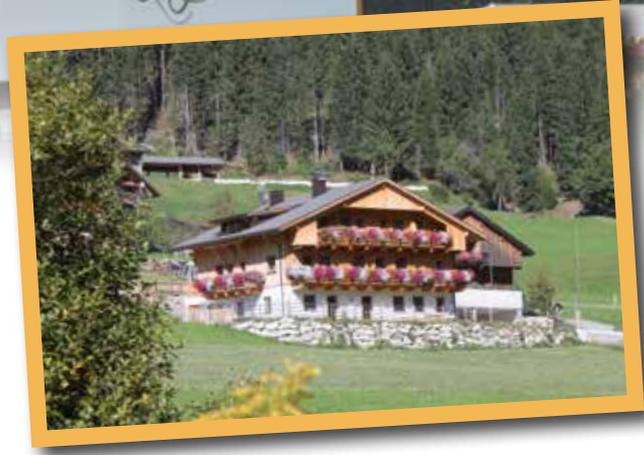




Huberhof App.



Ein herzliches
Willkommen
auf unserem



HUBERHOF
APPARTEMENTS

Urlaub auf dem Bauernhof



Nur geliehen

Es ist alles nur geliehen, hier auf dieser schönen Welt,
es ist alles nur geliehen, aller Reichtum, alles Geld,
es ist alles nur geliehen, jede Stunde voller Glück,
musst du eines Tages gehen, lässt du alles hier zurück.

Man sieht tausend schöne Dinge
und man wünscht sich dies und das,
nur was gut ist und was teuer
macht den Menschen sehr oft Spaß.

Jeder möchte mehr besitzen,
zahlt er auch sehr viel dafür,
keinem kann es etwas nützen,
es bleibt alles einmal hier.

Jeder hat oft das Bestreben,
etwas Besseres zu sein,
schafft und rafft das ganze Leben,
doch was bringt es ihm schon rein?

Alle Güter dieser Erde,
die das Schicksal dir verehrt,
sind dir nur auf Zeit gegeben
und auf Dauer gar nichts wert.

Warum lebt doch euer Leben,
freut euch neu auf jeden Tag,
wer weiß auf unserer Erdenkugel,
was der Morgen bringen mag?

Freut euch auch an kleinen Dingen,
nicht nur an Besitz und Geld,
es ist alles nur geliehen,
hier auf dieser schönen Welt.



Der Hof

Familie Kiebacher
Der Huberhof - Geschichte und Entwicklung
Angebote
Informationen



Das sind wir: Familie Kiebacher



David

Veronika

Marianne

Manuel

Franz Josef



Unsere Kinder gehen einer Arbeit außerhalb des Hofes nach.
Manuel arbeitet in einem Holzverarbeitungsbetrieb,
David und Veronika im Gastgewerbe.
Wenn Not am Mann ist, helfen alle daheim mit.

Marianna und Franz Josef kümmern sich um das Wohl der Gäste.

Unsere Freizeit verbringen wir am liebsten in der Natur, beim
Skifahren, Wandern, Vespa fahren oder in guter Gesellschaft beim
Karten spielen, Singen und Lachen.



Wir bemühen uns, Ihnen den Urlaub am Huberhof so angenehm wie
möglich zu gestalten.

In unserer Homapage haben wir alle nützlichen Informationen für Ihren
Urlaub bei uns in Vierschach am Huberhof zusammengestellt.

Sollten Sie doch noch Fragen haben, stehen wir Ihnen natürlich gerne
persönlich zur Verfügung oder sind unter folgenden Telefonnummern
für Sie erreichbar:

Franz Josef Mobil-Tel. (+39) 335 761 5073

Marianne Mobil-Tel. (+39) 328 204 5347

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen, erholsamen Aufenthalt!

Ihre Familie Kiebacher

Der Hof und seine Menschen

Der Hofname HUBER

Zu den Ur- und Alt-Höfen gehört die Hube. Man nimmt an, dass die Güter Obere Hube (Oberhuber) und Untere Hube (Unterhuber) zusammen ein Gut, den Urhof HUBE, gebildet haben.

Zur Geschichte der Familien Kiebacher auf dem Hof

- 1836 kauft Barthlmä (II) Kiebacher das Oberhubergut in Untervierschach.
- 1837 heiratet er Theresia Thalman. Der Ehe entstammen sechs Kinder.
- 1846 heiratet der Witwer in zweiter Ehe Theresia Duregger. Dieser Ehe entstammen weitere drei Kinder.
- 1872 heiratet Barthlmä, Sohn des Barthlmä (II) Kiebacher (geb. 1841) Maria Gütl vom Kuenerhof. Zwischen 1874 und 1890 werden elf Kinder geboren, darunter unser Großvater Josef (geb. 1883).
- 1920 heiratet dieser Anna Weitlaner, älteste Tochter des Putzerhofes. Der Ehe entstammen sechs Kinder: Rosina Anna, Magdalena Maria, Josef und Franz Serafin. Zwei Kinder sterben bereits nach der Geburt.



Rosina und Magdalena werden Ordensschwwestern und treten in den Orden der Franziskanerinnen von der Barmherzigkeit in Luxemburg ein, Franz wird Priester und feiert in Vierschach seine Primiz. Also übernimmt Josef, unser Vater, der eigentlich Musik studieren wollte, das kleine Gut.



1953 heiratet Josef (geb. 1924) unsere Mutter, Theresia Fuchs, Tochter des Schneidermeisters Anton und der Thekla Kircher.

Junges Leben zieht ein und in den Jahren zwischen 1954 und 1968 werden wir zehn Kinder geboren: Franz Josef Maria, Maria Camilla, Agnes Maria, Thekla Maria, Anna Maria, Theresia Maria, Anton Maria, Magdalena Maria, Elisabeth Maria und Hermann Leo Maria.



1988 übernimmt Franz Josef den Hof.



1989 feiern Franz Josef und Marianne Hofer Hochzeit. Marianne entstammt einer Bauernfamilie aus Steinhaus im Ahrntal. Unsere drei Kinder Manuel, David und Veronika bereichern unser Familienleben.



2015 Im Februar verstirbt unser lieber Vater Josef im gesegneten Alter von 90 Jahren.



Die Entwicklung des Huberhofes

1938-1940 Auf dem Huberhof in der Stube wird geheim Deutsch-Unterricht gegeben, sie sog. Katakombenschule.

Magdalena Kiebacher, die spätere Nonne, ist dort „Katakombenlehrerin“.

1958 Der Stall wird neu gebaut, er befindet sich auf der Nordseite des Gebäudes direkt angeschlossen an das Wohnhaus.

1964 Zu Weihnachten bekommt die Familie, sie besteht bereits aus 12 Personen - Großeltern, Eltern und 8 Kinder - die erste Waschmaschine und

1971 das erste Badezimmer. Aus einer großen Vorratskammer (Speise) im Erdgeschoss werden ein Bad und eine kleine Vorratskammer eingerichtet.

1976 erfolgt mit sehr kargen Mitteln die Sanierung des Hofes und die Einrichtung von vier Gästezimmern, die in den Jahren von 1976 bis 1991, also 15 Jahre lang, von Mutter Theresia mit viel Fleiß und Einsatz vermietet werden. Drei Zimmer mit Etagenduschein1Stock und ein Zimmer im Parterre. Im Erdgeschoss entsteht auch eine kleine Gästeküche.

1987 reicht Vater Josef ein Projekt ein, das die Errichtung einer Wohnung vorsieht, in die 1989 der neue Hofübernehmer Franz Josef mit seiner Frau einziehen wird. In diesem Zug wird weiters ein neuer Windfang am Osteingang eingeplant. Auch erhalten das 3er Zimmer im 1. Stock und das Zimmer im Erdgeschoss eine eigene Dusche. Der Heizraum wird in den neu errichteten Keller verlegt und die Küche renoviert.



1996 reicht Franz Josef ein Projekt zum Neubau eines Wirtschaftsgebäudes ein. Es entsteht oberhalb des Wohnhauses. Der Viehbestand wird aufgestockt.

2015 wird mit dem Neubau des Hofes begonnen, der etwas westlicher vom alten aufgebaut wird.

2016 Der alte Hof wird abgerissen. Im neuen Hof entstehen u.a. vier neue Ferienwohnungen mit einer

Gätestube und Mariannes Arbeitsbereich für das Zubereiten der hausgemachten Köstlichkeiten. Ab nun werden die Ferienwohnungen vermietet.

Jeder Gast ist herzlich willkommen.



Das LEBEN auf dem Huberhof



Auf dem Bauernhof wird es **nie langweilig**: die Arbeit im Stall mit den Tieren, auf den Feldern und im Garten machen jeden Tag zu einem kleinen **Abenteuer...**

Um Ihren Urlaub zu einem „richtigen“ Urlaub auf dem Bauernhof zu machen, freuen wir uns, wenn Sie das Leben auf dem Bauernhof besser kennenlernen. Sie und Ihre Kinder können uns bei den verschiedensten täglichen Arbeiten zuschauen und gerne auch mithelfen: die Tiere füttern, bei den Stallarbeiten, auf den Wiesen und Feldern, im Kräutergarten und bei noch Vielem mehr...



Folgende Tiere leben mit uns auf dem Huberhof:

- 12 Melkkühe und 5 Jungrinder
- ca. 20 Hühner
- Meerschweinchen
- Laufenten
- und ein paar neugierige Katzen



Unsere hofeigenen Produkte:

Je nach Jahreszeit kann das Angebot an unseren hofeigenen Produkten variieren. Wir legen groß Wert auf gesunde Produkte und auf eine dementsprechende Weiterverarbeitung. Unsere Tiere atmen beste Südtiroler Bergluft und unsere Früchte und Kräuter werden schonend weiterverarbeitet.

Unsere Milch liefern wir an die Sennerei Drei Zinnen. Dort wird sie zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet.

Von unserem **Obst und Beeren** werden verschiedene Fruchtaufstriche zubereitet: Pflaumen, Marille, Erdbeeren, Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Holunderblüten und Holunderbeeren.



Weiters gibt es auf dem Hof:

- Eier von unseren Hühnern
- Fruchtaufstriche aus den Früchten vom Garten
- jede Menge Kräuter aus unserem Kräutergarten
- Topfenaufstrich und Naturjoghurt aus unserer frischen Milch
- Kartoffeln vom eigenen Acker



Hausgemachtes:

Marianne verwöhnt Sie mit ihren hausgemachten Köstlichkeiten.

Es ist uns ein großes Anliegen, vorwiegend hofeigene Produkte zu verwenden. Nur in seltenen Fällen greifen wir auf gekaufte Produkte zurück. In diesen Fällen legen wir Wert auf Produkte aus Südtirol, d. h. in unserem Land produzierte Lebensmittel. Sie stehen nämlich für Qualität aus Südtirol und wir leben damit bewusst unsere regionale Identität und Zugehörigkeit!



Unsere Gästeangebote und wichtige Informationen

Schlüsselkarte

Sie erhalten eine Schlüsselkarte für Ihre Ferienwohnung, mit der Sie alle Haustüren und den Skiraum öffnen können.

Abholdienst

Wenn Sie mit dem Zug anreisen, holen wir Sie gerne und kostenlos vom Bahnhof in Vierschach ab. Bitte geben Sie uns rechtzeitig bei der Buchung Bescheid!

Anreise:

Die Wohnung kann ab 15:00 Uhr bezogen werden (nach Möglichkeit auch früher)

Sollten Sie früher anreisen und die Wohnung noch nicht bereit sein, dürfen Sie es sich gerne in unserer Stube (Frühstücksraum) bequem machen.

Abreise:

Die Wohnung soll bis spätestens 09:30 Uhr des Abreisetages freigegeben sein. (Nach Absprache auch später).

Stornobedingungen:

bis 3 Monate vor Anreise kostenlos - 3 Monate bis 4 Wochen vor Urlaubsbeginn berechnen wir 30% des gebuchten Gesamtwertes - in den letzten 4 Wochen vor Urlaubsbeginn berechnen wir 70% des gebuchten Gesamtwertes.

Parkordnung:

Für die Autos stehen Parkplätze zur Verfügung.

Zimmertemperatur:

Alle unsere Ferienwohnungen verfügen über Bodenheizung. In jedem Zimmer finden Sie einen Heizthermostat, den Sie individuell regeln können.

Nachtruhe:

Ab 22.00 Uhr bitten wir unsere Gäste besonders in den Zimmern zur absoluten Nachtruhe. Die Nachtruhe ist der wichtigste Teil eines erholsamen Urlaubs!

Internet:

Im Haus steht unseren Gästen ein kostenloser und freier W-LAN - Zugang zur Verfügung. Um allen einen zuverlässigen Dienst zu bieten, bitten wir das W-LAN maßvoll zu nutzen.

TV+Radio:

Die Wohnungen sind mit TV/Radiogeräten ausgestattet.

Safe:

Jede Wohnung verfügt über einen Safe.

Energie:

Klimahaus B - Wir heizen mit hofeigenem Holz und mit Pellets.

Aufenthaltsraum:

Unser Aufenthaltsraum (Stube) steht den Gästen rund um die Uhr zur Verfügung.

Bibliothek:

Unsere Bibliothek mit Gesellschaftsspielen befindet sich im Bereich der Wohnungen im 1. Stock. Weitere Informationen hierzu finden Sie in der Bücherliste.

Frühstück:

Bei Bedarf bieten wir von 7:30 Uhr bis 9:30Uhr Frühstück im Aufenthaltsraum (Stube) an, nach Absprache auch im Korb in der Wohnung.

Unser Angebot: hofeigene Produkte (Milch von unseren Braunviehkühen, Eier von unseren Hühnern, Fruchtaufstriche von unserem Obst und Beeren, Topfenaufstrich, Jogurt, Kuchen oder Gebäck, Frucht- oder Kräutersirup, frische oder getrocknete Kräuter für den Tee aus unserem Garten), verschiedenes Brot, Butter und Käse von der Sennerei Drei Zinnen, Speck, Schinken und Hartwürste von befreundeten Bauern, Kaffee, Honig von unseren Nachbarbienen.

Wir bieten auch Brötchenservice an, dazu liegt im Eingangsbereich eine Brotliste auf. Bitte schreiben Sie das gewünschte Brot auf dem danebenliegenden Block (bitte bis 20 Uhr) und Sie haben ab 7 Uhr morgens das frische Brot vor Ihrer Wohnungstür. Ebenso können Sie auch Milch und Eier von uns auf Wunsch bekommen. Auch das bitte am Block vermerken mit der Wohnungsnummer.

Wäsche:

Gerne können wir für Sie Ihre Wäsche waschen/trocknen.

Preis pro Füllung:

Waschen: 10 Euro

Trocknen: 10 Euro

Handtücher und Bettwäsche werden bei Bedarf gerne gewechselt!

Bei längerem Aufenthalt wechseln wir auch gerne die Bettwäsche.

Mülltrennung:

Unsere Umwelt und Natur sind das kostbarste Gut, das wir haben. Deshalb legen wir großen Wert auf Mülltrennung und bitten auch unsere Gäste dies zu tun.

Wir trennen unseren Müll wie folgt: Plastik, Plastikflaschen, Papier Karton, Glas, Dosen, Biomüll, Tetrapak, und Restmüll. Entsprechende Container stehen am unteren Parkplatz zur Verfügung

Endreinigung:

Die Endreinigung ist in unseren Preisen inbegriffen. Wir bitten Sie trotzdem, die Wohnung sauber zu hinterlassen und den Müll wegzubringen. Vielen Dank!

Haustiere:

Wir bitten um Verständnis, wenn wir aus hygienischen Gründen und zum Schutz unserer Gäste mit Allergien keine Haustiere in unseren neuen Wohnungen aufnehmen.

Nichtraucher-Wohnungen

Unsere neuen Ferienwohnungen sind Nichtraucher-Wohnungen. Wir bitten Sie daher im gesamten Haus auf das Rauchen zu verzichten. Nutzen Sie dafür den Balkon und genießen gleichzeitig die herrliche Aussicht.

Verbandszeug:

Sollten Sie Pflaster, Verband, Salbe, usw. benötigen, finden wir sicher etwas in unserer Hausapotheke im Tiefparterre neben dem Tages-WC.

Schäden/Mängel:

Sollten Sie in Ihrer Wohnung irgendwelche Mängel feststellen und/oder sollte etwas kaputt gehen, bitten wir Sie, dies umgehend bei uns zu melden!

Tages-WC:

Im Erdgeschoß finden Sie ein WC!

Hausgarten:

Kräuter können Sie bei Bedarf in unserem Kräutergarten holen (Schnittlauch, Zitronenmelisse, Goldmelisse, Pfefferminze, Petersilie, Winterzwiebel, Schnittknoblauch, Oregano, Ysop, Rauke, Salbei, Rosmarin...und vieles mehr!). Weitere Informationen hierzu finden Sie in unserer Kräuterliste. Nach Saison und Verfügbarkeit dürfen sich unsere Gäste Salat, Gemüse und Kräuter aus dem Garten holen!

Trinkwasser:

Das gesamte Wasser auf unserem Hof ist Trinkwasser -> hochwertiges Grander-Wasser!

Johann Grander Sen. (1930 - 2012) „Wenn die Menschen einsehen würden, dass die Erde ein Lebewesen ist, würden sie anders mit ihr umgehen.“ Die GRANDER®-Wasserbelebung basiert auf dem Prinzip der Informationsübertragung und verleiht Wasser auf natürliche Weise eine hohe, stabile und biologisch wertvolle Qualität. Wasser besitzt eine veränderbare innere Struktur. Der Grundgedanke der GRANDER®-Wasserbelebung besteht darin, durch die Verbesserung der Wasserstruktur die Selbstreinigungs- und Widerstandskraft des Wassers zu stärken und dadurch ein stabiles Immunsystem im Wasser zu schaffen. Wasser hat von Natur aus ganz besondere Eigenschaften, die es aber nur dann entwickeln und entfalten kann, wenn es naturbelassen und von belastenden Umwelteinflüssen verschont bleibt. Diese Umstände treffen auf Leitungswasser oft nicht zu. „Normales“ Leitungswasser sprudelt zwar frisch und wertvoll aus der Quelle, lange Transportwege, Druck in Leitungen, Handy-, Funk- und Radiowellen wirken jedoch negativ auf das Wasser ein – es verliert seine Lebendigkeit und erschläfft. GRANDER® belebt das Leitungswasser wieder neu, stärkt es und macht es wieder zu dem, was es ursprünglich einmal war: **kraftvoll, energiegeladen und natürlich!**

Skiraum/Sportausrüstung:

Im Keller finden Sie unseren Skiraum mit Schuhtrocknern. Bikes können Sie gerne bei uns in der Garage abstellen. In unserem Skiraum finden Sie auch Wanderstöcke für die Erkundung unserer wunderschönen Landschaft. Weiters verleihen wir im Winter 4 Rodeln an unsere Gäste!

Kultur - Sport - Erholung:

Aktuelle Informationsblätter (Veranstaltungshinweise, Fahrpläne, usw.) liegen im Eingangsbereich auf und sie finden sie zusätzlich am Ende unserer Hofmappe. Bei anfallenden Fragen bemühen wir uns gerne um genaue Auskunft.

Liegestühle:

Für Sonnenanbeter stellen wir gerne Liegestühle zur Verfügung.

Spielezimmer/Gesellschaftsspiele:

Ein Spielezimmer befindet sich im Keller für Schlechtwetter-Tage. Gesellschaftsspiele für Groß und Klein finden Sie im Regal im 1. Stock!

Wäschespinne:

Auf jedem Balkon steht eine Wäschespinne zur Verfügung.

Betreutes Regenwetterangebot:

Marianna bietet Ihnen gerne einen Koch- oder Backkurs an!

Hofladen:

In unserem Verkaufsregal finden Sie verschiedene Fruchtaufstriche von unseren Beeren und unserem Obst, ebenso Frucht- und Kräutersirup, Kräutersalz, Kräuteressig und Kräuteröl.

Mobilität/örtliche Infrastruktur:

Unser Hof liegt nur 200 Meter von der Bushaltestelle entfernt, wo Sie in 5 Minuten in unserem Hauptort Innichen sind. Dort finden Sie zahlreiche Einkaufsmöglichkeiten, ebenso ist dort auch das Erlebnisbad Aquafun, wo unser Hof ein Abkommen hat und Sie deshalb begünstigt das tolle Schwimmbad besuchen können. Auch sind es nur 500 Meter (10 Gehminuten) bis zum Ski- und Wandergebiet Helm und zur Zughaltestelle Vierschach. Vom letzten Zugbahnhof im Osten unseres Landes kommen Sie entweder ins benachbarte Osttirol, das zu Österreich gehört oder durch das Pustertal ins restliche Südtirol, wo Sie Städte, Museen und zahlreiche Veranstaltungen besuchen können.

Im Hochpustertal gibt es auch einen Holidaypass (Bus und Bahnkarte), welcher im Sommer ermäßigt und im Winter gratis ist.

Hinweise zum Verhalten im Stall

Interesse an unseren Arbeiten und Betriebsabläufen am Hof freut uns. Wir sind gerne dazu bereit Ihnen Auskünfte darüber zu erteilen und Sie daran teilhaben zu lassen. Allerdings müssen wir Sie über mögliche Gefahrenquellen und bestimmte Verhaltensweisen informieren. Wir bitten Sie daher folgende Hinweise zu beachten:

- Bei den Melk- und Fütterungsarbeiten am Abend können Sie gerne zusehen. Während dieser Arbeitsvorgänge sollten die Tiere nicht durch einen zu hohen Lärmpegel gestört werden.
- Kinder dürfen nur in Begleitung der Eltern oder mit den Hofbewohnern in den Stall gehen.
- Bitte betreten Sie die Scheune nur gemeinsam mit einer hofeigenen Person. Es gibt dort sehr viele gefährliche Stellen.
- Abgestellte Maschinen wie Traktor, Mähmaschine, Heulader und sonstige motorbetriebene Maschinen bitte nicht in Bewegung setzen.



Wir bitten Sie sich unseren Hinweisen entsprechend zu verhalten und weisen darauf hin, keinerlei Haftung bei Unfällen am Betrieb zu übernehmen.

Bücherliste

Unsere Bibliothek mit Gesellschaftsspielen befindet sich im Bereich der Wohnungen im 1. Stock.

- Die Bibel - Einheitsübersetzung
- Ich mag den Bauernhof----Bäuerinnen Kinderbetreuung
- Janosch-Omas liebe Märchenkiste
- Mit Micky durch das Jahr-Spiele, Geschichten, Rätsel von Walt Disney
- Der Strubelpeter – Max und Moritz
- Mein großes Buch der Märchen von Ingeborg u. Karl Dieter Bunting
- Il viaggio di arlo von Disney Pixar
- Die schönsten Sagen aus aller Welt
- Mein Südtirol Buch – Evi Gasser / Kathrin Gschleier
- Leben unter der Lupe- Raiffeisen
- Vereine von Innichen
- Musik und Gesang in Vierschach von Egon Kühebacher
- 100 Jahre Freiwillige Feuerwehr Vierschach
- Stiftschor Innichen – Gott ist mein Lied
- Stiftskirche in Innichen von Franz Eppacher
- Inser bestes G`wand – Frauentrachten in Südtirol – Südtiroler Bäuerinnenorganisation
- 100 Südtiroler Krapfen – Bäuerinnen verraten ihre Rezepte
- So kocht Südtirol
- Cucinare nelle Dolomiti
- Bauernleben in Südtirol von Hans Karl Peterlini / Astrid Kofler
- Am Berghof von Hans Rieder
- Lebensbilder – Schicksale einer Südtiroler Generation von Hans Rieder
- Unser Pustertal in Vergangenheit und Gegenwart – Bezirksgemeinschaft Pustertal
- Berg 2013 – Alpenvereinsbuch
- Südtirol in Geschichte und Gegenwart von Forcher / Pellegrini
- Pustertal – 56 ausgewählte Höhenwege
- Auf der Spur des Wassers von Hans Kronberger u. Siegbert Lattacher
- Tanzen mit dem Wind von Erik Purk
- Suche und gehe deinen Lichtweg – Basti Verlag
- Abenteuer Christsein von Sr. Teresa Zukic
- dieci vite vendute – Konsalik
- Alle guten Wünsche für dich von Peter Lauster

Kräuterliste



Bärlauch

Duft und Geschmack:
intensiv nach Knoblauch
In der Küche: Als Würze für Salate, Suppen, Topfen und Käse
Heilkunde: regt die Verdauung an, fördert Funktion von Galle, Leber, Magen und Darm, blutdrucksenkend



Basilikum

Duft und Geschmack:
feurig-würzig, pfeffrig-süß, eigenwillig
In der Küche: italienische Küche - für frischen Salat, Tomaten, Kräutersaucen, Käse, Fleisch, Gemüse
Heilkunde: als Tee verdauungsfördernd, krampflösend und lindernd bei Übelkeit und Kopfschmerzen.



Bibernelle

Duft und Geschmack:
herb, aber nicht zusammenziehend
In der Küche: eigentlich wichtiges Heilkraut
Heilkunde: zu Tinkturen verarbeitet gegen Bronchitis



Bergbohnenkraut

Duft und Geschmack:
Geruch aromatisch, Geschmack eher scharf und brennend
In der Küche: zu Hülsenfrüchten, vor allem Bohnen, Kartoffeln, Hammel- und Fleischragout,

Wurst- und Fischsalat

Heilkunde: antiseptisch, stimulierend und krampflösend



Eibisch

In der Küche: Wurzel dient zur Zubereitung des Eibisch-Hustentees (wichtig: kalt ansetzen)
Heilkunde: Tee bei Halsschmerzen, Reizhusten, Heiserkeit und entzündeten Magen- und Darmschleimhäuten. Bei Zusatz von Kümmel wird die Wirkung als Magentee erhöht.



Kamille

Duft und Geschmack:
fruchtig duftende Kamille
In der Küche: wird nicht zum Würzen verwendet
Heilkunde: bei Magen- und Darmbeschwerden; Kamillentee sollte aufgrund von Nebenwirkungen (Schwindel, Unruhe) nur als Medizin getrunken werden



Kapuzinerkresse

Duft und Geschmack:
frisch, ein wenig kresseartig, leichte Schärfe
In der Küche: hübsche Garnierung von Salaten. Samen werden als Kapern-Ersatz verwendet.

Heilkunde: Blätter enthalten viel Vitamin C und Eisen. Leicht abführend



Knollenfenchel

Duft und Geschmack:
sehr würziger Geschmack, erinnert an Zwiebel
In der Küche: für Wintersalate hervorragend geeignet, Knolle ohne Laub ist gut lagerbar

Heilkunde: belebt die Verdauung schonend



Kren Meerrettich

Duft und Geschmack:
scharf
In der Küche: Suppen, Fisch, Rindfleisch, Soßen und Cremes
Heilkunde: Infekte der ableitenden Harnwege, hyperämisierende Behandlung bei leichten Muskelschmerzen



Lavendel

Duft und Geschmack:
frisch-würziger Duft und herb-bitter, rosmarinähnlicher Geschmack
In der Küche: dezente Würze für Geflügel, Soßen und Fisch
Heilkunde: nervenstärkend, erfrischend und krampflösend. Frischer Duft für die Wäsche





Liebstöckel Maggikraut

Duft und Geschmack: kräftig-würzig, in Richtung Sellerie

In der Küche: vorsichtig dosiert zu Eintöpfen, Suppen und kräftigen Fleischspeisen. Auch zum Ansetzen von Schnäpsen

Heilkunde: Aufguss aus Blättern lindert Blähungen, Tee aus getrockneten Wurzeln wirkt reinigend und harntreibend



Ananas-Minze

In der Küche: Mingsauce, Lammfleisch, Sorbets und Obstsalate, Cocktails

Heilkunde: heiß getrunkenen Aufguss aus Blättern hilft bei Verdauungsstörungen. Bei Kopfweh

Dampf inhalieren oder Komresse aus Blättern auf Kopf legen



Majoran

Duft und Geschmack: kräftig süß-würzig

In der Küche: getrocknet zum Würzen von Suppen, Innereien, Terrinen und Eintöpfen, zwischen Handflächen zerreiben

Heilkunde: wirkt entkrampfend, nervenstärkend und appetitanregend. Als Tee oder Salbe gut gegen Schnupfen



Pfeffer-Minze

Duft und Geschmack: typischer, erfrischender Geruch, Geschmack leicht brennend, dann kühl

In der Küche: Soße, Lamm, Sorbets, Obstsalate, Cocktails

Heilkunde: heiß getrunkenen Aufguss aus Blättern hilft bei Verdauungsstörungen. Bei Kopfweh Dampf inhalieren oder Komresse aus Blättern auf Kopf legen



Gold-Melisse

Duft und Geschmack: süßes Bergamottaroma

In der Küche: frische Blätter zum Garnieren von Salaten

Heilkunde: getrocknete Blätter als heilender, wohlschmeckender Tee



Oregano

Duft und Geschmack: thymian-ähnlich, kräftig aromatisch

In der Küche: Pizzagewürz, Fleisch, Saucen, Suppen, Eintopf, Pasta, Tomaten

Heilkunde: Tee, Gurgelwasser, nervenstärkend und krampflösend



Zitronen-Melisse

Duft und Geschmack: zitronenfrischer Duft und Geschmack

In der Küche: Salate und Soßen, zum Verfeinern von Topfen und als Beilage zu Eiern und Tomaten

Heilkunde: Tee, Bäder und Kräuterkissen, Herz- und nervenberuhigend, krampflösend, fördert das Einschlafen



Petersilie

Duft und Geschmack: herb-würziger Duft, kräftige, etwas scharfe Würze

In der Küche: nie mitkochen, da sie sonst das Aroma verliert

Heilkunde: reich an Vitamin C, Aufguss aus Stielen und Blättern lindert rheumatische Beschwerden



Apfel-Minze

In der Küche: Mingsauce, Lammfleisch, Sorbets und Obstsalate, Cocktails und Liköre

Heilkunde: heiß getrunkenen Aufguss aus Blättern hilft bei Verdauungsstörungen. Bei Kopfweh

Dampf inhalieren oder Komresse aus Blättern auf Kopf legen



Rhabarber

In der Küche: Kompott, Marmelade, Wein, Süßmost, Kuchenbelag. Frisch verwenden! Hält sich im Kühlschrank nur wenige Tage. Nicht in zu großen Mengen verzehren (hoher Oxalsäuregehalt)



Ringelblume

In der Küche: Blüten zur Dekoration von Salaten (essbar)

Heilkunde: entzündungshemmend, antiseptisch, wundheilend, krampflösend, gallentreibend, stoffwechsellanregend, schweißtreibend, menstruationsfördernd



Rosmarin

Duft und Geschmack: riecht stark würzig nach Kampfer und Nadelholz, schmeckt herb-würzig, ein wenig bitter

In der Küche: südländische, mediterrane Küche, Soßen, Marinaden,

Geflügel, Lamm, Rind

Heilkunde: Tee-Aufguss, Kräuterkissen und Bäder, anregend für Kreislauf und nervenkräftigend



Rauke

Duft und Geschmack: kresseartiger Geschmack mit Erdnussaroma

In der Küche: Salate, Gewürz für Soßen und Suppen

Heilkunde: blutreinigend, wasser-treibend, verdauungsfördernd, stimulierend, tonisch



Salbei

Duft und Geschmack: kräftig-würziges Aroma, etwas streng und kampferartig

In der Küche: Wild, Geflügel, Lamm, Schwein, Gemüse und Kräutersaucen

Heilkunde: antiseptisch, entzündungshemmend, als Mund- und Gurgelwasser gegen Erkältung



Sauerampfer

Duft und Geschmack: sauer

In der Küche: Suppe, Linsen, Tomaten, Gurken, Milch und Hühnerbrühen

Heilkunde: harntreibend, blutreinigend und entschlackend



Schnaflgarbe

Duft und Geschmack: junge Blätter haben mild-würziges Aroma, ältere Blätter stark-aromatisch

In der Küche: Wildkräutergerichte wie Suppen, Salate, Pasten. Ältere

Blätter eignen sich für Kräuterbutter, Suppen und Dips oder als Tee.

Heilkunde: Auflage oder Umschlag bei Entzündungen der Haut



Schnittlauch

Duft und Geschmack: Lauchwürze, aromatisch anregend

In der Küche: Gewürz für zahlreiche Speisen

Heilkunde: im Winter vorbeugend

gegen Grippe



Schnittknoblauch

Duft und Geschmack: Zwiebel-Knoblauch-Geschmack, mildes Aroma nach Knoblauch

In der Küche: gehackte Blätter und Blütenknospen zum Würzen von Salaten, Weichkäse und kurz

Gebratenem

Heilkunde: innerliche Anwendung bei Blaseninkontinenz und Nierenschwäche



Schnittzwiebel

Duft und Geschmack: scharf

In der Küche: zu Suppen, Salaten oder Aufstrichen

Heilkunde: wird in der chinesischen Medizin verwendet, regt

Verdauung an und senkt Cholesterinspiegel



Sonnenhut

Heilkunde: infektabwehrsteigernd, immunisierend, antibiotisch, wundheilend, entzündungswidrig, geschwulsthemmend. Erkältungsabwehr oder Vorbeugung durch meist alkoholische Extrakte aus

dem Wurzelstock oder Presssaft aus dem frischen Kraut



Spitzwegerich

Duft und Geschmack:
leicht pilzartiger Geschmack
In der Küche: Wildkräutersalate, Eierspeisen, Quark, Frischkäse
Heilkunde: bei Erkältungen und insbesondere bei Husten sowie Bronchialerkrankungen



Weinraute

Duft und Geschmack:
starker, eigenwilliger Geruch, aromatisch-süßlich, bitterer Geschmack
In der Küche: vorsichtig dosieren, für Fleisch, Eier und Käse, eingelegtes Gemüse, Salate und Kräuteressig



Thymian

Duft und Geschmack:
kräftig-würzig, etwas herb
In der Küche: Wild, Kalb- und Lammfleisch
Heilkunde: Aufguss aus frischen Blättern wirkt antiseptisch, lindert getrunken Husten und Kopfweh



Wermut Absinth

Duft und Geschmack:
angenehmes Aroma
In der Küche: Fleisch, Geflügel, Wermuttee nach fettem Essen
Heilkunde: magen- und gallensekretionsanregend, hilft bei Blähungen und Völlegefühl, stärkt körpereigenes Immunsystem



Waldmeister

Duft und Geschmack:
typischer, aromatischer Duft
In der Küche: mit Kräutern in einer Bowle
Allgemein: Parfümierung der Wäsche und in Kräuterkissen



Ysop

Duft und Geschmack:
sehr kräftig, leicht bitter, sparsam verwenden
In der Küche: Fleisch, Suppen, Salate, Bohnengemüse, Soßen, Bowlen
Heilkunde: gegen Husten, Verschleimung, Appetitlosigkeit, Schwitzen



Zitronen-Verbene

Duft und Geschmack:
intensiv zitronenartig
In der Küche: Aromastoff für Kuchen, Getränke, Nachspeisen
Heilkunde: beruhigend, gegen Übelkeit, Blähungen, Herzklopfen; erhitzter Blätterbrei lindert Zahnschmerzen



Ortschaften

Vierschach
Pustertal
Bruneck



Vierschach am Fusse des Helm

Sie suchen Ruhe, Erholung und Natur und möchten am liebsten direkt vor der Haustür ins Ski- und Wandervergnügen starten? Dann sind Sie bei uns richtig.

Vierschach ist neben Winnebach und Innichberg die dritte Fraktion der Gemeinde Innichen. Das in Obervierschach, Untervierschach und Vierschach-Berg geteilte Dörfchen liegt auf rund 1.130 Metern Meereshöhe. Es zählt ca.400 Einwohner. Vierschach ist die vorletzte Ortschaft des Hochpustertales und die letzte Ortschaft mit einem Bahnhof. Vor der Grenze zum österreichischen Osttirol liegt nur noch Winnebach.

Umgeben von erhabenen, sagenumwobenen Bergriesen mit klangvollen Namen wie Hausnold oder Helm ist Vierschach im Sommer natürlich ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen, Bergtouren und Kletterabenteuer aller Art. Die Drei Zinnen, die markantesten und wohl auch bekanntesten Felsspitzen der Region, sowie der Naturpark Drei Zinnen-Sextner Dolomiten sind ebenfalls zum Greifen nah.

Wenn das Tal und die umliegenden Felswände unter einer dicken Schneedecke versteckt sind, hält man in Vierschach keineswegs Winterschlaf, denn nun geht es zum Skifahren und Snowboarden auf den Hausberg Helm, welcher über den Stiergarten mit dem Skigebiet Rotwand verbunden ist. Das Skigebiet Helm-Stiergarten-Rotwand gehört zum Skiessort Drei Zinnen - Dolomiten und bietet nicht nur die längste Abfahrt des Skikarussells, sondern auch die beliebte Sonnenterrasse mit herrlichem Ausblick. Durch die gesamte kalte Jahreszeit hindurch wird ein aufregendes Eventprogramm mit Spannung und Spaß für die ganze Familie geboten.



Südtirols schönster Kirchhügel

Bei einem Blick zur Kirche sehen Sie den Kirchhügel, der zu den schönsten des Landes gehört. Die Pfarrkirche ist der Hl. Magdalena geweiht und ist ein Prunkstück der Tiroler Gotik.

Die erste Kirche an diesem Standort wurde bereits 1212 geweiht. Die Grundmauern und Teile frühgotischer Fresken aus jener Zeit sind bis heute erhal-

ten. Der Rest des Bauwerks wurde im 15. Jahrhundert in gotischem Stil umgebaut. Ende des 20. Jahrhunderts wurden umfassende Renovierungsarbeiten durchgeführt, sodass sich die Kirche heute als ansprechendes Gebäude mit dekorativen Bauelementen präsentiert.



Wichtige Telefonnummern

Notruf	112
Apotheke Innichen	0474 913142
Krankenhaus Innichen	0474 917111
Polizei Innichen	0474 919011

Ärzte in Innichen

- Dr. Sabina Molon - Ärztin für Allgemeinmedizin
Franz-Josef-Rudigier-Straße 9A
Tel. +39 0474 916297
- Dr. Sulzenbacher Wilhelm - Facharzt für Zahn-, Mund- und Kieferheilkunde
Sankt-Michaels-Platz 9
Tel. +39 0474 913718

Sehenswürdigkeiten in Innichen und Umgebung

- Stiftskirche in Innichen
- Franziskanerkloster in Innichen
- Stiftsmuseum in Innichen
- Michaelskirche in Innichen
- Museum Dolomythos in Innichen
- Naturparkhaus in Toblach
- Schaukäserei Drei Zinnen in Toblach

Gerne stehen wir für detaillierte Informationen und Infomaterial bereit!

Einkaufsmöglichkeiten

Im Hauptort Innichen finden Sie Supermärkte, Bekleidungsgeschäfte, Sportartikelgeschäfte, eine Apotheke, eine Bäckerei, eine Käserei, einen Laden für Elektrobedarf, einen Copy-Shop und vieles mehr!

Die Geschäfte haben üblicherweise von Montag bis Samstag von 08:30 bis 12:00 Uhr und von 15:00 bis 19:00 Uhr geöffnet. In den Sommermonaten Juli und August öffnen die Geschäfte in Innichen auch am Donnerstag Abend bei den sogenannten „Dorfplatzfreuden“.

Auch mehrere Frisöre finden Sie in Innichen.

Bitte wenden Sie sich an uns bezüglich der Messen in deutscher und italienischer Sprache! In Vierschach und Innichen finden Sie auch Restaurants, Gasthäuser und Pizzeria's.

Gerne geben wir Ihnen eine Empfehlung!

Das Pustertal

Das Pustertal (italienisch Val Pusteria, ladinisch Val de Puster) ist ein im Wesentlichen in Ost-West-Richtung verlaufendes Alpen-Tal. Der Großteil des Tals liegt in Südtirol (Italien), der östlichste Abschnitt in Osttirol (Österreich). Das Pustertal bildet hydrogeographisch keine Einheit: Die Westhälfte des Tals wird von der Rienz und weiter über das Flusssystem der Etsch zur Adria hin entwässert, die Osthälfte von der Drau und weiter über das Flusssystem der Donau zum Schwarzen Meer. Das grob in der Mitte des Tals befindliche Toblacher Feld ist die Talwasserscheide.

Häufig wird unter Pustertal nur der Südtiroler Teil des Tales verstanden. Die dortigen Gemeinden bilden zusammen mit denen mehrerer Seitentäler die Bezirksgemeinschaft Pustertal.

Das Pustertal, auch das „Grüne Tal“ genannt, ist im Wesentlichen ein Teil der „Periadriatische Naht“ genannten Verwerfung, die die Südalpen von den Zentralalpen (und damit meist auch die Kalkalpen von den zentralen Gneissmassiven und Schiefergebirgen) trennt. Es entwässert durch die Rienz zur Hälfte nach Westen (und weiter über Eisack und Etsch in die Adria), zur anderen Hälfte durch die Drau nach Osten (und weiter über die Donau ins Schwarze Meer).

Als Westgrenze des Pustertals wird entweder die Mühlbacher Klause oder der Brixner Talkessel angesehen, wo das Pustertal in das Eisacktal einmündet. Den östlichen Teil bezeichnet man auch als „Hochpustertal“. Östlich von Sillian verlässt das Pustertal die Periadriatische Linie (die ins Gailtal hinüberwechselt) und zieht ostnordostwärts nach Lienz hinunter. Die Lienzer Klause gilt als östliche Begrenzung des Pustertals.

Die Ortschaften im Tal befinden sich auf einer Höhe von 750 bis 1.180 m, die wichtigsten davon sind im westlichen Pustertal Toblach, Welsberg, Olang und Bruneck, im östlichen Pustertal Innichen, Sillian und Mittewald.

Die größten Zuflüsse der Rienz bilden Antholzer Bach, Ahr, Pragser Bach, Gsieser Bach, Gader, Pfunderer Bach und Lusenbach. Das größte Seitental ist das Tauferer Ahrntal. Die größten Zuflüsse der Drau im östlichen Pustertal sind Sextner Bach und Villgratenbach.

(aus wikipedia.org)



Von Vermondoderivative work: MagentaGreen -
Diese Datei wurde von diesem Werk abgeleitet CrodaDelBecco.JPG;
CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=38940730>

Bruneck im Pustertal

Bruneck ist das pulsierende Zentrum des Pustertales - die Stadt an der Rienz liegt auf 838 m Meereshöhe und hat etwa 11.000 Einwohner, ihr Hausberg ist das Ski- und Wandergebiet Kronplatz, welches über der Stadt thront und die Besucher Sommer wie Winter in sein Gefilde lockt.



Foto: BS © Peer - <https://www.pustertal.org/de/pustertal/kronplatz/bruneck/stadt-bruneck/>

Ein Bummel durch die malerische Stadtgasse mit ihren farbenfrohen Fassaden und schmucken Geschäften gehören in Bruneck ebenso dazu wie ein Eis am modern gestalteten Rathausplatz mit seinen Möglichkeiten zum Verweilen. Cafés und Restaurants mit italienischen Spezialitäten und Tiroler Hausmannskost machen das kulinarische Angebot komplett. Fehlt nur noch ein kühles Blondes in der Brauerei Rienzbräu.

Kulturell hat die Rienzstadt auch einiges auf Lager, besonders das Theater-Angebot lässt sich sehen. Für Abwechslung im Urlaub sorgen auch das Odeon-Kino, die Angebote des Jugendzentrums UFO, das Stadtmuseum und die zahlreichen sakralen Gebäude wie die Rainkirche, die Heilig Geist Kirche und die Ursulinenkirche. Seit Juni 2011 ist Bruneck um eine Attraktion reicher, dann nämlich öffnete das MMM Ripa. Reinhold Messner widmete sein fünftes Museum mit Sitz auf Schloss Bruneck dem Thema Bergvölker.

Ob Stadtfest, Sommer-Konzerthighlight am Rathausplatz, der Giro d'Italia oder der stimmungsvolle Christkindlmarkt, an Veranstaltungen der Spitzenklasse fehlt es in Bruneck ebenfalls nicht. Wer Bewegung sucht, dem empfehlen wir einen Spaziergang am Planetenweg oder einen Walk im Nature Fitness Park Kronplatz Dolomiti. Im Winter erwarten Sie die 105 Pistenkilometer am Kronplatz, der von der Panorama-Plattform unterhalb der Concordia-Glocke übrigens eine herrliche Aussicht auf Südtirols Berge bietet.



Foto: <https://www.pustertal.org/de/pustertal/kronplatz/bruneck/stadt-bruneck/>

(aus www.pustertal.org/de/pustertal/kronplatz/bruneck/stadt-bruneck/)

Südtirol

Land und Leute
Geschichte
Roter Hahn und Dachmarke



Südtirol – Land und Leute



Südtirol war schon immer ein Grenzland und Land der Gegensätze. Dementsprechend vielseitig ist Südtirols Bevölkerung. Fremde Einflüsse haben das Land von jeher inspiriert und andererseits auch dazu gebracht, an den eigenen Wurzeln festzuhalten. Die Südtiroler gelten als gastfreundlich und aufgeschlossen. Als Charaktereigenschaft scheinen sich Sturheit und Flexibilität nicht zu widersprechen.

Das hauptsächlich gebirgige Land (über 60 % der Fläche des Landes liegen auf mehr als 1.500 m Meereshöhe) besteht aus Alpen- und Voralpenerhöhungen und im Osten aus einem Teil der Dolomiten. Die höchste Erhebung ist der Ortler mit seinen 3.902 m. Es sind unterschiedliche Landschaften und Vegetationen vorhanden. Das Klima ist meist mild und sonnig. Knapp ein Drittel der Gesamtfläche sind landwirtschaftliche Nutzflächen. 40 % davon haben eine Hangneigung von über 30 %. Dort wird hauptsächlich Viehwirtschaft betrieben. Auf den Flächen unter 800 m hingegen wird vorwiegend Obst und Wein angebaut. Südtirol ist Sitz einer alten und reichen Kultur. Man zählt über 130 Burgen und Schlösser und eine reiche Stadtkultur dazu.

Die 465.000 Einwohner teilen sich in 3 Sprachgruppen auf. Die deutschsprachigen Südtiroler leben vor allem in den Landgebieten und kommen auf einen Bevölkerungsanteil von ca. 65 %. Die Italiener leben vorwiegend in den Städten, vor allem in Bozen, als Mehrheit. Auf das gesamte Land bezogen stellen sie ca. 30 % Anteil an der Bevölkerung dar. Die eigentliche Minderheit im Lande sind die Ladinier in den Dolomitentälern Gadertal und Grödner Tal. Ihre Kultur ist rätoromanischen Ursprungs, sie stellen ca. 5 % der Südtiroler Bevölkerung.

Südtirol ist eine der wenigen Regionen in Europa, in denen das Problem der Arbeitslosigkeit praktisch nicht existiert. Es herrscht Vollbeschäftigung, was die Südtiroler Politik gerne auf ihre hervorragende Verwaltung zurück-führt. Größeren Anteil daran dürften jedoch die günstigen klimatischen und geografischen Gegebenheiten, sowie die Arbeitsamkeit, quer durch alle Bevölkerungsgruppen, haben. Haupteinnahmequellen der Bevölkerung auf dem Lande sind Tourismus, Landwirtschaft und Handwerk. In den Ballungszentren haben flexible Handels-, Dienstleistungs- und Industriebetriebe Wohlstand gebracht.

Auf Kultur, Brauchtum und Sport wird in Südtirol besonderer Wert gelegt: ca. 50.000 Kultur- und Sportveranstaltungen werden jährlich in Südtirol abgehalten. Auf die 116 Gemeinden des Landes kommen über 200 Musikkapellen, 170 Musikgruppen, 370 Chöre, an die 200 Theatergruppen, 140 Schützenkompanien und 28 Volkstanzgruppen.

Die Geschichte Südtirols

- 1253 Die Grafen von Tirol bringen das „Land im Gebirge“ unter ihre Herrschaft. Sie geben ihm den Namen „Tirol“.
- 1363 Das Geschlecht der Tiroler Grafen stirbt in männlicher Linie aus. Die letzte Gräfin von Tirol Margarete Maultasch übergibt das Land Tirol ihrem Vetter, Rudolf von Habsburg. So kommt Tirol zu Österreich.
- 1805 Im Verlauf der napoleonischen Kriege („Friede von Pressburg“) kommt das nördliche Land an Bayern, das mit Napoleon verbündet ist. Der südliche Teil des Landes kommt zum „Regno d'Italia“.
- 1809 Die Bayern verordnen den Tirolern verschiedene Zwangsmaßnahmen, die diese sehr verbittern. Unter dem Oberkommando von Andreas Hofer greifen die Tiroler zu den Waffen. Am Berg Isel bei Innsbruck erringen die Tiroler drei Siege gegen den übermächtigen Feind. Der vierte Aufstand schlägt fehl. Andreas Hofer kann fliehen, er wird verraten, gefangen genommen und am 20. Februar 1810 in Mantua erschossen.
- 1882 Zwischen dem Deutschen Reich, Österreich-Ungarn und Italien wird ein Freundschaftsvertrag, der sogenannte „Dreibund“ abgeschlossen. Dieser sieht bei einem Angriff auf einen dieser Staaten die gegenseitige Hilfe vor.
- 1914 Das Attentat auf den österreichischen Thronfolger Erzherzog Ferdinand und seine Gemahlin am 28. Juni 1914 bildet den Auftakt zum Ersten Weltkrieg. Da Österreich Italien aber zu spät über seinen Kriegseintritt informierte - so die italienische Begründung - traten die Italiener nicht in den Krieg ein. Erst ein Jahr später entschlossen sie sich zum Kriegseintritt, jedoch nicht auf Seiten des bis dahin verbündeten Dreibundes, sondern auf Seiten der Alliierten; diese hatten Italien für einen Kriegseintritt auf ihrer Seite u. a. das deutschsprachige Südtirol und das italienischsprachige Trentino (=Welschtirol) versprochen.
- 1919 Die Alliierten gewannen den Krieg, und damit kamen Südtirol und das Trentino durch den Vertrag von St. Germain zu Italien. Südtirol hatte zuvor über 550 Jahre zum österreichischen Kaiserreich gehört.
- 1921 Faschisten überfielen einen Festumzug anlässlich der Eröffnung der Bozner Messe. Dabei töteten sie den Lehrer Franz Innerhofer und verletzten mehrere Personen.
- 1922 „Marsch auf Bozen“: Eine Schule und das Rathaus wurden von Faschisten besetzt, der Bürgermeister Julius Perathoner vertrieben. Die Faschisten unter Benito Mussolini rissen die Macht in Italien an sich. Sie setzten sich zum Ziel, die deutsche Minderheit in Südtirol zu italianisieren. Dies sollte unter anderem mit dem 23-Punkte-Programm von Ettore Tolomei geschehen (z. B. Einführung der ital. Amtssprache; Verbot des Namen „Südtirol“; Italianisierung der Vor- und Familiennamen sowie der Ortsnamen und der Straßen- und Wegbezeichnungen; Errichtung italienischer Kindergärten und Volksschulen usw.)

1925 Mit finanzieller Unterstützung aus dem deutschen Reich wurden junge Mädchen zu Notschullehrerinnen ausgebildet. Es wurde geheimer illegaler Hausunterricht in ganz Südtirol organisiert, die sogenannten Katakombenschulen. Trotz faschistischer Verfolgung (Geldbußen, Haftstrafen) konnte das Untergrundschulnetz aufrechterhalten werden.

1939 schlossen Mussolini und sein Bündnispartner Hitler das sog. Optionsabkommen. Die Südtiroler mussten sich bis Ende des Jahres entscheiden, ob sie
- in Italien bleiben und der Italianisierung zustimmen oder
- nach Deutschland auswandern wollen.
Die Option riss eine tiefe Kluft ins Volk. An die 75.000 Südtiroler wanderten wirklich aus. Die von einigen Amtspersonen der deutschen Umsiedlungsämter angewandte Verzögerungstaktik aber vor allem der Ausbruch des 2. Weltkrieges verhinderten die volle Durchführung der Umsiedlungspläne.



Frang Hofer als Soldat
(Vater von Marianna)



Josef Kiebacher
als Soldat
(Vater von
Franz Josef)



Frang im Gefangenenlager in Algerien mit seinen Kameraden



Rückkehr aus der Gefangenschaft in Laterina bei Florenz

1943 Benito Mussolini wird gestürzt. Die deutsche Wehrmacht nimmt die italienischen Streitkräfte in Südtirol gefangen. Die Verwaltung unseres Landes liegt in reichsdeutschen Händen.

1944 Kriegsende: Einmarsch amerikanischer Panzereinheiten.

1945 Die Südtiroler erhoffen sich den Anschluss an das alte Vaterland Österreich. Die Friedenskonferenz entscheidet jedoch für das weitere Verbleiben unseres Landes bei Italien. Im „Pariser Vertrag“ wird Südtirol aber eine begrenzte Selbstverwaltung gewährt.

- 1960 Italien verzögert die Einhaltung des Vertrages immer wieder, sodass in Südtirol eine Untergangsstimmung aufkommt. Eine Gruppe Südtiroler macht durch Sprengungen von # Strommasten und Denkmälern die Welt auf Südtirol aufmerksam. Die „Südtirol Aktivist“ werden gefangen genommen, gefoltert und im „Mailänder Prozess“ zu hohen Strafen verurteilt. Das Südtirol Problem kommt vor die UNO. Die italienische Regierung fasst den Beschluss von ihrer bisherigen Südtirolpolitik abzugehen.
- 1969 In Verhandlungen zwischen der Römischen Regierung, der Österreichischen Regierung und den Südtirolern wird ein Dokument ausgearbeitet. Das „Paket“ enthält eine Reihe von Zugeständnissen seitens der Italienischen Regierung. Sowohl die Südtiroler Volkspartei (SVP), als auch Rom und Wien akzeptieren das „Paket“.
- 1992 Nachdem auch die letzten Punkte dieses Pakets verwirklicht sind, erklärt Österreich im Juni 1992 den Streit um Südtirol beendet. Österreich hat aber bis heute noch die Schutzmachtfunktion für Südtirol.

Heute leben Südtiroler und Italiener in unserem Land friedlich nebeneinander. Jede Volksgruppe hat seine Einrichtungen wie Schulen, Kindergärten usw. Die Südtiroler lernen in der Schule die italienische Sprache als 1. Fremdsprache, genauso wie die italienischen Schüler deutsch lernen müssen.



Roter Hahn



Der Rote Hahn ist das Synonym für „Bauernhof in Südtirol“. Folgende Bereiche werden unter dieser Marke beworben:

- Urlaub auf dem Bauernhof
- Bäuerliche Schankbetriebe
- Qualitätsprodukte vom Bauern
- Bäuerliches Handwerk

Dabei werden **QUALITÄT** und **TRANSPARENZ** groß geschrieben: Die Transparenz der Beherbergungsbetriebe wird durch die Anzahl der Blumen gewährleistet.

Die Buschen- und Hofschankbetriebe wurden alle kontrolliert und müssen ein bestimmtes Niveau in den Bereichen Hofbild, Ausstattung und Service erfüllen. Es werden nur jene bäuerliche Produkte beworben, die bestimmte Qualitätskriterien erfüllen. Achten Sie daher auf das Markenzeichen des Roten Hahnes.

Dachmarke Südtirol

Südtirol hat im September 2003 das Dachmarkenprojekt ins Leben gerufen, um Tourismus, Produkten und Dienstleistungen einen starken gemeinsamen Auftritt zu ermöglichen.

In einem Jahr hat die Arbeitsgruppe Dachmarke - bestehend aus Vertretern der großen Sektionen und der Landesregierung - zusammen mit der Berliner Marketingagentur MetaDesign das Profil der Dachmarke definiert, die zugrunde liegenden Werte erarbeitet und ihr eine konkrete Gestalt gegeben. Am 29. November 2004 konnte die neue Dachmarke der Öffentlichkeit präsentiert werden.



Brauchtum

Weihnachten
Religion und
weltliches Brauchtum



Weihnachtsbräuche

Der Advent



Vier Sonntage vor Weihnachten beginnt die Adventszeit. Wir basteln einen Adventkranz mit Tannenzweigen und befestigen vier Kerzen darauf. An jedem, der vier Adventssonntage, wird eine Kerze mehr angezündet und erhellt die Zeit bis zum Heiligen Abend, wenn wir die Geburt Christi feiern.

Das "Rauchen"

Drei Mal im Jahr wird der Brauch des „Rauchens“ ausgeübt: Am Heiligen Abend, am Silvesterabend und am Drei- Königsabend. Der Brauch soll Segen bringen.

Nach Einbruch der Dämmerung beginnt die Hausräucherung. Der Vater schöpft glühende Kohle aus dem Herd in ein altes Bügeleisen oder in eine Pfanne und gibt Weihrauchkörner dazu. Manche Familie verwendet zusätzlich Wacholderbeeren oder Reste des Weihebuschens vom Hoch unser Frauentag. Der Bauer betet nun mit der ganzen Familie den freudreichen Rosenkranz. Während des Gebets geht die Familie mit dem rauchenden Bügeleisen von Raum zu Raum, in den Stall und in den Stadel. Der Geruch von Weihrauch verbreitet sich im gesamten Haus. Der geweihte Weihrauch und die Reste des Weihebuschens weisen auf den religiös-magischen Charakter des Brauches hin, der Rauch und die Wacholderbeeren selbst haben reinigende Wirkung. Weiters werden die Räume zusätzlich mit gesegnetem Weihwasser, dem so genannten Dreikönigswasser ausgesprengt. Auch das soll dem Haus, dem Hof und seinen Bewohnern Glück im kommenden Jahr bringen und jegliches Unheil von ihnen abwenden. Die Bauern segnen an diesen Abenden auch ihre Felder.

Das Sternsingen

Die Sternsingerinnen und Sternsinger verkünden den Menschen die Frohbotschaft von der Geburt Jesu. Mit dieser befreienden Botschaft klopfen sie an die Türen, um das Haus zu segnen und die Bewohnerinnen und Bewohner vor Unheil zu bewahren. Dieser Segenspruch bzw. der Segen in Liedern und Sprüchen sind für viele ein ganz wesentliches Erlebnis am Jahresbeginn. Christus mansionem benedicat-Christus segne dieses Haus: Die Sternsinger überbringen den Segen mit dem „Christus mansionem benedicat“ was „Christus segne dieses Haus“ bedeutet. Das mit geweihter Kreide aufgemalte C+M+B an den Türstöcken wünscht den Bewohnern Frieden und Gottes Segen für das kommende Jahr.



Religiöses und weltliches Brauchtum

Prozessionen

An den religiösen Feiertagen: Fronleichnam, Herz Jesu und am Kirchenpatronstag (HL. Johannes der Täufer) finden bei uns Prozessionen statt. Es beteiligen sich viele Vereine daran. Voran marschiert die Musikkapelle. Es folgen die Feuerwehr und die Schützenkompanie, in ihren traditionellen Trachten.

Auch Privatpersonen, gekleidet in den traditionellen Trachten, nehmen an den Prozessionen teil. Es werden verschiedene Heiligenstatuen, wie z. B. die Statue der HL. Mutter Anna oder die Statue des HL. Stephanus und Fahnen im Zuge der Prozession mitgetragen. Die Fahnen gehören zu den verschiedenen Gruppierungen im Dorf.

Kräuterweihe

Am Hoch unser Frauentag, am 15. August, werden Kräuter zur Weihe getragen. Sie sollen das ganze Jahr für Gesundheit in der Familie sorgen. Es werden kleine Blumensträußchen geweiht. Die Blumen stehen dabei als Symbol für das Leben. Die Sträußchen werden an die Bevölkerung gegen eine Spende für einen guten Zweck verteilt.



Erntedank

Das Erntedankfest (auch Erntedank, Erntefest, Erntedanksonntag) ist im Christentum ein Fest nach der Ernte im Herbst, bei dem die Gläubigen Gott für die Gaben der Ernte danken. Bei der Feier in der Kirche werden Feldfrüchte, Getreide und Obst dekorativ aufgestellt. Dazu kommen auch andere als Gaben bezeichnete Produkte von besonderer Naturnähe, wie Mehl, Honig oder Wein.



Der Herz-Jesu-Sonntag

Der Herz-Jesu-Sonntag wird am Sonntag nach Fronleichnam gefeiert. Bereits am Vormittag werden die Gläubigen zur Herz-Jesu-Prozession mit anschließender Erneuerung des Herz-Jesu-Gelöbnisses geladen. Am Abend werden dann die Häuser beleuchtet und die Bergfeuer entzündet. Das Entzünden des Herz-Jesu-Feuers ist einer von wenigen alten Bräuchen,



die nicht heidnischen Ursprungs sind. Der alte Brauch entspringt einem Gelöbnis, welches die Tiroler Landesstände 1796 während der Tiroler Freiheitskämpfe gegen Napoleon leisteten: Sollten sie den Feind besiegen, sei dem Heiligsten Herzen Jesu die ewige Treue geschworen. Viele Feuer haben daher die Form eines Herzens, aber auch andere christliche Symbole, wie das Kreuz, sind üblich. Jedes Jahr erneuern auch heute noch hunderte,

weithin sichtbare Herz-Jesu-Feuer diesen Schwur und bringen am Herz-Jesu-Sonntag die Südtiroler Berge zum Glühen.

Vielerorts werden am Abend des Herz- Jesu- Sonntages zudem die Fenster mit religiösen Motiven geschmückt. Dazu verwendet man Bilder, die in aufwendigen Bastelarbeiten hergestellt wurden. Diese Bilder werden sonst nur noch an den Tagen verwendet, an denen Priesterjubiläen gefeiert werden.

Das bäuerliche Gewand

Von den Bäuerinnen „Bäuerliches Gwand“ genannt, wird diese schlichte und doch so würdig wirkende Tracht, noch heute im ganzen Pustertal und seinen Seitentälern, bis ins Eisacktal, an Sonn- und Festtagen getragen. Das „Bäuerliche Gwand“ unterscheidet sich nur durch die Zeitgeschichte und ortschaftsbedingt nach verschiedenen Macharten durch jeweils kleine Abänderungen und

Ausschmückungen.

Vor ca. 200 Jahren wird dieses Gewand zum ersten Mal erwähnt. Da das schlichte schwarze Gewand festtäglicher und keuscher aussah, verdrängte es für einige Zeit die Tracht ganz in den Hintergrund.



Die Tracht

Trachten vor ca. 200 Jahren

Die hier eingehend beschriebene Tracht ist die Gewandung unserer Ahnen vor ca. 200 Jahren. Der Großteil der Bevölkerung war damals wohl eher arm.

Buben wie Mädchen trugen als Kleinkinder Kittelkleider. Erst mit Schulbeginn gab es meistens ein übergroßes, neues Gewand, das für alle Schuljahre reichen musste.

Dem Kindesalter vollkommen entwachsen, bekamen der junge Bursch und das Mädchen eine neue Tracht. Die schönste und kostbarste Tracht ihres Lebens erhielten die jungen Leute dann später zur Hochzeit. Die rote Joppe, das rote Mieder, die weiße Prozessionsschürze wurden abgelegt, denn es war nun Zeit, die Farben des verheirateten Standes zu tragen.

Das äußerst kurze, höchstens 25 cm lange Mieder und der weite Rock konnten auch während einer Schwangerschaft getragen werden. Im Alter gab es dann vielleicht nochmals ein neues Gewand.

Heranreifende Mädchen, füllig gewordene Frauchen mussten sich oft buchstäblich in ihre sehr knapp gewordenen Mieder quetschen und den Burschen platzten fast die viel zu kurzen und engen Lederhosen aus denen sie herausgewachsen waren.

An dieser Stelle sei eine heute heiter stimmende Episode aus einem Vortrag von Dr. Menardi, Leiterin des Volkskundemuseum in Innsbruck zitiert: „In den Jahren 1770 bis 1785 waren die Zeiten äußerst schlecht. Ein Pfarrer aus dem Zillertal kam damals ganz aufgeregt zum Gemeindevorsteher und beklagte sich über die Bekleidung der Dorfbewohner bei den Gottesdiensten.

Die Referentin las aus einer Chronik, ich zitiere ungefähr: „Da kommen die Burschen in kurzen Lederhosen, eine Spanne breit lang, eine Handbreit hoch, so dass sie ihre Männlichkeit fast nicht unter Dach und Fach bringen. Die Frauen tragen ihre Mieder viel, viel zu eng, und obwohl fest zusammengeschnürt, das weiße Fleisch links und rechts herauspfuschet!“

War das Werktagsgewand gleich dem Alltag rau und schlicht, so versuchte man damals doch wenigstens in die Festtagstracht Farbenfreude und auch etwas Prunk zu bringen.

Trotz „trachtiger“ Geschlossenheit blieb den Menschen damals schon auch die Möglichkeit, ihr Kleid etwas persönlich zu gestalten: Einmal wurden Stoffe und Farben durch die Selbstfertigung nie gleich und weiters gab es beim Klöppeln, Sticken, Häkeln und Stricken viele verschiedene Muster. Durch passenden Schmuck und Zubehör konnte der oder die Träger(in) den sozialen Stand und Rang aufzeigen.

Das heute wuchtig und eng erscheinende historische Gewand entsprach den damaligen Auffassungen von Moral und Schönheit.



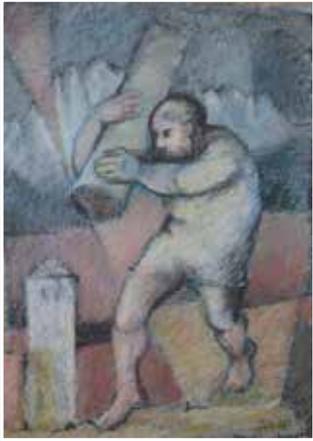
Das Tragen der Tracht setzte damals und auch heute noch eine positive Einstellung zu Brauchtum und Heimat voraus.

„Tracht“ bedeutet, dass das Gewand „zum Tragen“ da ist. Sie ist die, aus einer Volksgruppe erwachsene Kleidung, mit Verbundenheit zu Landschaft und Kultur. Deshalb wurde die Tracht schon immer hauptsächlich von der bäuerlichen Bevölkerung getragen mit Ausnahme von bestimmten „Bürgergewändern“, bzw. städtischer Kleidung.

Das Nähen von Tracht und Dirndl setzt ein Bewusstsein für die Echtheit von Materialien voraus. Darunter versteht sich z.B. auch, dass, wenn möglich, nur Naturfasern wie z.B. Woll- Leinen- oder Seidenstoffe dafür verwendet werden.



Volomitiensagen



Der Riese Haunold

Der „Riese Haunold“ war einer der Riesen, die in der Entstehungszeit der Stiftskirche im Felsenreich um Innichen ihr Unwesen getrieben haben. Die Innichner konnten den starken Riesen dazu überreden, ihnen beim Kirchenbau zu helfen. Für das Herbeischleppen der schweren Steinquader verlangte der Riese nur die Kost. Der Sage nach soll der Riese aber täglich ein Kalb und drei Scheffel Bohnen verzehrt haben. Nach Fertigstellung der Kirche wurde man den Riesen nicht mehr los. Er verlangte nach wie vor seine tägliche Mahlzeit. Das kam den Innichnern jedoch recht teuer zu stehen.

Nach langen Beratungen fanden die Innichner endlich eine Lösung, wie sie den Riesen loswerden konnten. Sie bauten eine Fallgrube, in der sich der überlistete Riese zu Tode stürzte. Sein Geist lebt aber heute noch im Haunoldgebirge weiter. Als Erinnerung wurde eine große Rippe des Riesen in der Vorhalle der Stiftskirche aufgehängt, wo sie heute noch besichtigt werden kann.

Geboren für die Unterwelt - Sage zur Entstehung der drei Zinnen

In einem kleinen Bergdorf wusste sich ein junges Mädchen, das von einem Wandergesell ein Kind bekommen hatte, einfach nicht mehr zu helfen. Kein Mensch kümmerte sich um sie und um ihr Kleines. Jeder zeigte mit dem Finger auf sie und keiner wollte sie in den Dienst nehmen. So beschloss das Mädchen unter Tränen ihr Kind auszusetzen. Als sie an einer Bärenhöhle vorbeikam, warf sie das kleine Bündel Elend hinein und lief schluchzend davon. Die Raubtiere hatten mit dem armen Wurm mehr Erbarmen als die Menschen. Eine Bärin stillte das Kind und zog es mit den eigenen Jungen auf. Kein Wunder, dass der ohne Mutterliebe, dafür aber mit Bärenmilch aufgezogene „Hansl“, so hatte ihn die Mutter genannt, bärenstark wurde. Lange zog der Junge mit den Bären durch die Wälder und hielt sich immer hoch in den Bergen auf. Doch als er größer wurde, verließ er seine rauen Freunde und begab sich ins Flachland, wo es Äcker, Felder, Häuser, Dörfer und Menschen gab. Diese nannten ihn wegen seiner Bärenkräfte den „Bärenhansl“. Auf seiner Wanderschaft kam der Bärenhansl an einem schönen Nachmittag zu einem Köhler, der so stark war, dass er Bäume mitsamt den Wurzeln ausreißen konnte. Die Äste streifte er mit den Händen wie Grashalme vom Baumstamm. Dann spaltete er mit der Handkante die Stämme und brannte daraus Kohle. Da sprach der Bärenhansl zum Köhler: „Du bist ein starker Kerl! Wir könnten zu zweit durch die Welt ziehen und unser Glück machen. Wir sind beide so stark, dass wir die Welt aus den Angeln heben könnten, ohne uns groß anstrengen zu müssen. Komm doch mit.“ Der Köhler schlug ein und so zogen sie weiter bis sie an den Fuß einer hohen Bergkette kamen. Da sahen sie einen Müller oben am Hang, der pustete so heftig, dass er mit seinem Atem sieben Windmühlen antrieb. „Der passt zu uns“, meinte der Bärenhansl, „den nehmen wir mit.“ Er sprach den Müller darauf an, und siehe da, auch dieser schlug ein. So beschlossen sie, zu dritt durch die Welt zu ziehen

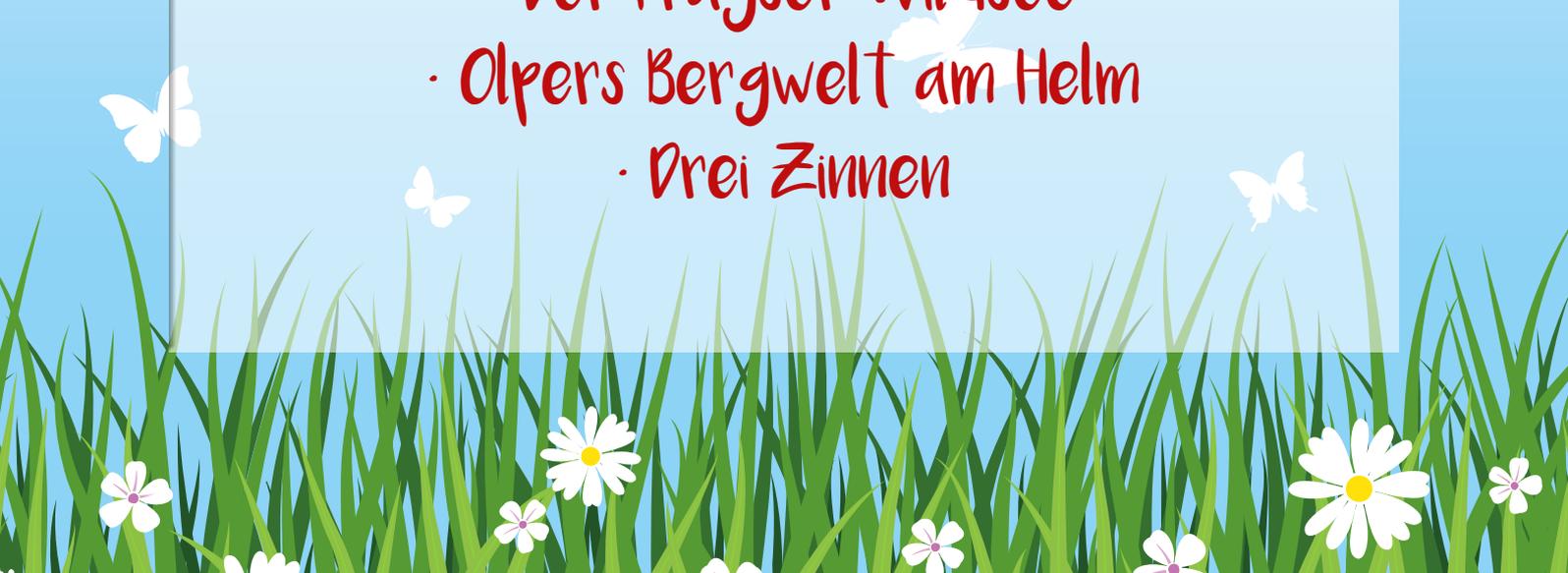
und sich alles zu nehmen, was sie reizte. Sie stiegen die große Bergkette entlang, immer weiter hinauf, bis sie zu einem Schloss kamen, das auf einem hohen Felsen stand und aussah wie ein Adlerhorst. „Da wollen wir es uns gemütlich machen“, rief der Bärenhansl und schlug mit seiner Faust so stark gegen das Schlosstor, dass es aus den Angeln brach und der Mörtel nur so von den Wänden bröckelte. „He, Hausleute“, brüllte der Köhler, „ist niemand hier? Wir haben Durst und Hunger und müde sind wir auch!“ Als sich noch niemand meldete, da piff der Müller so gewaltsam, dass Tür und Tor und Fensterläden wie in einem Wirbelsturm auf- und zuflogen und manche Scheibe in Scherben ging. Dann schrie er lauthals: „Kommt heraus oder ich komme hinein und blase euch das Licht aus.“ Da erschien ein Zwerg im Schlosshof. Er sah sehr alt aus und sprach kein einziges Wort. Er nickte nur mit dem Kopfe und hieß mit ein paar Gebärden die drei Starken in den Rittersaal kommen. Da gab es zu Essen und Trinken, bis sie satt waren. Später kamen drei Fräulein und schenkten „Moras“ (süßes, berauschendes Mischgetränk aus altem Wein und Maulbeersaft) und Lautertrank (Gemisch aus Wein, Honig und verschiedenen Würzstoffen) auf, bis alle ganz betrunken wurden. „Warum redet ihr denn nicht? Seid ihr stumm oder seid ihr dumm?“ lallte der Hansl. Dann wandte sich der Müller zu den Burgfräuleins um und lallte: „Ihr weißgekleideten Weibsbilder, ihr habt uns gerade gefehlt, euch werden wir zu unseren Frauen machen“, und lachte gellend. Da aber wurde der Zwerg fuchsteufelswild, zog einen faustgroßen Kristall heraus, hielt ihn in die Höhe und sprach mit zorniger Stimme: „Ihr glaubt, ihr könntet alles haben mit eurer Gewalt? Frauen werdet ihr keine finden und wenn ihr alle Berge und Täler danach absucht.“ Dabei zerschmetterte er den Kristall vor den Füßen des Bärenhansl, dass es nur so klirrte, und schon waren Burgfräulein und Zwerg und Schloss im Nichts aufgelöst. Da sagte der Hansl: „Macht nichts. Wenn wir auf der Welt keine Frau bekommen, dann holen wir uns eben eine aus der Unterwelt.“

So kam es, dass sich die drei Burschen von einem Jägersmann (er stellte sich später als der Leibhaftige heraus) auf einen Berg führen ließen, von dem man sich zur Unterwelt abseilen konnte. Der Jäger ließ sie hinunter, schnitt aber, kaum, dass alle drei unten waren, das Seil ab, so dass es kein Zurück mehr gab. Zuerst waren sie besorgt, dann aber wurden sie von einer rasenden Musik und von fremdländischen Düften ange lockt. Sie gingen dem Schall nach und kamen in eine Höhle, wo sich lauter lose Weiber und wilde Männer befanden, die aus goldenen Bechern und Tellern sofften und fraßen. Die drei Kumpane fühlten sich gar wohl und schenkten den Weibern alles Gold, das sie auf ihrer Reise durch die Welt erplündert hatten. Als das Gold fertig war, wollten die Weiber Fleisch: Menschenfleisch. Da sagte der Hansl: „Wir müssen zurück!“, und darauf die Weiber: „Ihr habt kein Seil dabei, aber wir tragen euch in die Oberwelt, wenn ihr uns nur Fleisch gebt.“ So nahmen drei der Weiber die drei Starken auf den Rücken und marschierten aufwärts. Aber alle hundert Schritte blieben sie stehen und schnitten ihrem Reiter ein gewaltiges Stück Fleisch heraus. Als sie oben ankamen, sah die liebe Sonne nur mehr drei starre, leblose, blanke Riesen, an denen nichts mehr dran war: Die heutigen Drei Zinnen! Die Unterweltswеiber aber verschwanden mit Gelächter im Dunkel ihrer Höhlen.

Wandern

Verhalten in der Natur
Wandertouren:

- Innerfeldtal
- Naturerlebnisweg Toblacher See
 - Drau-Ursprung
 - Der Pragser Wildsee
- Olpers Bergwelt am Helm
 - Drei Zinnen



Verhalten in der Natur

- Bitte werfen sie Ihren Müll in die vorgesehenen Mülleimer.
- Genießen Sie Ihr Picknick, aber nehmen Sie den Müll wieder mit nach Hause. Gäste und Einheimische freuen sich über eine saubere Umgebung.
- Wandern Sie, auch Ihrer Sicherheit wegen, auf markierten Wegen.
- Führen Sie Ihren Hund an der Leine und lassen sie ihn nicht in den Feldern herumtoben. Bitte treten auch Sie beim Wandern nicht unachtsam in Felder und Wiesen, die noch gemäht werden müssen. Damit sind sie den Bauern bei ihrer Arbeit eine große Hilfe.
- Wir haben rund um Vierschach und Innichen viele Radwege, auf denen Sie schöne Fahrradtouren unternehmen können. Fahren sie daher bitte nicht durch die Wiesen.
- Aufgrund der Gefahr eines Waldbrandes sollten im Wald und in den Wiesen keine Feuer gemacht werden.
- Pflücken Sie nur jene Blumen, die nicht unter Naturschutz stehen.



Wandertouren

Innerfeld und Dreischusterhütte



Das Innerfeldtal mit dem Morgenkopf

Das Innerfeldtal bietet in der Tat zu jeder Jahreszeit etwas Besonderes. Im Frühling sind es die mit weißen und violetten Krokussen übersäten Wiesen, die den endgültigen Abschied vom Winter besiegeln.

Im Sommer ragt der mit 3152 m höchste, wenn auch nicht bekannteste Gipfel des Sextner Naturparks, die Dreischusterspitze, weit in den blauen Himmel. Im Herbst verzaubern die brennenden gelben Lärchen am Eingang des Tales jeden Naturbegeisterten, während sich das schneebedeckte Tal im Winter dem Wanderer oder Skilangläufer von seiner ruhigsten und besinnlichsten Seite offenbart.

Ganz egal, wo Sie mit Ihrer Familie anhalten, ob längs des Ixenbaches auf der Suche nach dem kühlen Nass, am Antoniusstein für die ersten Kletterversuche Ihrer Kinder, inmitten der Latschenbäume auf der Suche nach Zapfen für einen besonderen Schnaps, auf der breiten Wiese, die sich dem Wanderer fast unerwartet unterhalb der Hütte eröffnet oder noch weiter hinten im Talschluss, wo die Wege steil zu den bekanntesten Bergen des Sextner Naturparks ansteigen, das Innerfeld- Tal wird Sie mit seinen Natureindrücken begeistern.

Bereits 1912 wurde die ehemalige Dreischusterhütte ganz in Holz und privat errichtet. Allerdings brannte diese nach zehn Jahren ab. Sie wurde danach in Mauerwerk errichtet und schließlich wegen Baufälligkeit aufgegeben und abgetragen.

Die heutige Dreischusterhütte wurde um 1975 vom Südtiroler Alpenverein erbaut. Die Hütte ist sowohl im Sommer als auch im Winter bewirtschaftet. Die Hütte stellt, eingebettet in eine wunderschönen Landschaft, ein lohnendes Wanderziel dar.

Anfahrt:

Auf der Straße von Innichen nach Sexten biegt man nach ca. 3 km rechts in das Innerfeldtal ab. Parkplatz nach etwa 1 km in der Nähe einer Schottergrube (ca. 1350m). Bis 11 Uhr kann man bis zum zweiten Parkplatz am „Antoniusstein“ (1500 m) hinauffahren. Danach ist die Straße bis 16 Uhr für die weitere Auffahrt gesperrt. Die Rückfahrt vom 2. Parkplatz ist allerdings jederzeit möglich.



Die Dreischusterhütte

Ausgangsort:	Parkplatz an der Schottergrube
Ziel:	Dreischusterhütte
Höhenunterschied:	ca.280 m
Zeitaufwand:	1,5 Std. gemütliche Wanderung
Schwierigkeitsgrad:	Leicht. Schöne Familienwanderung



Die Dreischusterhütte mit Innerfeldkirchl

Wegbeschreibung:

Vom Parkplatz folgt man der asphaltierten Straße (auch Höhenweg Nr. 4) bis zum zweiten Parkplatz. Ab dort besteht die Auswahl zwischen der asphaltierten Straße und der Abkürzung, die südöstlich vom Parkplatz in den Wald abzweigt und nach einigen 100 m wieder auf die Straße trifft. Dort finden Sie ein Hinweisschild zur „Gsellwiesn“ vor: In etwa 20 Minuten erreichen Sie den breiten Talkessel des Innerfeldtales mit der Schutzhütte (1626 m).

Nicht weit entfernt von der Dreischusterhütte steht das neugotische „Innerfeldkirchl“. Das Kirchl ist bedeutend älter als die heutige Schutzhütte und wurde wahrscheinlich zusammen mit der ersten Schutzhütte um 1912 errichtet.

Was gibt's für die Kids:

- Einen Spielpark in Hüttennähe
- Eine große, ebene Wiese unter der Schutzhütte
- Einen Klettergarten südlich der Hütte
- Eine leichte, ebene Wanderung
- und viele schöne Bächlein....

....und was für die Eltern:

- Eine Sonnenterrasse
- Ausgezeichnete einheimische Spezialitäten
- Einen herrlichen Blick auf die Dreischustergruppe: Morgenkopf und Haunoldmassiv
- Im Winter ist die Hütte außer zu Fuß auch mit Langlaufskiern oder mit der Rodel zu erreichen (Rodelverleih in der Hütte).
- Die Talfahrt mit der Rodel ist ein Vergnügen für die ganze Familie.

(Textquellen und Fotos Innerfeldtal mit Morgenkopf: Hanspaul Menara,
Foto Dreischusterhütte: Familie Innerkofler, Dreischusterhütte)

Naturerlebnisweg Toblacher See

Ein Erholungszentrum um Toblach liegt beim Toblacher See im Höhlensteintal. Der Rundweg um den See ist ein beliebtes Ziel für den ungestörten Sonntagsausflug. Anschließend kann man sich in netter Gesellschaft im Seelokal unterhalten. Seit dem Jahr 2000 führt ein Lehrpfad durch diesen Rundweg. Er informiert die Besucher über die Flora und Fauna rund um den See, der zum Naturpark Fanes- Sennes- Prags gehört.

Für den gesamten Lehrpfad braucht man ca. 1,5 Std. Besucher mit Kinderwagen oder auch Gehbehinderte können den Rundweg leicht bewältigen.

Auf dem Lehrpfad werden folgende Themen behandelt:

01. Die Entstehung des Toblacher Sees
02. Der Fichten- und Föhrenwald
03. Die Spechte
04. Farben in der Natur
05. Die Wasservögel
06. Die Verlandungszone
07. Die Aufgaben der Ufervegetation
08. Der Weg des Wassers am Beispiel der Rienz
09. Spielwiese
10. Die Lurche
11. Die Fische



Familienwanderung: Drau-Ursprung



Eine sehr einfache Familienwanderung ohne nennenswerte Steigungen. Der Hinweg zieht sich nahezu vollständig durch den Wald und bietet somit ein sehr ruhiges Ambiente. Ziel ist der Drau-Ursprung zwischen Innichen und Toblach. Das Wasser kann direkt vom kleinen Brunnen getrunken werden, es ist kaum ein frischeres und klareres Wasser zu finden.

Wegbeschreibung:

Das Auto bei der Talstation des Haunold-Liftes parken oder direkt mit dem Bus dorthin kommen. Die Wanderung beginnt, indem man hoch zu den Tennisplätzen geht, um dann Richtung Toblach über den Weg Nr. 28A bis zur Drau-Quelle zu spazieren. Der Rückweg wird am besten über den Hinweg absolviert. Alternativ geht es auf demselben Weg noch weiter bis nach Toblach zum Bahnhof (nochmal 45 Minuten). Von dort geht es mit dem Zug bequem zurück nach Innichen.

Details zur Tour:

Länge:	2,4 km
Höhenmeter:	47 m
Schwierigkeit:	leicht
Startpunkt:	1175 m
Endpunkt:	1215 m

(Foto und Texte von www.innichen.it)



Der Pragser Wildsee



Der Pragser Wildsee ist der größte natürliche Dolomitensee. Im Sommer stehen nostalgische Ruderboote bereit, die bis vor 100 Jahren die einzige Möglichkeit waren, das Südufer des Sees zu erreichen. Besonders Mutige tauchen in das eiskalte und kristallklare Wasser im Pragser Wildsee, um sich nach wenigen Schwimmgügen von der Sonne aufwärmen zu lassen. Wer es lieber gemütlich angeht, kann beim Angeln die Seele baumeln lassen. Beliebt bei Familien ist auch die Umrundung des Sees,

ausgehend vom Hotel Pragser Wildsee. Bekanntlich ist Mutter Natur der beste Spielplatz für unsere Kleinen, daher bietet der Pragser Wildsee besondere Entdeckungsreisen: mit den Füßen im Wasser plantschen und erleben, wie sich Felsen, Holz, Wurzeln, Wiesen und Sand auf den nackten Sohlen anfühlen. Von Anfang Juni bis Anfang Oktober erleben Kinder jeden Freitag ab 10 Uhr einen Abenteuertag am Pragser Wildsee!

Er ist auch beliebt als Ausgangspunkt für längere Wanderungen und Bergtouren. Wir informieren Sie gerne!

Filmkulisse für die Serie „Un Passo dal cielo“

Das Pragser Tal, insbesondere der Pragser Wildsee, sind die Filmkulisse für die italienische Serie „Die Bergpolizei - Ganz nah am Himmel“ (original Un passo dal cielo) mit Terence Hill. Zwischen 2010 und 2016 wurden vier Staffeln mit knapp 50 Sendungen gedreht. Seit Juli 2017 wird die Serie in einer deutschen Synchronfassung auf dem Bayrischen Sender BR ausgestrahlt.

Anfahrt:

Mit dem Auto, Bus oder Zug bis Niederdorf und von dort weiter ins Prasger Tal bis ans Talende. Parkplätze finden sich neben der Straße und sind gegen Gebühr.

(Foto und Texte von www.drei-zinnen.info)



Olperls Bergwelt am Helm



Der neue Erlebnispark beginnt direkt an der Bergstation der Helm-Bahnen und führt zu Olperls besten Freunden – ins Reich der alpinen Tierwelt. Auf dem 1,5 km langen Rundwanderweg kann man 10 spannende Erlebnispunkte entdecken - mit tollen Ausblicken auf die Gipfelwelt der Sextner Dolomiten.

BARFUSS in die Fußstapfen des Olperl

Wohltuend und ganz besonders gesund ist die Erkundung von Olperls Bergwelt auf dem höchstgelegenen Barfußweg der Dolomiten (2.150 m). Weiches Moos, duftendes Lärchenholz, Steinplatten oder Kieselsteine beleben die Fußreflexzonen, bevor die Füße in kühlem Quellwasser baden gehen – wie erfrischend!

Olperls Geschichte

In Sexten gab es einst ein geheimnisvolles Wesen namens „Olperl“. Es war weder Mensch noch Tier und versteckte sich tagsüber tief im Wald. Erst bei einbrechender Dunkelheit kam es als quirliger „Springgingl“ zum Vorschein und machte sich einen Spaß daraus, Bauern und Wanderer mitlauten Pfiffen zu erschrecken. Den Leuten im Tal war es nur wegen seiner großen leuchtenden Kulleraugen bekannt. Auch heute noch soll das Olperl nachts in den Sextner Bergen umhergeistern und den Menschen allerlei Streiche spielen. Aber böse war und ist das Olperl nicht: Alle Tiere des Waldes und der Berge sind seine Freunde. Das Olperl klettert gerne mit seinen Freunden um die Wette, spielt mit ihnen Verstecken und neckt sie hin und wieder. Außerdem ist es sehr, sehr schlau und schlägt sich am liebsten mit Früchten und Beeren des Waldes den Bauch voll.



(Foto und Texte von www.dreizinnen.com)



Sommer-Rundwanderung: Drei Zinnen

Die Drei Zinnen sind das Wahrzeichen des Hochpustertales: Sie gehören zu den berühmtesten Felsspitzen der Dolomiten. Die Dolomiten sind 2009 von der UNESCO als Welterbe anerkannt worden. Dies ist eine ganz besondere Auszeichnung, welche die weltweite Einzigartigkeit und einmalige Schönheit, aber auch die Integrität dieser Gebirgsformation bestätigt.

Wegbeschreibung:

Von der Auronzohütte an der Südseite der Drei Zinnen entlang führt der Steig Nr. 101 an der Lavaredo Hütte (2.344 m) vorbei. Leicht ansteigend geht er zum Paternsattel (2.454 m) weiter. Erster herrlicher Einblick in die 500 Meter hohen Nordwände der Drei Zinnen (bis hierher ca. 1 Stunde; empfehlenswert auch für ungeübte Wanderer). Leicht absteigend quert der Weg unter dem Paternkofel entlang bis zur nächsten Weggabelung:

a) leichter Aufstieg zur Drei-Zinnen-Hütte (2.405 m)

b) links noch weiter absteigend führt der Weg Nr. 105 an der Almhütte Lange Alpe vorbei und umrundet die Drei Zinnen an der Westseite.

Details zur Tour:

Schwierigkeit:	Leicht
Strecke:	8,8 km
Dauer:	4:00 Std
Aufstieg:	550 m
Abstieg:	550 m

(Foto und Texte von www.innichen.it)



Sport

Skifahren
Langlaufen
Schneeschuhwandern
Kodeln
Radfahren
Schwimmen



Skifahren

Unsere Ferienregion rund um die Drei Zinnen beheimatet über 20 Bergbahnen und Skilifte. Mit gut 90 km Abfahrten aller Schwierigkeitsgrade haben Pistenfreaks die Qual der Wahl. Wer die Abwechslung liebt, hat 7 Skigebiete vom Kreuzbergpass im Osten bis zum Pragsertal im Westen zur Verfügung.

Hier die einzelnen Ski-Areas:



Skigebiet 3 Zinnen Dolomites

Die Skiberge Helm, Stiergarten, Rotwand, Kreuzbergpass und Col d'la Tenda, die skitechnisch miteinander verbunden sind, bilden das Herz des Skigebiets Drei Zinnen Dolomites. Hier erwarten Euch abwechslungsreiche und bestens präparierte Pisten in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden.



Skigebiet Haunold - Familienparadies

Direkt am Ortszentrum von Innichen startet die Vierersesselbahn ins Familienparadies Haunold auf 1500m Seehöhe: fünf Aufstiegsanlagen, 23 km Skipisten, vier Skihütten und eine Flutlichtpiste für den Nachtskillauf machen den Skispaß vollkommen.



Skigebiet Kreuzberg - Marc Girardelli Piste

Am Kreuzbergpass, der Schwelle zwischen deutschem und italienischem Kulturraum hat der einstmals beste Skirennfahrer der Welt, der Vorarlberger Marc Girardelli, seine Erfolge vorbereitet. Seither tragen die superbreiten Skihänge seinen Namen.



Skigebiet Waldheim - Skizwerge

Irgendwo fängt alles ganz klein an, das gilt auch für Skifahren. Skiträume werden an den sanften Hängen der Waldheimlifte Wirklichkeit. Hier führen Skilehrer spielerisch Regie für die ersten Schwünge.



Skigebiet Rienz - Fun & Action

Klein, aber fein. Und doch für jeden was dabei: 1 Sessellift und 2 Skilifte ermöglichen angenehmes Skifahren auf insgesamt 4 km langen, leichten bis mittelschweren Pisten. Aber auch anspruchsvolle Skifahrer kommen auf der Trenker-Piste voll auf Ihre Kosten, schließlich trainieren bei uns auch diverse Nationen-Teams auf anstehende Weltcup Rennen.



Skigebiet Prags - Erstkontakt

Klein aber fein ist das Skigebiet unter den Nordwänden des Dürrensteins. Eingebettet in eine märchenhafte Landschaft machen Familien hier nicht nur erste Erfahrungen auf Skiern - sie finden auch einen wunderbaren Rückzugsort.

(Foto und Texte von www.dreizinnen.com)

Langlaufen

Ein über 120 km langes gespurttes Loipennetz mit Kunstschneegarantie garantiert bis Ende März ein absolut unvergleichliches Langlaufvergnügen in den Gemeinden Innichen, Sexten und Toblach.

Toblacher Seeloipe:	Ausgangspunkt: Höhenunterschied: Länge: Bewertung:	Langlaufstadion 90 m 8 km mittel
Drei-Zinnen-Rundloipe:	Ausgangspunkt: Höhenunterschied: Länge: Bewertung:	Dürrensee 50 m 5 km leicht
Hochpustertaler Seeloipe:	Ausgangspunkt: Endpunkt: Höhenunterschied: Länge: Bewertung:	Tourismuseum Toblach Vierschach 35 m 10 km leicht (ideal für Anfänger)
Homologierte F.I.S. Trainingsrennstrecke:	Ausgangspunkt: Höhenunterschied: Länge: Bewertung:	Langlaufstadion Toblach 150 m 2,5 / 5 / 7,5 / 10 km schwer
Sextner Hauptloipe:	Ausgangspunkt: Endpunkt: Höhenunterschied: Länge: Bewertung:	Hotel Dolomitenhof Innichen 279 m 11 km mittel-schwer
Höhlensteintal:	Ausgangspunkt: Endpunkt: Höhenunterschied: Länge: Bewertung:	Toblach Langlaufstadion Cortina 610 m 30 km leicht-mittel
Pustertaler Marathonloipe:	Ausgangspunkt: Toblach-Niederdorf: Höhenunterschied: Länge: Bewertung:	Toblach Flugplatz Niederdorf 122 m 17 km mittel



Schneeschuhwandern

Schneeschuhwanderungen in unberührter, tief verschneiter Dolomiten Landschaft! Für Anfänger und Fortgeschrittene bietet das Hochpustertal zahlreiche schöne Wanderungen.

Einige Vorschläge:

- Wildbad - Jorahütte - Riese Haunold Hütte
- Sexten - Außergsell
- Gasthof Jaufen - Silvesterkapelle
- Innichen - Waldkapelle - Jägerhütte
- Fischleintal - Drei Zinnenhütte
- Drei-Zinnen-Blick - Rienztal
- Misurina - Monte Piano



Wir stehen Ihnen gerne mit detaillierten Informationen zur Verfügung! Sprechen Sie uns an!

Rodeln

Skifahren ist vielleicht nicht jedermanns Sache, deshalb gibt es noch jede Menge andere Gelegenheiten sich zu entspannen, Spaß zu haben und den Urlaub zu genießen, zum Beispiel beim Rodeln.

INNICHEN

Haunold 1: Führt, ausgehend von der Bergstation Haunold direkt wieder an den Start der Aufstiegsanlage Haunold (Länge: 2,3 km).

Haunold 2: Die zweite Rodelbahn ist ein Forstweg zum Wildbad Innichen.

Innerfeld: Wunderschöne, einfache Naturrodelbahn (siehe Wandervorschlag)

SEXTEN

Rotwand: Ausgehend von der Bergstation Rotwand ist sie mit 5 km eine der längsten Rodelbahnen in der Region. Man überwindet 600 Höhenmeter.

Signaue: Die Rodelbahn startet direkt an der Bergstation der Kabinenbahn Signaue und führt meist durch den Wald bis an die Talstation der Kabinenbahn.

Wir stehen Ihnen gerne mit detaillierten Informationen zur Verfügung! Sprechen Sie uns an!



Radfahren

Das Hochpustertal ist als Radfahrerparadies weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Gemütlich im Tal entlang oder spektakuläre Mountainbike-Touren - sie werden begeistert sein!

Hier einige Vorschläge:

- der „Klassiker“: der Drauradweg führt nach Lienz in Osttirol
- der Pustertaler Radweg führt nach Mühlbach
- von Vierschach zum Toblacher See und zurück
- von Toblach nach Cortina auf der alten Bahntrasse
- MTB-Tour Vierschachberg - Lachwiesenhütte
- MTB-Tour Marchkinkele
- MTB-Tour Helmrunde über Vierschach



Bitte wenden Sie sich an uns, wenn Sie weitere Informationen benötigen!

Schwimmen



Alpin Erlebnisbad AcquaFun in Innichen
Rutschbahn 75 m, Strömungskanal, Whirlpool,
Saunawelt, Fitnesscenter!
www.acquaFun.com



Naturbadesee in Toblach
Schwimmbereich 37x16 m, maximale Tiefe 2 m,
Nichtschwimmerbereich ist als Kinderbecken
mit einer Wassertiefe von 0,60 m bis 1,35 m
Tel: +39 0474 972529



Dolomitenbad in Lienz (Osttirol)
Beckenlandschaft, Mehrzweckbecken, Kinderbe-
reich, großes Außenbecken, 90-Meter-Rutsche,
Sauna!
www.dolomitenbad.at

Sehens- würdigkeiten

auch als Schlechtwetterprogramm

Naturparkhaus Toblach
Schaukäserei Drei Zinnen
Volkskundemuseum Dietenheim
Klimastollen Prettau
Krippenmuseum Maranatha
Kräuterhof Hauser
Kirchen und Kapellen
Stiftsmuseum Innichen
Wildbad Innichen

Sehenswürdigkeiten im Pustertal



Das Naturparkhaus in Toblach

Spielerisch und gleichzeitig informativ wird Natur greifbar, spürbar und sichtbar. Im Naturparkhaus, welches im Grand Hotel eingerichtet ist, erfahren Sie viel Wissenswertes über die Natur-Kulturlandschaften des Naturparks Sextner Dolomiten in den Gemeinden Toblach, Innichen und Sexten und natürlich auch über den Naturpark Fanes Sennes Prags.

In der Erlebniswerkstatt wird die Natur mit allen Sinnen erlebbar. Im Aquarium tummeln sich Frösche und andere Lurche. Multivisionen geben Einblicke in die Vielfalt der sieben Südtiroler Naturparke.

Öffnungszeiten:

Dienstags bis samstags, von 9.30 bis 12.30 Uhr und von 14.30 bis 18.00 Uhr geöffnet.

In den Monaten Juli und August auch sonntags ganztägig und donnerstags von 18.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.

<http://naturparks.provinz.bz.it/drei-zinnen/naturparkhaus.asp>

Schaukäseerei Drei Zinnen

Hier erfahren Sie, wie die Löcher in den Käse kommen und noch viel mehr!

Ein kleines Museum ermöglicht Ihnen einen Rückblick in die Vergangenheit der traditionsreichen Milchverarbeitung und Käseherstellung unserer Region. Im Anschluss zeigt ein Film beeindruckende Bilder aus der Region und erzählt aus dem täglichen Leben der Bauern. Von der Besuchergalerie der Sennerei Drei Zinnen kann man den gesamten Produktionsablauf aus der oberen Etage überblicken und die Käsemeister bei der Arbeit beobachten. Der Reifekeller gibt Einblick in die hohe Kunst der Lagerung und Reifung der Käselaike. Käse der unterschiedlichen Reifungsstufen sind zu sehen, frisch aus der Produktion, oder kurz vor dem Verkauf. Auch das Geheimnis der Löcher im Käse wird hier gelüftet und die unterschiedlichsten Arten der Reifung und Veredelung von Käse werden erklärt.



Öffnungszeiten:

Di - Sa: 08.00- 19.00 & So: 10.00 – 18.00

Montag geschlossen (außer Hochsaison)

www.3zinnen.it

Volkskundemuseum Dietenheim bei Bruneck



Das Volkskundemuseum in Dietenheim bei Bruneck liegt im Herzen des Pustertales. Es zeigt die Lebenswelt der ländlichen Bevölkerung von einst – vom Landadeligen über den selbstversorgenden Bauern bis zum Tagelöhner. Mittelpunkt ist der barocke Anitz Mair am Hof mit den herrschaftlichen Räumen und den volkskundlichen Sammlungen. Das dazugehörige Wirtschaftsgebäude beherbergt eine Vielzahl von landwirtschaftlichen Geräten und Gefährten. Das Freigelände mit alten originalen

Bauernhäusern, Handwerksstätten, Bauerngärten und Haustieren lädt zum Verweilen ein und erzählt vom Alltag in früheren Tagen.

Öffnungszeiten:

geöffnet von Ostermontag bis 31. Oktober

Dienstag bis Samstag: von 10.00 bis 17.00 Uhr

Sonn- und Feiertage: von 14.00 bis 18.00 Uhr

im August kein Ruhetag - Letzter Einlass jeweils 1 Stunde vor Schließung

www.volkskundemuseum.it

Klimastollen Prettan im Ahrntal

Mit der Grubenbahn fährt man in das Prettauer Bergwerk ein und gelangt dort in den Klimastollen. Man findet dort ideale lufthygienische Bedingungen, die zu einer Linderung von allergischen und anderen Atemwegsproblemen führen können.

Öffnungszeiten:

Ende März bis Ende Oktober geöffnet - Montag Ruhetag (außer August)

www.ich-atme.com



Krippenmuseum Maranatha in Lutlach im Ahrntal

Das Krippenmuseum Maranatha in Lutlach entstammt einer genialen Vision der Familie Gartner. Das Wort Maranatha ist aramäischer Ausruf, der wohl von den frühen Christen benutzt wurde. Mögliche Bedeutungen sind: „Unser Herr ist gekommen“ (maran atha) oder „Unser Herr wird kommen“ oder - am wahrscheinlichsten - „Unser Herr, komm!“

Im Jahr 2000 wurde in Lutlach das Maranatha, die phantasievollste Krippenwelt Europas, nach vierjähriger Bauzeit eröffnet. Seither wurde das Museum immer wieder erweitert. Der Außenbereich, die Visionen für Volkskunst und Krippen, sowie die Bildhauerwerkstatt, wurden vollkommen um- bzw. neu gestaltet. Im Blumengarten und auf gut 1.300 m² Ausstellungsfläche sind Kunstwerke aus verschiedenen Ländern ausgestellt. Wer sich Zeit nimmt und aufmerksam beobachtet, erlebt die Entwicklung des Schnitzens von den Anfängen des Werkzeugmachens über das Wurzel- und Maskenschnitzen, bis hin zur heutigen modernen Bildhauerei im Ahrntal.

Öffnungszeiten:

Mo bis Sa: 09.00-12.00 und 14.00-18.00 Uhr

// Sonntag: 14.00-17.00 Uhr

ganzjährig geöffnet

www.krippenmuseum.com



Kräuterhof Hauser in Wielenberg

Beim Kräuterhof „Hauser“ handelt es sich um einen Pustertaler Bergbauernhof, der sich im Begdörflein Wielenberg (Gemeinde Percha) befindet. Zum Anwesen gehören rund 5 ha Ackerland und Dauerwiesen sowie etwa 13 ha Wald. Der Hof befindet sich in sehr sonniger Lage auf 1.150 m Meereshöhe, weit abseits von Lärm, Gestank und anderen schädlichen Umwelteinflüssen. In den Räumen erwartet die Besucherin eine faszinierende Welt aus Kräutern, Märchen und Sagen. Eine archäologische Ausstellung mit Funden direkt vom Hof lädt Sie zu einer Zeitreise ein, die zurück zu den Ursprüngen führt....



Öffnungszeiten:

Meistens Montag - Freitag 09:00 bis 12:00 Uhr und 15:00 bis 18:00 Uhr.

Im Juli und August auch Samstag und Sonntag geöffnet.

Genauere Infos hier: www.kraeuterhof.it



Kirchen und Kapellen in Innichen

Innichen ist reich an Kirchen & Kapellen. Besonders sehenswert ist die Stiftskirche von Innichen, die als der schönste Sakralbau romanischen Stils im Ostalpenraum gilt. Ebenso sehr zu empfehlen sind die Pfarrkirche zum Hl. Michael im romanischen Stil sowie die auf einem Hügel stehende Pfarrkirche zum Hl. Nikolaus in Winnebach und die Pfarrkirche St. Magdalena in Vierschach.

Stiftsmuseum in Innichen

Im Schatten der altherwürdigen Stiftskirche steht ein nicht weniger geschichtsträchtiger Bau, dessen Äußeres seit dem 16. Jahrhundert unverändert geblieben ist. Der östliche Teil stammt noch aus dem 10. Jahrhundert, also noch aus der Bestandszeit des von Herzog Tassilo III. im Jahre 769 gegründeten Benediktinerklosters, das um 1143 in ein Kollegiatstift umgewandelt wurde. Der westliche Teil wurde um 1385 gebaut und bekam im 16. Jahrhundert das bis heute erhaltene Aussehen.

Für aktuelle Öffnungszeiten wenden Sie sich an den Tourismusverein Innichen
Tel. 0474 913149

Wildbad in Innichen

Die Verwendung der hier entspringenden Heilquellen – fünf an der Zahl – zu Badkuren reicht tief ins Mittelalter zurück, wenn ein Badebetrieb auch nur seit dem 16. Jahrhundert nachweisbar ist. 1856 entstand hier das Sanatorium des Dr. Johann Scheiber, das um die Jahrhundertwende zum Grand Hotel Wildbad ausgebaut wurde. Um 1939 wurde die stolze Baulichkeit versteigert und dem Zahn der Zeit überlassen. Es gab zwar Pläne zur Reaktivierung, aber seine Zukunft ist immer noch ungewiss. Dennoch ist das Gebiet mit den Brunnen und den herrlichen Wiesen eine idyllische Naherholungszone.



Traditionelle Gerichte

Knödel
Schlutzkrapfen
Tirtlan
Apfelstrudel
Strauben
Hefezopf/Buchten



Speckknödel

Für 4 Personen (ca. 8 Knödel)

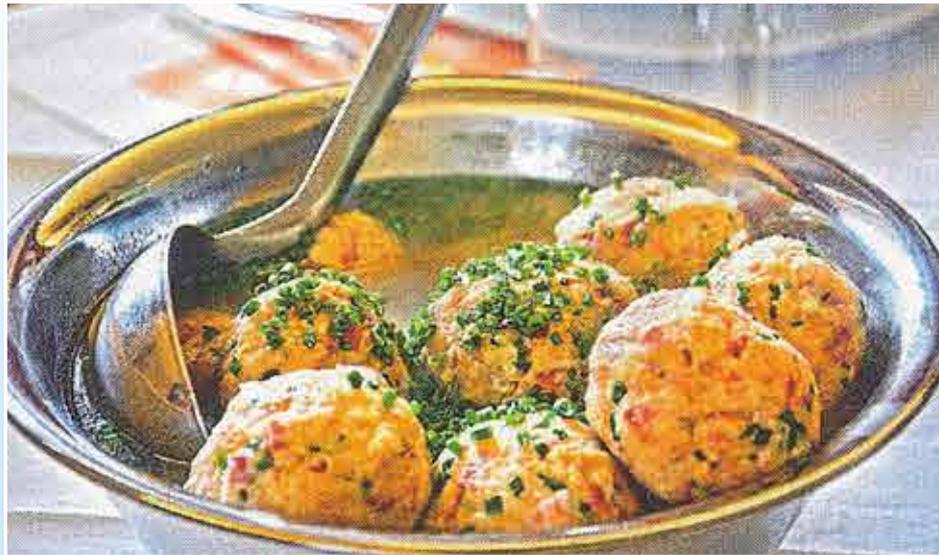
Zutaten:

80 g Speck, in feine Würfel geschnitten
eine halbe Zwiebel, ca. 40 g
150 g schnittfestes Weißbrot oder Knödelbrot
20 g Butter (1 EL)
40 g Mehl (2 EL)
100 ml Milch oder Wasser
2 Eier
1 EL fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch
Salz

Zubereitung:

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die ebenfalls fein würfelig geschnittene Zwiebel in der zerlassenen Butter andünsten und unter das geschnittenen Weißbrot mischen. Nun das Mehl und den Speck untermengen. Die Eier mit der Milch, der Petersilie und dem Salz verrühren und ebenfalls über das Brot geben und gut untermischen. Die Knödelmasse etwa 15 Minuten ziehen lassen. Dann daraus Knödel formen und diese im Salzwasser kochen.

Garzeit: 15 bis 20 Minuten



Schlutzkrapfen

Für den Teig:

250 g Roggenmehl

250 g Weizenmehl

2 Eier, Salz

1 Essl. Öl,

lauwarmes Wasser nach Bedarf

Für die Spinatfüllung:

40 g Butter

1 kleine Zwiebel

500 g Spinat

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Muskatnuss,

1 Essl. Parmesan

250 g Topfen

Zum Anrichten:

Butter und Parmesankäse

Aus den Zutaten einen nicht zu festen Teig kneten und rasten lassen.

Inzwischen den Spinat gut waschen, in Salzwasser gar kochen, abseihen und sehr gut ausdrücken.

Die klein gehackte Zwiebel in Butter kurz anschwitzen, den fein gehackten Spinat zufügen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Parmesan und Knoblauch würzen und die Masse mit dem Topfen vermischen. Die Masse auskühlen lassen.

Den Teig dünn austreiben, mit einem runden Ausstecher runde Flecke ausstechen, etwas Füllung draufgeben, zusammenklappen und die Ränder fest andrücken.

Die Schlutzkrapfen in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen lassen, abseihen, mit Parmesankäse (nach Belieben auch mit Schnittlauch) bestreuen und mit zerlassener, hellbrauner Butter übergossen servieren.

Anmerkung: Man kann die Schlutzkrapfen auch mit einer Kartoffel-Topfenfüllung zubereiten. Dazu verwendet man anstelle von Spinat gekochte, passierte Kartoffeln und würzt zusätzlich noch mit Schnittlauch.



Tirtlan mit Spinat-Topfen-Fülle

Zutaten für den Teig:

250g Roggenmehl

250g Weizenmehl

1 Ei

1 Essl. Öl

lauwarmes Wasser

Salz

Zutaten für die Fülle:

ca. 200g Kartoffeln gekocht und gepresst

ca. 300g Spinat gekocht und fein gehackt

ca. 300g Topfen (nicht nass)

Kräutersalz

Schnittlauch



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen festen Teig machen. Den Teig ½ Stunde ruhen lassen. Aus dem Teig eine lange Rolle formen, diese in kleine Scheiben schneiden und die Scheiben mit dem Nudelholz dünn austreiben (Man kann auch eine Nudelmaschine verwenden) und danach runde Scheiben ausstechen.

Auf ein Teigblatt die Fülle in geben, ein weiteres Teigblatt darüber legen und die Ränder rundum gut andrücken.

Die Tirtlan auf ein leicht bemehltes Tuch legen und in heißem Öl goldgelb backen.

Bei dieser Menge an Zutaten erhalten Sie ca. 30 Stück bei einer Größe von 10cm im Durchmesser

Anmerkung:

Die Tirtlan schmecken am besten wenn sie noch warm sind. Man kann sie aber auch kalt essen.

Auch für einen Aperitifempfang eignen sich Tirtlan sehr gut. Besonders schön sehen sie für einen solchen Anlass aus, wenn man sie noch kleiner im Durchmesser aussticht.

Man kann als Alternative auch eine Fülle aus Kartoffeln-Topfen oder Sauerkraut verwenden.



Apfelstrudel

Zutaten Teig:

- 125g Butter
- 150g Zucker
- ½ Msp. Zitronenschale gerieben
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 2 EL Milch
- 1 Ei
- 2 EL Milch
- 250g Mehl
- ½ Pkg. Backpulver
- 1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

- 600g Äpfel
- 50g Zucker
- 50g Brösel, in etwas Butter geröstet
- 40g Sultaninen
- 20g Pignoli
- 2 EL. Rum
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ TL. Zimtpulver
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben



Weiters:

- 1 Ei zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die nicht zu kalte Butter mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem Vanillezucker in einer Schüssel rasch zu einer homogenen Masse verarbeiten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Die Eier und die Milch dazugeben, das Mehl und das Backpulver beimischen und alles zu einem Teig kneten. Den Teig vor Gebrauch ca. ½ Stunde ruhen lassen.

Nun die Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit dem Zucker, den Brösel, den Sultaninen, den Pignoli, dem Rum, dem Vanillezucker, dem Zimt und der geriebenen Zitronenschale mischen. Das Backrohr vorheizen. Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ca. 40 x 26 cm groß ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Papier ausgelegtes Backblech legen. Die Apfelfülle auf den Teig geben und diesen zu einem Strudel einschlagen. Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen, mit dem restlichen Teigstreifen verzieren und im Backrohr bei 180 Grad, 35 min. backen. Anschließend mit Staubzucker bestreuen.



Strauben

Zutaten für vier Personen:

200 gr. Mehl
250 ml. Milch
20 gr. Zerlassene Butter
3 Eigelbe
20 ml Schnaps
3 Eiweiße
1 Prise Salz
50 gr. Zucker
Backfett zum Backen
Staubzucker zum Bestreuen.



Zubereitung:

Das Mehl und die Milch glatt rühren. Dann die zerlassene Butter, das Eigelb und den Schnaps unterrühren.

Eiweiß und Salz leicht miteinander aufschlagen und mit dem Zucker zu Schnee schlagen. Den Schnee locker unter den Teig heben.

In einem flachen Kochtopf (etwa 25 cm Durchmesser- ergibt die Größe der Strauben) das Backfett auf 170 Grad erhitzen.

Nun durch einen Straubendrichter den Teig von der Mitte aus kreisförmig in das heiße Fett einfließen lassen und die Strauben auf beiden Seiten goldgelb backen.

Die Strauben aus dem Fett nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit etwas Staubzucker bestreuen und mit geschlagener Sahne und Preiselbeermarmelade dekorieren.



Hefezopf/Buchteln

Zutaten:

250 g Pustertaler Kartoffel
(gekocht, passiert)

500 g Mehl

40 g Germ

80 g Zucker

4 Eigelb

80 g Butter

Salz

Vanille

Zitronenschale

Rum

Ca. 1/8 Liter Milch (lauwarm)



Zubereitung:

Germ mit Milch und etwas Mehl verrühren und gehen lassen (Dampf).

Butter leicht erwärmen.

Alle Zutaten mit dem Dampf unter das Mehl mengen und gut durchkneten bis er Blasen wirft

Mit einem Tuch abdecken und gehen lassen bis er das Volumen verdoppelt hat

(bei Zimmertemperatur).

Zöpfe formen und nochmals gehen lassen.

Oder Buchteln formen, mit Marmelade füllen, kurz in zerlassener Butter wälzen, ins Reindl legen und nochmals gehen lassen.

Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Marianna!

Rezept für ein glückliches Leben

Man nehme:

einen morgendlichen Sonnenstrahl und laß ihn so lange einwirken,
bis er zu einem Lächeln wird.

Man schenke ihn an andere weiter und lege nach Bedarf noch ein wenig
Verständnis und viel Gefühl hinein.

Man füge bei Bedarf ein wenig Geduld und Toleranz hinzu.

Hilfsbereitschaft kann ebenfalls nicht schaden.

So vorbereitet, begegne man Menschen, die man bisher nicht mochte und
versuche sie mit anderen Augen zu sehen.

Überhaupt spare man nicht mit allen möglichen warmherzigen Zutaten.

Durch liebe Worte und Anerkennung wird der Teig locker, unnötige Kritik,
Missgunst, Neid und Streit verleihen ihm einen bitteren Geschmack,
wodurch er ungenießbar wird.

Hat man allerdings immer noch nicht die richtige Zusammensetzung gefunden,
so garniere man das Ganze mit einer Prise Humor
und vieles wird plötzlich leichter gehen.

Nun flechte man einen Zopf aus Liebe und Harmonie.

Man backe ihn behutsam und nicht zu schnell.

Isst man ihn allein, schmeckt er fad und nichtssagend.

Deshalb halte man bewusst inne im täglichen Trott und verteile das Gebäck,
wann und wo immer es geht.

Je mehr man davon verschenkt, desto länger hält es sich frisch
und schenkt Kraft und Freude für ein glückliches, erfülltes Leben.

