

SCHENNA

DER SCHÄFER

Zwischen Sterne-Haus und Herde

HOLLEPFANN

Den Frühling locken

Weitblick

Erzherzog Johann von Österreich war Sohn Kaiser Leopold II. und wurde 1828 in Pöchlarn geboren. Schon in frühen Jahren zeigte er große Wertschätzung für das Land und seine Menschen. Erzherzog Johann war ein sehr fortschrittlicher Herrscher seiner Zeit und auf vielen Feldern tätig, ganz besonders in der Landwirtschaft. Als oberster Prälat und der Landwirtschaftsminister von Tirol und Vorarlberg setzte er sich in höchster Verantwortung des Weinbaus ein. Als im 1884 dem Thronerben in Schwaben erbort, wies er dem Weinbau ein „Weinbau nach rationalen Grundsätzen“ zu. Er förderte die Erhaltung der Droschken- und Anbau von neuen Weinsorten, wie Riesling, Traminer, Rotburger und Weißburgunder. Johann wollte „in Tiroler Erde“ begreifen sein. Der große Freund der Tiroler fand im Museum von Schenna seine letzte Ruhestätte.

Lungimirante

Fino alla spedizione Langgödt, l'azienda di famiglia di Langgödt-Lorenz aveva coltivato vitigni autoctoni per il vino di casa. Nel 1884, il conte Johann, che era stato il più grande proprietario della società agricola del Tirolo di Weinberg, si fu promossa dal rinnovamento della viticoltura in Alto Adige. Questo nel 1882 creò il nuovo Thermenhof, o Sclero, di cui furono dirette l'attività, protesse la viticoltura «dalla prospettiva della restaurazione», attraverso l'investimento a capitale e la coltivazione di nuove varietà da vino bianco, quali il Riesling, il Traminer, il Pinot grigio e il Pinot bianco. Questa, che sarà ora il Tirolo, vuole essere esplicito: «In tempo stesso, è infatti, in sua spoglia riparo nel mosaico di Sclero».

A vision

Archduke Johann of Austria was the son of Emperor Leopold II and was born in Pöchlarn in 1828. From his earliest years he had a love for the people of his region. Archduke Johann was a very progressive ruler for his time and active in many areas, especially agriculture. As the supreme governor of the agricultural community of Tyrol and Vorarlberg, he worked to restore the winegrowing business in South Tyrol.

When he stepped the Thermenhof in Schwaben in 1882, he introduced the changes to establish an efficient winegrowing structure, with separate grape varieties from the growing of new wine grape varieties such as Riesling, Traminer, Rotburger and Pinot blanc. Johann wanted to be aware of the importance of the winegrowing business in the region. It is indeed, in its own right, a place in the mosaic of Sclero.



BACCHUS POMINA &

Schennas neue Themenwege



Grüß Gott!



Liebe Leserinnen und Leser,

es ist erstaunlich, wie vielseitig sich in Schenna Themen auffächern lassen. Landschaft und Natur mit allem, was man darin Schönes unternehmen und erleben kann, stehen an prominenter Stelle. Nichts aber interessiert Menschen mehr als Menschen.

Nun ist es wirklich so, dass in Schenna ein buntes Völkchen an Originalen beheimatet ist. Sie, liebe Leserinnen und Leser, werden beim Durchblättern dieses Magazins erstaunlichen Menschen begegnen, wie etwa einer jungen Winzerin, die die Kunst des Weinmachens begeistert ausprobiert. Sie erfahren vom jungen Schäfer, der zwischen Nobelhotel und Berghof hin- und herpendelt, den Sie dann vielleicht auf einer Bergwanderung persönlich bei seinen Schafen kennenlernen. Oder die junge schöne Isabel, Miss Südtirol 2023, bezaubert Sie mit ihrem Lächeln. Die Stammgäste werden ihn sofort wiedererkennen, den langjährigen Direktor des Tourismusvereins, Franz Innerhofer, der sein Lebenswerk in jüngere Hände gelegt hat. Die Schenner Böhmische feiert 25 Jahre und würde Ihnen am liebsten ein Ständchen darbringen.

Bodenständigkeit zeichnet Schenna trotz aller Moderne aus, daher dürfen Schlaglichter auf Geschichte und Brauchtum nicht fehlen. Und dann ist da das „weite Feld“ der Seele: die Einen suchen Selbstfindung an Kraftplätzen, ein Anderer testet sich selbst in einer wilden Skiabfahrt im unwirtlichen Hochgebirge. Und ja, zwei hätten wir beinahe vergessen, Bacchus und Pomina, Namensgeber und Namensgeberin für den neuen Wein- und Apfelweg in Schenna.

Wir wünschen spannende Lektüre und staunendes Entdecken. ■

Herzlich Ihre
Ramona Neulichedl
Public Relations & Marketing

Ramona Neulichedl



42



36



22



16

- 6 **Freudensprung**
Glücksmomente
- 14 **Bad Verdins und sein heilendes Wasser**
Wellness anno dazumal im Badezuber. Und nicht nur
- 20 **Hirzerhütte feiert 150. Geburtstag**
Die Liebe zu den Bergen kennt kein Alter
- 22 **Ein Herz für Stoffe**
rock.verliebt mit Leidenschaft
- 28 **Handball ist Mädchensache**
Schennas Girlies: sportlich mit Grips und Muckis
- 34 **Mai liebstes Platzl**
Insidertipps für schöne Aussichten
- 40 **50 shades of green – Meine Workation in Südtirol**
Inspiration in allen Höhenlagen
- 42 **Der schönste Arbeitsplatz der Welt**
Die junge Winzerin in der Männerdomäne
- 48 **Ein böhmischer Traum**
Ein Tusch auf das Fünfundzwanzigjährige
- 50 **Slow vs. Extreme**
Grenzgang oder Gleiten: Selbstfindung im Pulverschnee
- 52 **Event-Highlights 2024**
Immer schön was los
- 54 **„Zett“-Miss Südtirol 2023**
Schennas Schönste schenkt dem Land ihr Lächeln
- 55 **Impressum**

8 **Bacchus & Pomina**

Das Paar gibt dem Wein- und Apfelweg seinen Namen. „Süffig“ die Geschichten um den Wein. Der moderne Weinbau in Südtirol hat auch in Schenna seine Wurzeln. Pionier war der weitsichtige Erzherzog Johann. Goethe wusste: Über Rosen kann man dichten, in Äpfel muss man beißen. Es sind „knackige“ Geschichten, die sich auftun. Eine kurzweilige Wanderung durch eine gepflegte Kulturlandschaft.

Inhalt

16 **Der Schäfer**

Als Jung-Manager geht er seinem Vater im Nobelhotel zur Hand. Aber jeden Tag ist Franz Mair bei seinen Schafen oben am Berg auf Gsteier. Franz weiß alles über Schafe. Er beobachtet sie und hat erfahren, dass man von den sanftmütigen Tieren viel lernen kann. Zum Schutz gegen Wolf und Bär hält er Maremma Hirtenhunde. Diese fühlen sich als Teil der Herde.

24 **Hollepfann – Houlerpfänn**

Feuerbräuche waren einmal sehr verbreitet in den Alpen. Sie gehen auf das Urgefühl der Menschen nach Licht und Wärme zurück. In Schenna werden am ersten Sonntag nach Fasnacht Hollepfann-Feuer entzündet. Der packende Ritus soll die Winterdämonen vertreiben und den Frühling rufen.

30 **Verbundenheit**

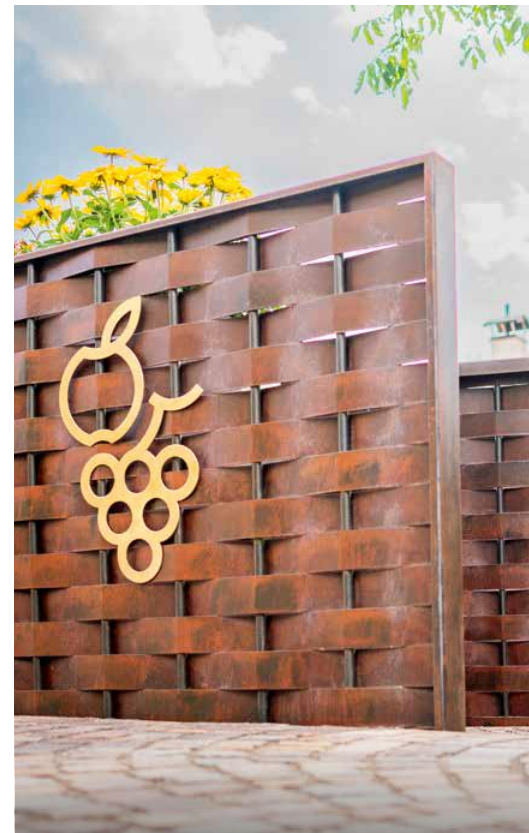
Über 45 Jahre leitete Franz Innerhofer den Tourismusverein Schenna. Mit visionärem Weitblick und gesundem Sinn für das Machbare verwirklichte er seine Visionen. Er schuf sich ein schlagkräftiges Team, mit dem es ihm gelang, Schenna in Vilem zum Vorreiter im Tourismus werden zu lassen. Heute ist Schenna eine der führenden Tourismusdestinationen Südtirols.

36 **Schloss Goyen und die Familie van Heek**

Das Schloss am Abbruch zum Naiftal in beeindruckender Lage gehört zu den schönsten Wehranlagen des Burggrafenamtes. Seit über hundert Jahren ist es im Besitz der Familie van Heek. Selten öffnet es seine Tore. Die Geschichte reicht in das 12. Jahrhundert zurück.

44 **Kraftplätze suchen und finden**

Es gibt Plätze, die eine ganz besondere Ausstrahlung ausüben. Plätze, die einen irgendwie berühren. Oft sind es nur Orte, die zum Verharren einladen, die einen suggestiven Ausblick bieten. Andere sprechen von Orten der Kraft mit einer magischen Aura. Kraftplätze eben. Drei davon haben wir aufgesucht. Und ja, ist schon etwas dran an ihnen.





Freudensprung

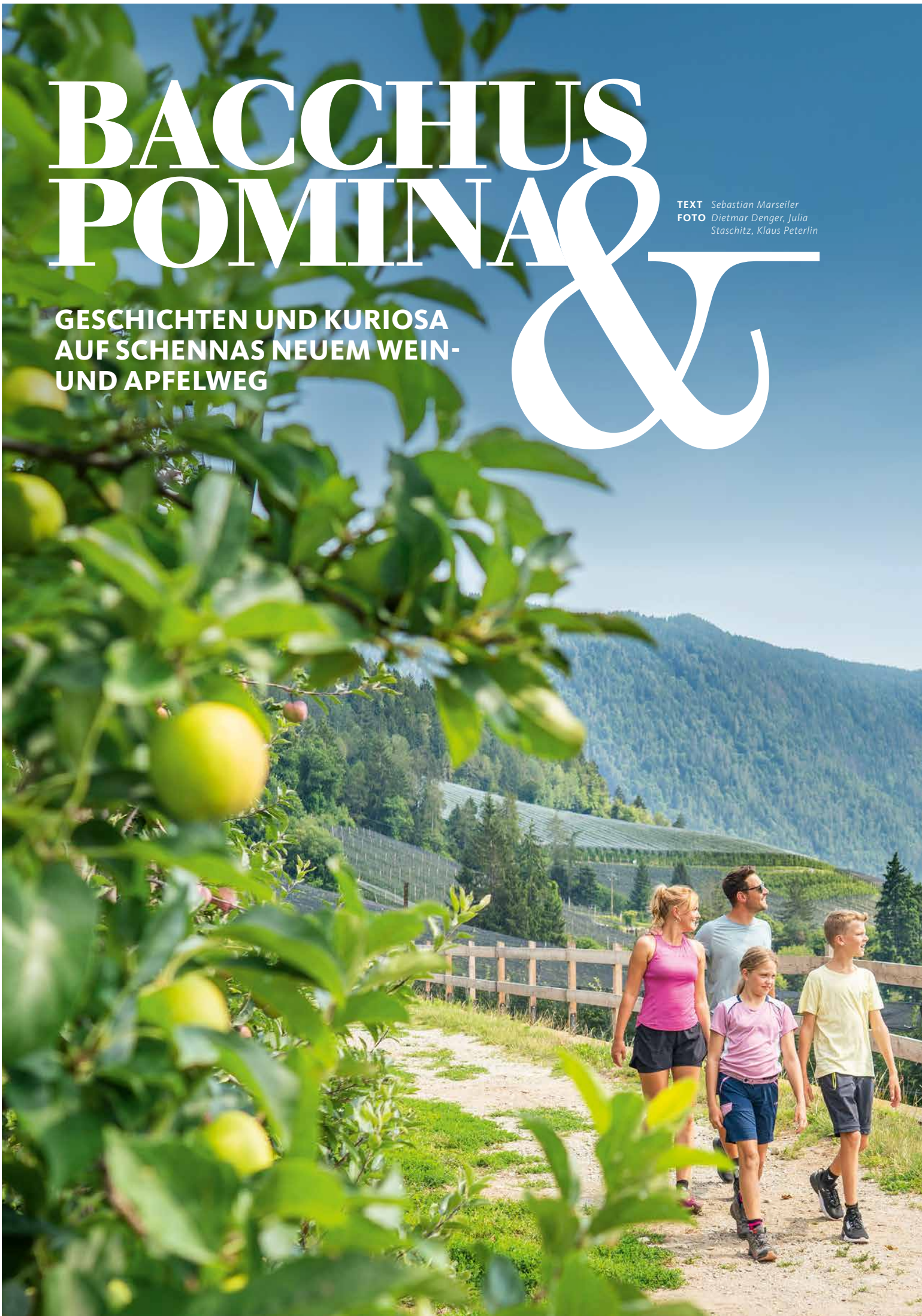
TEXT *Sebastian Marseller*
FOTO *Dietmar Denger*

Ein strahlender Sommertag. Richtig schön heiß. Was gibt es da Schöneres als einen Sprung ins kühle Nass? Freude glüht auf im Glitzern von Myriaden aufspritzender Wassertropfen. Schennas Lido liegt beneidenswert schön. Buchstäblich aufgesetzt auf einen Felsvorsprung geht der Blick frei hinaus ins Land. Gefühle wie auf dem Oberdeck eines Kreuzfahrtschiffes. Oben zu sein, über den Dingen zu stehen ist das Leitmotiv für einen Schenna-Urlaub. Mit hin und wieder ein paar Wimperschlägen Schwerelosigkeit. Wie bei einem Freudensprung.

BACCHUS POMINA &

TEXT *Sebastian Marseiler*
FOTO *Dietmar Denger, Julia Staschitz, Klaus Peterlin*

**GESCHICHTEN UND KURIOSA
AUF SCHENNAS NEUEM WEIN-
UND APFELWEG**



Bacchus in Schenna? Aber ja! Immerhin geht der Name des Dorfes wahrscheinlich auf einen pensionierten römischen Legionär zurück. Der hat sicher erkannt, dass an den sonnenverwöhnten Hängen der Wein gut gedeiht. Das sahen auch Erzherzog Johann und sein Sohn im 19. Jahrhundert so und ließen neue Rebsorten auf ihrem Thurnerhof anbauen. Neben den Reben gehörte zu einem Bauernhof immer auch ein Obstanger mit hochstämmigen Apfelbäumen. Bis zur großen Umstellung wurden Wein und Äpfel für den Eigenverbrauch produziert. Die Geschichten zu Wein und Apfel wurden um viele Facetten reicher. Die zwei neuen Wege erzählen sie.

Schenna wollte in der Namensgebung eine originellere Variante als die übliche und hat sich für Bacchus und Pomina entschieden. Bacchus war der römische Gott des Weines. Pomona war die Göttin der Feldfrüchte. Ihr Name wurde verjüngt in Pomina und dem Weingott zur Seite gestellt. Die beiden begleiten uns Geschichten erzählend auf dem Weg.



Bacchus

Es ist schon ein Paradox: der Wein macht unbeschwert, beschwingt, die Rebe aber muss leiden. Sie ist zäh, genügsam und leidensfähig. Sie treibt ihre Fußwurzeln auf Schennas Hängen metertief durch Geröll und Gestein aus der letzten Eiszeit. Holt die Nährstoffe herauf in die Gegenwart und lässt uns Erdgeschichte trinken. Der Wein erzählt dann mineralisch von gewaltigen Gletschern, tosen-

den Schmelzwassern, wilden Stürmen und den Sonnentagen der Gegenwart. Schennas Weinbau hat in den letzten Jahrzehnten einen gewaltigen Qualitätssprung gemacht mit einem Sortenspiegel, der staunen lässt. Natürlich tragen auch das Klima und besonders die mikroklimatischen Nischen viel bei. Tagsüber steigt die Wärme vom Talgrund auf, am Abend und in der Nacht streifen kühle Winde vom Berg herunter. Die Temperaturschwankungen von Tag und Nacht schenken den Trauben einen betörenden Strauß an Aro-

men und eine erstaunliche Frische. Um das zu testen, findet sich auf dem Parcours eine Aromastation, an der sich die Nase an den Primäroromen schulen kann, bevor man sie – die Nase – dann zum Beweis ins Glas hält.

Erinnern wir uns: Einmal war der Wein ein Gott. Dann kamen die Wissenschaftler und zerlegten den Wein bis in die letzten Moleküle. Um am Ende kleinlaut zugeben zu müssen, dass letztlich die Geheimnisse bleiben. Der Wein ist wie ein lebendiges Wesen, er ist eine „Kreatur“.



Geschätztes Gut

Daher mussten die reifenden Trauben streng bewacht werden. Männer in wilder Aufmachung, die Saltner, durchstreiften die Weinäcker von der Sommermitte bis zum Ende der Weinlese Tag und Nacht, schliefen in eigens errichteten primitiven Hütten. Sie durften strafen und züchtigen. Aber die Satzungen für die Weinhüter kannten auch eine soziale Note: sie gewährten Schwangeren oder Kranken ohne Weingut eine kleine Menge Trauben zu wimmen für ein wenig Eigenwein, wenn sie danach fragten. Festgehalten 1501 in der Gemeindeordnung von Schenna. Die Überzeugung von der heilenden Kraft der Traube und des Weines war lange vor der bekannten „Meraner Traubenkur“ weit verbreitet.

„Schwer ist die Arbeit im Weinberg des Herrn“, steht in der Bibel. Wohl wahr. Die steilen Lagen werden von Trockenmauern gehalten. Die Steine stammen alle aus dem Gelände, das gerodet wurde. Viel Schweiß wurde beim Roden vergossen. Noch viel mehr Hauswein rann dabei durch die Kehlen. Die Kunst des Trockenmauerbaus gehört seit 2019 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Der Bau und die Erhaltung des Holzgerüsts für die „Patàun“, die Pergl, verlangte Unmengen an Holz. Die Bauern des Bergweilers Tall hatten das Privileg, „Weingarholz“ zu schlagen und es den Schenner Weinbauern zu liefern. Am Ende wurde nicht in Heller und Pfennig abgerechnet, sondern in Naturalien getauscht: Wein für Holz. Das laubenartige Holzgerüst der Pergl in Anlehnung an eine Laube wurde allmählich von Pfosten und Drähten abgelöst. Seit einiger Zeit werden die Reben an Spalieren gezogen. Das hat natürlich auch mit neuen Sorten zu tun.

Die älteste Sorte

Am allermeisten wurde früher der Vernatsch angebaut. Der Name Vernatsch leitet sich vom Lateinischen „vernaculus“ ab, was so viel wie „zum Haus gehörig“ oder auch „einheimisch“ bedeutet. Er ist immer noch die häufigste blaue Rebsorte in Südtirol. Im Raum Meran liefert er die berühmte Meraner Kurtraube. Überall in Südtirol, wo Wein wächst, war/ist der Vernatsch zuhause, aber je nach Lage, bringt die Traube sehr

unterschiedliche Qualitäten. Der Vernatsch ist ein leichter, gerbstoffarmer Wein und leuchtet hellrubin- bis rubinrot. Er schmeckt mild, fruchtig und leicht nach Bittermandel. Natürlich erzählt er immer von seinem Gebiet, weich als Kalterersee, würzig als Meraner/Burggräfler und füllig als St. Magdalener. Als um die 1980er Jahre die Weinpreise in Südtirol in den Keller fielen, wurde es eng für den Vernatsch. Immer mehr Weinbauern stiegen auf neue, vor allem weiße Sorten um. Außerdem wurden die besten Lagen oft dem Apfelanbau geopfert. Neuerdings erlebt der Vernatsch wieder

eine Renaissance, allerdings kommt er nun kräftiger, weicher und fülliger daher. Doch alte Weinbeißer trauern dem „alten“ Vernatsch nach. Vollständig verschwunden ist der Leps. Die Herkunft des Namens ist ungeklärt: Der Leps war ein Trinkwein zweiter Pressung. Die Trester wurden mit Wasser, Honig, Zucker oder Feigen neu angesetzt und ergaben in zweiter Gärung einen sehr einfachen Trinkwein mit wenig Alkoholgraden. Ideal zum Durststillen: man erzählt sich, dass ein Knecht im Sommer bei einem sechzehnständigen Arbeitstag bis zu fünf/sechs Liter und mehr verputzte.



Oben: Gemächlich führt der Apfelweg durch die Obstwiesen. Manchmal lädt eine Bank als Kunst in der Landschaft zum Verweilen ein.

Links: Der Einstieg zu beiden Wegen befindet sich mitten im Dorf. Bestimmendes Element ist das Motiv des Flechtwerks. Es erinnert daran, als Äpfel noch in Körben gelagert wurden.

INFOS ZUM WEINWEG

- Dauer 1:33 h
- Länge 5,262 km
- Schwierigkeit leicht
- Höhenmeter bergauf/ab 188 m

INFOS ZUM APFELWEG

- Dauer 1:07 h
- Länge 3,647 km
- Schwierigkeit leicht
- Höhenmeter bergauf/ab 172 m

Weißbuck

Die Weißbuck-Weintraube ist eine der ältesten und wichtigsten Rebsorten der Schweiz. Sie ist eine Kreuzung aus der Wildrebe und der Rebe des Mittelmeerraums. Die Weißbuck-Weintraube ist eine der ältesten und wichtigsten Rebsorten der Schweiz. Sie ist eine Kreuzung aus der Wildrebe und der Rebe des Mittelmeerraums.

Lingviniante

Die Lingviniante-Weintraube ist eine der ältesten und wichtigsten Rebsorten der Schweiz. Sie ist eine Kreuzung aus der Wildrebe und der Rebe des Mittelmeerraums. Die Lingviniante-Weintraube ist eine der ältesten und wichtigsten Rebsorten der Schweiz. Sie ist eine Kreuzung aus der Wildrebe und der Rebe des Mittelmeerraums.

A vision

Die Vision-Weintraube ist eine der ältesten und wichtigsten Rebsorten der Schweiz. Sie ist eine Kreuzung aus der Wildrebe und der Rebe des Mittelmeerraums. Die Vision-Weintraube ist eine der ältesten und wichtigsten Rebsorten der Schweiz. Sie ist eine Kreuzung aus der Wildrebe und der Rebe des Mittelmeerraums.



Der Weinweg bietet bezau-bernde Ausblicke.

O. rechts: Die mittelalterliche Darstellung der Nikolaus- legende in St. Georgen. Eine Apfelgeschichte mit Folgen.

Die neuen Sorten

Der Anbau von neuen Sorten geht auf die innovativen Ideen von Erzherzog Johann im 19. Jahrhundert zurück. Durch ihn kamen Weißburgunder, Gewürztraminer, Riesling und Blauburgunder nach Südtirol. Auf dem Thurnerhof in Schenna, den der Erzherzog für seinen Sohn erworben hatte, wurden die Ideen des Erzherzogs verwirklicht. Ob man es glauben will oder nicht, der moderne Weinbau in Südtirol hat neben anderen Orten daher auch in Schenna seine Wurzeln. Nach der Wende im Südtiroler Weinbau vor gut vierzig Jahren setzte man auch in Schenna auf weiße Sorten wie Chardonnay, Weißburgunder, Riesling, Sauvignon blanc und Gewürztraminer. Schennas Weißweine haben Rasse, Frische, mineralische Säure und intensiven Duft. Eine Toplage ist der Goldegg, eine steile Lage mit großen Felsblöcken, an der sich der Chardonnay in (zu) kühlen Nächten den Rücken wärmt, und der dem Riserva „Goldegg“ der Top-Linie in der Meraner Kellerei Fülle und Kraft schenkt. Aber auch die Roten wie der Blauburgunder sind keine Kinder der Traurigkeit.

Trefflich ließe sich bei so einem Glas philosophieren über Wein und Lebensfreude, wir machen das zur Abwechslung in versunkener Betrachtung eines Weinwunders. Gegenüber von Schenna auf der anderen Talseite liegt Kuens, dort besaß der heilige Korbinian ein Weingut. Einmal hörten seine geistlichen Mitbrüder in der Nacht einen lauten Knall im Weinkeller. Der gärende Wein hatte den Spund aus dem Gärfass getrieben. Der kostbare Wein würde auslaufen. Korbinian aber verharrte im Gebet. Am anderen Morgen stellten die aufgeregten Mitbrüder staunend fest, dass allen physikalischen Gesetzen zum Trotz kein Wein ausgelaufen war. Offensichtlich gibt es auch kontemplative Önologie.

Pomina

Manchmal pflanzen Bauern an den Rändern ihres Weingutes Rosen. Diese sensiblen Prinzessinnen zeigen dem Bauern früher als die Rebe an, ob Schädlingsbefall droht. Die Rosen bringen uns zu einem Rosengewächs, das tausendfach angebaut wird in Schenna: dem Apfel.

Wie sagte Johann Wolfgang von Goethe so treffend? Über Rosen lässt sich dichten, in Äpfel muss man beißen. Wenn wir schon in den Äpfel beißen, wollen wir nicht schon in den Äpfel beißen, wollen wir saftige, überraschende Geschichten. Fan-



gen wir an bei der Herkunft. Der Apfel ist ein Rosengewächs und hat seine wilden Vorfahren in Asien und hauptsächlich in den dichten Wildapfelwäldern Kasachstans. Wildtiere verbreiteten die Samen. Bei uns in den Alpen tauchte der Apfel in der Jungsteinzeit auf und vielleicht kannte Ötzi bereits die süß-herben Früchte. Mit seinem Auftreten im Vorderen Orient und in Europa entstanden die Mythen um den Apfel. Keine Frucht kennt neben der Traube so viele Sagen, Legenden und symbolische Bedeutungen. Er gilt als Symbol der Liebe, der Sexualität und der Fruchtbarkeit und trotz des männlichen Geschlechts im Deutschen ist er dem Weiblichen verbunden. In der Genesis des Alten Testaments erscheint er als Sinnbild der Versuchung. Der Reichsapfel der mittelalterlichen Herrscher sollte weltumspannende Macht versinnbildlichen. Als „Zankapfel“ der Göttinnen um den Preis der Schönheit verursachte er den Tod und Untergang großer Helden und der Stadt Troja. Und das Grimmsche Märchen von Schneewittchen und dem vergifteten Apfel der bösen Königin erlebte durch die Verfilmung durch Walt Disney weltweite Bekanntheit.

Vom hl. Nikolaus zum Santa Claus

Bleiben wir verortet. In der Rundkirche von Sankt Georgen ist die Nikolauslegende dargestellt. Ein verschuldeter Mann wird zusammen mit seinen drei Töchtern von seinen Gläubigern in den Kerker geworfen. Um an Geld zu kommen, verlangt der Gläubiger, der Vater solle seine Töchter als Freudenmädchen verkaufen. Doch da kommt in der Nacht der heilige Nikolaus und wirft goldene Kugeln/Äpfel durch das vergitterte Fenster. Mit dem Gold kann der Vater die Schulden tilgen und die Töchter vor Unzucht bewahren. Aus dieser Legende entwickelte sich der Nikolausbrauch des Beschenkens. Europäische Auswanderer nahmen den Brauch nach Nordamerika mit. Aus dem „Santa Claus“ schuf Coca Cola 1931 die

weltbekannte Figur in Rot und Weiß mit dem weißen Rauschbart: Ho Ho Ho!

Weil wir gerade in St. Georgen waren: Dort steht noch ein funktionstüchtiger alter Backofen. In solchen Backöfen dörnte man im Herbst nach dem Brotbacken im noch warmen Ofen Äpfel – und Birnenschnitze. Birnenschnitze, die „Kloazn“, bildeten eine wichtige Zutat für die „Zelten“, das weihnachtliche Fruchtbrot mit kandierten Früchten, Nüssen und Gewürzen. Als Süßigkeiten noch unerschwinglich waren, gab es für Kinder zwischendurch Äpfelschnitze zum Naschen. Weil gerade von Kindern die Rede ist: Der Volksglaube weiß, dass eine Frau schöne Kinder bekommt, wenn sie während der Schwangerschaft viele Äpfel isst. Einem Neugeborenen reichte man einen Apfel in seine Patschhändchen, damit die Frucht des „Lebensbaumes“ ihm Lebenskraft verleihe. Und es würde „rote Backen“ bekommen, nach wie vor Zeichen von Gesundheit. Und überhaupt, wie sagen die Engländer? An apple a day keeps the doctor away.

Nicht nur wir Menschen haben Freude und Genuss an der „verbotenen Frucht“ des Paradieses. Auch Tiere finden sich zur Zeit der Reife an der reich gedeckten Tafel der Obstwiesen ein. Amseln tun sich gütlich an den schönsten Früchten in Gipfelnähe; Siebenschläfer und Haselmäuse sind regelmäßige Besucher, mitunter weiß auch der Dachs die süßen Früchte zu schätzen. Und selbst einem Fuchs hängen die Früchte mitunter nicht zu hoch. Im Winter und Vorfrühling sind Rehe auf Besuch und knabbern an Rinde und Knospen.

Berg-Bonus

Bleibt zum Schluss zu betonen: Schennas Äpfel haben den Berg-Bonus. Äpfel in Hanglagen werden besonders schön, saftig und frisch. Diese Frische wird erhalten durch eine hochmoderne Lagerung in Kühlzellen bei Sauerstoffentzug und einer Temperatur von einem Grad Celsius. Eine beträchtliche Zeit, bevor die neue Ernte beginnt, haben sie Platz gemacht für die Neuen. Sie erzählen beim Verzehr von heißen Sommertagen und kühlen Nächten, von Bauernfleiß und moderner Technik. Und, wenn man gut zuhört, auch von Geschichten wie oben. ■



Bad Verdins

UND SEIN HEILENDES WASSER

TEXT Roswitha Schwienbacher
FOTO Julia Staschitz,
Verein für Kultur und
Heimspflege Schenna

Gasthof Bad Verdins von außen.
„... heute im Besitz der Familie Egger“.

Tradition und Moderne, so präsentiert sich die
Trattoria dem Feinschmecker.

„Museum-Buch“ – Verein für Kultur und
Heimatspflege an historisch interessanten Orten.

ins



Uralt ist der Glaube des Menschen an die Kraft des Wassers und an heilsame Quellen. Bereits im Mittelalter war das Baden beliebt. Wellness eine Innovation? Weit gefehlt! Gab es auf bestimmte Art schon lange in Tirol. „Bauernbadln“ gehen in Tirol zum Teil bis ins Mittelalter zurück, zum Auskurieren verschiedener Gebrechen. Anfang des 19. Jahrhunderts beginnt die aufstrebende Ära der Bäder, so auch die des Bades Verdins in Schenna.

Die Anfänge des Verdins Bades verlieren sich im Dunkel der Geschichte. Der Name Verdins selbst geht auf das ursprüngliche „Vridins“ zurück, das als Quelle und aufwallendes Wasser gedeutet werden kann. Nomen est omen.

Im Inneren des nord- und ostseitigen Berghanges löste Wasser die Mineralien des Gesteins und trat als Quelle unweit des Ortskerns hervor. Wir befinden uns nun im Jahre 1837. Eine Analyse des Wassers lässt staunen: die Quelle aus dem Gneis Phyllit enthält kohlen-saures Eisenoxid, Kochsalz, kohlen-saures Natron und kohlen-sauren Kalk. Die bedeutendste Eisenquelle weltweit ist gefunden, besonders wirksam bei Rheuma, Blutarmut und Frauenleiden.

Ein reges Treiben in Verdins kommt auf. Hohe Herrschaften und gutstehende Bauern aus der Umgebung, vor allem aus der bereits bekannten Kurstadt Meran, finden sich ein, um dem Alltag, der Obrigkeit und vor allem der Hitze zu entfliehen. Später kommt sogar ein Postbus angerattert, er kehrt täglich vom 15. Juni bis zum 31. August zwischen dem Bahnhof Meran und Verdins.

Auch Kaiserin Sisi pflegte ihre Gesundheit in den naheliegenden Bädern, während sie auf Schloss Trauttmansdorff verweilte. Zweimal reitet sie ohne Begleitung nach Verdins, in einem Brief berichtet sie ihrem Gemahl, dem Kaiser, von der freundlichen Frau, die sie mit Kuchen und gutem Wein bewirtete.

Geselligkeit in der Badestube

Baden dient nicht nur der Gesundheit und der Reinigung, sondern auch der Geselligkeit und Unterhaltung und diese kann sich über Tage hinziehen. In der Badestube stehen reihenweise die Wannen aus Holz, eine

Reihe für die Männer, die andere für die Frauen, abgetrennt nur durch Vorhänge. Die Badegäste sind unbeschwert, wohltaun und gutgelaunt. Die meisten zumindest. Lustig geht es zu beim Karten spielen. Schneidig gekegelt wird auf der Kegelbahn, mitten auf dem Dorfplatz. Eine zünftige Marend und ein Glasl Wein „erquicken“ den Leib. Auch die Seele will genährt sein und wir begleiten die Sommerfrischler zur nahegelegenen Kirche, zur Andacht, zum Rosenkranz beten. Die Meraner BürgerInnen bringen ihr Bettzeug selber mit und nächtigen beim Pfarrer im Widum. Mindestens zweihundert Jahre lang übt das Bad Verdins seinen Reiz auf die Meraner Bevölkerung aus, bis 1930 besteht noch ein zweistöckiges Badehaus mit sieben Badezellen, verbunden mit einem gut geführten Gasthaus. 2001 verschüttete ein Erdbeben die Eisenquelle. Seitdem ist sie endgültig versiegt.

Bad Verdins heute

Versetzen wir uns wieder in das Hier und Heute. Wir stehen wieder mitten in Verdins, einem kleinen Ortsteil von Schenna, mit seinem sehr gepflegten Zentrum. Viele Feriengäste suchen und finden in Verdins die Ruhe in der ländlich gebliebenen Umgebung. Das Wanderparadies unter dem Hirzer und Ifinger liegt nahe und ohne es zu wissen, wandeln die Wanderer auf den Spuren der längst erloschenen Quelle. Geblieben vom einst berühmten Bad ist der Gasthof mit gleichem historischem Namen. „Eisenbadl in der romantischen Felsengrotte“ und „Sisis Sommernachtsbadl“ bietet ein Hotel nebenan für Wellnessbegeisterte. Immerhin.

Mag die Ära des heilenden Wassers auch Vergangenheit sein, der Charme und die Idylle im netten Ort Verdins bestehen weiter. ■

S

Der Schäfer

TEXT Sebastian Marseiler
FOTO Franz Mair, Julia Staschitz

Schooflait sind besondere Lait, Schafleute sind besondere Menschen, hieß es einmal in unserem Lande. Es gibt nicht mehr viele, die den Beruf des Schäfers hauptberuflich ausüben. Die Schafhaltung ist in Südtirol in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen. Wer von den Milchbauern hat noch Zeit, den eigenwilligen wolligen Vierbeinern hinterherzurennen? Umso erstaunlicher ist es, wenn junge Menschen sich mit Schafzucht befassen. Franz Mair ist so einer.



Besonders sind Beruf und Berufung von Franz auf jeden Fall. Aufgewachsen als Enkel eines Tourismuspioniers und erfolgreichen Hoteliers, schien eine Karriere im Tourismusbereich vorgezeichnet. Aber vielleicht war es das Lämmchen, das er als Kind und heranwachsender Bub jedes Jahr von seinem Großvater oben auf Gsteier geschenkt bekam und das dann nur ihm allein gehörte, das die Liebe zu den Pampern (südtirolerisch für Schafe) wachsen ließ. Franz besuchte das humanistische Gymnasium in Meran, um sich nach der Matura (Abitur) an der Fakultät für Bodenkultur in Wien zu immatrikulieren. Seine Praktika führen ihn ins Südburgenland, wo er Erfahrungen sammelte in der Wanderschäferei. Ein weiteres Praktikum absolvierte er – das diametrale Gegenteil zur Wanderschäferei – auf dem größten Mastbetrieb Europas für Stiere in Ostdeutschland. Nach erfolgreichem Abschluss kehrte er nach Schenna zurück und krepelte oben auf Gsteier die Ärmel hoch. Hauptsächlich mit der Schafzucht. Während Corona zog er endgültig dort oben ein.

Nach der Uni zu den Schafen

Der Berghof mit Gastbetrieb auf gut 1.380 Metern liegt abenteuerlich hoch über der Naifschlucht. Die Sonne scheint von Frühjahr bis Herbst weit in den Abend hinein, bevor sie hinten im Horizont über den Ultner Bergen um halb zehn Uhr abends untergeht.

Man mag sich: Nähe schafft Vertrauen. Franz mit einer „Görre“.



Und auch im Winter, wenn im Tal unten längst die Lichter angegangen sind, steht Gsteier noch im milden Wintersonnenlicht. Im März, wenn auf den steilen Wiesen zaghaft das erste Grün zu schimmern beginnt, grasen dort die Schafe mit ihren Lämmern. Und in geringem Abstand die Gämsen, als wären sie alte Bekannte. Ein Mühlrad dreht sich und im Stil eines Heimatromans würde man schreiben, es erzähle im Plätschern des Mühlwassers von verflössener guter alter Zeit. Hühner scharren im Hof, hin und wieder grunzt ein Schwein im Stall. Vor allem zur Fütterungszeit. Das Ensemble jedenfalls von unverkitschtem Wirtshaus, Stall und Scheune mit dem schindelgedeckten Bauernhaus, atmet wohlthuende Unaufgeregtheit.

„Wie wird man als Sohn eines Hoteliers zum Schafzüchter?“ Franz, offenes Gesicht und gesetzt in Tonfall und Gesten, antwortet lächelnd: „Seit ich als Kind hier oben bei meinem Großvater war, haben mich Schafe interessiert.“ Natürlich kann er von der Schafzucht nicht leben. Seit sein Bruder die akademische Forschungslaufbahn in Zürich eingeschlagen hat, geht er seinem Vater im Hotel Hohenwart zur Hand,



hat eine Ausbildung im Hotelmanagement gemacht. Sein Lebensweg wird wohl zweispurig sein, Hotelmanagement und Schafzüchter auf Gsteier.

Franz weiß alles über seine Tiere

Er ist Herr über hundert weiße Tiroler Bergschafe, die er reinrassig züchten will, hält sich zwei Zuchtwidder. Wie das halt so ist in der Natur, kommt aber manchmal doch ein scheckiger Nachwuchs daher. Franz lacht. Zur Herde gehören 45 „Görren“, Mutterschafe, die innerhalb von zwei Jahren dreimal Lämmer werfen. Den Sommer verbringen die Tiere seit einigen Jahren in Öttenbach, einem Seitental des Sarntals hinter Meran 2000. Einmal verbrachten sie den Sommer, gehütet von einem alten erfahrenen Schäfer, auf einem Schafberg im Münstertal an der Schweizer Grenze. „Leider ist der Schäfer Erich in Ruhestand getreten!“

Erst spät im Herbst werden die Schafe eingestellt, die milden Herbsttage ziehen sich oft weit in den November hinein. Schafe sind Weidetiere, die wollen draußen sein ... Aber draußen gehen der Wolf und der Bär um.

Große Hirtenhunde gegen Wolf und Bär

Doch da sind die zwei Maremma Herdenschutzhunde, große, starke Tiere, die es auch mit Bär und Wolf aufnehmen, wenn Not am Schaf ist. Kira und Asa sind Halbschwestern, leben im eigenen Gehege, bringen stolze 40 Kilogramm Gewicht auf die Waage. Sie müssen (leider) die meiste Zeit im Gehege verbringen, denn alles Fremde ist ihnen fürs Erste einmal suspekt, wenn nicht feind. „Sie sind eigenständig und stur“, sagt Franz. Ihn kennen sie, und während er auf das Gehege zugeht, blicken sie ihn

groß an, während er sie anspricht, und wedeln kaum merklich mit dem Schwanz. Sie frei herumlaufen zu lassen, wäre zu gefährlich, zu viele Wanderer kommen vorbei, die nicht wissen, wie man sich vor einem Maremmiano benimmt und noch weniger die Hunde in deren Begleitung. Hirtenhunde fühlen sich als Teil der Herde. Kira und Asa sind im Welpenalter nach Gsteier gekommen. „Für die Schafe wie für die Welpen war die Angewöhnung eine große Umstellung“, sagt Franz, „sie sind praktisch mit den Schafen in der Herde aufgewachsen, aber die Umstellung dauerte ein Jahr!“ Man kann sich die misstrauischen Blicke der argwöhnischen Mutterschafe mehr als gut vorstellen. Wolf oder Bär hat sich bisher noch keiner herangetraut, in näherer Umgebung sind noch keine Spuren gesichtet worden, „nur ein paarmal hat man in der Nacht ein fernes langgezogenes Heulen gehört“. Ruhe hat auch das unvorsichtige Hühnervolk, Marder und Fuchs riechen wohl instinktiv die großen starken Wächter. Kommt ein Lämmchen zur Welt, sind die Hunde bei der Geburt dabei, schlecken das nasse Neugeborene vor den Augen der wenig begeisterten Mutter ab und fressen auch die Nachgeburt. Es ist



Gründen. Stressfreie Schlachtung garantiert höhere Fleischqualität. Das Fleisch der Jungtiere wird zu Schafschinken, das der Älteren zu Wurst verarbeitet. Es kommen nicht nur die Edelteile auf Herd und Tisch, auch weniger gefragte Teile finden Verwertung und werden zu Burgern, die Innereien werden traditionell zu einem Beuschel verkocht. Auch hier geht es um Ethik.

Gibt es hin und wieder eine besondere Beziehung zu einem Tier? Franz lächelt: „Doch, ja! Manchmal, wenn ein Muttertier

ihr – oft zweites – Lamm verstößt, zieh ich es mit der Flasche auf. Viel Arbeit, weil die „Görre“ ja alle drei bis vier Stunden von Hand abgemolken werden muss. Aber ich will ja alle Tiere durchbringen. Das Tierchen wird dann besonders anhänglich und läuft einem überall nach.“

Franz mag seine Tiere. Respekt für seine Schafe klingt durch: „Man kann viel lernen von Schafen, von ihrer Ruhe und Zufriedenheit. Und ihrer Selbstgenügsamkeit“. Ein Tipp fürs Leben. ■



eine Art fleischliche Vereinigung, eine intensive Geruchsaufnahme mit dem Geruch der Herde. „Auch Totgeborenes fressen sie“, sagt Franz, „sie räumen sozusagen auf, damit keine Räuber angelockt werden.“

Wolle für die Wollmanufaktur

Zwei Mal im Jahr werden die Schafe geschoren, die Wolle wird nach Ulten in die Wollmanufaktur gebracht. Für die Wolle würde sich die Schafzucht überhaupt nicht auszahlen. Zu groß ist die Konkurrenz aus Übersee. Wohl aber lohnt sich die Zucht für die Fleischproduktion. Die männlichen Lämmer werden im Alter von 6 Monaten bei einem Lebendgewicht von 40 bis 45 Kilogramm geschlachtet, die weiblichen wachsen etwas langsamer. Streng wird darauf geachtet, dass das Schlachten für die Tiere so stressfrei als möglich geschieht. Sowohl aus ethischen als auch aus qualitätsmäßigen



O. links: **Bergidylle. Muttertiere mit noch kleinen Lämmern bleiben über Sommer auf Gsteier. Bis in den späten Abend hinein scheint dort im Sommer die Sonne.**

U. links: **Was sich liebt, das schützt sich. Die weißen Herdenschutzhunde fühlen sich als Mitglieder der Herde und würden sie kompromisslos verteidigen.**

O. rechts: **Behutsam restauriert scheint das Gehöft im ruhigen Rhythmus früherer Zeiten zu atmen. Die Scheune birgt eine Sammlung alter bäuerlicher Geräte.**

U. rechts: **Was anderes als das Bibelzitat passt zu dieser Szene: „Er kennt die Seinen und die Seinen kennen ihn?“ Gleich gibt es etwas zu schlecken.**

HIRZERHÜTTE FEIERT 150. GEBURTSTAG

Es gab sie, die jungen Wilden, die schon vor 150 Jahren den höchsten Gipfel der Sarntaler Alpen, den Hirzer (2.781 m), bestiegen.

Eine deftige Bergtour: Start in Meran (350 m) um 4 Uhr früh, zu Fuß nach Schenna, Verdins, Tall, auf den Gampen (2.050 m) – 1.700 hm Aufstieg, 6-7 Std. Gehzeit, weitere 750 hm und 2-3 Std. zum Gipfel. Total-Aufstieg 2.431 hm, dann wieder absteigen – nirgends eine Hütte, die Schutz böte! 1873 wurde für die Bergsteiger auf dem Tallner Gampen hoch über Schenna die erste Alpenvereinshütte Südtirols erbaut und 1874 eingeweiht.

Die inzwischen erweiterte und von der Familie Franz Kofler mustergültig geführte Hirzerhütte auf 2.050 m Meereshöhe feiert damit 2023 ihr 150-Jahr-Jubiläum.

TEXT Walter Innerhofer

FOTO Familie Kofler, Karin Pircher, Tourismusverein
Passeiertal – Benjamin Pfitscher

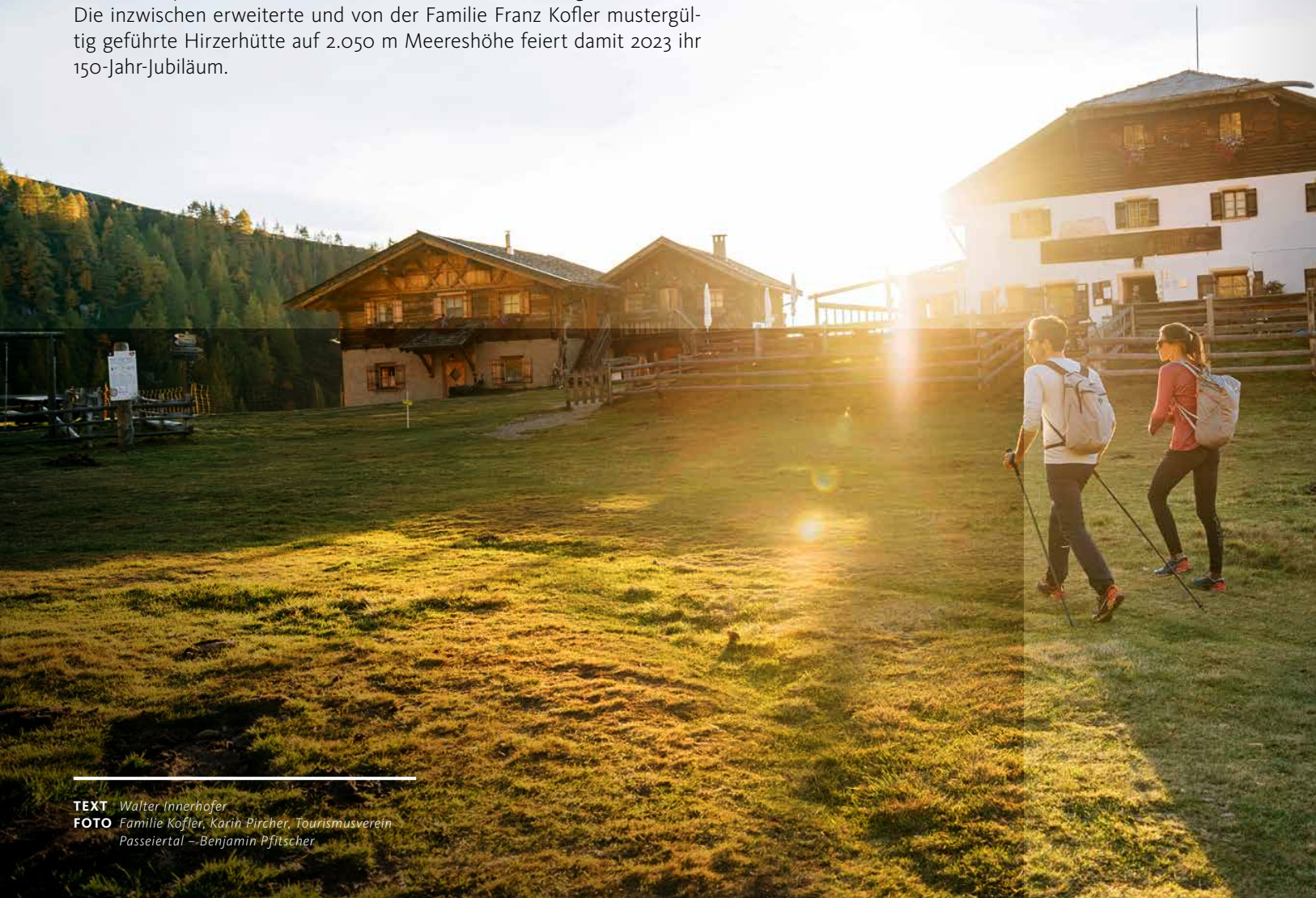
Zahlreiche Menschen haben in den vielen Jahren in der Hütte Schutz gefunden. Dazu eine Überlegung: Wenn heute ein Haus gebaut wird, fahren Bagger auf, Lastautos und Betonmischer bringen Baumaterialien. Auch wenn die Hirzerhütte kein großes Bauwerk ist, mussten vor 150 Jahren alle Arbeiten von Hand, mit Pickel, Schaufel und Schubkarren erledigt werden. Steine und Lehm gab es vor Ort, alle anderen Materialien kamen auf Tragtieren oder „Kraxen“ vom Tal auf 2.050 m Meereshöhe. Solche und andere Erschwernisse dürfen wir bedenken, wenn wir die Leistung des Hüttenbaus in den 1870er Jahren verstehen wollen.

1869 wurde in München der Deutsche Alpenverein DAV mit 17 Sektionen, darunter Bozen und Niederdorf, gegründet. Ein Jahr später folgte die AV-Sektion Meran. 1873 schlossen sich der Österreichische Alpenverein und der DAV zum DuOeAV zusammen. Drei Jahre nach ihrer Gründung erbaute die Sektion Meran die Schutzhütte. Auf dem Tallner Gampen erwarb man 15 Klafter Baugrund (1 Klafter – etwa 3,5 m²). Graf Franz von Meran, Sohn Erzherzog Johanns, spendete 300 Gulden (heute etwa

„Erbaut von der Section Meran des D. u. Ö. Alpenvereins 1873“

Originale Inschrift am Hüttenschild

4.000-5.000 €), und es entstand ein massiver Steinbau mit Schindeldach. 1874, am 5. Juli, fand die feierliche Eröffnung der Hirzerhütte mit 8 Matratzen-Lagerplätzen, einer Herdstelle und einem Heulager unterm Dach statt. Ab 1877 gab es Übernachtungszahlen: 35 Menschen im Jahr. Viele Bergbegeisterte haben offensichtlich nicht übernachtet. 1900 baute der Tallner-Bauer Josef Kofler seine Almhütte daneben zu einem Wirtshaus mit Zimmern aus – immer noch kein Fahrweg und alle





**Eröffnung der Hirzerhütte
am 5. Juli 1874**

Arbeit mit Muskelschmalz. Ebenso handgemacht war vieles an der Kleidung: die genagelten Lederschuhe, die gestrickten Wollsocken, der „Sarner“, der Wolljanker, die Lodenjoppe. Noch sind wir weit weg von der Funktionskleidung unserer Tage. Aber die Stimmung und die Freude, in den Bergen zu sein, wird sich kaum von der heute unterschieden haben. Und ein paar von den damaligen Liedern werden auch heute noch gesungen. Allerdings war es eine bestimmte Zeit aus mit diesen Liedern: Nach dem Ende des 1. Weltkriegs annektierte Italien Südtirol und 1923 wurde die Hirzerhütte von den faschistischen Machthabern enteignet und dem italienischen Alpenverein

CAI übertragen. Natürlich wurde die Hütte in Rifugio Punta Cervina umgetauft, erst mit dem neuen Besitzer erhielt sie wieder ihren alten Namen. Sie hat den Namen vom Hirzer, dem höchsten Gipfel der Sarntaler Alpen, der von der Hütte aus in knappen drei Stunden erreichbar ist. Laut Johannes Ortner (Flurnamenforscher aus Meran) geht der Name selbst auf das althochdeutsche Wort „hirz“ mit der Bedeutung „Hirsch“ zurück.

1945 kaufte der Sohn von Josef Kofler, ebenfalls ein Josef, auch Tallner Josl genannt, die Hirzerhütte unter großen Anstrengungen für rund 30.000 Lire vom CAI zurück. Seitdem ist sie in Privatbesitz der

Familie Kofler, die sie zusammen mit dem Almwirtschaftshaus führt. Auf den Tallner Josl folgte der Sohn Karl, und 2002 wurde Karls Sohn Franz mit seiner Familie Hüttenwirt am Hirzer. Seine Frau Edith und die beiden Kinder Patrick und Sabrina helfen bei der Führung tüchtig mit, und seit 2021 gibt es glücklichen Nachwuchs – Jana ist der Schatz der Hüttenwirtsfamilie Kofler.

Zahlreiche Besucher, auch Fernwanderer auf dem E5, finden jeden Sommer Unterkunft und Verpflegung auf der Hirzerhütte und gar einige sind Stammgäste geworden. So gebührt es sich wohl das 150-Jahr-Jubiläum mit einem dreifachen HOCH zu feiern. ■



Ein Herz für Stoffe

Slow Fashion aus Schenna

TEXT *Jessica Thalhammer*
FOTO *Julia Staschitz, René Gamper*

Was eigentlich als Vorhang oder Tischdecke gedacht ist, verarbeitet Isabella Hofer lieber zu Röcken und Kleidern. Erhältlich im familieneigenen Landpalais Goyenhof, besteht die Kollektion ihres Fashionlabels *rock.verliebt* nur aus Unikaten. Die Ursprungsmaterialien stammen aus Italien, Österreich oder Deutschland – denn hochwertige Stoffe sind die Passion der kreativen Schennerin.

Die Liebe zu Röcken wurde Isabella Hofer quasi in die Wiege gelegt. Denn nie hat sie ihre Großmutter und auch nur selten die Mutter in Hosen gesehen. Somit ist ihr Fashionlabel rock.verliebt neben der Reminiszenz an die Oma auch ein Paradebeispiel von generationenübergreifendem Female Empowerment – war es doch Tochter Anna, die die gebürtige Schenkerin 2018 zur Gründung der Marke inspiriert hat. Als Designstudentin erkannte sie das Potenzial: „Du trägst gern Röcke und begeisterst so viele andere Frauen damit – das ist rock.verliebt!“

Die Leidenschaft für Mode begleitet Isabella freilich schon länger. „Das Nähen habe ich in der Frauenoberschule in Meran gelernt und schon damals Röcke für mich selbst gefertigt. Irgendwann kamen Freundinnen auf mich zu und die Sache nahm ihren Lauf“, so die 46-jährige Kreative. Kein Wunder, denn ihre Entwürfe brechen dank offener Säume, ausgefranster oder sichtbarer Webkanten so manche Schneiderregel, zeugen von Mut und Innovationsgeist.

Stoffe, Stoffe, Stoffe

Das Zentrum des Hofer'schen Mode-Universums aber bilden laut der Designerin „Stoffe, Stoffe, Stoffe“. Wenn sie nicht gerade gemeinsam mit ihrem Mann die Gäste im familien-eigenen Landpalais Goyenhof betreut, verbringt sie ihre Freizeit bei der Recherche auf Möbelmessen, Flohmärkten und in Stoffgeschäften. Für Kleidung unübliche Materialien faszinieren die Zweifachmutter besonders: „So entstand etwa der blaue Schurzrock. Eigentlich als Arbeitskleidung der Südtiroler Bauern bekannt, habe ich deren indigofarbene Baumwolle zum Unikat mit geraffter Taille umfunktioniert.“ Es gibt aber auch Kleider aus filigraner Tischdeckenspitze oder knisterndem Vorhangtaft.

Die Modell-Bezeichnungen sind konsequenterweise fast alle den Frauen der Familie gewidmet: NOTBURGA (die Oma) etwa kommt mit Gummizug daher, MARIA (die Tante) ist ein schicker Wickelrock. Und A-Linie FRIEDA (eine weitere Tante) macht nicht nur bei Isabellas 21-jähriger Tochter eine gute Figur. Neben der Optik ist vor allem die praktische Handhabung wichtig: „Bei mir hat fast jedes Stück Taschen, außerdem sind die meisten Schnitte größenunabhängig.“ Für ihr Wunschexemplar müssen Kundinnen also nur minimale Zentimeterangaben machen. Stoff, Länge und Passform werden individuell angepasst. Isabella bezieht alle Näh-Utensilien bei einem lokalen Kurzwarenhändler, legt auch ansonsten Wert auf Qualität und Nachhaltigkeit: „Tischdecken- und Vorhangstoffe sind pflegeleicht, unempfindlich, robust – vor allem aber langlebig und zeitlos.“ Genauso vielseitig ist die Mode einsetzbar: Isabellas Stücke passen in Alltag und Urlaub ebenso wie auf Feste und Partys.

Und so kommen die rock.verliebt-Fans Instagram sei Dank mittlerweile aus ganz Europa, um den heimischen Kleiderschrank um Isabellas Röcke, Kleider, Hosen und Blusen zu bereichern. Ein Nischenprodukt will Isabella trotzdem bleiben – die Stores von Oberrauch Zitt sind derzeit einziger Vertriebspartner in Südtirol. Doch weit charmanter ist der Besuch in Isabellas Atelier (nur mit Voranmeldung): „Zum Glück stört es unsere Hausgäste nie, wenn sie ab und zu das Rattern der Nähmaschine hören.“ ■



Gut zu wissen

Je nach Material kosten Isabellas Sommer-
ab 180 € und Winterröcke ab 240 €

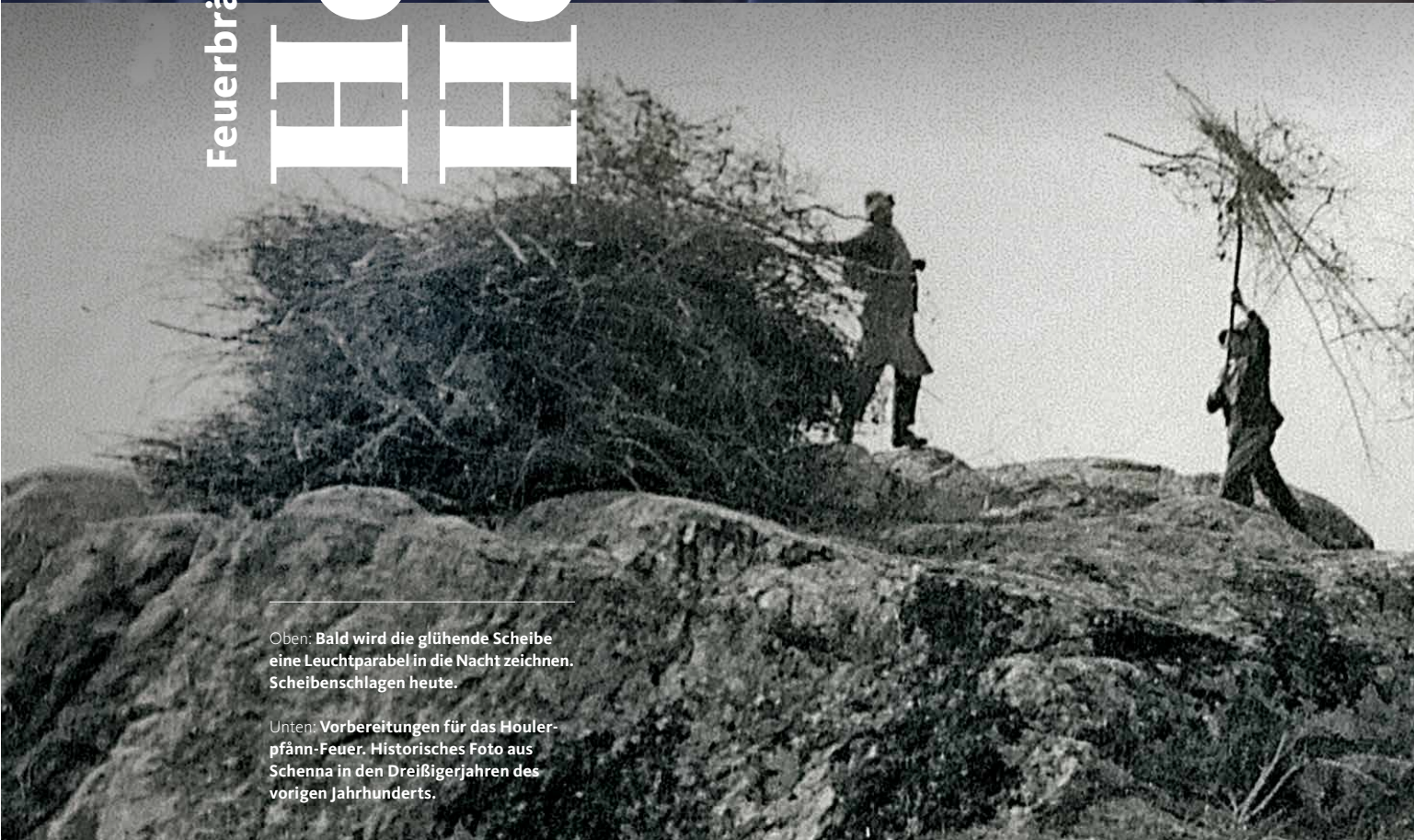
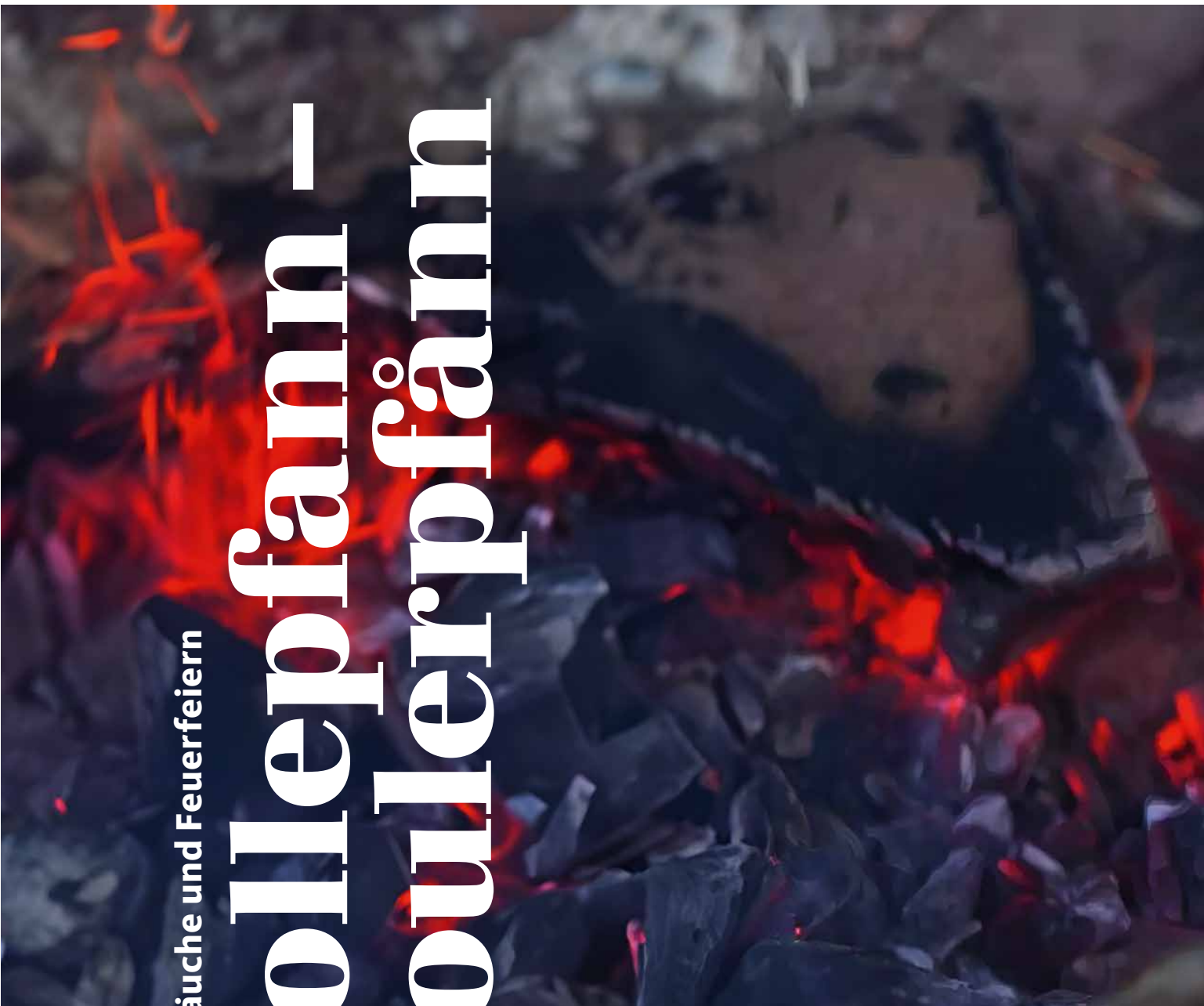
www.instagram.com/rock.verliebt

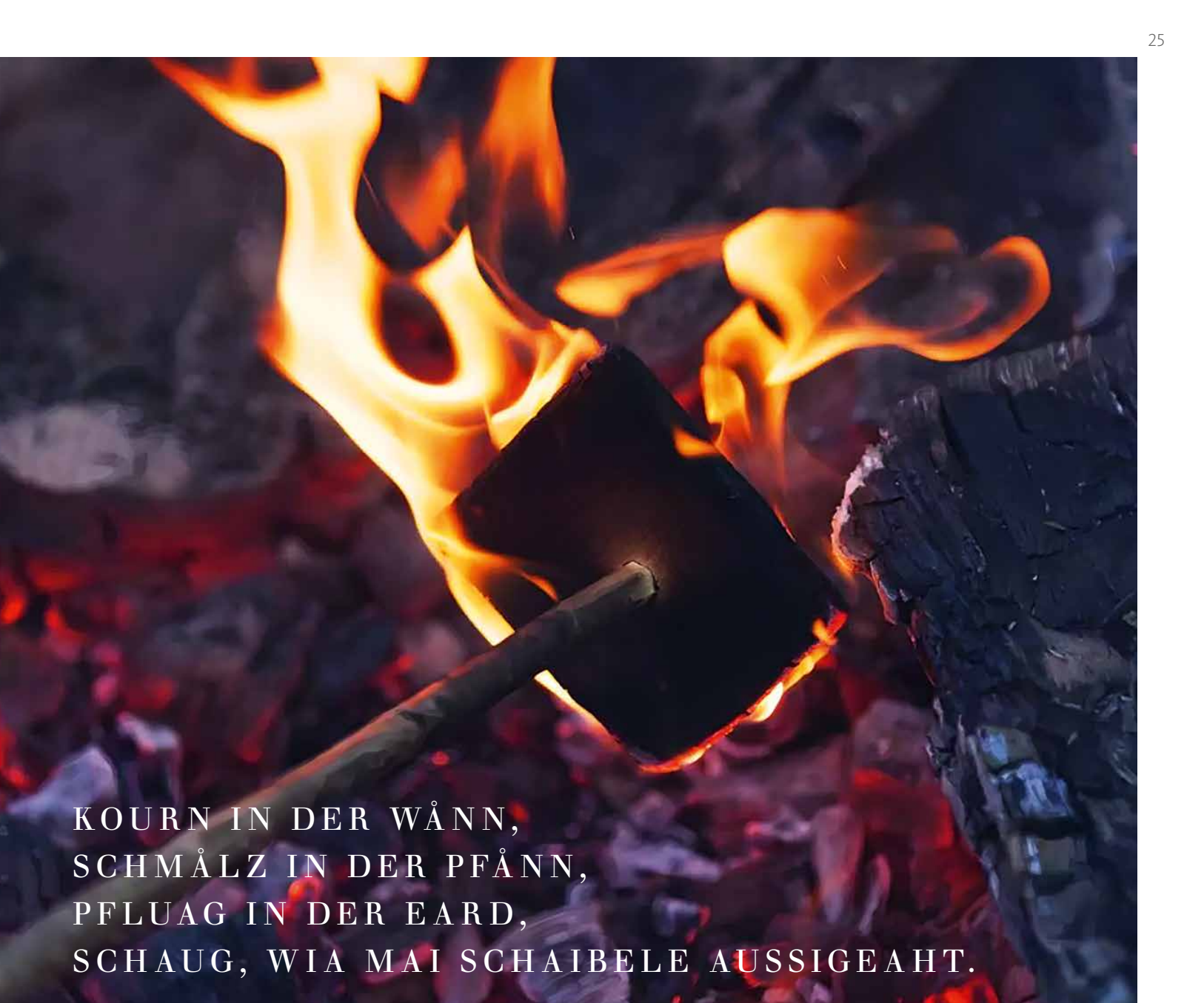
Feuerbräuche und Feuerfeiern

Hollepfänn- Houlerpfänn

Oben: Bald wird die glühende Scheibe eine Leuchtparabel in die Nacht zeichnen. Scheibenschlagen heute.

Unten: Vorbereitungen für das Houlerpfänn-Feuer. Historisches Foto aus Schenna in den Dreißigerjahren des vorigen Jahrhunderts.



A close-up photograph of a fire. In the foreground, a dark, rectangular block is being heated by a bright orange and yellow flame. A wooden handle is attached to the block. The background is filled with glowing red and orange embers and flames.

KOURN IN DER WÄNN,
SCHMÄLZ IN DER PFÄNN,
PFLUAG IN DER EARD,
SCHAUG, WIA MAI SCHAIBELE AUSSIGEHT.





Der Feuerbrauch am ersten Fastensonntag ist ein großes Fest für das einheimische Jungvolk. Auch wenn zugereiste Zaungäste nicht fehlen. Der Brauch hat sich in der Vergangenheit widerspenstig der kirchlichen Bevormundung entzogen und widersteht heute querköpfig medialer Instrumentalisierung. Scheibenschlagen am Fuße des Tartscher Pichls.

TEXT Walter Innerhofer
FOTO Arthur Scheler, IDM Südtirol-
Frieder Blickle, Thomas Egger

Ist der Reim, der im Vinschgau am Hollepfann-Sonntag zum Scheibenschlagen aufgesagt wird, ein Jubelschrei oder ein Zauberspruch? Mit dem Feuerbrauch des Scheibenschlagens wird nach einem uralten Ritual der Winter ausgetrieben und der Frühling beschworen. Archaische Feuerbräuche begleiten die ländliche Bevölkerung auch heute noch durch das Jahr. Hollepfann oder Houlerpfänn ist einer der bekanntesten, noch erhaltenen Feuerbräuche unserer Heimat. Es ist also eher ein Fruchtbarkeitsspruch, der am Hollepfann-Sonntag aus dem Vinschgau erklingt.

Die Sehnsucht nach Licht und Wärme

Recht lange hat er wieder gedauert, kalt und dunkel war er, der Winter. Zwar hat uns der Schnee viel Vergnügen beschert, aber um fünf Uhr nachmittags wurde es schon dunkel, zwei Drittel des Tages mussten wir mit künstlichem Licht auskommen. Da haben wir uns zu Recht gefreut, dass es an Mariae Lichtmess am 2. Februar endlich wieder um eine Stunde länger hell war. Und wir sehnten uns nach Farbe im Leben und beschenkten uns am Valentinstag, dem 14. Februar, mit Blumen. Die Sehnsucht nach Sonne, nach Wachstum, nach Blühen und Gedeihen hat unsere Ahnen noch viel stärker erfasst als uns Heutige. Ende Januar

wurde die „Holzschupf“ nämlich langsam leer, der Heuvorrat kleiner und kleiner und der Stadel „durchsichtig“, das Mehl in der Truhe und die Kartoffeln im Keller gingen dem Ende zu, das Wachs für die Kerzen und das Petroleum für die Lampen versiegt.

Seit jeher haben Menschen daher mit weithin sichtbaren Feuerzeichen den Winter ausgetrieben und den Frühling begrüßt. Unsere Vorfahren glaubten noch stärker an die Kräfte der Natur – und auch nicht ganz zu Unrecht, wenn wir an den derzeitigen Klimawandel denken. Sie beschworen die endlich wieder aufkeimende Fruchtbarkeit der Felder und Wiesen mit Opferfeuern – ein urzeitlicher Aberglaube zwar, aber mit Hintergrund!

Feuerbräuche

Zu den ursprünglichsten Feuerbräuchen zählen die sogenannten Hollepfann-Feuer am 1. Fastensonntag, dem Sonntag nach dem Aschermittwoch. Besonders im Vinschgau, im Meraner Raum und in den umliegenden Tälern werden an diesem Tag weithin leuchtende Feuer entzündet. Es sind die Freudenfeuer des Sieges über den Winter.

Ebenso werden zur Zeit der Sommerwende (21. Juni) Johannesfeuer oder Sonnwendfeuer entzündet. Am Herz-Jesu-Sonntag, Anfang Juni, erinnern Bergfeuer an das Bündnis der Tiroler mit dem Herzen Jesu angesichts der Kriegsbedrohung 1796/97.

In Tall pflegt man an Ostern heute noch einen uralten Feuerkult. Dabei werden bei der Weihe des Osterfeuers am Eingang zur Kirche von einzelnen Bauern bis zu fünf schön zugespitzte Holzpflocke im geweihten Feuer angesengt. Auf die Frage, was das zu bedeuten hat, lautet die Antwort: „Sou a Holz schlog i nâcher in meiner Wiese, in Åcker, in Gârtn und in Wâld in Boudn odn und des pleipp zemm, bis es faul isch.“ Das heißt? „Sou werd nâcher af der Wiese, in Åcker, in Gârtn und in Wâld âlls pesser wâchsn - hât schun inser Nehne (Großvater) âllm gsâgg. Es kimmp wiêniger Ungeziefer au, und de Oaschterhölzer schützen a your Unwetter, Blitz und Hogel.“ Ältere Mitbürger erinnern sich, dass auch in Schenna noch vor Jahren dürre Rebstöcke im Osterfeuer angeglüht und dann aufs Feld gebracht wurden.

Houlerpfänn

Bereits Tage vor dem 1. Fastensonntag versammeln sich Vertreter der Schenner Bauernjugend zur Besprechung der Houlerpfänn-Feuer-Feier. Es ist Houlerpfänn-Sonntag, so heißt dieser Tag in Schenna. Man benötigt Brennmaterial, Essen, Getränke und gute Laune für das Ritual. Neuerdings muss auch der Feuerplatz festgelegt werden – bis vor wenigen Jahrzehnten gab es noch fixe Plätze dafür. Als Brennmaterial kommen Reisig und Gestrüpp in Frage, und



Feuerplatz wird die Wiese desjenigen Bauern sein, bei dem sich im Winter viel Reisig angesammelt hat und der einen Brandplatz zur Verfügung stellt. Auch ein gemütlicher Keller darf nicht fehlen, in dem anschließend an das „Fuiërn“ noch gegessen und gefeiert werden kann. Daher ist die Frage, warum wir heute noch Houlerpfänn feiern, fast überflüssig. „Weil es Brauch ist ... weil miër a Hetz hobn ... weil man anfallendes Gestrüpp nur an diesem Tag offen verbrennen darf ... weil ...“

Houlerpfänn-Plätze

Wie bereits erwähnt gab es bis in die 1970er Jahre in Schenna einige fixe Houlerpfänn-Plätze. Der wichtigste davon war der auf der „Mitterplätte“, einem alten Weideplatz, auf dem es jedes Jahr Dornhecken zu roden gab, und der weithin sichtbar – wohl ein alter Feuer-Platz, möglicherweise sogar ein ehemaliger Brandopferplatz – war, ein Kraftplatz also. Anfangs 1970 wurde die Granitkuppe dort aber angetragen und das Freischwimmbad errichtet. Seitdem variieren

die Houlerpfänn-Plätze in Schenna. Auch der Locher-Tanzboden, der Pluner Pichl und der Engl-Pichl-Knott waren seit alters her Houlerpfänn-Plätze in Schenna-Dorf. In Tschivon waren die sogenannten „Thurner Acker“ fixe Brandplätze.

Und was bedeutet Hollepfann–Houlerpfänn eigentlich?

Der bekannte Heimatforscher und Volkskundler Hans Fink aus Brixen schreibt im Buch: Verzaubertes Land – Volkskult und Ahnenbrauch in Südtirol. Tyrolia-Verlag, Innsbruck-Wien 1983, S. 29: „Holepfann“ ist ein seltsames Wort. Es soll sich aus dem Gotischen „haila fona“, d. h. „heilsames Feuer“, herleiten.

Die Goten aber waren ein germanisches Volk, das im Jahr 488 n. Chr. unter König Theoderich weite Teile Italiens aus dem Rest des Römischen Reiches beherrschte. Wir kennen Theoderich als Dietrich von Bern (Verona), der den Zwergenkönig Laurin vom Rosengarten besiegte. Der Laurin-Brunnen auf dem Silvius-Magnago-Platz in Bozen erinnert an diese Dolomitensage.

Fink verweist also auf eine frühe Zeit, als die Naturverbundenheit unserer Vorfahren noch so stark war, dass man den Winter, den Frühling, die Kraft der Sonne mit „heilsamen Feuern“ beschwor: **Hol(!)epfann – haila fona – heilsames Feuer!** ■



Das lodernde Feuer in der Dämmerung hat nach wie vor etwas von uraltem Ritual und Magischen. Und übt eine Faszination aus, der wir uns als Kinder der Moderne nicht entziehen können.

So gesittet wie oben ging der Weingenuss früher wohl kaum zu. Zum Ritus gehörte der Rausch. Unsere Alt-Altvorderen, die Räter, glaubten im Rausch den Göttern nahe zu sein.

Handball ist Mädchensache!



TEXT Roswitha Schwiembacher
FOTO Elke Niederwieser, Handball Schenna

Handball zählt hierzulande zu den beliebtesten Ballsportarten. Es wird in der Halle gespielt, daher offiziell eigentlich Hallenhandball, meist verwendeter aber die Kurzform Handball. Auch in Schenna wird Handball gespielt, seit 1985. Heute zählt der Verein etwa 70 aktive Spielerinnen.



Links: **Melissa Pichler im Einsatz.**

Rechts: **Monika Prünster und Andrea Eder, zwei Spielerinnen aus Schenna, haben es zu großem Erfolg gebracht.**

Unten: **Christian Pircher ist stolz auf seine U13 Italienmeisterinnen.**

Angefangen hat alles in der Mittelschule Meran. Bis in die 1980er Jahre pendelten alle 11- bis 14-Jährigen nach Meran zur Mittelschule, in Schenna gab es bis dato nur die Volksschule. Handball war in der Mittelschule Meran durch einen emsigen Trainer sehr beliebt und populär. Schon bald erwiesen sich einige Schenner Jungs als starke Talente, sie brachten den Handball nach Schenna. 1985 wurde ein Verein gegründet und bei Turnieren lassen die motivierten Newcomer sogleich aufhorchen.

... ohne Christian wäre nichts

Einer dieser Talente war Christian Pircher, er steht dem Verein seit 1997 als Präsident vor. Christian atmet, lebt und leidet für Hand-

ball, es ist seine größte Herzensangelegenheit. Heute trainiert er die U13 Mädchen. Er managt alles, organisiert alles, begleitet die Mädchen zu sämtlichen Spielen. Im Juli 2023 reist er mit ihnen nach Riccione zur Italienmeisterschaft. Vormittag Strand, Nachmittag Turnier. Christian bringt alles unter einen Hut. Er wird reichlich belohnt und kehrt als Italienmeister mit den Mädchen nach Schenna zurück. Die Mädels aus der Provinz ganz vorne. Gratulation und Chapeau Christian!

... der Funke springt auf die Mädchen über

Am Anfang steht in Schenna der Herrenhandball, einige Jahre danach kommen interessierte Buben ins Spiel. Bei Turnie-

ren entdecken die Schwestern der Buben, dass auch Mädchen Handball spielen. Na so was? Der Funke springt über. Ab nun ist Handball Mädchensache in Schenna. In der Ballspielgruppe und der U9 „dürfen“ die Buben noch dabei sein, dann ist aber Schluss, sagen die Mädchen scherzhaft. Die wenigen Buben wechseln dann zu Handballclubs nach Meran.

... Vorbild und Aushängeschilder

Die Kleinen beginnen in der Ballspielgruppe spielerisch mit Handball, dann geht es über die U9, U11, U13, U15, U17 stetig nach oben bis zu den Damen. Trainiert wird in der Turnhalle der Mittelschule Schenna und zum Teil auch in Turnhallen der Umgebung von Meran. Die Heimspiele werden nicht daheim, sondern in Meran ausgetragen. Die Halle in Schenna ist zu klein dafür, leider.

Großes Vorbild der Mädchen ist Monika Prünster. Sie ist beim ASC Schenna groß geworden und hat es zur italienischen Nationalspielerin auf der Position der Torhüterin geschafft.

... beste Freundinnen

Dreimal in der Woche trainiert die Mannschaft. Ob es nicht zu anstrengend sei? Die Mädchen verneinen verschmitzt, es macht jede Menge Spaß und man gewöhnt sich daran. Spaß steht im Vordergrund, aber wer auf dem Feld steht, will auch gewinnen. Durchtrainiert sind sie alle, höflich, freundlich und beinahe bescheiden. Sie schwärmen vom Prellen, Passen, Fangen, Sprungwurf und Verteidigen. Sauer werden sie bei Stürmerfoul und schmerzhaften Verletzungen, wie Rippenprellung, Fußverstauchung, Abschürfungen und Verbrennungen. Die schönen langen Haare werden zusammengebunden und jeglicher Schmuck muss weg, erzählt eine der jüngsten Spielerinnen. Und ein Geheimnis verrät sie: Die großen Spielerinnen haben Klebstoff auf einem Tape am Schuh. Damit reiben sie sich die Hände ein, wodurch der Ball besser in der Hand hält. Aber psst, bitte nicht weitersagen.

Auf die Frage, was ihnen am besten an Handball gefällt, sind sich alle einig: mit Mädchen zusammen sein, beste Freundinnen sein. Sie kennen sich von klein auf. Handball ist Mannschafts(mädchen)sport. Teamgeist, Loyalität, Respekt, Toleranz, Fairness und Konfliktfähigkeit werden gestärkt. Vor jedem Spiel bilden sie einen Kreis und gemeinsam erklingt lautstark: 1-2-3, ein Team – ein Ziel. ■



Verbohrtheit

TEXT Sebastian Marseller
 FOTO Franz Innerhofer, Helmuth Rier, Patrick Schwienbacher

Visionärer Weitblick und ein gesunder Sinn für das Machbare prägten Franz Innerhofers Wirken. Über 45 Jahre leitete er den Tourismusverein Schenna. Er schuf sich ein schlagkräftiges Team, band alle wichtigen Akteure, Vereine und Verbände ein in das touristische Geschehen des Ortes und förderte das Miteinander von Tourismus und Landwirtschaft. Zusammen mit seinen Präsidenten verwirklichte er seine zukunfts-trächtigen Visionen. In Vielem wurde Schenna zum Vorreiter im Tourismusmanagement. Franz hatte ein glückliches Händchen und das Glück ist mit den Tüchtigen: Dass Schenna heute als eine der führenden Tourismusdestinationen dasteht, ist in nicht geringem Maße auch sein Verdienst.



Wer übernimmt den Hof? Auf dem sonntäglichen Kirchgang sprechen die zwei Brüder Bernhard und Franz über ihre Zukunft. Für die Buben ist es die vaterlose Zeit. Ihr Vater Sepp, bekannter Südtirol Aktivist für die Selbstbestimmung Südtirols, war zu sieben Jahren Freiheitsentzug verurteilt worden und saß von 1961 bis 1964 im Gefängnis von Trient und Mailand. Für die Familie, besonders für die Mutter mit den unmündigen Kindern war es eine schwere Zeit. Auch für die zwei Buben. Es hieß anpacken und überall mithelfen: auf dem Hof, bei der Heuarbeit, auf der Alm. Franz hat, wie er heute sagt, „arbeiten gelernt“, eine Erfahrung, die ihn ein Leben lang begleitete. ■



Franz Innerhofer in der vorletzten Reihe links. Bei offiziellen Auftritten herrschte Krawattenpflicht.

In der Klosterschule. Die Mittelschule verbrachte Franz bei den gestrengen Augustinerpatres im Kloster Neustift bei Brixen. Die ersten Monate im Internat litt der Elfjährige an starkem Heimweh. Doch die drei Jahre wurden für Franz eine Schule fürs Leben. Er lernte, sich durchzusetzen oder sich gut zu stellen mit Stärkeren, lernte, wie wichtig Menschenkenntnis ist. Mit zusammengebissenen

Zähnen lernte er „Zucht und Ordnung“. In der kurz bemessenen Freizeit wurde ihm Sport der große Ausgleich, vor allem das Fußballspielen. Als Tormann errang er bald auch die Achtung der Älteren. Die Schule selbst hatte ein hohes Niveau, von dem er in der Folge auf der Oberschule profitierte. ■



Die „wilden Jahre“. Nach den Jahren im Internat besuchte Franz die Handelsschule in Meran. Die weltweite Jugendbewegung war in das bis dato brave Südtirol übergeschwappt. Nach einem Sprachaufenthalt in England zeigte Franz äußerlich die Aufmüpfigkeit mit langer Haarpracht. Die Freizeit widmete Franz dem Sport: Fußball, Volley, Tennis, selbst improvisiertes Minigolf in der Mittagspause wurde gespielt. Die Basket Mannschaft der Handelsschule gewann zum ersten Mal als deutschsprachiges Team die Schulmeisterschaften in Meran. Siegerfoto mit Franz in der ersten Reihe rechts. ■

„Immer freundlich grüßen“. Der Tourismus in Südtirols ländlichem Raum ist durch die familiäre Bindung der Gäste an die Gastgeberfamilien groß geworden. In Schenna trugen die Eltern ihren Kindern auf, jeden Gast, den sie trafen, freundlich zu grüßen. Sie taten es mit einem hellen „Grüß Gott“. Und so steht es nach wie vor auf der Begrüßungsinstallation am Ortsbeginn. Schennas Tourismus hat bodenständige Wurzeln. Diese Bodenständigkeit wird bis heute unterstrichen durch das Tragen der Tracht. Im Bild das frühe Team des Tourismusvereins mit dem ehemaligen Büroleiter Walter Egger und Franz ganz links. ■



Zukunftsträchtige Ziele. „Ich hatte das große Glück, immer Präsidenten mit Visionen zu haben!“, sagt Franz im Rückblick zu seiner fünfundvierzigjährigen Tätigkeit. Im Bild von

links nach rechts Franz mit den Präsidenten Jakob Pichler, Hans Pichler †, Franz Mair †, Luis Kröll (Ex Bürgermeister), Sepp Mair und Hansjörg Ainhauser. Noch nicht im Bild der

aktuelle Präsident Stefan Pfösti. Franz gelang es, das überbürokratisierte „Verkehrsamt“ in ein dynamisches, modernes Dienstleistungsunternehmen umzugestalten. ■



Botschafter Südtirols. Das Team des Tourismusvereins mit Bergsteigerlegende Reinhold Messner in der Messehalle Köln im Jahr 2009. Zu der zweitägigen Veranstaltung „Schenna begrüßt seine Gäste“ kamen an die 40.000 Besucher/innen. Es war die letzte von fünf dieser Art, welche die persönliche Bindung der Gastgeber an ihre Gäste äußerst erfolgreich unterstrich. Die sehr große Anzahl an Stammgästen beweist es. ■



Den Rücken gestärkt. Es ist bekannt: Hinter jedem starken Mann steht eine starke Frau. Auf dem Familienfoto sind es gleich drei. In der Mitte Frau Ida, links von ihr die Tochter Rebecca, die in Rom lebt. Links neben Franz die Tochter Patrizia, die daheim den Betrieb führt. Bei seiner Abschiedsrede im März 2023 bedankte sich Franz explizit bei seiner Familie, die ihm immer den Rücken freigehalten und in seinen Vorhaben bestärkt hat. ■



Mit Herzblut und Seele. Seit 1998 gibt es die „Südtirol Classic Schenna Rallye“, die Oldtimer Rallye in den Bergen. Franz hat sein Herzblut und viel Zeit hineingesteckt in diese inzwischen oft kopierte aber nie erreichte Veranstaltung. Es ist ein Erfolgsmodell par excellence: ein internationaler „Laufsteg“ zeitlos schöner Karossen auf Südtirols schönsten Panoramastraßen, garniert mit Events und bester Kulinarik. Im Bild Franz mit der „Classic“-Seele Tanja in einem Bugatti B13 Brescia Baujahr 1922. ■

Ein Lächeln versüßt den Abschied. Isabel Dialer, Miss Südtirol 2023 aus Schenna, bei der offiziellen Verabschiedung von Franz Innerhofer im März. Was sagen die Zwei sich Nettes? ■

Mei liabstes Platzl

FOTO Elisabeth Unterthurner, Hansjörg Ainhauser, Sieglinde Illmer Dösser

Lenzeben auf Schennaberg

von Hansjörg Ainhauser (Hotelier, Family Hotel Gutenberg)

Eine kleine Alm namens Lenzeben hat es mir angetan. Die Alm erreicht man über mehrere Wege. Einer davon verläuft von der Ifingerhütte in südliche Richtung, wobei zuerst ein kleiner Anstieg von 10 Minuten zum sogenannten „Halsl“ zu meistern ist. Von dort geht es relativ eben bis nach Lenzeben. Die Alm selbst ist leider nicht mehr bewohnt und bewirtschaftet. Die kleinen

Gebäude werden in naher Zukunft wohl verfallen. Löblicherweise wurde neben der Almhütte ein Tisch mit Bänken neu errichtet. Der Platz lädt zur Rast ein. Der Blick geht nach Süden Richtung Falzeben. Kälber und Schafe weiden sporadisch zwischen Fichten und Lärchen. Es ist schon eher eine Waldlandschaft. Einige wenige freie Flächen lassen noch den Almcharakter erkennen.

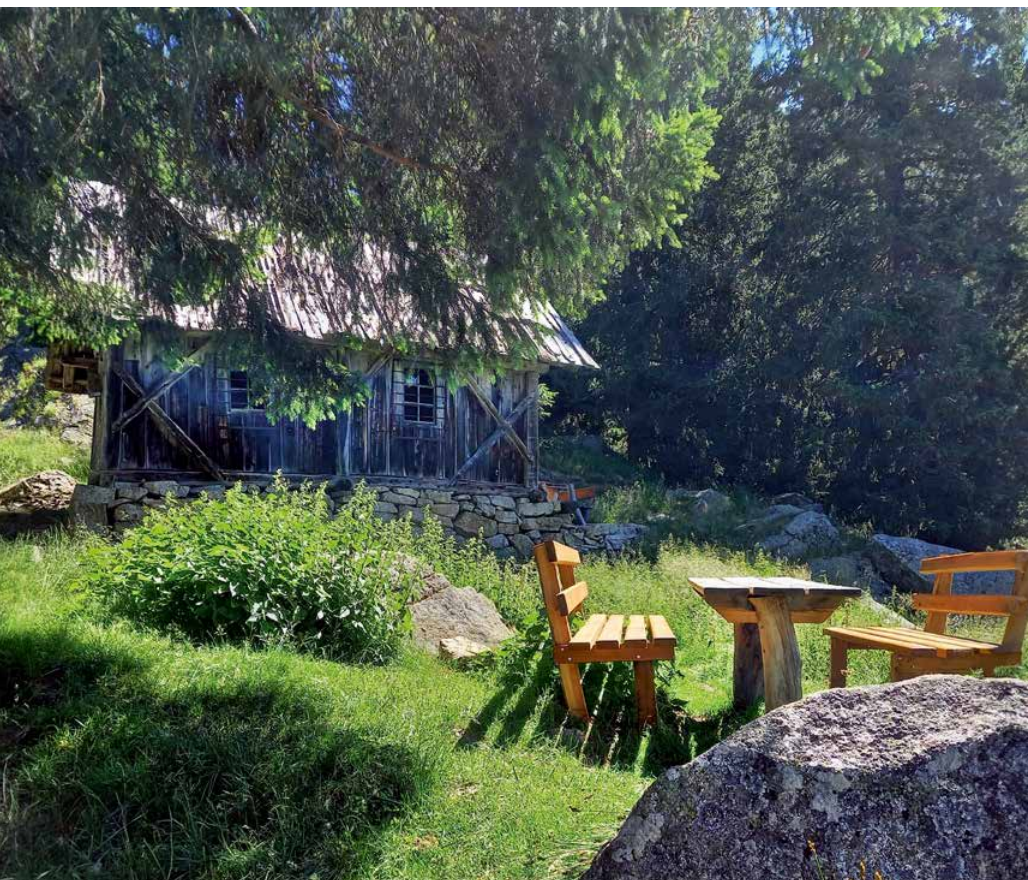
Immer wenn ich auf Lenzeben bin, stelle ich mir vor, wie man dort bis in die 1970er Jahre die Sommer verbracht hat. Auf dieser Alm gibt es kein Wasser. Dieses musste mit einer einfachen Material-Seilbahn vom Berggasthof Gsteier hinauf gezogen werden. Ich gehe meistens den „geheimen Weg“ (nicht markiert) vom Berggasthaus Egger direkt nach Lenzeben, mache an der Hütte kurz Rast und steige dann ca. 150 Meter höher, zu einer größeren Lichtung, welche landschaftlich einer Mulde ähnelt. **Dort am Gegenhang zum Berg lege ich mich in den Schatten einer Fichte und mein Blick schweift Richtung Lauwandspitze. Nun kann ich richtig entspannen und abschalten.**

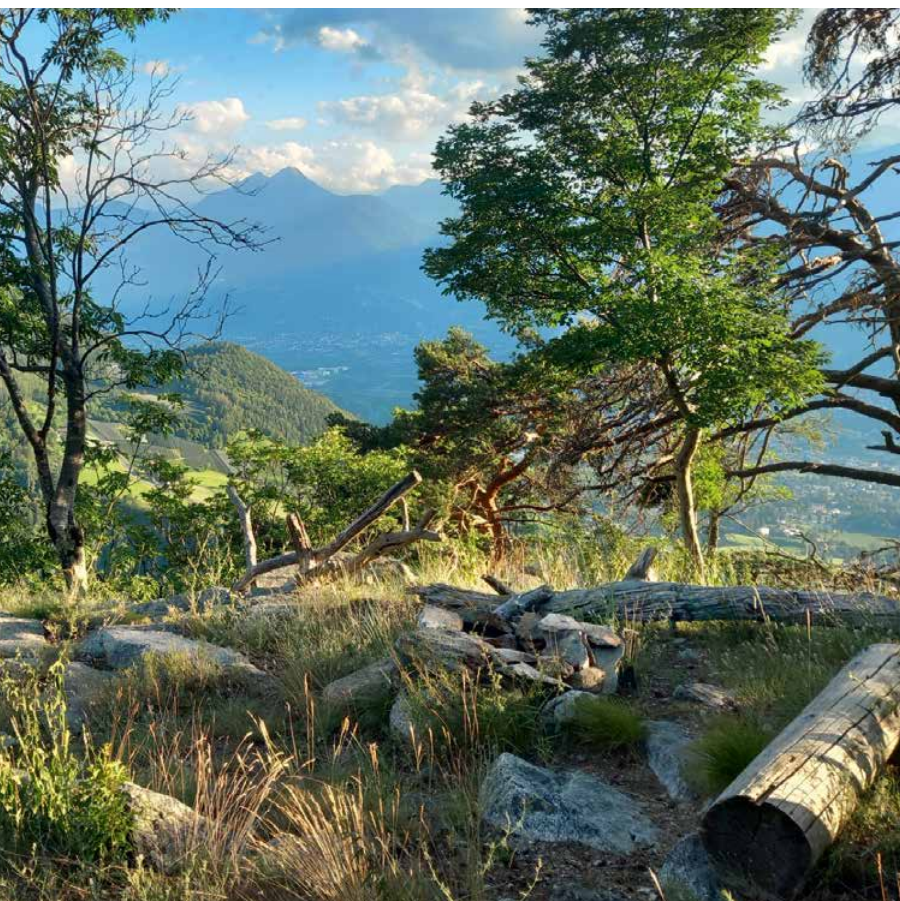
Je nach Lust und Laune gehe ich noch in die Pilze oder besteige den kleinen Vorgipfel der Lauwandspitze. Der Rückweg erfolgt über denselben Weg oder die Ifingerhütte, die für uns Schenner etwas Besonderes ist. Heimat pur! ■

Hochroast beim Roppenschnobel

von Elisabeth Unterthurner (Wanderführerin, Walchhof)

Wird es mir hier im Dorf zu eng, zu laut oder zu hektisch, dann muss ich nicht lange überlegen. Ich schnappe mir die Wanderschuhe,





schwinde den Rucksack mit der Trinkflasche und einem Apfel auf die Schulter und bin dann „mal weg“.

Direkt von der Haustür aus geht es los in Richtung St. Georgen am Torggler Brunnen vorbei. Beim Rodelstein gehe ich auf direktem Weg die „Lahn“ hoch, nach St. Georgen. Dies war ja mal mein Schulweg und da kennt man sich eben aus. Vorbei am Locherhof bis zum „Hintern Florer“ und von dort zur Kapelle, am Salfgut vorbei bis zum Kleebrunnen. Ein Schluck kaltes Quellwasser direkt vom Brunnen tut gut.

Gleich dahinter beginnt ein kleiner Steig. Ein Fremder würde ihn kaum finden, aber genau das fasziniert mich so. **Es ist ein geheimnisvoller Pfad, kein Promenadenweg, keine herausgeputzte Route.** Nein, es ist ein schmaler Waldweg vorbei an Lärchen, Fichten und Kiefern, an Buchäckern und verschiedenen Laubbäumen. Zwischendrin immer wieder eine „Steingonde“ und ganz viele verschiedene Moosflechten. Der Weg schlängelt sich relativ flach weiter. Immer wieder muss man die Hände zu Hilfe nehmen, sich abstützen oder festhalten. Mein Ziel ist erreicht. Ein gemütliches „Platzl“: der Hochroast. Keine Bank, dafür ein umgefallener Baumstamm zum Sitzen. Keine perfekte Aussicht, nein, umringt von mehreren alten, zum Teil vertrockneten Föhren, die fast gespenstisch dastehen. Die Stille ist gewaltig, nur von Weitem hört man den Motorlärm. Zwischen den Ästen scheint die Sonne herein und der Blick auf Labers, auf die Laugenspitze und den Talkessel Meran öffnet

sich. Die Aussicht ist für mich genau richtig. Andere würden sagen, was soll das hier?

Mir gelingt es hier innerhalb kürzester Zeit herunterzukommen, alle Sorgen zu vergessen und das wirklich Wesentliche als das kostbarste Geschenk zu sehen. Dieser Platz ist meist menschenleer, aber allein fühle ich mich nie. Im Gegenteil, ich fühle mich hier vogelfrei und viele Erinnerungen werden wach. Mein Vater hat uns Kindern dieses „Platzl“ das erste Mal gezeigt und von seiner Kindheit erzählt. Später war es der verstohlene Spaziergang mit dem ersten Freund ... ■

„afn' Bankl“ sitzen

von Sieglinde Illmer Dosser (Bäuerin, Boarbichl)

Es gibt sie seit jeher auf den Südtiroler Höfen, meistens vor der Haustür und ganz sicher vor jedem Stall. Gemacht mit eigener Hand, aus Fichte oder Lärche, beides heimische Hölzer. Ihr Nutzen war – und ist bis heute – das Ablegen von Gegenständen, Eimer zum Trocknen in die Sonne stellen, zum darunter die Schuhe oder Stallstiefel verstauen und als Platz zum „roasten“ (ausruhen) oder „ratschen“ (plaudern), wenn die Familie oder Freunde da sind.

Ich rede von der Hausbank oder, im Südtiroler Dialekt, „s' Bankl“.

So ist sie auch bei uns von Anfang an da, in zweifacher Ausführung – einmal vor der Haustür und einmal vor unserem Kuhstall. Zweitere ist mein Lieblingsplatz. Dort ist es geschützt, Winter wie Sommer. Darunter findet auch unser Hund Platz, in seinem Holzfass, das gerade so unter das „Bankl“ passt. Dort kann ich meinen Gedanken nachgehen, Kaffee trinken, lesen oder einfach nur in die Weite unserer Heimat schauen.


Dahinter rieche ich unsere Kühe, Esel und Kälber im Stall, ein wohliger Duft, von vielen vergessen und doch so vertraut. Sie hören mich, sie antworten mit einem leisen Muhen, als Bestätigung auf mein Rumoren. Ich beneide unsere Tiere, sie haben ihren eigenen Rhythmus. Wir müssen ihnen folgen. Sie brechen die menschliche Hektik auf das Minimalste herunter, fressen, trinken, und es sei mir verziehen, einfach nur fetzen und scheißen. Nun begleiten uns diese Bänke schon einige Zeit, die Witterungsspuren sind sichtbar, in Form von Schnitten, Flecken oder Dellen, das zeigt mir besonders auf, wie vergänglich alles ist, inklusive wir Menschen, die so manches Mal meinen, es geht ewig. Seit ich hier am Boarbichlhof mit meiner Familie bin, leben wir intensiv mit Natur und Tieren, es ist wie das Sitzen „afn' Bankl“, du merkst jede Veränderung der Jahreszeiten. Bei Sonne sitzt du da, streckst dich aus, bist gut drauf, fühlst dich wohl, bei Regen ziehst du eine Jacke an und nimmst deinen Kaffee und trinkst halt schneller und hoffst, das schlechte Wetter geht vorbei. Für mich ist das „Bankl“ ein fester Bestandteil meines Tagesablaufes, diesen Freiraum erhalte ich mir. ■





SCHLOSS GOYEN UND DIE FAMILIE VAN HEEK

BURGJUWEL mit facettenreicher Geschichte



Am südlichen Ende des Schenner Plateaus, auf einer sanften, bewaldeten und mit Obstanlagen und Weinbergen bepflanzten Anhöhe, die ins Naifal ausläuft, liegt eine der schönsten Schlossanlagen des Burggrafenamtes: Goyen. Seit rund 100 Jahren im Privatbesitz der Familie van Heek, öffnen sich ihre Tore nur zu ganz seltenen Anlässen ...



INFO

Bau und Besitzer ____ Schloss Goyen wird erstmals im 12. Jahrhundert urkundlich erwähnt als Besitz der Herren von Schenna, welche zu den wichtigsten Adelsherren in den Diensten der Grafen von Tirol zählten. Heimatkundler Christoph Gufler erzählt in seinen Schriften, dass Elisabeth von Bayern (1227-1273), die Ehefrau Meinhards II., Großmutter von Margarete von Tirol, auf Schloss Goyen verstorben sei. Sie war die Witwe des letzten Stauferkönigs Konrad II. und Mutter von Konradin, mit dem die Bluttlinie der Staufer erlosch. Nach etlichen Besitzerwechseln vor allem im Hochadel, kaufte die Familie Innerhofer 1856 das Anwesen, welches 1874 der Hamburger Arzt Carl Ahrens erwarb. Seit 1927 ist es im Besitz der Familie van Heek.

Zur Burganlage Goyen gehören Bergfried und Ringmauer, die ältesten Teile der Burg aus dem 12. Jahrhundert. Diese weisen eine ungewöhnlich regelmäßige und qualitätsvolle Steinlagerung auf, welche Rückschlüsse auf die Bedeutung der Burg zulassen. Der Milser Turm stammt aus dem 13./14. Jahrhundert. Beim Botschen Wohntrakt handelt es sich um einen Renaissancebau. Zudem gibt es eine Burgkapelle und zwei Innenhöfe.



TEXT Sonja Steger

FOTO Dietmar Denger, Julia Staschitz

Anlässlich des Gesprächs mit Schlossherrin und -herr mache ich mich zu Fuß auf den Weg nach Schloss Goyen, die Schotterstraße dorthin ist nur für Anrainer befahrbar. Ein Gänsehautmoment, war dies doch der Weg meiner Großvaterspaziergänge zu Kindheitstagen. Das schmiedeeiserne Tor öffnet sich wie von Geisterhand, wollen wir dieses romantische Motiv bemühen. Helmig van Heek und seine Frau Monika Verdorfer empfangen und geleiten mich auf den Balkon des Botschen Wohnhauses. Der Blick übers Tal ist wundervoll, die Stimmung entspannt und Helmig beginnt zu erzählen. „1927 kaufte mein Urgroßvater Ludwig van Heek, er war Kaufmann und Textilproduzent und stammte aus Holland, Schloss Goyen. Zuvor war er viele Jahre lang auf Sommerfrische und zur Kur mit seiner Familie am Vigiljoch gewesen. Er verliebte sich offenbar in die Südtiroler Landschaft.“ Vorbildlich ließ er das damals etwas

Das Ehepaar Monika Verdorfer und Helmig van Heek bewohnen, bewahren und beleben Schloss Goyen.

Vorbildlich restauriert überspannt ein Kreuzrippengewölbe den Flur im Botschen Wohnhaus.

heruntergekommene Schloss restaurieren; und genau dies tat sein Urenkel Helmig 100 Jahre später wieder (2005-2008). Helmigs Eltern Ludwig und Truus lebten ab 1986, nach der Pensionierung – auch sie waren in der Textilbranche in Holland tätig – im Schloss, zuvor nutzten sie es als Feriendomizil. „Ich wurde in Holland geboren und verbrachte dort meine Kindheit, mit 15 kam ich ins Internat in die Schweiz. In den USA studierte ich Betriebswirtschaft, dieses Studium schloss ich mit einer Doktorarbeit in Wien ab“, fasst Helmig seine Studienjahre zusammen. Weltweit (Niederlande, USA, Südafrika) war er im Managementbereich tätig. Als er nach Südtirol zog, arbeitete er u.a. bei Schloss Rametz, der Firma Zuegg und der Firma Senfter, bis er schließlich 1997 seine eigene Import-Export-Firma im Bereich Lebensmittel gründete.

Goyener Spitzenweine

Auf die glorreiche Vergangenheit der Goyener Weine angesprochen, berichtet er: „Der Goyener Riesling zählte bis um 1930 zu den Südtiroler Spitzenweinen. In den 1960er Jahren erfolgte die Umstellung von Weinbergen auf Obstbuanlagen.“ Jetzt scheint sich das Blatt wieder zu wenden. Gemeinsam mit seinem Pächter Meinrad Innerhofer hat Helmig am Burghügel 2015 erneut einige Weinberge – Blauburgunder und Sauvignon – anlegen lassen. Mit dem Ziel, den Weinbau nach und nach wieder aufblühen zu lassen. Zu den Weinbaupionieren des ausgehenden 19. Jahrhunderts zählte Carl Ahrens, Schlossbesitzer seit 1874, er machte Goyen zu einem der renommiertesten Weingüter des Burggrafenamts. Nebst zahlreichen anderen Auszeichnungen erhielt der Wein von Schloss Goyen eine Silbermedaille auf der Weltausstellung 1900 in Paris. Erwähnenswert ist auch die Vielzahl der von Ahrens angebauten Apfelsorten, rund 55 an der Zahl, mit klingenden Namen wie Kalterer Böhmer, Weiße Rosmarinäpfel, Bellefleur und Calville. Sein Sohn, der Kurarzt Heinrich Ahrens, war es, welcher Schloss Goyen an Helmigs Urgroßvater verkaufte.

Ein dunkles Kapitel

Nach dem Kriegsausritt Italiens 1943 und der folgenden Okkupation des Landes durch Truppen Nazideutschlands wurde Südtirol Teil der Operationszone Alpenvorland. Hitlers Architekt und Kriegsminister Albert Speer verbrachte etliche Wochen (1943/44) zur Kur im Pächterhaus von Schloss Goyen, seine Wachmannschaft und Ärzte bezogen das Schloss. Sepp Innerhofer (1928–2019),



Südtirol-Aktivist der Bombenjahre in den 1960er Jahren, Obstbauer und Pächter am Goyen Hof, erzählte mir, er könne sich an das Treiben der Schloss-Besitzer lebendig erinnern. Die Wachmannschaft Speers habe ausgelassene Feste gefeiert und sich reichlich bedient am köstlichen, im Schlosskeller gelagerten Wein. Obwohl oberhalb des Schlosses eine Trinkwasserquelle liegt und lag, ließ Speer mit Ochsenkarren Wasser in Bottichen aus dem Tal heranschaffen, aus Angst vergiftet zu werden.

Ein Kosmopolit findet seinen Ruhepol

Kehren wir in die Gegenwart zurück. Der Kosmopolit Helmig van Heek bereiste beruflich die ganze Welt, er hat sich schlussendlich in Schenna niedergelassen. „Anfänglich war

Goyen als Feriendomizil gedacht, doch ich blieb hier“, verrät er. „Ich schätze die schöne Landschaft und die hohe Lebensqualität.“ In seinen „wilden Jahren“ hat er viel erlebt und er sehnte sich nach Ruhe, die er hier fand.

Als Ausgleich zu seinem anspruchsvollen Beruf nutzt er seine Freizeit zum Wandern, Skifahren und Reisen, zudem ist er Oldtimer-Liebhaber. Ein besonderes Faible hat Helmig fürs Theater. Dies mag einer der Gründe dafür sein, dass die Volksbühne Schenna bereits zwei Stücke im Schlosshof aufführen konnte. Unter der Regie von Stefanie Nagler waren Ein Käfig voller Narren von Jean Poirrot (2017) und Der nackte Wahnsinn von Michael Frayns (2023) im Schlosshof zu sehen. Zu diesen raren Anlässen, wie kulturellen Veranstaltungen kann man Schloss Goyen von innen erleben. Ansonsten von außen bewundern. ■

50 shades of green – Meine Workation in Südtirol

Während ich einen Schritt vor den anderen in das taufrische Gras setze, denke ich an die letzten Wochen des vergangenen Jahres. Damals spürte ich: eine Veränderung musste her. Die Stadt war mir zu unpersönlich geworden, zu schnell und zu grau. Einst war die pulsierende Großstadt Verheißung. Inzwischen sehnte ich mich danach, mit den Händen in der Erde zu wühlen. Nach dem Rascheln der Blätter. Nach apfelgrün, moosgrün und allen Grüntönen dazwischen.

TEXT *Christine Kofler*
FOTO *Dietmar Denger*

Ich legte Hochbeete auf unserem Balkon an. Unternahm Tagesausflüge ins städtische Umland. Installierte türkisblaue Bergseen als Bildschirmhintergrund. Doch es half alles nichts: die Sehnsucht nach dem guten, dem langsamen Leben in und mit der Natur blieb. Was also tun? Na klar, Koffer packen, Zugticket buchen und ab in den Süden! Acht Stunden, zwei Umstiege und einen Espresso später war ich an meinem Ziel angelangt – in Schenna, einem Dorf in den Südtiroler Bergen. Morgens erst mal eine Runde durch den Wald laufen und Bergluft atmen, dann einen Cappuccino und ein Brioche genießen – genauso stellte ich mir meine Auszeit vor.

Für meine Familie war Südtirol schon immer Sehnsuchtsort, deshalb kannte ich das Dorf aus meiner Kindheit. Nun, fünfundzwanzig Jahre später, wurde ich im selben Hotel wie damals so herzlich empfangen, als ob ich nie weg gewesen wäre. Schon am ersten Morgen stand ich – ein Morgenmuffel! – noch vor Sonnenaufgang auf und lief mit großen Schritten in den nahegelegenen Wald. Ich dachte an den Naturphilosophen Thoreau – wie Recht er doch hatte: Ein Waldspaziergang am frühen Morgen ist ein Segen für den ganzen Tag. Wie Thoreau in seinem Klassiker „Walden; or Life in the Woods“ hatte ich den Wunsch, „mit Überlegung zu leben

und dem eigentlichen, wirklichen Leben“ näher zu treten. Und tatsächlich entdeckte ich bei jedem Waldspaziergang Neues. Erst sah ich nur Bäume, dann Fichten, Lärchen und Kiefern. Erst nahm ich nur Pilze wahr, dann feucht-glänzende Butterschwämme, sonnengelbe Pfifferlinge, leuchtende Fliegenpilze. Am ersten Tag übersah ich fast das schwarze Eichhörnchen, das mich neugierig und ganz ohne Angst aus seinem Kobel heraus musterte – Tage später fielen mir selbst die kleinsten Bewohner auf, die emsig den Boden bewirtschafteten. An einem Morgen wagte ich mich tiefer in den Wald als in den Wochen zuvor. Ich stieg immer höher hin-



auf, watete durch hüfthohe Farne, kämpfte mich durch Gestrüpp. Es knackte. Erschrocken blickte ich in jene Richtung, in der ich das Geräusch vermutete und sah: Ein Reh. In nur zehn Metern Entfernung stand es ruhig da. Mit seinen braunen Knopfaugen blickte es mich direkt an, drehte den Kopf, schien zu nicken und – sprang davon.

Nun wird das Gelände steiler. Geröll löst das noch nasse Gras ab, mit sicherem Tritt steige ich zwischen den Felsblöcken hoch. Inzwischen bin ich in Form, es ist nicht meine erste Wanderung auf den Spie-

ler. Die Sonne ist gerade aufgegangen und taucht die Berge in goldenes Licht. Etwas später stehe ich am Gipfelkreuz und genieße die Stille.

Spätestens um neun Uhr sitze ich dann wieder auf meiner Hotelterrasse, klappe den Laptop auf und beantworte erste E-Mails. Das Arbeiten an dem neuen Ort und die viele Bewegung in der freien Natur haben sich als Kreativitäts-Booster herausgestellt. Neue Ideen fliegen mir nur so zu. Ich beginne zu tippen. Mit Blick auf die Berge und 50 shades of green. ■



„Ich dachte an den Naturphilosophen Thoreau – wie Recht er doch hatte“



Angelika Dosser ist Weinbäuerin am elterlichen Hof und beim Weingut Pförtl; dort ist sie unter anderem die „rechte Hand“ des renommierten Kellermeisters Georg Weger. Seit Kindheitstagen packt die Schennerin auf dem Untertaberhof mit an, darin liegt wohl der Ursprung ihrer Naturverbundenheit.

TEXT Sonja Steger
FOTO Julia Staschitz

Im Oberdorf schlängelt sich die ursprünglich wirkende Georgenstraße immer aufwärts. Viele der alten Stadel sind erhalten geblieben und zeugen von der vormals vorwiegend landwirtschaftlich geprägten Lebenswelt. Mein Weg führt zum Untertaberhof. Rund um das gepflegte Ensemble aus Wohnhaus und Stadel blühen, wachsen und duften unzählige mediterrane Pflanzen „Der Tata liebt das südliche Flair“, schmunzelt Angelika Dosser.

An diesem lauen Sommerabend – die Hitze ist abgeklungen und die Mücken sind noch nicht erwacht – hat Angelika auf der Terrasse vor dem Haus aufgetischt: Quellwasser mit Minze und Zitrone aus dem Garten und „ihren“ ersten Wein. Die zierliche junge Frau, Jahrgang 1998, mit langen blonden Haaren und blau-grünen Augen, macht einen bodenständigen und sympathischen Eindruck. Sie erzählt von

ihrem Beruf und ihrer Reiselust. Im Laufe des Gesprächs spüre ich, sie ist besonnen und zurückhaltend, gleichzeitig kontaktfreudig und weltoffen.

Während ihrer Schulzeit an der Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer begann ihr Vater, der Taber Hias, – wie in Südtirol vielerorts üblich, tritt in der Anrede der Hofname anstelle des Familiennamens – einen Teil der Obstwiesen auf Weinbau umzustellen. Deshalb entschied sie sich für die Fachrichtung Weinbau und Önologie.

Man lernt nie aus im Weinbau!

Der Weinbau und die Winzerei sind sehr ausgedehnte Felder, vergleichbar mit verschiedenen philosophischen Schulen. An ihrem Beruf fasziniert Angelika genau dies und, dass man als Mensch Einfluss nehmen

kann auf die Entwicklung der Pflanzen und den Geschmack des Weines. Mit kleinen Eingriffen bewirkt man viel! „Und ich liebe die Arbeit in der Natur, denn dort ist für mich der schönste Arbeitsplatz der Welt. Ich höre nur selten Musik bei der Arbeit, weil ich die Naturgeräusche genieße.“ Das Bachrauschen, den Vogelgesang, den Klang des Windes in den Blättern. „Im Weinberg spüre ich die Jahreszeiten, die Witterung und mache so manche schöne Begegnung!“ Ein Reh springt aus den Hecken oder ein Wildhase, Schlangen sonnen sich auf Steinen ...

Im Weinberg

Angelika erklärt, dass die Drahtrahmen-erziehung im Spalier nach Jules Guyot das derzeit vorherrschende System im Südtiroler Weinbau sei. Einer der wichtigsten

Der schönste ARBEITSPLATZ DER WELT!



Fachwissen gepaart mit vielen sorgsam durchgeführten Eingriffen führt zu guter Traubenqualität.

Das Rebenbinden erfolgt heute meist mit einer handlichen Maschine: dem Draht-Rebenbinder. Früher war diese Arbeit wesentlich aufwendiger. Händisch wurden die Reben mit Bast oder mit Winden, die in Wasser biegsam gehalten wurden, befestigt.



Arbeitsschritte ist der Rebschnitt, damit bestimmt man u.a. wieviel der Weinstock trägt. Angelika nimmt vor allem den sanften Rebschnitt nach der Simonit und Sirch-Methode vor, eine alte Kultivierungstechnik, welche von den namensgebenden friaulischen Weinbaufachleuten wieder aufgebracht wurde. Vitalität und Gesundheit des Stocks werden gefördert. Im Jahreslauf folgen das Rebenbinden, das *Schabigen*, wobei die überzähligen Triebe ausgebrochen werden, sowie das Gipfeln, bei dem die Triebe gekappt werden. Und dies alles „gipfelt“ in der Weinlese. Zum Abschluss verkosten wir ihren ersten Eigenbauwein, einen Weißburgunder 2021, eine Cuvée aus Schenner Trauben. Der Wein schimmert hellgelb mit grünen Reflexen. Er duftet nach weißen Blüten und Äpfeln, schmeckt frisch und hat eine feine Säure. Köstlich! Angelika experimen-

tierte mit kleinen Stahlfässern und einem Barriquefass, welches sie von ihrem Lehr- und Kellermeister Georg Weger geschenkt bekommen hat.

Auf meine Frage, wie es sei, in dieser ursprünglichen Männerdomäne zu arbeiten, erwidert Angelika: „Im Weinberg

haben immer schon Frauen mitgearbeitet, halt hinter den Kulissen. Heute gibt es viele hervorragende Weinbäuerinnen und Winzerinnen.“ Der Geschmackssinn der Frauen ist sehr sensibel, ein nützliches Talent in diesem Beruf. Sie haben einen guten Riecher! ■





Seit 2022 erstrahlt das Kampfkreuz
in neuem Glanz.

Glücklich, zufrieden, geseignet und stark –

KRAFTPLÄTZE SUCHEN UND FINDEN

TEXT *Roswitha Schwienbacher*
FOTO *Helmuth Rier, Julia Staschitz*

Orte, die zum Wohlfühlen einladen. Orte, die Ruhe verleihen. Orte, denen eine Bewusstseins-erweiterung zugeschrieben wird. Das sind Orte der Kraft, auch magische Orte genannt, oder eben Kraftplätze.

Grämt dich etwas, hast du offene Fragen, die deine Seele mit Unruhe füllen oder bist du von Gunst umgeben, fröhlich, unbeschwert und möchtest bewusst dies wahrnehmen, dann begib dich an deinen Lieblingsort, an deinen ganz persönlichen Platz der Kraft. Schließe die Augen, atme tief ein, atme geräuschvoll aus, lass alles fallen, lass Ruhe

in dich einkehren, beschenke dich mit Zeit. Das sind Streicheleinheiten für deine Seele, sie dankt es dir.

Glückliche Menschen haben die Gabe, das Leben zu genießen, egal was kommt. Suche dir deinen eigenen Kraftplatz, wo wunderbar positive Energie dich durchströmt und wo du immer wieder zurück-

kehren willst, weil du dort in dich hineinhorchen kannst, fühlen wie du bist: glücklich, zufrieden, gesegnet und stark.

Drei Kraftplätze haben wir gefunden in Schenna: Ruhe spüren beim Kampflkreuz, Bergluft atmen unterm Nussbaum und Seele erwärmen auf Klein Sizilien.



Kampflkreuz

AUF DER SUCHE NACH KRAFTPLÄTZEN IN SCHENNA

Kampflkreuz

Inmitten von Obstwiesen liegt zwischen dem Goyenweg und dem Weiler St. Georgen ein Aussichtspunkt, der mystisch anmutet und geheimnisvoll wirkt. Ein Wegkreuz mit Verdachung ragt aus dem großen Granitstein als Zeichen christlichen Glaubens. Beim Kampflkreuz zu sein ist etwas Besonderes. Mütter mit spielenden Kindern, Verliebte, alte Menschen, Spaziergänger und Wanderer, alle sie sind vom Zauber dieses Platzes angetan. Ruhebänke laden zum Entspannen ein, zum Auftanken, zum Danken, zum Bitten und auch zum Meditieren.

Unterm Nussbaum

Der Schnuggerbauer Alois Kofler sitzt gerne im Freien auf seinem Hof, am liebsten auf der Bank unterm Nussbaum. Vor 40 Jahren hat er ihn gesetzt und noch zwei weitere. Ein Novum für die damalige Zeit hoch oben am Schennaberg. Er hat die Setzlinge in Meran geschenkt bekommen. Zur selben Zeit ist am Schnuggerhof ein Gasthaus entstanden. Sein Leben war gezeichnet von harter Arbeit am Hof, auf dem Feld und im Stall. Auch in der Gastwirtschaft musste er kräftig mithelfen. Heute hat der Altbauer die 80 überschritten und ruht sich aus unter seinem

Nussbaum, es ist sein Lieblingsplatz, sein Kraftplatz. Der Baum spendet ihm Schatten in der heißen Mittagssonne, die vielen grünen Blätter fächern ihm frische Bergluft zu. Hier kann er von Früher erzählen und zufrieden auf sein Leben zurückblicken.

Klein Sizilien

Vor 30 Jahren nimmt ein Bauer mitten aus Schenna Kakteen von seinem Hof und setzt sie am Mitterplattweg ein. Sein Grundstück dort ist südlich ausgerichtet, ideal für Weinbau. Der Granitmauer entlang aber ist es heiß, das Gestein gibt die glühenden

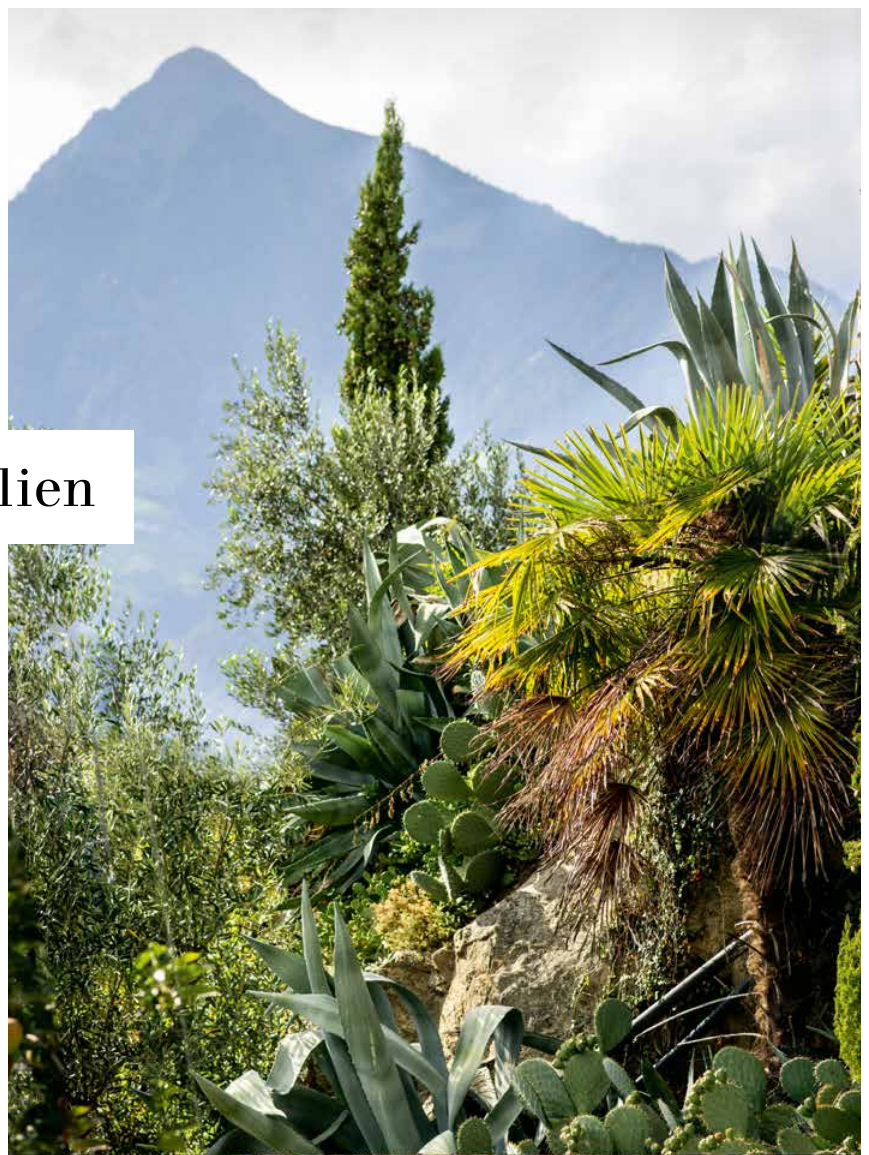


Unterm Nussbaum

Dreistufenblick in die Natur — Zwei bis drei Minuten lang ein grünes Gras vor deinen Füßen fixieren, weiter ebenso lang ein grünes Blatt in etwa 10 Metern Entfernung und zuletzt einen grünen Baum in sehr weiter Entfernung. Atme dabei ruhig und gleichmäßig. Danach lockere die Augen und deinen Nacken, schüttle die Hände und fühle dich gesegnet und gestärkt. Eine einfache Meditation in der Natur und außerdem hat die Farbe Grün eine positive Wirkung auf Körper und Geist.

Klein Sizilien

Sonnenstrahlen an die Umgebung ab, es wächst nichts, nur Dornenhecken. Das soll sich ändern. Mediterranes Klima, also auch mediterrane Vegetation! Gestrüpp heraus und Agaven hinein. Zypressen, Fächerpalmen, Olivenbäume, Kiwi, Lorbeer und sogar Opuntien, herrlich gelb blühend, kommen dazu. Der Moarbauer Michael Weger hat dieses Kleinod geschaffen, vor sieben Jahren ist er verstorben, aber der spezielle Platz mit seiner besonderen Idee lebt weiter. Ein Klein Sizilien in Schenna, im Hintergrund die alpinen Gipfel der Texelgruppe. Ein Kraftplatz der Extraklasse, ein Seelenwärmer. ■



Ein Böhmischer Traum

TEXT *Sonja Steger*
FOTO *Julia Staschitz, Schenner Böhmische*

**ACHTUNG ANSTECKEND:
BESCHWINGTHEIT UND LEBENSFREUDE!**





Mit schwungvollen Märschen und Polkas, Walzern und so manchem Bravourstückl sorgt die traumhafte Original Schenner Böhmisches für ausgelassene Stimmung bei Festen, Kirchtagen und Frühschoppen. Ein Herzstück der Feierlichkeit und eine Augenweide ist die Blasmusikkapelle in der feschen Burggräfler Tracht mit ihren blank polierten Instrumenten. Musik zum „Hetz hobn“, für Musikanten und Publikum!

die Musikanten zusammenschweißt, ist auch das einzigartige Gemeinschaftsgefühl, 2023 feierten sie das 25-jährige Bestehen der Kapelle. Ihren ersten Auftritt hatten sie beim Schlosswirt, es folgten zahllose weitere, wobei ihr bravouröses Musizieren sie bis nach Thüringen führte.

„Zuerscht sein mir nou die Schenner Jungböhmisches gwesn, ober iatz sein mir elter und a gscheider gworn und hoasn Original Schenner Böhmisches“, erklärt Obmann Alois Pircher vulgo Longwieser Luis. Alle Musikanten der Original Schenner Böhmisches sind auch bei der Musikkapelle Schenna. Die Begeisterung fürs Musizieren sowie eine große Portion Engagement sind wohl die Grundvoraussetzungen, denn der Zeitaufwand für diese Leidenschaft ist groß. An die 100 Treffen für Proben und Auftritte finden pro Jahr statt. „Da muss die Familie voll hinter einem stehen, Verständnis aufbringen und die Wertschätzung für Musik und Tradition mittragen“, erklärt Luis. Seine Geschichte ist diesbezüglich exemplarisch: Seine Frau Walli Pircher teilt die Begeisterung für Volksmusik, sie stammt aus der Musikantenfamilie Eder und war Marketenderin bei der Musikkapelle Schenna.

Vor allem junge Musikanten finden sich zu „Böhmisches“ zusammen. Die „Hetz“ und das Feiern spielen keine unwesentliche Rolle. „Bei der Gründung waren wir noch ‚lustig & ledig‘ und hatten bis zu 15 Auftritte im Jahr“, erinnert sich Luis, es gab damals noch weniger berufliche und familiäre Verpflichtungen. Inzwischen tritt die Original Schenner Böhmisches etwas kürzer. Keine Angst: Nachwuchs mit frischer Spielfreude ist bereits aktiv. Seit kurzem gibt es eine neue Blasmusikkapelle im Dorf, die Schenner Mühlgoss Musig. ■

INFO

Böhmisches — Blasmusikkapellen tragen vor allem in Tirol und im Süddeutschen Raum die Bezeichnung Böhmisches.

Der genaue Ursprung ist unklar, eine Theorie besagt, dass im 18. und 19. Jahrhundert Böhmisches Musikanten durch die Lande zogen und zu Festivitäten aufspielten, andere meinen, der Name beziehe sich auf die Herkunft der Musikstücke aus Böhmen und Mähren.

Die Böhmisches Besetzung, auch kleines Blasorchester genannt, wurde in den 1960er Jahren vor allem durch Ernst Mosch und seine Egerländer Musikanten bekannt.



Beim Frühschoppen: Der Festplatz ist bunt bevölkert und schön geschmückt, es duftet nach traditionellen Speisen. Die beschwingte Atmosphäre entsteht auch dank der schwungvollen Blasmusik. Unwillkürlich und lustvoll beginnt man zu Schunkeln, anno dazumal – die ältere Generation erinnert sich noch sehr gern daran – wurde viel getanzt. Tanzen war das Tinder von damals, viele Singles lernten den Lebensmenschen beim Tanzen kennen!

Zum Böhmisches Wortspiel im Titel: Der Böhmisches Traum von Norbert Gälle ist wahrscheinlich die Blasmusikhymne unserer Zeit. Blasmusikfans haben sofort die Melodie im Ohr. Selbstverständlich hat die Original Schenner Böhmisches auch dieses Musikstück in petto. Die 11 „Mandr“ tanzen nach der Pfeife von Kapellmeister Georg Unterthurner vulgo Mittendorf, wobei sich die Besetzung dieser kleinen Formation – 2 Flügelhörner, 1 Trompete, 2 Tenorhörner, 2 Klarinetten plus Schlagzeug, Posaune, Horn und Basstuba – aus den musikalischen Erfordernissen der Musikstücke ergibt. Was

SLOW VS. EXTREMIE

MITGERISSEN VON DER STILLE DER SCHEIBER NORDWAND

Ausgerichtet Richtung Norden, liegt die Rinne stets im Schatten des Ifinger Massivs. Nicht einmal der Wind vermag die Erhabenheit dieses Ortes zu berühren und hinterlässt den Schnee in der Rinne unberührt. Ein gefürchteter Ort, gezeichnet von Gegensätzen.

TEXT Anna Tröbinger und Matthias Weger
FOTO Anna Tröbinger, Daniele Molineris, Fabio Perotti

Stille. Das Tal scheint noch unter der weißen Schneedecke zu schlafen. Unsere Gemüter tun es nicht anders. Schweigend schreiten wir hintereinander gereiht durch den steilen Wald in Richtung Scheiber. Während der Wald lichter wird, erheben sich die Bergspitzen immer steiler in den Himmel. Die glatten Wände glänzen unter der dünnen Schneeschicht und wirken durch den Kontrast zwischen frischem Neuschnee und dunklem Granit noch markanter. In Gegenwart dieser mächtigen Felsen und gewaltsamen Schneeformationen fühlt man sich klein und unbedeutsam. Wie ein kleiner Punkt auf einer weiten, weißen Leinwand. Es ist kein Gefühl der Unterdrückung. Vielmehr ist es ein Gefühl der Freiheit. Wer sich auf die Ungewissheit und die Weite der Berge einlässt, der kann diese Freiheit verspüren. Eine Symbiose aus der vom Gelände gegebenen Struktur und unserer Interpretation dessen, ergibt die Routenwahl. Unsere Spuren in ihrem Weiß-Grau wirken expressiv wie Holzschnitte.

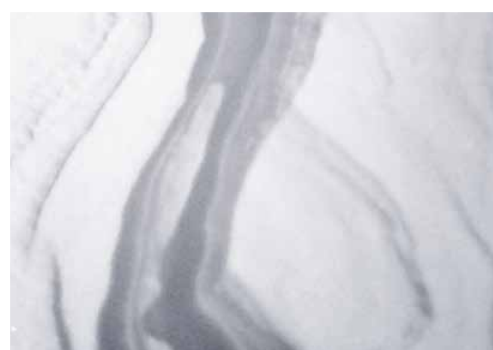
Mit der aufsteigenden Sonne beginnen die Mulden, die Wölbungen und die Felsvorsprünge Schatten zu werfen. Langgezogen und leise legen sie sich auf die weiße Schneedecke. Neue Formen entstehen und andere verschwinden. Wie ein Mantel umhüllt der Schatten schützend die eingeblassene Schneemulde, während der abgeblasene Gesteinsrücken oben am Kamm noch härter hervorsteht. Der Wind der letzten Nacht ist kaum noch spürbar, doch die entstandenen Schneeformationen sprechen deutlich seine Sprache. Die Formgebung des Schneerückens ähnelt einem Marmorblock. Wüsste ich es nicht besser, würde ich meinen, ein Bildhauer hätte hier auf expressionistische Weise Formen in den Schnee gemeißelt. Da war es doch der Wind der letzten Nacht. Rau und unverfälscht schmiegen sich wellenförmige Schichtungen entlang des Gipfelrückens. Gefangen in den Tiefen des Reliefs folge ich dem Weg zum Gipfel. Geleitet von der Kraft der Natur, mit Wegweisern, die wie Kunstwerke erscheinen.

Auf den letzten Metern im Aufstieg eröffnet sich ein erster Blick in die Abfahrtsrinne. Steil, exponiert und vor allem im oberen Teil nicht breiter als die Länge unserer Skier. Ich wage kaum einen Blick nach unten. Es scheint, als würde die Rinne ins Leere führen. Gute 55 Grad steil, erfordert sie höchste Konzentration in der Abfahrt. Eingebettet zwischen den steilen Felswänden, ist die Linienführung der Kurven vorgezeichnet. Platz für Fehler gibt es nicht.

3-2-1 DROP IN!

Die Zeit bleibt stehen. Das Sichtfeld wird durch die zunehmende Geschwindigkeit verengt. Der aufgewirbelte Schnee peitscht auf die steilen Mauern der Rinne, wo er zerschellt und sich zu feinem Staub verwandelt. Die Struktur der vorbeifliegenden Felswände ist nur mehr verschwommen wahrnehmbar und so gnadenlos hart ein direkter Kontakt wäre, vermitteln sie dennoch ein Gefühl der Geborgenheit. Ein





Wettrennen gegen einen für mich unsichtbaren Verfolger beginnt. Als wäre es mein eigener Schatten, gleitet mir der von mir aufgespritzte Schnee immer schneller hinterher. Keine klassische Lawine, aber dennoch kraftvoll genug mich von den Beinen zu nehmen. Dessen bewusst, kommt mir kein Bremsen in den Sinn. Auf Schwung folgt Schwung, bis sich die Felswände öffnen. Mit einer weiten Kurve nach rechts nehme ich die Geschwindigkeit heraus. Ich schwinde hinter einem hervorstechenden Felszapfen ab und lasse meinen weißen Verfolger an mir vorbei zischen. Zurück bleiben die rauen Felswände in der Ruhe der kalten Nordwand. Der wahre Reiz liegt in den Gegensätzen dieser faszinierenden Bergwelt. ■

2024

Highlights in Schenna

Weitere Infos und Veranstaltungstipps unter www.schenna.com

Änderungen vorbehalten.

DATUM	VERANSTALTUNG
bis 07.01.	Eislaufen im Dorfzentrum von Schenna
MÄRZ	
02.03.	Frühjahrskonzert der Musikkapelle Schenna
02. – 16.03.	Kulturwochen „Schenner Langes 2024“
17.03. – 19.05.	Schenna blüht auf
19.03.	Josefitag: Frühschoppen mit Musik beim Schlosswirt
24.03.	Palmsonntag: Konzert auf dem Raiffeisenplatz
30.03.	Kaninchenschau auf dem Raiffeisenplatz
31.03.	Osterkonzert der Musikkapelle Schenna
APRIL	
13./14.04.	Frühlingsfest der FF Schenna
20.04.	Eröffnung des Wein- und Apfelweges „Bacchus & Pomina“
21.04.	Tanzfest der Volkstanzgruppe Schenna
27.04.	Kulinarische Matinée im Schloss Goyen
MAI	
Mai – Oktober	Tallner Sunntig – jeden ersten Sonntag des Monats
01.05.	SelberGmocht-Markt auf dem Raiffeisenplatz
03./04.05.	CAUSE I'M G&T – Das Südtiroler Gin & Tonic Festival auf Schloss Schenna
11.05.	Muttertag: Tanz in den Mai der Volkstanzgruppe Schenna
18.05.	Aperitivo lungo im Schloss Schenna
23. – 26.05.	schenna e.motion electric.experience.südtirol
JUNI	
08.06.	Herz Jesu: Fackeltanz der Volkstanzgruppe Schenna
09.06.	Herz Jesu: Platzkonzert der MK Schenna
09.06.	Herz-Jesu-Sonntag: Immer am Herz-Jesu-Sonntag leuchten die Feuer auf Südtirols Bergen
19.06.	Sommerabend mit „Die Ladiner & Tiroler Herz“
JULI	
07. – 14.07.	Südtirol Classic Schenna – Oldtimertreffen in Schenna
10.07.	Classic-Party mit Live-Musik



14.07. Frühschoppen mit Live-Musik

20./21.07. Feuerwehrfest der FF Tall in Obertall

28.07. Kirchtag beim Taser

DATUM	VERANSTALTUNG
AUGUST	
20.08.	Schenner Markt: Shopping unter freiem Himmel
23.08.	Schlosskonzert mit Filmmusik der Musikkapelle Schenna im Schloss Schenna
24./25.08.	Feuerwehrfest der FF Verdins in Verdins
27.08.	Schlosskonzert mit Filmmusik der Musikkapelle Schenna im Schloss Schenna
30.08.	Schlosskonzert mit Filmmusik der Musikkapelle Schenna im Schloss Schenna
SEPTEMBER	
14./15.09.	Herbstfest der Schützen mit Festumzug
OKTOBER	
01.10. – 03.11.	Schenner Bauernherbst: Herbstzeit ist Törggelezeit
01. – 06.10.	Oldtimer im Farben-Rausch: „Golden Edition“



06.10. Frühschoppen & Törggelen auf dem Raiffeisenplatz

16.10. Schenner Bauernkuchl auf dem Raiffeisenplatz

20.10. Frühschoppen & Törggelen auf dem Raiffeisenplatz

24.10. Schenner Herbstmarkt auf dem Raiffeisenplatz

27.10. Erntedank: Frühschoppen & Törggelen



Nov. – Jänner Eislaufen in Schenna



SCHENNA BLÜHT AUF

Die Veranstaltungsreihe „Schenna blüht auf“ bringt auch 2024 wieder bunte Vielfalt in Küchen, Keller und Schlösser: von schwungvollen Matinée über weingeistigen Scheunen-Lesungen bis hin zum Highlight CAUSE I'M G&T – Das Südtiroler Gin & Tonic Festival auf Schloss Schenna.

Wochenprogramm in Schenna TAGES-HIGHLIGHTS

→ MONTAG

21:00 Abendführung im Schloss Schenna

→ DIENSTAG

09:30 Dorfführung: Geschichte, Persönlichkeiten, Kultur und Tradition mit anschließender Besichtigung von Schloss Schenna *

10:00 Törggelenwanderung mit Musik und Einkehr in einem Buschenschank * (Oktober – November)

n.V. E-Bike-Tour im Meraner Land mit Guide Stephan (Anmeldung unter hoefler.st@gmail.com erforderlich)

14:30 Wildkräuter am Wegesrand – Kräuterwanderung * (April – Mai)

20:30 Destillate-Verkostung im historischen Keller vom Torgglerhof *

→ MITTWOCH

03:00 Sonnenaufgangswanderung mit Bergfrühstück (14-tägig im Sommer)

08:15 Geführte Klettertour am Heini-Holzer-Klettersteig *

09:00 Cabrio- und Oldtimertouren: Gardasee, Dolomiten oder Weinstraße * (monatlich)

10:30 Knödel-Kochkurs auf einem Bauernhof * (April – Mai)

16:00 Golden-Gala-Granny: Apfelführung durch die Obstwiesen mit Verkostung * (14-tägig)

20:00 Sommerabend: Open-Air-Konzerte, Abendshopping und Ausschank auf dem Raiffeisenplatz (Ende Mai – Anfang September)

→ DONNERSTAG

Geführte Wanderungen in die Südtiroler Bergwelt

n.V. E-Bike-Tour im Meraner Land mit Guide Stephan (Anmeldung unter hoefler.st@gmail.com erforderlich)

10:00 Blumenzauber in Schenna – Alles rund um Frühlingsblumen und Kräuterkraft * (14-tägig im April – Mai)

16:30 Weingutbesichtigung und Weinverkostung in der Weinkellerei Innerleiterhof *

20:30 Konzerte der Musikkapelle Schenna und anderer einheimischer Musikkapellen (April – September)

21:00 Abendführung im Schloss Schenna

→ FREITAG

07:00 Wildbeobachtung mit Jägerfrühstück * (November)

→ SONNTAG

Tallner Sunntig: Seilbahn Hirzer und Verdins, Sesselbahn Grube und Hütten laden zum Wandern und zu kulinarischen Schmankerln ein! (Mai – Oktober, an jedem ersten Sonntag des Monats)

11:00 Sonntagskonzert einheimischer Musikkapellen oder Frühschoppen (Oktober)

*Anmeldung innerhalb des Vortages im Tourismusbüro Schenna erforderlich!



Jedes Jahr wird in Südtirol nach der schönsten jungen Frau Ausschau gehalten, nach der „Miss Südtirol“. Die „Zett“ Zeitung am Sonntag organisiert diesen Schönheitswettbewerb bereits seit 30 Jahren. 17 Schönheiten kämpften 2023 um den begehrten Titel. Mit dabei die 19-jährige Isabel aus Schenna.

TEXT Roswitha Schwienbacher
FOTO Mirjam Tschigg

Spieglein, nielgeiqz

an der Wand, wer ist die Schönste im ganzen Land?

Muckmäuschenstill ist es an diesem Abend gegen 22 Uhr im glanzvollen Jugendstilsaal. Spannung beim Publikum, Anspannung bei den Teilnehmerinnen und dann die große Überraschung mit Konfettiregen und tosendem Applaus: „Zett“-Miss-Südtirol 2023 ist Isabel Dialer aus Schenna. Wahnsinn, welch riesige Freude, Schenna hat eine Miss! Wir sind stolz auf das junge bildhübsche Mädchen und gratulieren Isabel von ganzem Herzen. „Ich hätte niemals daran gedacht zu gewinnen und freue mich umso mehr über den Titel“, erzählt mir Isabel mit ihrem bezaubernden Lächeln. Ja, hübsch ist sie, unsere Miss Südtirol! Goldblondes langes Haar, weich gelockt, umrahmt ihr elfenhaftes Gesicht. Aquamarinblaue Augen leuchten und unterstreichen ihre faszinierende Ausstrahlung. Rosiger Teint, nur ein Hauch von Schminke, ebenmäßige weiche Züge, eine natürliche Schönheit mit viel Anmut. „Anstrengend war der Tag schon und auch die Vorbereitung, aber es hat sich ausgezahlt und viel Spaß gemacht“, lächelt Isabel. Im Sommer hindurch hieß es die Schulbank drücken: Laufstegtraining mit High Heels, Styling, Model-Tipps,

„Ich hätte niemals daran gedacht zu gewinnen und freue mich umso mehr über den Titel“

Rhetorik, Persönlichkeitscoaching, Social-Media und vieles mehr standen auf dem Stundenplan. Miss werden will gelernt sein! Die 17 Finalistinnen waren bestens vorbereitet und konnten sich am Finaltag von ihrer besten Seite zeigen, ob im eleganten Abendkleid, im feschen Dirndl oder im lässigen Pyjama. Im Smalltalk wurden Spontanität und verbale Kommunikation getestet, Schönheit muss schließlich auch schlau sein. Isabel Dialer konnte die Jury besonders überzeugen und jubelnd das Siegertreppchen zum Thron besteigen. Nun tourt sie als Miss Südtirol 2023 durchs Land, nimmt viele Termine wahr und ist ein gefragtes Model. „Das gehört dazu und ist für mich eine Ehre“, meint sie bescheiden, fügt aber sehr selbstbewusst hinzu: „Eine solide Ausbildung ist mir wichtig und daher werde ich nach Abschluss des Abiturs ein Psychologiestudium beginnen“. „Bereits als kleines Mädchen habe ich mich vor den Spiegel gestellt und mit Mamas Schminke Schönheitskönigin gespielt“, verrät mir Isabel. Nun ist ihr Traum in Erfüllung gegangen und sie selbst spielt als Prinzessin die Hauptfigur in ihrem eigenen Märchen. ■

Mit dem E-AUTO Südtirol entdecken! 23.-26. Mai 2024

Erlebe Südtirol auf eine neue und genussvolle Art.

schenna e.motion vereint besondere Naturerlebnisse, kulinarische Entdeckungen und die Welt der Elektromobilität zu einem einzigartigen Erlebnis.

www.schenna-emotion.com



schenna

schenna e.motion
electric.experience.südtirol



Verantwortlich für den Inhalt:
Tourismusbüro Schenna

Redaktionsschluss:
30. Oktober 2023

Redaktion:
Sebastian Marseiler

Koordination:
Ramona Neulichedl

Text:
Anna Tröbinger
Christine Kofler
Elisabeth Unterthurner
Hansjörg Ainhauser
Jessica Thalhammer
Matthias Weger
Roswitha Schwienbacher
Sebastian Marseiler
Sieglinde Illmer Dosser
Sonja Steger
Walter Innerhofer

Layout:
Athesia Druck
www.athesia.com
Klaus Auer

Druck:
Athesia Druck
www.athesia.com

Fotografie:
Anna Tröbinger
Arthur Scheler
Daniele Molineris
Dietmar Denger
Elisabeth Unterthurner
Elke Niederwieser
Fabio Perotti
Familie Kofler
Franz Innerhofer
Franz Mair

Handball Schenna
Hansjörg Ainhauser
Helmuth Rier
IDM Südtirol – Frieder Blickle
Julia Staschitz
Karin Pircher
Klaus Peterlin
Mirjam Tschigg (Foto Miss Südtirol)
Patrick Schwienbacher
René Gamper
René Official Photographer

Schenner Böhmisches
Sieglinde Illmer Dosser
Thomas Egger
Tourismusverein Passeiertal –
Benjamin Pfitscher
Tourismusverein Schenna
Verein für Kultur und
Heimatspflege Schenna

 Raiffeisen
Raiffeisenkasse Schenna

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

