

ZEITUNG

Moosbauer



CAMPING • RESTAURANT • INSPIRATION

KOSTENLOSES LESEEXEMPLAR

www.moosbauer.com

Ausgabe 10 • März 2017 :: Herausgeber: Camping Moosbauer - Moritzinger Weg 83 - I-39100 Bozen - Tel. +39 0471 918 492



1957-2017 – 60 JAHRE CAMPING MOOSBAUER



60 Jahre Camping Moosbauer. Wir haben uns einige Gedanken gemacht wie wir dieses Jubiläum feiern wollen. Gleichzeitig haben wir uns aber auch damit auseinandergesetzt was wir täglich tun, was der Sinn unserer Tätigkeit ist. Wir haben uns gefragt ob es den „Moosbauer“ in 10, 20, 30 Jahren immer noch so geben wird wie er jetzt ist. Wird es andere Schwerpunkte geben? Wie wollen wir in Zukunft unser Leben gestalten? Nicht für alle Fragen haben wir eine Antwort gefunden, aber mit welchem Schwerpunkt wir in diese für uns neue Phase beim Moosbauer gehen, schon. Zwei internationale Entwicklungen, die auf den ersten Blick nichts mit uns zu tun haben, spielen hierbei eine große Rolle. (mehr ab Seite 2)

Lustige Wetterregeln aus Südtirol

- :: Wenn der Hahn bei Vollmond kräht, die Sonne in der Früh aufgeht.
- :: Ist am Abend schönes Wetter, sitzt sich's draußen noch viel netter.
- :: Herrscht am Abend Sonnenschein, wird er nicht von Dauer sein.
- :: Frisst der Hase Eichenblätter, wird er ganz gewiss nicht fetter.
- :: Rieselst nur ein kurzer Schauer, ist der Regen nicht von Dauer.
- :: Steigt der Rauch steil aus dem Schornstein, wird der Tag ganz ohne Wind sein.
- :: Wird es Frühling da und dorten, riecht es streng von den Aborten.
- :: Kräht der Hahn zur Abendzeit, ist's bis Mitternacht nicht weit.
- :: Strahlt der Himmel blau und klar, wird das Wetter wunderbar.
- :: Dreht das Windrad sich geschwind, gibt es Regen, Sturm und Wind.
- :: Werden nass die Ahornblätter, liegt es sicherlich am Wetter.



Inhalt

Transformation unserer Welt	2
2017 - Das internationale Jahr für nachhaltigen Tourismus	3
Nachhaltigkeit - Unser Themen-Schwerpunkt	4
Neuheiten 2017	5
Restaurant Moosbauer	7
Veranstaltungen	10
Moosbauer von A bis Z	11
Freizeitangebote	15
Seite für die Kids	18
Infos über Südtirol	19
Die Geschichte Südtirols	21
Buchtipps	24

TRANSFORMATION UNSERER WELT

DIE AGENDA 2030 - DIE NACHHALTIGKEITSZIELE DER WELTGEMEINSCHAFT

Im Jahr 2000 haben die Vereinten Nationen ein großes Ziel ausgerufen: „Eine bessere Welt für alle“. Daraus entstanden die sogenannten Millenniumsziele. 15 Jahre im Zeichen der Armutskämpfung, der Entwicklung von Ländern und Gesellschaften, Verbesserung von Vorsorge und Bildung. Dies war ein erster Schritt, dass die Welt unter dem Dach der Vereinten Nationen wirklich beginnt zusammen zu rücken. Leider, wie so oft, hinkten die Ziele der Wirklichkeit hinterher. Speziell die Krise die 2008 die ganze Welt erfasste, blockierte das Vorhaben. Waren doch im Moment andere Brände zu löschen. Schon bald wurde den Verfassern klar, die Ziele werden 2015 nicht erreicht werden. Umso mehr ein Grund aus den Erfahrungen zu lernen und ein neues, verbessertes Programm aufzulegen. Die „Agenda 2030“ wurde entwickelt, die „Sustainable development goals“ (Nachhaltigkeitsziele) waren geboren. Insgesamt 17 Ziele mit 169 Unterzielen sollen die Welt in den nächsten 15 Jahren entscheidend verbessern.

Die Hauptziele sind:

1. Keine Armut
2. Keine Hungersnot
3. Gute Gesundheitsversorgung
4. Hochwertige Bildung
5. Gleichberechtigung der Geschlechter
6. Sauberes Wasser und sanitäre Einrichtungen
7. Erneuerbare Energie
8. Gute Arbeitsplätze und wirtschaftliches Wachstum
9. Innovation und Infrastruktur
10. Reduzierte Ungleichheiten
11. Nachhaltige Städte und Gemeinden
12. Verantwortungsvoller Konsum
13. Maßnahmen zum Klimaschutz
14. Leben unter dem Wasser
15. Leben an Land
16. Frieden und Gerechtigkeit
17. Partnerschaften, um die Ziele zu erreichen

Jetzt könnte man sich schnell sagen das sind alles nur schöne Worte. Warum soll es in den nächsten Jahren anders laufen wie in den 15 Jahren zuvor? Die Frage ist berechtigt, zum Glück gibt es aber entscheidende Unterschiede zur vorherigen Periode.

Verbindlichkeiten die so vorher nicht gegeben waren:

- Jeder Staat muss die Unterpunkte auf seinem Staatsgebiet umsetzen
- Ziele wurden entwickelt für alle Länder
- Es wurde ein ambitioniertes, aber in sich stimmiges Gesamtpaket geschnürt



- Die Entstehung wurde durch eine breite Mitbestimmung der Beteiligten erreicht
- Ganz wichtig: die Umsetzungsfragen wurden mitverhandelt und beantwortet
- Es gibt klare Finanzierungsvorhaben
- Die Überprüfung ist Teil der Agenda

Speziell die letzten drei Punkte fehlen normalerweise, wenn man nur allgemeine Worthülsen sammeln will. Sobald die Umsetzung beginnt, kommt „der Teufel im Detail“. Und somit besteht nun eine echte Chance, dass konkrete Veränderungen stattfinden.

Doch ganz am Ende liegt es bei uns Menschen ob wir die Veränderungen annehmen oder nicht. Ob wir unseren Beitrag, so bescheiden er auch sein mag, leisten wollen oder nicht. Hier ist die Schnittstelle zum Moosbauer. Wir möchten Teil dieser Bewegung sein und im Rahmen unserer Möglichkeiten etwas beisteuern. Uns täglich bemühen die Welt ein kleines Stück besser zu machen, Tag für Tag, Schritt für Schritt.

„Bei allem, was man tut, das Ende zu bedenken,
das ist Nachhaltigkeit.“ (Eric Schweitzer)



2017 - DAS INTERNATIONALE JAHR FÜR NACHHALTIGEN TOURISMUS

Die UN-Generalversammlung der Vereinten Nationen hat mit Beschluss vom 04. Dezember 2015 das Jahr 2017 zum Internationalen Jahr des nachhaltigen Tourismus ausgerufen.

Es mag Zufall sein, doch finden wir es charmant, dass unser 60ig jähriges Jubiläum, welches ein Meilenstein und Startpunkt genau hin zu dieser Entwicklung beinhaltet, mit dem internationalen Jahr für nachhaltigen Tourismus einhergeht. Wir nehmen dies als gutes Omen für unser Vorhaben.

Es wird sich beim Moosbauer ab 2017 sehr viel ums Thema Nachhaltigkeit drehen. Ein Begriff der schwer zu greifen ist. Theoretisch ist er schnell definiert wie es die internationale UN Kommission für Umwelt und Entwicklung, 1987 in dem sogenannten Brundt-

land Bericht „Our Common Future“ beschrieben hat:

„Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die den Bedürfnissen heutiger Generationen Rechnung trägt, ohne die Möglichkeiten zukünftiger Generationen zu gefährden, ihren eigenen Bedürfnissen nachzukommen.“ Viele verstehen unter Nachhaltigkeit auch einfach die Balance zwischen ökologischen, sozialen und ökonomischen Faktoren. Wie diese erreicht werden kann steht nirgends geschrieben.

Es ist ein ständiger Austausch mit sich selbst und seinem Tun.

Eines ist sicher: Nachhaltigkeit ist kein Zustand den man erreichen kann. Nachhaltigkeit ist ein Weg auf den man sich begeben kann.

Es gibt viel zu tun, packen wir's an!



Wir erheben **NACHHALTIGKEIT** zu unserem Themen-Schwerpunkt

Es wird sich einiges tun bei uns. Wir überarbeiten unsere Einkaufsrichtlinien im Geschäft, wir schärfen unsere gastronomische Ausrichtung, wir arbeiten an einem neuen Veranstaltungskonzept und auch am Platz wird es die eine oder andere Änderung geben. Doch keine Sorge, der Genuss und der entspannte Urlaub wird wie immer im Vordergrund stehen. Wir möchten Nachhaltigkeit nicht als Verzicht oder schlechtes Gewissen betrachten. Wir sehen es als bewusste Entscheidungen, als eine Lebenseinstellung, die Freude und auch Spaß machen kann, ja sogar soll.



Neues Logo – Neues Design

Ein Punkt der uns wichtig war, ist die Anpassung unseres Logos. Wir wollten dabei aber auf keinen Fall den Namen ändern, steht der „Moosbauer“ doch für die Geschichte unserer Familie. Doch wollten wir ihm neuen Glanz verleihen und nach vielen Überlegungen entstand dieses Logo:



Die drei Schwerpunkte „Camping“ – „Restaurant“ – „Inspiration“ sollen ein Gefühl für unsere Tätigkeit geben. Das „LernCamping®“ verschwindet nicht, es erlebt eine neue Entwicklung. Wir wollen die Themen „Südtirol“ mit „Nachhaltigkeit“ anreichern und das Lernen als Inspiration verstanden wissen.

Alter Name – Neues Design

Nur weil wir nicht mehr LERN-Camping heißen, bedeutet das nicht, dass wir unser Konzept verändern wollen, nein auch weiterhin möchten wir unseren Gästen Südtirol, seine Flora und Fauna, seine Geschichte und Traditionen und seine Küche und Spezialitäten näher bringen. Ebenfalls wird es auch weiterhin Lernveranstaltungen, Verkostungen und Seminare geben. Wir verbessern und erweitern unser Konzept nur; d.h. neben dem Wissen über Südtirol sollen unsere Gäste auch über Nachhaltigkeit und Umweltschutz Informationen mit nach Hause nehmen. Auch wir als Campingplatz und Restaurant möchten so gut wir können unserer Mutter Erde etwas Gutes tun.

Änderungen 2017

Das Jubiläumsjahr bringt viele Neuheiten und Ziele mit sich. Dazu gehören:

- Alter Name – Neues Design
- Klimaneutralität
- Restaurant Moosbauer baut auf „ganzheitliches Kochen“
- Neue Superior- und Deluxeplätze
- Neues Lampenkonzept
- Neue Parkplätze und Einbahregelung
- Wasserspender mit Kohlensäure
- Elektro-Ladestation
- Urban Gardening Lounge
- „Traubengang“
- Hauseigene Bienenvölker

Neuheiten 2017

Klimaneutralität

Unser Vorhaben klimaneutral zu werden wollten wir schon 2016 umsetzen. Das heißt, dass wir in einem ersten Schritt unseren sogenannten CO₂ Fußabdruck erheben und ihn durch gezielte Maßnahmen kontinuierlich reduzieren. Doch trotz aller Bemühungen wird es immer einen Rest an CO₂ Emissionen geben, die wir als Unternehmen verursachen. CO₂ Emissionen die den Klimawandel weiter begünstigen. Dabei spielt nicht nur die Energie eine Rolle. Auch auf welchem Papier wir drucken, der Einsatz von Reinigungsmitteln, die Art der Speisen in Shop und Restaurant; all dies gemeinsam erzeugt unseren CO₂-Fußabdruck. Um „klimaneutral“ wirtschaften zu können, müssen wir diesen Grundstock ausgleichen. Dies geschieht durch sogenannte Kompensationsprojekte, Klimaschutzprojekte weltweit. Wir arbeiten hierbei mit myclimate zusammen. Eine weltweit anerkannte Stiftung in der Schweiz die die Hochwertigkeit und Qualität der Kompensationsprojekte überwacht. So können wir jährlich unseren Beitrag leisten um aktiv gegen den Klimawandel einzustehen.

Des Weiteren werden wir auch unseren Gästen anbieten (frei nach dem Motto: nichts muss, alles darf), ihre An- und

Kleine Tipps mit großer Wirkung

Privat:

- Im Lebensmittelladen nebenan einkaufen
- Lebensmittel der Region und der Saison bevorzugen
- Kleidung öfter tragen und auf Herkunft achten
- Gebrauchte Kleider an Sammelstellen oder Secondhand-Geschäfte abgeben
- Müll vermeiden und recyceln

Arbeit:

- Wenn möglich mit öffentlichen Verkehrsmitteln, Fahrrad oder Fahrgemeinschaften zum Arbeitsplatz fahren
- Unnötiges Drucken von Dokumenten vermeiden und Papier recyceln

Freizeit/Urlaub:

- Urlaub in der Nähe buchen, wenn Flugreisen, dann kompensieren
- Auto-Anfahrtswege kompensieren
- Wasser und Strom sparen
- Klimaanlage / Heizung nur wenn nötig einschalten
- Die Natur respektieren und sauber halten
- Sich vor Anreise über das Reiseland erkundigen und sich anpassen

Abreise klimaneutral zu gestalten. Dazu wird es auf unserer Website einen entsprechenden Link geben. Mit wenigen Klicks können auch sie ihren Urlaub komplett klimaneutral machen.

Sprudelwasser aus dem Spender

Was tun mit den Plastikflaschen? Ein ewiges Dilemma. Und doch sind sie natürlich extrem bequem. Leicht, gehen nicht kaputt. Ideal für die Wanderung, solange man es sich nicht angewöhnt hat eine nachfüllbare Flasche dabei zu haben. Aber auch wenn ich diese habe, was ist, wenn ich gerne mit Kohlensäure versetztes Wasser trinke?

Eine Antwort darauf wollen wir mit unserem Wasserspender geben der stilles Wasser und Sprudelwasser anbietet. Anbei wird es schöne Flaschen aus Glas, Aluminium oder auch Kunststoff geben, aber eben zum mehrfach Verwenden. Wir haben lange überlegt ob wir mit diesem Schritt nicht die Plastikflasche somit komplett aus dem Sortiment nehmen sollen. Aber wir wollen nicht bevormunden, wir wollen Alternativen anbieten.



Dies, verpackt mit einer stimmigen Kommunikation, soll die Gäste dazu animieren auf Mehrwegflaschen umzusteigen, auch bei Sprudelwasser.

Neue Parkplätze

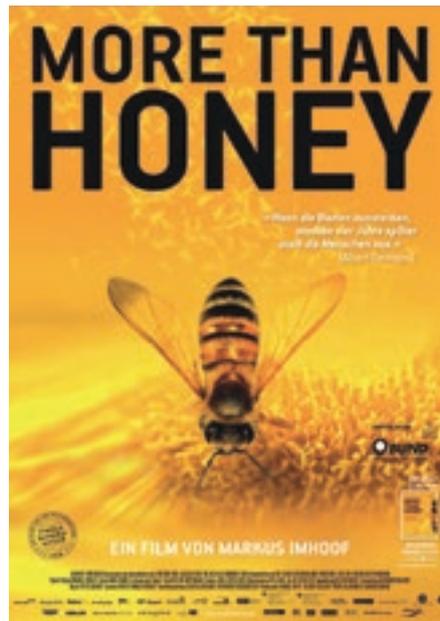
Die Passanten - Restaurantgäste - nehmen zu. So war dies geplant und beginnt sich stärker und stärker abzuzeichnen. Ein Grund mehr für Parkmöglichkeiten zu sorgen, da diese in ungenügender Anzahl vorhanden waren.

Elektro-Ladestation

E-Mobilität ist einer der wichtigsten Elemente der mobilen Zukunft! Wann bezahlbar, in welcher Form und ob auch das Wasserstoff-Auto dazu gehören, wird sich in den nächsten Jahren zeigen. Wir wollten unseren Beitrag dazu leisten, indem wir Elektro Ladestationen bei den neuen Parkplätzen installiert haben und unseren Gästen und Passanten zur Verfügung stellen.

Bienen – more than honey

Spätestens seit der international bekannt gewordenen Dokumentation „more than honey“ ist vielen Menschen klargeworden, dass die Biene mehr ist als nur ein kleines Tierchen. Die Bestäubung der Pflanzen durch die Bienen ist eine Grundlage unserer Nahrung. „Stirbt die Biene, stirbt der Mensch“ soll Albert Einstein gesagt haben. Ob es so krass kommen würde, kann getrost bezweifelt werden. Wenn das Schicksal der Menschheit an einem Tier hängen würde, wären wir schon vor langer Zeit ausgestorben und das „System Menschheit“ echt falsch designt worden. Trotzdem ist unbestreitbar, dass die Biene ein sehr wichtiges Tier ist und dass sie zurzeit keinen leichten Stand hat. Giftstoffe die vor allem durch Pestizide und Herbizide verstreut werden, schädigen die Biene. Auf die Wichtigkeit und die Arbeit der Bienen aufmerksam machen, möchten wir mit



unseren eigenen Bienen. Die angebotenen Führungen sollen für Sensibilisierung beitragen. Der Honig wird natürlich auch verkostet und kann erworben werden.

Superior- und Deluxeplätze

Aus 16 macht acht. Wie schon bei der letzten Umgestaltung unseres Platzes im Jahr 2000 haben wir auch diesmal der Qualität den Vorrang gegeben und vier „Superior-“ und 4 „Deluxe Plätze“ geschaffen. Diese sind nicht nur größer in der Fläche, sondern letztere bekommen auch eine besondere Ausstattung: Privatbäder direkt am Stellplatz.

Es werde LICHT

Am ganzen Platz wurden die Lampen und damit einhergehend die Stellplatznummern ausgetauscht. Die Lampen wurden nicht mehr auf drei Meter Höhe montiert, sondern auf Hüfthöhe. Damit findet eine optimale Wegbeleuchtung statt, dabei aber störender Lichteinfall in die Wohnwagen bzw. Wohnmobile vermieden. Auch die Einfahrt wurde neu ausgeleuchtet. Alle Leuchtmittel sind LED Lampen.

Urban Gardening Lounge

Der erste Schritt, die erste „Revolution“ war das „guerilla gardening“. Aktivisten pflanzten Blumen, Früchte auf Verkehrsinseln, in frei zugänglichen Blumenbeeten oder sonstigen Grünflächen. „Bringt die Natur zurück in die Stadt“ war das Motto. Aus diesen anfänglichen doch eher illegalen Betätigungen wuchs eine Bewegung die nicht mehr aufzuhalten ist. Mittlerweile machen „City Gardening“ oder „urban gardening“ als Begriffe die Runde. Gemeinsam ist allen der Wunsch, auf möglichst kleinem Raum viel Natur zu pflanzen, zu pflegen und zu genießen. Mittlerweile sind Techniken entstanden, wie man auf dem kleinsten Balkon in vertikaler Bepflanzung die schönsten Salatköpfe produziert. Hersteller haben begonnen ihr Saatgut auf die städtischen Bedingungen anzupassen und die Menschen dürsten nach der Verbindung zur Natur. Mit unserer „Urban Gardening Lounge“ wollen wir all dies aufzeigen und unsere Gäste inspirieren und dazu einladen dies Zuhause nachzumachen.

Traubengang

„Ein Tunnel der Inspiration“. Dies war der Ausgangspunkt mit dem wir uns diesem Projekt näherten. Am Ende wurde es ein 40 Meter langer „Tunnel“ aus geschälten Rundhölzern. Die Bepflanzung erfolgt mit weißen und roten Erdbeertrauben. Die Gäste können sich, wenn die Früchte reif sind, diese verkosten und auch - nach Anleitung - Ableger davon mit nach Hause nehmen.



Restaurant Moosbauer geht weiter in Richtung Nachhaltigkeit - unsere Küchenphilosophie



Das Restaurant wurde in den letzten Jahren zu einem Hauptpfeiler in der Angebotspalette unseres kleinen Campingplatzes. Die Hochwertigkeit, die Bemühungen in Küche und Service haben sich auf die Entwicklung positiv niedergeschlagen. Die Küche ist schon länger regional und saisonal ausgerichtet. Es ist Zeit auch hier den nächsten Schritt im Auftrag unserer Mission zu gehen. Unsere Küchenphilosophie ab 2017 nennt sich:

**„Zurück zu früheren Werten -
Back to the roots“**

Wir müssen das Rad nicht neu erfinden. Die Küche, die Rezepte vergangener Tage waren schon sehr nachhaltig. Die Menschen bezogen die Produkte aus ihrer Umgebung, waren auf saisonale Gegebenheiten angewiesen, für Geschmack und Herzhaftigkeit wurden natürliche Gewürze verwendet und schlussendlich wurde so viel wie möglich von den Produkten verarbeitet. Ob nun Fleisch, Fisch oder Gemüse; alles was man verwerten konnte wurde auch verwertet. Und so definieren auch wir unsere „nachhaltige“ Küche; nach diesen vier Grundpfeilern:

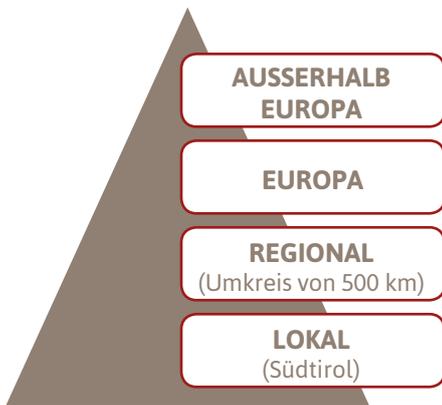
1. Lokal, regional und dann?

Was ist regional? Dazu gibt es keine allgemeingültige Definition. Was für



den einen regional ist, ist für den anderen lokal und für den Dritten international. Auch werden viele Produkte als regional verkauft, aber eigentlich

ist nur die Herstellung regional; das Grundprodukt, der Rohstoff kommt oft von weit her. Doch gleichzeitig könnten wir nie alle Menschen in unserem Land mit rein regionalen Lebensmitteln versorgen. Wir wollen dabei weder romantischen Illusionen nachhaken, noch „immer alles zu jeder Zeit“ anbieten. Aus diesen Überlegungen heraus, versuchen wir die Produkte zu allererst in Südtirol zu finden sind; wenn wir dort nicht fündig werden, ist unsere "Regionalität" ein Umkreis von 500km; der Alpenraum. Erst dann werden, im Ausnahmefall, auch Produkte außerhalb unserer "Region" bezogen.



2. Saisonal

Saisonal kochen ist fein, gut und richtig. Und nachdem wir nicht die Herausforderung des Kochens im Winter haben, können wir hier auch sehr gut unser Menu damit bespielen. Ob Obst, Gemüse oder sonstige Zutaten. Diese finden Sie bei uns zur richtigen Zeit des Jahres am Teller. Sollte etwas mal von weiter herkommen, zählt die Saison und Anbauweise am Ursprungsort.

3. Ehrlich und Natürlich

Am Ort des Rohstoffes, am Ort der Produktion, in der Verarbeitung. Überall können Arbeitsbedingungen Lebensmittel verbessern oder verschlechtern. Bio und Fair Trade sollten Standard sein, auch wenn die Diskussion über einzelne Aspekte davon immer noch sehr schwierig ist. Wir versuchen beim Einkauf mittels Hausverstand vorzugehen. Ein lokales Produkt, wenn auch konventionell, ist uns oftmals lieber, als ein Bio Produkt von sehr weit her. Die-

sem täglichen Ringen stellen wir uns aber und testen die Grenzen täglich aufs Neue. Wo wir aber sehr wohl unseren „gesunden“ Beitrag leisten können, ist schlussendlich in der Küche. Wir garantieren unseren Gästen, dass wir keinerlei Geschmacksverstärker benutzen.

4. „NOSE to TAIL“ –

„Von der Nase bis zum Schweif“, so heißt der neue (alte) Trend der nachhaltigen Küche. „Ein Tier schenkt uns mehr als nur sein Filetstück“, unterstreicht auch Alexander Holzner, unser Metzger des Vertrauens. „Das Filetstück macht nur rund 2 Prozent des Tieres aus und ist bei Weitem nicht das einzige hochwertige Fleischteil. Alles, was Tiere uns geben, ist edel und wertvoll. Es kommt nur auf die Zubereitung an. Wer glaubhaft von regionaler Küche und Zutaten sprechen will, muss eine ganzheitliche Verwertung praktizieren. Das wussten auch schon unsere Großeltern.“

Die enge Zusammenarbeit unserer Küchenmitarbeiter mit unserem Metzger und die Unterstützung des Eppaner Sternekochs Herbert Hintner bieten uns die Möglichkeit, dieses aufwendige, aber absolut notwendige Projekt anzugehen. Alles wird frisch zubereitet und ist nur begrenzt erhältlich: Ist ein Teil des Tieres aufgebraucht, kommt es vom Menü. Dies deshalb, weil nicht mehr Fleischstücke nach Kilogramm

eingekauft werden, sondern ganze, halbe oder geviertelte Tiere. Nur so kann dieses Nachhaltigkeitskonzept funktionieren. Und es bietet nicht nur den Restaurantgästen, sondern auch uns die Möglichkeit, ständig neue Gerichte zu entdecken und zu verkosten. Wir sind gespannt und freuen uns darauf!

Bis auf "NOSE to TAIL" gilt unsere Küchenphilosophie natürlich auch für unsere Pizza aus dem Holzofen.

PIZZA AUS DEM HOLZOFEN

Bei so viel Regionalität, darf natürlich ein Stückchen Italien nicht fehlen. Mit Originalteig oder als Dinkel- oder Hanfvariante (an bestimmten Tagen) bäckt unser Pizzaiolo den beliebten Fladen immer frisch im Holzofen. Wer nicht im Restaurant speisen möchte, kann die Pizza auch gerne als Take Away bestellen.

Pizza Take Away

Jedes Jahr werfen wir enorme Mengen an Pizzakartons weg, dies möchten wir vermeiden. Bringen Sie bitte, der Umwelt zu Liebe, Ihren Teller für den Transport Ihrer Pizza mit, oder wir leihen Ihnen gerne einen Restaurantteller, und Sie bezahlen 0,50 € weniger pro Pizza.



Rezept aus der nachhaltigen Küche

Marinierter Schweinebauch mit Kartoffeln im Lehm Mantel (im Ofen oder Holzgrill zubereiten)

Welche Überlegungen kann man sich machen um nachhaltiger zu kochen?

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

8 Scheiben Schweinebauch – Wo kommt das Fleisch her? Was man in jedem Fall in einem Fachgeschäft erstehen sollte, sind Fisch- und Fleischwaren. Der Metzger hat genaue Informationen über die Herkunft des Fleisches und kann auch Tipps geben zu alternativen Fleischteilen, die genauso gut gehen, aber weniger kosten. Unser Schweinefleisch kommt von der Metzgerei Alexander Holzner in Lana. Wir kaufen ganze Schweine aus der Region, die vom Metzger fachgerecht zerlegt werden.

2 EL Olivenöl – Alle haben wir schon mitbekommen, dass in der Olivenölflasche nicht immer drin ist was wir uns erwarten. Deshalb sollte man darauf achten, dass das Produkt DOP zertifiziert ist, vorzugsweise ein Produkt aus dem Bioladen. Wir kaufen Olivenöl von kleinen Familienbetrieben aus Italien. Diese Betriebe arbeiten ökologisch und durch ihre kleine Struktur wird auch eine gerechte Entlohnung ermöglicht.

2 EL Balsamicoessig – der von uns verwendete Balsamicoessig wird nach DOP Zertifizierungsrichtlinien hergestellt. Die Zutaten müssen dafür alle aus Italien stammen.

1 EL Ketchup – selbergemachtes wenn es geht, sonst ein Produkt ohne Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker aus dem Bioladen.

Salz – Das Salz kann man ruhig im Bioladen kaufen. Dort bekommt man natürliches Meeressalz zu einem erschwinglichen Preis.



Pfeffer, frisch gemahlen - Beim Kauf von Gewürzen sollte darauf geachtet werden, dass man ein Produkt wählt, dessen Anbau ohne Spritzmittel und Kunstdünger auskommt. Da man Gewürze ohnehin nur in geringen Mengen verwendet, kann man sich gerne überlegen diese aus Bioproduktion zu kaufen.

1 EL scharfes Paprikapulver

20 Mittlere Kartoffeln – Bei Obst und Gemüse kauft man das was gerade Saison hat. Nicht immer muss man hier zum Bioladen, sondern oft werden lokale Produkte auch beim Discounter angeboten. Man sollte daran denken, Produkte ohne Verpackung zu kaufen. Auch beim Supermarkt kann man die Artikel nach dem Wiegen in einen Korb legen und das Preisetikett auf den Griff kleben. So muss man nicht für jedes



Gemüse oder Obst eine neue Plastiktüte nehmen. Kartoffeln, so wie jedes andere Gemüse oder Obst das wir verwenden, kommt von lokalen Bauern, oder aus der Region.

1 kleiner Eimer Lehm (aus dem Wald oder ungespritztem Garten) – Hierdurch vermeiden wir den Verbrauch von Alufolie, die unbedingt aus der Küche verbannt werden sollte, da die Herstellung sehr aufwändig, sie nicht recyclebar und somit nicht unbegrenzt verfügbar ist.

ZUBEREITUNG:

Die Schweinebauchscheiben aus dem Kühlschrank nehmen. Das Olivenöl mit Balsamico, Ketchup, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Die Schweinebauchscheiben mit der Marinade bepinseln, in eine große Schüssel legen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 5 Stunden marinieren. Im Wald einen Eimer besonders lehmigen Erdboden holen. Diesen mit etwas Wasser zu einer tonartigen Konsistenz anrühren und die Kartoffeln damit einkleiden. Die Kartoffeln mindestens 30 Minuten in der Lehmhülle ins Feuer legen. Den Schweinebauch so lange grillen, bis er knusprig ist. Zum Fleisch passen Pflaumen- oder Apfelchutney. Die Kartoffeln sind am besten mit etwas Butter und Salz.

INSPIRATION – unsere Veranstaltungen

Wie jedes Jahr haben wir uns auch für diese Saison interessante und inspirierende Events und Veranstaltungen einfallen lassen.

Lernverkostungen



Bei Wein, Speck, Bier, Honig, Apfelsaft oder Käse ist für jeden Geschmack was dabei. Bei den wöchentlichen Veranstaltungen im LernKeller können Südtiroler Qualitätsprodukte verkostet und gekauft werden und Sie erfahren Wissenswertes über das Produkt und seine Entstehung.

Filmabende

Beim wöchentlichen Filmabend zeigen wir Ihnen Eindrücke aus Südtirol, Erzählungen vom „Landl“, historische Hintergründe der Südtiroler Geschichte und dieses Jahr neu: globale Filme mit Nachhaltigkeitscharakter.

Grillkurse etwas anders (mit MIG)

Der Test mit den Grillkursen 2016 hat super funktioniert. Die Kooperation mit den „Männern im Glutrausch“ war absolut stimmig und beiderseits wünschen wir eine Fortführung der Zusammenarbeit. Das besondere an den Kursen ist, dass es nicht nur um die Techniken geht, sondern auch um die Lebensmittel, um das ganzheitliche Tier, um den Respekt davor.

Bienen

Lernen Sie unsere hauseigenen Bienenvölker kennen und erfahren Sie warum diese kleinen Lebewesen so wichtig für das Überleben von Mensch und Tier sind.

Knigge – Spaß an Respekt und Höflichkeit

Was hat Freiherr Adolph Knigge mit Nachhaltigkeit zu tun? Unserer Meinung nach viel, denn Nachhaltigkeit hat sehr viel mit Respekt, Achtung und Wertschätzung zu tun. Und was sind konkrete Anwendungen dafür? Eben der Umgang miteinander. Die Höflichkeit, Achtsamkeit, aber auch Freude im gegenseitigen Umgang miteinander. Wo könnte man diese Tugenden besser spielerisch lernen, als bei einem Knigge Kurs. Benimm-Regeln als Basis menschlicher Zusammenarbeit. Diesen Ansatz finden wir spannend und möchten ihn in Kombination mit einem genussvollen Essen anbieten. Dann wird das Lernen gleich noch angenehmer.

Bier selbst gebraut

Auch dieses Jahr ein weiteres Highlight: „Bier selbst gebraut“ – Lernen Sie wie Sie zuhause Ihr eigenes Bier herstellen können und überraschen Sie Freunde und Bekannte.

Bierverkostung



Biersommelier Mia Egger entführt sie einmal wöchentlich in die Welt der Biere. Hierbei kommen nicht nur Südtiroler Biere zum Einsatz, sondern auch Spezialitäten aus anderen Ländern. Erfahren Sie was Craft-Beer ist und entdecken Sie Biere aus Belgien und Italien.

Genussmeile



Zwar fast schon ein Klassiker, aber immer ein Genuss. Die Genussmeile, heuer erstmals im Mai, wo viele unserer Produzenten direkt vor Ort, am Platz, Ihnen Südtiroler Köstlichkeiten und Handwerkskunst näher bringen werden. Selbstverständlich zum direkt verkosten und auch zum Kaufen.

Speisen ganzheitlich erleben (mit Ökoinstitut)

„Probier amol“ heißt es im neuen Projekt des Ökoinstitutes Südtirol, welches die Möglichkeit bietet, einen nachhaltigeren, umweltfreundlicheren Lebensstil zu entdecken, indem Neues ausprobiert wird und kleine Gewohnheiten überwunden werden. Die Angebote des Projekts „Probier amol“ reichen vom Nähkurs, dem Umgestalten alter Möbel, der Nutzung des Fahrrades auf dem Weg zum Fußballtraining, dem Gärtnern auf dem Balkon bis hin zur Möglichkeit Carsharing auszuprobieren. Das Projekt möchte mit seinen Angeboten „Lust darauf machen, die Welt in kleinen Schritten in eine positive Richtung hin zu weniger Ressourcenverbrauch und mehr Klimafreundlichkeit zu verbessern. Was im ersten Augenblick dabei noch aussieht wie Verzicht, entpuppt sich bei genauerem Hinschauen meist als neue Lebensqualität“. Und dazu wollen wir unseren Beitrag leisten. Wir werden Teil dieses Projektes und bieten im Mai und September vier spannende Abende im Restaurant an. Hauptdarsteller ist die ganzheitliche Küche. Durch die verschiedenen Gänge führt Sie unser Metzger Alexander Holzner und erklärt warum alle Teile vom Fleisch edel sind und was es sonst noch alles rund um das ganzheitliche Kochen zu entdecken gilt.

CAMPING MOOSBAUER

von A bis Z

A

APOTHEKE

Gemeinde Apotheke
(1,5 km vom Platz entfernt) – Giacomo-Puccini-Allee, +39 0471 971162
Apotheke Gries
(3 km vom Platz entfernt) –
Telser Galerie 8, +39 0471 285096
Für Turnusapotheken fragen Sie bitte an der Rezeption nach oder unter www.provinz.bz.it Turnusapotheken in die Suche eingeben.

ÄRZTLICHE BETREUUNG

erhalten Sie am schnellsten und unbürokratischsten in der Erste Hilfe Abteilung des Regional-Krankenhauses. 800 m vom Campingplatz entfernt.

AUSZEICHNUNGEN

Es ist unser Motto, unseren Gästen das Bestmögliche zu bieten. Um uns selbst immer wieder anzuspornen, beteiligen wir uns an den verschiedensten Wettbewerben und Zertifizierungen und lassen unser Angebot laufend von unabhängigen Prüfern bewerten.

IM JAHR 2007...

...konnten wir erfolgreich das Projekt ECOCAMPING abschließen und erhielten die Auszeichnungen ECOCAMPING Umweltmanagement.
...kamen wir von 90 Teilnehmern unter die sechs Bestplatzierten beim Südtiroler Umweltpreis.

2010...

...erhielten wir den ADAC Camping Caravaning Award für unser Lern-Camping® Konzept.
...wurden wir auf den 4. Platz in der Caravaning Leserwahl für den „sympathischsten Traditionsplatz“ gewählt.
...wurden wir von den Nutzern des Internetbewertungsportal Zoover zum besten Platz in der Region ausgezeichnet.
...erhielten wir vom ECC-Campingführer die Höchstbewertung als Spitzenplatz.

2013...

...erhielten wir den Europapreis des Deutschen Camping Clubs, ein Qualitätssiegel, welches einigen wenigen Campingplätzen verliehen wird.

2014...

...von den über 24.000 Nutzern des Internet-Campingführers camping.info wurde unser Campingplatz unter die 100 Besten in ganz Europa gewählt. Vielen Dank an Sie, liebe Gäste!

2014/2015...

...wurde unser Campingplatz von den Nutzern des Internet-Campingführer www.camping.info unter 24.879 Campingplätzen in Europa unter die Top 100 gereiht. Vielen Dank an Sie, liebe Gäste!

2016...

...erhielten wir die Auszeichnung zum Exelent Place von LandYachting und wurden mit green energy ausgezeichnet.

ABFALL (RECYCLING)

Bitte beachten Sie die Informationen bezüglich der Mülltrennung. Wiederverwertet werden können: GLAS, METALL, PAPIER, PLASTIK, KARTON, BATTERIEN, GASKARTUSCHEN, ASCHE.

Die Restmülltonnen sowie die Glocken für die Abfalltrennung finden Sie bei der Ausfahrtsstrasse auf ca. halber Strecke.

AUTOVERMIETUNG

Avis - Galvanistr. 1 (Bozen) –
0471 212560



B

BUS (ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL)

Direkt an der Zufahrt des Campingplatzes befindet sich die Bushaltestelle der Linie BOZEN-MERAN. Stündlich fährt ein Überlandbus vorbei, der Sie ins Zentrum von Bozen oder Meran bringt. Die genauen Fahrzeiten erfahren Sie an der Rezeption.

BUSREISEN

In Zusammenarbeit mit MARTIN REISEN können wir Ihnen wunderschöne und interessante Busfahrten anbieten. Lassen Sie sich steuern und in die schönsten Gebiete Südtirols sowie in italienische Kunststädte führen! Dolomiten, Seiseralm, Cortina, Gardasee, Venedig, Verona... Und das Tollste: Sie buchen bei uns und steigen direkt an der Einfahrt unseres Campingplatzes zu.

E

E-BIKE

Um Südtirol schneller mit dem Rad zu erkunden, können Sie unsere zwei E-Bikes gegen eine Halbtages oder Tagesgebühr ausleihen.

F

FAHRRADVERLEIH

Zum Fortbewegen auf zwei Rädern stellen wir unseren Gästen einen kostenlosen Fahrradverleih zur Verfügung. Die Citybikes können bei Bedarf zusammen mit Sicherheitschloss an der Rezeption ausgeliehen werden.

FERNSEHANSCHLUSS, DIGITALER

Seit 2010 verfügt jeder unserer Stellplätze über einen digitalen TV-Anschluss. Sei es für DVB-S (digitales Fernsehen über Satelliten) sowie auch für DVB-T (digitales Fernsehen über den terrestrischen Empfang). Sollten Sie also mit Ihrer Sat-Antenne kein Signal empfangen, schließen Sie einfach Ihr Fernsehkabel an unsere Anlage an. Den Kabel

mit dem F-Connector (Schraubverschluss) für DVB-SAT schließen Sie an Ihren Receiver an oder den normalen Antennenkabel an Ihren Fernseher für den DVB-T-Empfang. Somit bleiben Ihnen alle Ihre eingestellten Sender Ihres Receiver erhalten. Adapterstücke, sowie Fernsehkabel, bekommen Sie an der Rezeption.

FERNSEHER

An der Rezeption können Sie sich gegen eine geringe Leihgebühr einen Fernseher oder Receiver ausleihen.

G

GOTTESDIENST IN DEUTSCHER SPRACHE

Katholische Kirche
 Samstag/Vorabendmesse
 19.00: Gries, Stiftspfarrkirche
 Sonntag
 7.00: Dom; Gries, Stiftspfarrkirche
 9.30: Gries, Stiftspfarrkirche
 10.00: Dom
 11.00: Gries, alte Pfarrkirche (außer 15. Juni bis 15. September)
 Evangelische-Lutherische Gemeinde Bozen
 10.00: jeden Sonntag, Col di Lana Straße 10

GRILLEN

Das Grillen gehört zum Camping wie die frische Luft. Aus diesem Grund ist Grillen erlaubt, offenes Feuer allerdings nicht. Und falls Ihr Grillfeuer den Nachbar einräuchert, ist es selbstverständlich, dass Sie ihn zu einer Grillwurst einladen.

GESCHÄFT

Unser Geschäft ist 7 Tage der Woche (auch an Feiertagen), von 8 bis 21 Uhr durchgehend geöffnet. Morgens



gibt es täglich frische Brötchen und die aktuelle Tageszeitung. Außerdem finden Sie in unserem Geschäft eine gute Auswahl an heimischen Produkten wie Weine, Gemüse und andere Spezialitäten.

H

HUNDE AM PLATZ

Hunde sind am Platz gerne willkommen. Bitte denken Sie aber daran, dass sie innerhalb des Geländes immer an der Leine zu führen sind. Am Ausgang des Campingplatzes stehen Ihnen kostenlos Hundetüten für die Entsorgung des „Unvermeidlichen“ zur Verfügung. Für eine willkommene Abkühlung während der heißen Tage sorgt die Hundedusche bei den Sanitäranlagen.

I

INTERNET

Auf dem ganzen Platz haben Sie die Möglichkeit, kostenlos über W-Lan einen Internetzugang zu bekommen oder Sie nutzen unseren Internet-Point in der Rezeption.

K

KASSAZEITEN

Bezahlen können Sie von 8.00 bis 10.00 vormittags oder von 18.00 bis 19.00 abends. Da morgens immer viele Abreisen stattfinden, empfehlen wir Ihnen, schon am Abend vorher die Rechnung zu begleichen.

N

NACHTRUHE

Ab 23 Uhr bitten wir um absolute Nachtruhe.

NOTFALL

Zwischen der Tür der Rezeption und des Mini Marktes befindet sich eine SOS Glocke, wo Sie im Notfall 24 Stunden immer jemanden erreichen. Die Notrufnummern in Italien sind:

Feuerwehr	115
Rettung	118
Polizei	113

P

PARKPLÄTZE

Die Autos werden ausschließlich auf den Stellplätzen untergebracht. Die Parkplätze am Eingang des Campings sind für Kurzparker und Restaurantgäste reserviert.

POST (ABGEHENDE)

Die Post wird zweimal wöchentlich abgeholt, immer Montags und Donnerstags. Der Postkasten befindet sich zwischen der Tür der Rezeption und der des Geschäftes.

R

RESTAURANT UND PIZZERIA MOOSBAUER

Genießen Sie italienische und Südtiroler Gerichte zubereitet aus regionalen und saisonalen Qualitätsprodukten. Erlesene Weine und Biere runden die Speisen ab. Die leckere Holzofenpizza gibt es auch mittags und als Take away. Die Öffnungszeiten und die aktuelle Speisekarte finden Sie am Infobrett am Eingang des Restaurants. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



RESTAURANTS IN DER UMGEBUNG

Buschenschank Noafer (einfach)
 Entfernung vom Platz: Schöner (steiler) Wanderweg zum Buschenschank direkt vom Platz. Ca. 1,5-Stunden-Wanderung. Für die genaue Wegbeschreibung wenden Sie sich bitte an die Rezeption.
 Geöffnet: von Mitte September bis Mitte Juni – Dienstag Ruhetag –
 Kontakt: 0471 - 266539

Buschenschank Steidlerhof (einfach)
Entfernung vom Platz: Befindet sich auf der gegenüberliegenden Seite der Stadt Bozen. Steile, enge Zufahrt, ca. 5 km entfernt.
Geöffnet: Im Frühjahr von Do bis So, 12.00 bis 24.00, (Mo, Di, Mi geschlossen) // Im Herbst Mi und Do, 17.00 bis 24.00. Fr bis So, 12.00 bis 24.00. (Mo, Di geschlossen)
Kontakt: 0471 - 973196

Restaurant Vögele (raffiniert)
Entfernung vom Platz: Befindet sich in der Altstadt von Bozen. Bequem mit dem Bus vom Campingplatz aus zu erreichen.
Geöffnet: Sonntag Ruhetag –
Kontakt: 0471 - 973938

Restaurant Eberle (raffiniert)
Entfernung vom Platz: Befindet sich auf der gegenüberliegenden Seite der Stadt Bozen. Steile, enge Zufahrt. Ca. 5km entfernt.
Geöffnet: Sonntag Abend ab 17 Uhr geschlossen – Kontakt: 0471 976125

Ansitz Pillhof (exklusiv)
Entfernung vom Platz: Befindet sich in Frangart auf dem Weg nach Eppan. 5km vom Platz entfernt.
Geöffnet: Montag bis Freitag von 11 bis 23 Uhr; Samstag von 11 bis 15 Uhr; Samstag Abend und Sonntag sowie Feiertage Ruhetag – Kontakt: 0471 633100

Restaurant Batzenhäusl (rustikal mit eigenem gebrauten „Bozner Bier“)
Entfernung vom Platz: Befindet sich in der Altstadt von Bozen. Bequem mit dem Bus vom Campingplatz zu erreichen.
Geöffnet: kein Ruhetag, 11 bis 1 Uhr
Kontakt: 0471 050 950

Restaurant Haselburg (exklusiv)
Entfernung vom Platz: Befindet sich am Berghang südlich von Bozen. Ca. 6 km entfernt.
Geöffnet: ganztägig ab Mitte März
Kontakt: 0471 - 402130

Fischbänke
Eigentlich kein Restaurant, aber unbedingt einen Besuch wert. Die sicherlich originellste Kneipe von Bozen befindet sich bei den Marmortischen der ehemaligen Fischverkaufs-

stände. Da es außer Sonnenschirmen kein Dach über dem Kopf gibt, tischt Cobo, Lebenskünstler, Maler und Gastronom, nur von Mitte April bis Mitte Oktober auf. Samstag Abend und Sonntag Ruhetag.
Dr.-Streiter-Gasse 28

REZEPTION

Unsere Rezeption ist täglich von 8.00 bis 21.00 geöffnet. Für alle Informationen oder Anregungen ist die Familie Egger und ihr Team jederzeit für Sie da.



S

SALZWASSERPOOL

Unser Badewasser im Schwimmbad wird mit einer gewissen Menge an Kochsalz angereichert, was zu einer deutlichen Verbesserung des Badegenusses führt, da diese Salzkonzentration in etwa jener des menschlichen Körpers entspricht. Durch das Salzwasser ist es nicht mehr notwendig, dass Chlor zugegeben wird. Die Hygienisierung des Beckens erfolgt über das Elektrolyseverfahren.

T

TAXI

Bus verpasst? Über die Nummer 0471-981111 können Sie sich ein Taxi bestellen. Meistens antwortet die automatische Taxivermittlung. Die nette Dame auf dem Band fragt Sie zuerst in Italienisch und dann in Deutsch nach Ihrer Adresse. Es reicht völlig, wenn Sie „Camping Moosbauer“ sagen. Danach müssen Sie kurz in der Warteschleife warten

(ein Taxi wird für Sie ausgewählt) und dann bekommen Sie mit der Taxinummer und der Ankunftszeit des Taxis die Bestätigung. Diese müssen Sie dann noch mit „Ja“ bestätigen. Leider ist es in Bozen nicht möglich ein Taxi vorzubestellen. Falls Sie das Taxi zu einer ganz bestimmten Zeit wünschen, empfehlen wir, eine halbe Stunde vorher anzurufen. Im Normalfall kommt ein Taxi innerhalb von 5-15min.

TELEFON

Ein öffentliches Telefon steht Ihnen in der Rezeption von 8.00 Uhr bis 21.00 Uhr zur Verfügung.

TISCHTENNIS

Unsere Tischtennisplatte steht allen frei zur Verfügung. Tischtennisschläger und Bälle können gegen Kautions an der Rezeption ausgeliehen werden.

TROCKNER

Ein Trockner steht 24 Stunden zu Ihrer Verfügung. Trocknermünzen erhalten Sie im Geschäft.

W

WASCHMASCHINEN

Zwei Waschmaschinen stehen 24 Stunden zu Ihrer Verfügung. Waschmünzen (inklusive Waschpulver) bekommen Sie im Geschäft.

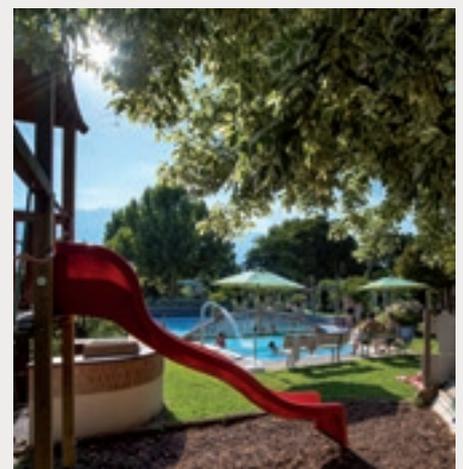
WASSER

An allen Wasserstellen des Platzes steht Ihnen Trinkwasser zur Verfügung.

Z

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Wir akzeptieren EC-Karte, Visa und MasterCard, natürlich auch Bargeld.



++ MÄRKTE ++

OBSTMARKT

MO - SA von ca. 8.00 - 19.00

KRÄMERMÄRKTE

Montag: Bozen - Don Bosco
St. Pauls/Eppan

Dienstag: Bozen – Piacenza-
straße und
Haslacher Straße
St. Michael/Eppan
St. Jakob/Leifers

Mittwoch: Kaltern
Klobenstein/Ritten

Donnerstag: Bozen – Rovigostraße

Freitag: Meran – Praderplatz
Lana

Samstag: Bozen – Siegesplatz

BAUERNMÄRKTE

von 7.30 - 13.30 Uhr

Dienstag: Europaallee,
Mazziniplatz, Rathausplatz

Freitag: Rathausplatz, Don Bosco

Platz, Claudia Augusta Straße

Samstag: Matteottiplatz

MARKUSMARKT IN AUER

Die idyllische Ortschaft Auer in Südtirols Süden organisiert alljährlich den traditionellen Markusmarkt. Der Markt ist für Touristen ebenso wie für die Einwohner immer wieder ein Event. Immerhin reichen seine Ursprünge bis ins 18. Jahrhundert zurück. Seit jeher wird der Markt am 25. April veranstaltet.

LANGE EINKAUFABENDE MIT RAHMENPROGRAMM

In den Monaten Juli und August veranstalten zahlreiche Südtiroler Gemeinden lange Einkaufsabende mit Musik und Unterhaltung. Nähere Infos erhalten Sie an der Rezeption oder an der Infotafel.

Die Informationen zu den optimalen Busverbindungen hin zu den Märkten erfahren Sie an der Rezeption. Die Märkte in Bozen sind alle auch mit dem Fahrrad in 10 bis 25 Minuten zu erreichen (Distanz zwischen zwei und fünf km).



Foto: IDM Südtirol/Helmut Rier

DAS SOLLTEN SIE NICHT VERPASSEN...

...neben den vielen Veranstaltungen, die Sie direkt am Campingplatz besuchen können, gibt es einige Termine, die Sie sich unbedingt notieren sollten:

BOZNER BLUMENMARKT

Seit über 125 Jahren verwandelt sich der Walthertplatz am 30. April und 1. Mai für zwei Tage in ein Meer von Farben und Düften.

GENUSSFESTIVAL IN BOZEN

vom 26.-28.5.17

Bei diesem Highlight für die Sinne werden typische Südtiroler Produkte direkt von den Produzenten präsentiert und verkauft. Konzerte, Kochshows, Kurse und andere Veranstaltungen machen das Festival komplett.

www.genussfestival.it

NACHT DER KELLER

Die sonst verschlossenen Keller der Südtiroler Weinstrasse werden am 10. Juni 2017 geöffnet und die noch jungen Weine aufgeschenkt. Man zieht sozusagen von Keller zu Keller und kann für sich selbst das beste Tröpfchen „suchen“.

SÜDTIROLER ERDBEERFEST IM MARTELTAL

Am letzten Wochenende im Juni wird die rote Beere zwei Tage lang gefeiert mit Anschnitt der Riesenerdbeertorte, Krönung der Erdbeerkönigin, Frühshoppen, viel Musik und Unterhaltung für Groß und Klein.

SÜDTIROL JAZZFESTIVAL

Ein ganz außergewöhnliches Erlebnis für's Ohr, für's Auge, für's Gemüt. An verschiedensten Orten – in Museen, Schlössern, auf Almen und Pässen – spielen vom 30.06. bis zum 09.07.2017 junge Talente gemeinsam mit etablierten Stars der Welt des Jazz 10 Tage lang und sorgen für unvergessliche Momente. www.suedtiroljazzfestival.com

FESTIVAL TANZ BOZEN/ BOLZANO DANZA

Vom 13. bis 29. Juli 2017 bewegt sich Bozen zur Musik. Internationale Tanzgruppen treten nicht nur auf der Bühne, sondern auch in den Straßen Bozens oder an Schauplätzen außerhalb der Stadt wie auf dem Ritten oder auf Kohlern, auf.

ST. MAGDALENA KIRCHTAG

Am 22. Juli wird zu Ehren der Dorfpatronin in St. Magdalena der traditionellen Kirchtag abgehalten. Der im Herbst eingekelterte Wein wird nun in den verschiedenen Weinhöfen und den aufgebauten Festständen aufgeschenkt.

LORENZINACHT

Am 9. August, wenn die Sternschnuppen den Nachthimmel füllen, schenken Weinbauern und Kellereien ab 18 Uhr unter den Bozner Lauben die neuen Weine zum Verkostungspreis auf.

ERNTEDANKFEST

Am 21. Oktober bieten über 30 Direktvermarkter auf dem Bozner Walthertplatz alle möglichen bäuerlichen Erzeugnisse an, von hausgemachten Säften, Tees, Honig, Milchprodukten, Obst und Gemüse. Die richtige Gelegenheit, um sich mit genügend Vorrat für den kommenden Winter einzudecken.



Wanderungen und Freizeitangebot



WAALWEGE

Im Meraner Land und Vinschgau gibt es zahlreiche Waal- und Panoramawege entlang der Waale. Einige davon sind: Marlinger Waalweg, Riffianer Waalweg, Algunder Waalweg, Maiser Waalweg, und viele mehr. Die Wege zeichnen sich durch geringe Steigungen aus, oft gibt es auch schöne Ausblicke auf die umliegenden Berge. Schmale Pfade und breitere Wege wechseln sich ab, Trittsicherheit und Schwindelfreiheit sind nur äußerst selten vonnöten. Die meisten Wege verlaufen ohne Steigung und sind mit normalem Schuhwerk zu begehen. Auch für Kinder sind die Waalwege sehr zu empfehlen.

SEENWANDERUNGEN

Südtirol ist reich an Seen in allen Höhenlagen, die zu Fuß am besten erkundet werden können. Seen und Gewässer sind stets ein Anziehungspunkt für Wanderer. Ein Picknick am See, in dem sich die umliegenden Berge spiegeln - wer die Natur liebt, wird Gefallen daran finden. Südtirol bietet Seen in allen Höhenlagen, vom tolen Badensee im Tal bis zum Gletschersee in hochalpinem Gelände. Entdecken Sie Südtirols einmalige Seenlandschaft wie



z.B.: der Felixer Weiher bei Deutschnofen, der Kaserersee oberhalb Dorf Tirol oder der Göllesee bei Aldein.

KLETTERN

Bergsteigen und Klettern in der Bergwelt Südtirols verspricht ein ganz besonderes Erlebnis.

Höhenwege, Klettersteige und Klettergärten führen auf luftige Höhen und durch die schönen Berge Südtirols. Ob Sie nun auf einem der zahlreichen Almwege die Bergwelt Südtirols erkunden oder eine Kletterwand bzw. einen Klettergarten bevorzugen, schöne Momente sind garantiert.

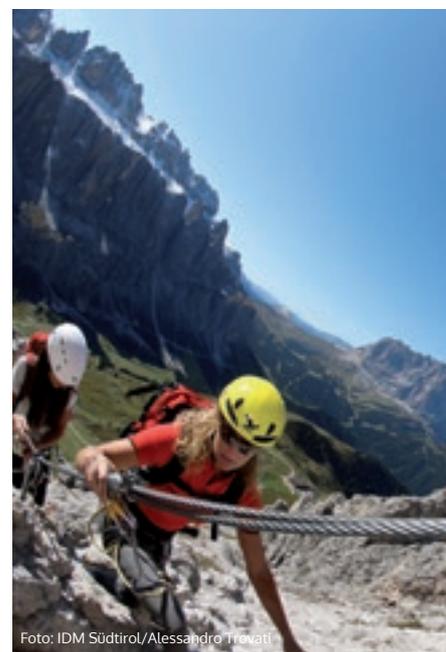
Doch vergessen Sie nicht die nötigen Sicherheitsvorkehrungen: angemessene Schuhe, Kleidung und Ausrüstung sowie gutes Wetter sind nämlich Voraussetzung für ein unvergessliches Bergerlebnis! Einige Beispiele sind: der Kesselkogel Klettersteig im Rosengarten Gebiet, die Kletterhalle Salewa in Bozen, der Hochseilgarten HETZ in Terlan...

SPORTANGEBOT

Ein bunt gemischtes Sportprogramm, von Tennis über Skifahren oder Windsurfen - wir haben die besten Vorschläge für Ihren Urlaub.

Ob Sie fit bleiben oder gesund leben wollen oder Ihre Kondition steigern möchten... das Land Südtirol bietet Ihnen einfach alles!

Wählen Sie Ihre Sportart aus und sonst: einfach durchprobieren wie z.B. Golfen in Unterrain auf dem Blue Monster-9-Loch-Platz, Reiten auf dem Erlebnishof Saltner Edelweiß, Surfen auf dem Kalterer See, Rafting auf dem Eisack, Paragleiten mit Easy Fly Bozen, u.v.m.



Fahrradtouren



Foto: IDM Südtirol/Alex Filz

KALTERER SEE – AUER RADRUNDWANDERUNG

Sehr schöne, nicht schwere Radrundwanderung (etwas Training erforderlich) durch Weinberge, Obstgärten (Mitte/Ende April Blütezeit), am Kalterer See vorbei, der Etsch entlang; wenig Verkehr auf landwirtschaftlichen Wegen, Etsch-Radweg und der Radweg von Eppan nach Bozen verkehrsfrei. Der See ist nicht öffentlich zugänglich (nr. 5).

MONTIGGLERSEE RADRUNDWANDERUNG

Leichte bis mittelschwere Radwanderung, für etwas Trainierte, durch schönen Mischwald über verkehrsarme Wege ... und zum Abkühlen einfach mal ins kühle Nass springen (nr. 4).

KOHLERN MOUNTAINBIKE-TOUR

Schöner, mittelschwerer Mountainbike Parcours durch Wiesen und Wälder. Großteils verkehrsfreie Forstwege, teils Fahrwege mit etwas Verkehr. Etwas Training erforderlich (nr. 12).

SEIS – GRÖDEN – RITTEN RENNRADTOUR

Anspruchsvolle Tour mit 600 bis 1.200 m Höhenunterschied durch schöne Berglandschaft und -dörfer. Dauer ca. 6 h (nr. 21).

BOZEN – KALTERN RADTOUR MIT KINDERN

Auf dem Fahrradweg nach Eppan gibt

es zwar ein paar Steigungen, dafür ist der Teil zwischen Eppan und Kaltern sehr kindgerecht gestaltet mit Spielplätzen, Picknick-Tischen und 2 Jause Stationen direkt am Radweg. Ca. 30 km



Foto: IDM Südtirol/Daniel Geiger

Ausflüge und Wandern mit Kindern

BADESEEN und FREIBÄDER

In der Umgebung gibt es einige Badeseen und Freibäder die einen Besuch auf jeden Fall wert sind, wie z.B.: die Montiggler Seen (sehr ruhig gelegen, Mitten im Wald), Naturschwimmbad Gargazon (künstlich angelegter Badesee mit Seerosen und vielen Libellen), Erlebnisbad Tramin (Trampolin, Strudelbad, Massageliegen, Wasserfall mit Grotte...) und viele mehr.

STREICHELZOO GFRILL

Auf dem kleinen, urigen und sehr alten Bergbauernhof werden viele verschiedene Kleintiere wie Ponys, Zwergziegen, Pfauen, Pferde, Zwergschafe, Wollschweine, Esel, Enten, Gänse, aber auch Emus und Rehe....gehalten. Diese Tiere dürfen auch gefüttert und gestreichelt werden.

Der Hof befindet sich ca. 2 km oberhalb der Gastbetriebe Gfriller Hof und Bad Gfrill an der Gampenpassstraße auf 1100 m sodass er auch zu Fuß schnell erreichbar ist. Der Wanderweg vom Gfriller Hof verläuft für ca. 30 Minuten, zum Teil steil und schmal, durch den Wald. Mit Kindern kein Problem, aber nicht Kinderwagen tauglich.



Foto: Reinswalder Lift GmbH

URLESTEIG IN REINSWALD / SARNTAL

Der Naturerlebnispfad "Urlesteig" lädt Sie in vier Abschnitten auf eine faszinierende Entdeckungsrise in die Tier- und Pflanzenwelt, sowie in die Kultur und Geschichte des Sarntales ein. Ob

Wasserratten, Klettermaxen oder Wissendurstige: entdecken Sie das neue Abenteuer für die ganze Familie!

SAGENWEG SALTEN

Der Sagenweg wurde von den Schulkindern der Grundschule Jenesien angelegt und beschäftigt sich mit Sagen der Umgebung. Die Figuren sind aus verschiedenen Materialien – vor allem Holz und Stoff – liebevoll gestaltet. Die jeweilige Sage wird auf Schildern anschaulich erzählt. Insgesamt sind neun Sagen dargestellt. Die einzelnen Schuppen – die kleinen Hütten, für die der Salten ebenso bekannt ist – liegen hinter Bäumen versteckt und immer wieder begegnen wir am Weg den einzelnen Stationen mit ihren Sagen: „Das endlose Knäuel“, „Die Butterhexe von Afing“, „Wie Schloss Greifenstein zu seinem Namen kam“, „Die versunkene Stadt“ oder „Tille, die gefangene Meerjungfrau“.

PLANETARIUM GUMMER UND PLANETENWEG

Das Planetarium in Gummer ist das einzige seiner Art in Südtirol. Seit dem Sommer 2013 zeigt es beeindruckende

Bilder aus dem Weltall. Im Gegensatz zur Sternwarte, werden die Bilder hier mit Hilfe von optischen Präzisionsinstrumenten in 3D künstlich dargestellt. Ein ausgefeiltes Soundsystem untermalt die gewaltigen Bilder und verstärkt ihre Wirkung. Direkt an der Sternwarte befindet sich auch der Planetenweg. Er führt über ein Hochplateau durch Wälder und Wiesen und stellt unser Sonnensystem im Maßstab 1:1 Million dar. Die Sternwarte Max Valier steht für die Sonne und ist damit der Ausgangspunkt des Planetenweges. Entlang des Weges sind Informationstafeln zu den einzelnen Planeten angebracht. Der rund 8 km lange Weg verläuft über 200 Höhenmeter und ist auch für Familien geeignet. Für die gemütliche Wanderung mit herrlichem Panoramablick über das Eggental sollten Sie ca. 2-3 Stunden einplanen.

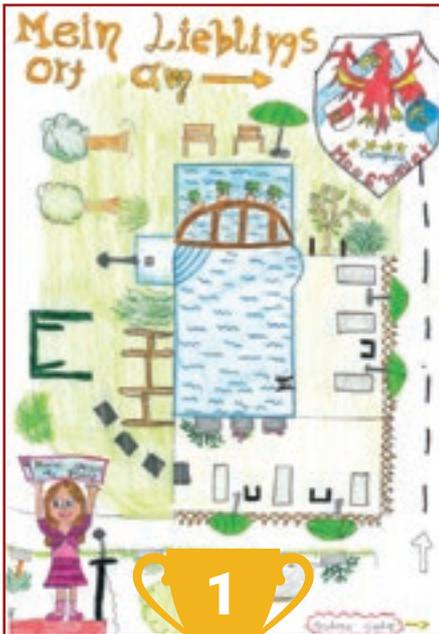


Foto: Planetarium Südtirol

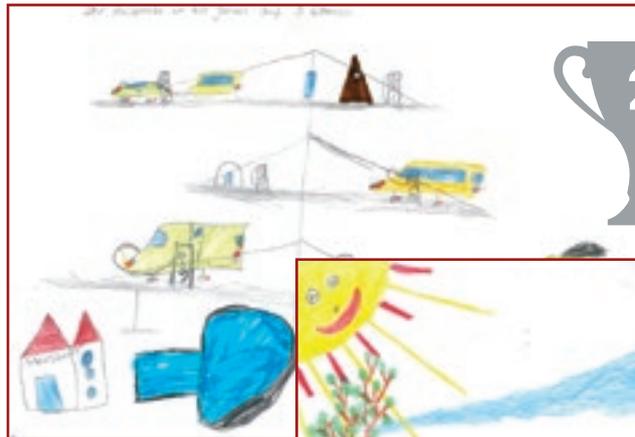
SPiel und SPass für die kids

Die **gewinner** unseres malwettbewerbes 2016

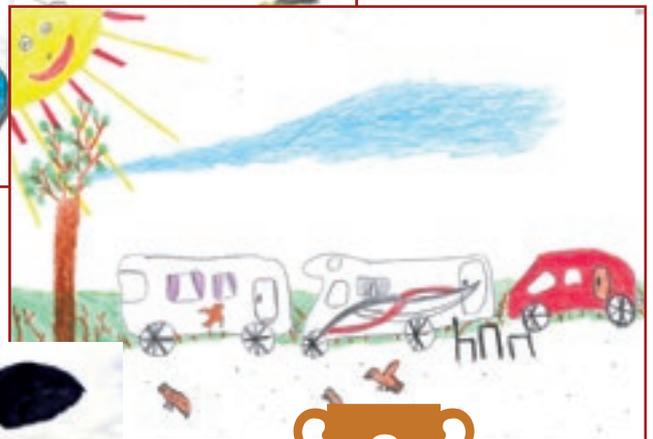
bezüglich des diesjährigen Jubiläums zum Thema Camping Moosbauer heute, vor und in 60 Jahren



Marie Strobel



Philipp Steiner



Janine Ragg



Findest Du die 4 Fehler?



zum Ausmalen

Was Sie immer schon über Südtirol wissen wollten

WARUM WIRD GEJODELT?

In wahrscheinlich allen gebirgigen und unwegsamen Regionen der Welt gibt es verschiedene Techniken, um mit Rufen weite Distanzen akustisch zu überbrücken. Die Ursprünge des Jodelns gehen auf vorhistorische Zeiten zurück: Jodelnd verständigten sich Hirten und Sammler, Waldarbeiter und Köhler. Nicht nur in den Alpen wurde von Alm zu Alm mit Almschrei (Almschroa) oder Juchzer (Juchetzer, Jugitzer, Juschroa) kommuniziert oder auch das Vieh mit einem Jodler (Viehruf) angelockt.



DAS WAPPENTIER SÜDTIROLS IST DER ADLER, LEBEN HIER ÜBERHAUPT NOCH ADLER?

Das Südtiroler Wappen wurde 1982 von der Bozner Architektin und Künstlerin Helga von Aufschnaiter im Auftrag der Südtiroler Landesregierung



unter Silvius Magnago entworfen und 1983 vom italienischen Staatspräsidenten bestätigt. Es ist nach dem Modell des ursprünglichen Wappens der Grafen von Tirol ohne Kleeblattenden und goldene Krone entworfen worden. Es zeigt einen roten Adler mit roter herausragender Zunge und goldenen Flügelspannen.

Tatsächlich wäre der Steinadler vor hundert Jahren in den Alpen beinahe ausgerottet worden. Sein Überleben konnte durch die Errichtung von Schutzgebieten und strengen Regelungen in letzter Minute gesichert werden. Heute leben im Nationalpark Stilfser Joch ca. 26 Brutpaare, von denen mindestens acht im Südtiroler Anteil brüten.

WAS SIND WAALWEGE UND WO BEFINDEN SIE SICH?

Waale sind künstlich angelegte Bewässerungskanäle, welche ab dem 13. Jahrhundert angelegt wurden. Die Bezeichnung leitet sich vermutlich vom

lateinischen Wort "Aqualis" (Wasserlauf) ab. Zur Instandhaltung und Pflege eines Waals wurde ein meist schmaler Steg errichtet, der Waalweg. Ein eigens zuständiger Waaler sorgte für die Funktionstüchtigkeit und gerechte Verteilung des kostbaren Nass in den sommertrockenen Niederungen des westlichen Südtirol. Heute sind aus den Pfaden entlang der Bewässerungskanäle beliebte Wander- und Spazierwege für Jung und Alt geworden, die ganzjährig begehbar sind. Die meisten davon befinden sich im Vinschgau und dem Meraner Land. Die Wege zeichnen sich durch geringe Steigungen aus, gepaart mit schönen Ausblicken auf die umliegenden Berge und auf die Dolomiten.

WELCHE BEDEUTUNG HABEN DIE LAUBEN IN DEN ALTSTÄDTEN SÜDTIROLS?

Geschichte

Die Lauben wurden im ausgehenden 12.

Jahrhundert – in der Spätzeit der Herrschaft Kaiser Friedrichs I. Barbarossa – von den Bischöfen von Trient als zeittypische Straßenmarktanlage mit zentralem Getreidemarkt (dem Kornplatz) und (abgegangener) Stadtburg errichtet. Die Bischöfe suchten damit einen von ihnen kontrollierten Handelsplatz im Bozner Talkessel zu schaffen, dessen Kontrolle sie allerdings rasch mit den Grafen von Tirol teilen mussten. Zu Messezeiten vermieteten die Bozner Kaufleute ihre Gewölbe an die Händler aus dem Norden und dem Süden. Die nördlichen Lauben waren bevorzugt den Kaufleuten aus dem Süden vorbehalten, die südlichen denen aus dem Norden. Daher rührten die früher bezeugten Bezeichnungen welsche Lauben und teutsche Lauben. Einige Kaufmannsfamilien, wie die Fugger, unterhielten in Bozen eigene Gewölbe. Noch heute bestehen die Adresse und die Räume des k.u.k. Hoflieferanten Josef Ringler's Söhne unter den Lauben 7.

Aussehen und Beschaffenheit

Die Laubenhäuser zeichnen sich durch eine charakteristische Architektur mit mehrfacher Funktion aus:

- Im Erdgeschoss befinden sich die Laubengänge, auf denen sich das merkantile Leben abspielte, und dahinter die sog. „Gewölbe“, in denen die Waren gelagert wurden.
- In den Stockwerken darüber befinden sich die Wohnungen, rund um einen Innenhof angelegt, den sog. Lichthof, der auch den innen liegenden Fenstern Tageslicht bringen sollte. Meistens haben die Treppen in diesem Lichthof schmiedeeiserne Geländer.

Die Laubenwohnungen weisen eine sogenannte „schöne“ Seite, die auf die Laubengasse geht, auf, während die hinteren Räume dem Mitarbeiter des Stadtpatrizats vorbehalten waren. Interessanter noch als die Stockwerke sind die Keller der Laubenhäuser, die zum Teil bis in die spätromanische Gründerzeit zurückgehen und vielfach der Einlagerung des in der Bozner Gegend angebauten Weines dienten. Sie sind mit Gewölben ausgestattet und reichen oft zwei oder drei Stockwerke in die Erde, was der knapp bemesse-

nen Breite der Grundstücke von gerade einmal 3,6 Meter geschuldet ist. Die Mauern, die gleichzeitig die Fundamente sind und die Häuser seit etlichen Jahrhunderten tragen, sind zweischalig: Lüftungsgänge ermöglichen die Zufuhr von Frischluft und halten die Keller schimmelfrei. Das Stadtbauamt hat bei der Neupflasterung der Laubengasse auf die Lüftungsschlitze in den Stufen wenig Bedacht genommen und diese teilweise zubetoniert, so dass in der Folge nicht wenige Keller feucht und schimmelig wurden.

Durch die Laubengasse fließt noch heute eine jetzt unterirdische Wasserrinne (in Bozen „Ritsch“, früher auch „Wiere“ oder „Nuesch“ genannt), die früher die Laubenhäuser mit Nutzwasser versorgt hat, aber auch zur Abfallentsorgung und bei der Brandbekämpfung verwendet wurde (sie ist durch die Pflasterung der Straße erkennbar). Auskunft über die Geschichte der Lauben gibt unter anderem der im Merkantilmuseum eingerichtete Rundgang durch das unterirdische Bozen.



ACHTUNG SPANNUNG!

Oder: Wie Südtirol zu dem wurde was es heute ist



IDM Südtirol/Helmuth Rier

26. April 1915 –

Der Londoner Vertrag

Südtirols Geschichte, wie wir sie heute erleben, beginnt am 26. April 1915. Es regnete in Strömen und der Himmel war schon nachmittags trübgrau. Fast kein Südtiroler wusste Bescheid, dass an diesem Tag in London ihre Geschichte umgeschrieben wird. Mit einer einfachen Unterschrift erklären sich die Alliierten bereit Italien für deren Kriegseintritt auf Seiten der Alliierten Südtirol zu „schenken“. Politisch ein regulärer Akt, menschlich einer mit Folgen bis heute.

1921 – Der Faschismus erstarkt

Drei Jahre seit Kriegsende. Südtirol hat seine neue Identität noch nicht einmal richtig verstanden, da beginnt das Grauen. Am 24. April 1921 schießen Faschisten in einen Trachtenfestzug, der Lehrer Franz Inner-

hofer aus Marling wird getötet, 50 Menschen verwundet. Jetzt war klar, was die Faschisten unter ihrem Führer Benito Mussolini und dessen Federführer Ettore Tolomei vorhatten; es gab drei konkrete Programme: die Entnationalisierung der Südtiroler, Massenansiedlung von Italienern und Aussiedlung der Südtiroler. Die deutsche Sprache wurde verboten! Aus allen Schulen, aus dem öffentlichen Leben verbannt. Alle Orts- und Flurnamen, Vor- und viele Familiennamen wurden italienisiert. Deutsche Vereine und Verbände wurden verboten und deren Vermögen geraubt. Die Zeiten standen schlecht. Doch der Widerstand formierte sich im Untergrund. Die deutschen Geheimschulen, Katakombenschulen, lassen noch heute erahnen was mutige Menschen zustande bringen, wenn sie an eine Sache glauben. Sie

waren über das ganze Land verteilt und noch der einzige Kontakt zur deutschen Kultur. In der Industriezone in Bozen, wo 3 Millionen Quadratmeter Grund von den Bauern enteignet wurden, 50.000 Obstbäume und Tausende von Edelreben unmittelbar vor der Ernte vernichtet, schaffte die italienische Regierung Platz für 56.000 Italiener. Für Arbeit und ein neues Heim. Doch auch damit ging die Rechnung nicht auf. Die Südtiroler ließen sich nicht unterkriegen. Dann jedoch sah man plötzlich eine Chance, die das Problem Südtirol und deren deutschsprachigen Einwohner für immer aus der Welt schaffen würde. Der 2. Weltkrieg rückte näher...

1939 – Die Option, der Riss quer durch Südtirol

Und jetzt die Möglichkeit für Mussolini reinen Tisch zu machen. Die



IDM Südtirol/Frieder Blicke

Südtiroler sollen sich entscheiden: entweder sie nehmen die deutsche Staatsbürgerschaft an und wandern aus, irgendwo nach Galizien oder Polen, oder sie bleiben hier und werden „richtige“ Italiener. Unmissverständlich wurde darauf hingewiesen, dass dann keine Rücksicht mehr auf ihr Volkstum genommen wird! 6 Monate Zeit zu überlegen. Der 31. Dezember 1939 war Stichtag! Gehen oder Bleiben! Diese 6 Monate waren geprägt von Propaganda, Drohungen, Versprechungen, Lügen, Hass und Zweifel. Die Kluft riss Gräben quer durch die Dörfer und mitten durch die Familien. Etwa 85% der Südtiroler Bevölkerung entschieden sich für die Umsiedlung ins Reich, womit weder die italienischen Faschisten noch Hitler gerechnet hatten. Tatsächlich ausgewandert sind bis zum Sturz des Diktators Mussolini nur einige tausend Familien.

1946 – Das Pariser Abkommen, ein Neuanfang?

Der Krieg ist vorbei und die Pariser Friedenskonferenz stellt die Weichen

für die Zukunft. Österreich ist als Verliererstaat in der Verhandlungsposition zu schwach um Südtirol zurück zu holen. Außenminister Karl Gruber erkämpft einen Vertrag mit seinem italienischen Amtskollegen Alcide de Gaspari. In dem Abkommen werden Autonomierechte für eine Selbstverwaltung und Gesetzgebung in Südtirol eingeräumt. Auch das deutschsprachige Schulwesen wurde darin garantiert. Österreich wurde als Schutzmacht anerkannt. Sollte das reichen?

1948 – Das 1. Autonomiestatut

Das erste Autonomiestatut tritt in Kraft! Auf dem Papier! In Wirklichkeit beginnt eine Verzögerungs- und Verschleierungstaktik der italienischen Regierung. Wichtige Punkte des Vertrages werden ignoriert oder einfach nicht umgesetzt. Es kommt so weit, dass die österreichische Regierung eine offizielle Beschwerde nach Rom übermittelt. Italien erklärt sich daraufhin zu unverbindlichen „Gesprächen“ bereit. Aber auch dann bewegte sich nichts.

1957 – Schloss Sigmundskron

Die Spannungen nehmen zu. Rom will in Bozen einen neuen Stadtteil mit 5000 Wohnungen errichten. Ein neuer Anlauf für die Italienisierung? Es kommt zum ersten großen Massenprotest in Südtirol. 35.000 Südtiroler versammeln sich auf Schloss Sigmundskron um die vertraglich festgelegte Autonomie einzufordern. Diese wurde im Gruber-De Gasperi Abkommen 1946 auf die Region Trentino-Südtirol festgelegt – somit zu Gunsten einer deutlichen Mehrheit der italienischsprachigen Bevölkerung. Seite an Seite standen die Südtiroler unter ihrem Landesvater Silvius Magnago zwischen den Burgmauern und proklamierten das „Los von Trient!“, forderten somit endlich eine eigene Autonomie für Südtirol. Und... es bewegt sich nichts!

1960 – Die UNO wird eingeschaltet

Die Südtirolfrage wird mit Hilfe Österreichs auf die Tagesordnung der UNO-Vollversammlung gesetzt. Durch wiederholten Druck von dieser höchsten Instanz wird...

1961 – Die 19er Kommission

eine eigene Kommission (19er Kommission) ernannt – mit der Aufgabe die Südtirolfrage unter allen Gesichtspunkten zu studieren und der Regierung in Rom Vorschläge zu unterbreiten. Sie setzt sich aus 7 Südtirolern, 1 Ladiner und 11 Italiener zusammen. Einigen Südtirolern ging dies anscheinend alles zu langsam oder sie sahen von Beginn an kein Ende der Verhandlungen. Dies führte zu einem der schwierigsten Momente in der Südtiroler Geschichte. Alles Erreichte und alles noch in Aussicht Stehende begann am 11. Juni 1961 extrem zu bröckeln.

11. Juni 1961 - Die Feuernacht

Unter dem Namen BAS (Befreiungsausschuss Südtirol) formierte sich eine Gruppe Menschen, die keine andere Wahl sahen, als ihre Forderung auch mit Gewalt umzusetzen. Schon Ende der 50er Jahre begannen Anschläge auf Strommasten und Statuen, Symbole des italienischen Staates und dessen Einfluss. Am 11. Juni 1961 gipfelte dies alles in der Feuernacht, 47 Elektromasten wurden in einer Nacht in die Luft gesprengt. Die Zeit nachher bis 1969 war geprägt von Geheimdienstaktionen, Verhaftungen, Folterungen und auch Todesfälle. Südtirol wurde urplötzlich durch die Attentate in das Licht der internationalen Öffentlichkeit gedrängt. Von innen nach außen gestülpt. Die Historiker streiten sich noch heute, ob dies den Autonomieverhandlungen geholfen oder geschadet hat. Tatsache ist, dass es die Verzweiflung und nackte Angst war, die die Menschen zu solchen Taten gedrängt hat und das dies nie vergessen werden sollte, wenn Diskussionen darüber geführt werden.

22. November 1969 – Die Paketschlacht in Meran

1964 legte die 19er-Kommission ihre Vorschläge vor. Diese wurden als das „Paket“ bezeichnet. Nach weiteren zähen Verhandlungen um die Details, auch zwischen Italien und Österreich mit mehreren brisanten Momenten, musste dieses erzielte Ergebnis nun von der Südtiroler Volkspartei bei deren Landesversammlung gutgeheißen werden. Die Debatte dauerte



IDM Südtirol/Stefano Gilera

12 Stunden. Der Ausgang war nicht weniger spektakulär. Die Paketbefürworter setzen sich mit 583 (52,8%) Stimmen gegenüber den Paketgegnern durch, die 492 Stimmen (44,6%) erreichen.

1972 – Das zweite Autonomiestatut

Nun beginnt für viele eine neue Zeitrechnung. Das 2. Autonomiestatut tritt in Kraft! Diesmal mit einem so genannten Operationskalender, der dafür Sorge tragen soll, dass die beschlossenen Maßnahmen auch umgesetzt werden. Erst dann will sich Österreich bereit erklären, den vor der UNO 1960 begonnenen „Streit über die Durchführung des Pariser Abkommens“ als beendet zu betrachten. Als Zeitplan bis zur Umsetzung wird 1974 festgeschrieben. Eine 6er-Kommission bearbeitet die Befugnisse des Landes, die 12er-Kommission die der Region Trentino-Südtirol. Doch die Mühlen mahlen langsam. Erst 1992! waren alle Punkte erfüllt und der Weg nun frei für ein weiteres historisches Datum:

11. Juni 1992 – Die Streitbeilegung

An diesem Tag wird mit der Abgabe der Streitbeilegungserklärung der formelle Abschluss der Südtirol-Verhandlungen vollzogen. Österreich zog seine Klage bei der UNO zurück. Das Südtiroler Autonomiemodell ist ein lebendes Zeugnis von Hartnäckigkeit, Verzweiflung, Hoffnung, Stolz, Kompromisse und noch vieles mehr. Auch heute noch gibt es viele Stimmen, die

sich andere Wege in die Zukunft gewünscht hätten. Auch heute noch gibt es Menschen, die zurück nach Österreich möchten, andere, die diese Diskussionen nicht mehr hören können. Mittlerweile spielt sich aber eine ganz andere Diskussion an ganz anderen Orten ab. Ausgetragen von Menschen, die gar nicht in unserem Land leben. In den 90iger Jahren steigt das Interesse außerhalb von Südtirol für unsere Autonomie-Lösung. Vor allem für die Sprachminderheiten im ehemaligen Ostblock scheint unsere Autonomie eine friedliche Lösung zu sein. Mittlerweile hat sogar der Dalai Lama des Öfteren unser Land besucht um die Autonomie zu studieren, eine Lösung für Tibet? Wenn wir von den Landkarten absehen, wo die staatlichen Grenzen nach Linien gezogen sind und auf die Menschen schauen, die in einem Staat leben, erkennen wir, wie viele Menschen auf dieser Welt eine Minderheit sind! Die Kriege und Machtansprüche der Vergangenheit haben dafür gesorgt. Unsere Autonomie mag nicht perfekt sein, sie mag auch nicht allen gefallen, für viele Menschen aber ist Südtirol ein gelobtes Land. Dieser Kurzausschnitt soll Appetit auf mehr machen und Lust darauf unser Land auch geschichtlich kennen zu lernen. Ich habe ihn aus Liebe zu meiner Heimat geschrieben. Inhaltliche Fehler und/oder Unvollständigkeiten gehen voll auf meine Kappe.

Klaus Egger Bozen, Jänner 2006

BUCHTIPPS :: FILMTIPPS

Hier finden Sie eine kleine Auswahl von interessanten Büchern über Südtirol. Alle Bücher finden Sie auch zum Verkauf in unserem Geschäft.

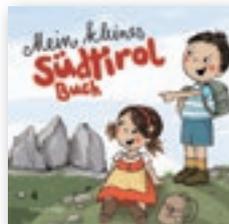


Schneemilch und Pressknödel

Frieder Blickle, Isolde von Mersi

Südtiroler Bäuerinnen und ihre Rezepte

Kennen Sie Schlutzkrapfen, Pressknödel, Schneemilch oder Ochsenaugen? Reportageartig entfalten Isolde von Mersi und Frieder Blickle ein sehr persönliches Panorama der kulinarischen Geschmacksvielfalt in Südtirols Tälern. Sie haben neun Bäuerinnen auf ihren Höfen besucht – wobei das Spektrum vom Bergbauernhof über das Weingut bis zur Käserei reicht – und in deren Kochtöpfe geschaut. Entstanden ist ein Kochbuch mit alpinen Gerichten zwischen Bodenständigkeit und Kreativität.



Mein kleines Südtirol

"Mein kleines Südtirol Buch" ist ein bunt illustriertes Pappbilderbuch, das

auf 24 Seiten wichtige Lebensräume von Kleinkindern in Südtirol zeigt: die Stadt, das Dorf, den Spielplatz, den Bauernhof, den See, die Berge und vieles mehr. In dem Buch finden sich charakteristische Südtiroler Schauplätze, Tiere, Pflanzen und Lebensmittel und der typisch Südtiroler Wortschatz. Das kleine Bilderbuch ist für Kinder ab 18 Monaten geeignet



Before the flood

«Ich will alles tun, um mehr über dieses Problem zu erfahren» Leonardo DiCaprio in «Before The Flood».

Für diesen Film reiste er drei Jahre um die Welt und versuchte, Lösungen für den Klimawandel zu finden. Leonardo besuchte Bauern in Indien, die alles durch starken Regen verloren hatten. Ihre Äcker wurden einfach weggespült. In Peking versuchte Leonardo, mehr über die Smog-Problematik zu erfahren. Auch Barack Obama und Papst Franziskus kommen zu Wort unterhalten sich mit DiCaprio über den Klimawandel.



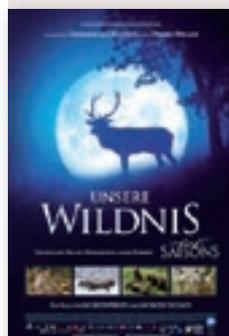
FILMTIPPS FÜR UNSERE ERDE



99x Südtirol – Wie sie es noch nicht kennen

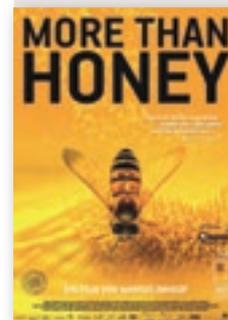
Herbert Taschler, Udo Bernhart Bruckmann Verlag

Das Südtirol der Postkartenmotive von den Drei Zinnen hin zum Kalterer See, vom Bozner Obstmarkt bis zur Seiser Alm finden Sie in jedem Reiseprospekt. Dieser Südtirol-Reiseführer lädt Sie auf eine Entdeckungsreise in das etwas andere Alto Adige, das versteckte Südtirol, das kulinarische Südtirol. Ob kleine Perlen der Kulturszene, altes Brauchtum oder innovative Kunstprojekte – dieser Reiseführer ist für alle, die mehr von Südtirol sehen, erleben und genießen wollen.



"Unsere Wildnis" ist eine poetische Chronik unseres Lebensraums und eine Hymne auf die Mysterien der Natur. Vom Fuchsbau tief im Wald bis zu den

im Laufe der Jahre immer größer werdenden Ansiedlungen der Menschen zeigt "Unsere Wildnis" den Zauber sowie die unglaubliche Vielfalt des Lebens und weckt Hoffnung auf ein friedliches Miteinander aller Geschöpfe auf diesem Planeten.



More than honey

Der oscar-nominierte Schweizer Regisseur Markus Imhoof (DAS BOOT IST VOLL) präsentiert einen

bahnbrechenden Film über das Leben der Bienen: Spektakuläre Aufnahmen und brisante Erkenntnisse erschliessen dem Kinopublikum eine Welt jenseits von Blüte und Honig. Mehr als ein Drittel unserer Nahrungsmittel ist abhängig von der Bestäubung durch Bienen. Der Physiker Albert Einstein soll gesagt haben: "Wenn die Bienen aussterben, sterben vier Jahre später auch die Menschen aus."