

ALPINE LEBENSART

ALPS



WINTER 2022/2023



56

- *Vom Furkapass bis zum Ortler:*
Tourentipps für Einsteiger und Profis

- *Im Herzen des Bergell:*
Brot und Pasta aus der traditionsreichen Mühle

- *Zwischen Ritten und Latemar:*
Winterromantik in historischen Luxushotels

- *Beauty-Tipps:*
Win-Win(ter) für die Haut

DURCH DEN SCHNEE

GENUSS-SKITOUR VOM TESSIN INS PIEMONTE – ENTSCHLEUNIGT
CARVEN IN DAVOS – WINTERWANDERN IN DER LEUTASCH

GEDANKEN
in Einklang bringen.



Grasegger

Am Kurpark 8
82467 Garmisch-Partenkirchen
www.grasegger.de

WEG- WEISEND

SCHRITT FÜR SCHRITT NACH OBEN UND DANN IN FRISCHEM PULVERSCHNEE DIE HÄNGE HINAB: Skitourengehen geht das Herz auf, wenn sie daran denken. Am Skitourengehen führt auch in diesem Winter kein Weg vorbei. Seit vielen Jahren boomt das Erkunden der winterlichen Berglandschaft ohne Lift und motorisierte Helfer. Experten gehen von rund fünf Millionen Skitourengängern weltweit aus, allein zwei Millionen davon in Europa. In Zeiten von Corona und Social Distancing war das Tourengehen die einzige Möglichkeit, dem Wintersport auf zwei Latten zu frönen. Mit unserem großen Tourenguide-Spezial weisen wir Ihnen in dieser Ausgabe besonders lohnenswerte Wege durch den Winter – auch ohne aufwändiges Ski-Equipment, ganz einfach per pedes.

Begleiten Sie uns auf einer winterlichen Wanderung durch das tief verschneite Leutaschtal in Tirol. Die Region ist zwar für ihre kilometerlangen Langlaufloipen berühmt, lohnt aber auch, auf leisen Sohlen entdeckt zu werden. Claudia Teibler hat in drei Etappen das Seefelder Hochplateau durchstreift und dabei interessante Menschen getroffen. Ihren Wegweiser lesen Sie *ab Seite 20*.

Zweimal hatten sie geplant, zweimal kam ihnen Corona dazwischen, im dritten Anlauf konnten sie endlich auf die sogenannte Route de Soleil: von der Schweiz ins italienische Piemont, der Sonne hinterher. Eine Skidurchquerung in den südlichen Westalpen, die einsam, aber nicht extrem ist und viel skifahrerischen und kulinarischen Genuss bietet. Autor und Fotograf Enno Kapitza fand nebst Frau und zwei Freunden Sonne, Ski und Steinpilze satt. Warum auch Sohn Finn, der sich kurzerhand angeschlossen hatte, die Tour nicht bereut hat, erfahren Sie *ab Seite 34*.

Von Anspruch leicht über mittel bis hoch, von Oberbayern über Österreich bis Südtirol: Alps-Bergfex:in Kati Böckelen hat in



HINTER DEN
KULISSEN

Für jemanden, dessen gleichnamiger Großvater 1952 Deutscher Meister im Slalom wurde, ist Skiwasser quasi ein Lebenselixier. Deshalb kam Franz Grasegger von der Garmischer Cuatro-Hombres-Bar nicht umhin, das Kultgetränk gebührend zu pimpen. Was ins ALPS Skiwasser gehört, steht auf Seite 12. Vanillekipferl sind ein traditionelles Weihnachtsgebäck. Die Kipferl von Sonja Friedl sind obendrein eine kleine Köstlichkeit für jede Jahreszeit. Was sie so besonders macht, verrät sie auf Seite 8.

ihrem Wegweiser (*ab Seite 48*) sechs Skitouren zusammengestellt, die allen Ansprüchen und jedem Können gerecht werden.

Franz Michael Braunschläger war in Davos und Klosters vor Ort. Dort kommen Langlaufräuser und Skifahrer mit Fokus auf Genuss voll auf ihre Kosten. Sein „Weekender“-Wegweiser (*ab Seite 72*) hält 12 Tipps für das Graubündner Wintersportparadies parat.

Wegweisend auf seine Art ist der Verbund „Historic South Tyrol“, in dem sich 20 Gastgeber mit geschichtsträchtigen Häusern zusammengeschlossen haben. Denn viele historische Hotels, die einst nur für den Sommer gebaut wurden, überlebten bloß mit Glück. Zum Glück für uns (*ab Seite 90*).

Wir wünschen Ihnen einen fröhlichen Winter mit der immer rechten Menge Schnee unter Ski oder Schuh für genussvolle Momente – sowie das Allerbeste für 2023.

Viel Vergnügen beim Lesen!

Ihr ALPS Team

ALPS

ALPEN TRÄUME

- 6 -
WINTERIDYLLEN
Die Schönheit des schwindenden Eises. Die Anmut der verschneiten Südsteiermark. Langlauf-Genuss im Engadin. Köstliche Kipferl.

- 14 -
ALPS IN ZAHLEN
Seit Jahrzehnten schwelt der Interessenskonflikt zwischen Wintersport und Naturschutz. Unsere Infografik liefert verblüffende Fakten.

ALPEN LEBEN

- 17 -
NATÜRLICH FEIERN
Mit dem Christbaum vom Bio-Hof. Mit Bergen zum Frühstück. In der Woll-Softshelljacke und mit handgestrickten Mützen. Mit Superkräften nach einem Atemworkshop auf der Zugspitze.

- 20 -
AUF LEISEN SOHLEN
Weitwandern geht nur im Sommer? Weit gefehlt. In der Leutasch wurde eine Viertageswanderung ausgearbeitet, die sich samt Gepäcktransport buchen lässt. Wir haben Teilstücke ausprobiert und das Tal auf dem Seefeldler Hochplateau ganz neu kennengelernt. (1)



ALPEN PFADE

- 31 -
RITUALE GENIESSEN
Mit den Skiadlern auf dem Bergisel. Im historischen Stadel in Matrei. Auf den Pisten rund um den Latemar. Auf dem Übungs-Snowboard im heimischen Wohnzimmer. Im Bett mit nostalgischen Skiszenen.

- 34 -
DER SONNE ENTGEGEN
In fünf Tagen auf Tourenski vom Gottard übers Tessin ins Piemont: mit Kind und Kegel, Powder-Alarm, Avantgarde-Hütten, traumhaften Sonnenaufgängen, Neuschnee-Mangel, vielen Pizzocheri und ausgezeichnetem Wein (2 und 3).



Einsteiger und Köhner, Tagesausflügler und Tourenurlauber, in Bayern, Tirol, Südtirol und in den Urner Alpen. (4).

ALPEN LUST

- 61 -
SICH IM SCHNEE VERWÖHNEN
Auf der Gourmet-Hütte am Langkofel. Mit dem Panettone aus dem Dolder Grand. Bei einem Bad mit Essenzen aus der Therme Meran. Oder einem Ingwer-Shot nach uralter Rezeptur.

- 64 -
DER GENERATIONEN-VERTRAG
Seit Jahrhunderten besteht die Mulino Scartzazini am Flüsschen Maira im Bergell. Kluges Wirtschaften und der Einsatz von Vater und



Söhnen sorgen dafür, dass es auch in Zukunft feinstes Mehl, Pasta und Brot aus Graubündner Getreide geben wird.

- 72 -
ALPS WEEKENDER: DAVOS
Die höchstgelegene Stadt der Alpen hat viel zu bieten: Das erste entschleunigte Skigebiet der Schweiz, ein authentisches Hotel aus den 1930ern, ein Eislaufstadion, das zum Kult wurde, und ein Museum mit Werken des Expressionisten Ernst Ludwig Kirchner. (5)

- 78 -
MUSTERGÜLTIG
Egal, ob Er oder Sie: Modefreunde tragen Karos.

- 84 -
WIN-WIN(TER) FÜR DIE HAUT
Fünf Tipps, um der kalten Jahreszeit zu trotzen.

ALPEN BLICK

- 87 -
SICH NICHT BANGE MACHEN LASSEN
Von Perchten, die Glück und Segen bringen. Von einem Kabarettisten, der den Teufel und den Blues meistert. Von einer poetischen Nacht der Ballone. Und von der Zukunft der Alpen zwischen Bedrohung und neuen Chancen.



AUSGABE 4/2022
Die Schneevergnügte auf unserem Winter-Cover zeigt, dass die Haut auch bei Minustemperaturen richtig strahlen kann.

alps-magazine.com

instagram.com/
alps_magazin

facebook.com/
alpsmagazine

IN JEDER ALPS

- 3 -
EDITORIAL

- 13 -
IMPRESSUM

- 98 -
DAS IST DER GIPFEL
ALPS Bergfex:in Katrin Böckelen unterwegs – diesmal auf einer familienfreundlichen Tour im Mangfallgebirge.

FOTOS - Gerald von Floris (1), Ulrike Frömel und Enno Kapitzka (1), Stefan Pabst (1), South agency (1), Arrik Obernauer (1)

ALPENRÄUME

Die faszinierende Eishöhle des Arolla-Gletschers in den Walliser Alpen wurde Opfer des Klimawandels



FOTO: Patrick Janser, PROTOKOLL: Karin Böckler

DAS DORF AROLLA AM ENDE DES VAL D'HÉRENS IST EIN PRIVILEGIERTER ORT FÜR BERGSTEIGER. Mehrere Gipfel, darunter 4000er, bieten eine große Auswahl an Ausflügen in einer Postkartenkulisse. Es ist kein Zufall, dass die Patrouille des Glaciers, ein renommiertes Skitourenrennen, hier vorbeiführt. Es war ein wunderschöner Tag im April 2021, das Ende der Skisaison näherte sich bereits. Das Skitourengehen war noch möglich, vorausgesetzt man startete hoch genug und stand früh auf. Ich hatte über soziale Netzwerke entdeckt, dass sich in einigen der Gletscher Eishöhlen gebildet hatten. Nach vielen Ausflügen kannte ich den Ort, da ich vier Jahre zuvor einmal dort gewesen war. Bei meiner ersten Besichtigung hatte der Eingang keinen vertrauenserweckenden Eindruck gemacht und der Tunnel war zudem mit Steinen gefüllt gewesen. Er war rund zehn Meter breit und etwa vier bis fünf Meter hoch. Es war ein Wasserlauf, der während der Sommersaison zur Bildung dieses langen Tunnels geführt hatte. Während unserer Tour zur hochalpinen Bertol-Schutzhütte konnten wir jetzt die Eishöhle auf Skiern durchqueren. Wind und Schnee hatten den Tunnel gefüllt. Perfekte Verhältnisse. Es war jedoch zwingend erforderlich, ihn zeitig zu passieren, da die im Eis hängen gebliebenen Steine jederzeit herabfallen konnten. Leider existiert die Eishöhle seit diesem September nicht mehr. Es war auch zu erwarten gewesen, dass dieses gläserne Kunstwerk aufgrund der hohen Temperaturen einstürzen würde. Die Kapitulation des Eises ist eine Mahnung, dass wir auf ökologische Probleme und den Klimawandel endlich reagieren müssen!

Patrick Janser, @patrick.janser

Vergängliche Schönheit: die Eishöhle des Arolla-Gletschers



NICHT NUR FÜR WEIHNACHTEN

GEFÜLLTE KIPFERL

Als Kinder auf unserer Hütte bei Schladming hatten meine Cousine Edith und ich nicht allzu viel Berührungspunkte. Sie war mit Abstand die älteste, ich die jüngste der ausgelassenen Schar, die dort oben bei Skiurlauben oder in den Sommerferien die Bude auf den Kopf stellte. Später verloren wir uns dann ziemlich aus den Augen – Edith lebte mit dem Großteil der Familie in Linz, mein Vater war bereits als junger Mann nach München gezogen und hatte hier seine Familie gegründet.

Viele Jahre später servierte Edith bei einer Familienfeier, zu der alle nach Oberösterreich reisten, diese Kipferl aus zartschmelzendem Hefeteig mit einer Füllung aus Baiser und Haselnüssen. Um mich war es sofort geschehen. Seither sind sie mein absolutes Lieblingsgebäck. Ich mache die Kipferl gern anstatt eines Kuchens als Kleinigkeit zum Tee und Kaffee oder auch als süßen Abschluss eines größeren Dinners zum Espresso.



SONJA FRIEDL begriff schon als Kind auf der familieneigenen Berghütte, wie verbindend Essen sein kann. Nach Jahren im Controlling realisierte die passionierte Köchin ihren Traum und eröffnete in München die Event Location Panta Rhei (www.pantarheiegiesing.de). In jeder ALPS verrät sie Rezepte, die ihr ans Herz gewachsen sind.

ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG
400 g Mehl, 250 g Butter, 3 Eigelb, 2 TL Puderzucker, 1/2 Würfel Hefe, 2 EL Milch, 1 Msp. Salz

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG
4 Eiweiß, 200 g Zucker, ca. 100 g gemahlene Haselnüsse

ZUBEREITUNG
Mehl und Butter in einer Schüssel vermischen, bis Brösel entstehen. Hefe in kalter Milch auflösen und zu den Mehl-Butter-Bröseln geben. Salz, Zucker und Eidotter dazugeben. Mit dem Knetgabeln alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Er darf nicht mehr kleben und soll sich gut von der Schüssel lösen. Eventuell noch etwas Mehl dazugeben. Den Teig für ca. 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung das Eiweiß mit dem Zucker so lange schlagen, bis eine sehr steife Masse entsteht. Den Teig vierteln, nach und nach jedes Stück ca. 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen, mit der Eischneemasse bestreichen und mit Nüssen bestreuen. Von der langen Seite her jeweils zur Mitte hin aufrollen. Es sieht dann wie ein aufgerollter Pfannkuchen aus. Nun werden von der Teigrolle mit einem runden Ausstecher Halbmonde abgestochen. Die Kipferl werden dann im Ofen bei 175 Grad Umluft ca. 10 bis 12 Minuten gebacken, bis sie goldgelb sind.

Bei der Füllung können die Haselnüsse auch durch Mandeln ersetzt werden. Für eine besonders feine und fruchtige Abwandlung können anstatt Nüssen oder Mandeln frische Heidelbeeren verwendet werden.

FOTOS – Stefan Pabst (3), Josef Steiber (2), Graz Tourismus/Harry Schiffer

WAHRER WINTERGENUSS FROST-IDYLLEN

Alle, die die Berge lieben, aber lieber schlemmen, wandern und in moderner Kunst schwelgen, als sich in Wintersport-Abenteuer zu stürzen, haben Graz längst auf ihrer Liste. Zur Weihnachtszeit wartet die quirlige steirische Hauptstadt auch noch mit einem Plus an Romantik auf, das in einem mehrstündigen kulinarischen Silvesterrundgang gipfelt (*Details unter www.graztourismus.at*).

Wer dann am Neujahrstag ein bisschen Bewegung braucht, die Märchenstimmung aber noch nicht so ganz hinter sich lassen mag, muss nur 16 Kilometer südwestlich nach Hitzendorf fahren: Dort wartet eine höchst idyllische, dreistündige Rundwanderung durch die sanfte Wald- und Hügellandschaft, die nicht weniger als vier Schlösser passiert. Zwar darf man die verwunschenen Prachtbauten nur von außen bestaunen, aber drinnen war man an Silvester vermutlich eh genug (*www.hitzendorf.com*).



ROMANTIKER kommen in und um Graz (unten: der Uhrturm) auf ihre Kosten. Der Hitzendorfer Schloßerweg passiert u. a. Schloss Reitereg (o.) und Schloss Altenberg (M.).

WANDER GLÜCK im Winter

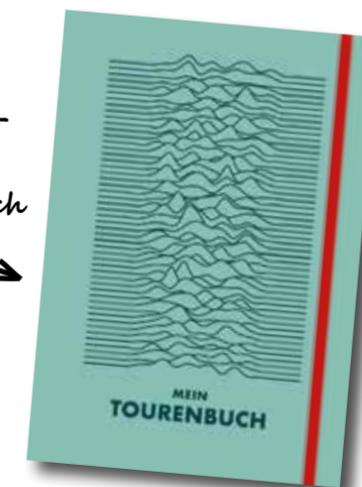
Foto: Rother Winterwandern »Allgäu«
(c) U. Streubel / M. Schopp



Die schönsten Winterwanderungen!

Top Auswahl, aktuelle Infos und genaue Wegbeschreibungen, mit Einkehr- und Rodeltipps. Dazu detaillierte Kartenausschnitte, Höhenprofile, Zeitangaben und geprüfte GPS-Tracks zu Download – so einfach geht Wanderglück!

GESCHENK-TIPP!
Mein Tourenbuch



rother.de

ROTHER
BERGVERLAG



LANDSCHAFTEN, FARBEN, BIZARRE FORMEN

VOM SCHWINDENDEN EIS

NICHT ERST SEIT DEM GLETSCHERSTURZ AN DER MARMOLADA oder der Aberkennung des „Gletscher“-Status für den Südlichen Schneeferner ist greifbar, wie massiv der Klimawandel die Alpen verändert. Statistische Erhebungen bezeugen das Schrumpfen des ewigen Eises schon lange, doch erst

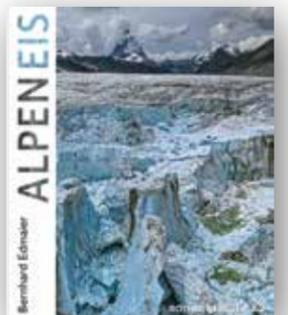
dokumentarisch vergleichende Fotos machen fassbar, wie rasant diese Entwicklung voranschreitet und was für verheerende Konsequenzen drohen. Selbst diese allerdings lassen nur ansatzweise erahnen, welche Schönheit mit dem Abschmelzen der Alpengletscher unwiderbringlich verloren geht. Deshalb hat der Fotograf und

studierte Geologe Bernhard Edmaier – berühmt für seinen einzigartigen Blick für die Strukturen der Erdoberfläche – dem schwindenden Eis einen eindrucksvollen Bildband mit Fotos aus allen Teilen des Alpenbogens gewidmet. Darin finden sich Bilder von den Eisriesen des Montblanc-Massivs und der Berner Alpen, von den

FOTOS – Bernhard Edmaier (2)

spärlichen Gletscher-Überbleibseln an Zugspitze und Watzmann oder der Pasterze am Großglockner. Zu berauschend schönen Panoramafotografien gesellen sich dokumentarische Gegenüberstellungen, vor allem aber abstrahierende Überblicks- oder Detailaufnahmen im „Edmaier-Stil“. Sie zeigen die unermessliche Farb-

und Formenvielfalt, die Gletschereis annehmen, aber auch in die Landschaft schreiben kann. Ein opulenter Band, der Mahnung ist und Genuss zugleich.
Bernhard Edmaier, Angelika Jung-Hüttl, AlpenEis: Gletscher und Permafrost im Klimawandel. Rother Bergverlag, 224 Seiten, 49,90 Euro





APRÈS-SKI

ALPS SKIWASSER

Winter, Schnee, Skifahren. „Das ist ein Lebensgefühl in Garmisch. Eines, das ich ganz intensiv lebe“, sagt Franz Grasegger, einer der vier Betreiber der Cuatro-Hombres-Bar in Garmisch. Dazu gehört ganz einfach als Klassiker das Skiwasser – Durstlöscher an Tagen mit vielen Höhenmetern und Pistenkilometern. Für ALPS hat Grasegger das Kultgetränk gepimpt: als Absacker und gemütlichen Begleiter bei so manchem Fachgespräch über Kantenschliff und Schwungtechnik am Kaminfeuer. Den erfrischenden Drink gibt es jetzt auch in Garmisch bei den Cuatro Hombres vor Ort.

ZUTATEN: 6 cl Gin, 4 cl Zitronensaft, 2 cl Himbeersirup, ca. 10 Himbeeren, Tonic Water, Eiswürfel, 1 Zweig Rosmarin

ZUBEREITUNG: Himbeeren in einen Shaker geben und mit dem Stößel andrücken. Gin, Sirup, Zitronensaft dazugeben und mit Eiswürfeln aufshaken. Durch ein Sieb in ein hohes Glas ausgießen, Eiswürfel hinzugeben, mit Tonic Water aufgießen und mit Rosmarin garnieren.

JUTTA SPEIDEL UND IHRE INITIATIVE HORIZONT

KRAFT DER NATUR

Lange war die beliebte Schauspielerin ein echter Bergfex. Heute noch zieht es sie in die Alpen, sobald ihr die Arbeit für ihre gemeinnützige Initiative Horizont Luft lässt. Diese besteht seit 25 Jahren und unterstützt obdachlose Kinder und Mütter. Zwei Unterkunftshäuser sind entstanden, ein drittes ist in Planung. Bei allen Projekten wichtig: ein intensiver Naturbezug – bei einem Haus in Gestalt von Bienenstöcken, beim anderen als interaktiver Garten.

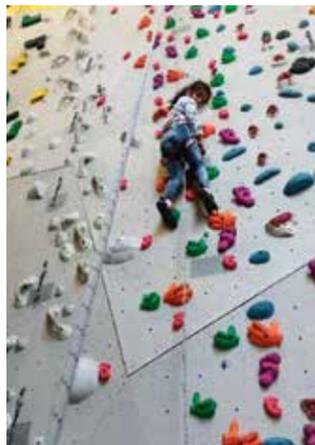
Was gibt Ihnen selbst der Aufenthalt in der Natur, etwa in den Bergen?

Dort interessiert mich kein anderes Thema, alle Sorgen verschwinden. Ich bewundere diese Welt und bin dankbar, dass ich auf ihr leben darf.

Warum ist Ihnen der Naturbezug auch für die von Ihnen unterstützten Kinder so wichtig?

Ich finde, dass er einem grundsätzlich eine Ver-

wurzelung mitgibt und eine wertschätzende Haltung. Man muss damit aber schon als Kind in Kontakt gekommen sein. *Letzten Sommer konnten „Horizont“-Kinder an einem Boulderkurs teilnehmen.* Das war für die Kinder einfach großartig – ihre



Mütter könnten so etwas ja nicht an sie herantragen. Es ist eine große Herausforderung und auch eine Mutprobe, eine Wand hochzuklettern – das weiß ich aus meiner eigenen Bergerfahrung – und es macht unglaublich stolz, wenn man es geschafft hat. *Wäre auch einmal ein richtiger Bergaufenthalt für die Kinder denkbar?*

Das wäre ein Traum, den wir jedoch nur mit Unterstützung realisieren könnten – etwa, wenn wir eine Hütte nutzen könnten, in der eine Kindergruppe mit Betreuern Platz hat.

Weitere Infos unter www.horizont-muenchen.org



SCHWUNGVOLL DURCHS ENGADIN

EINFACH MAL LAUFEN

Sie ist zwar kein Geheimtipp, aber dennoch ein *Must* für ausdauernde Langläufer: die Marathonloipe im Engadin, die von Maloja über den Silser- und den Silvaplanasee bis nach S-chanf führt. Wobei niemand die 42 km auf einen Rutsch absolvieren muss: Auf der Strecke gibt es viele Ausstiegsmöglichkeiten und die Rhätische Bahn oder den Postbus, die einen wieder an den Ausgangspunkt zurückbringen.

So vielfältig wie die Kombinationsmöglichkeiten sind, so viel gibt es am Wegesrand zu entdecken: etwa „en passant“ via Rolltreppe die St. Moritz Design Gallery. Entlang der Fußgängerpassage vom See hinauf zum Badrutt's Palace Hotel sind 31 groß beleuchtete Vitрины eingebaut, in denen wechselnde Ausstellungen mit wertvollen Plakaten und historischen Fotos gezeigt werden. Wer einen etwas längeren Atem hat, bleibt auf der Loipe Richtung Pontresina, rastet auf der idyllischen Alpe Staz und saust danach durch den Stazer Wald steil wieder hinab nach Pontresina. Von dort ist es nicht mehr weit nach Samedan. Dort zu empfehlen ist ein warmes Bad im Mineralbad & Spa. Nach S-chanf sind es dann noch etwa 17 Kilometer.

Wen der Ehrgeiz gepackt hat, der kann sich ab sofort für den Engadin Skimarathon am 12. März anmelden (es gibt auch eine Halbmarathon-Strecke). *Infos und Anmeldung unter www.engadin-skimarathon.ch* ik



FOTOS – Stefan Pabst, Cordula Tremel, Andy Mettler/swiss-image.ch, Inge Kraus



www.alps-magazine.com
www.instagram.com/alps_magazin
www.facebook.com/alpsmagazine

CHEFREDAKTION
 Dr. Claudia Teibler
 Stefan Pabst

ART DIREKTION
 Cool Cats Design

BILDREDAKTION
 Inge Kraus

MITARBEITER DIESER AUSGABE

Inge Ahrens, Katrin Böckelen, Franz Michael Braunschläger, Verena Duregger, Sonja Friedl, Dr. Angelika Jockers, Hans Kammerlander, Enno Kapitza, Bianca Litscher, Eva Mackensen, Marmota Maps/Lana Bragina, Monique Schultheis

VERLAG
 ALPS Magazine GmbH

GESCHÄFTSFÜHRUNG
 Michaela Hammel

ANZEIGENLEITUNG
 Michaela Hammel
 (Verantwortlich für den Anzeigenteil), Tel. +49/89/61 45 65 00
 Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 14 vom 01.10.2021

VERTRIEB
 PARTNER Medienservices GmbH, Julius-Hölder-Straße 47, 70597 Stuttgart

REPRO
 Frank Kreyszig, Heartwork Media, 82110 Germering

DRUCK
 Mayr Miesbach, Am Windfeld 15, 83714 Miesbach

ABONNEMENTPREISE
 Jahresabo 29 Euro, Jahresabo Ausland (EU) 39,70 Euro,
 Jahresabo Schweiz 40 CHF

ALPS ABO-SERVICE
 Tel. +49/22 25/7085 378, E-Mail: abo-alps@ips-d.de
 Postfach 1331, 53335 Meckenheim

EINZELHEFT-BESTELLUNG
 Beim Verlag oder unter www.alps-magazine.com
 Einzelpreis: 7,50 Euro inkl. 7 % MwSt.

ANSCHRIFT VON VERLAG, REDAKTION UND ANZEIGENLEITUNG
 ALPS Magazine GmbH
 Montgelastraße 15, 81679 München, Tel. +49/89/24 2075 05,
 Fax +49/89/61 45 65 00, E-Mail: contact@alps-magazine.com

VERANTWORTLICH IM SINNE DES PRESSERECHTS
 Stefan Pabst



INTERESSENKONFLIKT

Skigebiete beeinflussen die Natur und Entwicklung der Alpen – die Balance zwischen Skisport, Wirtschaft und Naturschutz bleibt eine große Herausforderung

1954

105 Skigebiete

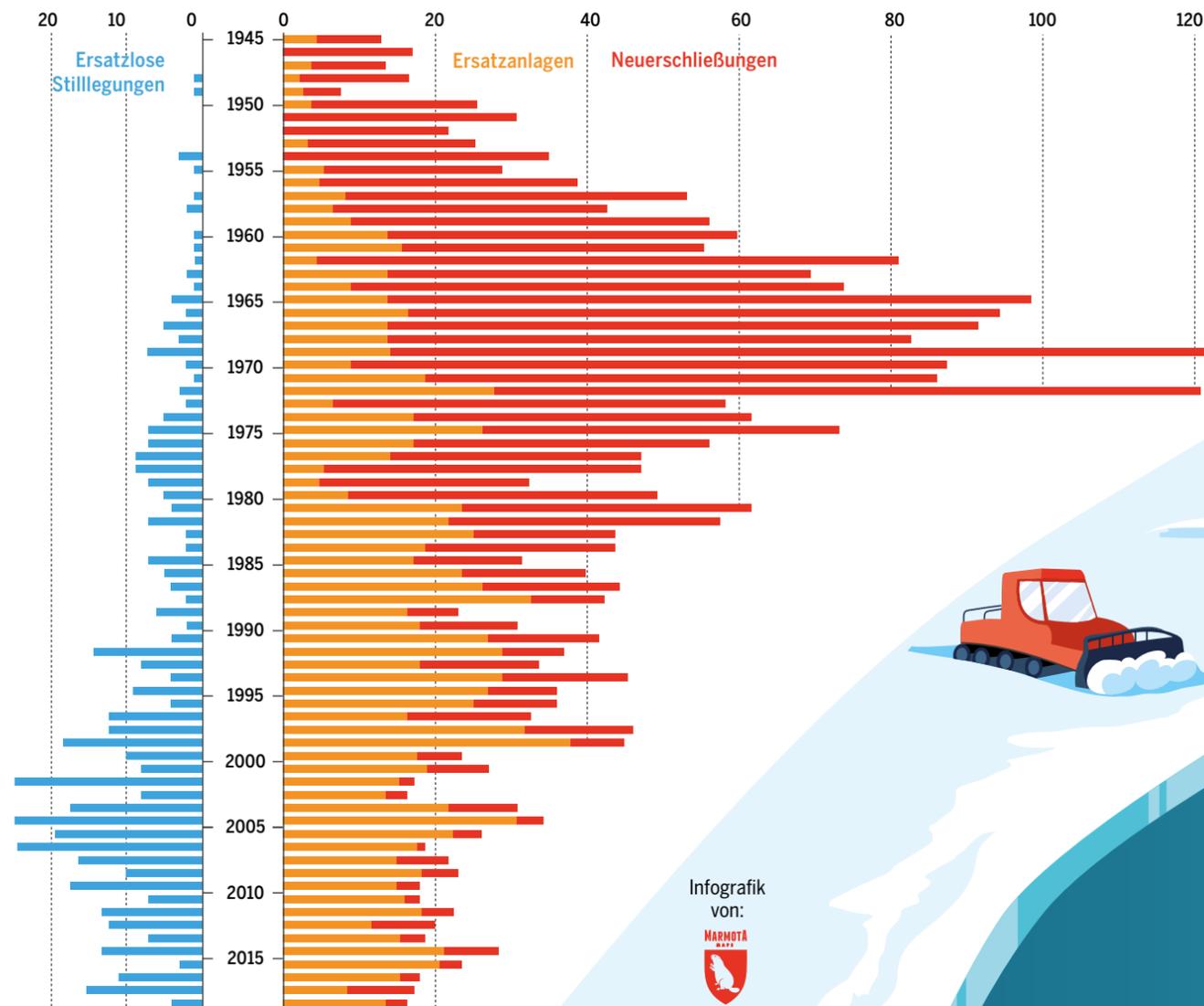
570 Pistenkilometer

2019

rund 600 Skigebiete

25.687 Pistenkilometer*

ENTWICKLUNG DER SEILBAHNEN DER SCHWEIZ**



Infografik von:
MARMOTA

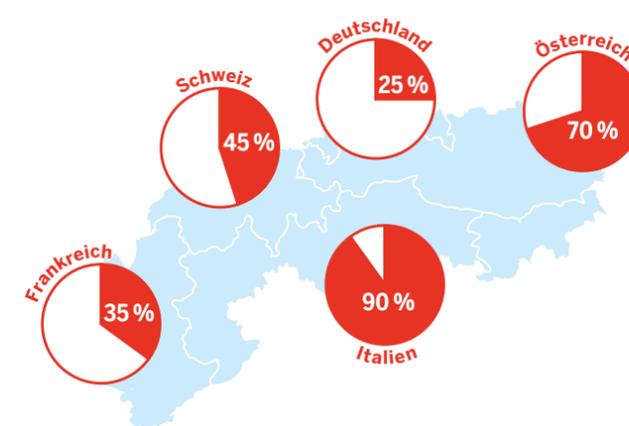
* skiresort.de
** bergbahnen.org
*** Seilbahnen Schweiz (2020)

Künstliche Beschneigung

Die Temperaturen in den Alpen steigen, die Anzahl der Schneetage geht zurück. Künstliche Beschneigung verlängert die Saison und steigert so oft entscheidend die Rentabilität der Skigebiete. Mit steigenden Temperaturen wird aber künstliche Beschneigung immer weniger möglich – trotzdem wird in den Alpen die künstliche Beschneigung oft vorangetrieben.

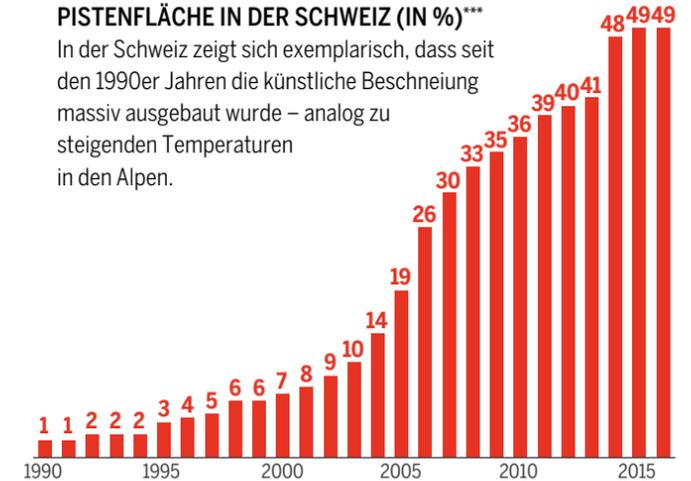
ANTEIL DER TECHNISCH BESCHNEIBAREN PISTENFLÄCHE IM ALPENRAUM***

Die großen Skigebiete in Südtirol liegen vergleichsweise niedrig – künstliche Beschneigung ist hier überlebenswichtig.



ANTEIL TECHNISCH BESCHNEIBARER PISTENFLÄCHE IN DER SCHWEIZ (IN %)***

In der Schweiz zeigt sich exemplarisch, dass seit den 1990er Jahren die künstliche Beschneigung massiv ausgebaut wurde – analog zu steigenden Temperaturen in den Alpen.



KOSTEN

Die künstliche Beschneigung ist vergleichsweise teuer – die Energiekosten werden als zweitgrößter Kostenblock in den Skigebieten vermutet. So treibt künstliche Beschneigung die Kosten für Investitionen in Skigebiete in die Höhe, kostet oft öffentliche Gelder und sorgt für steigende Skipasspreise, die den Skisport für weniger Menschen erschwinglich machen und so eine elitäre Ausübung des Sportes fördern.

ENERGIEVERBRAUCH

Schneekanonen verbrauchen durch das Pumpen des Wassers und die Arbeit viel Energie: Für die Beschneigung einer Fläche von einem Hektar werden etwa 20 000 Kilowattstunden Energie benötigt, so viel wie fünf Durchschnittshaushalte im Jahr verbrauchen. Selbst wenn ein Großteil der Energie aus erneuerbaren Quellen kommen sollte, bedeutet der notwendige Umbau gravierende Eingriffe in die Natur. Der Ausgleich durch den sogenannten Albedo-Effekt, also die vermehrte Abstrahlung von Sonnenlicht durch weiße Flächen, ist äußerst strittig.

EINGRIFFE IN DIE NATUR

Für die Beschneigung von Gebieten müssen Speicherbecken gebaut und Leitungen verlegt werden – in wesentlichen Teilen der Alpen wird so die Landschaft nachhaltig verändert und umgestaltet. Allein in Österreich gibt es über 400 Beschneigungsbecken. Auch durch den deutlich kompakteren Kunstschnee wird die Natur beeinträchtigt. Untersuchungen zeigen, dass die Bodenfauna unter Kunstschnee deutlich mehr betroffen ist als unter dem weniger dichten natürlichen Schnee.

WASSERBEDARF

Bei der Beschneigung in den Alpen wird etwa der dreifache Jahresverbrauch Münchens von Wasser pro Saison umgesetzt. Wasser für die Beschneigung wird in der Regel aus Flüssen entnommen und in großen Becken gespeichert. Das Wasser gelangt nach der Schmelze wieder in den Wasserkreislauf. Dies passiert aber mit einem zeitlich großen Versatz, meist erst im Juni. Deshalb kommt es zu bedeutenden Veränderungen der Umsetzung des Wasserhaushalts in den Bergen und in natürlichen Gewässern, die auch in Konflikten zum Beispiel um Trinkwasser münden können.



Wintergenuss auf der Seiser Alm

In der Dolomitenregion Seiser Alm bekommt das Wort „Genusskifahren“ eine neue Bedeutung: Am Fuße der Dolomitenmassive, führen breite, sonnenverwöhnte Pisten zu urigen Hütten und regionalen Köstlichkeiten, malerische Loipen und gespurte Winterwanderwege durchziehen die Almlandschaft – und dann sind da auch noch die spektakulären Ausblicke auf die umliegenden Berge Schlern, Lang- und Plattkofel und Rosengarten.

„Sci ai piedi“, heißt es auf der Seiser Alm: Hier können die Skier angeschnallt bleiben! Die Zugänge zu den 20 Sessel- und Skiliften auf der größten Hochalm Europas sind nämlich so ausgeklügelt konzipiert, dass die Skifahrer einfach in Sport und Landschaft eintauchen können, statt an der Skibindung zu basteln. Im Verbund mit Gröden bietet das Skigebiet Seiser Alm/Gröden **181 Pistenkilometer für Anfänger und Köhner** – damit ist sie die größte Skiregion in den Dolomiten UNESCO Welterbe.

Nicht ohne Grund wurde das Skigebiet Seiser Alm als **eines der familienfreundlichsten Skigebiete der Alpen** ausgezeichnet: Die Teenager versuchen sich an den Rails und Whoops im Snowpark Seiser Alm, einem der größten Europas, während die Kleinen in der Skischule noch den perfekten Schwung üben oder im Skikindergarten betreut werden. Auf den leichten bis mittelschweren Pisten findet jede Altersstufe ihre Lieblingsstrecke. Soll es die aussichtsreiche Skirunde Seiser Alm Ronda oder das einzigartige

Erlebnis „Skimovie“ inklusive Zeitmessung und Video auf einer Rennstrecke sein? Durch die Weitläufigkeit der Hochalm herrschen hier **Ruhe und Gelassenheit** vor, zudem gibt es auch abseits der Pisten allerhand zu erleben. Du hast Lust auf **Langlauf-Höhentraining**? Das großzügige Loipennetz auf rund 2.000 Höhenmetern nutzen auch internationale Profis für ihre Vorbereitung. Wer hingegen die Stille sucht, läuft von Ritsch in Richtung Hartl.

Besonders schön ist eine **Wanderung über die schneebedeckte Seiser Alm** – mit den Bergschuhen geht es über einen der vielen präparierten und markierten Winterwanderwege. Bergpanorama samt Entspannung gibt es auf einer Kutschenfahrt. Für welche Aktivität man sich auch entscheidet: Der gemeinsame Treffpunkt sind die Hütten und „Schwaigen“ der Seiser Alm, wo **alpin-mediterrane Gerichte** serviert werden. Tipp zum Tagesausklang: Auf einer Hüttenterrasse ein Aperitif genießen und **das einzigartige Dolomitenglühen**, die „Enrosadira“ bestaunen.

URLAUB OHNE AUTO

Mit der Gästekarte Suedtirool Guest Pass ist die Nutzung der öffentlichen Verkehrsmittel kostenlos.

Weitere Wintererlebnisse findest du unter seiseralm.it/winterurlaub



DOLOMITENREGION SEISER ALM

SKIGEBIET SEISER ALM/GRÖDEN:

07.12.2022 bis 11.04.2023

Die Region ist Teil des Verbunds

Dolomiti Superski

www.dolomitisuperski.com

und des Langlaufverbunds

Dolomiti NordicSki

www.dolomitinordicski.com

MOONLIGHT CLASSIC

am 03.02.2023:

Langlaufrennen bei Vollmond

SWING ON SNOW

im März: Musikfestival auf den Skipisten, Hütten und in den Dörfern

EARLY BIRD SKIING

jeden Mittwoch im März:

Ausgewählte Pisten öffnen schon um 7 Uhr morgens, mit anschließendem Hüttenfrühstück.



ALPEN-LEBEN

Eine Bergweihnacht ist selten pompös. Ein Baum aus einem nahen Wald, ein Braten vom Bauern nebenan. Gerade im Winter tut es gut, Wurzeln zu spüren



FOTO – Axel Weiss

DIE CHRISTBAUM-PFLEGE

beginnt auf Gut Mergenthau bei Augsburg lange vor dem 24.12. und erfolgt ganz ohne Chemie. Auch Bäume von Gut Kerschlach überm Ammersee tragen das Bayerische Bio-Siegel. www.gut-mergenthau.de, www.gut-kerschlach.com



SKI & GENUSS
**ARLBERG
VOR DEM
FENSTER**

Die Gipfel grüßen beim Aufwachen, der Pistenspaß beginnt vor der Tür. Denn die luxuriösen Häuser der Pepper-collection liegen an den schönsten Orten der Ski-Legende. Zu eleganten Chalets und Apartments in Lech gesellt sich auch das schicke Berghotel Biberkopf in Warth. www.pepper-collection.com



WORKSHOP UND ROUTINE
EISIGE AUSSICHTEN

Der Bruch mit der eigenen Komfortzone könnte größer kaum sein: Zum Abschluss des „Bergatmen“-Workshops von Life-Coach Moritz Ross auf der Zugspitze lassen sich die Teilnehmer in ein Loch mit eisigem Wasser glei-

ten. Ein Erlebnis, das lange nachwirkt und das eigene Leben auch ein Stück weit verändern kann. „Es geht darum, offen zu sein für neue Dinge, dem Alltag bewusst entgegenzuwirken, um sich wieder wirklich zu spüren und zu

merken, wie groß doch die körperliche und mentale Kraft ist“, erörtert Atem-Experte Moritz Ross. Auch unabhängig von solchen gezielten Workshops findet das winterliche Baden in eisigen Gewässern immer mehr Anhänger. Einschlägige Studien weisen auf eine Stärkung des Immunsystems, einen Trainingseffekt für Herz und Kreislauf sowie auf einen positiven Einfluss auf die persönliche Stimmung hin. Außerhalb eines gezielten Workshops wie von Moritz Ross jedoch sollte sich niemand unvorbereitet an dieses Abenteuer wagen: Wer im Winter in idyllische Bergseen oder auch einen nahegelegenen Weiher abtauchen möchte, muss seinen Körper erst allmählich an diesen Kältereiz heranführen: über mehrere Wochen hinweg

kalt duschen sowie am besten bereits mit Ende der Badesaison am Ball bleiben und sich so mit dem kühler werdenden Wasser langsam an die kalten Temperaturen gewöhnen. Außerdem gilt: Nie allein ins Wasser gehen, Handtücher, Bademantel und vielleicht auch eine Thermoskanne mit heißem Tee bereitstellen, den Kopf über Wasser halten und am besten eine Mütze tragen, damit dieser warm bleibt. Sinnvoll ist auch, vorab mit dem Hausarzt zu besprechen, ob es gesundheitliche Bedenken gegen ein Bad in Eiseskälte gibt. Auch Eisschwimmer-Gruppen wie die Munich Hot Springs helfen bei den ersten Schritten. www.zugspitze.com, www.embrace-your-breath.com, www.munich-hotsprings.com

FOTOS – Michael Krejcar, Magnus Winterholler, Icebreaker, Katharina Hoffner, Postojna Cave

WOHL-WOLLEN
**SOFTSHELL
OHNE PLASTIK**

Seit Jahren arbeiten ambitionierte Outdoor-Firmen daran, den Plastikanteil an wetterfester Kleidung zu reduzieren. Der Marke Icebreaker ist hier ein neuer Schritt gelungen: Die „Shell+“-Softshelljacken und -hosen sind nicht nur innen mit Wolle beflockt, sondern komplett aus Merinowolle gefertigt. Für Schutz vor Wind und leichtem Regen sorgt eine Beschichtung, die ohne umwelt- und gesundheitsschädliche PFC auskommt. Erhältlich in Gelb und Orange, um 650 Euro (Jacke) bzw. 500 Euro (Hose). www.icebreaker.com



SELBST IST DIE FRAU
**MÜTZEN-
MAFIA**

Mafiöse Strukturen spielen keine Rolle, ein gutes Netzwerk schon: Vor elf Jahren häkelte die Grazerin Kristina Blaschitz (Mitte) ihr erstes Beanie, Nachfolger fanden rasch im Freundeskreis Verbreitung. Daraus entstand ein Label für handgefertigte Mützen und Stirnbänder, die von zehn Damen im Pensionsalter angefertigt werden. Stirnbänder ab ca. 30, Mützen ab 42 Euro. www.muetszenmafia.com



IN DER HÖHLE VON POSTOJNA
LAUTER BABYDRACHEN

Der Grottenolm ist ein rarer und genügsamer Geselle: Er lebt ausschließlich in den Höhlen des dinarischen Karsts in völliger

Dunkelheit, feiert 100. Geburtstag und kann bis zu acht Jahre überleben, ohne zu fressen. Trotzdem ist der hautfarbene, früher

oft mit einem Drachen verglichene Schwanzlurch sehr gefährdet. Umso größer ist die Freude über ein kleines Wunder, das den Biologen in der berühmten Höhle von Postojna gelang: In einem Höhlensegment mit 10–12 °C Temperatur, schlüpfen aus 43 Eiern nach nur drei Monaten Brutzeit 32 kleine Olme. Unter der fürsorglichen Pflege des Spezialistenteams durchleben die Lurchbabys nun ihre ersten Monate und können im „Vivarium“ der Höhle besucht werden. www.postojnska-jama.eu

LAPTOP & LEDERHOSE
**FERN DES
KLISCHEES**

Selbstanalyse gehört nicht unbedingt zu den Primärtugenden des „typischen Bayern“. Eigentlich schade! Denn betrachtet man die Entwicklung des Freistaats in den letzten 250 Jahre und aus einer gewissen inneren Distanz, wird man Zeuge einer eindrucksvollen, klug und konsequent weitergeschriebenen Erfolgsgeschichte. Der Münchner Sozial- und Wirtschaftswissenschaftler Kaevan Gazdar hat genau dies getan, und Zusammenhänge entschlüsselt, die krachledernen Lokalpatriotismus in ehrlichen Stolz verwandeln können. **Volk Verlag, 472 Seiten, 29,90 Euro**



AUF LEISEN SOHLEN

Die wahren Wunder des Winters sind nicht laut und nicht grell. Doch bei einer Weitwanderung auf dem Seefelder Hochplateau kann man sie erleben

Text: CLAUDIA TEIBLER Porträts: STEFAN PABST

FOTO – Johannes Geiger

24 WEILER, 21 KAPELLEN,
dazwischen dichte Wälder und weitläufige
Talgründe: Diese Struktur macht die Leu-
tasch wie geschaffen für ein mehrtägiges
Winter-Wander-Abenteuer.

STILLE KANN GANZ SCHÖN LAUT SEIN. Gerade erst haben wir die ohnehin nur spärlich befahrene Hauptstraße hinter uns gelassen und sind auf den Winterwanderweg eingebogen, schon schluckt der Schnee, in den unser Weg gefräst ist, jegliches Geräusch. Stumm ziehen sich die dick bepäckten Tannen den Abhang hinauf. Stumm versinken Jagdhütten und Heustadel im verschwimmenden Weiß. Stumm stapfen wir voran. Diese fast mit Händen greifbare Lautlosigkeit macht an permanente Lärmkulissen gewohnte Großstädter buchstäblich sprachlos.

Obwohl es nur wenige Kilometer in den immer etwas fiebrigen Nachbarort Seefeld mit seinen Pisten, Shops und Après-Ski-Bars sind, haben die beiden Orte, bis auf ihr umfassendes Loipennetz, kaum etwas gemein. Die 24 zur Leutasch gehörenden Weiler, die oft nur aus wenigen Häusern bestehen, sind für echten Rummel zu überschaubar, dafür aber wie geschaffen für das, was der örtliche Tourismusverbund seit drei Jahren mit Gepäcktransport anbietet: eine Weitwanderung im Winter, die in vier Tagesetappen einen Gutteil dieser Weiler verbindet, hinüber ins direkt oberhalb des Inn-tals gelegene Mösern führt und auch einen Übernachtungsabstecher auf die Wettersteinhütte mit einschließt. Wir haben Teilstücke ausprobiert und nicht nur durch die wechselnden Ausblicke, sondern auch durch die Leutascher, die wir dabei getroffen haben, das abgeschiedene Tal mit seinen Dörfchen und Kapellen aus ganz verschiedenen Blickwinkeln kennengelernt.

Im Moment aber steht uns nach Begegnungen noch nicht der Sinn. Wir marschieren dahin, Schritt für Schritt, leises „Krmpf“ für leises „Krmpf“, wenn sich die für die Wanderung empfohlenen Grödeln in den Schneegrund bohren. Als es in dicken Flocken zu schneien beginnt, wird es, gefühlt, noch einmal ein bisschen stiller. Skater gleiten auf der benachbarten Loipe wie sportive



Schlechtes Wetter? Gibt es beim winterlichen Weitwandern praktisch nicht. Der Schneefall verwandelt das Fludertal in eine Traumkulisse, und in rhythmischen Abständen warten bewirtschaftete Hütten zum Trocknen und Aufwärmen.

FOTOS – Johannes Geiger

„Zwar sind oben am Fels ein paar Einschusslöcher zu sehen. Ansonsten aber blieb die Leutasch von Kriegen unberührt.“

Geister vorüber. Langsam sickert die äußere Ruhe nach innen durch, alles Beschwerliche scheint unendlich weit weg. Möglicherweise gehört zur besonderen Magie des Winterwanderns auch, dass es kein schlechtes Wetter gibt. Während man sich im Sommer bei Regen lieber nach drinnen flüchtet, birgt im Winter jede Stimmung ihre eigene Schönheit – die über glitzerndem Schnee strahlende Sonne ebenso wie milchig wabernde Nebelschwaden oder eben dichtes Schneetreiben wie aus einem Weihnachtsmärchen für Kinder.

Trotzdem sind wir ganz froh, als wir etwa eineinhalb Stunden und sieben Ortsteile weiter Polis Hütte in Gasse erreichen – bei schönem Wetter ein Sonnen-Hotspot, jetzt ein willkommenes, trockenes Plätzchen mit Kachelofen. Seit 30 Jahren bietet sie Wanderern, vor allem aber Langläufern von der direkt vor der Terrasse vorbeiführenden Loipe eine

**SIMON ALTHALER,
WIRT VON POLIS HÜTTE**
*Poli war der Name des Hofes, zu dem die Hütte einmal gehörte. Doch während der längst den Besitzer wechselte, schreibt Althaler in der Hütte die Familientradition weiter – mit Kuchen und Süßspeisen, die genau so legendär sind wie die Hüttenabende, die er veranstaltet.
Gasse 174a, Tel. +43/676/51 29 968*



„Wir mochten das ruhige Lebensgefühl, das die Leutasch ausstrahlt. Deshalb haben wir hier unseren Hof gegründet.“

Gelegenheit zur Rast. Seit acht Jahren führt sie der Sohn des Gründers, Simon Althaler, der mit der Hütte buchstäblich aufgewachsen ist. Dennoch hat Althaler einiges verändert. Mittags bietet er eine kleine Karte mit einfachen, deftigen Gerichten an, außerdem legendär gute Süßspeisen und Kuchen – Althaler ist gelernter Konditor. Abends ist üblicherweise geschlossen. Ein- bis dreimal in der Woche allerdings veranstaltet der Wirt Hüttenabende; sie fangen ein bisschen den Flair früherer Skihütten ein, die inzwischen vielerorts Gourmettempeln oder Selbstbedienungshallen gewichen sind. Um die wenigen um den Kachelofen gruppierten Tische sitzt dann eine geschlossene oder bunt zusammengewürfelte Gruppe, zu Essen gibt es in großen Töpfen für alle das Gleiche, und wer musikalische Unterhaltung möchte, greift zu

**REGINA WOLF,
GRÜNDERIN DES ZOTTLHOFS**

Die Hochlandrinder sind ihr ein und alles, seit Regina Wolf 2011 mit ihrer Landwirtschaft startete. Wer vom Anblick der drolligen, aber auch majestätischen Tiere gar nicht genug bekommt, kann auf dem Hof in Loipen Nähe auch eine Ferienwohnung mieten. Moos 8c, www.zottlhof.com



FOTOS – Johannes Geyer, Regina Wolf

Perspektivenwechsel: Bei Mösern öffnet sich der Ausblick hinunter ins Inntal, der das Ende der zweiten und die ersten Kilometer der dritten Etappe begleitet. Wer mag, macht noch einen Abstecher zur berühmten Friedensglocke.

fortgeschrittener Stunde nach der an der Wand hängenden Gitarre. Viele gute Gespräche entstehen, viele Gäste kommen immer wieder. Simon Althaler erzählt von einer Kriegsreporterin, die jeden Februar eine Auszeit in der Leutasch nimmt. „Meine Puppenstube“ nennt sie das Tal, weil hier Kriege und Katastrophen so weit weg scheinen.“ Ein Stück weit stimmt das sogar: Zwar sind an einer Felswand, die über Gasse aufragt, noch immer die Einschusslöcher zu sehen, mit denen die Alliierten einst das dort aufgemalte Hakenkreuz aus der Wand schossen. Ansonsten aber blieb das Tal von Kriegen unberührt, wie Althaler erzählt. Und auch heute noch wirkt die Leutasch mit ihren verstreuten Häusern und Kapellen, der nirgendwo wirklich schroffen Landschaft und auch mit ihrem dank des Nordstaus recht zuverlässig wiederkehrenden Winteridylls wie ein Bollwerk gegen die Läufe der Zeit.

Dieses besonnene, orts- und erdverbundene Lebensgefühl motivierte auch Regina Wolf, vor elf Jahren hierher zu ziehen und eine Landwirtschaft aufzubauen. Bei ihr machen wir auf halbem Weg der dritten Tagesetappe Station, die von Mösern durchs sogenannte Katzenloch hinunter nach Moos führt, bevor es wieder hinauf zur Wettersteinhütte geht. Reginas „Zottlkino“ gleich hinter dem Langlaufparkplatz Moos-Rödlach wollen wir nicht verpassen. Dessen Stars lassen sich nicht lange bitten: Ausgelassen toben Sissi, Rosa, Siglinde und die anderen Hochlandrinder über den Vorplatz ihres offenen Stalls, lassen den Schnee aus den langen Haaren ihres Fells spritzen und sehen mit ihren ausladenden Hörnern trotzdem gleichzeitig majestätisch aus. Dass jede dieser Rinderladys über eine ausgeprägte Persönlichkeit verfügt, ist nicht zu übersehen – dass Regina ihr Herz rettungslos verlor, kaum dass die erste von ihnen auf dem Hof stand, kann jeder auf Anhieb nachvollziehen. Gerade hievt

sie im Stall mit der Heugabel die getrockneten Gräser und Kräuter in die Futterkrippe. Die Rinder kommen herein, drängen sich an den Trögen, verschränken aber dennoch so sorgfältig ihre Hörner, dass jede gut fressen kann. Nur ein etwas kleineres Tier steht abseits, versucht nur zaghaft, auch in die erste Reihe vorzustoßen – Svea. Als Svea noch ein Kälbchen war, hatte ihre Mutter aus heiterem Himmel hohes Fieber und so schwere Koliken bekommen, dass der Tierarzt sie einschläfern musste. „Sie hat wohl etwas Falsches gefressen, so etwas zum Beispiel“, sagt Regina und zieht ein dünnes, grünes Stück Plastik aus dem Heu. Möglicherweise hatte jemand etwas in die Wiese geworfen, was beim Mähen nicht bemerkt worden war. Es ist dann doch nicht alles heil im Tal der Leutascher Ache.

SPÄTESTENS DER AUFSTIEG AUF DIE WETTERSTEINHÜTTE aber verscheucht trübe Gedanken. Mit jedem gewonnenen Höhenmeter wird der Ausblick auf die zwei „Gesichter“ der Hohen Munde – den schroffen und den gerundeten Gipfel – eindrucksvoller. Da wir oben übernachten, können wir am nächsten Morgen auch erleben, wie die aufgehende Sonne die über dem Tal liegenden Nebelschwaden erst rot, dann orange, dann golden färbt, bevor sie in den quietschblauen Winterhimmel steigt. Gedanklich der Zeit völlig enthoben, machen wir uns an den Abstieg. Schließlich planen wir am Ende der heutigen Etappe eine Begegnung mit dem berühmtesten auswärtigen Jagdpächter des Tals: Ludwig Ganghofer. Der als Verfasser trivialer Heimatromane in Erinnerung gebliebene und damit ziemlich verkannte Schriftsteller (1855–1920) war im München seiner Zeit ein gezielter Förderer der künstlerischen Avantgarde. 20 Jahre lang hatte er in der Leutasch ein Revier samt Jagdhaus gepachtet. Dort entstanden nicht nur viele seiner Romane, er nutzte es auch, um Künstler-



FOTOS – Johannes Geiger

„Der Erhalt alter Techniken und Traditionen ist nicht nur mir persönlich wichtig, sondern auch den Menschen im Tal.“

freunde wie Hugo von Hofmannsthal, Richard Strauss oder Rainer Maria Rilke zu sich einzuladen.

Seit 1990 ist ihm in Kirchplatzl, der letzten Station der Winterweitwanderung, ein Museum gewidmet, in einem hübschen Bau aus den 1950er-Jahren. Ursprünglich war dieser als Schulhaus entstanden; da dieses jedoch im Lawinenstrich stand, wurde die Volksschule später umquartiert und das Museum gegründet. Uns empfängt Robert Krug, der Leiter des Museums, der in dessen Mauern selbst noch zwei Jahre zur Schule ging. Es widmet sich nicht nur dem Wirken des namengebenden Jagdpächters, sondern auch dem früheren bäuerlichen Leben im Tal. Jeder Besucher bekommt eine persönliche Führung, das ist Krug ein großes Anliegen. „Ich möchte ein lebendiges Museum, das nicht nur verstaubte Gegenstände präsentiert, sondern in dem für je-

ROBERT KRUG, LEITER DES GANGHOFERMUSEUMS und Kulturreferent der Gemeinde. Sein Hauptanliegen ist Lebendigkeit: im Umgang mit den ausgestellten Objekten, im ebenfalls im Haus stattfindenden Kulturprogramm und auch in der Vermittlung von Traditionen. Kirchplatzl 154, Tel. +43/5214/62 05



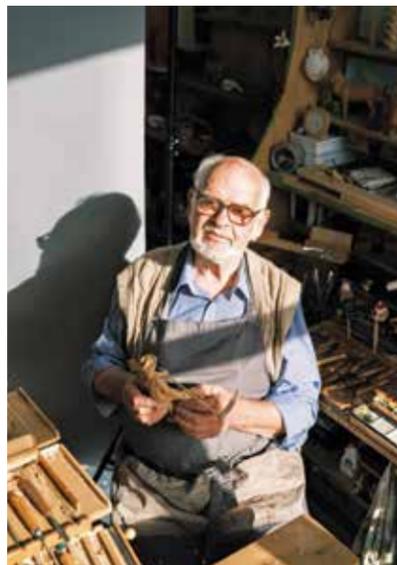
Weite Strecken der in den Schnee gefrästen und gut gepflegten Winterwanderwege ziehen sich in völliger Einsamkeit über Wiesen und Wälder, immer wieder laufen sie aber auch parallel zum dichten Loipennetz der Region.

den die Lebensweise der Menschen in der Vergangenheit greifbar wird.“ Diesen Anspruch nimmt Robert Krug mehr als wörtlich: Auch wenn Schulklassen kommen, dürfen sie alles anfassen und ausprobieren. Weil Krug auch alte Traditionen und Kulturtechniken weiterleben lassen will, baut er beispielsweise rund ums Museum alte Getreidearten an und typische Bauergartenpflanzen, aber auch Faserlein (Flachs). Noch stapelt sich ein Teil der letzten Ernte in einem der Ausstellungsräume. Peu à peu werden sie per Hand gebrechelt und gehechelt, um den Halmen wie ehemals die Fasern zu entlocken, die zu Garn versponnen werden. Auch Kurse zum Sensenmähen und „Stankern“ – so heißt im Dialekt das Aufsichten von Heumandln – fanden im Sommer statt.

Und noch eine andere uralte Handwerkstechnik hat im Ganghofmuseum eine neue Heimat gefun-

**HERMANN KLOCKER,
HOLZSCHNITZER**

Er gehört mit seiner Werkstatt im ersten Stock quasi zum lebenden Inventar des Ganghofmuseums. Neugierige sind immer willkommen und erfahren viel über heimische Hölzer und deren Bearbeitung. Kontakt übers Ganghofmuseum, S. 27



In der Nähe des nur sporadisch auftauchenden Lottensees, den die Weitwanderung auf der zweiten Etappe umrundet, hängen Nebelschleier über den Schneefeldern. Die dritte Etappe führt ein Stück südlich daran vorbei.

FOTO – Johannes Geiger

„Der Raum im Museum, in dem ich an meinen Schnitzereien arbeite – für mich ist das der schönste Ort der Welt.“



den: In einen Raum im ersten Stock ist der Schnitzer Hermann Klocker mit seiner Werkstatt eingezogen – ein Glücksfall, für das Museum wie für Klocker. Der 83-Jährige, der erst nach seiner Pensionierung seine Begeisterung und Begabung zum Beruf machte, hatte jahrelang im Nebenzimmer eines unweit gelegenen Gasthofs gearbeitet. Als dieses anderweitig gebraucht wurde, konnte er ins Museum übersiedeln, „in den schönsten Raum der Welt“, wie er findet. Durch das Fenster fällt strahlend die Sonne, weit schweift der Blick über die breite Talsohle bis nach Weidach, das größte Örtchen in der Leutasch. Gerade arbeitet Klocker an einer Heiligenfigur, einer Auftragsarbeit. In seinem über und über mit Schnitzereien angefüllten Atelier gibt es aber auch kleine Tierfiguren oder bemalte Vögelchen für spontan Entschlossene. Robert Krug ist gerade hinzugetreten, als es unten vor der Museumstür schep-pert. Krug eilt die Treppe hinunter: Wahrscheinlich hat einer der Landwirte des Tals wieder einmal ein altes Gerät gefunden, von dem er ahnt, dass es das Museum gut gebrauchen kann. Die Leutasch mit ihren Gebräuchen, Geschichten und Eigenheiten lebendig zu halten, ist hier allen ein Anliegen. Das gehört mit zu den Dingen, die das Tal ganz ohne großes Brimborium zu etwas sehr Besonderem machen. 

WEITERE INFOS

Bis auf die dritte Etappe sind die Tages-touren zwar von der Strecke her weit, aber ohne größere Steigungen. Etappe 1 führt von Schanz mehr oder weniger konstant an der Leutascher Ache entlang bis nach Weidach (14 km, 145 hm, Gehzeit ca. 3.30 Std.). Am zweiten Tag geht es durchs Fludertal hinauf zur Wildmoosalm, einmal rund um den Lottensee und hinunter nach Mösern

(16,1 km, 400 hm, Gehzeit ca. 5 Std.). Tag 3 stellt für die Kondition die größte Herausforderung dar: von Mösern über den Gasthof Ropferstüb'm hinunter nach Moos und Klamm, schließlich hinauf auf die Wettersteinhütte (14 km, 720 hm, Gehzeit ca. 6 Std.). Etappe 4 ist wieder entspannt: von der Wettersteinhütte hinunter bis zum Ortsteil Kirchplatzl (9,5 km, 25 hm, Gehzeit ca. 3.30 Std.).

Die Weitwanderung wird von 9. Januar bis 6. März immer ab Sonntag als buchbares Paket angeboten (außer am 20. Februar). Enthalten sind, neben einer umfassenden Wegbeschreibung, zwei Übernachtungen in Hotels mit Sauna sowie eine Hüttenübernachtung, jeweils mit Halbpension, zudem der Gepäcktransport. Kosten ab ca. 500 Euro, buchbar über www.seefeld.com, Suchwort Winterweitwandern.

Winter im Park



25.12.2022 - 15.1.2023

täglich 16:30 - 21:00 Uhr

in Garmisch-Partenkirchen

...mit Food Trucks und Lichtinstallationen - Eintritt frei!



ALPEN- PEFADE

Jeder pflegt in der Zeit „zwischen den Jahren“ Rituale: Am Lieblingsberg wandern. Auf der immer gleichen Hütte Silvester feiern. Auch die Vierschanzentournee gehört für viele dazu



FOTO - Tom Baute

DER BLICK DES SKIADLERS

Den Wiltener Friedhof vor Augen, stürzen sich die Skispringer vom Innsbrucker Schanzenmonument. Wer eine Gruppenführung bucht, kann – angegurtet – auch selbst auf dem „Zitterbalken“ Platz nehmen. www.bergisel.info



FÜR UNTEN DRUNTER

WOLLIG UND MOLLIG

Die „unterste Lage“ spielt für den Wohlfühlfaktor die größte Rolle. Funktionswäsche des Naturlabels Waschbär punktet mit einem Mix aus Bio-Merino und Bio-Seide. Ab ca. 80 Euro, www.waschbaer.de



Das Balance-Board aus Holz mit Korkrolle ist ab ca. 150 Euro erhältlich.

GLEITEN IM GEISTE

TRAININGS-BRETT

Snowboarden lässt sich „trocken“ nicht üben? Oh doch! Die Wahu-Boards wurden zwar für Wellenreiter konzipiert, eignen sich aber auch perfekt für die „Skigymnastik“. Am besten vier Wochen lang 20 Minuten täglich trainieren, bevor's in den Schnee geht. www.wahuboard.com



IN ALTEN GEMÄUERN

STADEL-CHARME

Von außen hat sich der Kesslerstadel in Matri bei der Felbertauern Straße kaum verändert. Im Inneren des Gebäudes aus dem 16. Jahrhundert wurden in den letzten vier Jahren zwei Ferienwohnungen und ein Veranstaltungsraum eingebaut – mit viel Gespür für die historische Substanz und unter Einbeziehung örtlicher Schreiner und Schlosser. Die größere Ferienwohnung für bis zu sieben Personen heißt „BergsteigerSEIN“ und umfasst zwei Schlafzimmer, zwei Bäder und einen großen Koch-, Wohn- und Essbereich. In der kleineren fühlen sich vier Personen buchstäblich „sauwohl“. Ab 200 Euro/100 Euro pro Nacht, www.kesslerstadel.com



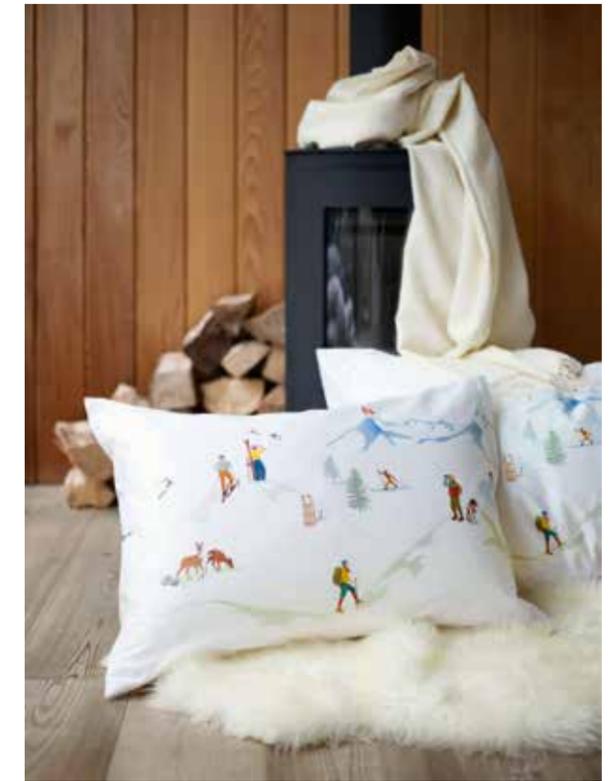
FOTOS – Waschbär, Wahu, Miriam Raneburger (3), Tecnica, Schlossberg, whitelater.com, stock.adobe/Simone



WOHIN MIT ALTEN SCHUHEN?

SKISTIEFELS ZUKUNFT

Was zurückbleibt, wenn der Skispaß vorbei ist, treibt nicht nur Wintersportler zunehmend um, sondern auch jene, die vom Schneevergnügen leben. Dies gilt für Bergregionen, aber auch für die Hersteller von Equipment. Skischuh-Spezialist Tecnica hat das Projekt „Recycle your Boots“ ins Leben gerufen, bei dem alte Skischuhe – als Müll durchaus komplex zu entsorgen – einer neuen Nutzung auf den Pisten zugeführt werden. Beim Kauf neuer Skistiefel können die alten, selbst wenn sie schon Jahre ungenutzt im Keller lagen, bei kooperierenden Händlern abgegeben werden. Eine Spezialfirma zerlegt sie wieder in ihre einzelnen Bestandteile aus Kunststoff und Metall und führt diese einer neuen Verwendung zu. Partien aus Polyurethan und Polyurethanschaum – etwa die Innenschuhe der Stiefel – werden geschreddert und zu Schutzmatte verarbeitet, mit denen während der Wintermonate Liftstützen, Bäume und andere Gefahrenstellen entlang der Pisten gepolstert werden. Das Projekt startete 2021 in Italien und wird in der laufenden Saison auf große Teile der Europäischen Union ausgeweitet. Ziel ist es, bis Ende 2023 rund 20.000 Paar Skistiefel zu sammeln; zudem will Tecnica das Verfahren und die damit gesammelten Erfahrungen auch an andere interessierte Sportfirmen weitergeben. www.life-ryb.eu, dort ist auch ein Storefinder mit teilnehmenden Händlern



BERG IM BETT

PANORAMA-BLICK

Oben die Skifahrer, unten der Wanderer, vorn der Picknicker in der Wiese, hinten die Eistanzer auf dem See. Das kann nur ein Traum sein? Richtig: Winter- und sommerliches Bergvergnügen vereint die Bettwäsche „Alpina“ des Schweizer Herstellers Schlossberg mit einem hübsch nostalgischen Dessin. Werden Kissen und Bettdecke nebeneinandergelegt, ergeben die Szenen einen Verlauf. Kissen ab 100 Euro, Bettbezug ab 310 Euro, www.myschlossberg.com



ZU FÜSSEN DES LATEMAR

DEN RIESEN UMRUNDEN

Die klassischen Dolomiten-Skisafaris Sellaronda und Giro della Grande Guerra sind landschaftlich grandios, bisweilen aber auch etwas überlaufen. Die vor zwei Jahren geschlossene Latemar Ronda zwischen Eggental, Welschnofen und Val di Fassa dagegen gilt bis heute als Geheimtipp, bietet aber ebenfalls Traumspuren, feinste Kulinarik – und einen Rundblick bis zum Rosengarten. www.eggental.com, Transport mit Liften und Skibus, alternativ mit Taxiservice



„DIE SCHÖNHEIT LÖST SICH IN STAUB AUF“

HANS KAMMERLANDER über Bergtourismus und seine Grenzen



Der Extrembergsteiger

Der 1956 in Südtirol geborene Extrembergsteiger gehört zu den bekanntesten seines Fachs. Er stand auf zwölf Achttausendern und meisterte als Erster eine von zwei Varianten der Seven Second Summits. In jeder Ausgabe von ALPS erzählt Kammerlander von Situationen, die ihn geprägt haben.

WIR LEBEN IN EINER DIGITALEN WELT. Welche Auswirkungen das auf die Berge und den Tourismus hat, erlebe ich mittlerweile fast immer, wenn ich irgendwo unterwegs bin. Wie neulich, als ich von einem Vortrag in Österreich zurückkam und in der Nähe des Pragser Wildsees auf einen obligatorischen Kaffee einkehrte. Ringsum begannen die Wälder sich zu verfärben. Eigentlich ein untrügliches Zeichen dafür, dass die Nebensaison an-

gebrochen war. Aber ruhig, so der Wirt, war es zu dem Zeitpunkt noch lange nicht. Die Straßen, sagte er, seien komplett voll, weil alle unbedingt zum See fahren wollten. Dort machen sie dann das, was jeder tut, der es dorthin schafft: ein Foto vom kleinen Bootshäuschen, im Hintergrund des smaragdgrünen Wassers erhebt sich der Seekofel.

Nach einer Serie im italienischen Fernsehen mit Terence Hill und dem idyllischen Bergsee in der Hauptrolle kennt jeder diesen Ort in Italien. Nun ist er völlig überlaufen. Aber damit steht er keinesfalls allein da. Beispiel Matterhorn, Ziel von Bergfans aus aller Welt. Seine Schönheit mag aus der Ferne betrachtet bestechend sein. Am Berg angekommen, in diesem Bruch aus Geröll, an dem sich an manchen Tagen Hunderte Menschen tummeln, löst sich die vermeintliche Schönheit schnell in Staub auf. Trotzdem wollen alle hin. Dem modernen Zeitgeist entspricht offenbar die Vorstellung, dass die bekanntesten Orte und Berge zugleich auch die schönsten sein müssen.

Extremer Bergtourismus ist kein Phänomen, das in den Alpen endet. An den größten Bergen der Welt hat sich ein Ansturm etabliert, der einen, gelinde gesagt, staunen lässt. Hunderte Menschen, die an einem Tag auf den Gipfel des Mount Everest wollen? Kein Witz! Stau beim Anstieg? Bittere Realität! Unterstützt durch Flaschensauerstoff und Sherpa gelangen Leute nach oben, für die ein Aufstieg über die Normalroute auf den Montblanc passender wäre.

Ich weiß natürlich, dass ich den Expeditionstourismus nicht verurteilen darf. Gerade Extremberg-

steiger, die ab den 70er-Jahren den Wettlauf um die höchsten Berge prägten, haben durch ihre Erzählungen, Bilder und Videos dazu beigetragen, dass Menschen neugierig wurden und sich sagten: Da will ich auch mal hin. Wir sind mit schuld an dem Ganzen. Rückblickend weiß ich: Es war großes Glück, dass ich die höchsten Berge der Welt sehr oft fast allein erleben konnte.

An überfüllte Hütten und Wanderwege will ich mich nicht gewöhnen. Ich suche die leisen und unbekannteren Routen und Berge. In der Natur ist so viel Platz, da müssen wir uns nicht gegenseitig auf die Füße steigen. Wenn einer meiner Gäste unbedingt einen ganz bekannten Gipfel einplanen will, dann organisiere ich es so, dass wir weg sind, wenn der große Ansturm kommt. Ich verstehe schon, dass umdenken vielen schwerfällt. Irgendwie scheinen wir Menschen von einem Herdendenken getrieben: Da hin, wo alle anderen auch sind – und dann sofort der Welt da draußen mitteilen, wo man sich gerade befindet.

Bei einer Tour im Rosengartengebiet saß ich mit einer Gruppe an einer Hütte. Vor uns die steil aufragenden Vajolet-Türme, Pferde steckten ihre Köpfe über den Zaun zu uns. Vor uns saß ein Ehepaar. Die beiden waren so sehr damit beschäftigt, auf ihrem Handy herumzudrücken, dass sie die Welt neben sich gar nicht bemerkten. Mit Sicherheit haben sie Fotos aus der Idylle verschickt. Schöne Welt, oder? 

AB DER NÄCHSTEN AUSGABE VON ALPS WIDMET SICH HANS KAMMERLANDER DEN BERGEN DER ALPEN.

ILLUSTRATION – Bianca Litscher



7 TAGE, 7 GIPFEL

Unter dem Motto „Geh 7“ hat die Zugspitz Region Touren für eine ganze Urlaubswoche zusammengestellt

AM SONNTAG: GEBIRGSZÜGE UND TALLANDSCHAFTEN der Alpenwelt Karwendel vom Signalkopf (1895 m) aus bestaunen. Am Montag: auf dem Weg von der Stepbergalm zum Kramergipfel (1985 m) den Logenblick auf das Zugspitzmassiv genießen. Am Dienstag: die Qual der Wahl hinter sich bringen und entweder von Eschenlohe, von Oberau oder von Farchant aus den Krottenkopf (2086 m) erklimmen ... In insgesamt sieben reizvollen Gipfeltouren lässt sich die Region zu Füßen der Zugspitze in ihrer ganzen Vielfalt erkunden. Das ebenso abwechslungsreiche wie anspruchsvolle „Geh 7“-Programm umfasst Klassiker wie die Große Klammspitze (1924 m) oder das Hintere Hörnle (1548 m), aber auch Geheimtipps wie die Wanderung vom Gelben Gwänd auf die Hohe Ziegspitz (1864 m) oder die Gratwanderung auf das Kienjoch (1953 m). Wer bei einer der 1500 Übernachtungsmöglichkeiten



der Region sein Quartier aufschlägt, kann die Ausgangspunkte der Touren leicht und bequem mit dem öffentlichen Nahverkehr erreichen. Trittsicherheit, Schwindelfreiheit und Kondition sollten allerdings für

Oben und unten: zweimal die Große Klammspitze im Naturpark Ammergauer Alpen: der Blick hinüber zum Gipfel (oben) und das Traumpanorama am Gipfelkreuz (links).

alle sieben Wanderungen mit im Gepäck sein, ebenso eine gute Portion Achtsamkeit, die die Begegnung mit der Natur zu einem noch intensiveren, aber auch im besten Sinne nachhaltigeren Erlebnis macht. Das Einhalten ausgeschilderter Wege gehört ebenso dazu wie das Wiedermehmen von Müll oder Hundehäufchen oder gegenseitige Rücksichtnahme, vor allem gegenüber jenen, die Almen bewirtschaften oder Waldbestände pflegen. Unter dem Motto „Bewusst achtsam am Weg“ sind viele Tipps gebündelt, die dazu beitragen, dass an diesen „Seven Summits“ auch in Zukunft noch viele ihre Freude haben werden.

MEHR INFORMATIONEN UNTER www.zugspitz-region.de, dort gibt's auch eine Übersicht über die Nachhaltigkeitstipps und ein Tool zum Buchen von Unterkünften.

AUF TOURENSUCHE IN DEN ALPEN

ALPS Bergfex:in Kati Böckelen hat die Bergwelt in Österreich, Südtirol und Oberbayern auf Skiern erkundet: sechs inspirierende Skitouren zum Nachgehen

Text & Fotos: KATRIN BÖCKELEN



ALPS ON TOUR mit Bergfex:in Kati Böckelen entführt uns in alpine Welten: Die ausführlichen Versionen der Tourenberichte und viele weitere Touren auf Skiern (Skitouren), per Rad (Rennradtouren), zu Fuß (Wandertouren) und am Seil (Klettertouren) gibt es unter www.alps-magazine.com/alps-on-tour

HOCH, SCHNEESICHER UND AUSSICHTSREICH – DAS SCHWEIZER SKITOUREN- PARADIES AM FURKAPASS

Der Frühling hält mit seinen milden Temperaturen und sprießenden Blumen Einzug in den Schweizer Kanton Uri. Obwohl die Gemeinde Realp bei Andermatt, unser Ausgangspunkt für sechs Tage Firn- und Skitouren genuss, auf 1538 Metern liegt, haben die steigenden Temperaturen auch hier ihre Spuren hinterlassen. Das bedeutet für uns in der so typischen Frühjahrsmanier: Skier an den Rucksack schnallen! Auch wenn wir bis zuletzt unsicher waren, was für uns schneetechnisch noch rauszuholen ist, werden wir spätestens am Hotel Tiefenbach auf 2110 Metern positiv überrascht. Eine weiße, solide Schneedecke spannt sich über die umliegenden Gipfel und Bergflanken. Unsere „Base“ liegt direkt an der berühmten Straße des Furkapasses, die in der Winterzeit komplett zugeschnitten ist. Lediglich das Hotel erinnert an die im Sommer bei Touristen beliebte und viel befahrene Panoramastraße. Weit weg vom Trubel sind wir hier oben in einer anderen Welt. Wer hätte gedacht, dass es hier im Winter so beschaulich zugeht. Jeder Morgen beginnt für uns mit einem stärkenden Frühstück, bevor wir mit unseren Stirnlampen in die Kälte hinaustreten, um unsere Umgebung zu erkunden. Zahlreiche, abwechslungsreiche Skitouren machen uns die Auswahl nicht gerade leicht. Zum Akklimatisieren starten wir mit den niedrigsten Gipfeln, tasten uns dann immer weiter vor. Vom Anforderungsprofil gehört das Skitourengebiet am Furkapass definitiv zur anspruchsvolleren Sorte. Es handelt sich neben wenigen, leichteren Tourenvarianten um die Kategorie Hochtouren! Das Handling mit Seil, Knoten, Pickel, Steigeisen etc. muss auf den langen Gletscherpassagen solide beherrscht werden. Manche Gipfel können zudem nur kletternd erstiegen werden. Wer dem alpinen Charakter dieser großartigen Bergregion gewachsen ist, kommt mit der Besteigung von Galenstock (3586 m), Tiefenstock (3515 m) und Gross Muttenhorn (3099 m) auf seine Kosten. Wenn es zum richtigen Zeitpunkt auffirnt, ist das Skitouren Glück perfekt!

Gipfel // Galenstock, Tiefenstock, Gross Muttenhorn etc. (3000 m+)

Region // Urner Alpen, Schweiz

Anspruch // Hoch

Tourdaten // Ab der Hütte: Zwischen 1000 und 1800 hm

Ausrichtung // N/O/S/W

Orientierung // Bis zum Hotel Tiefenbach der Passstraße folgen.

Bei guter Schneelage kann abgekürzt werden!

Gehzeit und Tourenziele:

– Realp bis Hotel Tiefenbach: 600 hm (2–2,5 h)

– Kleines Furkahorn 900 hm (2,5 h)

– Chli Bielenhorn 900 hm (2–3 h)

– Tiefenstock 1400 hm (4–5 h)

– Galenstock 1500 hm (5 h)

– Gross Muttenhorn 1200 hm (4–5 h)

Beste Jahreszeit // März bis Mai

Parkplatz // Parkplatz West in Realp. Der Kalendertag pro Fahrzeug

kostet 5 CHF, 10 Tage pauschal 20 CHF, 30 Tage 30 CHF

Ausrüstung // Skitourenequipment, Hochtourenausrüstung, Bargeld.

Tipp // Tourengeher, die Kosten sparen möchten, können im Hotel

Tiefenbach einen günstigen Schlafplatz im Lager reservieren. Die

gemütlichen Zimmerlager unter dem Dach haben uns gut gefallen.

Großer Pluspunkt: Duschen darf man umsonst und das Wasser aus

der Leitung kann getrunken werden. HP günstig und lecker!



IM WATZMANNKAR – DEM HIMMEL SO NAH

Vom Parkplatz Hammerstiel radeln wir, die Skier am Rucksack, die steile Forststraße hinauf. Um in die Tourenspur wechseln zu können, müssen wir mit den Bikes so weit hinauf, wie die Schneedecke ausreicht. In den letzten zwei Tagen ist die Schneefallgrenze zu unseren Gunsten nochmal gesunken. Für uns die Chance, selbst im Mai noch Powder zu finden! Fürs „weiße Gold“ schlägt unser Skitourenherz. Das Watzmannkar ist für Frühjahrsskitouren prädestiniert. Die nordseitige Ausrichtung des beliebten Kars konserviert den Schnee bis weit in den Frühling. Ein wahrhafter Bike-and-Hike-Klassiker – und das zu Recht! Ab der Alm können wir nach ca. 300 Höhenmetern in die Pinbindung einklicken. Bis zur Benzinkurve folgen wir der Forststraße, danach beginnt die eigentliche Tour. Steil geht's die Waldschneise hinauf. Spitzkehre für Spitzkehre. Anschließend folgt ein langer, sehr flacher Abschnitt, der uns an einer beeindruckenden Felswand vorbeiführt. Bevor sich der weite Kessel in die zwei bekannten Kare zu Watzmannkind 3 und 5 aufteilt, laufen wir durch eine mit Boulderblöcken gespickte, bizarre Bergwelt. Um uns herum ragen die imposanten Felswände des Watzmannmassivs empor. Im Kar, zum 3. Kind, steilt das Gelände ordentlich auf. Oben angekommen, sehen wir einen kleinen Zipfel vom Königssee durch die Wolken blitzen und bewundern vom Gipfel die Felskulisse um uns herum. Zur Belohnung gibt's obendrein eine Abfahrt im feinsten Pulverschnee. Juchhe!

Gipfel // Watzmannkar, 3. Kind (2209 m)

Region // Berchtesgadener Alpen, Bayern

Anspruch // Mittel

Tourdaten // 1450 hm, 8 km, 3,5–4,5 h

Ausrichtung // N/O

Orientierung // Vom Parkplatz Hammerstiel auf der Forststraße (Schild Kühroint) bis zur Schapbach Diensthütte (Bikedepot Nr.1) auf 997 m. Von dort der Straße folgend bis zur sog. Benzinkurve (Bikedepot Nr. 2). Dort in den Wald, über die Waldschneise steil bergauf, später flacher werdend hinein ins weite Kar. Hier peilt man das 4. Kind, den auffallenden Felsstock in der Mitte des Kessels an. Kurz vor der „Watzmann Jungfrau“ nach links und über den schönen, aufsteilenden Hang hinauf zum 3. Kind. Abfahrt wie Aufstieg. Am Gipfel Vorsicht, große Wechten!

Beste Jahreszeit // Hochwinter bis Anfang Mai

Parkplatz // Hammerstiel oder alternativ: Ausgangspunkt Wimbachbrücke. 5 Euro

Ausrüstung // Skitourenequipment, LVS-Ausrüstung, im Frühjahr Bike

Tipp // Konditionsstarke und sichere Tourengerer können auch das 5. Kind mitnehmen. Durch die Steilheit ist diese Variante etwas anspruchsvoller, aber dadurch wesentlich ruhiger.



WINTERWUNDERLAND SÜDTIROL – FRISCHER PULVER- SCHNEE ODER FEINSTER FIRN RUND UM DIE ZUFALLHÜTTE

Das Martelltal ist ein echter Winter-Geheimtipp und gehört zweifelsfrei zu den schönsten Skitourengebieten Südtirols. Umgeben von den imposanten Gletscherriesen des Ortlermassivs thront die Zufallhütte (2265 m) gut 200 Höhenmeter über dem Tal auf einer Felskanzel. Nicht nur das mit viel Herzblut zubereitete Südtiroler Essen lädt zum Verweilen ein. Gut eine Woche wird benötigt, um die bekanntesten Gipfel der umliegenden 3000er zu besteigen. Darunter sind natürlich Klassiker wie Cevedale (3778 m), Zufallspitze (3757 m) und Hintere Schöntaufspitze (3325 m). Bei den ersten beiden Gipfelzielen handelt es sich um moderate Skihochtouren. Zum Akklimatisieren eignet sich als niedrigster Gipfel in dieser beeindruckenden Bergwelt die Madritschspitze (3265 m). Da keine Gletscherausrüstung mitgeführt werden muss, lassen sich die 1000 Höhenmeter ohne große Schwierigkeit bewältigen. Ebenso einfach lässt sich die Hintere Schöntaufspitze besteigen. Wer es anspruchsvoller mag, wählt zwischen der Venezia Spitze oder Inneren Pederspitze. Doch egal, ob leicht oder schwer: Von allen Bergen lässt sich die grandiose Aussicht ausgiebig genießen! Den schönsten Blick auf den Ortler sowie die formschöne Königsspitze hat man jedoch von der Suldenspitze (3367 m). Wermutstropfen: Durch die Nähe zur Bergbahn ist sie ein begehrtes Ziel und daher gern etwas überlaufen. In Anbetracht der imposanten Hochgebirgslandschaft ist dieser Makel aber gut zu verkraften. Mein Fazit: Die Tourenregion rund um die Zufallhütte ist ein Frühjahrs-Schmankerl mit italienischem Flair.

Gipfel // Cevedale, Zufallspitze, Madritschspitze, Hintere Schöntaufspitze
Region // Ortler-Alpen, Südtirol

Anspruch // Mittel

Tourdaten // Zwischen 1000 und 1500 hm

Ausrichtung // N, O, S

Orientierung // Zur Hütte: 200 hm (0:45 h)

– Cevedale 1500 hm (6 h)

– Zufallspitze 1450 hm (5,5 h)

– Madritschspitze 1000 hm (4 h)

– Hintere Schöntaufspitze 1100 hm (4 h)

Beste Jahreszeit // März bis Mai.

Parkplatz // Hintermartell (2051 m), kostenlos neben der Materialseilbahn

Ausrüstung // Skitourenequipment, Hochtourenausrüstung, Bargeld

Tipp // Vor allem im Hochwinter interessant: die Sauna-Alm der Zufallhütte! Nach einem anstrengenden und kalten Tourentag lassen sich die Muskeln perfekt entspannen, um am nächsten Tag wieder voll durchstarten zu können.



ANFÄNGERFREUNDLICHE SKITOUR AUF S KREUZECK

Sichere, familienfreundliche Hänge, eine gut markierte, ausgebaute Aufstiegsspur, urige Einkehrmöglichkeiten sowie schöne Gipfelooptionen lassen die Beliebtheitsskala der Pistenskitour am Hausberg von Garmisch-Partenkirchen zu Recht in die Höhe schnellen. Fällt frischer Neuschnee, hat man frühmorgens auf der unpräparierten Piste sogar die Chance auf ein, zwei Powderruns. Noch hat das Skigebiet geschlossen und die Pistenarbeiter sind mit den Vorbereitungen beschäftigt. Über Nacht hat es einige Zentimeter geschneit. Schnell packe ich meine Skisachen zusammen. Vor Ort herrscht Schneechaos, der Parkplatz an der Talstation ist leer. Dicke Flocken fallen aus grauen Wolken herab. Eine einzige, frische Skitourenspur schlängelt sich am Rand der Piste den tief verschneiten Hang hinauf. Nach einer halben Stunde wedelt der erste Tourengänger mit einem Juchzen ins Tal. Das spornt mich zusätzlich an, um schnell in den Abfahrtsmodus schalten zu können. Doch die 900 Höhenmeter ziehen sich aufgrund der Distanz der Tour in die Länge. Ist die Sicht hier noch akzeptabel, laufe ich weiter oben in einer zähen Nebelsuppe, inmitten eines aufkommenden Schneesturms. Irgendwann taucht schemenhaft die Silhouette des Kreuzeckhauses auf. Kaum zu glauben, dass an sonnigen Tagen die bewirtschaftete Terrasse der urigen Hütte überquillt. Heute ist es nahezu gespenstisch ruhig. Kein Wunder: Es schneit, ist eisig kalt, neblig und windig. Ich freue mich trotzdem auf die Abfahrt! Also schnell in die Hardshelljacke schlüpfen, abfellen und im frischen Neuschnee dem Tal entgegen. Don't worry be Gapy!

Gipfel // Kreuzeckhaus (1652 m)

Region // Zugspitzregion, Bayern

Anspruch // Leicht

Tourdaten // 900 hm, 8 km, 2–2,5 h

Ausrichtung // N

Orientierung // Vom Parkplatz der Hausbergbahn geht's auf der ausgeschilderten Tourenspur hinauf zum Kreuzeckhaus.

Beste Jahreszeit // Ganze Skisaison

Parkplatz // Hausbergbahn, Classic Skigebiet, 10 Euro

Ausrüstung // Skitourenequipment

Tipp // Zwei mögliche Gipfelziele sind: Längenfelderkopf (1910 m) und Osterfelderkopf (2060 m). Sie sind auch schöne Alternativen, wenn schlechte Schneeverhältnisse das Tourengehen im Gelände nicht zulassen oder eine unkomplizierte Trainingseinheit vor oder nach der Arbeit absolviert werden soll.



EINE WILDE SKITOUR IN DEN STUBAIER ALPEN

Nur wenige Kilometer von der Tiroler Landeshauptstadt Innsbruck entfernt, befindet sich ein kleines Skitourenparadies. Das „Sellrain“ ist vor allem Skitourengehern ein Begriff. Auf dem Weg hinauf zum Skigebiet Kühtai zweigen immer wieder unscheinbare Seitentäler ab. Wer die Tourenkarten näher betrachtet, wird ein schier endloses Wegenetz entdecken. Obwohl viele der Gipfel die 3000er-Marke erreichen und zum Teil recht schroff sowie abweisend wirken, können die meisten relativ problemlos mit Skiern bestiegen werden. Viele der Klassiker sind jedoch keine 0815-Touren. Teilweise müssen Gletscher, Grate und ausgesetzte Felspassagen bezwungen werden, bevor man auf Lüsener Fernerkogel, Hoher Seeblasskogel, Winnebacher Weißkogel & Konsorten steht. Skitourengeher, die sich den Ausgangspunkt Haggen im Sellraintal für ihre Gipfelziele ausgesucht haben, sollten wissen, dass es sich um eine anspruchsvolle Tourenregion handelt. Ihr alpiner Charakter, die hohe Lawinengefahr und die Länge der Touren machen das Kraspestal zu einem herausfordernden, aber reizvollen Ausflugsziel. Der schwierigste Teil befindet sich im ersten Abschnitt: Ein enges Steilstück, die „Zwing“, muss hierbei durchstiegen werden. Sind die Verhältnisse schlecht, sprich wenig Schnee und der Trichter vereist, müssen sogar Steigeisen angelegt werden. Ist das Nadelöhr überwunden, eröffnet sich ein wildes Hochtal, eingerahmt von mächtigen Felswänden. Flache und steilere Abschnitte wechseln sich stetig ab. Hat man auch das zweite Steilstück hinter sich gebracht, teilen sich die Tourensuren. Links geht's hinauf zum bekannten und vielbestiegenen Klassiker Zwieselsbacher Rosskogel (3081 m). Wir aber halten uns rechts, die eher unbekannte Weitkarspitze im Blick. Unschwierig geht's in einigen Spitzkehren über die Ostflanke zum Skidepot. Anschließend in einfacher, kurzer Kraxelei zum Gipfel. Oben angelangt, eröffnet sich ein atemberaubendes 360-Grad-Bergpanorama. Schneeriesen so weit das Auge reicht! Sind die Hänge vom Nachbarn schon verspurt, wedelt man an der einsamen Weitkarspitze im unberührten Tiefschnee ...

Gipfel // Weitkarspitze (2.947 m)

Region // Stubaiyer Alpen, Tirol

Anspruch // Mittel

Tourdaten // 1300 hm, 7 km, 3,5 h

Ausrichtung // O/N/W

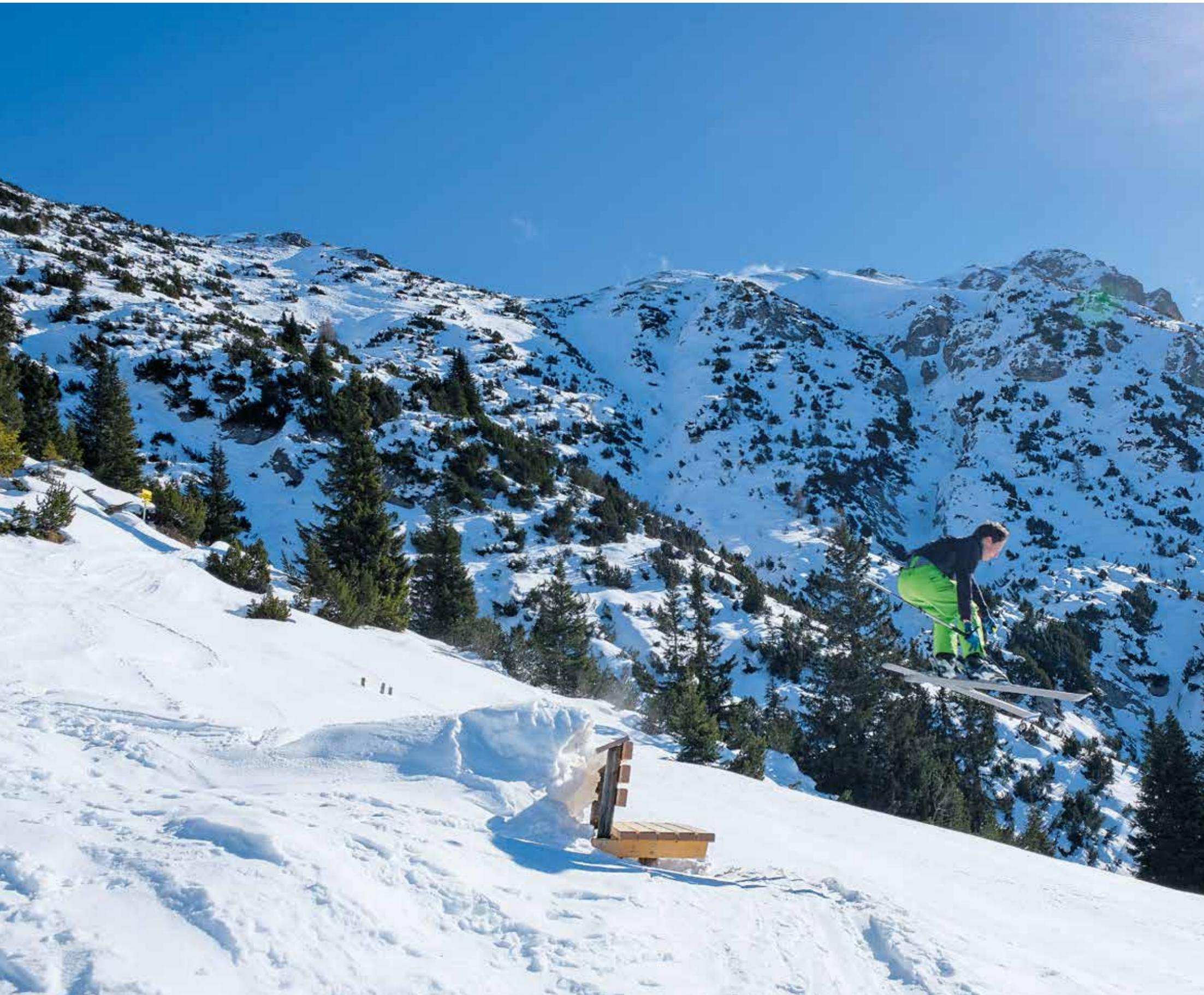
Orientierung // Seefelder Joch 2060 m: Vom Tourengeher-Parkplatz hinauf zur Talstation des Skigebiets. Von dort der Skitouren-Beschilderung auf der breiten Forststraße folgen. Ab der Hälfte wechselt die Spur auf die Piste. Weiter zur Rosshütte. Ab dort dem steilen Hang bis zur Bergstation folgen. Zusatz: Bei guten Verhältnissen können geübte Tourengeher über den Grat zur Seefelder Spitze (2221 m) aufsteigen.

Beste Jahreszeit // Januar bis April

Parkplatz // Haggen im Sellrain, beim Gasthof Forellenhof (1650 m), 5 Euro

Ausrüstung // Skitourenequipment, LVS-Ausrüstung

Tipp // Gipfel Nr. 2: Zwieselsbacher Rosskogel (3082 m). Wer über die nötige Kondition verfügt und sich den fantastischen Ausblick von einem gut besuchten 3000er nicht entgehen lassen möchte, sollte die zusätzlichen 150 Höhenmeter unbedingt dranhängen!



LUST AUF EINE SONNENVERWÖHNTE, (SCHNEE-)SICHERE SKITOUR MIT GIPPELOPTION? DIE GIBT ES IN DER REGION SEEFELD IN TIROL

Ob für blutige Anfänger, bei Schneearmut oder Lawinengefahr – Pistentouren sind für so manches Problem die Lösung! In Coronazeiten waren die gut präparierten Berghänge die perfekte Spielwiese für unerfahrene Skitourenneulinge. Auch sind die lawinensicheren Pisten Austragungsorte für Skitourenrennen. Besonders beliebt ist das Seefelder Joch (2060 m) in Tirol. Sonnenverwöhnte Hänge, Panoramablick, Einkehrmöglichkeiten und dazu die Schneesicherheit zwischen 1000 und über 2000 Metern Höhe. Perfekte Bedingungen, um sich diese Skitour in der Olympiaregion Seefeld genauer anzuschauen. Gestartet wird am kostenlosen Tourenger-Parkplatz nahe der Talstation. Wir folgen der Aufstiegsspur auf einer breiten, flachen Forststraße bis zur Hälfte des Skigebiets. Anschließend lassen wir den Wald hinter uns und gehen auf der Piste weiter hinauf zur Rosshütte. Bis hierhin ist die Tour sehr einfach. Familien, Anfänger und Genießer können die Bergwelt mit schönen Ausblicken auf Karwendel, Sellrain sowie Mieminger Kette ausgiebig inspizieren, ohne dabei großartig außer Atem zu geraten. Wem der nachfolgende Abschnitt zu steil oder anspruchsvoll ist, kann es sich auf der Sonnenterrasse der Hütte ohne schlechtes Gewissen gut gehen lassen! Für Gipfelaspiranten kommt jetzt der schweißtreibende Teil: rund 500 Höhenmeter geht's entweder am Pistenrand sehr steil hinauf oder je nach Spurenwahl im freien Gelände (LVS!) bis zur Bergstation. Am Seefelder Joch erwartet uns ein hölzernes Gipfelkreuz, dazu ein traumhaftes Panorama. Um die anschließende Abfahrt muss sich keiner Gedanken machen. Piste sei Dank!

Gipfel // Seefelder Joch (2060 m)

Region // Karwendelgebirge, Tirol

Ausrichtung // S/W

Anspruch // Leicht

Tourdaten // 900 hm, 4,4 km, 2 h

Orientierung // Vom Tourengerparkplatz zur Talstation des Skigebiets. Von dort der Skitouren-Beschilderung auf der breiten Forststraße folgen. Ab der Hälfte wechselt die Spur auf die Piste. Hinauf zur Rosshütte. Ab dort steil den Hang direkt hoch oder im Gelände flacher bis zur Bergstation. Bei guten Verhältnissen können geübte Tourenger über den Grat zur Seefelder Spitze (2221 m) aufsteigen.

Beste Jahreszeit // Anfang bis Ende des Skibetriebs

Parkplatz // Kostenloser Tourenger-Parkplatz an der Talstation des Skigebiets

Ausrüstung // Skitourenausrüstung

Tipp // Erfahrene Freerider können bei sicheren Schneeverhältnissen vom Gipfel der Seefelder Spitze oder in Pistenhöhe einige Abfahrtsvarianten in Erwägung ziehen.



9 BOUTIQUE QUARTIERE IN GOSAU

Herzlich willkommen in unseren neuen deluxe Quartieren in Gosau im Salzkammergut. Ob Urlaub, Incentive, Event oder Tagung – am Fuße des imposanten Dachsteins erlebt Ihr unsere sieben Wahrheiten (s. www.dachstein7.com/7-wahrheiten).

Möchtet Ihr Euch vom stressigen Alltag erholen oder sucht Ihr nach Wander- und Ski-Spaß in den Bergen? Unsere neun Apartments bieten Platz für 1 bis 8 Personen, das ganze Haus für 42 Gäste. Erstklassige Boxspringbetten aus der Fränkischen Bettenfabrik, komplett ausgestattete Küchen, Bettwäsche, Handtücher, Panorama-Balkone, Skikeller, WLAN, Sonnendeck und Grillterrasse runden das Gesamtpaket ab.

Das weitläufige Gosautal erstreckt sich inmitten einer einzigartigen Berglandschaft im wunderschönen Salzkammergut. Das Skigebiet Dachstein West mit seinen unzähligen Abfahrten ist ein Wintersportparadies für Groß und Klein.

Zur Talstation Hornspitz sind es vom Dachstein 7 mit dem Auto wenige Minuten, zur Haltestelle des Skibusses 200 Meter zu Fuß. Gleich hinter dem Haus ist der Einstieg in die Langlaufloipe. Das kleine Dorfzentrum von Gosau mit verschiedenen Einkaufsmöglichkeiten ist ebenfalls fußläufig zu erreichen

Wir freuen uns auf Euren Besuch.
Euer Dachstein 7 Team

D7 SPA

in unserem D7 Spa (mit privaten Time-Slots) könnt Ihr es Euch gutgehen lassen. Eine finnische und eine Bio-Dampf Sauna, ein Fitness-, und ein kleiner Massageraum sowie der gemütliche Ruhebereich mit offenem Kamin bieten Euch eine entspannende Atmosphäre.



ALPEN- LUST

Die einen schwören auf Champagner und Flusskrebis, die anderen auf Pasta und einen guten Roten. Egal wie – Winterferien sind wie gemacht dafür, es sich gutgehen zu lassen

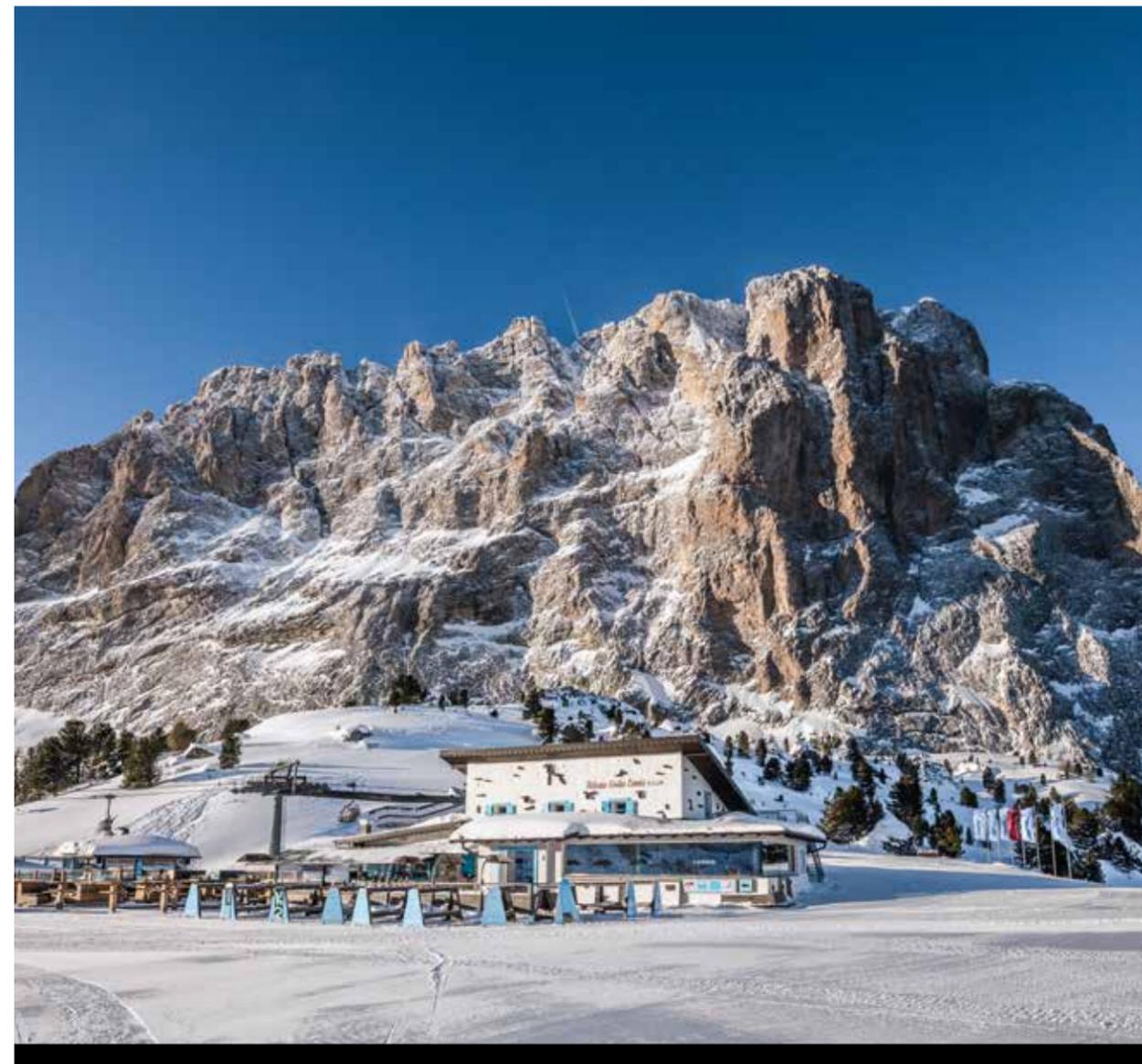


FOTO – Johannes Niederkofler Photography

GENUSS FÜR ALLE SINNE

Feinstes Essen wird in vielen Hütten des Alpenbogens serviert. Nirgendwo aber speist es sich spektakulärer als in den Dolomiten – etwa am Langkofel in der „Mutter aller Gourmethütten“, dem Rifugio Emilio Comici. www.rifugiocomici.com



AUS DEM DOLDER GRAND

CHRISTMAS PANETTONE

HOCH ÜBER ZÜRICH weiß man schon seit 1899, wie man Gäste verwöhnt: im legendären Dolder Grand Hotel & Curhaus, dessen Kern bis heute aus dem pittoresken, schlossartigen Bau mit vielen Türmchen und Erkern besteht. Doch zur Historie gesellen sich längst die kühn geschwungenen Erweiterungsbauten von Norman Foster & Partners und eine über hundert Werke umfassende Sammlung moderner Kunst; auch kulinarisch zählt das Haus zu den besten der Schweiz. Das hauseigene Panettone-Rezept bringt einen Hauch vom Luxus am Adlisberg auch ins heimische Wohnzimmer. www.thedoldergrand.com

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

FÜR DIE EINLAGE 90 g Rosinen, 60 g Orangeat, 50 g Cranberrys, 50 g Rum

FÜR DEN TEIG 165 g Milch, 40 g Frischhefe, 100 g Zucker, 425 g Mehl, 1 Prise Salz, 4 Eigelb, 130 g Butter, Mark von 1 Vanilleschote, Abrieb von 1 Bio-Orange

AUSSERDEM Panettone-Form aus Papier à 750 g, 1 Butterwürfel à 10 g, 2 Holzspieße

ZUBEREITUNG

1. Am Vortag für die Einlage alle Zutaten mischen und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.
2. Für den Teig die Milch leicht erwärmen. Die Hefe mit 2 EL Zucker und 2 EL warmer Milch verrühren, kurz stehen lassen. Mehl mit restlichem Zucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Hefe-Milch-Mischung und übrige Zutaten zugeben, mit dem Knetaken in der Küchenmaschine ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Einlage zugeben, kurz unterkneten. Teig zur Kugel formen und in einer Schüssel abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Anschließend nochmals kurz von Hand durchkneten, zu einer Kugel formen und in die Panettone-Form legen. Abgedeckt gehen lassen, bis der Teig 2 cm unter dem Rand steht.
3. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Mit einem scharfen Messer mittig ein Kreuz in den Teig schneiden und in die Mitte den Butterwürfel legen. Den Panettone im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 50 Minuten backen. Falls er zu viel Farbe bekommt, ein weiteres Blech auf die oberste Schiene legen. Aus dem Ofen nehmen und am Boden auf jeder Seite einen Holzspieß einstecken. Kopfüber zwischen zwei gleich hohe Gefäße oder Bücherstapel hängen und komplett auskühlen lassen.



Body Oil mit Sanddorn für eine elastische Haut, 26 Euro im ALPS Quartier, Montgelasstr. 15, 81679 München

ENTSPANNUNG À LA MERANESE

WELLNESS FÜR DAHEIM

Die Therme Meran verwöhnt nicht nur in den Pools und Saunen vor Ort. Die dort verwendeten Produkten lassen auch das heimische Bad zur gefühlten Wellnessoase werden. Alle setzen auf Südtiroler Natur und kommen ohne Mineralöle und künstliche Zusatzstoffe aus. www.termemerano.it



BÜNDNER FLEISCH & CO

URALTES HANDWERK

Die Herstellung von Trockenfleisch ist ein seit Jahrhunderten gepflegtes alpines Handwerk zur Fleischkonservierung. Die Bacharia Hatecke in Scuol, eine der renommiertesten, darauf spezialisierten Metzgereien lädt jeden Dienstagnachmittag zu einer kleinen Entdeckungsreise in diese Kunst samt Degustation von Bündner- und Hirschtrockenfleisch sowie Salsiz und einem Glas Wein. Preis: 15 CHF www.hatecke.ch



SÜDTIROLER KULT-WEISSWEIN

DER GEIST DES BERGES

Schon seine Entstehung macht ihn zur Legende: Der Gewürztraminer Epokale wird nicht nur aus Trauben von den besten Lagen des Traminer Ortsteils Söll gekeltert. Nach der Abfüllung reifen die Flaschen sechs Jahre lang im höchstgelegenen Bergwerksstollen Europas in Ridnaun 4000 Meter tief im Berg bei völliger Dunkelheit, konstant 11 °Celsius und einer Luftfeuchtigkeit von 90 Prozent. Gerade kam der Jahrgang 2015 auf den Markt. Flasche um 150 Euro, www.cantinatramin.it

WECKT DIE SINNE

DUFTE

Der Diffusor Wild Roots mit ätherischen Ölen von Rosmarin und Zitrone ist eines von vielen Produkten der Apotheker-Marke Saint Charles im ALPS Quartier. Montgelasstr. 15, München, 38,80 Euro



HANDWERK

KUNSTVOLL

Schreiner Christian Straßer aus dem oberbayerischen Niklasreuth fertigt unter seinem Label Rinde Design Schalen, Schüsseln, Vasen, Kugeln und andere Objekte aus heimischem Holzanbau – darunter, Esche, Apfel oder Plaume. Eine Auswahl seiner Produkte gibt's auch im ALPS Quartier. Montgelasstr. 15, 81679 München, ab 69 Euro

ALTBEWÄHRT

INGWERWECKER

„Das ist für mich der erste wahre Energy Drink“, findet Küchenmagier Roland Trettl, seines Zeichens Markenbotschafter für die Ingwer Shots von Kloster Kitchen. Der wärmende Wachmacher mit Wumms-Faktor fürs Immunsystem wird in Mittelfranken und Österreich nach Bio-Kriterien hergestellt. Das Rezept dafür entdeckte Gründer Mario Fürst allerdings bei einem Urlaub am Kärntner Wörthersee: Es stammt aus einem Kloster – dort hat die Verarbeitung von Ingwer seit Jahrhunderten Tradition. Einzelshot ca. 2 Euro, Flasche mit 12 Shots etwa 10 Euro. www.klosterkitchen.de



AUS ERFAHRUNG GUT

Seit zehn Generationen betreibt die Familie Scartazzini am Ufer der Maira ihre Mühle. Verarbeitet wird Getreide aus Graubünden

Text: INGE AHRENS

MALERISCHES ERBE
Schon dem Mühlhaus ist anzusehen, mit welcher Tradition hier gewirtschaftet wird. Gian Andrea Scartazzini und seine Söhne Giulio und Vittorio wollen sie auch in die Zukunft tragen.

FOTO – Francesco Bergamaschi

„Die Mühle ist kein Museum. Wir arbeiten viel und kriegen wenig. Trotzdem bleiben wir, was wir sind.“

WENN DER POSTBUS AUS ITALIEN KOMMEND AUF DEM WEG NACH ST. MORITZ IN PROMONTOGNO HALT MACHT, quillt immer eine kleine Mensentraube heraus. Manch einer möchte hier wandern. Andere wechseln in den Kleinbus hinauf nach Soglio. Man kann aber auch einfach stehen bleiben und sich umschauen.

Das lohnt sich in dem stillen Ort: alte Villen, kleine Gärten, gluckernde Brunnen und Crotti unter Kastanienzweigen. Von der Brücke aus, die neben dem Einkaufsladen der Familie Scartazzini den Fluss überspannt, sieht man hinter einer uralten Bogenbrücke eine mindestens genauso alte Mühle aufragen.

Das schicke vierstöckige Gebäude steht am Ufer der leise über dicke Steine herabpolternden Maira. Gian Andrea Scartazzini, 1961 geboren, führt diese Getreidemühle samt Bäckerei und Pasta-Manufaktur mit seinen Söhnen Vittorio (34) und Giulio (36) in neunter und zehnter Generation. Ein Familienerbe mit musealen Anklängen, doch – Achtung! – bei den Scartazzinis ist die Vergangenheit auch ihre Zukunft. Drinnen im Mühlhaus rumpeln und rattern die Maschinen, rinnt Getreide in eine Reinigungsanlage, bevor es in einer Art Rüttelmaschine durch ein Sieb von Stroh, Spreu und anderen Unreinheiten befreit und dann sanft befeuchtet wird. Erst nachdem das Korn einen Tag geruht hat, wird es vermahlen: zu Schrot im ersten Durchgang, bis es griesig ist. Dann noch sieben weitere Male. Zum Schluss verleiht ihm eine glatte Walze den allerletzten Schliff.

Buchweizen, Weichweizen, Gerste, Roggen und Dinkel sowie im Herbst die vielen Kastanien: Das alles wächst in Graubünden. Bloß der Hartweizen für die hauseigene Teigwarenproduktion kommt als so genannter Dunst – einer Zwischenstufe zwischen Mehl und Grieß

– aus den Anbaugebieten Italiens. „Wir arbeiten meistens auf Bestellung“, sagt Gian Andrea. „Aber einen Vorrat haben wir immer.“ Die Scartazzinis mahlen nicht nur für ihre eigene Bäckerei und die Teigwarenmanufaktur, sie betreiben ihre Mühle auch als Handelsmühle. Hauptkunde ist seit 30 Jahren die Genossenschaft Gran Alpin, die das Getreide von rund hundert ihr zugehörigen Bergbauern an die Mühle liefert und anschließend dieses Mehl aus ökologisch angebautem Graubündner Korn vertreibt.

Daneben wird auch konventionelles Getreide verarbeitet. Das geht an sechs Bäckereien im Tal und an Hotelbetriebe wie das Waldhaus in Sils Maria oder den Palazzo Salis in

Soglio. Oder direkt an die Erzeuger. Auch im Bergell gibt es zwei junge Bauern, die selbst Weizen anbauen. „So kleine Mengen kann kaum noch jemand mahlen“, sagt Gian Andrea. Zum Getreide kommen im Spätherbst und Winter die gedörrten Früchte der Kastanien-Bauern, die die Scartazzinis zu dem regional typischen, feinen und süßen Mehl verarbeiten. Eine Nische, perfekt für die schöne historische Mühle.

Nischen bedienen zu können, das ist ihre Stärke. Tommaso Scartazzini hatte die Mühle 1680 am rauschenden Wasser gebaut, zu einer Zeit, als es noch in jedem Bergeller Dorf ein bis zwei Mühlen gab. Heute arbeitet in ganz Graubünden nur noch ein weiterer traditioneller Betrieb, die



GIULIO SCARTAZZINI ist gelernter Bäcker. Er steht tagsüber in der Backstube, betreut aber auch die Fabrikation der hauseigenen Nudeln.



Molino e Pastificio in Poschiavo südlich des Berninapasses. Ende des 19. Jahrhunderts waren die Scartazzinis ihrer Zeit sogar voraus: 1898 wurde das Mühlrad gegen eine geschlossene Turbine ausgetauscht, die Strom erzeugte und bis 1958 den Ort und das einstige Prachtthotel Bregaglia am Platz zum Leuchten brachte. Längst kommt der Strom vom Netz, und der Fluss ist durch hochgelegene Staueisen gezähmt.

In der Mühle duftet es appetitlich nach frisch Gemahlenem. Süß und fruchtig ist der Geruch der Gerste. Sie wird meist für Brotmischungen verwendet. Ein Aufzug bringt prall mit Mehl gefüllte Papiersäcke auf die Straßenebene. Als Kinder durften Giulio und Vittorio damit auch mal Paternoster fahren.

Irgendwo im Gerumpel und Geklapper wirbelt Vittorio herum und kontrolliert die Abläufe. Die

Mühlentechnik ist sein Aufgabengebiet. Maschinen für die großen und kleinen Feinheiten aus allen Generationen sind hier vertreten. Selbst mancher Methusalem tut hier noch seinen Dienst.

Gian Andrea erzählt von seinem Vater, der eher Kaufmann als Müller war und im Familienhandwerk so recht keine Zukunft sah. Und doch besuchte sein Sohn in St. Gallen die Müllereifachschule und kehrte dann zurück nach Hause, um durchzustarten.

Vittorio tat es ihm gleich, er war schon als Kind begeistert vom Beruf des Müllers. „Die Mühle war mein Spielplatz. Ich liebte es.“ Alle Räder drehten sich. Die Riemen bestimmten den Lauf der Maschinen. Im Keller die alte Wasserkraftturbine ... „da spielten wir Kinder Elektriker“. Klar, die Mühle ist alt. Auch die Produktion sei nicht die effizienteste. Ein wiederkehrendes Thema im Familienkreis. „Aber wir sind kein Museum. Wir arbeiten viel und kriegen wenig. Trotzdem bleiben wir, was wir sind.“

Und schon ist Vittorio weg, um einen Auftrag zu bearbeiten. Sein Bruder Giulio, der gelernte Bäcker und Konditor, steht tagsüber in der Backstube und lässt Roggenpasta für Gran Alpin aus der Maschine laufen, die man dann in den Regalen der Supermarktkette Coop wiederfinden

„Die Mühle mit ihren Maschinen war als Kind mein Spielplatz. An der alten Turbine im Keller spielten wir Elektriker.“



Rezept für 2 Personen

KASTANIEN-GNOCCHI MIT BASILIKUM-TOMATEN UND PARMESAN

Zutaten: 250 g mehligkochende Kartoffeln, je 75 g Weizen- und Kastanienmehl, 1 ganzes Ei, Salz nach Belieben

Kartoffeln kochen, pellen und noch heiß durch die Presse drücken. Nach dem Abkühlen gut mit Ei, Salz und Mehl vermischen. Die Masse auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage zu daumendicken Rollen formen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Wasser zum Sieden bringen. Währenddessen die Teigscheibchen kurz über die Zinken einer Gabel rollen. Dann ins gesalzene Kochwasser gleiten lassen. Wenn die Gnocchi aufsteigen, sind sie gar. Auf einem Bett vollreifer, gehackter und mit Basilikum aromatisierter Tomaten servieren. Mit Parmesan bestreuen.

kann. Im Alimentari Scartazzini gibt es mindestens acht verschiedene Sorten aus eigener Produktion: Tagliatelle aus Hartweizengrieß oder Kastanienmehl, Pizzoccheri aus Buchweizenmehl und Weichweizenkleie.

Die Penne Rigate „Graziella“ hat er nach seiner Mutter benannt, die lange den Laden schmiss und jetzt die Familie zusammenhält. Eine kleine Teigwarenfabrik gab es schon um die letzte Jahrhundertwende im Erdgeschoss der Mühle. Nachts, wenn diese ruht, kommt Bäcker Andrea seit 30 Jahren die knapp 20 Kilometer aus Chiavenna gefahren und bäckt das Brot und all das süße Gebäck, das am nächsten Morgen im Laden so herrlich duftet.

Die Mühle, die Bäckerei und der Lebensmittelladen greifen perfekt ineinander. Sie verbinden die Abläufe, aber auch die Familie miteinander. Die Kompetenzen im Mühlenbetrieb befinden sich in einer Übergangsphase, wie bei fast allen Familienunternehmen, wenn aus Buben Männer mit neuen Visionen geworden sind. Gian Andreas ganzer Stolz ist sein eigenes Kleinwasserkraftwerk, dessen Energie er verkauft. „So lange noch Wasser fließt“, bemerkt er defätistisch angesichts immer trockenerer Sommer.

In Promontogno ist es still geworden. „Hier leben vielleicht noch 20 Menschen“, schätzt Giulio. Zu seines Vaters Jugendzeit gab es noch in jedem Haus Familien mit Kindern.



VITTORIO SCARTAZZINI besuchte die Müllereifachschule. Die Maschinen, nicht selten viele Jahrzehnte alt, liebt er, seit er ein kleiner Junge war.

Vittorio und Giulio sind die Zukunft der Mühle. Sie sind zum Lernen ausgezogen und zurückgekommen. „Gerne“, betont Vittorio. Die Berge zogen ihn zurück. Neben der Arbeit in der Mühle geht er klettern und Skifahren. Natürlich spüre man auch einen gewissen Druck. Der historische Wert der Mühle verpflichtet, und schon wegen der von den Vorfahren erbrachten Leistung hoffe man, dass es weitergeht. „Aus Respekt. Es ist kein Muss.“

INFORMATIONEN
www.molinoscartazzini.ch,
CH-7606 Promontogno

Der Laden der Scartazzinis ist sonntags und am Mittwochnachmittag geschlossen.

FOTOS – Inge Ahrens, Roberto Meisala



FOTO – Christian Hartlmaier für Glenmorangie

WIE SCHMECKT WALD?

Das fragen sich nicht nur alpine Köche, sondern auch Whisky-Experten. Glenmorangie fand eine Antwort

„BEI JEDEM WALDBESUCH NEHME ICH ETWAS NEUES WAHR, sei es der Duft des letzten Regens oder das Rascheln der Blätter“, erzählt Dr. Bill Lumsden, Director of Whisky Creation im schottischen Traditionshaus Glenmorangie. Wohltuende Beobachtungen wie diese teilt er mit vielen Naturliebhabern nicht nur in nordeuropäischen Gefilden. Die Methode allerdings, um ein so vielschichtiges Erlebnis in die Aromen eines Whiskys zu übersetzen, musste sich sogar Lumsden erst aneignen: „Ich erinnerte mich, wie unsere Vorfahren das Gerstenmalz mit allen möglichen Bestandteilen

des Waldes über Feuer trockneten.“ Lumsden erweckte dieses alte Verfahren wieder zum Leben. „Nach vielen Experimenten gefielen uns die Aromen von Wacholder, Birkenrinde und Heidekraut am besten, die dem Glenmorangie einen üppigen, floralen Geschmack verleihen.“ „A Tale of the Forest“ spielt mit Noten von Kiefernnadeln, Moos, kräftigem Wacholder, Eukalyptus, Minze, Bitterorange und leichtem Holzrauch. Und er weckt keineswegs nur Erinnerungen an knorrige schottische Eichen, Espen und Eiben. Die Aromen lassen auch manch sommerlich-herbstliches Erlebnis im alpinen Latschen- oder Lärchenwald wieder aufleben.



Glenmorangie, „A Tale of the Forest“, 89 Euro, erhältlich im Fachhandel, so lange der Vorrat reicht.

ENJOY RESPONSIBLY

INTO THE WOODS von NATHALIE TRAN/ ORY BAR, MÜNCHEN

Ein waldbereicher Sour, der mit seiner leichten Frische, Whisky jeder und jedem schmackhaft macht, am besten regionale Zutaten verwenden.

ZUTATEN

- 40 ml Glenmorangie A Tale of the Forest Whisky
- 1 Esslöffel eingelegte Waldbeeren
- 1 Teelöffel Waldhonig
- 1 Teelöffel Verjus oder frischer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Whisky zu den eingelegten Waldbeeren in ein Tumbler-Glas geben, den Waldhonig mit dem Verjus oder Zitronensaft gut einrühren. Anschließend einen großen Eiswürfel dazufügen, alles nochmals gut verrühren und servieren.



ist nur eines der feinen Extras, die die Genusskooperation von Zugspitze – Top of Germany, wie sich die Betreibergesellschaft von Zugspitzbahn und Restaurant als Marke nennt, und der Kaffee-Legende Dallmayr mit sich bringt.

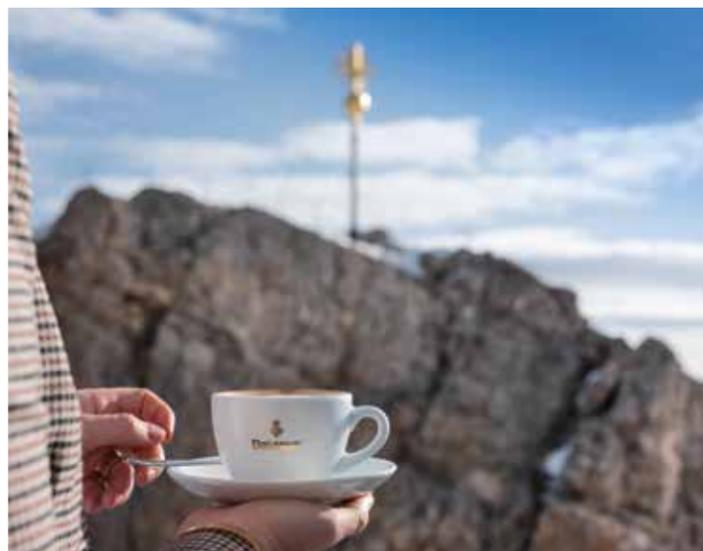
Ein weiteres: die schicke, zur Gipfelgastronomie gehörende Dallmayr Kaffeebar mit ihrem einzigartigen Panoramablick. Dass der Kaffee hier oben ganz besonders schmeckt, liegt jedoch nicht nur an

der grandiosen Aussicht oder dem veränderten Kochverhalten von Wasser auf fast 3000 Metern Höhe. Dallmayr hat auch eine besondere Zugspitz-Kaffeemischung kreiert, die es hier oben auch für zu Hause zu kaufen gibt – ebenso wie die hübschen Espressotassen-Sets nach Entwürfen von Ameli Neureuther. Skifans allerdings werden diesen Einkauf wohl vertagen. Die Aussicht, auf den frisch präparierten Pisten unter den Allerersten zu sein, ist dann doch zu verlockend. 

GENUSSVOLLE AUSSICHTEN

Hoch über Garmisch wartet nicht nur ein einzigartiges Panorama, sondern auch (Zug-)Spitzenkaffee

ES IST NOCH NACHT, ALS DIE SEILBAHN AM ZUGSPITZGIPFEL ihre Gäste entlässt. Doch die Dunkelheit schärft die Sinne – für leiseste Geräusche, aber auch für den zarten Kaffeeduft, der schon jetzt aus dem Restaurant Panorama 2962 herüberdringt. Er kündigt von einer der schönsten Möglichkeiten, die Bergsaison 2023 einzuläuten: An fünf Samstagen zu Beginn jedes Jahres startet die erste Seilbahn im Tal im Rahmen des „Morgenglühens“ schon um sieben Uhr. Oben im Gipfelrestaurant wartet ein ausgiebiges Frühstück, für das der Sonnenaufgang am höchsten Punkt Deutschlands eine eindrucksvolle Kulisse malt. Dieses Sonnenaufgangevent



Vor dem Zugspitzgipfel einen Cappuccino oder eine heiße Schokolade zu trinken kann das Höchste sein.

FOTOS – Bayerische Zugspitzbahn Bergbahn AG

MIT IHRER HILFE GEHT ES FÜR KINDER UND MÜTTER IN NOT WIEDER BERGAUF.

Leider gibt es auch im wohlhabenden München Kinder und Mütter, die kein Zuhause haben. Die Initiative HORIZONT kümmert sich seit 25 Jahren um diese Familien: Wir geben betroffenen Kindern und Müttern sicheren Wohnraum und Perspektiven. Der Verein wurde von der Schauspielerin Jutta Speidel gegründet und konnte bereits mehr als 2.800 Menschen in ein selbstbestimmtes Leben begleiten.

Im HORIZONT-Schutzhaus erhalten Kinder mit ihren Müttern ein Zuhause auf Zeit. Zusätzlich bietet unser HORIZONT-Haus Domagkpark dauerhaften Wohnraum und eine soziokulturelle Einrichtung. Unterstützen auch Sie unseren Verein – damit es für wohnungslose Familien wieder aufwärtsgeht:



Wir freuen uns über Ihre Spende auf www.horizont-muenchen.org oder mit diesem PayPal-Code.



WELTSTADT IN DEN BERGEN

Davos – die höchstgelegene Stadt der Alpen –
und seine Nachbargemeinde Klosters haben
viel zu bieten. 12 Tipps für einen Kurztrip in
die Graubündner Wintersportparadiese

Text & Fotos:
FRANZ MICHAEL BRAUNSCHLÄGER

– 1 Abwechslungsreich: das 100
Kilometer klassische und 80
Kilometer Skating-Loipen umfas-
sende Streckennetz von Davos und
Klosters. – 2 Hier wird alpine Küche
zelebriert: Speisesaal des Hotels
Chesa Grischuna in Klosters.

Nur im mitten in der Stadt gelegenen Eisstadion ist der Davoser wirklich Davoser.



1 KUFENKULT

Es gibt eine Reihe von Möglichkeiten, den Charakter und die Eigenschaften eines Volkstammes kennenzulernen. Manche Menschen suchen das Verständnis in der Betrachtung von Kunst und Literatur, andere glauben den Schlüssel zu Land und Leuten in Handwerk und Historie zu finden. In Graubünden – genauer gesagt: in Davos – können sie sich diese Ansätze getrost schenken, denn nur im mitten in der Stadt gelegenen Eisstadion ist der Davoser wirklich Davoser. Immerhin ist „sein“ Verein, der HC Davos, mit 31 Titeln Schweizer Rekordmeister und 15-facher Gewinner des Spengler Cups. Kaum weniger spektakulär als die sportlichen Leistungen ist die Spielstätte des Kult-Clubs. Sie gilt ihrer Holzkonstruktion wegen als eines der schönsten Eishockeystadien Europas – mit besonders ambitionierter Innenarchitektur, die eine Hexenkesselatmosphäre garantiert. Direkt vor dem Stadion erlebt zudem ein uralter Wintersport ein Revival: das ganz profane Eislaufen. Anstelle der alten Natureisbahn wurde 2016 der „Eistraum Davos“ eröffnet – zum Eislaufen, Eisstock-



– 1 Das historische Hotel Chesa Grischuna ist ein Gesamtkunstwerk und nicht nur bei blaublütigen Briten beliebt. – 2 Panoramareich: der Winterwanderweg hinauf zur Schatzalp. – 3 Verwandelt sich regelmäßig in einen Hexenkessel: das Stadion des HC Davos. – 4 Musikalisches Highlight zum Saisonabschluss: das Coverfestival Davos.



schießen, Hockeyspielen und den Eisschnelllauf. Highlight ist die 120 Meter lange „Ice Cross Downhill“-Strecke. Voraussichtlich ab dem 17. Dezember 2022 um 12 Uhr können dort wieder die Kufen geschwungen werden. davos.ch, hcd.ch

2 GESAMTKUNSTWERK

Das 1938 eröffnete Hotel Chesa Grischuna mitten im Dorf zeugt noch von jenen Zeiten, als auf den Pisten von Klosters hauptsächlich blaublütige Engländer anzutreffen waren. Das Hotelgebäude ist als Gesamtkunstwerk komponiert: Die architektonische Gestaltung und die Innenausstattung, aber auch das

Kleinmobiliar sowie das gesamte Inventar sind das Werk des Architekten Hermann Schneider. In den charaktervollen Restaurantstuben bleibt man noch heute gern sitzen und genießt die Kochkünste von Ronald Fressner und seinem Team. Ein Muss ist ein Drink in der gemütlichen Chesa-Bar, in der noch vieles an die legendären Zeiten erinnert, in denen sich hier viele bekannte Persönlichkeiten aus der Theater- und Filmbranche trafen. chesagrischuna.ch

3 ENTSCHLEUNIGT

Entgegen dem Trend, den Gästen noch mehr bieten zu wollen und die Pisten schneller, steiler, trendiger und schneesicherer zu gestalten, setzen die Betreiber der Schatzalpbahnen auf die Karte „Slow Mountain“ – und kreierte das erste entschleunigte Skigebiet der Schweiz. Die auf der Sonnenseite von Davos liegende Schatzalp ist dazu ideal geeignet: Sie bietet sanft abfallende Hänge und ist von Davos Platz aus mit einer Standseilbahn in nur vier Minuten zu erreichen. Hier werden ältere Gäste und Familien mit kleinen Kindern, die genussvolles Skifahren bevorzugen, glücklich. Und noch etwas wird garantiert: Naturschnee! Entschleunigung pur bietet auch das Jugendstil-Luxussanatorium Schatzalp. Es inspirierte Thomas Mann zu seinem Roman „Der Zauberberg“. Seit dem Jahr 1953 wird das Sanatorium als Hotel weitergeführt. Spätestens beim Sundowner auf der Sonnenterrasse wird man hier – ob man will oder nicht – in eine Zeit zurückversetzt, in der man noch Zeit hatte. schatzalp.ch

4 WER HAT'S ERFUNDEN?

1894 erschien im Londoner „Strand Magazine“ eine Kurzgeschichte von Sir Arthur Conan Doyle, in der launig geschildert wird, wie der Autor höchstpersönlich auf 2,40 Meter langen Holzlatten durch den Grau-



bündner Winter stürzt. Sie machte die Davoser Bergwelt über Nacht zum Traumziel seiner Landsleute. Kein Wunder also, dass es ausgerechnet vier britische Touristen waren, die 1895 mit der Parsennabfahrt eine der schönsten Routen in Europa „entdeckten“. Zwar konnten sie durchaus passabel Skilaufen, aber Ortskenntnis besaßen sie keine. Sie irrten umher, mussten ungeplant in einem Heuschober übernachten und kamen am nächsten Tag auch nicht in ihrem ursprünglichen Ziel Arosa an, sondern in einem Dorf namens Küblis. Doch sie hatten eine wunderbare Abfahrt entdeckt: zwölf Kilometer lang, mal sportlich, mal sanft in der Neigung – und immer breit genug zum Carven. davos.ch/entdecken/berge/parsenn

5 ZENTRALE OPULENZ

Mit viel Herzblut hat die niederländische Besitzerfamilie Parrée 2011 das Hotel Grischa neu gebaut. Aus den ursprünglichen Hotels Terminus und Caprice haben sie direkt gegenüber vom Bahnhof in Davos Platz ein grandioses 4-Sterne-Superior-Haus geschaffen, das mit stilvollen Designerzimmern, kulinarischer Vielfalt und einer optimalen Infrastruktur für Skifahrer und Mountainbiker glänzt. Das Lichtkonzept im ganzen Haus ist einzigartig und schafft echte Wohlfühlatmosphäre – der Empfang in der Lobby ist dank der sieben Meter hohen Lichtskulptur aus 1400 mundgeblasenen Murano-Gläsern atemberaubend. Seit Kurzem ist man Mitglied von „Responsible Hotels of Switzerland“. hotelgrischa.ch



6 KUH IM GEGENLICHT

Der deutsche Expressionist Ernst Ludwig Kirchner (1880–1938) war nicht nur Mitbegründer der Künstlergruppe „Die Brücke“ – er versuchte sich immer auch an der Kamera. Dabei zeigte sich Kirchner, der die letzten 21 Jahre seines Lebens in der Nähe von Davos verbrachte, als äußerst experimentierfreudig. Ob archaischer Walserbauer oder Kuh im krassen Gegenlicht – seine Fotografien verlangen immer einen zweiten,

– 1 Beliebter Treffpunkt für Hotelgäste und Davoser: die gut sortierte Bar im zentral gelegenen Hotel Grischa. – 2 Mutter und Tochter Conrad produzieren feine Kräuterliköre und vermieten neben einer Ferienwohnung auch eine urige Alphütte im wilden Sertigtal.



– 1 Beste Adresse in Sachen Fine Dining: das Davoser Restaurant Extrablatt.
 – 2 Gaststube des Hotel Walserhuus in der Schwingerhochburg Sertig-Dörfli.
 – 3 & 4 Veltlinerstübli-Wirt Karl Flury legt Wert auf regionale Produkte. Auf der kleinen, feinen Karte findet sich auch Capuns, die Bündnerland-Variante des Krautwickel.
 – 5 „Last Beer Stop before Heaven“: die Brauerei in Monstein. – 6 Insgesamt bieten Davos und Klosters zehn Skigebiete unterschiedlichster Größe. – 7 Wild, romantisch und schneereich: das Sertigtal.

länger verweilenden Blick. Gezeigt werden die meisterhaften Lichtbilder im 1992 eröffneten Kirchner Museum, das heute Kunstwerke aus allen Schaffensperioden und Themenkreisen des Künstlers präsentieren kann. kirchnermuseum.ch

7 TAL DER SCHMALEN BRETTEN
 Das mehr als 100 Kilometer klassische und rund 80 Kilometer Skating-Loipen umfassende Streckennetz von Davos und Klosters präsentiert sich äußerst abwechslungsreich und kann kostenlos genutzt werden. Bevor es auf die gepflegten Loipen geht, kann man im Langlaufzentrum „Dario Cologna“ in Davos Platz die Ausrüstung einsatzbereit machen – es bietet einen Wachsraum, Garderoben, Duschen und ein Restaurant. Ich war unterwegs auf der „Sertigtal-Loipe“, die zu den Lieblingsstrecken von Olympiasieger Dario Cologna zählt: ein Klassiker für klassische Läufer in wunderbarer Natur. Das Sertigtal gilt als besonders schützenswerte Region der Schweiz. Verschneite Föhren- und Lärchenwäldern ziehen sich an den Bergflanken empor, Gipfel wie Mittagshorn und Plattenfluh bilden eine eindrucksvolle Kulisse. Zurück geht es auf dem gleichen Weg – oder man entscheidet sich fürs Postauto, das

einen bequem zurück nach Davos Platz bringt. davos.ch/aktivitaeten/schneesport/langlauf

8 ALPEINSAMKEIT
 Wer die Stille und die wilde Romantik des Sertigtals dem städtischen Flair von Davos vorzieht, quartiert sich am besten bei Familie Conrad ein. Und zwar nicht in der Ferienwohnung unten im Haupthaus, sondern oben in der Alphütte, die nur mit einem Geländewagen oder in einem 40-minütigen Fußmarsch zu erreichen ist. Der rustikale Bau stammt aus dem Jahr 1660. Fließend Wasser liefert der Brunnen vor dem Haus. Seit Dezember 2008 betreiben die Conrads auch ein Hoflädeli. Im Sortiment: Fleischwaren, Gebäck, Konfitüren, Suppen, Liköre und viele andere regionale Spezialitäten. Das Fleisch stammt mehrheitlich vom Betrieb der Tochter in Klosters, die pflanzlichen Zutaten und die Pilze werden in den Wäldern und auf den Wiesen in der Umgebung gesammelt. hofladen-sertig.ch

9 FEINE KÜCHE SEIT 300 JAHREN
 Urige Walserromantik und eine sehr feine Küche bietet das Veltlinerstübli in Monstein. In der Wirtsstube von Uschi und Karl Flury fühlt man sich sofort wohl: Die Decke hängt noch

immer so tief wie damals. Kachelofen und Holzbalken sind echt antik – dieser Teil des Hauses besteht seit 1717. Ursprünglich ist auch die Speisekarte: Neben Bündner Spezialitäten, Fisch aus den regionalen Gebirgsbächen und Pilzgerichten wird auch Wild serviert, denn Karl Flury geht selbst auf die Jagd. Kulinarischen Kultstatus besitzt der Heidelbeeruchen mit viel frischem Davoser Schlagrahm, den Uschi Flury nach einem alten Familienrezept zubereitet – pro Jahr verarbeitet sie rund eine Tonne der Beeren. rest-veltlinerstuebli.ch

10 HIMMELSNAH GEBRAUT
 In Monstein betreibt auf über 1600 Metern die BierVision Monstein AG die höchst gelegene Brauerei Europas. Geworben wird mit dem Slogan: „Last Beer Stop before Heaven“. Von der Graubündnerischen

Bezeichnung für Murmeltier hat das mit 3,5 % Alkohol relativ leichte Monsteiner „Mungga“ seinen Namen. Es passt sehr gut zu Gerichten mit Meeresfrüchten, Fisch oder auch zu Frischkäsevariationen. Zusammen mit der Molkerei Davos produziert man außerdem den „Monsteiner Brauerkäse“, der mit Biertreber eingerieben und anschließend geräuchert wird. monsteiner.ch

11 COVER-RHYTHMEN
 Das Coverfestival Davos (30. März bis 2. April 2023) steht für rockige Tage im Schnee sowie lange Party-nächte und engagiert dafür Europas beste Tribute- und Coverbands. Von den Beatles über Oasis bis hin zu den Bee Gees – zum Davoser Saisonabschluss erwartet den Besucher ein abwechslungsreiches Line-up. Tagsüber wird das Skigebiet bei der Parsennhütte beschallt, zum Après-Ski wechselt man zur Bühne am Bolgen Plaza – und abends in die legendäre „Bolgenschanze“. Alle Konzerte sind kostenlos! coverfestival.ch

12 DAS AUGES IST MIT
 Das Restaurant Extrablatt im Davoser Kongresszentrum überrascht mit einer höchst inspirativen Inneneinrichtung, dem Belle Époque nachempfunden. Ruhige Rückzugszonen



mit textilen Elementen an den Rückwänden und Sitzbänken laden zum Fine Dining ein. Ein Versprechen, das mehr als erfüllt wird. Denn auch die Küche begeistert mit marktfrischen Produkten und kreativen Gerichten. hotelkongress.ch



Laden Sie sich alle Infos bequem via QR-Code auf Ihr Smartphone.

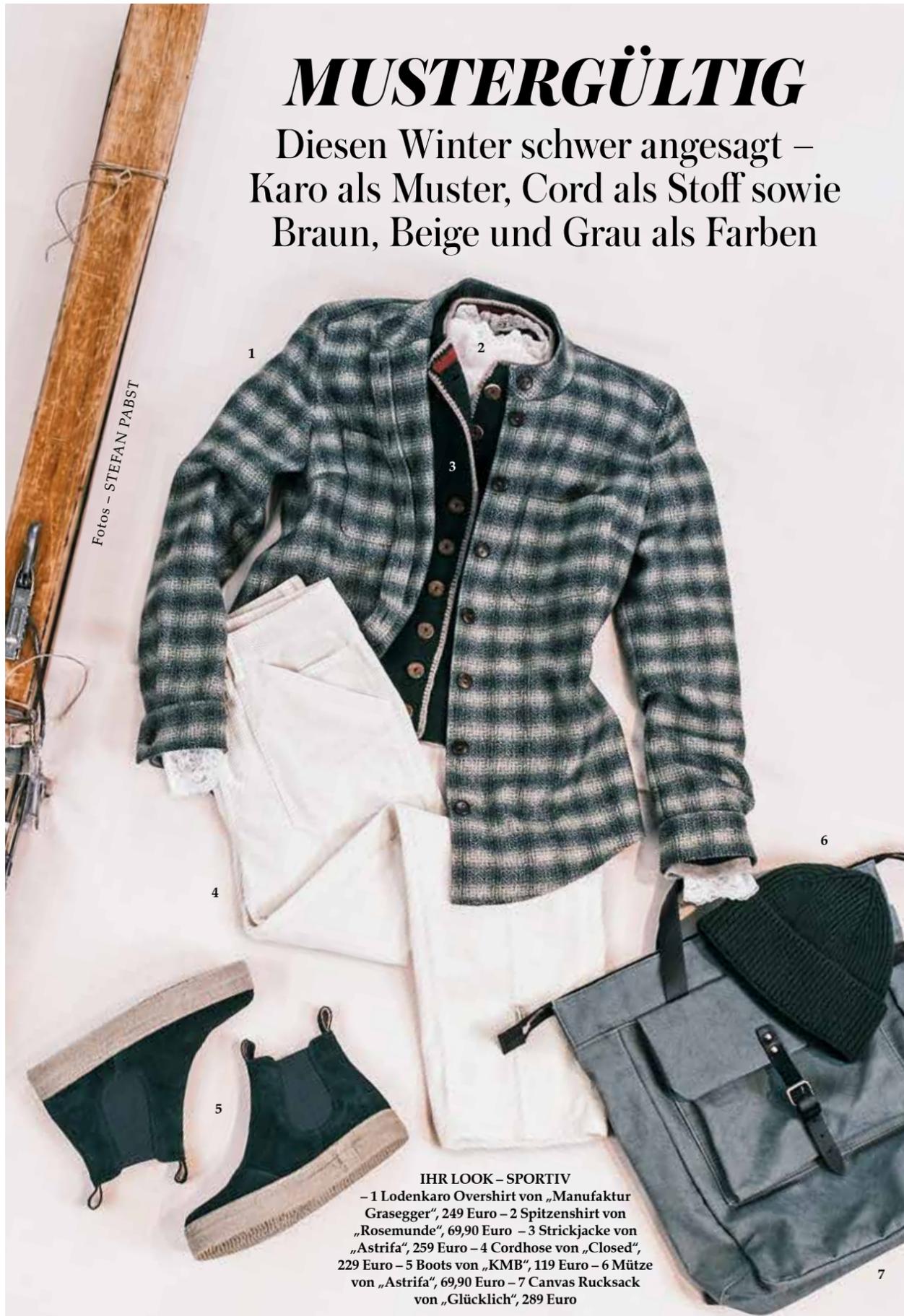


Das Sertigtal gilt als besonders schützenswerte Region der Schweiz.



MUSTERGÜLTIG

Diesen Winter schwer angesagt –
Karo als Muster, Cord als Stoff sowie
Braun, Beige und Grau als Farben



Fotos – STEFAN PABST

IHR LOOK – SPORTIV
– 1 Lodenkaro Overshirt von „Manufaktur
Grasegger“, 249 Euro – 2 Spitzenshirt von
„Rosemunde“, 69,90 Euro – 3 Strickjacke von
„Astrifa“, 259 Euro – 4 Cordhose von „Closed“,
229 Euro – 5 Boots von „KMB“, 119 Euro – 6 Mütze
von „Astrifa“, 69,90 Euro – 7 Canvas Rucksack
von „Glücklich“, 289 Euro

STYLING – Theresa Diepold. Wir danken dem Trachten- und Modehaus Grasegger in Garmisch-Partenkirchen für die freundliche Unterstützung. www.grasegger.de



**SEIN LOOK
– SPORTIV**
– 1 Mütze und Schal
von „Le Bonnet“,
69,90/99 Euro – 2 Karo-
Overshirt von
„Colours & Sons“,
139 Euro – 3 Strick-
Pullover mit Kragen
von „Colours & Sons“,
119 Euro – 4 Winter-
parka von „Gofrank“,
389 Euro – 5 Hose von
„Manufaktur
Grasegger“, 189 Euro
– 6 Boots von „Fracap“,
309 Euro



IHR LOOK – FESTLICH

- 1 Lederjacke von „Meindl“, 1679 Euro – 2 Rüschenbluse von „Renette Kurras“, 139 Euro – 3 Tasche von Sima, 139 Euro
- 4 Culotte von „Luis Trenker“, 299 Euro – 5 Lodenweste von „Manufaktur Grasegger“, 229 Euro – 6 Schal von „Hannes Roether“, 189 Euro – 7 Ohrringe von „Maerchen Maedchen“, 59,90 Euro – 8 Stiefel von „dirndl+bua“, 299 Euro

mareexpeditionen

Erleben Sie die Arktis und Nordnorwegen
auf dem Expeditionsschiff MS „Cape Race“
mit nur 12 Gästen
www.mscapecape.com



Im Sommer Eis, Gletscher und Eisbären in Spitzbergen –
und im Spätherbst Nordlichter, Buckelwale und Orcas in
den Fjorden vor Tromsø. Mit maximal 12 Gästen an Bord
der liebevoll restaurierten MS „Cape Race“ erleben Sie
das Nordmeer intensiv und individuell – ein Abenteuer
mit Stil und Charme.

Alle weiteren Informationen finden Sie unter
www.mscapecape.com/de oder Sie schreiben
uns eine Mail an: info@mscapecape.com.
Telefonisch erreichen Sie uns unter: 040/369 859-0.



CAPE RACE

SEIN LOOK – FESTLICH

- 1 Hemd von „Eterna“, 89,90 Euro – 2 Sakko kariert von „Manufaktur Grasegger“, 429 Euro
- 3 Norweger Pullover von „Gran Sasso“, 179 Euro – 4 Gürtel von „Anderson“, 89,90 Euro
- 5 Schuhe von „dirndl+buu“, 199 Euro – 6 Wollhose kariert von „Mac“, 119 Euro – 7 Mütze von „Le Bonnet“, 69,90 Euro – 8 Schal von „Dante“, 49,90 Euro



Winter à la *Henri!*

Der perfekte Ausgangspunkt für Ihre Auszeit in den Tiroler Alpen? Das **HENRI Country House in Seefeld**. Tagsüber beim Rodeln, Skilanglauf oder Schneeschuhwandern auspowern, es sich danach in HENRIs Wohnküche gemütlich machen und das typische HENRI Zuhause-Gefühl genießen.



3 NÄCHTE
AB **260 €**
p. P. im DZ inkl.
Frühstück

* Reisezeitraum Dez. 2022, gültig für Neubuchungen, Preisbeispiel für zwei erwachsene Personen bei Doppelbelegung, buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit, nicht kombinierbar mit anderen Angeboten. | a-ja Resort und Hotel GmbH · Lange Straße 1a · 18055 Rostock

HENRI
COUNTRY HOUSE
SEEFELD · TIROL



WIN-WIN(TER) FÜR DIE HAUT

Von wegen trocken, fahl und ständig gereizt – mit diesen fünf Pflegetipps unseres Profis strahlt Ihre Haut trotz Schnee-Aktivitäten auch in der kalten Jahreszeit

super sanft sein“, so der Fachmann. Seine Empfehlung: reichhaltige milch- oder ölbasierte

1. IMMER MIT LAUWARMEM WASSER WASCHEN. Schon klar, dass eine warme Gesichtswäsche bei winterlichen Temperaturen verlockend ist. Der Haut schadet sie aber. Den Grund kennt Dermatologe Dr. Markus Dawid aus Wien: „Heißes Wasser löst einzelne Lipide aus dem natürlichen Fettschicht der Haut, einer Art Fugenmasse zwischen den einzelnen Zellen, die dadurch durchlässig wird.“ Folglich verliert die Haut schneller an Feuchtigkeit. Zu kaltes Wasser wiederum reizt die Kapillaren.

2. MILD REINIGEN. Damit Pflegestoffe gut eindringen können, müssen erst Reste von Talg, Feinstaub & Co. aus dem Weg geräumt werden – logisch. Die Reinigung (morgens und abends) ist daher entscheidend. Im Winter gilt: „Da Kälte und trockene Heizungsluft die Haut ohnehin viel Fett und Feuchtigkeit kosten, sollten Reinigungsprodukte

Beruhigt und spendet Feuchtigkeit: „Milde Reinigungsmilch“ von LediBelle, ca. 23 Euro



Strafft: „06 Vitamin A Serum“ von Prof. Dr. Steinkraus, ca. 98 Euro

Formeln. Die Fette puffern zusätzlich nachfolgende Anti-Aging-Produkte (z. B. Vitamin-A-Seren am Abend) besser ab.

3. AUF FETT STATT WASSER SETZEN. „Weil Wasser bei Kälte gefriert, können wässrige Pflegeprodukte, zum Beispiel mit Hyaluronsäure, die Hautschäden erhöhen“,

Mit Nachtkerzenöl: „The Rich Cream“ von Augustinus Bader, ca. 250 Euro

Algenextrakt schützt vorm Austrocknen: „Cura Oculi Nourishing Eye Cream & Mask“ von anané, ca. 142 Euro



weiß Markus Dawid. Das gelte vor allem bei vielen Aktivitäten an der frischen Luft. Besser: Morgens eine reichhaltige sowie rückfettende Augen- und Gesichtsschmierung etwa mit Ceramiden oder Pflanzenölen auftragen. Der Fett-Boost hat einen weiteren Vorteil: „Ab circa acht Grad Außentemperatur gehen unsere Talgdrüsen in Pause und produzieren von selbst keine Lipide mehr“, meint der Arzt.

4. IN DEN BERGEN LICHT- UND KÄLTESCHUTZ VERWENDEN.

In den Bergen ist durch die Höhenlage und die Reflektion des Schnees die UV-Strahlung intensiver – deshalb sollte man beim Wandern oder Skifahren immer Sonnenschutz mit Faktor 50 verwenden. Mit Produktresten aus dem Sommer kommt man allerdings nicht weit. Denn: „Statt der typisch leichten Gels und Fluids sind jetzt reichhaltigere Cremes gefragt, die neben Licht- auch vor Kälte schützen und rückfetten“, weiß der Wiener Hautarzt.

Für Sensibelchen: „Alpin Sonnencreme mit Kälteschutz LSF 50+“ von Paedipotect, ca. 7 Euro über dm



5. PRÄBIOTIKA ESSEN. Klingt simpel, ist aber hocheffektiv: Wer eine schöne Haut haben will, muss dem Darm Gutes tun. „Die Organe stehen ja in engem Austausch“, erklärt der Arzt. Heißt konkret: Präbiotika, also Ballaststoffe, wie Hülsenfrüchte, Wurzelgemüse oder Getreide essen. Die wandern nämlich „unverdaut“ in den Darm und dienen dort den guten Bakterien an der Schleimhaut als Futter. Apropos Wandern: Präbiotika liefern wegen ihrer Komplexität langfristig Energie für einen sportlichen Aktivtag.

FOTOS – iStockphoto/CentralITAlliance



WOHLFÜHLORT

Im Bergdorf Hotel Zaglgut werden Wünsche erfüllt, bevor man sie ausspricht

HOCH OBEN ANKOMMEN, UM SICH FALLEN LASSEN ZU KÖNNEN. Das ist die Philosophie des Bergdorf Hotels Zaglgut. Die Gäste sollen in Ruhe den wunderbaren Weitblick genießen und sich dabei Wünsche erfüllen lassen. Von diesem exklusiven Logenplatz, rund 1000 Meter über Kaprun, sieht man bis zum Zeller See. Der Trubel des Alltags wird plötzlich ganz klein. Die Kraft der Hohen Tauern und die Magie dieses Ortes sorgen für einen unvergleichlichen Aufenthalt.

Im Sommer 2016 entschloss sich der Kapruner Unternehmer Manfred Egger, den rohen Diamanten Zaglgut zu kaufen, um ihn zu einem Schmuckstück zu gestalten. „Als Bauherr war es mir besonders wichtig, ein heimeliges Reich für unsere Gäste zu schaffen – immer mit dem Fokus, möglichst nachhaltig und mit lokalen Partnern zu arbeiten“, so Egger. An diesem herrlichen Platz musste einfach etwas ent-



Ankommen und wohlfühlen: dafür sorgen kulinarische Höhepunkte, hochwertige Materialien und ganz viel Komfort.

stehen, das man mit Besuchern teilen kann. Also mit Gästen, die Ruhe und Erholung suchen, eingerahmt von elegantem Komfort und den richtigen Verwöhmungen. Aus diesem Traum entstanden 13 Hotelsuiten und zwölf Chalets.

Die Außenhülle der Gebäude wurde im Einklang mit der Natur nur mit Holz und Stein ausgeführt. Im Innenbereich wurden hochwertige Materialien wie echte Holzböden, Loden, Samt und viel Altholz verarbeitet. Zum Großteil haben die Chalets sogar eine eigene Sauna, einen Kaminofen sowie eine Außenbadewanne mit Aussicht.

Und Nichte und Hoteldirektorin Martina Ellmauer, die sich liebevoll um den Hotelbetrieb kümmert, legt großen Wert darauf, „dass Gäste und Einwohner die Natur rund um das Zaglgut auch in vielen Jahren noch so genießen können wie heute“.

WEITERE INFOS auch zum SKI IN & SKI OUT VOM FEINSTEN (direkter Einstieg in das Skigebiet Maiskogel-Kitzsteinhorn) unter www.zaglgut.at sowie www.alps-magazine.com/alps-selection-bergdorf-hotel-zaglgut



**GEMEINSAM. SICHER.
RESPEKTVOLL.**

mit Viktoria Rebsburg

www.tegernsee.com/nachhaltig

KUNST & KULTUR

Von Rauris über Rosenheim und München bis Oberstaufen: Was Sie von Dezember bis März gesehen, gehört oder gelesen haben sollten ...

Redaktion
EVA MACKENSEN



DIE RAURISER SCHNABELPERCHTEN ... 5. JANUAR 2023

bringen grundsätzlich Glück und Segen für das kommende Jahr. Doch wehe dem, der sein Haus nicht geputzt hat: Es heißt, dem schneiden sie mit der langen Schere den Bauch auf und leeren den Kehricht hinein! www.raurisertal.at

FOTO – TVB Rauris/Florian Bachmeier



KABARETT

ZINNER HAT DEN BLUES

FÜR EINEN WIE IHN WURDE DAS WORT „TAUSENDSASSA“ ERFUNDEN: Auf der Kabarettbühne präsentiert Stephan Zinner die Komik des Alltags ebenso kunstvoll wie die schwarzhumorigen Lieder von Georg Kreisler, vor der Kamera mimt er derzeit für eine neue Serie einen Pfarrer, der in einer Münchner Problemgemeinde vom Glauben abfällt, und irgendwann muss er auch noch Zeit gefunden haben, zwei erfolgreiche Bände mit Erzählungen zu Papier zu bringen. Ganz nebenbei hat er außerdem 15 Jahre lang seine innere Rampensau als markiges Söder-Double beim Singpiel auf dem Nockherberg freigelassen. Und damit nach einhelliger Meinung selbst das Original in den Schatten gestellt.

Da verwundert es nicht, dass ausgerechnet der Tausendsassa Zinner kürzlich entdeckt hat, dass die Wurzeln des Blues nicht nur im Mississippi-Delta liegen, sondern auch im hinteren Chiemgau. Zumal Zinner

selbst dort aufgewachsen ist – er stammt aus Trostberg im Landkreis Traunstein – und sich deshalb mit der ganzen Misere des Lebens in der oberbayerischen Provinz gut auskennt. Seine feinsinnigen Beobachtungen führt er in einem neuen Programm für die Kabarettbühne mit seiner langjährigen Liebe für den Blues zusammen. So viel sei verraten: beides ergänzt sich ziemlich gut.

Das liegt zum einen daran, dass Zinner im Dialekt singt. Mit seiner eingängigen Melodie, dem oft lautmalerschen Ausdruck und den vielen Vokalen ist das Bairische wie gemacht dafür, den Weltschmerz am Wirtshaustresen in melancholische Blues-Texte zu gießen. Zum anderen natürlich auch an Zinner selbst, der die Songs begleitet von Peter Pichler auf dem Akkordeon und der Mundharmonika mitreißend und kraftvoll vorträgt. Und dabei den temporeichen Witz, das Pointenfeuer und Dialektfurioso zwischendurch auch soweit herunterdimmt, dass dahinter die dem Blues eigenen Momente existenzieller Wahrheit aufscheinen.

Der Teufel, das Mädchen, der Blues & Ich. Kabarett von Stephan Zinner, begleitet von Peter Pichler. Kurhaus Nagelfluh, Oberstaufen und weitere Termine. Info und Karten unter www.stephanzinner.de

FOTOS – Alessandra Schellnegger, Filzmoos/Coen Wessjes

TERMINE

– AB 19. NOVEMBER

Dass ein ganzes Dorf für zehn Jahre evakuiert werden muss, hat es im Alpenraum noch nie gegeben. Den Einwohnern von Mitholz im Berner Oberland steht ab 2032 genau das bevor: Ein altes, inzwischen verschüttetes Munitionslager der Schweizer Armee liegt unter dem Dorf und muss geräumt werden. Die Ausstellung erkundet, was es für die Bewohner bedeutet, ihre Heimat zu verlassen, und stellt Visionen zum Wiedereinzug im Jahr 2042 vor. www.alpinesmuseum.ch/de/ausstellungen/heimat

– 20. DEZEMBER

Die beiden Autoren der kultigen Kommissar-Kluffinger-Krimireihe, Volker Klüpfel und Michael Kobr, versüßen den Advent mit einer Lesung aus ihrer Weihnachtsgeschichte. In den 24 kurzen Episoden muss ihr Held zwar zur Abwechslung mal keinen Mord aufklären, braucht aber dennoch seinen ganzen kriminalistischen Spürsinn, um den Weihnachtsfrieden im Hause Kluffinger zu retten.

Klüpfel & Kobr: Morgen, Kluffti, wird's was geben. Eine Weihnachtsgeschichte. Lesung, Schlachthof München. Karten unter www.kluepfel-kobr.de

– 3. JANUAR

Die Folkrock-Kultband Schariwari holt für ihr „Mystical“ allerlei sagenumwobene Gestalten, Druden, einen Zaubertroll aus dem hohen Norden und das einheimische knorrige Holzmandl auf die Bühne und erweckt das schaurige Treiben in den bayerischen Rauhächten mit viel Fantasie und mitreißender Musik zum Leben. *Bayerische Rauhacht. Mystical mit der Band Schariwari. Kultur + Kongress Zentrum Rosenheim und weitere Spielorte. Karten und Info unter www.schariwari.de*

– 22. BIS 29. JANUAR

Freiluftkino für Nostalgiker: Während der Belle-Epoque-Woche unternimmt der Schweizer Bergort Kandersteg eine kollektive Zeitreise zurück in die Ära um die Jahrhundertwende. Für komfortablen Transport sorgt die Pferdedroschke, für das Vergnügen der große Tanzball. Frack und Zylinder nicht vergessen! *Belle Epoque. Infos und Programm unter www.kandersteg.ch*

– 14. JANUAR

NACHT DER BALLONE

Wie bunte Laternen steigen hell erleuchtete Heißluftballone über dem Dorf auf und tanzen zu atmosphärischer Musik am Nachthimmel: Vor der Bergkulisse des Gosaukamms lädt die „Nacht der Ballone“ in Filzmoos im Salzburger Land Groß und Klein dazu ein, das poetische Spektakel zu bestaunen. *Nacht der Ballone. Filzmoos, ab 18 Uhr. www.filzmoos.at*



FILM

QUO VADIS ALPENLAND?

Der Liftwart aus dem Zermatt, die Immobilienmaklerin aus Garmisch-Partenkirchen, die Bäuerin aus dem Kärntner Mölltal: Sie alle haben die Landschaft der Alpen auf unterschiedliche Weise zu ihrer Lebensgrund-

lage gemacht. Doch die Idylle ist bedroht: Der Tourismus schlägt Schneisen in unberührte Landschaften und beschert einst abgelegenen Orten den Verkehrskollaps, die klimabedingte Erwärmung schmilzt Gletscher ab, lässt Ökosysteme kippen und verwandelt Wintersportzentren in grüngraue Betonwüsten. Wie gehen die Menschen in den Alpen mit dem tiefgreifenden Wandel um? Der auf der diesjährigen Grazer Diagonale und dem Münchner DOK.fest gezeigte Dokumentarfilm des Kärntner Filmemachers Robert Schabus porträtiert 14 Protagonisten aus dem französischen Savoyen, der italienischen Lombardei, dem Schweizer Wallis und weiteren Regionen aus den Alpen, die zwischen ökonomischen Chancen und ökologischer Bedrohung, zwischen Heimatverbundenheit und Sorge um die Existenzgrundlage neue und altbewährte Wege suchen.

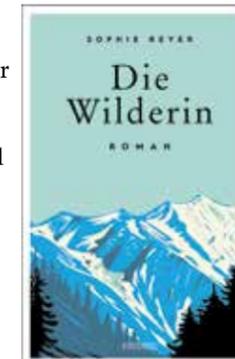
Alpenland. Dokumentarfilm von Robert Schabus. Info und Trailer unter www.alpenland-film.at, DVD und Stream unter www.filmladen.hoanzl.at

BUCH

FLOITENSCHLAGSTAUE

ALS DIE VERARMTE BAUERSTOCHTER ELISABETH LACKNER aus dem Zillertal um 1870 herum nicht mehr weiß, wie sie ihre neun Kinder ernähren soll, nimmt sie sich ein Gewehr und geht auf die Jagd.

Das Schießen hat ihr der Vater beigebracht, sie konnte es schon immer gut. Und weil die Wilderin so geschickt und trickreich vorgeht, kommen ihr die Jagdaufseher lange nicht drauf. Unvergessen ist die Wildschützin, die wegen ihrer schönen und hochgewachsenen Gestalt auch die „Stauede“ genannt wurde, bis heute in ihrer Tiroler Heimat: Viele Legenden ranken sich um sie. In ihrem neuen Roman hat sich die junge Wiener Schriftstellerin Sophie Reyer des Lebens der Elisabeth Lackner angenommen: In eindringlichen Szenen zeichnet sie Not und Elend am Floitenschlag im hinteren Zillertal nach und den Schneid, mit dem die „Floitenschlagstauede“ auf der Jagd mit den Männern gleichzieht. *Sophie Reyer, Die Wilderin. Emons Verlag, 13 Euro. www.emons-verlag.de*



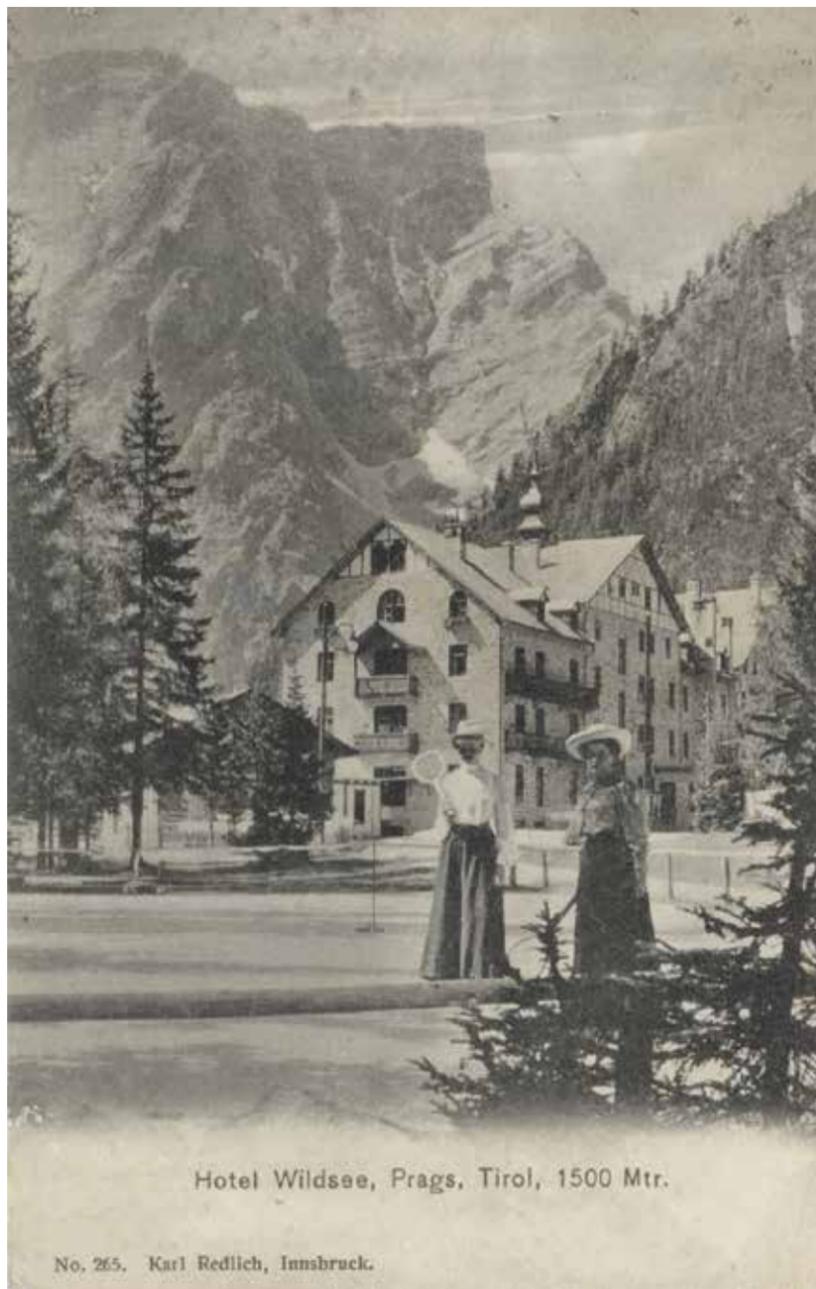
Text: CLAUDIA TEIBLER

EIN WINTER- MÄRCHEN

Sie sind der Inbegriff romantischer Ferien, gerade, wenn Schnee liegt. Dabei wurden viele historische Hotels nur für den Sommer gebaut – und überlebten bloß mit Glück

Trutziger Bau, grandiose Landschaft: Nach diesem Prinzip entstanden ab 1880 viele Berghotels in Südtirol. Das Haus am Prager Wildsee ist ein eindrucksvolles Beispiel.

FOTO: Historic South Tyrol, Hotel Prager Wildsee



Hotel Wildsee, Prags, Tirol, 1500 Mtr.

No. 265, Karl Redlich, Innsbruck.

HOTEL PRAGSER WILDSEE

Das Juwel am Ende des vom Pustertal abzweigenden Pragser Tals geht bis auf das Jahr 1856 zurück, als ein Vorfahre der heutigen Besitzerfamilie den gesamten See kaufte. Der Hotelbau entstand in mehreren Baustufen ab 1899; noch heute ist von dem ursprünglichen Flair dieses Grandhotels viel zu spüren – in der Architektur, in liebevoll restaurierten Details, in original erhaltener Ausstattung. Modernisierungen und das Platzieren von Designakzenten erfolgten stets behutsam und mit viel Gespür für die Ausstrahlung von Haus und Ort.

www.lagodibraies.com



FOTO: Historic South Tyrol/Stefano Scata, Hermann Oberhofer (2)

So majestätisch historische Berghotels auch aussahen. Als Bau waren sie hochfunktional.

DIE FASZINATION, DIE SIE AUSSTRAHLEN, IST BIS HEUTE UNGEBROCHEN: Grandhotels aus dem späten 19. und frühen 20. Jahrhundert stehen an den landschaftlich eindrucksvollsten Orten Südtirols und der Dolomiten: am Pragser Wildsee. In Misurina. Am Karersee zu Füßen des Latemar. Oder am „Tor zu den Dolomiten“ in Toblach. Dass es diese Bauten noch gibt, ist ein fast genauso großes Wunder wie die Tatsache, dass sie vor über hundert Jahren in damals zum Teil noch unerschlossenen Tälern gebaut werden konnten, weiß die Innsbrucker Architekturdozentin Bettina Schlorhauser: Über Jahre arbeitete sie das Archiv des zwischen 1880 und 1930 in Südtirol führenden Architekturbüros Musch & Lun auf – und stieß auf noch existierende, aber auch auf verschwundene und vergessene Häuser sowie auf Fakten und Hintergründe, die diese Prachtbauten in einem völlig neuen Licht erscheinen lassen.

Warum sind gerade die Jahre zwischen 1880 und 1930 für die Entstehung dieser Berghotels so entscheidend?

1880 fing das Büro an zu arbeiten. Und genau in der Zeit bricht auch der Tourismus in Südtirol ein. Er hatte auch schon früher seine Spuren hinterlassen, war aber 1873 mit dem Wiener Börsenkrach erst einmal zum Erliegen gekommen. In den 1880er-Jahren setzt er dann, unter anderen Vorzeichen, wieder ein.

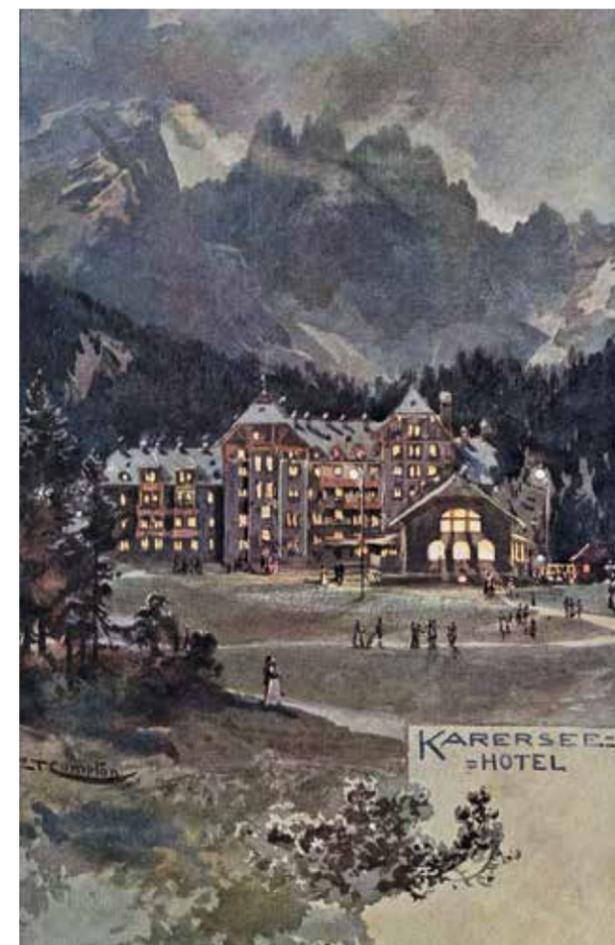
Welche Vorzeichen waren das?

Zuvor waren es beispielsweise Eisenbahngesellschaften gewesen, die Hotels gebaut hatten; in den 1880er-Jahren dann sind es eher Kleinbürger, manchmal auch mit Geld, die im Tourismus aktiv werden. Sie versammeln sich unter dem Dach eines gemeinnützigen Vereins, dem Verein für Alpenhotels in Tirol, und bringen die Erschließung zuvor abgelegener Täler für den Tourismus und den Hotelbau entscheidend voran.

Sie zitieren im Vorwort den zeitgenössischen Architekturkritiker Joseph August Lux, der schreibt, ein Hotel funktioniere wie eine Maschine. Das ist angesichts der Grandezza dieser Hotels auf den ersten Blick irritierend. Sind sie wirklich wie Maschinen?

Nun, zumindest produziert ein Hotel immer das Gleiche, und muss als Bau, trotz möglichem Blendwerk, vor allen Dingen überaus funktional sein. Eine hochwertige Bauausführung dagegen war völlig nachrangig; selbst auf die Außengestalt wurde kein großer Wert gelegt.

Dabei wirken Sie auf uns heute ja durchaus majestätisch ... aber die Natursteine, die man an der Fassade anbrachte, stellten einen vollkommenen Bruch zu dem dar, was man damals als gute Architektur betrachtete. Die hatte eine verputzte und mit Farbe angestrichene Fassade zu haben, keinen Stein. Doch für den Bau der Alpenhotels war Naturstein unumgänglich – verwendet wurde, was in der Umgebung der Hotelbaustelle zu finden war. Denn die Bauplätze waren oft abgelegen. Und man baute



GRAND HOTEL KARERSEE

Das Prunkstück zu Füßen des Latemar, hier auf einer Illustration von Alpenmaler Edward Theodore Compton, schaffte es sogar in einen Hercule-Poirot-Roman von Agatha Christie. Auch seine weitere Geschichte ist ein Krimi: Es wechselte mehrfach den Besitzer, geriet in falsche Hände, wurde schließlich unter Denkmalschutz gestellt, um den Abriss zu verhindern. Ein Flügel wurde in Apartments aufgeteilt, die über www.booking.com zu mieten sind.

Berghotels in exponierten Lagen hatten drei Monate Saison. Heizungen gab es nicht.

so ökonomisch wie möglich. Tonnenweise Steine herumzutransportieren, wäre nicht in Frage gekommen.

Sie rücken die Berghotels in die Nähe von Klöstern oder Krankenhäusern ...

Hotels sind, wie diese, Zweckbauten. Eine enge Verbindung gerade zum Krankenhaus beruht auch darauf, dass man an Hotels ebenfalls große hygienische Anforderungen stellt. Das Thema kam zu der Zeit, in der die Berghotels entstanden, gerade erst auf, konnte aber, beispielsweise auf der Ebene eines Dorfgasthauses, nur bedingt umgesetzt werden. Dort gab es keineswegs für jeden Gast frische Bettwäsche; neu bei den Hotels war, dass man nun Ansätze fand, wie man all dies bewerkstelligen konnte. Und man darf auch nicht vergessen: Viele der Gäste kamen, um sich zu kurieren. Sie litten unter Lungentuberkulose, die Höhenluft und die klimatischen Reize des Hochgebirges versprachen Heilung.

Wie lange blieben sie normalerweise?

Das war auch saisonabhängig: Die Berghotels in den exponierteren Höhenlagen hatten eine jährliche Saison von drei Monaten; die Gebäude hatten ja alle keine Heizung. Das wurde alles schon beim Bau eingespart, um die Kosten geringzuhalten. Sie waren billige Bauten, und viele dieser riesigen Hotels haben auch in wirtschaftlicher Hinsicht nie gut funktioniert, weil die Saison dafür viel zu kurz war. Findige Hoteliers, etwa des Dolomitenhotels in Toblach, besaßen deshalb ein zweites, in milderem Klima gelegenes Hotel, in das sie nach Saisonende mit ihren Möbeln und ihrer Belegschaft umzogen. Das ist auch der Grund, warum dort so viele Thonet- und Korbmöbel verwendet wurden: Sie waren leicht und gut zu transportieren. Auch die Gäste zogen mit: Die Zeit von der Traubenkur im Herbst bis zur Molkekur im Frühjahr verbrachte man in Meran und siedelte dann in die Hotels im Hochgebirge um.

Was entschied darüber, wo ein Hotel entstand?

Einer der führenden Köpfe des Vereins für Alpenhotels, Theodor Christomannos, hat für landschaftliche Gegebenheiten immer einen besonderen Blick gehabt – da die meisten Gäste die Hotels nicht wirklich verließen, war eine spektakuläre Lage wichtig, sei es in Sulden und in Trafoi am Stilfser Joch oder am Karersee. Auch der Straßenbau war eng mit der Entstehung der Hotels verquickt, etwa entlang der Dolomitenstraße (von Bozen nach Cortina d'Ampezzo, Anm. d. Red.). Da waren die Hoteliers durchaus clever: Sie ließen sich von der öffentlichen Hand die Straßen zu ihren Standorten bauen.

Trotzdem stelle ich mir eine komplette Hotellogistik an derart entlegenen Orten um 1900 sehr anspruchsvoll vor...

Diese Hotels waren wie kleine Städte, sie waren völlig autark, es gab alles, von der Wäscherei bis zum Hühnerstall, sogar das Brot wurde dort selbst gebacken. Man hatte aber auch einen anderen Begriff von Komfort und

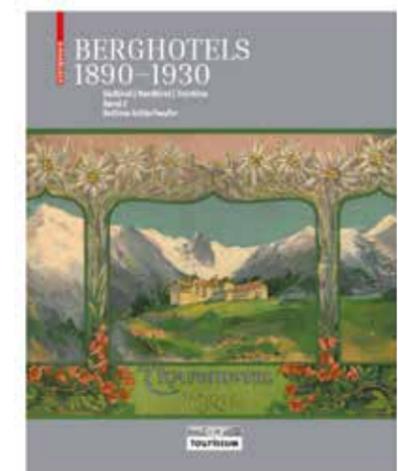


FOTOS: Daniel Töchterle, Hannes Niederkofler



PARKHOTEL HOLZNER

1906 begann der Bau der Rittnerbahn, zeitgleich auch der der Hotels an der Endstation in Oberbozen. Hans Holzner, der von der Eisenbahngesellschaft berufene Direktor, konnte das Haus 1911 kaufen – ein Glücksfall: Es florierte bis 1939, fiel dann in einen Dornröschenschlaf, aus dem es erst 1968 durch einen Großneffen Hans Holzners geweckt wurde. Seitdem wurde es Stück für Stück renoviert modernisiert, und 2008 durch einen Wellnessanbau ergänzt. www.parkhotel-holzner.com



Wer weiterlesen möchte: Bettina Schlorhaufers packende Forschungen sind unter dem Titel „Berghotels 1890–1930“ in zwei Bänden im Birkhäuser Verlag erschienen.

Die meisten Häuser, die überlebt haben, waren in Familienbesitz. Peu à peu wurden sie modernen Bedürfnissen angepasst.

WOHNEN MIT GESCHICHTE

Ein Hotel oder auch ein Restaurant zu führen, bei dem es gleichzeitig die zeitgemäßen Bedürfnisse der Gäste zu erfüllen und die historische Substanz des Gebäudes zu erhalten gilt, ist eine schwierige Aufgabe. Gleichgesinnte Gastgeber können sich dabei gut gegenseitig unterstützen und beraten. Aber auch die Klientel, die sich für diese Art von Häusern begeistert, ist eine ganz besondere, die sich gemeinsam noch besser pflegen lässt als im Alleingang. Deswegen haben sich 20 Gastgeber mit geschichtsträchtigen Häusern zum Verbund „Historic South Tyrol“ zusammengeschlossen. Vertreten sind nicht nur Hotels des späten 19. Jahrhunderts und des Jugendstils, sondern auch mittelalterliche Gasthäuser wie der Gasthof zum Riesen in Tarsch, das berühmte Restaurant Turmwirt in Gufidaun und der schloss-artige Ansitz zum Steinbock in Villanders – aber auch die Designlegende Briol aus den späten 1920ern. www.historicsouthtyrol.com



MONTE SELLA

Das 1903 erbaute Hotel Monte Sella durchlebte alle Höhen und Tiefen des 20. Jahrhunderts. Im Ersten Weltkrieg diente es als Lazarett für die nahe Dolomitenfront, im Zweiten Weltkrieg war es von der Wehrmacht besetzt. Giovanni Christofolini, der Vater des heutigen Besitzers, erbt es nach Kriegsende und verhinderte später allzu radikale Modernisierungsmaßnahmen oder gar einen Abbruch. Viele Jugendstil- und Art-Déco-Elemente sind bis heute erhalten, zwei moderne hölzerne Anbauten beherbergen den Speisesaal, einen Teil der Zimmer und den Wellnessbereich. www.monte-sella.com

FOTOS: Historic South Tyrol, Hotel Monte Sella, Grand Hotel Misurina



GRAND HOTEL MISURINA

Das Grandhotel am Misurinasee ist ein weiteres Beispiel für das untrügliche Gespür historischer Hotelgründer für spektakuläre Alleinlagen. Obwohl der See oberhalb von Cortina d'Ampezzo bei der Winterolympiade 1956 Austragungsort der Eisschnelllauf-Wettbewerbe war und auch ein kleines Skigebiet angelegt wurde, konnte er sich bis heute die Aura des Verwunschenen bewahren. www.grandhotelmisurina.com

Luxus – das, was wir uns heute darunter vorstellen, hat man sich damals einfach nicht erwartet.

Wann endete die Ära der Berghotels?

Die eben beschriebene Art von Tourismus funktionierte nur bis zum Ersten Weltkrieg. Manche dieser Häuser haben noch bis in die 1950er-Jahre hinein existiert, auch wenn es schwierig wurde, den Glanz von früher zu erhalten. Diverse Hotels in Südtirol waren dem Kaiserhaus verbunden gewesen und beherbergten im Krieg Offiziere. Das wurde ihnen 1919 zum Verhängnis. Als Südtirol an Italien ging, haben die italienischen Truppen alles niedergemacht, was ans Kaiserreich erinnerte. Viele Hotels wurden schlimm zugerichtet; die Speisesäle fungierten als Ställe für die Mulis.

Was ist aus diesen Berghotels heute geworden?

Einige sind noch erhalten, doch nur die wenigsten – etwa das Hotel am Prager Wildsee und das Hotel Holzner in Oberbozen – wurden liebevoll weitergeführt. Das Hotel in Prags steht unter Denkmalschutz: Es war zu weit weg von der Front und deshalb weder von Kriegsschäden noch von marodierenden italienischen Truppen betroffen. In der Nähe des Holzner gab es im Zweiten Weltkrieg eine Flakstellung, dennoch hat es auch diesen Krieg unbeschadet überstanden. Beide Häuser haben auch deshalb überlebt, weil sie Familienbetriebe sind und mit viel Bedacht für die historische Substanz den sich wandelnden Bedürfnissen der Gäste angepasst wurden. Dieser kontinuierliche Prozess ist auch nicht so aufwändig, wie ein Gebäude zu renovieren, das Jahrzehnte leer stand und nicht einmal eine Heizung hat.

Gibt es Möglichkeiten, auch solche Bauten zu schützen – und zu nützen?

Das Hotel am Karersee zum Beispiel wurde unter Denkmalschutz gestellt, um zu verhindern, dass es abgetragen wird. In den letzten Jahren hat der Bau viel mitgemacht, unter anderem auch, weil Teile des Hotels in falsche Hände geraten waren. Die Gemeinde Welschnofen und rührige Unternehmer versuchen seit Längerem, Teile zurückzukaufen und zu revitalisieren, beispielsweise mit einem Spa und einer Bar. Einige Gebäudeflügel wurden in Apartments aufgeteilt, andere stehen bis heute leer. Oder das Dolomitenhotel in Toblach: Es hat so weitläufige bauliche Strukturen, dass eine Revitalisierung als touristischer Betrieb schwer möglich ist. Deshalb fungiert es heute als Kulturzentrum.

Was würden Sie sich für die heute noch existierenden Berghotels wünschen?

Das viele Gäste darauf neugierig werden sollen, an so einem Ort das authentische Flair eines historischen Hotels zu erleben, weil das, und nur das, hilft, diese einzigartigen Zeugnisse der Tourismusgeschichte am Leben zu halten.



WILDALPJOCH UND KÄSERWAND

Diese Rundtour im Mangfallgebirge ist eine perfekte Winterwanderung – auch für Familien empfehlenswert

Foto & Text: KATRIN BÖCKELEN

DER ERSTE, WINTERBRINGENDE NIEDERSCHLAG HAT SICH WIE EIN WEISSES LAKEN ÜBER DIE BERGE GELEGT. Klar, dass leidenschaftliche Wintersportler sofort ans Skitourengehen denken! Dazu fehlt indes noch die richtige Unterlage. Also heißt es: Bergschuhe schnüren. Da sich nicht jeder x-beliebige Gipfel als Ziel für eine Winterwanderung eignet, sollte im Vorhinein gut recherchiert werden. Die Höhe sowie die Ausrichtung der Tour spielen eine große Rolle, weshalb wir uns an den bayerischen Vorbergen orientieren. Perfekt geeignet ist die südseitige Rundtour auf Wildalpjoch (1720 m) und Käserwand (1690 m) am Sudelfeld, oberhalb von Bayrischzell. Vom Parkplatz an der Passstraße aus verläuft der Pfad vorwiegend über freie Almflächen. Das ermöglicht eine gute Aussicht auf die umliegende Bergwelt, etwa den Wilden Kaiser. Nachdem wir der Zufahrtsstraße zur urigen Lacher Alm (1425 m) ein

Stück gefolgt sind, kommen wir an einer Weggabelung vorbei. Für den weiteren Aufstieg folgen wir dem Schild Richtung Wildalpjoch. Nun wird der schmale Pfad steiler, steiniger und durch die Zunahme des Schnees etwas anspruchsvoller. Der letzte Abschnitt über den aussichtsreichen, latschenbewachsenen, kurzen und nie ausgesetzten Grat, ist mit gutem Schuhwerk schnell bezwungen. Schon stehen wir am Hauptgipfel, direkt gegenüber des berühmten Wendelsteins. Im Abstieg nehmen wir als trittsichere Bergsteiger die bei Kletterern beliebte, felsige Käserwand mit. Insgesamt eine sehr lohnende Rundtour, die mit 700 Höhenmetern auch familientauglich ist.

Die ganze Tour und viele Tipps gibt es unter www.alps-magazine.com/alps-on-tour

DIE NÄCHSTE ALPS ERSCHEINT IM MÄRZ 2023



Entspannt
an Ihrer
Seite.

klassik
radio

ukw, dab+ und streaming



SCHMUCK●WERK

Ein funkelndes Denkmal für
die wunderschönen Berge.



Scannen und
Schmuck erleben

ALPENRING® ist eine eingetragene Marke. Alle Modelle sind gesetzlich geschützt.
SCHMUCKWERK ist eine eingetragene Marke.