

Castelfeder Journal

Von der Kunst, sich
Träume zu erfüllen

Streifzüge durch eine
außergewöhnliche Wohlfühl-Gegend

12

Dorferlebnis Auer.
Zwischen historischen
Mauern das Leben feiern.

30

Museum für Alltagskultur.
Im urigen Laubenhaus
auf Zeitreise gehen.


Castelfeder
an der Südtiroler Weinstraße
BLETTERBACH | DOLOMITEN | KALTERER SEE



01



02



03

Liebevoll Gebackenes probieren (1), prämierte Sekte verkosten (2), in die Geschichte eintauchen (3) und ein Dorf mit seinen vielen Facetten kennenlernen (4): eine kleine, aber feine Auswahl von unendlich vielen Freizeit-Möglichkeiten in der Ferienregion Castelfeder.



04



Lust auf neue Wege?

Menschen errichten Wege. Sie bauen Straßen und ziehen Routen durch noch unerschlossene Gebiete. Sie tun dies meist, um ein ersehntes Ziel besser zu erreichen oder um neue Möglichkeiten zu finden, für sich, für andere, für das Leben. Viele Wege bleiben über Jahrhunderte bestehen und werden zur Inspiration und zu Wegen für andere.

In der Ferienregion Castelfeder in Südtirols Süden finden sich viele solcher Wege, alte, geschichtsträchtige, wie die Via Claudia Augusta, auf deren Spur heute der Radweg in den Süden verläuft. Oder wie die alte Fleimstal-Bahntrasse, heute ein Wander-, Spazier- und Radweg durch eine wunderschöne Wein- und Naturlandschaft. Auch die von Mauern gesäumten alten Gässchen im historischen Dorfkern von Auer sind solche Wege. In unserer aktuellen Ausgabe des Castelfeder-Journals berichten wir über einige dieser Wege im historisch interessanten und landschaftlich so reizvollen Süden Südtirols. Und möchten damit Ihre Neugier, Ihren Entdeckergeist und Ihre Wanderlust wecken.

Außerdem werden Sie beim Lesen dieser Ausgabe wieder einige der vielen Highlights der Gegend kennenlernen. Die Sektkellerei Haderburg beispielsweise, die seit Jahrzehnten Sekte produziert, die zu den besten Italiens gehören. Oder eines der erstaunlichsten und authentischsten Museen, das Sie in eine andere Zeit entführen wird. Und nicht zuletzt werden wir noch Ihren Gaumen kitzeln, indem wir das neue Image der Pizza näher beleuchten und Sie in eine duftende Bäckerei entführen.

Kommen Sie mit und begeben Sie sich mit uns auf neue Wege!

Wir wünschen Ihnen Spaß beim Lesen und viel Freude und Erholung in der Ferienregion Castelfeder!

Impressum

Herausgeber: Castelfeder a.d.S.W. Gen.m.b.H.

Texte: Gudrun Brugger, Castelfeder a.d.S.W. Gen.m.b.H.

Titelbild: Albert Ceolan

Bilder: Albert Ceolan, allesfoto.com, Daniel Mair/Live-Style, Damian Pertoll/
Edition Raetia, IDM Südtirol/Sabine Jellasis Jackson, Konsortium Wein,
Luca Guadagnini, Marco Feola, Marion Lafogler, Mataner Brot, Museum für
Alltagskultur, ÖNB, Shutterstock, visitfemme.com/Pavel, Helmuth Zelger,
Siegfried Unterkircher

Layout: effekt.it | Druck: Ingraf

Inhalt

- 4** **Wanderweg mit Geschichte**
Die alte Fleimstal-Bahntrasse

- 10** **Aussteigen auf Zeit und die eigene Mitte finden**

- 12** **Auer – Dorfgassenlabyrinth voller Atmosphäre**

- 18** **Wer hätte das gedacht...**

- 20** **Ein prickelndes Vergnügen**

- 28** **Aktiv in Castelfeder**

- 30** **Geschichten, Kindheitserinnerungen und Nostalgie – das Museum für Alltagskultur**

- 36** **Im Reich des duftenden Brotes**

- 41** **Immer was los**

- 42** **Die Pizza – Fastfood, Life-Style oder einfach nur Kult?**

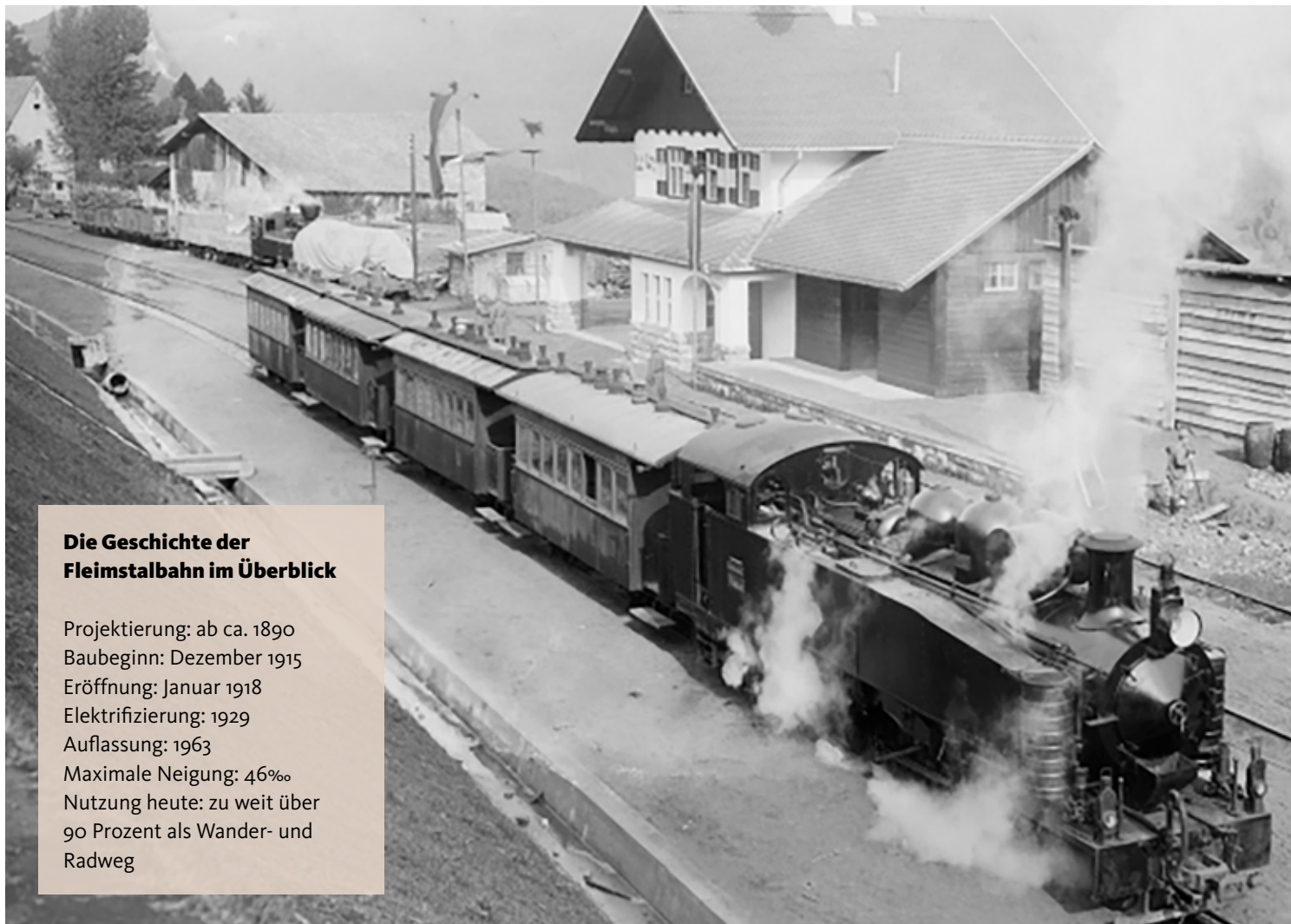


Wanderweg mit Geschichte

Die alte Fleimstal- Bahntrasse

Auch wenn sie heute nicht mehr fährt, die alte Bahn vom Unterland hinein ins Fleimstal, so hat sie uns doch ihre Spur hinterlassen. Auf dieser führt sie uns heute durch ein Naturparadies zurück in die Vergangenheit und erzählt vom Werden und vom Vergehen.





Die Geschichte der Fleimstalbahn im Überblick

Projektierung: ab ca. 1890
Baubeginn: Dezember 1915
Eröffnung: Januar 1918
Elektrifizierung: 1929
Auflassung: 1963
Maximale Neigung: 46‰
Nutzung heute: zu weit über 90 Prozent als Wander- und Radweg

Heutzutage wird auf ihr gewandert, Rad gefahren, gejoggt, spazieren gegangen, gespielt oder der Hund ausgeführt. Manch einer hält dabei kurz inne, um den gnadenlos schönen Blick über das Südtiroler Unterland tief in sich aufzunehmen. Bis hin zum Kalterersee, nach Bozen, zu den weit entfernten Gipfeln des Alpenhauptkammes oder zur Salurner Klause reicht das Auge. Der eine oder andere macht sich beim Anblick der heute beinahe romantisch anmutenden Tunnelportale oder des Glenner Viadukts möglicherweise Gedanken über den ursprünglichen Zweck des heutigen Spazier- und Radweges, der über das Biotop Castelfeder nach Montan und weiter bis San Lugano am Beginn des Fleimstales führt. Doch sicherlich sind sich nur wenige Bahntrassenbegeher des historischen Bodens bewusst, auf dem sie gerade wandeln.

Ein Rückblick.

Ende des 19. Jahrhunderts. Eine Zeit des Aufbruchs, der Industrialisierung, Mobilisierung und der zunehmenden Schnelligkeit. Überall in Mitteleuropa werden Verkehrs- und Wegenetze ausgebaut: Bahnlinien entstehen und Straßen werden geplant. Man arbeitet und forscht versessen an der Weiterentwicklung und Verbesserung von Automotoren.

Die Bahnstrecke Innsbruck–Verona ist seit 1867 durchgehend befahrbar. Regional wird an weiteren Ausbauplänen getüftelt. Auch das Fleimstal soll durch eine Bahnlinie besser erschlossen werden. Dass dadurch die bestehende Holzwirtschaft im Fleimstal einen Aufschwung erfahren, der Warentransport gefördert werden oder der Fremdenverkehr sich besser entfalten könnte sowie der Bahnbau neue Arbeitsplätze schaffen würde, sind nur einige der Argumente der Bahnbefürworter. Aufgrund von Uneinigheiten zwischen Südtirol



den Südtirol und das Trentino zum Kriegsschauplatz. Eine Kampffront von mehreren hundert Kilometern zieht sich durch das Gebiet, meist im schwer zugänglichen Gebirge. So auch im Fleimstal. Anfänglich noch Nebenschauplatz, wird jene Frontlinie, die durchs Fleimstal verläuft, zunehmend wichtiger. Neue Zugangs- und Versorgungswege werden dringend benötigt. Plötzlich taucht das Projekt Fleimstalbahn wieder in den Köpfen der Entscheidungsträger auf. Zur Entspannung der prekären Versorgungslage wird 1915 die Entscheidung zum Bau der Bahnlinie von Auer über den San-Lugano-Pass nach Predazzo im Fleimstal getroffen. Die gesamten Kosten übernimmt die k & k Militärverwaltung. Mit Planung und Bau wird der Wiener Ingenieur Leopold Örley beauftragt.

Der Bau. Die Arbeiten zum Bau der Bahnlinie beginnen im Dezember 1915. Vorgesehen ist eine Schmalspurbahn mit Einsatz einer Dampflokomotive, über eine Länge von 51 Kilometern. Ein Höhenunterschied von 875 Metern muss überwunden werden. Der arbeitstechnisch aufwändigste Teil erstreckt sich zwischen Montan und Pausa. Zwischen

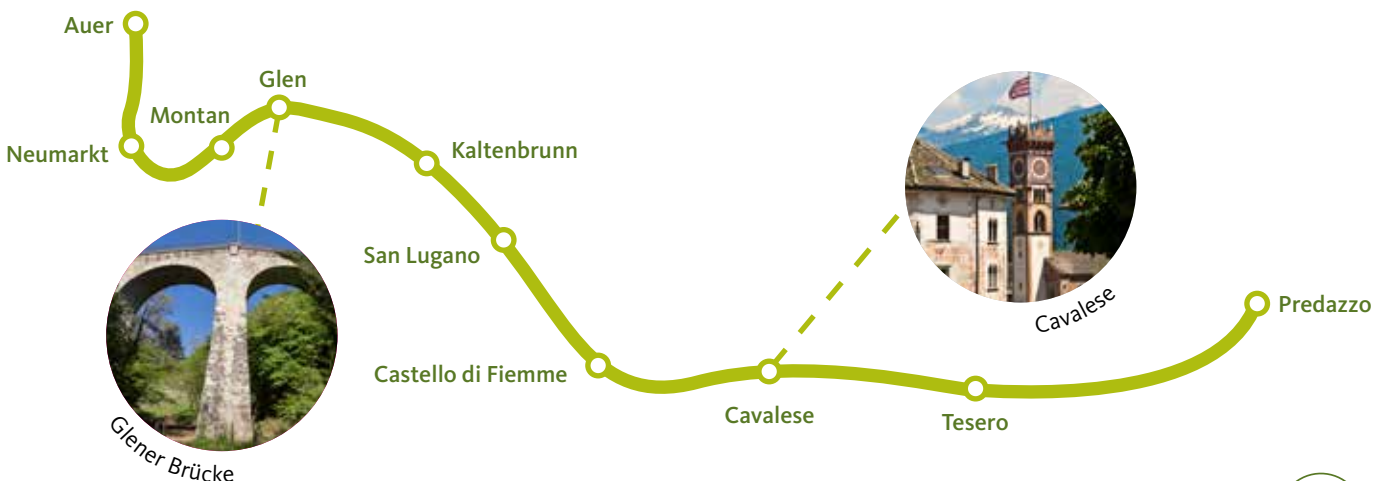
50,5^{KM}

**ZUM ENTDECKEN
BEIM WANDERN
UND RADFAHREN**

den ebenso in Bau befindlichen 13 Bahnhöfen und Haltestellen entstehen sechs Tunnel, acht Brücken und sieben Viadukte. Alles im Eil-, möglichst im Zeitrafftempo. Ein schier unglaubliches Projekt, das zu dieser außerordentlichen Zeit immense Herausforderungen an die Ausführenden stellt. Der technische wie auch der organisatorische Aufwand sind enorm, Grundstücke und Gebäude müssen beschlagnahmt, Unterbringungsmöglichkeiten für die Arbeiter gefunden, Baracken aufgestellt werden. Technische Strukturen für die anstehenden Arbeiten werden benötigt, Sägewerke beispielsweise. Angesichts der Vielzahl der zu versorgenden Menschen, die am Bau

und dem Trentino über die Streckenführung kommt es aber zu keiner definitiven Umsetzung des Projektes. Die Realisierung einer Bahnlinie ins Fleimstal wird vorerst auf Eis gelegt.

Erster Weltkrieg. Mit Beginn des ersten Weltkrieges 1914 wer-





RADTOUR „ALTE BAHNTRASSE“



In der Ebene des Etschtales startet man am besten in Neumarkt oder Auer. Am Fuße des Hügels und Bioparks Castelfeder steigt der Radweg dann an, immer gemütlich entlang der alten Bahntrasse. Die Fahrt über Castelfeder ist ein Abenteuer, das seinesgleichen sucht. Naturerlebnis pur! Durch lichte Eichenwäldchen, vorbei an Weinbergen, duftenden Wiesen und kleinen Schilfteichen geht es über felsigeres Gelände ins Weindorf Montan. Von dort führt der Radweg in sanften Kehren weiter, flankiert von alten Höfen, Buschenschänken und Weingärten. Oberhalb von Montan öffnet sich ein atemberaubender Blick auf

das gesamte Südtiroler Unterland. Hier befindet man sich auf dem Gebiet des Naturparks Trudner Horn. Reste der alten Fleimstalbahn sind hier unverkennbar, mit dem Rad geht es über das historische Glener Viadukt und vorbei am Schloss Enn. Spannend sind die Abschnitte, in denen man durch die alten Eisenbahntunnels fährt. Über den Weiler Kalditsch, durch schattige Wälder und eine herrliche Berglandschaft gelangt man schließlich nach Kaltenbrunn und San Lugano. Der Rückweg erfolgt auf derselben Strecke. Geeignet für Mountainbike, E-Mountainbike

Dauer: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Länge: 21 km

Höhenunterschied: 873 m

Die älteren Einwohner Montans erinnern sich noch gut an die Zeit, in der die alte Bahn am Dorf vorbei ins Fleimstal zuckelte.



der Anlagen mitwirken, werden eigens Trinkwasserreservoirs angelegt. Die Versorgung mit Nahrung muss gewährleistet werden.

Bei dem kräfteraubenden Bahnbau arbeiten bei jeder Witterung und zu jeder Jahreszeit Soldaten, Kriegsgefangene und Zivilarbeiter, darunter auch viele einheimische Frauen und Kinder. Insgesamt sind es über 6.000 Menschen, davon gut zwei Drittel Kriegsgefangene, die vorwiegend aus Russland, Polen und Rumänien stammen. Viele der Kriegsgefangenen, bis zum Schluss rund ein Fünftel, kommen während der Arbeiten an der Fleimstalbahn ums Leben, sterben an Krankheit, Entkräftung und Mangelernährung. Gearbeitet wird ununterbrochen. Nur einmal, im Winter 1916/17, wird der Bau wegen katastrophaler Wetterverhältnisse für kurze Zeit eingestellt. Eine unvorstellbar harte Zeit, geprägt von Lebensmittelknappheit, unzureichender Bekleidung, Hunger und Krankheiten.

Ironie der Geschichte. Am 18. Januar 1918, nach nur zwei Jahren, ist schließlich die gesamte Bahnstrecke fertiggestellt. Der Erste Weltkrieg geht zehn Monate später zu Ende. Die Bahn ist ihres vorgesehenen Zweckes enthoben. Kein Kriegs- oder Versorgungsmaterial muss mehr für die Truppen an die Front geliefert werden. Nur eine rasche Heimkehr

kann die neue Fleimstalbahn den Soldaten noch erleichtern.

Der „durchsichtige“ Zug

In den Nachkriegsjahren wird die Bahn nun hauptsächlich für den Holztransport genutzt. Personenzüge fahren dreimal täglich. Von Auer bis Predazzo benötigt man knappe vier Stunden Reisezeit. Der Zug kann in der Ebene bis zu 20 Stundenkilometer schnell fahren, im steilen Gelände maximal 15. Da der Betrieb mittels Dampflokomotive langsam, teuer und damit unrentabel ist, wird die Bahn ab 1929 elektrisch angetrieben. Die Fahrzeit für die gesamte Strecke verkürzt sich dadurch auf rund zwei Stunden und zwanzig Minuten. In diesen Jahren verkehren bis zu zehn Personenzüge am Tag. Auch während des Zweiten Weltkrieges fährt die Bahn ohne Unterbrechung.

In den 1950er-Jahren, nach dem Krieg, wird die Fleimstalbahn auch von Touristen genutzt, doch der zunehmende PKW-Verkehr wird immer mehr zur Konkurrenz für den kleinen, gemütlich dahinschnaufenden Zug. Immer öfter bleiben Fahrgäste aus, bleiben Abteile, später selbst der einzige Waggon, leer. In diesen Jahren erhält die Bahn den Beinamen „der durchsichtige Zug“, da er kaum mehr von Menschen besetzt ist. Am 10. Januar 1963 schließlich verab-

schiedet sich die Fleimstalbahn auf ihrer letzten Fahrt von Auer nach Predazzo für immer.

Heute Rad- & Wanderweg

Es muss ein schönes Bild gewesen sein, wie sich das Fleimstalbahn langsam über Castelfeder und Montan hinaufmüht, Kurve um Kurve, eine zischende, ächzende und qualmende Dampflok vorneweg. Sicherlich hat der eine oder andere unter den älteren Einheimischen diese Szenerie noch vor Augen. Ein romantischer Eindruck, der von ruhigeren Zeiten, einem Leben ohne Stress und Eile erzählt und sanfte Wehmut aufkommen lässt. Heute findet man auf der ganzen Länge der Bahntrasse keine Gleise mehr. Sie sind verschwunden. Statt ihrer tummeln sich Kinder, Wanderer, Radfahrer, Sportler und Erholungssuchende auf dem alten Pfad, der zu Wanderweg und Radstrecke geworden ist. Die wunderschöne Gegend, die außergewöhnliche, ursprüngliche Natur und der sagenhafte Ausblick auf eine alte Weinregion haben hier enorme Anziehungskraft. Doch noch etwas hat die alte Bahntrasse an sich. Etwas, das man selbst erspüren sollte. Wer achtsam und leise auf ihr entlanggeht, dem erzählt sie ihre Geschichte.



SÜDTIROL BALANCE: Veranstaltungen, Events & Wohlfühlerlebnisse

MITTWOCHS

**Die gesunden Geschenke der Natur –
Genuss für Körper und Seele**
Kneippgang mit Brunch

DONNERSTAGS

Fit in den Tag –
Morgensport mit vitalem Brunch

FREITAGS

**Die Heilkraft der Frühlingskräuter –
Die Natur als Gesundbrunnen**
Leichte Kräuterwanderung mit Mittagessen

12.04.2018

**Gesunder, regionaler Fleischgenuss –
Wo der Koch die Ochsen selbst züchtet**
Tolle Rezeptideen für saftiges Ochsenfleisch

16.05.2018

**Vegetarische Genussbissen für die Sommerzeit –
Von der Pflanze auf den Teller**
Kreative Rezepte für knackiges Sommergemüse

Anmeldungen unter Tel. +39 0471 810 231

Aussteigen auf Zeit und die eigene Mitte finden

Vitalität, Ausgeglichenheit, Wohlbefinden – Südtirol Balance ist ein Angebot für alle jene, die Körper und Geist etwas Gutes tun möchten. Unsere Feriendestination Castelfeder bietet in den Monaten April und Mai ausgewählte Balance-Erlebnisse mit Experten.

Während die höheren Lagen noch von einer schneebedeckten Landschaft geprägt sind, zeigen sich im Süden Südtirols bereits die ersten Frühlingsboten und milden Temperaturen. Erleben Sie den Frühling in all

seinen bunten Facetten und stärken Sie Körper und Seele. Südtirol Balance bietet dafür genau das Richtige. Die Vielfalt lässt keine Wünsche offen: Kneippgänge mit einer zertifizierten Kneipp-Gesundheitstrainerin aktivieren die Selbstheilungskräfte und die Vitalität. Lernen Sie bei einer spannenden Wanderung durch die Welt der Frühlings- und Wildkräuter deren heilende Wirkungen. Atmen Sie die frische Frühlingsluft ein und beleben Sie Ihre Sinne mit aktiven Morgensport-Übungen mit unserer ausgebildeten Fitnesstrainerin. Oder tauchen Sie ein in die Welt der gesunden Ernährung und lernen Sie

etwas über regionale, ausgeglichene Ernährung mit einem ausgebildeten Koch.

Spüren, genießen und zu sich selbst finden. Natur erleben. Das ist die Idee von Südtirol Balance – dem Wohlfühl-Konzept für Ihren idealen Südtirol-Urlaub. Starten Sie gesund in die warme Jahreszeit.

Mehr unter www.castelfeder.info

Südtirol
Balance





Auer – Dorfgassenlabyrinth voller Atmosphäre

Beim Spaziergang durch die alten Gässchen von Auer möchte man aus dem bezaubernden Wege-Wirrwarr am liebsten gar nicht mehr herausfinden. Und auch sonst bietet der beschauliche Ort jede Menge an Erholungs- und Unterhaltungsmöglichkeiten.





Alte Mauern

säumen die Gässchen und verleihen Auer ein labyrinthähnliches Flair. Das Dorf feiert seine Mauern alle zwei Jahre beim traditionellen Altmauerfest im Mai (2019).

Märchenhaftes Schloss Baumgarten im alten Dorfkern

Am besten, man lässt den Pkw gleich auf einem der Parkplätze neben der Haupt- und Durchfahrtsstraße des Dorfes stehen. Der alte Ortskern des schönen Örtchens Auer im Südtiroler Unterland, gleich hangseitig angrenzend, ist nämlich kein Eldorado für Autofahrer. Gottseidank. Das und ein funktionierender Ensembleschutz dürften ihn vor Modernisierung und Schnelllebigkeit gerettet haben.

Mittelalterliche Dorf Stimmung

Im sogenannten Oberdorf, nur wenige Meter abseits der Hauptstraße mit ihren Geschäften, Bars,

Restaurants und Läden, ist es ziemlich ruhig. Beinahe als würde man eine Zeitgrenze überschreiten, möchte man meinen. Vögel zwitschern, Brunnenwasser plätschert, hie und da Menschenstimmen. Je weiter man in das historische Dorfzentrum hineinspaziert, umso enger und schmaler werden die Wege, gesäumt von hohen Steinmauern. Diese für Auer so typischen Mauern wurden vor Jahrhunderten errichtet zum Schutz vor den Wasser- und Geröllmassen, die der Schwarzenbach vom Berg immer wieder ins Tal und ins Dorf gebracht hat und dabei für Verwüstung, Verzweiflung und Elend gesorgt hat. Die Steine aus den Muren wurden nach den Aufräumarbeiten für die Mauerkonstruktionen verwendet und konnten



somit immerhin einem sinnvollen Zweck zugeführt werden. Die heute so idyllisch anmutenden Gässchen dienten früher der Befahrung durch Pferdefuhrwerke als Zuwege zu den großen Höfen, die hier immer wieder links und rechts der Gassen stehen – alte, ehrwürdige Bauernhöfe und herrschaftliche Häuser und Ansitze, mit mächtigen Mauern und wunderschönen Details, die sich bis heute erhalten haben. Doppelbogenfenster, steinerne Freitreppen, malerische Erker, in Stein gefasste Holztore, Türen und Fenster mit Ornamenten und Jahreszahlen versehen, oder verschnörkelte schmiedeeiserne Fenstergitter zaubern dem alten Ortskern ein mittelalterliches Lächeln ins Antlitz.

Geschichtliches & Frommes

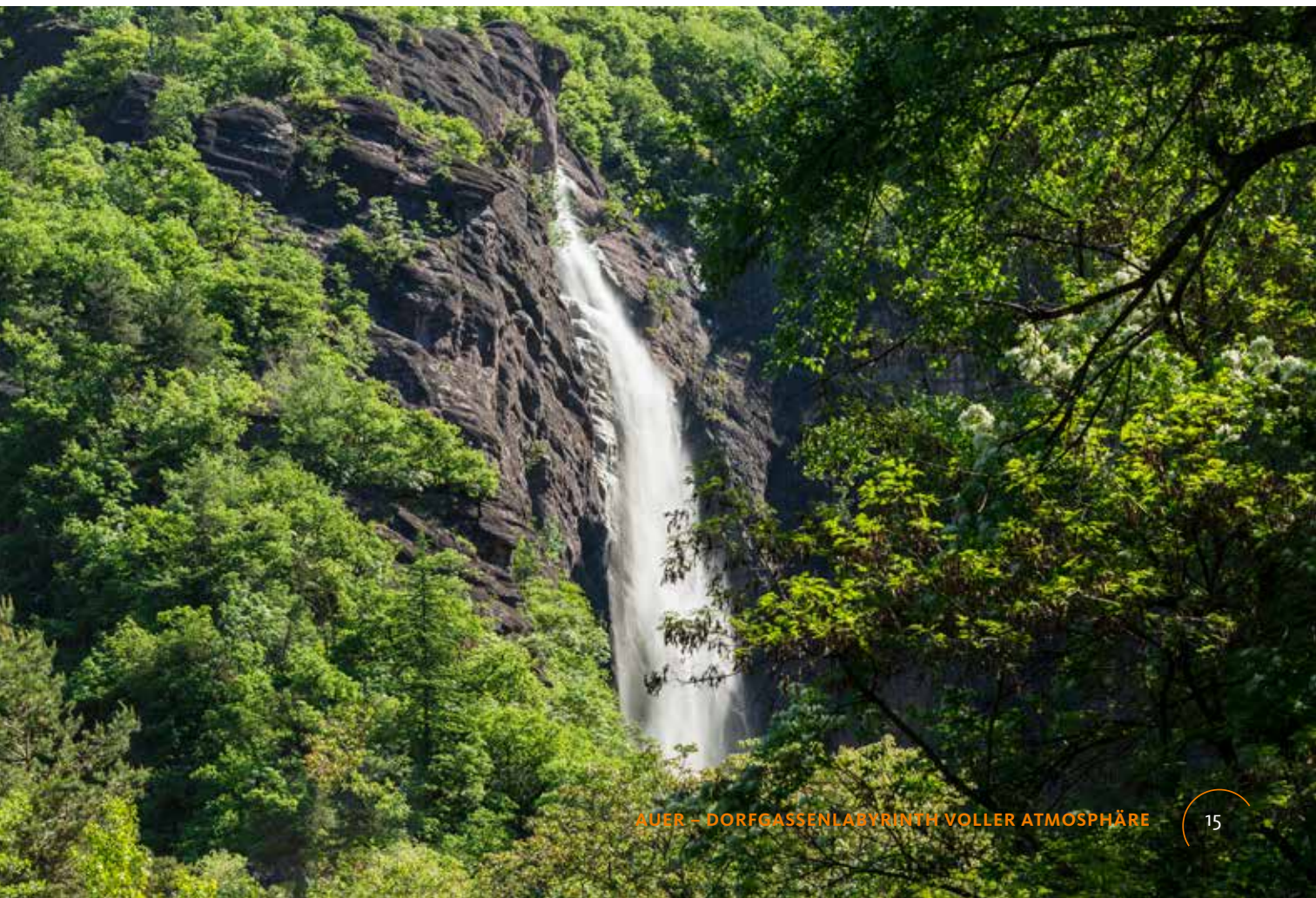
Einige der alten Höfe und Ansitze datieren aus dem 13., 14. Jahrhundert oder sogar noch früher, so auch Schloss Baumgarten, ein eindrucksvoller Anstich mit Türmen und Zinnen, und Schloss Auer. Beide wurden als Wehrburgen zum Schutz vor Angriffen erbaut. In Schloss Auer erinnert heute noch die Kaiserstube an einen Besuch von Kaiser Franz I. Stephan, den Gatten der Kaiserin Maria Theresia. Er machte hier Halt, als er seiner zukünftigen Schwiegertochter Isabella, Infantin von Spanien, entgegenritt. Im Oberdorf findet man auch die Marienkirche, die als Ausweichkirche zur älteren Peterskirche errichtet wurde.



Wanderweg Katzenleiter

Ein grandioses Naturerlebnis: Über 540 Steintritten erklimmt man den Porphyrfelsen bei Auer. Atemberaubende Ausblicke garantiert!

Blick von der Katzenleiter auf den wildromantischen Schwarzenbach-Wasserfall





01

Diese lag nämlich zentral im Schwemmgebiet des Schwarzenbaches, wurde regelmäßig Opfer seiner Vermurungen und musste immer wieder von den Schlamm-massen befreit werden. Heute liegt sie deshalb deutlich sichtbar unter dem Bodenniveau „in der Grube“. Sie ist am südlichen Dorfeingang von Auer jedenfalls einen Besuch wert, ursprünglich romanisch, in der Gotik umgebaut und mit der ältesten beispielbaren Orgel Südtirols ausgestattet.

Beweise für die Frömmigkeit und Gläubigkeit der Aurer Bürger gibt es im Dorf noch viele. Bildstöcklein und Wegkreuze sieht man vielerorts und schließlich gibt es da noch die Heiligen vom Roach, fünf aus Holz geschnitzte Heiligenfiguren, die aus einer aufgelassenen Kirche gerettet wurden und nun in einer Felshöhle oberhalb von Auer über das Dorf und seine Bewohner wachen.

Im Dorf werden Führungen durch den romantischen Ortskern angeboten. Dabei wird man von Ortskundi-

gen zu besonderen Plätzen begleitet und in das eine oder andere Geheimnis von Auer eingeweiht.

Wandern & Radeln in einer alten Weinregion

Wie schon vor Jahrhunderten wird auch heute in Auer Obst- und Weinbau betrieben. So ist der Ort in eine romantische Landschaft und in erholsames Grün gebettet, von Weinbergen und Obstbauanlagen umgeben. Herrliche Wanderungen lassen sich von hier aus in Angriff nehmen. Direkt vom Ortskern aus kann man die sogenannte Katzenleiter erklimmen, eine Steintreppe durch felsiges Gelände, die ursprünglich wegen des inzwischen aufgelassenen Wasserkraftwerkes erbaut wurde und eindrucksvoll Einblicke in die Schlucht des Schwarzenbaches und auf den Wasserfall eröffnet. Auf dieser Route kann man gemütlich bis hoch auf den Reggelberg wandern und herrliche Gipfel-Rundblicke genießen. Weitere Wandermöglich-

keiten bietet das weitläufige Biotop Castelfeder, das neben erstaunlicher Fauna und Flora auch Zeugnisse der spannenden Geschichte der Gegend offenbart. Über Castelfeder verläuft ebenso der wunderschöne Radweg auf der Strecke der ehemaligen Fleimstal-Bahntrasse. Er führt bis weit ins trentinische Fleimstal hinein, durch Wälder, vorbei an Weinbergen, Wiesen und gemütlichen Einkehrmöglichkeiten. Vom Dorf aus gelangt man direkt auf den Radweg Via Claudia Augusta, der der Etsch entlang Richtung Trient oder aufwärts Richtung Bozen führt. Als eine etwas kürzere Radtour bietet sich ein idyllischer Abstecher zum Kalterer See an.

Pole Position für faszinierende Ausflüge

Aber nicht nur für Radtouren, sondern für Ausflüge nach ganz Südtirol, ins Trentino oder in die mystische Welt der Dolomiten ist Auer der perfekte Ausgangspunkt. Auer



02

liegt nahe der Brennerautobahn, unmittelbar an der Einfahrt zu den Dolomitenältern und ist optimal an das Bahn- und öffentliche Verkehrsnetz angebunden. Dies alles macht das Dorf zu einer strategisch günstigen Startbasis. Viele Städte, Orte, Wander- oder Skigebiete sind von hier aus einfach und schnell zu erreichen.

Wer aber doch lieber hierbleiben möchte, findet in der schön gelegenen Sport- und Erholungszone Schwarzenbach jede Menge Möglichkeiten, sich die Zeit zu vertreiben. Hier kann man am Schwarzenbach gemütlich spazieren gehen oder seine Kräfte auf dem Trimm-dich-Pfad testen, im Freibad die Sonne genießen, Fußball, Tennis

oder Tischtennis spielen oder den Kindern auf dem Spielplatz zusehen. Im Winter stehen auch noch ein Kunsteisplatz und Bahnen für Eisstockschützen zur Verfügung.

Schlussendlich ist es aber ganz egal, womit man hier seine Freizeit füllt, mit seinem Charme und seiner Gastfreundschaft wird Auer ohnehin lange im Gedächtnis bleiben.



03

Das Leben feiern bei Weinveranstaltungen (1), im Gewimmel des Markusmarktes (2) und an lauen Sommerabenden (3).

Veranstaltungen in Auer

- Jedes Jahr am 25. April steht Auer Kopf. Der traditionelle **Markusmarkt** bietet neben quirligem Festtagstreiben endlose Möglichkeiten für Kaufwütige.
- An den **Langen Dienstag** im Juli und August wird geshoppt, flaniert und der Sommer genossen – was das Zeug hält.
- Die **Unterlandler Weinkosttage** (23.–25. August) sind ein beliebter Treffpunkt für Weinkenner und Weinliebhaber. Die besten Weine werden verkostet, verglichen und prämiert. Im Schloss Baumgarten erwarten Sie in zauberhafter Atmosphäre kulinarische Köstlichkeiten und beste Weine.

Wer hätte das gedacht ...



NATURPARK.

Der Naturpark Trudner Horn befindet sich, als einziger Naturpark Südtirols, unter der 2000-m-Marke und beherbergt die artenreichste Fauna und Flora. Ein Paradies für Naturbegeisterte, Aktive und Entdeckungsfreudige.



1053

... das Jahr, in dem die Haderburg bei Salurn erstmals erwähnt wird. Die mittelalterliche Burgruine wacht seither über die Salurner Klause, welche gleichermaßen die Grenze zwischen dem deutschen und italienischen Sprachraum, sowie zwischen Südtirol und Trentino bildet.

40

MILLIONEN JAHRE

Erdgeschichte repräsentiert die Bletterbachschlucht bei Aldein, der Grand Canyon Südtirols. Erkunden Sie bei einer leichten Wanderung die facettenreichen Naturschauspiele der Schlucht und unternehmen Sie eine Reise durch die verschiedenen Erdzeitalter.



424

KM²

Fläche nimmt das Überetsch-Unterland im Süden Südtirols ein. Das weite, mediterrane Tal entwickelt sich am Aussichtspunkt der Kanzel in Gschnon bei Montan zu einem unvergesslichen Panorama.

17 MINUTEN 

Zugfahrt sind es von unserer Feriendestination Castelfeder in die Landeshauptstadt Bozen, dem idealen Ausflugsziel an regnerischen Tagen. Egal ob Kultur, Unterhaltung oder Shopping – Bozen bietet ein breites Spektrum an interessanten Aktivitäten für jedermann.

200 JAHRE

Geschichte beherbergt das Museum für Alltagskultur in Neumarkt. Verschiedenste Gegenstände aus dem 19. und 20. Jahrhundert führen Sie zurück in eine längst vergangene Zeit.



45 GESCHÄFTE

und hippe Lokale befinden sich in den malerischen Lauben Neumarkts. Hier treffen Moderne, Tradition und historische Kunst aufeinander. Das Ergebnis ist ein idyllischer Dorfkern, welcher zum Erkunden, Bestaunen und Flanieren einlädt.



ist der Kalterer See mit dem Fahrrad von Auer entfernt. Der wärmste Badesee der Alpen ist ein Eldorado für Aktive, Genießer und Familien.

200 WERKE

der Künstlerin Sieglinde Tatz-Borgogno können bei einem lockeren Spaziergang durch den Skulpturengarten in Buchholz bei Salurn betrachtet werden.



3.004 METER

beträgt die Höhe des Kesselkogels im Rosengarten, dem wohl berühmtesten Bergmassiv der Dolomiten. Nicht weit von unserer Feriendestination entfernt, gehört diese prächtige und imposante Bergkette seit 2009 zum UNESCO Weltkulturerbe. Egal ob Wandern, Klettern, Skifahren oder Biken – die Dolomiten bilden den absoluten Höhepunkt eines jeden Aktivurlaubes in Südtirol.



13. Jahrhundert –

das abwechslungsreiche Gassenlabyrinth in Auer, mit seinen historischen Ansitzen, Schlössern und Höfen, lässt die Epoche des Mittelalters wieder aufleben.



Ein prickelndes Vergnügen

Wie im Bilderbuch fühlt man sich im Weingut Haderburg, dem Refugium der Familie Ochsenreiter. In dem malerischen Weingut inmitten von Salurns Weinbergen werden neben anderen edlen Tropfen einige der besten Sekte Italiens hergestellt.



Der alte Hausmannhof bei Salurn, Geburtsstätte der edlen Haderburg-Tropfen, strahlt eine träumerische Ruhe aus.

Der Herbst hat Einzug gehalten in Südtirols Süden. Über den rötlich-braun gefärbten Berggipfeln wölbt sich ein sanfter, hellblauer Himmel.

Darunter bunt gefärbte Wälder, betupft mit den feurig-orangen Farbsprenkeln der Lärchenbäume.

Die Straßen sind noch nass, gepflastert mit gelbbraunem Herbstlaub, als wir uns an diesem malerischen Morgen zum Weingut Haderburg aufmachen. Es liegt in wunderschöner Panorama-Lage in den Hängen oberhalb des Dorfes Salurn, auf dem Weg zum Weiler Buchholz, und ist eines der südlichsten Weingüter Südtirols. Das Weingut ist nach der Burg benannt, die oberhalb von Salurn steil aufragend im Felsen sitzt und über das Südtiroler Unterland wacht. Der Burg wird eine spirituelle, eine mystische Kraft zugeschrieben. Und in der Tat geht etwas Besonderes von ihr aus,

etwas Erhabenes, Reizvolles. Vielleicht ist sie auch deshalb Namensgeber für die Sektkellerei, die einige der seltenen und exklusivsten Sekte Südtirols produziert. Sie sind von solch herausragender Qualität, dass sie mittlerweile über die regionalen und nationalen Grenzen hinaus bekannt sind.

Als wir beim Gut ankommen, werden wir freudig von zwei Hunden in Empfang genommen. Sie umkreisen uns schwanzwedelnd und begleiten uns zum großen Eingangstor, hinter dem wir lautstarke Geschäftigkeit vernehmen. Unsere Anwesenheit bleibt vorerst unbemerkt, man ist vertieft in die Arbeit. Flaschenhälse werden foliert, die Flaschen anschließend sorgsam in Seidenpapier gewickelt und in Kartons verpackt. Alles händisch. Nach einigen Momenten sieht eine junge Frau von der Arbeit auf, richtet ihren konzentrierten Blick auf uns und kommt uns entgegen. Es ist Erika Ochsenreiter, die Tochter des Hauses. Mit freundlicher

Offenheit begrüßt sie uns und lädt uns zum Rundgang durch das Weingut der Familie ein.

Pittoresker Ansitz, kühle Keller & biodynamische Trauben

Die alten, stolzen Mauern des wunderschönen Hausmannhofes, wie die Hofstätte selber heißt, sind mit wildem Wein und Weinreben bewachsen, dazwischen leuchtet der für das Südtiroler Unterland so typische, gelbliche Ockerton der alten Gemäuer hervor. Holztreppe, -tore, -fenster und Blumenfässchen lassen ein stimmiges Gesamtbild entstehen. Hier an diesem idyllischen Hof lebt und arbeitet die Familie Ochsenreiter, Vater, Mutter, Sohn Hannes und Tochter Erika. Hier am Hof und in seinen kühlen Kellern werden auch die biodynamisch produzierten Weine und Sekte gelagert. Die Trauben dafür stammen hauptsächlich von den Salurner Weinbergen ringsum, von einigen Weinbergen in Tramin und Kurtatsch an der gegenüberliegenden Talseite, und vom Obermairlhof in Klausen im Eisacktal, einem Weingut, das die Familie vor einigen Jahren erworben hat. Chardonnay-, Blauburgunder-, Ruländer- und Sauvignon-, Merlot- und Cabernet-Trauben sind es vorwiegend in den heimischen südlichen Lagen, Sylvaner-, Riesling- und Gewürztraminer-Trauben größ-

tenteils in den etwas nördlicheren Anlagen im Eisacktal. Erika holt weit aus mit ihrem Arm, als sie versucht, das eigene Weinbaugebiet rund um den Hof für uns abzugrenzen, und ihre braunen Augen leuchten dabei. Für die Arbeitsschritte im Weingarten ist vorwiegend sie zuständig. Das mache sie auch besonders gern, so erzählt sie. Zwischen dem Austrieb im Frühjahr und der Lese im Herbst verbringt die Tochter des Besitzers viel Zeit zwischen den Reben bei oft intensiver Handarbeit. Schneiden, Binden, Ausdünnen – alles mit der Hand.

Auch die Bearbeitung des Bodens spielt eine große Rolle. Im Weingut Haderburg wird nämlich biodynamisch produziert. Das heißt, hier werden auch Tiere gehalten, die dazu beitragen, die Fruchtbarkeit des Bodens auf natürliche Weise zu erhöhen. Bei der Düngung werden beispielsweise besondere Nährstoffe in organischer Form, sogenannter Hornmist, in den Weinberg eingebracht. Dafür wird der Kuhmist in Hörnern von Rindern abgefüllt und unter der Erde gelagert, wodurch er sich mit speziellen, wertvollen



Bei der Traubenlese im Spätsommer ist jede helfende Hand willkommen.



Auszeichnung
Slow Wine 2012
**HAUSMANNHOF
RISERVA**

Intensiver, komplexer,
von Minute zu Minute
sich wandelnder Duft.
Trocken, mit viel Nerv
und markanter Reife. Nur
in den besten Jahrgängen
produziert.

Rebsorte:
100 % Chardonnay
Jahrgang: 2007
Lage: Hausmannhof in
Buchholz – Salurn

Stoffen anreichert. Von chemischen
Syntheseprodukten für Düngung
oder Pflanzenschutz wird völlig
Abstand genommen. Je nach Arbeit
und Jahreszeit arbeiten auch bis zu
drei Mitarbeiter im Familienbetrieb
mit.

Brut, Pas Dosé, Riserva & Rosè in alten Gewölb

Vor rund 40 Jahren, so erzählt Erika, sei man von der ausschließlichen
Äpfel- und Traubenproduktion dazu
übergegangen, Weine herzustellen.
Nach einer Ausbildung in Deides-
heim/Pfalz, Deutschland, habe ihr
Vater dann mit der Sektproduktion
begonnen. Mittlerweile stellt der
Sekt die Hauptproduktionslinie im
Hause Ochsenreiter dar. Und das
mit ziemlichem Erfolg. 2009 wurde
der Hausmannhof Riserva Jahrgang
1997 vom renommierten italieni-
schen Weinführer Gambero Rosso

zum Spumante dell'anno gekürt.
Seither purzeln Preise und Auszeich-
nungen nur so ins Haus.

Das Weingut Haderburg hat vier
Sekte in seinem Sortiment – den
Haderburg Brut, den Pas Dosé, den
Rosè und den schon erwähnten
Hausmannhof Riserva. Während
der Riserva zu hundert Prozent aus
Chardonnay-Trauben hergestellt
wird, werden bei den drei anderen
Sekten Cuvées aus Chardonnay-
beziehungsweise Blauburgunder-Trau-
benanteilen vergoren und mit
unterschiedlichen Zuckergehalten
versetzt. Das Resultat sind elegante
und hochqualitative Schaumweine
mit teils trockenem, markantem,
harmonischem und teils frischem,
intensivem oder blumigem Ge-
schmack.

Während Erika uns von der
Sektherstellung erzählt, betreten
wir die Keller des Haderburg'schen
Weingutes. In den spärlich beleuch-





Im Familienbetrieb der
Ochsenreiters sind die Aufgaben
genau verteilt und in den urigen
Kellern dürfen Weine und Sekte
dann bis zur Vollendung reifen.



Der biodynamische Weinbau ist das Resultat einer ganzheitlichen Lebenseinstellung.

teten Gewölben stapeln sich unzählige Flaschen an den Wänden und ein Holzfass drängt sich an das nächste. Der Geruch von Wein, feuchtem Holz und etwas Altem, Edlem hängt in der Luft und lässt eine eigentümliche, beinahe feierliche Stimmung aufkommen.

Erika Ochsenreiter führt uns in die einzelnen Schritte der Sektproduktion ein. Nach Herstellung des Sektgrundweines, für den die Trauben etwas vor der allgemeinen Traubenlese geerntet werden müssen, wird diesem für die zweite Gärung die sogenannte Fülldosage, eine Mischung aus Zucker und Hefe, zugesetzt. Die zweite Gärung erfolgt dann schon in den Originalflaschen. Dabei lagern und reifen die Sekte dann zwei bis acht Jahre lang in den kühlen, dunklen Kellern des Hausmannhofes auf der Hefe. Schließlich kommen die Flaschen auf die Rüttelpulte und werden täglich händisch um einen bestimmten Winkel gedreht und leicht geschüttelt. So setzt sich die Hefe mit der Zeit ab und bildet im Flaschenhals einen Hefepropf. Dieser wird beim Degorgieren im Flaschenhals gefroren und kann so aus der Flasche entfernt werden. Anschließend wird den Sekten je nach Charakter und erwünschtem Geschmack durch die sogenannte Dosage noch einmal Zucker zugegeben. Dann werden die Sektflaschen verschlossen und sorgfältig in Seidenpapier gewickelt, damit selbst das Licht dem edlen Tropfen nichts mehr anhaben kann.

Doch auch wenn das Weingut Haderburg sich mit seinen Sekten einen Namen gemacht hat, sollte man die Weine des Familienbetriebes nicht außer Acht lassen. Man würde dabei Außergewöhnliches versäumen. Den für die hiesige Gegend so typischen Blauburgunder Riserva etwa, oder den ERAH, eine Cuvée aus Merlot- und Cabernet-Trauben, dessen Name sich übrigens aus den Anfangsbuchstaben der Namen von Tochter Erika und Sohn Hannes zusammensetzt. Alle Weine und Sekte repräsentieren die Eigen- und Feinheiten der Gegend und sind durch die biodynamische Produktion natur- und ressourcenschonend, in Handarbeit und in unmittelbarer Nähe der Menschen, die hier leben und arbeiten, hergestellt worden.

Verführerisch sehen sie aus, wenn sie schließlich fertig in den Regalen stehen, vor allem die Sektflaschen, edel, elegant, und ihr gelblicher oder zartrosa Inhalt erweckt den sehnlichen Wunsch nach einem perlenden Verkostungserlebnis. Als hätte Erika meine Gedanken erraten, lädt sie uns zum Abschluss der Führung genau dazu ein. Und die Begegnung meines Gaumens mit einem Pas Dosé vollendet meinen stimmungsvollen Eindruck vom Weingut Haderburg.

**Erika Ochsenreiter präsentiert stolz
ihre prämierten Produkte.**

Aktiv in Castelfeder



GENUSS-E-BIKE-TOUR

Ein professioneller Radguide begleitet Sie auf ihrer gewünschten Tour, gibt wertvolle Tipps und führt Sie zu den schönsten Plätzen im Süden Südtirols.

KNEIPPEN, WOHLTAT FÜR KÖRPER UND GEIST

Wasser wirkt belebend auf Körper, Geist und Seele. So fördert Kneippen die Durchblutung, den Stoffwechsel und den Kreislauf. Bei einer leichten Wanderung mit einer zertifizierten Kneipp-Gesundheitstrainerin lernen Sie die verschiedenen Anwendungen kennen. Erfahren Sie die wohltuende Wirkung der Atemübungen, des Wassertretens und der Armbäder.



MÄRCHENSTUNDE AM HÜGEL CASTELFEDER

Unternehmen Sie einen spannenden Ausflug in das Reich der Märchen und Sagen. Während einem Spaziergang zur Ruine Castelfeder wird die Natur Teil der Erzählung. Anschließend begeben Sie sich auf eine spannende Schatzsuche. Ein Kultur- und Naturerlebnis für die ganze Familie.

DORFFÜHRUNG IN SALURN

Bestaunen Sie die eindrucksvollsten architektonischen Gebäude aus dem Mittelalter, der Renaissance und Barockzeit und tauchen Sie ein in die Geschichte Salurns.





BESICHTIGUNG DER OBSTWIESEN MIT EINEM FACHMANN

Auf Ihrer Wanderung durch die Obstwiesen erfahren Sie Wissenswertes rund um den Südtiroler Apfel, über den Anbau, die Sortenvielfalt, Ernte, Vermarktung und vieles mehr.

GEFÜHRTE KRÄUTERWANDERUNG

Bei dieser leichten Wanderung lernen Sie die Pflanzen, Kräuter und Blumen am Wegesrand kennen. Sie erhalten wertvolle Tipps zum vielfältigen Einsatz von Kräutern.



DORFFÜHRUNG IN AUER

Lassen Sie sich verzaubern vom Weindorf Auer, von seinen historischen Ansitzen und Bauernhöfen. Im Weingut Clemens Waldthaler können Sie anschließend in gemütlicher Atmosphäre Weine verkosten.

DORFFÜHRUNG IN NEUMARKT

Erkunden Sie Neumarkt, einen der schönsten Orte Italiens und kulturelles Zentrum des Südtiroler Unterlandes. Bekannt sind seine malerischen Laubengänge. Anschließend besteht die Möglichkeit, das Museum für Alltagskultur zu besichtigen.



WEINBERGBEGEHUNG MIT ANSCHLIESSENDER WEINVERKOSTUNG

Die Wanderung führt zu Weinbergen, wo Sie verschiedene Anbausysteme und Traubensorten kennenlernen. Anschließend können Sie im Buschenschank Planitzer hervorragende Weine verkosten.



Die Sammlerin Anna
Grandi Müller beim
Rundgang durch ihr
Museum



Geschichten, Kindheitserinnerungen und Nostalgie

Das Museum für Alltagskultur



Ganz und gar nicht alltäglich ist das Museum für Alltagskultur in Neumarkt. Seine liebevoll und achtsam eingerichteten Räume erzählen vom Leben unserer Großeltern und Vorfahren. Umwoben vom Hauch längst vergangener Zeiten spürt man hier den leisen Atem der Geschichte.



Vielleicht ist es Einbildung, vielleicht auch nicht, doch alte Dinge scheinen manchmal eine Seele zu haben. Warum dies so ist, kann niemand sagen. Vielleicht hat es mit den Menschen zu tun, die einst mit jenen Gegenständen in Berührung kamen, mit den Geschichten, die sich dahinter verbergen, oder mit den Schicksalen, die damit verknüpft sind. Vielleicht macht sich aber auch nur unsere Fantasie selbständig und versucht aus einem Bruchstück der Geschichte etwas Ganzes zu machen. Doch was auch immer es ist, etwas Lebendiges steckt noch in den alten Gebrauchsgegenständen, wie sie im Museum für Alltagskultur zu finden sind.

Laubenhaus-Atmosphäre

Das leise, kleine und eindrückliche Museum in Neu- markt verbirgt sich stimmig in einem der Laubenhäuser, die sich im historischen Zentrum eng aneinanderdrän-

gen. Es könnte keinen passenderen Ort dafür geben. Denn schon dieses alte Haus ist eine Besonderheit für sich. Ein Schmuckkästchen. Seit Jahrhunderten unverändert ist es voller historischer Atmosphäre. Und schon seine charakteristische Architektur erzählt dem Interessierten viel vom täglichen Leben unserer Ahnen. Im Erdgeschoss und nach außen hin auf der „schönen“ Seite liegt der Laubengang. Hier spielte sich das geschäftige dörfliche Leben ab, im Schutz vor Regen oder allzu drückender, unbarmherziger Hitze. Durch einen Gewölbengang betritt man das Haus. Die Wohnräume in den Stockwerken sind rund um einen kleinen überdachten Innenhof, den typischen Lichthof, angelegt, durch den auch die knarrenden, hölzernen Treppenaufgänge führen. Im zweiten Stock beeindruckt eine urige Rauchküche mit einem riesigen, gemauerten offenen Herd und rußgeschwärztem Kamin. Die offenen, weiträumigen Dachböden, die den Blick auf den Himmel freigeben, wurden vor allem auch für landwirtschaftliche Zwecke genutzt.

Vergangenheit erleben: In der Küche kann man den duftenden Braten beinahe noch riechen.

Museumsrundgang

Das alte Laubenhaus mit seinen Wohnräumen bietet eine einzigartige Möglichkeit, die gesammelten Einrichtungs- und Gebrauchsgegenstände aus dem 19. und 20. Jahrhundert im ursprünglich dafür vorgesehenen Umfeld auszustellen. So tritt das Erlebnis eines klassischen Museumsbesuches in den Hintergrund, viel mehr hat man das Gefühl, sich in privaten Räumen längst vergangener Zeiten zu bewegen. Das Kinderzimmer beispielsweise betritt man beinahe mit etwas Scheu, mit dem Gefühl, in einen sehr intimen Bereich einzudringen. Was sich hier findet, ist allein schon den gesamten Museumsbesuch wert. Das Kinderbettchen ist besetzt mit einer lebensgroßen Puppe, deren sanfter Augenaufschlag im Laufe der Jahre zwar etwas an Symmetrie, aber nichts an Charme eingebüßt hat.



Auf kleinen Stühlen und Bänken sitzen aneinandergedrängt weitere Puppen, mit alten Höschen oder Kleidchen bekleidet, die mit großen Augen dem Besucher entgegenblicken. Ein Püppchen mit glänzenden Wangen und trotzigem Blick ist ganz kess in ein Dirndl gekleidet, und man könnte meinen, dass es erst vor wenigen Minuten von einem spielenden Kind auf sein Stühlchen gesetzt worden sei. Alte Bücher, Teddybären, Feuerwehrautos und Spielkarussells ruhen sich auf Regalen vom anstrengenden Spielzeugleben aus, und auch das rote Dreirad und ein Schaukelpferd vermitteln den Eindruck, gerade eben noch benutzt worden zu sein.

Eine weitaus gestrengere Haltung gebietet das Herrschaftszimmer, in dem Biedermeiermöbel, Porzellan-Tafelservices und wunderschöne Gläser die vornehme Ess- und Speisekultur dokumentieren. Im Schreibzimmer verleitet dann ein Telefon mit Beihörer aus dem Jahr 1900 zum Schmunzeln. Doch auch hier scheint es, als hätte der Akteur seine Feder soeben erst aus der Hand gelegt und den Schreibtisch verlassen. Beinahe ist der Lufthauch seiner Bewegung noch zu spüren und das Geklopfer der alten Schreibmaschine zu vernehmen. Genauso ergeht es dem Besucher auch in der Wohn- oder der Rauchküche. Man wird das Gefühl nicht los, als habe hier soeben erst der Braten auf dem Herd gebrutzelt, als wären die letzten Töne der Zither auf dem Tisch gerade erst verklungen.

Die alte Schulbank, Griffelschach-



Buchtipps:
Portrait einer Sammlerin
Anna Grandi Müller und
ihr Museum für
Alltagskultur

Ein einfühlsames Buch über eine besondere Frau und ihre Schätze
Von Martha Kob,
Edition Raetia, 2016

teln und Tafeln aus längst vergangenen Zeiten wecken dann im Schulzimmer wehmütige Erinnerungen, und im Näh- und Bügelzimmer wird man sich der hochwertigen handwerklichen Fähigkeiten der Frauen in jenen Zeiten bewusst, mittlerweile längst vergessen oder die Erinnerungen daran verblasst. Eine Sammlung von religiösen Objekten, Weihbrunnchen, Heiligen- und Gnadenbilder, veranschaulicht eindrücklich, welchen rasanten Wandel dieser Bereich unseres täglichen Lebens durchlaufen hat. Hier scheint vieles aus einem völlig anderen Zeitalter zu stammen. Im Bade- oder Ankleidezimmer feiert man schließlich Wiedersehen mit dem einen oder anderen Hygiene- oder Pharmaartikel, den man noch von den Großeltern kennt. Wer von den erwachsenen Besuchern hat sich nicht als Kind heimlich mit 4711 – Kölnisch Wasser beträufelt oder wurde mit Omas hochprozentigem



Klosterfrau-Melissengeist in den Schlaf geschossen? Wellenformer, Haarspangen, Fächer – Utensilien der eitlen Damen – findet man hier, und Besonderheiten wie ein Armband aus geklöppelem Echthaar. Nur die Hübsche hinter dem Paravent mit

knielanger Unterhose und Haube scheint noch unentschlossen, ob sie in die Blechbadewanne steigen soll. Fast möchte man ihr abraten, angesichts der Kühle des Raumes.

Beinahe zu jedem Objekt gibt es eine Geschichte, ein Schicksal, ein gelebtes Leben. Tragisches, Lustiges und nachdenklich Stimmendes bekommt man erzählt, wenn man dafür Zeit, Interesse und das Herz mitbringt. Wie jene berührende Geschichte des Puppenhauses, das nach Jahrzehnten ein Besucher – mit Tränen in den Augen – als sein eigenes wiedererkannte. Welches



Puppenhaus mit berührender Geschichte

von seinen Eltern veräußert wurde, um ihrem Sohn eine Geige kaufen zu können. Und welches ihm auf diese Weise eine Karriere als Philharmoniker ermöglichte.

Sammlerlust

Zu verdanken hat die Allgemeinheit dieses besondere Museum der Sammlerin Anna Grandi Müller, einer Frau aus Neumarkt. Sich des Wertes von nicht mehr gebrauchten, nutzlos gewordenen oder weggeworfenen Alltagsgegenständen bewusst, hat sie aufgehoben, was ande-

ren wertlos schien, und bewahrt, was niemand mehr haben wollte. Ständig und über viele Jahre hinweg auf der Suche nach ausrangierten Objekten hat sie gefunden, entdeckt, abgekauft, durchstöbert, mit nach Hause genommen und ... den richtigen Blick

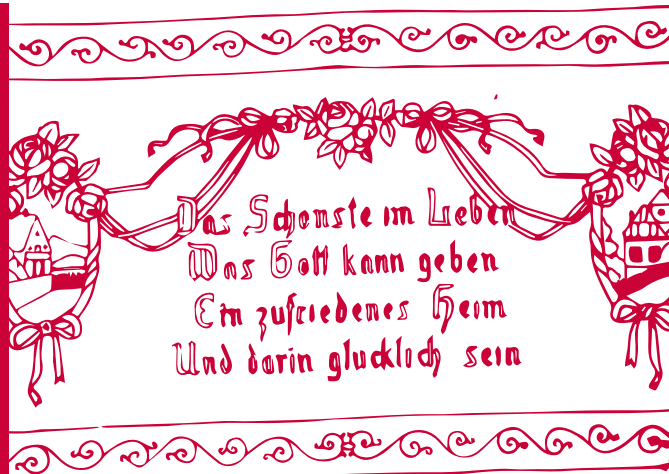
bewiesen. Denn jedes einzelne Stück ihres Museums zieht den Betrachter in seinen Bann, lässt ihn innehalten, staunen, lächeln und in eigenen Erinnerungen kramen. In Anbetracht der Vielfalt und des Reichtums der Exponate lassen sich Zeit und Mühe erahnen, die hinter all dem stecken. Und in der Anordnung der Objekte und der Gestaltung der Räume wird eine tiefe Wertschätzung spürbar, eine ganz besondere Achtsamkeit und Liebe, dem Leben und seinen Produkten gegenüber. Beinahe so, als ob sie gestreichelt würden.

Museum für Alltagskultur

Andreas-Hofer-Straße 50; 39044 Neumarkt
Das Museum für Alltagskultur wurde 1990 für die Besucher geöffnet. Es wird ausschließlich von freiwilligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Museumsvereins betreut und erhält sich von Spenden. Der Eintritt ist frei. Anmeldungen für Gruppen ab zehn Personen sind erforderlich.

Öffnungszeiten:

Ostern bis Allerheiligen: So, Di, Fr 10–12 Uhr
Mi, Do 16–18 Uhr sowie auf Anfrage







Im Reich des duftenden Brotes

*Frisch Gebackenes, Kaffeearomen &
freundliche Blicke: mataner Brot bringt
Seelen zum Baumeln*



01



02



03

(1) Mit frischen Semmeln den Tag beginnen ... mmmhhh! Bis zu 50 Gebäcksorten (2) bietet die Montaner Bäckerei. In der Backstube geht es oft hitzig zu (3).

Guat Morgen! Wenn das Café der Bäckerei *mataner BROT* frühmorgens um sechs Uhr seine Pforten öffnet, ist der Chef und Bäckermeister Gabriel Wegscheider schon seit sieben Stunden bei der Arbeit. Unvorstellbar für die meisten von uns, doch ihm macht die Nachtarbeit kaum etwas aus. Wenn alle anderen schlafen gehen und es in Montan, dem schönen Weinörtchen im Südtiroler Unterland, leise wird, wird Gabriel wach und aktiv. Er fühlt sich wohl bei dem Gedanken, dass alle anderen im Bett liegen und er währenddessen produktiv sein kann. Irgendwie erhebend, befreiend, dieses Gefühl, etwas zu erschaffen, in der Stille der Nacht. Gabriel Wegscheider mag seine Arbeit. Das merkt man. In seinem Reich aus Mehl, Körnern, Hefe, Mühle und Backöfen werkeln mit ihm noch drei andere Bäcker, ein Lehrling und zwei Konditoren. Gegen drei Uhr morgens stößt auch sein Vater zu ihnen. Er wird später die Kunden in Montan auch mit dem Frischgebackenen beliefern – ein Verwöhnsservice „spezial“ für die Einheimischen. Von ihm hat Gabriel die Bäckerei übernommen. Seit fünf Generationen hält die Familie Wegscheider diese Tradition aufrecht. Dass der Familienbetrieb mittlerweile auf elf Angestellte angewachsen ist und so gut läuft, erstaunt aber sogar den Juniorchef. „Ich bin schon wieder auf der Suche

nach einem Bäcker, soviel Arbeit haben wir“, meint er lächelnd. Doch es ist beileibe nicht einfach, einen solchen zu finden. Wenige können sich mit den Arbeitszeiten eines Bäckers anfreunden, und vielen fehlt die notwendige Leidenschaft zu diesem Beruf. Bei Gabriel Wegscheider ist das nicht so.

Tropisch-kreative Backverhältnisse

In der Backstube wird es zeitweise schon ziemlich eng, wenn alle zugleich dort bei der Arbeit sind. Dann muss man aufpassen, dem anderen nicht im Weg zu sein. Die Raumtemperatur kann bei laufenden Backöfen und hitzigen Bäckergeräten auch einmal rund 40 Grad Celsius betragen. Da heißt es, den kühlen Kopf zu bewahren, wenn alles nach Plan laufen soll. Doch das tut es immer. Und oft sogar darüber hinaus. Manchmal, so erzählt Gabriel, hat er einen plötzlichen Einfall für ein neues Brot oder Gebäck, für eine neue Mischung, für eine neue Getreidesorte im Mix mit Altbewährtem. Das muss er dann auch gleich ausprobieren. So entsteht manchmal ganz spontan ein neues Produkt, das dann über den Ladentisch wandert. Und wenn der erfreute Kunde in den nächsten Tagen nach genau diesem wieder verlangt, kann es sein, dass er es nicht mehr bekommt. Weil es eben nicht zum täglichen Brotsortiment gehört.

Gesundes, Körniges & Individuelles

Auch sonst scheint Gabriel voller Ideen und Konzepte zu stecken. Von neuen Produkten ist die Rede, von weiteren Projekten, vielleicht vom Vergrößern, irgendwann. Dass nur Gesundes für seine Backwaren verwendet wird, ist selbstredend. Dies ist für ihn eine Vertrauenssache. Er greift nicht auf fertige Backmischungen zurück, wie heute häufig üblich, sondern stellt die Teige selbst mit den einzelnen Zutaten her. So kann er ganz genau kontrollieren, was in seine Backwaren hineinkommt. Größtenteils mahlt er auch das Getreide, das er braucht, direkt in der Backstube mit der hauseigenen Mühle und so kommt es frischgemahlen in den Teig. Auf diese Weise bleibt der Bäcker selbst verantwortlich für die Zusammensetzung der Zutaten, für die kreative Gestaltung und für das gesamte Endprodukt. Und bei gelungenem Resultat stellt sich dann ein motivierendes Erfolgserlebnis ein, die Freude darüber spornt aufs Neue an.

Auf gesunde und regionale Zutaten möchte Gabriel in Zukunft noch größeres Augenmerk legen. Brotbacken sei ohnehin täglich eine neue Herausforderung, so erklärt der Montaner „Bäck“ weiter. Die Brotqualität sei nicht nur abhängig von der Raumtemperatur und -feuchtigkeit, sondern auch vom Wetter und von der Jahreszeit. Und

der eine oder andere Brot-Insider munkelt sogar, dass die Stimmung des Bäckers ausschlaggebend für den guten Geschmack des Brotes sei. Na ja, wer weiß?

Brotvielfalt

Bis zu 50 Brot- und Gebäcksorten bietet die Bäckerei in Montan an. Darunter sind Klassiker wie das Baguette, die Zeile oder ein halb-schwarzer Weggen, ein Bauernbreatl oder Vinschger Paarl, das Krapfl oder der Kornspitz, Vollkorn- und Vollwertprodukte. Dann gibt es noch das Außergewöhnliche, wie Kamut-Vollkornbrötchen, Müslibrötchen, das Emmer-Urkorn-Brot, Vegipan oder Landbrot, und schließlich das Typische, wie Schüttelbrot oder das begehrte und besondere Mataner Breatl. Liebhaber des süßen Gebäcks finden vom Schoko-Brioche über den Hefezopf bis zur Schaumrolle und herrlichen Mehlspeisen alles, was das Genießer-Herz begehrt.

Welches seiner Produkte der

Bäcker selbst am liebsten mag? Hier will er sich nicht festlegen. Doch eines ist sicher, am liebsten mag er das Brot, wenn es mindestens einen Tag alt ist. Denn dann haben sich die geschmacklichen Feinheiten und Nuancen optimal entwickelt.

Wohlfühltreffpunkt

Als Gabriel Wegscheider vor einigen Jahren umgebaut hat, hat er den Verkaufsbereich mit einem gemütlichen Café kombiniert. Diese Idee war Gold wert, hat dies doch dem Montaner Dorfplatz gesellige Atmosphäre und den Menschen hier einen gemütlichen Treffpunkt beschert. Innen in warmen Farben gestaltet, laden Tischchen zum Platznehmen ein, bei duftendem Kaffee und Gebackenem frisch aus dem Backofen plaudert man mit Freunden oder liest in Ruhe die Zeitung. Und bei warmem Wetter kann man all das auch unter freiem Himmel auf der Terrasse tun. Das ganze Paket bekommt man inklusive guter Brot-

beratung, zuvorkommendem Service und einem freundlichen Lächeln.

Und privat?

Wie sich die Arbeitszeiten eines Bäckers mit seinem Privatleben vereinbaren lassen, will ich schließlich noch von Gabriel wissen. Das funktioniere durchaus gut, meint er, und lässt dabei keine Zweifel aufkommen. Vormittags hole er seinen Schlaf nach, doch am Nachmittag sei er dann ausgeschlafen und auch häufig zuhause. Also Zeit für die Familie. Und Freunde würden hin und wieder Freitagnacht auf dem Nachhauseweg noch in der Backstube vorbeischaun, auf einen kurzen Ratscher. Oder vielleicht auch einen längeren ...

Der lebende Beweis in puncto Familienleben ist Johanna, die Lebensgefährtin von Gabriel Wegscheider, die auch gern hinter der Ladentheke steht, sowie das frischgeborene Söhnchen Fabian. Der Fortbestand des traditionellen Familienbetriebes könnte also gesichert sein – ein beruhigender Gedanke für viele Montaner und Nicht-Montaner. Möge im Reich des aufgehenden *mataner BROTES* die Sonne nie unter- und der Backofen nie ausgehen.



Kirchplatz 1, Montan
Rathausring 33, Neumarkt
www.matanerbrot.com

Immer was los



5.-7. Mai:
Südtiroler Blauburgundertage



5. August:
Heufest in Gfrill



Lebende Krippe
in Neumarkt

► Frühling

- 18. März:** Josefmärkte in Salurn
- 25. März:** Frühjahrskonzert in Montan
- 18. April:** Tour of the Alps
Etappenstart in Auer
- 25. April:** Markusmarkt in Auer
- 20. April-7. Mai:**
Blauburgundernächte
- 5.-7. Mai:**
Südtiroler Blauburgundertage
- 21. April-9. Juni:**
Südtiroler Weinstraßenwochen
- 10. Mai:** Lagrein im Wandel der Zeit
- 11. Mai:** Konzert der Musikkapelle
Auer
- 12. Mai:** Neumarktner Radtag
- 19.-20. Mai:** Wiesenfest der Musik-
kapelle Montan
- 25. Mai:** Musikprojekt der Musikka-
pelle und der Freiwilligen Feuerwehr
Auer



- 31. Mai – 3. Juni:** Walther Trophy
- 9. Juni:** Nacht der Keller

► Sommer

- Juni bis August:**
Lange Dienstage in Auer
- 15. Juni:** Konzert der Musikkapelle
Auer
- 16.-17. Juni:** Feuerwehrfest in
Montan
- 23. Juni:** „Notte Romantica“ in
Neumarkt
- 7. Juli:** Euregio Tour für die Trans-
plantation in Montan
- 14. Juli:** Wein und Lauben
in Neumarkt
- 15. Juli:** Pinzoner Kirchtag
- 3.-5. August:**
Laubenfest in Neumarkt
- 5. August:**
Heufest in Gfrill

- 11. August:** Traditionelles
Schlosskonzert, Schloss Enn
- 15. August:** Gschnoner Kirchtag
- 17.-19. August:** Dolomiten Cup in
Neumarkt
- 23.-25. August:**
Unterlandler Weinkosttage
- 24. August:** Mataner Kirchtag
- 26. August:** Musikfest in Auer

► Herbst

- 2. September:** Genussmeile in
Montan
- 23. September:** Kalditscher Kirchtag
- 29. September:** Bioherbstfest in
Neumarkt
- 31. September:** Erntedank in Gfrill/
Salurn
- 17. November:** Cäcilienkonzert in
Auer
- 25. November:** Andreasmarkt in
Salurn

► Winter

- Lebende Krippe in Neumarkt**
- Weihnachtsmärkte**





Die Pizza – Fastfood, Life-Style oder einfach nur Kult?

Der kulinarische Italo-Klassiker ist längst nicht mehr nur ein immer mit denselben Zutaten belegter Teigboden. Heute kreieren die Pizzaioli ihre Pizzas individuell, kreativ und immer wieder neu. Vor allem hier in Südtirol, wo mediterrane auf alpine Esskultur trifft, wird die Pizza immer öfter zum spannenden Experimentierobjekt und zum Slowfood mit genussvollem Überraschungseffekt.

Sie ist Italiens Imagerträger und Exportschlagere schlechthin. Sie transportiert und kommuniziert so viel Lebensgefühl und Emotion, dass selbst der erfolgreichste Marketingmanager in Anbetracht dessen in neidvolles Schwitzen gerät. Ihren Siegeszug rund um den Erdball trat sie vor rund 150 Jahren an und bis heute ist sie in aller Munde. Und das vielleicht mehr denn je. Unsere Pizza.

Pizza-Geschichte(n)

Es gab bestimmt nicht den einen legendären Tag, an dem die erste Pizza in Neapel das backofenfeurige Licht der Welt erblickt hat. Dessen kann man sich wohl sicher sein. Schon von Griechen und Etruskern ist belegt, dass diese auf heißen Steinen Fladenbrot buken und dieses mit diversen Zutaten belegten. Doch zweifelsohne wurde dies schon viel früher getan, die Ingredienzien dafür waren Grundnahrungsmittel und deshalb bei den meisten Völkern vorhanden und leicht zu besorgen. Das Rezept war so simpel, banal und kostengünstig, dass es nicht umzubringen war. Woher sich der Name ableitet, darüber wird gerne spekuliert, natürlich, würde es doch endlich und unweigerlich eine Zugehörigkeit zu einem bestimmten Land oder Volk bezeugen. Aber ob das neapolitanische Dialektwort „picea“



Die echte Pizza napoletana wird im Steinofen gebacken.

(zupfen, Ruck), das arabische „pita“ (Fladenbrot) oder das langobardische „bizzo“ (Bissen, Stück Brot) dem Gericht seinen Namen gab, ist heute genauso ungeklärt wie irrelevant. Die Geschichte, nach der der neapolitanische Pizzaiolo Raffaele Esposito 1889 in der Pizzeria Brandi der italienischen Königin Margherita die mit Basilikum, Mozzarella und Tomaten belegte grün-weiß-rote Pizza Margherita kredenzt haben soll, mag stimmen oder nicht, gut ist sie allemal. Und sie bindet das Nationalgericht an Neapel und Italien. Auch soll es eine historische Tatsache sein, dass 1830 in Neapel die erste Pizzeria eröffnet worden sein soll. Na ja, wir nehmen es als gegeben hin.

La dolce (Pizza-) Vita

Fakt ist, dass die Pizza in ihrer heutigen Spielart ein italienisches Gericht ist. Sie ist nicht nur Trägerin vollmundiger, klassisch italienischer Zutaten wie Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Oliven oder Basilikum, sondern auch der unnachahmlich italienischen Lebensart. Mit dem Wort Pizza lässt sich eine nicht mehr endenden wollende Bilder- und Gefühlskette auslösen: warme italienische Sommerabende, lautstark sich unterhaltende italienische Großfamilien beim Essen unter freiem Himmel, Spaß, fröhliche Gesichter, Karaffen voller Rotwein, Unbeschwertheit, il grande amore und die rauschende Meeresbrandung. All das ist Pizza.



Pizza bedeutet Beisammensein, soziales Event, sorglose Unterhaltungen und Freundschaft. Das ganze emotionale Paket bekommt man gratis dazu, wenn man sich eine Pizza bestellt, selbst, wenn sie der Pizzaservice bringt und man am Winterabend damit allein vor dem Fernseher sitzt. Das ist es, was die Pizza so einzigartig macht.

Pizza-Globalisierung

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts eroberte die Pizza die USA und ganz Europa. 1952 soll in Würzburg die erste Pizzeria Deutschlands ihre Pforten geöffnet haben.

Mit der Verbreitung der Pizza stiegen auch die erfolgreichen Versuche, sie als Fastfood zu vermarkten. Pizzaketten wuchsen aus dem Boden und eiferten mit Burger-Läden um die Wette. Keine Frage, die Pizza hat das Ding zum Fastfood. Man kann sie als Pizzaschnitte mit den Händen essen, sie kann in großen Mengen gut und schnell vorbereitet

beziehungsweise warmgehalten werden und sie ist günstig in der Herstellung. Doch ihr exzellenter Ruf musste dafür büßen.

Als Reaktion auf Fastfood-Ketten und Tiefkühlpizza wurde in den 1990er-Jahren in Neapel sogar eine spezielle Vereinigung ins Leben gerufen, die sich die Wahrung der Tradition der „echten“ Pizza napoletana zur Aufgabe gemacht hat. Sie setzte Kriterien fest, die eine echte Pizza zu erfüllen hat und garantiert mit dieser Normierung die Qualität des Produktes. Aber auch ohne solche Initiativen wäre die Pizza und ihr Image garantiert nicht totzukriegen. Weizenmehl, Hefe, Wasser, Salz und Olivenöl sind zur Herstellung des Teiges notwendig, ebenso die Gehzeit von mindestens einer, meist mehreren Stunden. Nachdem sie mit den gewünschten Zutaten belegt wurde, wird sie bei einer hohen Temperatur von 400 bis 500 Grad Celsius möglichst im gemauerten Steinofen für nur wenige Minuten gebacken.

Pizza bedeutet Beisammensein, sorglose Unterhaltungen und Freundschaft.

Pizza-Variationen

Jeder kennt Pizza-Klassiker wie die Pizza quattro stagioni, al tonno, die feurig-scharfe Diavola oder die Capricciosa. Spezielle Varianten wie die Calzone, eine Art zusammengeklappte, gefüllte Pizza, oder die Pizza frita sind dann schon eher den eingefleischten Pizza-Kennern geläufig.

Grundsätzlich sind der Fantasie aber keine Grenzen gesetzt, wenn es darum geht, wie und womit die Pizza belegt wird. In vielen Pizzerien gibt es heute die Möglichkeit, sich anhand einer Liste von Belag-Zutaten seine eigene Pizza zusammenzustellen. Weiters gibt es auch mehrere Teigvarianten, wie die glutenfreie Pizza oder die Pizza aus Kamut, einer alten Sorte des Sommerweizens, mit ihrem sehr bekömmlichen Teigboden.

Südtirol als Ort, wo mediterrane auf alpine Esskultur trifft, hat in Sachen Pizza einen besonderen Gestaltungsspielraum. Sowohl südliche als auch nördlich-alpenländische Einflüsse prägen hier die Pizzavarianten. Im Frühling und Frühsommer entdeckt man häufig den hervorragenden Südtiroler Spargel als delikate Pizza-Zier auf den Speisekarten der Pizzerien. Pfifferlinge oder Steinpilze verfeinern hier die Pizzas, Radicchio oder knusprig gebratener Speck geben dem Gericht einen alpinen Touch. Auch Spiegeleier, Topfen, Kartoffeln, Wurstscheiben, geräucherter Südtiroler Speck oder gekochter Schinken aus regionaler Produktion bereichern das Pizza-Angebot. Und immer öfter wecken exquisite Pizza-Kreationen Gusto, Appetit und Aufmerksamkeit von Feinschmeckern und Genießern: Räucherlachs, Waldpilze, Trüffelpilz-creme oder gar Kaviar lassen aus dem Italo-Klassiker ein extravagantes Slowfood-Gericht entstehen.

2017 wurde die neapolitanische Kunst des Pizzabackens von der UNESCO in die Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen. Um die Pizza als wertvolles Kulturgut zu schützen. Tja, das muss ihr der Speckknödel erst einmal nachmachen.

Pizza genießen ... wo?

AUER

- ▶ Gasthof Pizzeria Restaurant Zur Mühle
+39 0471 810 767
- ▶ Hotel Pizzeria Restaurant Goldenhof
+39 0471 810 034
- ▶ Pizza and More
+39 366 154 4566
- ▶ Pizzeria Restaurant Aura
+39 0471 811 119
- ▶ Pizzeria Restaurant Nussbaumer
+39 0471 811 380

MONTAN

- ▶ Pizzeria Zur Traube
+39 0471 819 883

NEUMARKT

- ▶ Pizzeria Restaurant Engelkeller
+39 0471 813 271

SALURN

- ▶ Pizzeria Restaurant Jolly
+39 0471 884 240
- ▶ Hotel Pizzeria Restaurant Grünwald (Buchholz)
+39 0471 884 240





SÜDTIROLER WEINSTRASSE

ENTDECKEN
BESTAUNEN
GENIESSEN



WINESAFARI

GANZJÄHRIG, JEDEN ERSTEN DONNERSTAG, GANZTAGS

Erfahren Sie mehr zum Weg des Weines vom Weinbau bis hin zum Tisch serviert, professionell begleitet und kulinarisch stimmig.

WINESAFARI TRADITIONELL

FREITAG, 04.05., 29.06., 03.08.2018

Zwischen uralten Kellergewölben, autochthonen Rebsorten und einer traditionellen Polenta-Marende im Weinberg.

HOBBY-SOMMELIER

FREITAG, 18.05.2018, GANZTAGS

In lockerer Atmosphäre, unkompliziert und lebendig gestaltet, kann sich jeder Weininteressierte Kenntnisse aus der Welt des Weines aneignen.

WIMMEN HAUTNAH

FREITAG, 21.09.2018, HALBTAGS

Begleiten Sie Seite an Seite mit einem Winzer die Weinlese. Anschließend stärken Sie sich bei einer traditionellen Marende.



SÜDTIROLER WEINSTRASSEN- WOCHEN

21.04. – 09.06.2018

Sieben Wochen unterschiedlichste kulinarische und kulturelle Weinveranstaltungen entlang der Südtiroler Weinstraße erleben.

NACHT DER KELLER

SAMSTAG, 09.06.2018

KALTERN, TRAMIN, KURTATSCH, MARGREID, KURTINIG, SALURN, NEUMARKT, MONTAN, AUER, BRANZOLL UND PFATTEN

Ausschwärmen und unter imposanten Kellergewölben genießen und verkosten.

WWW.SUEDTIROLER-WEINSTRASSE.IT



Tourismusverein Castelfeder a.d.S.W. Gen.m.b.H.
Hauptplatz 5 | I-39040 Auer (BZ)
Tel. +39 0471 810 231 | www.castelfeder.info



Raiffeisen Meine Bank