggressive Vermarktung verbietet sich. Als Historiker würde ich mir wünschen, dass die Vergangenheit weniger verzerrt dargestellt wird. Manche Ausstellungen verklären die Geschichte immer noch zu sehr, stilisieren die Kriegsteilnehmer wahlweise zu Opfern oder Helden.

Im Grunde profitiert Südtirol schon lange vom Ersten Weltkrieg: Heutige Wanderwege waren früher Versorgungspfade des Militärs, viele Straßen und Bahnlinien wurden damals gebaut. Hat der Krieg – so makaber es klingt – der Region einen Tourismusschub gegeben?

Ja und nein. Tatsächlich wurde das Wegenetz damals stark ausgebaut. Unmittelbar nach dem Krieg war an Tou-

risismus jedoch nicht zu denken: Viele Dörfer im ehemaligen Frontbereich waren zerstört. Die Gäste aus Österreich und Deutschland blieben aus, und Italiener kamen noch nicht hierher. Erst Ende der Zwanzigerjahre erreichten die Übernachtungszahlen wieder das Vorkriegsniveau. Der Gebirgskrieg hat Südtirol allerdings viel mediale Aufmerksamkeit gebracht, obwohl es sich eigentlich um einen Nebenschauplatz handelte. Zeitungen und Illustrierte berichteten intensiver über die Ereignisse in den Bergen als etwa über die Isonzofront im Südosten. Filme wie „Berge in Flammen“ von Luis Trenker taten ein Übriges.

Bis zum Ersten Weltkrieg war Südtirol ein Sommerreiseziel. Der Wintersport kam erst später hinzu. Hat das mit dem Krieg zu tun?



Von Befestigungen im Tal werden die Bergstellungen versorgt

Während des Ersten Weltkrieges wurden von den Soldaten an der Alpenfront auch Skier benutzt. In gewisser Weise haben sie somit das Skifahren populär gemacht. Auch die heute so beliebten Klettersteige – Wanderwege mit einer Seilsicherung – wurden damals von den Militärs im großen Stil angelegt. Zuvor kamen die Gäste entweder zum Bergsteigen oder zum Wandern. Diese Zwischenform war neu.

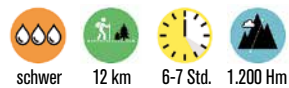
Vieleorts finden Wanderer noch militärische Hinterlassenschaften. Wie sollen sie damit umgehen?

Manche suchen die ehemaligen Frontgebiete regelrecht nach Kriegsrelikten ab. Das ist nicht ungefährlich. Manchmal geben Gletscher und Geröllfelder explosives Kriegsmaterial frei. Am besten lässt man solche Funde liegen und meldet sie dem nächsten Hüttenwirt oder der zuständigen Gemeinde. Das schreibt auch das Gesetz vor.

FOTOS: INTERFOTO/AUSTRIAN NATIONAL LIBRARY; CULTURE CLUB/GETTY IMAGES

Wandertouren

AUF DEN PATERNKOFEL



AUSGANGSPUNKT:

Talschlusshütte in Sexten/ Fischleintal

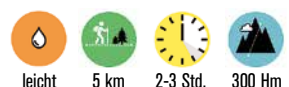
WEGVERLAUF: Auf dem Weg Nr. 102 geht es durch Nadelwald hinauf zur Dreizinnenhütte, deren Vorgängerin vom legendären Sepp Innerkofler betrieben wurde. Der Aufstieg auf den Paternkofel führt durch kurze Stollen, die ab und zu den Blick auf die mächtigen Drei Zinnen freigeben. Über Gamsscharte und -sattel geht es über einen Klettersteig steil bergauf zum Gipfel. Abstieg zurück in die Gamsscharte hinab zum Paternsattel. Leichte Wanderung über die Lavaredo- hütte zur Auronzohütte. Von dort Bustransfer über Toblach zurück nach Sexten. Helm, Stirnlampe und Kletterzeug erforderlich!

EINKEHR: Dreizinnenhütte (2405 Meter), Ende Juni bis Ende September, www.dreizinnenhuetten.com

FÜHRUNG: etwa Alpenschule Sexten – Drei Zinnen, Sexten, www.alpenschule-dreizinnen.com

WEGVERLAUF: Auf dem Weg Nr. 402 geht es kurz Richtung Kleiner Lagazuoi, dann folgt man der Beschilderung „Kaiserjägersteig M3“. Über Schuttgelände geht es hinauf zu den (mit Seilen gesicherten) Felswänden und über eine Hängebrücke. In mehreren Kehren führt der Weg zum Gipfel. Hinter der Bergstation der Seilbahn beginnt der Abstieg durch den Lagazuoi-Tunnel: Die etwa einen Kilometer lange, steile Treppe führt vorbei an ehemaligen Soldatenunterkünften, Öffnungen im Fels bieten grandiose Ausblicke. Vom

ZUR ANDERTER ALPE



AUSGANGSPUNKT:

Bergstation der von Moos ausgehenden Kabinenbahn

WEGVERLAUF: Über den Gamssteig führt die leichte Tour von den Rotwandwiesen zum Freilichtmuseum Anderter Alpe. Unterwegs sind immer wieder Reste

militärischer Einrichtungen (Lager, Seilbahnen, Lazarette) zu sehen. Es lohnt der Abstecher hinauf zu einer früheren Maschinengewehrstellung. Abstieg über den Weg Nr. 100 zurück zum Ausgangspunkt.

EINKEHR: Rotwandwiesenhütte (1924 Meter), Anfang Juni bis Anfang Oktober, www.rotwandwiesenhuetten.it

FÜHRUNG: etwa Bellum Aquilum, Sexten, www.bellumaquilum.it

ÜBERNACHTUNG (für beide Touren): Dolomitenhof und Chalet Alte Post, Zimmer im modernen Alpenstil, großer Spa-Bereich mit Hallenbad und Open-Air-Pool, DZ ab ca. 200 Euro (inkl. HP), Sexten/Fischleintal, www.dolomitenhof.com

AUF DEN LAGAZUOI



AUSGANGSPUNKT:

Falzarego-Pass, Talstation der Seilbahn auf den Kleinen Lagazuoi

WEGVERLAUF: Auf dem Weg Nr. 402 geht es kurz Richtung Kleiner Lagazuoi, dann folgt man der Beschilderung „Kaiserjägersteig M3“. Über Schuttgelände geht es hinauf zu den (mit Seilen gesicherten) Felswänden und über eine Hängebrücke. In mehreren Kehren führt der Weg zum Gipfel. Hinter der Bergstation der Seilbahn beginnt der Abstieg durch den Lagazuoi-Tunnel: Die etwa einen Kilometer lange, steile Treppe führt vorbei an ehemaligen Soldatenunterkünften, Öffnungen im Fels bieten grandiose Ausblicke. Vom

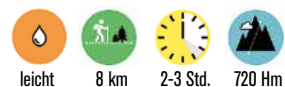
unteren Eingang führt ein schmaler Steig zum Wanderweg Richtung Falzarego-Pass. Alternativ: Talfahrt mit der Seilbahn. Helm, Stirnlampe und Kletterzeug erforderlich!

EINKEHR: Rifugio Lagazuoi (2752 Meter), Ende Juni bis Ende September, www.rifugioglagazuoi.com

FÜHRUNG: etwa Toni Obojes, St. Lorenzen, www.friends-of-dolomites.com

ÜBERNACHTUNG: Scotoni- hütte. Ladinische Spezialitäten und große Weinauswahl in uriger Atmosphäre. Übernachtungsmöglichkeit in einfachen Doppel- und Vierbettzimmern, teils mit eigenem Bad. DZ ab 76 Euro. Geöffnet Mitte Juni bis Anfang Oktober, St. Kassian, www.scotoni.it

AUF DIE DREISPRACHENSPITZE



AUSGANGSPUNKT:

Stilfser Joch

WEGVERLAUF: Der Weg führt steil bergauf zur 85 Meter höher gelegenen Dreisprachenspitze. Von dort aus wandert man bis zur Goldsee-Stellung, wo noch Schützengräben und Unterstände aus dem Krieg zu finden sind. Weiter geht es über einen Steig bis zu einer Geländekante, von der aus der Blick über die Ötztaler Berge reicht.

Über ein Kar führt der Weg hinab durch einen Lärchen-Zirben-Wald zur Furkelhütte. Abstieg zu Fuß oder mit dem Sessellift nach Trafoi. Dort Busanschluss zum Stilfserjoch.

EINKEHR: Furkelhütte (2153

Meter), Anfang Juni bis Anfang Oktober, www.seilbahnsulden.it

FÜHRUNG: etwa Alpenschule Ortler, Sulden, www.alpenschule-ortler.com

ÜBERNACHTUNG: Hotel Madatsch, Traditionshaus mit modernen Zimmern und großem Wellnesscenter. DZ ab 120 Euro, Trafoi, www.hotelmadatsch.it

Bücher

AUF ALTEN KRIEGSPFADEN DURCH DIE DOLOMITEN von Eugen E. Hüsler: 30 Wanderungen auf ehemaligen Militärwegen, Bruckmann, 160 Seiten, 20 Euro

KARL AUSSERHOFER von Sigrid Wisthaler: Das Kriegstagebuch eines Soldaten im Ersten Weltkrieg, Innsbruck University Press, 200 Seiten, 9,99 Euro

DIE ROTE WAND von David Pfeifer: Geschichte eines 15-jährigen Mädchens, das in den Krieg zieht, um seinen Vater zu finden, Heyne, 288 Seiten, 9,99 Euro

LEBEN IM KRIEG von Oswald Überegger, Matthias Rettenwander: Die Tiroler „Heimatfront“ im Ersten Weltkrieg, Athesia, 257 Seiten, 21,90 Euro (geb.)

Filme

BERGE IN FLAMMEN von 1931: Luis Trenker erzählt von einem österreichischen Bergführer und dessen italienischem Freund, die über Nacht zu Gegnern werden, auf Youtube

TRÄNEN DER SEXTNER DOLOMITEN von 2013, Spielfilm des Südtiroler Regisseurs Hubert Schönegger über die Erlebnisse zweier Tiroler Standschützen. DVD, ca. 19 Euro bei Amazon

ILLUSTRATION: DANIEL MATZENBACHER



Bio-Genuss im Urlaub

Regional und mit Liebe gemacht. Wir kochen für Sie das Beste, das Frische. Zimmer oder Appartement, Sie haben die Wahl. Im Garten mit neuem Naturpool erholen Sie sich von der Tagestour. Wir freuen uns auf Sie!

Biohotel & Residence Kaufmann ***
Fleimstalstraße 16, I – 39040 Auer
Tel. +39 0471 810 004
info@hotelkaufmann.it
www.hotelkaufmann.it



Der Falatschhof - Ferienwohnungen am Sonnenhang in Glurns

Der Falatschhof liegt am Sonnenhang, ca. 500 m außerhalb des mittelalterlichen Städtchens Glurns. Genießen Sie Sommer wie Winter die Ruhe und die herrliche Aussicht auf das Ortlermassiv.

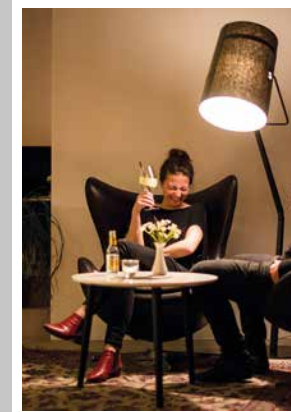
Falatschhof
Falatschweg 4, I – 39020 Glurns
Tel. +39 335 357 245
info@falatschhof.it - www.falatschhof.it



Herzlich willkommen in Meran, in unserer Oase der feinen Lebensart!

Zentral und ruhig, elegant und doch ungezwungen, traditionsbewusst und komfortabel, nahe dem Zentrum, liegen die Hotels im eigenen romantischen Garten mit Palmen und Zedern.

Hotel Bavaria**** & Palma***
Kirchsteig 15, I – 39012 Meran
Tel. +39 0473 236 375
info@bavaria.it - www.bavaria.it



Für Design-Liebhaber und Naturfreunde

Unkomplizierter Urlaub für alle, die ein Herz für gutes Essen, Wandern, Biken und Wellnesen haben. Einfach mal das Auto stehen lassen und direkt ins Wander- und Bike-Gebiet!

Design Hotel Tyrol ****
Hans-Guet-Str. 40, I – 39020 Rabland
Tel. +39 0473 967 654
info@tyrol-hotel.it - www.tyrol-hotel.it



Bauernhof spüren

Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol

Vom Weinhof zwischen Palmen bis zum Bergbauernhof an der Baumgrenze bietet Urlaub auf dem Bauernhof in Südtirol eine Vielfalt an Möglichkeiten, bäuerliche Tradition, Naturverbundenheit und liebevolle Gastfreundschaft hautnah zu erleben.

Unter www.roterhahn.it können Sie aus über 1600 Angeboten Ihren persönlichen Traumbauernhof auswählen. Oder bestellen Sie kostenlos den Katalog.



Roter Hahn – Südtiroler Bauernbund, I-39100 Bozen/Südtirol
Tel. +39 0471 999308, info@roterhahn.it, www.roterhahn.it





Adler Mountain Lodge, Seiser Alm



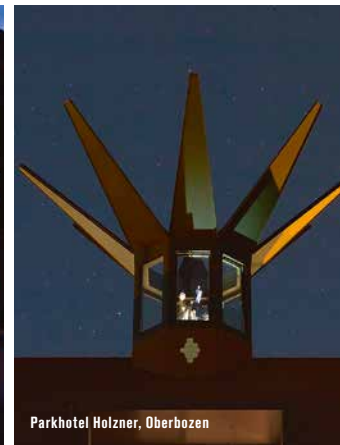
Caravan Park Sexten, Sexten/Moos



Ottmanngut, Meran



Camping Corones, Rasen



Parkhotel Holzner, Oberbozen



Schwarzensteinhütte, St. Johann

GUCK IN DIE LUFT

Wo fühlt man sich stärker eins mit dem Universum als in den Bergen? Wer hier in einer klaren Sommernacht nach oben schaut, kommt aus dem Staunen nicht heraus. Sechs Herbergen für Sternensfreunde

HEIA SAFARI

Wenn die Sonne versinkt, entfaltet das Panorama der Seiser Alm seine volle Wucht. Vom Langkofel im Osten bis zum Schlern im Westen scheint die Bergwelt zu glühen. Also ab auf die Terrasse der Adler Mountain Lodge. Das erste Haus am Platz ist zugleich das letzte an der Straße rauf auf die berühmte Hochalm. An einem Südhang thront das Hauptgebäude, dahinter bilden zweistöckige Chalets einen lockeren Halbkreis. Das Fünfsterne-Resort ist einer Safarilodge nachempfunden: Zu Drinks und Mahlzeiten versammeln sich die Gäste in lockerer Runde im Haupthaus. Ansonsten genießt man die Privatsphäre seiner „Hütte“. Wenn es dann dunkel ist, können sich Hobbyastronomen auf die Liegen des Spa-Bereichs im Obergeschoss zurückziehen und durchs Glasdach schauen. Einmal pro Woche er-

klärt Hotelmitarbeiter Simon die wichtigsten Sternbilder. Die TV-Geräte in den Zimmern sind übrigens mit Hussen verhüllt. Wer braucht schon Fernsehen bei so einem Liveprogramm?

ADLER MOUNTAIN LODGE, Seiser Alm, Suite ab 424 Euro, Chalet ab 494 Euro (all incl.), www.adler-lodge.com

TRÄUMEN AUF BÄUMEN

Mit einem Zeltplatz hat der Caravan Park Sexten so viel zu tun wie eine Frühstückspension mit einem Grandhotel.

Eine Sauna- und Pool-landschaft mit weitläufigem Spa, private Badehäuser und ein Gourmet-Restaurant locken denn auch eher Kapitäne von Landjachten als Wandervögel an. Auch wer sein Bett nicht dabei hat, kann den spektakulären Blick auf die Sextner Sonnenuhr genießen: Neben einem Dutzend

Zimmern und Suiten sowie 19 Holzchalets bietet der Caravan Park vier Luxus-Baumhäuser – mit Privatsauna, Whirlpool und Kingsize-Bett. Nur die Lärchenstämme inmitten des Raumes erinnern daran, dass man dem Himmel etwas näher ist als sonst.

CARAVAN PARK SEXTEN, Sexten/Moos, Baumhaus ab 340 Euro (Ü/F), www.caravanparksexten.it

FEINE NACHTMUSIK

Viele halten das Ottmanngut mit seinen elf Suiten – mitten in Meran in einem Garten mit Palmen und Zypressen, Orangen- und Zitronenbäumen gelegen – für die schönste Herberge der Stadt. Stil bis in die Fingerspitzen haben die Kirchlechners, die das Gut seit sechs Generationen führen. Vater Clemens, der Antiquitäten sammelt, ebenso wie die Söhne Georg und Martin. 2010 standen sie vor der Wahl, das etwas in die Jahre gekommene Hotel verfallen zu lassen oder umzubauen. Als sie unter dem unebenen Lino-leum jahrhundertealte Holzdielen mit Astlöchern fanden, war klar: Das Haus, seit 1850 in Familienbesitz, muss erhalten werden. Die stilvollste

Suite ist das Palmenzimmer: grüner Korbsessel, Kachelofen, Jugendstil-Lampen, eigene Terrasse. Das Restaurant serviert Slow Food, und auch sonst hat Hotelchef Martin Kirchlechner viele originelle Ideen: Im Sommer veranstaltet er etwa Gartenkonzerte. Dann klingen unter dem Nachthimmel Blues, Klezmer, Jazz oder Swing.

OTTMANNGUT, Meran, DZ ab 240 Euro (Ü/F), www.ottmanngut.it

FASS FÜR EINE NACHT

Klamme Zeltplanen, muffige Wohnmobilköje – bei aller Liebe zur Natur muss man leider zugeben: Camping riecht oft nicht gut. Wer sich allerdings auf dem Campingplatz Corones im Antholzertal in einem Schlaffass einmietet, bucht die nächtliche Beduftung mit feinwürzigem Fichtenholz gleich mit. Eine Handvoll dieser Fässer liegen etwas abseits vom Wohnmobilstellplatz am Waldrand. So rustikal die Unterkünfte von außen aussehen, so komfortabel lässt es sich darin schlafen: Die erhöhte Liegefläche nimmt die ganze Breite des Fasses ein, Boden-, Bett- und Infrarotheizung bringen den kleinen Raum bei

kalter Witterung sofort auf Muckeltemperatur. Außer dem Bett beherbergt das Fass eine kleine Sitzcke mit Ausziehtisch und reichlich Stauraum unter der Liegefläche. Draußen gibt es eine überdachte Miniterrasse. Ein eigenes Bad und eine Toilette fehlen allerdings. Wer nicht die gemeinschaftliche Sanitäranlage mit anderen Campern teilen möchte, kann sich ein Privatbadezimmer dazumieten.

CAMPING CORONES, Rasen, Campingfass für zwei ab 104 Euro (Ü), www.corones.com

GUCK IN DIE LUFT

Drückt Wolfgang Holzner ganz oben auf dem Turm seines Parkhotels einen Metallknopf, surrt und rumpelt es ein paar Minuten – dann haben sich die zehn Dachsegmente geöffnet, und der Blick ist frei in den Rittener Nachthimmel. Die Stahlkonstruktion ist dem ursprünglichen Bauwerk nachempfunden, das zur Eröffnung des Hauses 1908 Gästen einen besonders guten Ausblick auf die Bergsilhouette gegenüber dem Hochplateau ermöglichen sollte. Im Zuge einer Generalsanierung entschieden sich die Holzners, das

Markenzeichen des Hotels neu zu errichten. Ab und zu engagieren sie einen Astronomen des Planetariums Südtirol in Gummer, der den Gästen den Sternenhimmel erklärt. Auch den kleinen – schließlich gehört das Haus zur Kette der Familienhotels mit besonderem Angebot für den Nachwuchs. Während die Kinder tagsüber auf dem Spielplatz toben oder Ziegen füttern, können Eltern und Großeltern das liebevoll wiederhergestellte Ambiente mit original Thonet-Stühlen und mehr als 250 Lampen aus den Anfängen des 20. Jahrhunderts genießen, im mit zwei Gault-Millau-Hauben ausgezeichneten Restaurant speisen oder im Spa-Bereich entspannen.

PARKHOTEL HOLZNER, Oberbozen, DZ ab 320 Euro (HP), www.parkhotel-holzner.com

ÜBER DEN WOLKEN

Seit beinahe 40 Jahren verbringt Günther Knapp den Sommer auf der Schwarzensteinhütte, hoch in den Zillertaler Alpen – und ist der Faszination des Ortes immer noch erlegen: „Es gibt keine schönere Aussicht als von hier oben“, sagt Knapp, der bis zum vorigen Sommer

Wanderer in einem Gebäude von 1895 empfing. Im Herbst wurde der von Frost und Stürmen marode gewordene Bau abgerissen, im Juli eröffnet auf 3020 Metern über Normalnull die neue Hütte: eine kantige, kupferglänzende Skulptur, die wie eine Bergzinne aus dem schroffen Terrain ragt. Wer den anstrengenden Fünf-Stunden-Marsch von St. Johann herauf wagt (Gletscherausrüstung mitnehmen!), sollte nicht allzu anspruchsvoll sein. Die 50 Schlafplätze verteilen sich auf Vierer-, Sechser- und Zehnerlager. In den Gemeinschaftsbädern kann man zwar warm duschen – aber nur, sofern die Leitungen nicht eingefroren sind oder der Wasservorrat zur Neige geht. Auch das Essen ist einfach: Knödel, Pasta, Gulasch. Der Luxus besteht in der Lage fernab der Zivilisation. Wenn nachts über dem Ahrntal die Wolken zusammenziehen und darüber der Sternenhimmel zu sehen ist, wird es hier oben magisch.

SCHWARZENSTEINHÜTTE, St. Johann, Anfang Juli bis Anfang September, ab ca. 50 bis 70 Euro pro Person (Ü/F), www.schwarzensteinhuette.com

ILLUSTRATION: DANIEL MATZENBACHER; FOTOS: THADDAEUS SALCHER, BERNHARD HUBER, PERTOLL DAMIAN LUKAS MERAN; SILBERSALZ | CAROLINE RENZLER & FABIAN HÄSPINGER, FRIEDER BÜCKLE FÜR PARKHOTEL HOLZNER

REGISSEUR AM BERG

Text: Viola Keeve, Fotos: Bernhard Huber

*Werner Tscholl
lässt Häuser
schweben – oder
verschwinden.
Er inszeniert
Burgen, Klöster,
Kellereien.
Dabei folgt
der Südtiroler
Architekt
einem festen
Grundsatz: Die
Landschaft ist
immer der Star*



**EIGENER
BAUHERR**
Im vergangenen
Jahr baute Werner
Tscholl im Vinsch-
gauer Dorf Morter
ein Domizil für sich
und seine Frau:
Haus 22



KÖNIGSPLATZ Wo einst ein Bauernhaus stand, thront heute Haus 22 über der Landschaft

Als Werner Tscholl vor einigen Jahren am Timmelsjoch stand, der Grenze zwischen Österreich und Italien, war sein erster Gedanke: „Man darf hier nicht bauen, *ich* darf hier nicht bauen.“ In der kargen Steinwelt auf 2500 Metern sei für ein Gebäude einfach kein Platz. Dann schuf der Architekt doch eins für das neue Passmuseum: Ein begehrter Findling, wie vom Gletschereis geschliffen, ragt seit 2009 über einen Hang nach Südtirol hinein. Form und Farbe lassen ihn mit der Umgebung verschmelzen. Zusätzlich entwarf der Architekt vier Skulpturen entlang der Passstraße: „Steg“, „Fernrohr“, „Schmuggler“ und „Granat“. Tscholl griff die Gefühle von Menschen in den Bergen auf: Schwindel, Angst vor dem Fallen, Leere und Unendlichkeit. Gerade baut Tscholl auf italienischer Seite eine alte Kaserne zu einem weiteren Museum um: Im Herbst soll „Timmel Transit“ eröffnet werden.

Manchmal gibt sich der 63-Jährige fast wie ein Künstler. Und tatsächlich wäre er beinahe Filmemacher geworden: Anfang der Siebzigerjahre wollte sich der Abiturient aus dem Vinschgau an der renommierten Hochschule für Film und Fernsehen in München einschreiben, aber die Frist war abgelaufen. Also entschied er sich, Gebäude zu entwerfen. Dies tut er seither mit großem Erfolg, wurde 2016 sogar „Italiens Architekt des Jahres“. Dennoch steht er im Schatten seines Landsmanns Matteo Thun, der weltweit als Star der zeitgenössischen Südtiroler Architektur gefeiert wird – obwohl er seit Jahren in Mailand lebt.

Vielleicht liegt es daran, dass Tscholl nach seinem Studium in Florenz in seinem Tal geblieben ist. Vielleicht gerät

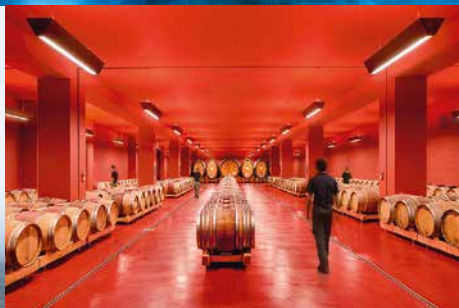
mancher seiner Entwürfe auch für den Massengeschmack zu kühn: ein löchriger Kubus, ein aufgeschnittener Zylinder oder eine von außen unsichtbare Ansammlung von Räumen im Fels – so wie das neue Haus Reinhold Messners unterhalb von Schloss Juval, dem Familiensitz des Bergsteigers. Für den Architekten ist dieser Vorstoß nur logisch: „Wir kommen aus der Höhle und gehen dorthin zurück.“

TSCHOLL IST MINIMALIST. Einfach muss es sein: „Wenn man nichts mehr weglassen kann, passt es.“ Wie bei Puni, der ersten Whisky-Destillerie Italiens in Glurns: Das würfelförmige Gebäude am Rande der kleinsten Stadt Südtirols erinnert an die Kaaba in Mekka. Ist die Tür geschlossen, sieht man den Eingang nicht. Die durchbrochene Fassade hat Tscholl mit Ziegeln, dem ältesten Baumaterial der Welt, modern in Szene gesetzt. Da ist er wie ein Regisseur: Er will Emotionen schaffen – aus Stein.

Das muss man sich erst einmal trauen, solch eine rotbraune Riesenkiste in die Landschaft zu setzen. Doch Tscholl sieht in dem Bauwerk gar keinen Fremdkörper. Das Vorbild für das durchbrochene Mauerwerk hätten die alten Stadel im Vinschgau geliefert, in die seit jeher Getreide eingelagert wird. Dass der Baumeister mit Whisky nicht viel am Hut hat und sich in Schottland erst einmal über Produkt und Herstellungsprozess informieren musste – geschenkt. „Es sind ja auch nicht die gläubigsten Menschen, die die schönsten Kirchen bauen“, sagt Tscholl. Brennmeister Jonas Ebensperger ist jedenfalls mit dem Ergebnis zufrieden: Die Fassade ergebe Sinn, „wenn man bedenkt, dass Whisky zum Großteil aus Getreidemalz besteht“.

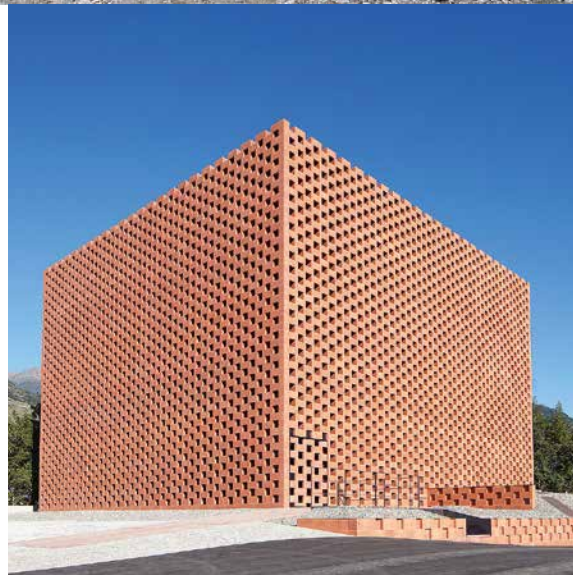


ALT TRIFFT NEU Werner Tscholl macht immer wieder mit Umbauten und Erweiterungen historischer Gebäude von sich reden, etwa mit Schloss Sigmundskron (l., u.) oder der Kellerei Tramin (u.r.), die er innen mit roten und außen mit grünen Farbakzenten in Szene gesetzt hat



UNIKATE

Die Bauten des Architekten sind eigenwillig und markant. Das Museum am Timmelsjoch (o.) ebenso wie die Whisky-Destillerie Puni (r.). Der Wiedererkennungsfaktor? Gering. „Ich möchte mich nicht selbst kopieren“, sagt Tscholl



Längst ist der Monolith zum absatzfördernden Markenzeichen der Destillerie geworden. Zwei Kellereien hat Tscholl ebenfalls ein neues Gesicht gegeben, in Meran und Tramin. „Anfangs war der Bau schon umstritten“, räumt Willi Stütz ein, Kellermeister der Cantina Tramin. Eine Rebe aus grünem Aluminium rankt um ein Gebäude aus Beton und Glas. Heute ist man stolz auf den futuristischen Anbau der alten Kellerei. Spätestens hier merkt man, dass Tscholls Lieblingsstadt New York ist: „Wer als 17-jähriger Bergbub vor den Hochhäusern am Central Park gestanden hat, vergisst das nicht.“

Neues bezieht sich bei Tscholl immer auf Altes – und umgekehrt. Für Marco Mulazzani, Professor für Architekturgeschichte in Ferrara, ist der Vinschgauer „ein Meister der Sanierung und Revitalisierung von Burgen, Ruinen, Klöstern und Stadeln in Südtirol“. Als Reinhold Messner zu Beginn des neuen Jahrtausends Schloss Sigmundskron bei Bozen zum ersten seiner inzwischen sechs Bergmuseen umbauen wollte, waren nur minimale Eingriffe in die mittelalterliche Ruinenanlage erlaubt. Tscholl konstruierte dezente Glasdächer, ließ Rohre, Strom- und Wasserleitungen optisch verschwinden, baute patinierte Metalltreppen ein. „Der Ruine nur rostenden Stahl und Glas gegenüberzustellen, war Werners Idee“, sagt Messner. 2006 eröffnete das Museum „Firmian“ und war ein durchschlagender Erfolg – bei Besuchern und Baufachleuten.

Die Ruine sei selbst schon ein architektonisches Meisterwerk, findet Tscholl. Dazu noch eine Persönlichkeit wie Messner – da könne Architektur nur zurücktreten, auf den dritten Blick wirken. Das Vorhandene verstehen und ihm etwas Modernes entgegensetzen, das reize ihn. So sei es auch beim Kloster Marienberg gewesen, „dieser weißen Festung am Berg mit schwarzen Fenstern“, sagt Tscholl. Schwarz und Weiß sind für ihn die Farben des Vinschgaus. In der neuen Bibliothek der Benediktinerabtei setzte er zwischen graue Mauern weißes Glas und schwarzen, mit Wachsöl polierten Stahl, der das Licht absorbiert.

„**RAUMPFLEGER**“ HAT MAN IHN EINMAL GENANNT. Doch das verletzt ihn nicht. „Eigentlich passt das ganz gut.“ Schließlich seien seine Konstruktionen jederzeit abbaubar. Wo bleibt da das Ego? Will er die Welt nicht prägen wie andere Architekten? „Wir sind schließlich nur Gäste hier“, sagt Tscholl leise. „Was daraus wird, müssen andere nach uns entscheiden.“

In Morter, 30 Kilometer von Meran entfernt, hat er gerade wieder so ein Gebäude errichtet, das hinter die Umgebung zurücktritt. Diesmal für sich und seine Frau: „Haus 22“. Die Nummer ist eine Glückszahl der Familie. Die Fas-

sade besteht fast nur aus Glas. Jeder kann ihn sehen – was Tscholl überhaupt nicht stört: „Na und? Ich sehe die andern ja auch.“

Das alte Bauernhaus, das hier stand, hat Tscholl abreißen lassen, den Neubau auf einen Sockel gestellt. „So schweben wir ein bisschen über dem Hang“, sagt er. Der Ausblick aus den Wohnräumen: atemberaubend. Weinreben, Apfelbäume, Burgen, Berge. Vorn Küchenfenster kann man im Wald ab und zu Rehe und Füchse entdecken.



KLEIN, ABER FEIN In Tscholls Büro in Morter arbeiten sie zu viert. Der Chef will lieber gestalten als managen

Drinne herrscht dezente Eleganz: cremefarbene Sessel, ein Fernseher, der mit einer Husse verhängt ist, klinisch saubere Küchenschränke. „Er kann nicht einmal Kaffee kochen“, stichelt Tscholls Frau und lacht. Sie arbeitet mit ihrem Mann im Büro unten im Dorf, vier Leute sind sie insgesamt – und mehr sollen es nach

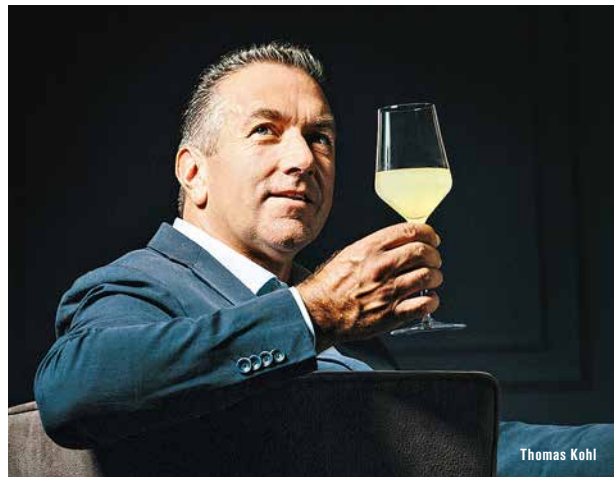
dem Willen des Architekten auch nicht werden: „Sonst ist man nur noch Manager.“

MANCHMAL MÜSSE ER „SCHÖNE AUFTRÄGE“ ABLEH- NEN, sagt Tscholl. Sein „Haus Rizzi“ in St. Martin am Kofel, ein Wohn-Wehrturm mit Zugbrücke und Innenpool, hätte er mehrfach nachbauen können, selbst in China. Das schmeichle ihm, doch er wolle sich nicht selbst kopieren. Gute Architekten seien nicht sofort in ihren Bauten erkennbar – wie beispielsweise Herzog de Meuron, David Chipperfield, Peter Zumthor oder die Shootingstars aus Barcelona, Barozzi Veiga. Viele von deren Gebäuden hält Tscholl für perfekt. Bei den eigenen sieht er das ganz anders: „Man findet immer noch Fehler.“

Zuletzt hat sich Werner Tscholl viel mit Sakralbauten beschäftigt: Klöstern, Friedhöfen, Totenkapellen. Vor drei Jahren plante er eine Friedhofserweiterung in Tisens südlich von Meran – inklusive einer Kapelle mit Wänden aus grünlichem Glas. „Dadurch entsteht ein Zwischenzustand zwischen Werden und Vergehen, so etwas Dämmerndes“, erklärt Tscholl. „Wir wissen ja nicht, wie es sein wird.“

Ob er religiös sei? „Das ist doch jeder irgendwie“, erwidert Tscholl. Beim Hinausgehen zeigt er auf ein großes Bild im Eingang. Es stammt von Peter Fellin, dem 1999 verstorbenen Südtiroler Künstler und Zweifler. In roten Buchstaben steht auf weißem Grund: „Einkreisen: Am Schluss Bleibt Nichts – Als Etwas.“ So ganz sicher sei sich Fellin nicht gewesen, meint Tscholl und lächelt. „Am Ende steht etwas.“ Mitten in den Bergen.

FOTOS: WERNER TSCHOLL, RENÉ RILLER (2), ALEXA RAINER, ZUMTÖBEL (2)



Thomas Kohl



Heinrich Pöder



Erika Ochsenreiter



Florian Rabanser



Alexander Agethle

HÖCHST LECKER

Wer nach Südtirol reist, tut dies nicht zuletzt wegen der hervorragenden Speisen und Getränke. Viola Keeve hat fünf Spezialitäten probiert und stellt deren Macher vor



APFELSAFT THOMAS KOHL

Apfelsaft-Affineur nennt sich Thomas Kohl, 48, aus Ritten. „Veredler“ – das ist selbstbewusst. Immerhin landet üblicherweise im Saft alles, was es nicht als Prachtfucht in die Supermarkttischen schafft. Nicht jedoch bei Kohl. Er produziert Apfelsaft wie Wein: aus besten Früchten und sortenrein. Aus der alten Sorte „Winter-Calville“ macht Kohl einen Grand Cru. Das „große Gewächs“ heimste sogar die Goldene Birne ein, die begehrteste Auszeichnung für Säfte. Auf 900 Metern wächst kein Wein mehr, dafür gedeihen hier Bergäpfel. Die Äpfel sind kleiner und saurer als im Tal, aber aromatischer. Knapp 24 Euro kostet eine Flasche des teuersten Safts, getrunken wird er wie Wein aus einem Kelch. Logisch, findet Kohl: „Apfelsaft ist schließlich der neue Wein.“ Viele wollten weniger Alkohol trinken, aber trotzdem etwas, das schmeckt. Zwei Jahre lang hat Kohl nach einer würzigen Ergänzung

gesucht. Jetzt ist die neueste Kreation fertig: Apfelsaft mit Hopfen.

BERGAPFELSÄFTE 0,75 Liter, 4,90–23,90 Euro, in Deutschland etwa über www.genussland.de

SPECK HEINRICH PÖDER

Wer den besten Speck Südtirols kaufen will, muss zum Außererhof ins Ultental reisen. Vor St. Pankraz führt ein Schotterweg steil hinauf. „Wir liegen etwas abseits, da ist es immer gut, Speck im Haus zu haben. Der hält sich“, sagt Heinrich Pöder, 76, grauer Bart, Schlachterschürze. Der Gewölbekeller ist bis unter die Decke gefüllt: mit Schlegeln, Schulterstücken, Salami und Coppa, einer Spezialität aus Schweinehälsen. Pöders Speck ist zart, saftig und schmeckt lange nach. Die Schweine für seine Produkte kommen aus Südtirol und fressen Molke, Getreide und Äpfel. Die Hälften aus dem Schlachthof zerlegt Pöder mit seinem Sohn selbst. „Saubere muss man



arbeiten“, erklärt er: Je weniger Risse das Fleisch bekommt, desto weniger anfällig sei es für unangenehme Aromen. Er reibt es mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Gewürzen ein, hängt es in kalten Rauch: „Das verbessert den Geschmack.“ Bis zu acht Monate trocknet der Speck. „Im Ultental weht immer leichter Wind“, sagt er, „da reift er besonders gut.“

SPECK Schlegel-Herzstück, 360 Gramm, 9,50 Euro plus Versand, über www.bauernladen.it

SEKT ERIKA OCHSENREITER

Er darf sich zwar nicht Champagner nennen – dennoch schmeckt der Brut Riserva Hausmannhof vom Weingut Haderburg bei Salurn fast wie das Vorbild: feinste Perlen, in der Nase Birne, Honig und kandierte Früchte, im Mund weich und cremig. Fehlt bloß der Hauch alter Keller wie beim französischen Original. Die Nachfrage ist immens. „Wir könnten fast doppelt so viel verkaufen“, sagt



Erika Ochsenreiter, 32, die sich auf dem Familiengut ums Marketing kümmert. Von den 2800 Flaschen 2007er Riserva ist nicht mehr viel da, und so kostet die Rarität bei Ebay schnell 220 statt 50 Euro. Acht Jahre liegt der Chardonnay auf der Hefe – je länger, desto feiner die Perlen im Glas. 2009 war der Südtiroler Schaumwein der beste in ganz Italien. Da gab es drei Gläser in der Weinbibel „Gambero Rosso“. 1976 war das noch anders, als ihr Vater im Keller der Ruine Haderburg mit der Sektherstellung anfang. „Perlwein“ machte keiner im letzten Dorf des Etschtals, in dem man Deutsch spricht. Zuvor hatte Alois Ochsenreiter in der Pfalz bei dem für seinen Sekt bekannten Gut Bassermann-Jordan gelernt. Heute exportiert die Familie nach Deutschland, Dänemark, Japan. Wenn noch etwas übrig ist. **HAUSMANNHOF BRUT RISERVA 2007**, 0,75 Liter, 47 Euro, in Deutschland etwa über www.bergwein-shop.com

GIN FLORIAN RABANSER

Die Briten staunten nicht schlecht: Da macht einer in

den Dolomiten Dry Gin wie sie, der nach Beeren, Heu und Blumen schmeckt, holt 2014 Silber bei den International Wine & Spirit Competition Spirit Awards – und in Wien ein Jahr später Gold. Seit 2009 tüftelt Florian Rabanser auf seinem Hof in Kastelruth mit dem Dorfapotheke an der perfekten Rezeptur. Heute bekommt man „Dol Gin“ in Berliner Hipsterläden ebenso wie in Bars in Rom oder Wien. 24 Kräuter der Seiser Alm sind drin: Wacholder, Anis, wilder Fenchel, Schafgarbe, Enzian. Die Zitronen kommen vom Gardasee: „Die wachsen bei uns vielleicht auch in 20 Jahren“, sagt der 59-Jährige. Früher führte er ein Hotel, heute produziert er Rum, Grappa, Obstbrand, Aceto Balsamico – und immer neue Gin-Varianten: Den „italienischen Bruder“ etwa mit Granatapfel oder „Yellow Gin“ mit mehr Zitrone. Ab und zu erlaubt er sich etwas Verrücktes wie den „Salzgin“ für das Fährhaus Sylt. „Da hat man den meeri-gen Touch“ – mit Salz und Austern-



wasser. Bis es das in den Dolomiten gibt, wird es wohl noch länger dauern.

DOL GIN 0,5 Liter, ca. 50 Euro, in Deutschland etwa über www.nobis-weine.de

KÄSE ALEXANDER AGETHLE

Am Nutzen der Globalisierung hat Alexander Agethle Zweifel. Sojafutter aus Argentinien einfliegen, um danach Südtiroler Milchprodukte nach Korea zu verkaufen? „Das macht doch keinen Sinn.“ Der 46-jährige Milchbauer aus Schleis produziert mit seinen 15 Kühen lieber etwas weniger Milch. Und seit ein paar Jahren Käse. 2013 steht die Sennerei Englhorn im Dorf zum Verkauf. Sein Freund Maximilian Eller sagt: „Du hast einen Milchbetrieb, ich kann käsen, lass uns das machen!“ Weil das Geld fehlt, legt Agethle eine „Käseaktie“

auf. Wer ihm 500 Euro leiht, bekommt elf Jahre lang zwei Kilo Käse – ein echter Genuschein. 185 000 Euro kommen zusammen. Im Herbst, wenn Agethles

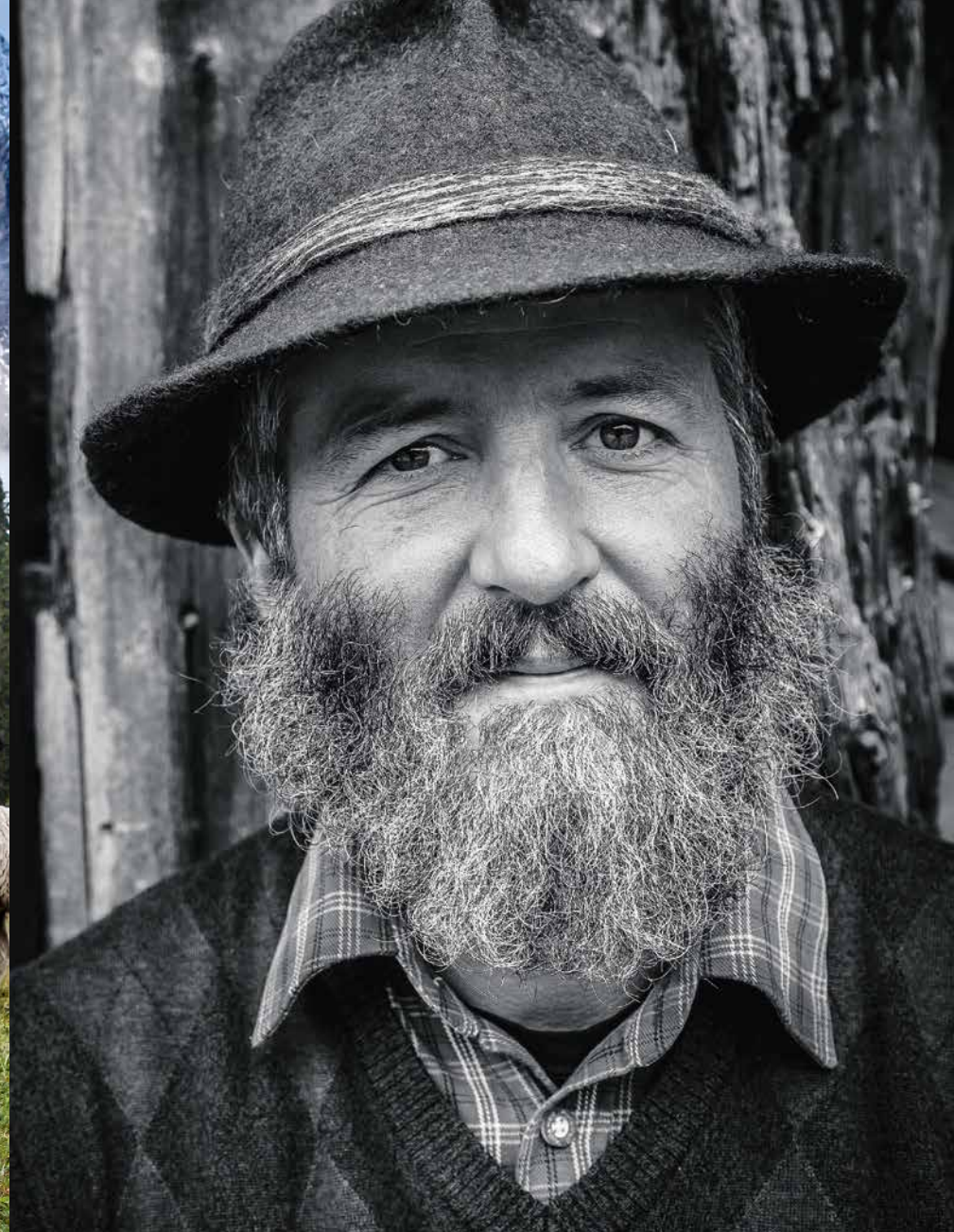
Braunvieh von der Alm ins Tal zurückgekehrt ist, wird seither Käse gemacht. Und der schmeckt würzig, perfekt zu einem Glas Wein: zum Beispiel der Rims, ein Hartkäse und 2014 bester Hofkäse Südtirols. „Die Milch darf keinen Fehler haben. Der Käse, die Lagerung – wenn alles stimmt, ist das schon was Genuines“, sagt Agethle. Die unterschiedlichen Sorten sind nach den Berggipfeln ringsum benannt. Den Weichkäse Arunda isst er am liebsten frisch aus der Pfanne auf Salat. Weil er schnell austrocknet, lässt er sich jedoch schwer verschicken. Und so kommen manche Kunden extra aus Hamburg nach Schleis und hängen einen Urlaub dran.

RIMS 300 Gramm, 12 Euro plus Versand, über www.berggut.com



FOTOS: SYLVAN MÜLLER; TIBERIO SORVILLO; LUCA GUADAGNINI; ROOM NUMBERS; WWW.ROOM-NUMBERS.COM; ALEX FILZ; KLAUS PETERLIN

Villnösser Brillenschafe, Pustertaler Sprinzen, Norikerpferde – manche Nutzierrassen wären beinahe ausgestorben. Gäbe es da nicht ein paar engagierte Südtiroler, die für ihren Erhalt kämpfen



ALLES VOM SCHAF
Mehr als 1000 Brillenschafe bevölkern heute wieder das Villnösstal. Mit ihrer Wolle und ihrem Fleisch verschaffen sie vielen Bewohnern ein zusätzliches Einkommen. Zuchtwart Günther Pernthaler (l.) und Koch Oskar Messner hegen den Bestand, damit die besonders zarten Brillenlammstelen niemals ausgehen



EIN TIER VON HIER

Text: Anja Rützel, Fotos: Bernhard Huber

Man muss „Oaaa!“ sagen, es geht nicht anders. Die flockigen Tiere sehen aus, als habe ein Wissenschaftler ein paar der putzigsten Kreaturen der Welt gekreuzt, um zu sehen, was dabei herauskommt: ein Schaf als Basis, dazu ein Pandabär mit schwarzen Augenflecken, am Ende noch ein Bullterrier für den Eierkopf – fertig ist das Villnösser Brillenschaf.

Wobei Eierkopf natürlich nicht die korrekte Bezeichnung für die klobige Gesichtsform ist, sagt Günther Pernthaler: „Man nennt das Ramsnase.“ Pernthaler, ein knorriger Gebirgsmann mit Bart, der einem ganz nebenbei die besten Rezepte für Murmeltierbraten verrät, ist so etwas wie der Anwalt der Brillenschafe. Der Zuchtwart vertritt die Rasse im Südtiroler Kleintierzuchtverband. Das Schaf mit den handflächengroßen Augenflecken, von dem rund 350

Exemplare im Villnöbital leben, liegt ihm besonders am Herzen. Er weiß, dass man es behüten muss. Schließlich wäre es schon einmal fast verschwunden.

Südtirol hat sich zu einer Arche Noah für seltene Nutzierrassen entwickelt. Rinder, Pferde und Schafe, die sich an die raue Bergwelt besonders gut angepasst hatten, dann aber in Vergessenheit gerieten, werden wieder gehegt und gezüchtet – dank des Traditionsbewusstseins und Geschäftssinns engagierter Einheimischer.

Dass das Villnösser Brillenschaf eine besondere Rolle in der Region spielt, liegt nahe. Immerhin handelt es sich um die älteste Schafrasse Tirols. Entstanden ist sie aus dem gewöhnlichen Bergschaf, das man mit dem Bergamaskerschaf (daher die Ramsnase) und dem Paduaner Seidenschaf (für die weiche Wolle) kreuzte. Augen- und

Ohrspitzenflecken bekam es wohl vom Kärntner Brillenschaf. Wahrscheinlich, sagt Pernthaler, seien einige davon im Villnöbital hängen geblieben, als Kärntner Schäfer ihre Herden nach Paris trieben, um sie dort zu verkaufen.

ER ERZÄHLT VON DEN GOLDENEN ZEITEN, als auf manchen Almen 1000 Brillenschafe grasten. Das Dritte Reich hätte dem Tier dann fast den Garaus gemacht: „Nur Tiroler Bergschafe waren damals erlaubt.“ Doch die Südtiroler hingen an ihren Brillenschafen und versteckten sie auf Almen. In den Sechzigerjahren geriet die Rasse wieder in Gefahr, als viele Schafzüchter auf die damals verheißungsvolle Milchwirtschaft umstiegen. Anfang der Neunzigerjahre waren gerade noch 250 Exemplare des Brillenschafs übrig.

Agrartechniker Pernthaler, der damals Milchproben in einem Lebensmittellabor analysierte, erhielt von seinem

damaligen Chef den Auftrag, sich um den Erhalt der Brillenschafe zu kümmern – und war zunächst mäßig begeistert: „Ich mochte Ziegen lieber, die sind zutraulicher.“ Trotzdem nahm er sich der Sache an, warb bei Bauern dafür, die Zucht wiederaufzunehmen, sodass sich der Bestand stabilisierte. Seit 1997 ist das „Villnösser Brillenschaf“ eine europaweit eingetragene Marke.

Die Herkunft als Bestandteil des Namens erweist sich nicht nur bei den Schafen als Marketinghilfe. Auch die „Pustertaler Sprinzen“ profitieren von diesem Lokalbezug. Die schönen Rinder mit ihrem feinmaserigen Fleisch sind heute wieder so beliebt, dass der Metzgerei Mair in Olang ein Facebook-Post genügt, um eine Lieferung komplett auszuverkaufen. Höchstens zehn Tiere verarbeitet der Betrieb pro Jahr, zu klein ist der Bestand.

Hobbyzüchter wie Oswald Messner, genannt Ossi, kümmern sich darum, dass die Population wieder wächst. Er arbeitet als Metzger bei Mair und hält ein Dutzend Sprinzen. Nur den Elektrozaun muss er schnell ausknipsen, dann darf man zu Finke, Mathilde, Amsel und den anderen auf die Weide – riesige, grundentspannte Rinder. Ossi zeigt ein Selfie, das er oben auf dem Berg mit einer seiner Kühe gemacht hat, vertraulich schleckt sie an seinem Ohr.

„Sprinzen“ bedeutet Spritzer, und tatsächlich sehen die Rinder aus, als wären sie dem Maler Jackson Pollock bei seiner Arbeit ins Bild gelaufen: weiße Kuh-Leinwand, darauf Tupfer in Schwarz oder Rotbraun. Im 19. Jahrhundert, erzählt Ossi, gab es im Pustertal kaum eine andere Rinderrasse. Sie lieferte – weil die Tiere sehr langsam wachsen – feines Fleisch und gab Milch, die Kaiser Franz

Joseph I. so gut schmeckte, dass er die besten Exemplare nach Wien karren ließ. „Die Milch für Könige und Prinzen... kommt von den Pustertaler Sprinzen“, steht dort heute noch im Tiergarten Schönbrunn am Schaugehege der Kühe.

ALS NACH DEM ERSTEN WELTKRIEG Südtirol an Italien fiel, kam der Viehhandel mit Wien zum Erliegen. Die neuen Herrscher förderten zudem die Haltung vermeintlich ertragreicherer und „italienischerer“ Rassen, 1929 wurde die Sprinzenzucht sogar unter Strafe gestellt. Eine kleine Gruppe Bauern im Gadertal widersetzte sich dem Ausrottungsplan. „Sie haben ihre Tiere buchstäblich in den Kellern versteckt“, erzählt Ossi. Erholt hat sich die Rasse von dieser Dezimierung nicht mehr. In den Achtzigerjahren gab es in ihrer einstigen Heimat nur noch zwölf Exemplare, bevor man in einer Rettungsinitiative ähnlich aussehende Rinder aus den Vogesen zur Blutauffrischung einkreuzte.

Thomas Mair, Juniorchef der Metzgerei in Olang, entdeckte das Sprinzen-Potenzial, weil er ohnehin ein innovativ-freudiger Unternehmer ist: Ein Teil seiner Metzgerei beherbergt eine Reihe von Schließfächern, glänzend wie ein Schweizer Banktresor – hier können die Kunden ihre Bestellungen rund um die Uhr mit einer elektronischen Zugangskarte abholen. Vor dem Geschäft hält ein gekühlter Automat Wurstwaren bereit. Die Rückbesinnung auf das Alte kann manchmal hochmodern sein.

Wie Brillenschafe und Sprinzenrinder wäre auch das Norikerpferd fast auf Südtirol verschwunden, ein imposantes Kaltblut, das aus einer Kreuzung von Albbauernpferden und römischen Legionspferden entstand. Trittsicher trabt es schon seit ewigen Zeiten durch das Pustertal. „Die Leu-

te hier empfinden es als ihr Pferd“, sagt Paul Gartner, Präsident des Noriker-Zuchtvereins, „das westliche Südtirol steht dagegen mehr im Zeichen des Haflingers.“

ANDERS ALS DIE BLONDEN HAFLINGER kommen die Noriker in allen denkbaren Farbschlägen vor, darunter allein 15 verschiedene Fuchsvarianten: Lichtfuchs, Lehmfuchs, Lichtlehmfuchs, Kupferfuchs... Im Laufe der Jahrhunderte wurden die Noriker modisch flexibel mal leichter, mal massiger gezüchtet, geblieben ist ihnen ihr umgängliches Wesen: „Man kann sie einfach aus dem Stall führen und einspannen“, sagt Gartner. Er ist auf einem Bauernhof groß geworden, auf dem früher Noriker den Menschen dabei halfen, Lasten auf die Alm zu schaffen und Felder zu bewirtschaften. Als die Maschinen kamen, gingen die Pferde. In den Siebzigerjahren gab es in Südtirol nur noch etwa 50 Noriker – der Tourismus rettete sie schließlich: Kaum ein Pferd kann einen Schlitten voller Wintergäste eindrucksvoller ziehen als diese Riesen mit 1,65 Metern Stockmaß.

Neben der Leidenschaft braucht es eben immer auch einen Business Case, um eine alte Rasse zu retten. Den für die Brillenschafe hat Oskar Messner erdacht, ein junger Heißsporn-Koch, der die frühere Dorfkneipe in St. Peter ins Feinschmeckerlokal „Pitzock“ verwandelt hat. Messner kochte gerne mit dem Fleisch junger Brillenschafe – aber die Beschaffung sei oft ein Abenteuer gewesen, erzählt er. „Manchmal fragte mich abends am Tresen ein Bauer: ‚Magst net a Schoof?‘ Und dann dauerte es doch zwei Wochen, bis er mit dem Lamm vor der Küchentüre stand.“

Als Messner 2007 einen gekochten Lammschinken vom Brillenschaf kreierte, fragten Gäste noch Wochen spä-

ter nach dem Gericht. Also setzte er sich mit zwei Freunden zusammen, träumte, plante, zauderte – und gründete schließlich mit ihnen die Firma Furchetta, benannt nach der Südtiroler Bergspitze und angelehnt an das italienische Wort für Gabel. Ziel: das Potenzial des Brillenschafes ausschöpfen, von der Wurst bis zum Wollpulli.

1000 Lämmer müssten sie im Jahr verarbeiten, um profitabel zu sein, hatten sie errechnet. Das Problem: 2007 gab es nur 250 Muttertiere. Also machte Oskar Messner Werbung: Er stellte Salami, Kaminwürsten und Schinken aus Brillenlammern her und servierte sie 20 Bauern in der Stube seines Lokals. „Manchen standen beim Probieren die Tränen in den Augen“, sagt er. „Sie hatten zum ersten Mal Kontakt mit einem Produkt, an dem sie direkt teilhaben. Und für das sie nicht nur die Milch an die Straße stellen.“

Dank dieses Gefühls – und ordentlicher Kilopreise, die Furchetta zahlt – gibt es heute wieder über 600 Mutter-schafe, die zweimal im Jahr ein bis zwei Lämmer auf die Welt bringen. Zu wenig, um große Gewinne zu machen. Aber genug, damit im „Pitzock“ die Lammstelzen und die mit Lammzungen gefüllten Schlutzkrapfen nicht ausgehen.

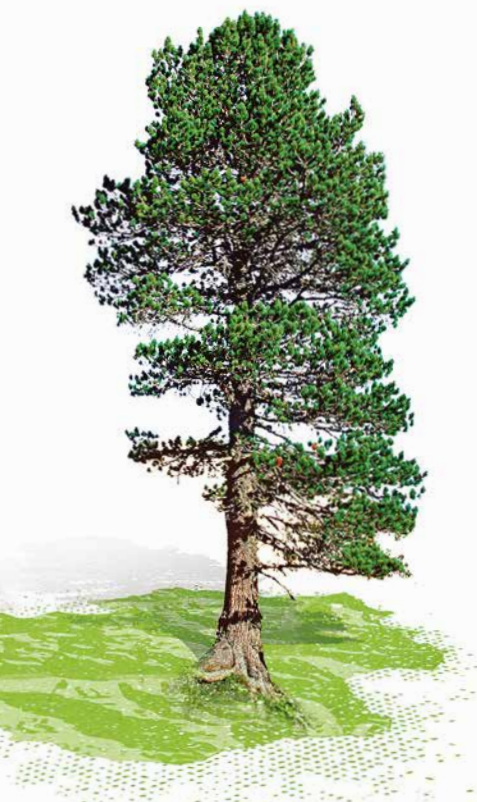
INFOS Schafe: Anfang Oktober finden in Villnöß die „Lammwochen“ statt, bei denen in zahlreichen Lokalen Brillenschaf serviert wird. Bei „Lammwanderungen“ begegnet man auch lebenden Tieren, www.furchetta.it; Rinder: Die Metzgerei Mair in Olang verkauft, wenn verfügbar, Sprinzenfleisch, www.metzgerei-mair.com; Pferde: Unregelmäßig finden in Rasen-Antholz „Fuhrmannstage“ mit Trachtenumzug und Fohlenschau (Haflinger und Noriker) statt, das nächste Mal 2019, www.haflinger.eu



RUHIGES GEMÜT
Die mächtigen Noriker-Kaltblüter von Paul Gartner sind zugkräftige Riesen, die sich im Winter gerne vor den Schlitten spannen lassen



TUPFEN-REVIVAL
Oswald Messner züchtet Pustertaler Sprinzen. Zeitweilig mussten die Südtiroler die Rinder mit dem markanten Fellmuster in ihren Kellern verstecken



ALPEN-AROMA

Die Zirbelkiefer ist zwischen 1500 und 2000 Metern Höhe zu Hause. Mit diesen Produkten lässt sich der Wunderbaum bequem heim ins Flachland holen



RUHIG GEBLIEBEN
Duftendes Kissen von Stelvio, gefüllt mit Zirbenholzspänen, zur Entspannung, 47,50 Euro.
www.stelvio-creation.com



VOLLGELADEN
Zirbenholzkommode, zwei Schubladen mit weißen Fichtenholzfronten von Gaderform, 1120 Euro.
www.gaderform.com



ZUGEMACHT
Wasserkaraffe mit handgedrechselter, antibakteriell wirkender Zirbenholzkugel, 1l, 32,90 Euro.
www.schnal-sersaage.com



DECKEL DRAUF
Brotbox aus Zirbenholz. Wirkt gegen Schimmel und hält Brot länger frisch. 26 cm Durchmesser, 199 Euro.
www.schnal-sersaage.com



GUT GEPFLEGT
Kosmetikprodukte von Trehs mit Zirbelkieferöl. Körpermilch, 250ml, 21 Euro, Duschgel, 250ml, 15 Euro, Flüssigseife 500ml, 18 Euro.
www.trehs.com



EINGESCHENKT
Zirbelkiefer-Schnaps aus dem Pustertal mit würzig-harzigen Geschmack, 500ml, 31,80 Euro.
www.seppila.com



HINGESETZT
Gesundheitsfördernder Hocker „Melk-i“ von Georg Muehlmann, Träger des Red Dot Design Awards, 375 Euro. www.georgmuehlmann.it

ILLUSTRATION: DANIEL MATZENBACHER UNTER VERWENDUNG EINER FOTOS VON BLICKWINKEL/J. FRIEDERICH



Bozen: Dolce Vita, Shopping & Kultur

Ein Besuch von Bozen lohnt sich immer: Jede Saison lockt mit Angeboten, die grünen Hügel laden zum Flanieren zwischen Wein- und Obstgütern, während Schlösser, Museen und Theater zu einer Entdeckungsreise der kulturellen Vielfalt einladen.



Ötzi - der Mann aus dem Eis im Südtiroler Archäologiemuseum in Bozen



Verkehrsamt der Stadt Bozen, Südtiroler Straße 60, I-39100 Bozen, T +39 0471 307 000, info@bolzano-bozen.it, www.bolzano-bozen.it

Gloriette

GUESTHOUSE
Oberbozen

JULY 2018
NEW
OPENING



Mit den besten Insidertipps von Birgitt, Andi & Julika werden Sie süchtig nach Südtirol. Die lebensfrohen Gastgeber freuen sich auf Ihren Besuch im neuen Gloriette Guesthouse.
www.gloriette-guesthouse.com

Dorf 15 · 39054 Oberbozen · Südtirol
info@gloriette-guesthouse.com

Südtirol sucht

Visionäre.

Südtirol sucht dich.



Erfahren Sie mehr über das Lebensgefühl Südtirols.
suedtirol.info/visionaere

südtirol