

# REISE

## NACH SÜDTIROL

Weinberge, Almen, Dolomitengipfel: Südtirol ist so abwechslungsreich, dass man morgens mit Palmen vor dem Fenster aufstehen, mittags auf einem Dreitausender Brotzeit machen und abends in Bozen ins Konzert gehen kann. Jetzt im farbenreichen Herbst ist all das noch reizvoller, deshalb haben wir spezielle Orte und besondere Erlebnisse zum Nachreisen für die ganze Familie zusammengestellt. Gute Reise!

# Auf der Sonnenseite

Gäbe es Südtirol nicht, man müsste es erfinden.  
Denn wo sonst kann man schnell hinfahren, wenn es einem an der Alpennordseite wetter- und stimmungsmäßig mal wieder nass reinläuft?  
15 Tipps für besondere Erlebnisse im Herbst



### In den Abgrund blicken im Martelltal

Möglicherweise ist einem bereits schwindelig, ehe man mit dieser beeindruckenden Wanderung beginnt. Denn der Startpunkt liegt auf rund 2000 Meter Höhe. Um dorthin, an den Talschluss des Martelltals zu gelangen, muss man mit dem Auto oder dem Bus eine Serpentinestrecke zurücklegen, die es in sich hat. Der eigentliche Blick in den Abgrund offenbart sich einem allerdings erst auf dem Fußweg zur Zufallhütte, 250 Höhenmeter weiter oben gelegen. Er führt an der Plimaschlucht entlang. Lange Zeit konnte man nicht so recht hinunterblicken, weil der Weg nicht nah genug an die Kante der Schlucht geführt hat. Seit sechs Jahren gibt es jedoch vier Aussichtspunkte, drei von ihnen kragen in die Schlucht hinein – eine Art Schöpfung, eine sichelförmige Plattform und eine Kanzel. Der vierte, eine Hängebrücke, überspannt die Plima zwischen einem Wasserfall und dem oberen Beginn der Schlucht.

Jedes Mal schaut man von diesen Stahlkonstruktionen auf das gurgelnde, wild über die Felsen springende Wasser zehn oder auch fünfzehn Meter direkt unter einem, kann bestaunen, wie sich der Gebirgsbach in den Fels gefressen hat. Zugleich, weil keine Bäume den Blick versperren, kann man aus dem Tal hinausschauen in Richtung Vinschgau, oder in die andere Richtung auf den Monte Cevedale, die Zufallspitze oder die Madritschspitze. Hochalpine Touren führen dort hinauf, teils Gletschertouren. Startpunkt ist die Zufallhütte.

Bis dorthin ist es aber eine moderate Tour, die sich insbesondere für mittelmäßig trainierte Wanderer sowie auch für Kinder sehr gut eignet: nicht zu lang, nicht zu steil, trotzdem spektakulär und mit einer Hütte als Ziel. Samt Spielplatz sogar.

STEFAN FISCHER

Zur Planung der Wanderung suedtirol.info. Die Zufallhütte hat noch bis 23. Oktober geöffnet und in der Wintersaison wieder ab ca. Mitte Februar, Übernachtung mit HP ab 51 Euro, zufallhuette.com

### Bauernspeck essen im Antholzer Tal

Fette Nahrung hat einen miserablen Ruf, Karin Steiner will da nichts beschönigen. „Was gut schmeckt, empfiehlt einem selten der Arzt“, sagt die junge Frau, die es wissen muss. Zusammen mit drei Geschwistern führt Karin Steiner in Rasen im Antholzer Tal ein Hotel, zu dem auch die familieneigene Metzgerei Steiner gehört. „Speck ist nicht gleich Speck“, sagt Karin Steiner – jeden Mittwoch lädt sie Interessierte zum Verkosten ein.

Die Verkostung findet in der getäfelten Stube eines uralten, zum Hotel gehörenden Bauernhofes statt. In einer Schüssel liegt Paarlbrötchen aus Dinkel- und Roggen-DZdigital: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München. Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

mehl, von einem Holzbrett nimmt man sich den hauchdünn geschnittenen Nackenspeck. Ihn sehr dünn zu schneiden sei wichtig, erklärt Steiner, damit sich das Aroma gut entfalte. Tatsächlich zergeht er, leicht rauchig und salzig schmeckend, auf der Zunge. Bei Steiner gibt es keinen Südtiroler Speck – sondern ausschließlich Südtiroler Bauernspeck. Die Unterscheidung sei essentiell, erklärt Steiner.

Stehe auf der Verpackung „Südtiroler Speck“, komme das Schweinefleisch meist aus industriellen Mastbetrieben in Deutschland oder Holland; der Speck werde nur in Südtirol hergestellt. „Wo sollten die anderthalb Millionen Schweine, die von den Produzenten des Südtiroler Speckkonsortiums pro Jahr zu Speck verarbeitet werden, denn hier Platz finden?“, fragt Steiner. Die Bezeichnung „Südtiroler Bauernspeck“ hingegen bedeute, dass die Schweine, bevor sie zu Speck wurden, ihr Leben auf einem Hof in Südtirol verbracht haben. Jene von Karin Steiner haben es zum Metzger nicht weit, der Bauernhof liegt am Dorfrand. Etwa 35 Euro kostet ein Kilo einheimischer Bauernspeck in der Metzgerei Steiner – fast doppelt so viel wie der „Südtiroler Speck“.

Mit einem scharfen Messer, „immer mit der Hand, immer gegen die Faser“, zerlegt die Expertin jetzt Speck vom Schlegel in handliche Würfel. „Zwei Drittel müssen rot sein, also Muskelfleisch, ein Drittel weiß, also Fett“, lautet die Faustregel. „Fett ist der Geschmacksträger.“ Würfelförmig soll der Schlegelspeck genossen werden, weil man so auf der größeren Oberfläche die von der Kruste eingedrungene Würze besser schmecke. „Speck ohne Fett“, zitiert Steiner einen Spruch ihres Vaters, eines gelerntenen Metzgers, „sei wie eine Frau ohne Kurven.“

HELMUT LUTHER

metzgerei-steiner.it, Anmeldung zur Verkostung: Tel.: 0039/0474/496 849

### Sterne gucken in Gummer

Obergummer, das ist ein grasbewachsener Hügel auf einem Bergücken zwischen dem Eisacktal und dem Eggental, auf 1340 Meter Höhe. Es gibt hier den Untergerhof mit Gastwirtschaft, freilaufende Hühner, weidende Kühe und einen schönen Blick auf Schlern, Rosengarten und Latemar, die sich abends rot-orange färben. Sobald es dunkel wird, erwartet einen hier ein noch größeres Spektakel am Himmel, der hier kaum lichtverschmutzt ist. Man beobachtet es von zwei weißen Kuppeln aus: Jeden Donnerstag um 20 Uhr erklären hier Mitglieder des Vereins Sternwarte Max Valier, was am Nachthimmel zu sehen ist. „Der Herbst eignet sich gut zum Sternbeobachten“, sagt Reinhard Mautner, der an diesem Abend sein Wissen mit den Gästen teilt. „Es ist nicht mehr so dunstig wie im Sommer, man sieht also mehr.“ Durch ein dickes Spiegelteleskop erblickt man et-



Im Herbst ist die beste Zeit zum Wandern. So etwa im Martelltal, wo man auf die Ortlergruppe schauen kann.

FOTO: R. SEITZ / IMAGO / IMAGEBROKER

Speck ist nicht gleich Speck, wie man bei einer Verkostung in der Metzgerei Steiner in Antholz selber erfahren und erschmecken kann.

FOTO: BACHER / KOTTERSTEGGER

In Gummer kommen astronomisch Interessierte auf ihre Kosten: Hier gibt es eine Sternwarte und ein Planetarium mit verschiedenen Vorführungen.

FOTO: O. SEEHAUSER / STERNORDF

wa die Gasplaneten Jupiter und Saturn, Letzteren ab circa 22 Uhr mit seinen grau-, braun- und rosafarbenen Ringen über dem Rosengarten. Die Ringe, erklärt Mautner, bestehen aus Millionen Eisbrocken und Steinen. „Wir wohnen mittendrin, trotzdem haben die meisten keine Ahnung, dass sich unser Sonnensystem in der Milchstraße befindet“, sagt der Hobbyastronom, und zeigt auf einen spiralförmigen Sternhaufen: Die Milchstraße mit ihren Milliarden Sternen wurde von den Griechen so genannt, weil sie an einen in Milch getauchten Pinselstrich erinnere, sagt Mautner. Und erzählt, dass er lange in Bozen gearbeitet habe, wo die Bedingungen zum Sterngucken wegen der Lichtverschmutzung miserabel seien. „Man sieht dort vielleicht 20, hier immerhin um die 1000 Himmelskörper.“

Wer sich vor oder nach dem Sternegucken etwas bewegen möchte, der kann den „Planetenweg“ gehen, der bei der Sternwarte beginnt und mit Infotafeln zu den Himmelskörpern im Sonnensystem bis hinunter ins kleine Dorf Gummer führt. Im Dorf, laut Eigenwerbung das erste europäische Sternendorf, gibt es ein Planetarium, in dem verschiedenste 3-D-Vorführungen für Erwachsene und Kinder stattfinden. Sie reichen vom aktuellen Sternenhimmel über das „Weltraumabenteuer mit den Olchis“ bis zum virtuellen Mondflug mit der Apollo-Rakete. HELMUT LUTHER

Die Sternwarte Max Valier ist derzeit donnerstags ab 21.30 Uhr geöffnet, im Planetarium gibt es am Sonntag und Donnerstags verschiedene Vorführungen, eggental.com, planetarium.bz.it

### Schatz suchen im Villnößtal

Kantig und rau sind die grauen Brocken, und maximal unscheinbar. Aber in Wahrheit sind sie felsige Überraschungseier. Denn in vielen von ihnen steckt ein glitzernder Schatz. Aufgrund besonderer geologischer Bedingungen bildeten sich dort, wo heute am Eingang des Villnößtals das Dorf Teis liegt, vor Jahrmillionen Hohlräume in vulkanischem Gestein, die sich mit mineralischen Kristallen füllten, mit violettem Amethyst, weiß glänzendem Bergkristall und mit Achat, der geschliffen aussieht wie die Jahresringe eines Baumes.

Ausgestattet mit Helm und Schutzbrille kann man sich jeden Donnerstag auf die Suche nach den sogenannten Teiser Kugeln machen, angeleitet von Paul Fischnaller. Der hagere Südtiroler mit der geringelten Strickmütze auf dem Kopf hat die Kugeln zu seinem Lebensthema gemacht. Obwohl inzwischen weit über achtzig, begleitet er immer noch Besucher zu einer mit Steinen gefüllten steilen Rinne, gibt Tipps, wie man Hammer und Meißel am besten ansetzt, um die Brocken zu knacken.

Von April bis November wird die Tour angeboten (Online-Anmeldung). Sie beginnt im Mineralienmuseum von Teis, das

Fischnaller gegründet hat, als daheim der Platz für die Fundstücke aus Jahrzehnten Mineraliensuche nicht mehr ausreichte.

Eine kurze Wanderung später hockt man dann selbst auf dem harten Boden und spaltet Stein um Stein. Oft vergebens, aber dann plötzlich doch mit dem Schatz in der Hand: Einer der Brocken offenbart im Innern statt stumpfem Grau ein helles Quarzweiß mit einer Spur von Glitzer, das sich durch Schleifen noch verstärken ließe. Und man ahnt: So ähnlich muss sich der Goldrausch angefühlt haben.

EVA DIGNÖS

mineralienmuseum-teis.it

Törggelen in Villanders

5 Rote-Bete-Tartar statt Schlachtplatte? Leichter Pet-Nat-Schaumwein statt gehaltvoller Riesling? Spontanvergärung statt modernster Kellertechnik? Wer vor 2019 im Weingut und Buschenschank Röck im Eisacktaler Ort Villanders war und im Herbst 2022 wiederkommt, könnte denken, er sei auf einem anderen Planeten gelandet. Zwar sieht von außen alles noch so aus: der alte Hof, die steilen Weinberge, die zwei gemütlichen, getäfelten Törggelen-Stuben im neuen Haus.

Aber was die Weine betrifft, für die Konrad Röck weit über das Eisacktal hinaus bekannt ist, scheinen die sich gerade vom Fuß auf den Kopf zu stellen. „Für mich war es am Anfang nicht leicht“, sagt Konrad Röck. „Denn Hannes und Carmen machen alles anders: keine industriellen Hefen mehr, nicht filtern, wenig Alkohol.“ Und dann fügt er während der Verkostung auf der sonnenwarmen Terrasse vor dem Haus hinzu: „Zuerst war ich skeptisch, aber jetzt schmecken mir Hannes Weine fast besser als meine und sie sind bekömmlicher – es ist wohl der richtige Wein für die Zeit.“

Hannes und Carmen sind die Kinder von Konrad Röck und er hat ihnen vor zwei Jahren das Weingut übergeben, auf dem vor allem Weißweine wie Riesling, Grüner Veltliner und Müller-Thurgau wachsen. Und weil die beiden im Ausland beste Ausbildung genossen haben, setzen sie nun das um, was sie für einen so kleinen Betrieb (drei Hektar) für richtig halten. Und das ist: Naturwein. „Tata (Papa), es darf nicht jeder Kerner gleich schmecken, das ist uncool“, sagt Carmen, die hier für die Vermarktung zuständig ist. „Tata, man kann als Kleiner nicht mit den selben Hefen arbeiten, wie die großen Weinkellereien, da wird man austauschbar“, sagt Hannes, der die neuen Weine keltert.

Für den Gast ist das alles ein großer Gewinn. Denn die Naturweine schmecken tatsächlich anders. Wer sich darauf einlässt, bekommt ganz neue Geschmackserlebnisse: viel Frische, weniger Frucht und spitzere Säure, dennoch guten Trinkfluss. Bei aller Veränderung ist aber eines konstant geblieben: die hervorragende Küche von Mutter Frieda mit den Rezepten von Großmutter Maria Röck (92). Es gibt zwar keine Schlachtplatte mehr, weil die Jungen weniger und nur noch selbst verarbeitetes Fleisch anbieten wollen; dafür gibt es die bewährten Kartoffelblatln mit gedünstetem Weißkraut, die Villanderer Krapfen mit Spinatfüllung sowie von Konrad selbst gemachte Hauswurst und Speck von ortsbekanntem Schweinen. Hier reden ihm die Kinder nicht drein, genauso wenig wie beim Schnaps, mit dem er es zu großer Meisterschaft gebracht hat. Mindestens unbedingt probieren: den Zirbenbrand!

HANS GASSER

Der Törggelebetrieb beginnt am 29. September und geht bis Weihnachten, Reservierung ist unerlässlich, Tel. 0039/0472/847130, info@roeck.bz, roeck.bz

Nostalgielift fahren in Vellau

6 Um eines gleich klarzustellen: Die beiden Lifte – der Einser-Sessellift von Algund nach Vellau und der anschließende Korblift auf die Leiter Alm sind nicht einfach nur schnöde Transportmittel im Sinne der alpinen Seilbahnindustrie. Es sind Entschleunigungsmaschinen, also quasi die Postkutschen unter den Aufstiegsstufen. Sofern nicht schon gesehen, gehören die beiden Anlagen auch sofort unter Schutz gestellt, vom Denkmalamt, dem Unesco-Welterbekomitee oder auch der örtlichen Achtsamkeitslobby, bevor irgendwem noch so ein Nordtiroler Seilbahnmensch die Anlagen aufkauft und seinen Modernisierungswahn auslebt.

Derzeit gehören die beiden Lifte noch immer der Familie von Josef Schweigl, die in Vellau auf 980 Metern den Gasthof Gasteiger betreibt. Weil damals keine Straße



Bei ihnen möchte man einkehren: Die drei Generationen der Familie Röck betreiben in Villanders ein Weingut mit Buschenschank, in dem altbewährte Rezepte von Maria Röck (92) mit dem szenigen Naturwein ihres Enkels Hannes (29) kombiniert werden. Wer es nostalgisch mag, kann mit dem Korblift auf die Leiter Alm fahren, ein Erlebnis, das entschleunigend wirkt. Rasanter geht es auf einer Mountainbike-Tour am Brenner-Grenzkamm zu, wo man an alten Mussolini-Bunkern vorbeifährt.

FOTOS: H. GASSER, E. THONFELD/IMAGO, D. PRANTL



nach Vellau führte, ließ Josefs Vater Matthias 1957 den Einser-Sessellift bauen, um seinen Heimatort mit dem 500 Meter weiter unten gelegenen Algund zu verbinden. Der Lift schwebt durch Eichen- und Kastanienhaine und über Weinberge hinweg. 1966 kam der Korblift von Vellau hinauf zur Lei-

ter Alm (1550 m) dazu. Für die Fahrt von 400 auf 1550 Meter sind mit Umsteigen insgesamt 25 Minuten einzuplanen, womit auch das böse Gerücht widerlegt ist, man sei zu Fuß schneller.

Josef Schweigl selbst gibt ordentlich Gas, heute wie schon in den vergangenen

30 Jahren. An der Talstation des Korblifts ist er Kassier (nur Bargeld!) und Einstiegs-helfer gleichermaßen. Das ist insofern nicht zu unterschätzen, weil er die Tür des Korbs verschließen muss, dieser beim Einstieg nicht ganz stillsteht und bei vielen Gästen – wie soll man sagen – die letzten Bundesjugendspiele schon etwas länger zurückliegen. Im brusthohen, zwei Personen fassenden Metallkorb schließen Höhen-ängstliche dann die Augen und verpassen so leider den Blick hinab ins kultivierte Etschtal und hinauf auf die schon schneebedeckten Gipfel. Viel zu schnell ist die Bergstation erreicht, an der sich Bundesjugendspieltreibe die Mutspitze, die Spronser Seenplatte oder den Meraner Höhenweg vornehmen. Alle anderen können in nur fünf Minuten zum Hirsch-Carpaccio und zu den Buchweizenspätzle auf die großartig gelegene Leiter Alm wandern.

DOMINIK PRANTL

Voraussichtlich geöffnet bis 6. November von 8.30 bis 18.10 Uhr (ab 25.10. bis 17.10 Uhr), Mittagspause Sessellift: 12.30 bis 13.40 Uhr, Korblift 12 bis 13 Uhr. Ticket Sessellift 8,50 Euro, Korblift 12 Euro (jeweils hin und zurück), gasteiger.it

Ziegenkäse verkosten in Vintl

7 Ein zylinderförmiges Gebäude, durch das sich ein überdimensionales Käsestück zu bohren scheint, gelegen an der Umfahrungsstraße von Vintl, am Eingang des Pustertals: Nachdem man die Tür zur Käseerei Capriz geöffnet hat und dort an einem Seil gezogen hat, ertönt Ziegemacker. Capriz kommt vom italienischen Wort capra, Ziege. Rund 400 000 Liter Milch von Bauern aus der Umgebung werden hier im Jahr zu Käse verarbeitet, 60 Prozent davon ist Ziegenkäse, auf den man sich spezialisiert hat. Im lichtdurchfluteten Verkaufsraum, in dem man durch eine Fensterfront den Käsern zuschauen kann, werden einem auf Schieferbrettchen die haus-eigenen Produkte zum Verkosten angeboten.

Ähnlich wie beim Wein arbeitet man sich dabei von leicht zu schwer, beginnt also mit milden Käsesorten, um schließlich bei den würzig-pikanten zu landen. Da ist zum Beispiel der cremige, leicht säuerliche Caprizino: ein schwarz-weiß marmorierter Frischkäse, mit Asche verfeinert. „Affinieren“ sagt dazu Geschäftsführer Matthias Messner. „Die Asche schützt die Rinde vor Schimmelbefall und sorgt für den leicht erdigen Geschmack.“ Zum Neutralisieren der Geschmacksnerven gibt es zwischendurch einen Schluck Wasser oder ein Stück Schüttelbrot. An Champignon erinnert der Ziegello, ein Ziegenkäse mit weißem Schimmelrand.

Warum Ziegenkäse lange einen schlechten Ruf hatte, erklärt Geschäftsführer Messner: Wegen ihrer feinen Fettstruktur nimmt Ziegenmilch schnell einen Stallge-

ruch an, bei unsachgemäßer Verarbeitung böckelt der Käse. Hier aber kann vom Böckeln keine Rede sein. Allenfalls eine hauchfeine Ziegennote hat man beim Verkosten auf der Zunge, auffälliger ist die Farbe: schneeweiß und nicht gelblich wie Kuhmilchkäse.

Die Idee, Ziegenkäse herzustellen, sei Capriz-Gründer Heiner Oberrauch, zu dessen Firmenimperium die Bergsportmarken Salewa und Dynafit gehören, während einer Skitour in den französischen Alpen gekommen, erzählt der Geschäftsführer. „In einem Laden, wo er zwischen etlichen Ziegenkäsesorten auswählen konnte, fiel ihm auf, dass so etwas in Südtirol noch fehlte.“ Er wolle damit die Ziegenzucht in Südtirol „revitalisieren“ und Weichkäse in französischer Tradition herstellen.

HELMUT LUTHER

Montag bis Sonntag geöffnet, von 9 bis 19 Uhr, es gibt neben Shop und Schaukäserei auch ein Museum zur Käseherstellung, Führungen werden angeboten, capriz.bz

Bergradeln am Brenner

8 Echt verrückt, dieses Südtirol ist sogar an den vermeintlich schiach (= hässlichen) Stellen noch reizvoll. Der Brennerpass etwa, jene im Grunde recht unheilvolle Mischung aus Blechlalwinen, Outlet-Center und Schattenlage ist, kein Witz, ein Paradies für Bergradler – und zwar für Elektro- wie Biobiker gleichermaßen. Östlich der berühmten Schneise lassen sich die teils bis Ende November geöffneten Einkehrmöglichkeiten Prantneralm, Hühnerspielhütte und Enzianhütte relativ gemütlich erfahren. Noch etwas höher liegen mit dem Flatsch- und Schlüsseljoch die Scheitelpunkte für jene Radfreaks, die am liebsten jede Menge Höhenmeter mit halbschweren Abfahrten kombinieren. Wirklich einzigartig ist jedoch die alte, geschichtsrreiche Grenzkammstraße westlich des Brenners.

Dorthin führen gleich mehrere Anstiege; jener von Brennerbad (gegenüber dem Gasthof Silbergasser) führt als ehemalige Militärstraße in moderater Steigung durch unheimliche Tunnel und ist sogar dort noch asphaltiert, wo das stete Brummen des Brennerverkehrs abklingt. Oben pedaliert man an jenen maroden Bunkeranlagen vorbei, die Mussolini trotz aller Treueschwüre zum Schutz gegen das Deutsche Reich errichten ließ. Bärtige Einheimische in Radlerhosen sammeln dort heute Preiselbeeren und erfreuen sich anschließend am Variantenreichtum der Fahrwege: Man kann etwa über das Portjoch und den Sattelberg einen Abstecher nach Nordtirol einlegen oder schon am Sandjoch hinab Richtung Gossensaß abbiegen. Hier trennt sich dann auch der Elektro- vom Biobiker oder der Könnner vom Sonntagsfahrer. Letzterer nimmt den breiten Fahrweg über die Giggelberger Alm; Trail-Erprobte biegen auf den schmalen, nur im Anfangsviertel gelegentlich felsigen Pfad Nr. 1 ab. Knapp 1000 Höhenmeter tiefer landet man zwangsläufig am Eisackradweg, der einen leicht bergan zurück zum Brenner leitet.

DOMINIK PRANTL

Die Ortschaft Brenner lässt sich sehr gut per Bahn erreichen. Von dort hat die beschriebene Grenzkamm-Tour 28,5 Kilometer und 1000 Höhenmeter. Nach Temperaturstürzen kann auf dem Brennergrenzkamm schon etwas Schnee liegen.

Ritter spielen in der Churburg

9 Auf alles sind die Kinder vorbereitet, Schwerter, Rüstungen, Schlossgespenster – aber ein Swimmingpool in der Ritterburg? Der, so wird bei der Führung durch die Churburg in Schluderns erzählt, diene den Grafen Trapp zur Abkühlung, denn sie bewohnen die Burg, die seit mehr als 500 Jahren im Besitz ihrer Familie ist, im Sommer selber. Ihre privaten Räume kann man nicht sehen, dafür aber eine Menge anderer. Besonders lustig und interessant anzuschauen sind die Renaissance-Malereien im Arkadengang, die erst 1908 unter einer Kalkschicht wiederentdeckt wurden: Seltsame Fabelwesen zeigen sich dort: Enten und Truthähne mit Menschenköpfen, Papageien und Wölfe. Originell ist eine Bilderfolge mit einem Hofnarr, der Eier legt: Aus diesen schlüpfen Narren, die akrobatische Übungen lernen und, wenn sie groß genug sind, in Säcke verpackt und an andere Höfe geschickt werden.

Der Höhepunkt für die meisten Kinder ist aber die Kammer mit den Ritterrüstungen. Bevor sie diese betreten dürfen, müssen sie ein Rätsel lösen: Das versteckte Schlüsselloch in der Tür finden. Es kann schon mal zehn Minuten dauern, bis eines der Kinder hinter einem verschiebbaren Metallbeschlag das Schlüsselloch entdeckt und mit einem riesigen Schlüssel aufsperrt. Dahinter glänzen 50 Ritterrüstungen wie eine Armee stummer Krieger. Es handelt sich um eine der größten privaten Rüstungssammlungen. Die älteste stammt aus der Zeit um 1370, sie hat einen Helm, dessen Mundstück wie eine spitze Hundeschnauze aussieht. An ihr sollten Schwertschläge abrutschen, erklärt die Burg-Führerin. An den Rüstungen könne man ablesen, wie klein die meisten Leute damals waren.

Es gibt hier auch noch das prunkvoll ausgestattete Jakobszimmer mit Blick bis zum Ortler – und einen Blick ins Verlies im Bergfried, in das Gefangene aus sechs Metern Höhe auf einen nur kleinen Strohhafen geworfen worden sein sollen. Das beeindruckt die Kinder sehr. Am Ende der Führung passt ein Spruch, der im Arkadengang zu lesen war: „Trachte danach, klügere statt reichere Kinder zurückzulassen.“

HANS GASSER

Geöffnet Dienstag bis Sonntag, 10 bis 17 Uhr, täglich sechs Führungen, Eintritt 12 Euro, churburg.com

Advertisement for Last Minute Sylt - 6 Tage an der Nordsee, featuring a photo of a hotel and text about a suite without surcharge.

Advertisement for Allgäu/Bayr. Schwaben, featuring a photo of a wellness center and text about a wellness package.

Advertisement for Wir sind Seenotretter, featuring a photo of a person in a life jacket and text about donating to a rescue organization.

### Mit Kindern wandern im Sarntal

Das Kuriose am Wandern mit Kindern ist, dass sie nur zwei Gangarten kennen: Bergsprint oder Bremsklotz, jämmernd den Eltern am Arm hängend. Die Übergänge sind fließend. Um auf Touren zu kommen, brauchen Kinder entweder a) andere Kinder, mit denen sie Vollgas geben; b) eine fesselnde Geschichte, zum Beispiel von Bergseeräubern, die sie das Aufwärtsgehen glatt vergessen macht; c) Aussichten auf Abenteuer hinter der nächsten Ecke. Für Letzteres gibt es in Südtirol nichts Besseres als den Urlesteig im Sarntal.

Die Wegabschnitte sind bestimmten Themen gewidmet: dem Wasser und welche Rolle es für die Bauern früher gespielt hat, den Tieren, den Almwiesen, den Naturgewalten. Unterwegs kann man etwas lernen. Vor allem aber kann man Spaß haben.

Schon der Auftakt zu diesem Wanderweg ist absolut elterngerecht. Mit der Kabinenbahn geht es von Reinswald auf den Pichlberg mit seinem auf 2130 Metern gelegenen Bergrestaurant. Dessen Terrasse bietet eine grandiose Fernsicht von der Texel- bis zur Brenta-Gruppe, die Mütter und Väter entspannt im Liegestuhl genießen, während ihr Nachwuchs den Spielplatz erkundet: Rutschen, ein Trampolin und zwei Paar riesige Holzski, in die jeweils mehrere Kinder steigen, um sich ein Rennen über die Wiese zu liefern.

Der Spruch, der sie schließlich zum Loslaufen bewegt, heißt: „Das Beste kommt doch noch.“ Spiel- und Kletterstationen, strategisch günstig mit Einkehrmöglichkeiten über den sanft bergab führenden Weg verteilt: unter anderem ein Floß, eine hüttengroße Libelle und ein Heustadel.

Das Floß liegt oberhalb der Pfnatschalm in einem kleinen See. Die Kinder ziehen sich an einem fixierten Seil hin und her. Die Riesenlibelle ist ein abenteuerlich schiefes Klettergerüst neben einem Tümpel, in dem Nachwuchsforscher echte Libellen beobachten können. Und der Heustadel ist eine Holzhütte, in der Mutige durchs Fenster hinein- und gefahrlos ziemlich weit hinunter ins duftende Heu springen können – ein Kreisch-Spektakel, das die Erwachsenen am besten bei einem Apfelstrudel direkt von der Terrasse der „Sunnolm“ aus beobachten.

Die Eltern haben am Urlesteig ein wunderbares, sich alpin anführendes Erlebnis, obwohl sie im Grunde nur einen längeren Spaziergang machen. Und die Kinder sind am Ende in drei spielerischen Stunden fast 600 Höhenmeter abgestiegen – und haben es nicht einmal gemerkt.

JOCHEN TEMSCH

Bergfahrt: Erwachsene 9,50 Euro, Kinder 7 Euro (bis Jahrgang 2014 gratis), noch bis 30. Oktober, sarntal.com

### Warmbaden im Kalterer See

Wärmster Badeseer der Alpen. So wirbt nicht nur der örtliche Tourismusverband für seinen Kalterer See; so steht es auch im allwissenden, höchstens leicht euphemistisch veranlagten Wikipedia. Klingt auch logisch, weil der eher seichte Kalterer See mit seinen höchstens sechs Metern Wassertiefe für die von Süden einfliegende mediterrane Luft eine pfützenhafte Herausforderung bedeutet. Außerdem liegt er für einen Alpensee sehr niedrig, auf 216 Metern. Spitzenwerte von 28 Grad soll das Wasser erreichen.

Weil aber nichts so unbestechlich ist wie das eigene Temperaturempfinden: auf zum Härtetest. Es ist Ende September, die Abende verlangen bereits Jacken, die Luft hat tagsüber immer noch handgemessene 23,5 Grad. Einfach so in den See hüpfen ist freilich schwierig, weil manche Uferstücke irgendwelchen Hotels gehören und andere den Wasservögeln und den Lurchen oder der geschützten Kulturlandschaft. Also hinein beim Badebetrieb Seegarten, der neben Lido, Gretl (beide mit Freischwimbädern) und Klughammer eines der vier öffentlichen Bäder am Kalterer See ist. Bis zum ersten Kälteeinbruch kostet der Zugang 6,50 Euro, dafür gibt es eine Liegewiese mit Palmen und ein bisschen Südsee-Gefühl; ach, herrlich!

Am Eingang wird die Wassertemperatur mit 22 Grad angegeben, wobei der ältere Herr an der Kasse fairerweise sagt: „Das stimmt nimmer. Es sind eher 20, 21 Grad.“ Der große Zeh misst beim ersten Wasserkontakt freilich noch ganz andere Werte, der Bauchnabel meldet Alarmstufe Rot, was am dominant geerbten Warmduscher-Gen liegen mag. Die ältere Dame auf dem ausladenden Holzsteg bestätigt einem dann entgegen aller Hitzesommerdebatten immerhin: „Letztes Jahr war es viel wärmer.“ Natürlich schwimmt sie trotzdem mit einer anmutigen Unerschrockenheit Richtung Seemitte – was unsereins allen Klimakrisen zum Trotz niemals schaffen wird. Denn mag der Kalterer See im Herbst auch kälter sein als die Wellnessbereiche der Hotels außenherum, so ist die Alpensee-erprobte Rentnerin offensichtlich Härteres gewohnt.

DOMINIK PRANTL

z.B. Badebetrieb Seegarten, Eintritt bis Ende September 6,50 Euro für die Liegewiese, geöffnet 8.30 bis 18.30 Uhr, je nach Wetter ab Herbst freier Zugang, kaltern.com

### Mittelalter verstehen in St. Jakob in Kastelaz, Tramin

Auf einer Anhöhe mit Blick in das Etschtal liegt die kleine Kirche St. Jakob in Kastelaz. Von außen ist sie unscheinbar, grauer Stein, gedungen, ein spitzer Turm mit goldenem Kreuz. Innen aber tolen Fabel- und Gruselwesen über die Wände, unverständlich uns Jetztzeitmenschen, manche halb Tier, halb Mensch – so wie die Vogelfrau. Oder der Ziegenfisch aus Ziege und Fisch mit einer Prisse Einhorn. Getraditioniert: Alle Rechte vorbehalten – Süddeutsche Zeitung GmbH, München. Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de



gen werden beide von zwei nackten Atlanten, einem Mann, einer Frau. Darunter: Sirenen, Hundeköpfige, Skiapoden – Menschen mit einem Riesenfuß, der ihnen Schatten spendet. Und über dem Chaos, natürlich, thront Christus, der Weltenrichter und -retter.

Der Kastelazer Bühel, der Hügel oberhalb des Ortes Tramin, ist ein alter Siedlungsort. Schon in der Eiszeit lebten hier Menschen, im 4. Jahrhundert war die Gegend christianisiert und lag an einer wichtigen Straße über den Brenner. Die Jakobskirche wird erstmals im Jahr 1214 erwähnt, aus dieser Zeit wohl stammt die romanische Bemalung, die bis heute Rätsel aufgibt und Seltenheitswert hat.

Aus den vielen Deutungsansätzen, die die Kunsthistorikerin Ursula Dürriegl in ihrem Buch „Die Fabelwesen von St. Jakob in Kastelaz bei Tramin“ zusammengetragen hat, erscheint am plausibelsten: Die Traminer des Mittelalters sahen sich in einer Welt, die „von guten und bösen Mächten durchdrungen ist“. Die Dämonen sind zu finden „im Abgrund des Meeres, der Erde

– und des Menschenherzens“ – unten ist Kampf, oben, bei Gott, ist Friede. So einfach, so nachvollziehbar war das Bildprogramm für die des Lesens Unkundigen.

Wenn das heute mehr verwirrt als stärkt, der kann natürlich mit Gewürztraminer nachhelfen, um das Chaos der Welt für sich zu ordnen. Der Ort ist dafür prädestiniert. Nur: Es hilft halt bestenfalls für ein paar Stunden.

MONIKA MAIER-ALBANG

Geöffnet bis Ende Oktober und wieder ab März täglich von 10 bis 18 Uhr, ab November von 10 bis 16 Uhr nur an Wochenenden; Führungen auf Anfrage über das Tourismusbüro der Gemeinde Tramin, Tel.: 0039 0471 860131

### Apfelsaft trinken in Unterinn am Ritten

Wenn Thomas Kohl von alten Apfelsorten wie Ananasrenette, Wintercalville oder Rubinette zu sprechen beginnt, gerät er leicht ins Schwärmen. Viele, so erzählt der Unternehmer im Verkaufs- und Verkostungsraum seines auf 900 Meter

Spaß haben können Familien beim Wandern am Urlesteig im Sarntal, wo es viele Spielstationen für die Kinder und nicht wenige Sonnenterrassen für die Eltern gibt. Im Geoparc Bletterbachschlucht bekommen Interessierte einen Einblick in die Erdgeschichte. Die Gesteinsschichten treten hier offen zutage. Mondan geht es zu beim Promenieren vor dem Kurhaus in Meran, während die Kirche St. Jakob in Kastelaz Besucher mit wilden Fresken ins Mittelalter holt. Im seichten Kalterersee können Unerschrockene auch jetzt im Herbst noch baden.

FOTOS: TV SARNTAL, MARION LAFÖGLER, HANKE / IMAGO, PRANTL, M. ZWICK / IMAGO



ner starken Note (und Farbe) von Rhabarber. Sechs reinsortige Apfelsäfte hat Kohl im Programm, vom Rouge mit saurem Wumms über den ausgewogenen Rubinette bis zum tatsächlich nach Ananas duftenden Ananasrenette. Mit diesem und dem druckempfindlichen Wintercalville, der früher als „Königsapfel“ in Seidenpapier gewickelt wurde, hat Kohl es marketinghalber ein wenig auf die Spitze getrieben. Die beiden Säfte gibt es nur als „Grand Cru“ in der 1,5-Liter Magnum-Flasche. Zwar wird der Saft anders als Wein nicht gerade besser mit den Jahren, gibt Kohl zu, aber zwei, drei Jahre halten sie locker. Und weil alkoholfreie Speisenbegleitung immer wichtiger werde, gibt Kohl bei jedem Saft an, ob er besser zu Krustentieren oder reifem Käse passt.

HANS GASSER

Öffnungszeiten Montag-Freitag, 8 bis 17 Uhr, Verkostungen und Führungen auf Anfrage, kohl.bz.it

### Dolomiten bewundern in der Bletterbachschlucht

Im Geoparc Bletterbach kann man wirklich wunderbar in die Dolomiten blicken, wobei das jetzt wortwörtlich zu verstehen ist. Es sind dort weder die Drei Zinnen, noch die Tofane, das Brenta-Massiv oder sonst einer der bleichen Berge zu sehen; selbst das Weißhorn mit seinem verwitterten Antlitz zeigt sich nur selten. Vielmehr schaut man dort wirklich in die Dolomiten hinein, sieht also, wie das Gebirge aufgebaut ist. Denn in der Schlucht, die seit 2009 Teil des Unesco-Welterbes ist, lassen sich 40 Millionen Jahre Erdgeschichte anhand der Gesteinsschichten ablesen wie in einem Buch, Dino-Spuren und Fossilien inklusive. Bei einer Wanderung – mit Ab- und Aufstieg rund zwei Stunden lang – kreuzt man unten in der Schlucht immer wieder jenen kleinen Bletterbach, der angeblich ganz alleine zehn Milliarden Tonnen Stein zum Offenlegen dieser heute unbezahlbaren, bis zu 400 Meter tiefen Touristenattraktion verfrachtet haben soll. Irgendwann weiß man dann womöglich, dass diese teils senkrechten Wände aus den Perioden Perm und Trias vor 240 bis 284 Millionen Jahren stammen, hier bullige Pareia-Saurier und fleischfressende Gorgonopsiden hausten, zwischen Porphyry und Bellerophon immer noch ein Sandstein passt; und dass Südtirol einmal am Äquator lag, bevor die Launen der Kontinentaldrift die Dolomiten zum Glück aller Südtirol-sehnsüchtigen Deutschen ins Zentrum Mitteleuropas manövrierten.

Letztlich lässt sich hier aber auch sehr weit über das heutige Südtirol mit seinen Jack-Wolfskin-Gästen hinausblicken. So kommen seit Jahren immer wieder Forscher der Europäischen Weltraumorganisation ESA in den Geoparc Bletterbach – um Vergleiche zu anderen Planeten zu ziehen. Und wer beim Betrachten der aktuellen Fotoausstellung „A travel from Bletterbach to Mars“ vor dem Besucherzentrum des Geoparcs über die Ähnlichkeiten mit dem Mars staunt, fragt sich womöglich, ob die Schlucht von dieser Welt sein kann.

DOMINIK PRANTL

Geöffnet 1. Mai bis 31. Oktober von 9.30 bis 18.30 Uhr, Eintritt 7 Euro, tägliche Führungen um 10.30 Uhr (weitere 7 Euro) mit Anmeldung. Helme und Karten für die Wanderungen durch die Schlucht am Besucherzentrum erhältlich, bletterbach.info

### Promenieren in Meran

Ihren Namen hat die Passerpromenade vom gleichnamigen Fluss, der aus dem Passeiertal kommt und mitten durch Meran fließt. Als die heute rund 41 000 Einwohner zählende Stadt vor 150 Jahren zur Kurstadt wurde, hat man den Gebirgsbach hinter Steinmauern gebändigt und entlang dieser Mauern Spazierwege angelegt. Eher ruhig ist es, wenn man am Südufer auf verschlungenen Kieswegen von der Postbrücke flussaufwärts promeniert, wo unter Platanen, Zedern und sogar Mammutbäumen Jogger ihre Runden drehen und sich Liebespaare treffen. Sonnig ist es am Nordufer, wo auch die Wandelhalle steht. Weil das Promenieren um die Jahrhundertwende eine sehr beliebte Freizeitbeschäftigung war, hat man diese überdachte Eisenkonstruktion errichtet, zum Verweilen und als Wetterschutz. Heute zeugen hier Büsten, Gedenktafeln und Wandgemälde von Merans k.u.k.-Vergangenheit. „Blüht nicht zu früh, ach blüht erst, wenn ich komme“ heißt es auf einer hölzernen Parkbank – so beschwor Gottfried Benn die üppige lokale Blumenpracht.

Spaziert man von der Postbrücke flussabwärts, geht es an Blumenbeeten und Palmen vorbei, die hier wegen des milden Mikroklimas gut gedeihen, an Cafés und Geschäften, dem Kurhaus mit seinen tanzen-den Grazien auf dem Dach. Eine Fußgängerbrücke führt zu einem Platz am anderen Passerufer; dort steht, eingebettet in einen großen Park, der moderne gläserne Kubus der Therme Meran. Am Spätnachmittag darf man es nicht eilig haben, um sich einen Weg zwischen all den in Gruppen herumschwebenden Müttern und in Dreier- oder Viererreihen spazierenden jungen Männern mit Gelfrisuren zu bahnen. Ein Abstecher empfiehlt sich zur Eisdielen Costantin an der Theaterbrücke, in vierter Generation von der Familie Pra Levis aus dem Eismachertal Val di Zoldo betrieben. An einem Zitroneneis schleckend, die milden, herbstlichen Sonnenstrahlen im Gesicht, hat man am Fluss-Strand oberhalb der Brücke alles gut im Blick: Die bereits schneebedäubten Gipfel der Texelgruppe, die gestikulierenden Gäste in den Cafés rundherum und den nicht abbreifenden Strom der Promenierer. Für ein erfrischendes Fußbad sind die Fluten der Passer jetzt gerade richtig temperiert.

HELMUT LUTHER

meranerland.org