Moosbauer ZEITUNG
★ ★ ★ ★ CAMPING • RESTAURANT • INSPIRATION
KOSTENLOSES LESEEXEMPLAR
www.moosbauer.com
Ausgabe 12 • März 2019 • Herausgeber: Camping Moosbauer • Moritzinger Weg 83 • I-39100 Bozen • Tel. +39 0471 918 492
klimaneutral gedruckt
cartamela apfelpapier

Ein liches Dankeschön an unsere Gäste!

Seit über zwei Jahren bemühen wir uns den Moosbauer so nachhaltig wie möglich zu gestalten um unserem Planeten Erde einen klitzekleinen Teil zurückzugeben. Nicht immer ist es einfach Klimaschutz und Gästekomfort unter einen Hut zu bringen. Unsere Bewertungsbögen und die persönlichen Feedbacks zeigen uns aber, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Mein persönliches Lieblingsbeispiel dafür ist unser Wasserautomat im Geschäft, der gekühltes Stilles, aber auch Sprudelwasser spendet. Als wir beschlossen kein Wasser in Plastikflaschen mehr anzubieten, sondern ausschließlich Wasser aus dem Spender, hatten wir Bammel davor, wie die Gäste darauf reagieren würden. Würde es viele Beschwerden geben, würde der Wasserspender angenommen werden? Mit großer Freude und auch Erstaunen war die Reaktion darauf sehr positiv. Es gab bis jetzt kaum jemanden, der das nicht für eine gute Idee hielt. Wir bekommen täglich sehr viel positives Feedback zu unserer Entscheidung und sogar Beglückwünschungen. Das ist klasse! Wir möchten uns auf diesem Wege bei Ihnen bedanken. Danke dafür, dass Sie, liebe Gäste, uns in unserem Tun unterstützen. Danke für die vielen lieben und motivierenden Worte. Danke für die zahlreichen Vorschläge und Tipps, wie wir unser Nachhaltigkeitskonzept erweitern können. Und vor allem, danke für Ihr Verständnis. Und nun viel Spaß beim Lesen!

Sabine

Inhalt

Nachhaltigkeit beim Moosbauer 2
Bienen 3
Fotostory 4
Moosbauer Einkaufsphilosophie 5
Nachgefragt 6
Südtirol – ein Bierland? 7
Veranstaltungen 2019 8
Nachhaltigkeit und Klimaschutz 9
Tipps für zu Hause 10
Nachhaltig einkaufen im Web 11
Veranstaltungen in Südtirol 12
Das Moosbauer ABC 13
Wandertipps 16
Fahrradtouren 17
Badeseen und Schwimmbäder 18
Kinderseite 19
Aktivitäten für und mit Hunden 20
Was sie immer schon über Südtirol wissen wollten 21
So spricht Südtirol 24
Achtung Spannung 25

NACHHALTIGKEIT BEIM MOOSBAUER

Was machen wir eigentlich für den Klimaschutz, dass wir uns ein nachhaltiges Unternehmen heißen dürfen? Hier gibt es einen kleinen Einblick hinter die Kulissen:

Am Platz: Warmwasserbereitung und Strom durch Solarenergie und Solarabsorber, LED-Beleuchtung, wassersparende Duschköpfe und Wasserhähne, Salzwasserpool mit Elektrolyseverfahren, hauseigene Bienenvölker, didaktischer Hochbeetgarten und Insektenhotel, Solarkocher, Infotafeln, Info-Litfaßsäule mit Tipps zum nachhaltigen Lebensstil, die Moosbauer Zeitung mit Nachhaltigkeitscharakter, Recyclinginseln für Mülltrennung, Ladestation für E-Autos, Fahrradverleih, Lernkeller mit nachhaltigen Seminaren, Verkostungen und Filmabenden.

Im Restaurant: ganzheitliches Kochen, hochwertige regionale und saisonale Lebensmittel, Fleischankauf von ganzen oder halben Tieren beim Dorfmetzger aus der näheren Umgebung, kompostierbare Servietten, Trinkhalme und Eisbecher, nachhaltige Menüabende und Vorträge.

Im Geschäft: hochwertige regionale und saisonale Lebensmittel, Getränke in Glasflaschen, Wasser aus dem Spender, frisches Brot vom Bäcker, Stoffbrotsäckchen, hauseigener Bienenhonig, biologisch abbaubare Tüten.

Im Büro: Apfelpapier, Recyclingpapier, klimaneutrale Drucksorten, Onlinemarketing, umweltfreundliches Büromaterial.

Hinter den Kulissen: umweltfreundliche Reinigungs-, Wasch- und Spülmittel, biologisch abbaubare Müll- und Hundekot-Säckchen, ausgewählte Lieferanten mit klimafreundlicher Arbeitsweise, keine Spritzmittel, klimaneutrales Unternehmen seit 2016, Mitglied bei Ecocamping, Mitglied beim Klimaneutralitätsbündnis 2025.

Klimaneutralität

Seit 2016 dürfen wir uns ein „100% klimaneutrales Unternehmen nennen. Das heißt, dass wir in einem ersten Schritt unseren sogenannten CO_2 Fußabdruck erheben und ihn durch gezielte Maßnahmen kontinuierlich reduzieren. Doch trotz aller Bemühungen wird es immer einen Rest an CO_2 Emissionen geben die wir als Unternehmen verursachen. CO_2 Emissionen die den Klimawandel weiter begünstigen. Dabei spielt nicht nur die Energie eine Rolle. Auch auf welchem Papier wir drucken, der Einsatz von Reinigungsmittel, die Art der Speisen in Shop und Restaurant; all dies gemeinsam erzeugt unseren CO_2-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.

Weiteres bieten wir auch unseren Gästen an (frei nach dem Motto: Nichts muss, alles darf) ihre An- und Abreise klimaneutral zu gestalten. Dazu gibt es auf unserer Webseite einen Link zu einem einfachen Berechnungstool wo ersichtlich wird, wie viel CO_2 die Anfahrt zum Moosbauer verursacht. Mit ein paar Klicks kann die Kompensation direkt über myclimate gemacht werden.

Skurriles und Wissenswertes über … Bienen

Sie glauben, Sie wissen schon Bescheid? Diese Fakten über Bienen kennen Sie bestimmt noch nicht.

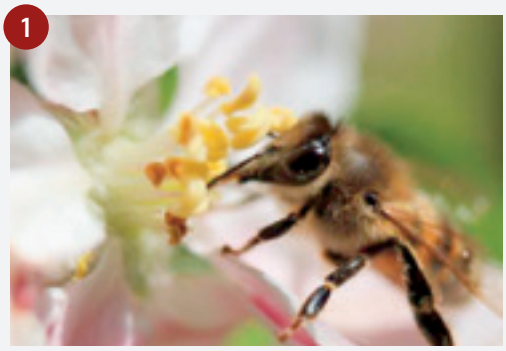
1. Es gibt etwa 16.000 Bienenarten. Nur fünf Prozent von ihnen bilden Staatengemeinschaften, der Rest schlägt sich alleine durchs Insektenleben.
2. Bienen jagen mit ihrem Summen Elefanten Angst ein: diese suchen das Weite, wenn sie das Fluggeräusch eines Schwarms hören.
3. An der Spitze eines Bienenvolks steht die Bienenkönigin. Lange waren Forscher jedoch überzeugt, dass es sich um einen Bienenkönig handele. Dann schaute der Holländer Jan Swammerdam im 17. Jahrhundert endlich genau hin und entdeckte weibliche Geschlechtsorgane.
4. Bienen lassen sich darauf trainieren, Sprengstoffe zu erkennen. Das Projekt trägt den Namen: Stealthy Sensor Insect Project und wird vom Pentagon finanziert.
5. Honig verdirbt nicht, er lässt sich fast unbegrenzt lagern.
6. Für 1 kg Honig sind ca. 150.000km (3,5x um die Erde) Bienenflug notwendig und 60-150 Millionen Blüten müssen besucht werden.
7. Die älteste bekannte Biene steckt in einem Bernstein. Melittosphex burmensis lebte vor 100 Millionen Jahren und wurde im Norden Burmas entdeckt.
8. Im April 1984 reisten 3300 Bienen mit der Raumfähre Challenger in den Weltraum. Die Insekten kamen mit der Schwerelosigkeit gut zurecht und bauten ein weitgehend normales Nest.
9. Bienen sind stubenrein. Die Tiere scheiden ihre Exkremente ausschließlich außerhalb des Stocks aus.
10. Bienen haben vier Flügel, mit denen sie während des Flugs im Schnitt 11.400 Schläge pro Minute machen.
11. Findet eine Sammelbiene eine ergiebige Tracht, dann teilt sie dies anderen Honigbienen im Bau mit. Dazu nutzt sie die Honigbienen-Tänze Schwänzeltanz und Rundtanz. Beim Honigbienentanz nutzt sie auch die Wabe zur Kommunikation. Sie überträgt eine Vibration auf die Wabe, so dass andere Bienen diese über die Sinneszellen an ihren Beinen wahrnehmen können.
12. Je nach Obstsorte sind bis zu 80 Prozent der Früchte auf die Bestäubung der Bienen zurück zu führen. Von schätzungsweise 100 Pflanzenarten die für über 90 Prozent der Ernährung der Menschen sorgen, werden 71 von Honigbienen bestäubt. In Europa gehören dazu 84 Prozent der 4.000 bekannten Gemüsearten sowie 264 Getreidearten, deren Ertrag bis zu fünfmal höher ist als bei Arten, welche ohne Insekten auskommen. Die Honigbienen bestäuben zudem rund 80 Prozent der Nutz- und Wildpflanzen.
13. Bei der Vermehrung der Honigbienen geht es ziemlich brutal zu. Hier töten sich die Königinnen und explodieren die Männchen bei der Begattung. Gekrönt von einem Massenmord „der Drohnenschlacht" am Ende der Paarungszeit.
14. Die Bienenkönigin geht einmal in ihrem Leben auf Hochzeitsreise. Dabei paart sie sich mit männlichen Artgenossen. Das Sperma sammelt sie und bewahrt es im Körper auf: Dieses Produkt der Bienenliebe reicht ihr ganzes Leben lang, um Eier zu befruchten.
15. Erreicht die Bienenvolk-Größe ihr Maximum von 70.000 bis 100.000 Honigbienen legen die Arbeitsbienen Weiselzellen an um eine neue Bienenkönigin (Weisel) zu ziehen. Bevor die Prinzessinnen schlüpfen verlässt die alte Weisel die Bienenbeute mit etwa der Hälfte des Bienenvolkes. Der Bienenschwarm sucht sich dann über Spurbienen ein neues zu Hause. Dort beginnen sie dann sofort mit dem Nestbau. Es entsteht ein neuer Honigbienen-Tierstaat.
16. Honigbienen mögen keine Alkohol-Fahnen oder starke Düfte.
17. Die Biene sticht, im Vergleich mit der Vespe, nur wenn sie keinen anderen Ausweg mehr sieht, denn sie stirbt dabei.
18. Honigbienen sind besonders friedlich, wenn sie schwärmen oder wenn sie den Duft von Rosmarin, Lavendel oder andere intensive Blütendüfte riechen. Auch weiße Kleidung wirkt auf sie beruhigend.
19. Bei einem Stich, so schnell wie möglich den Stachel herausziehen, denn dieser pumpt weiterhin Gift in den Körper. Am besten behandeln Sie den frischen Stich mit Auflegen einer frischgeschnittenen Zwiebel.

Die Sendung mit der Mau... nein, Quatsch Biene

Heutiges Thema: **So kommt der Moosbauer-Honig von der Blüte ins Glas**

Wir sind beim Camping Moosbauer. Hier summt und brummt es in den naheliegenden Wäldern und Wiesen. Millionen von kleinen fleißigen Bienchen sind bei der Arbeit.

1



Das ist Maya. Maya saugt gerade mit ihrem Rüssel den süßen Nektar aus der Blüte. Wenn ihr Honigmagen voll ist fliegt sie zurück in den Stock

2

Maya ist eine von rund 50.000 Bienen in Ihrem Volk. Auch ihre Mitarbeiterinnen bringen den gesammelten Nektar, Blütenpollen und Honigtau in den Bienenstock

3

Das sind einige der Bienenstöcke vom Moosbauer. Im Innernen bauen die Bienen Waben. Das sind kleine, sechseckige Kammern. Die Bienen befüllen diese Kammern mit den gesammelten Schätzen.

4

Damit aus Nektar und Honigtau Honig wird, saugen die Bienen die Waben mehrmals leer, verarbeiten die Massen im Honigmagen und pumpen diese wieder zurück in die Wabe. Diesen Vorgang nennt man „fermentieren". Dann wird die Wabe mit einer Wachsschicht verschlossen.

5

Dann kommt Klaus. Er ist Imker. Um den Bienenstock zu öffnen muss Klaus ganz vorsichtig sein. Nun kann er die vollen Wabenrahmen entfernen um anschließend den Honig zu ernten. Die Bienen bekommen sofort einen gleichwertigen Honigersatz als Futter.

6

Mit einem speziellen Kamm schabt Klaus nun die Wachsschicht von den Waben.
Mit dem gesammelten Wachs können später Kerzen, Kosmetika, Wachstücher oder andere Sachen hergestellt werden.

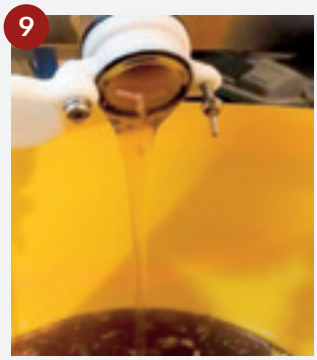
7

Die Wabenrahmen kommen dann in die Honigschleuder. Hier wird der Honig aus den Waben regelrecht herausgeschleudert.

8

So wie der Honig aus der Schleuder herausfließt ist er eigentlich fertig.

9



Nur noch ein paar Wachsstückchen müssen mit einem Sieb entfernt werden.

10

Jetzt wird der Honig nur noch in Gläser abgefüllt. Das süße Gold ist fast unbegrenzt haltbar. Alle Konservierungsstoffe haben die Bienen selbst beigemischt.

MOOSBAUER EINKAUFSPHILOSOPHIE FÜR GESCHÄFT UND RESTAURANT

Nachhaltigkeit und Klimaschutz gehören auch auf unsere Einkaufsliste und Speisekarte.

Regional: Wir versuchen so gut als möglich Produkte aus Südtirol anzubieten, wenn wir jedoch hier nicht fündig werden, ist unsere „Regionalität" ein Umkreis von 500 km; der Alpenraum. Nur im Ausnahmefall werden Produkte außerhalb dieser „Region" bezogen.

Lebensmittel mit kurzen Transportwegen sind meist frischer und nährstoffreicher als jene mit weiten Transportwegen und sparen an CO^2-Emmisionen.

Saisonal: Bei uns bekommen Sie die Lebensmittel zur richtigen Zeit. Sollte mal etwas von weiter her kommen, zählt die Saison und Anbauweise am Ursprungsort. Der Energie- und Ressourcenverbrauch ist bei saisonalem Obst und Gemüse bis zu 60x geringer als bei Produkten aus dem Gewächshaus.

„Ganzheitlich": Für unser Restaurant beziehen wir Fleisch von ganzen und halben Tieren direkt beim Metzger aus der Nachbargemeinde. Nur so können wir den Tieren, die für unser Essen ihr Leben lassen müssen, Respekt erweisen, indem wir alle Teile verwerten.

Auch ist die ganzheitliche Verarbeitung ökologisch besser, da weniger Abfallprodukte entstehen und auf Massentierhaltung verzichtet werden kann. Denn wir sollten bedenken, dass auf die Produktion von 1kg Rindfleisch bis zu 15kg Getreide und rund 15.000 l Wasser entfallen.

Natürlich und Fair: das bedeutet nicht nur, dass wir auf die Anbauweise und den Umgang mit den Menschen und Tieren der Produzenten achten. Wir wählen auch, nach Möglichkeit, unsere Lieferanten danach aus, wie sie arbeiten, ob sie klimafreundliche Arbeitskriterien haben und hochwertige Produkte liefern.

Gerne verwenden wir Produkte von Südtiroler Bauern und Kleinproduzenten, da wir sie auf diese Weise unterstützen können. Der Preis ist dabei etwas höher, die Qualität aber mit billigen Fabrikprodukten nicht vergleichbar.

NACHGEFRAGT

Nachhaltige Küche, ganzheitliches Kochen und „from nose to tail" – was bedeuten diese Begriffe und wie kann man dieses Konzept umsetzen?

Ich habe mal nachgefragt bei Camping- und Restaurantleitung Mia Egger (ME) und ihrem Chefkoch Mahamud (M).

Wie lange gibt es eigentlich schon das Restaurant Moosbauer?
ME: Wann die erste Gaststätte am Mooshof gegründet wurde, kann man nicht genau sagen. Forschungen gehen bis ins 17. Jahrhundert zurück, aber wahrscheinlich geht ihre Geschichte noch viel weiter in die Vergangenheit. Das Restaurant Moosbauer, wie es heute steht, gibt es seit 2003.

Wie hat sich in dieser langen Zeit die Küche verändert?
ME: In den 50er Jahren wurde hauptsächlich „Brettlmarend" und Hauswein serviert. Später kamen Gerichte aus der Hausmannskost dazu. Mit dem neuen Restaurant begann dann die Ära der Regionalität, Saisonalität und Raffinesse. Heute bauen wir auf die „ganzheitliche Küche".

Was bedeutet „ganzheitliche Küche" und warum hast du dich dafür entschieden?
ME: Es ist eine logische Folge wenn man Tier und Umwelt mit Respekt behandeln möchte. Das Tier hat sein Leben dafür gelassen, dass wir Essen haben. Das ist natürlich. Respektvoll ist es dann alle Teile zu verwenden. Alles vom Tier ist gut, man muss sich aber „tierisch" anstrengen um moderne Gerichte zu finden, wo nicht nur Filet und Roastbeef gefragt sind.... Deshalb bin ich auch so dankbar jemanden wie Mahamud in der Küche zu haben, der genau der gleichen Meinung ist. Er ist bereit sich mit mir darüber den Kopf zu zerbrechen, Verschiedenes auszuprobieren und auch mal eine Idee zu verwerfen, wenn es nicht das Richtige war.

Mahamud, du führst die Küche beim Moosbauer bereits seit 8 Jahren. Welche Veränderungen hat die „ganzheitliche Küche" mit sich gebracht?
M: Sehr viel Arbeit! (lacht) Das Kreieren der Gerichte und deren Vorbereitung nehmen sehr viel mehr Zeit in Anspruch. Wenn viel los ist im Restaurant ist die ganzheitliche Küche weniger ein Problem, als in ruhigeren Zeiten, da die verschiedenen Gerichte schneller aufgebraucht werden und ein neues auf die Karte kann.

War es schwierig umzusteigen?
M: Ja, sehr! Neue Rezepte, andere Fleischstücke, andere Verfügbarkeit, viel Recherchearbeit, viel experimentieren.
ME: Es ist schon aufwändig. Zum Glück haben wir einen engagierten Koch und einen unglaublich kompetenten Partner – den Metzgereibetreiber Alexander Holzner.

Wäre es für alle Restaurants machbar?
M: Nein, auf keinen Fall.
ME: Jein. Es ist sicher für jeden machbar, nur nicht jeder hat die richtigen Mitarbeiter und die nötige Ausdauer und Energie.

Könnt ihr euch auch vorstellen, dass private Haushalte diese Art von Küche praktizieren könnten?
M: Nur zum Teil. Bei Gemüse ist das nicht das Problem, aber ein halbes Kalb oder Rind zu kaufen ist für Private nicht so einfach. Hühnchen, Ente oder Lamm, das geht.

ME: Selbstverständlich. So haben auch unsere Großeltern gekocht, bevor die Zeit des Überflusses begonnen hat. Oder meint ihr, dass Oma den Kalbshals weggeworfen hätte, nur weil sie nicht wusste was damit kochen?

Hättet Ihr Tipps für unsere Hobbyköche und Hausfrauen zu Hause, wie sie ihre Küche nachhaltiger gestalten könnten?
M: Einheimisches Fleisch beim Metzger im Dorf kaufen, sich über alternative Fleischteile informieren und Gemüse im Ganzen verwerten. Hände weg von billigen Lebensmitteln aus Massentierhaltung und Gewächshäusern.
ME: Es gibt mittlerweile so viel Literatur, Foren, Internetseiten, Seminare etc., dass es fast unmöglich ist, sich nicht davon beeinflussen zu lassen. Anfangen kann man damit, keine Fertiggerichte mehr zu kaufen - aber dafür einen Wochenplan (der realistisch ist) zu gestalten. Dabei jene Mahlzeiten, wo's schnell gehen muss, beachten und dann die entsprechende Einkaufsliste schreiben. Vieles lässt sich wunderbar für den nächsten Tag vorbereiten, wenn man sowieso am Herd steht. Und wichtig, nur die Mengen kochen die man wirklich braucht. Ergänzen kann man immer mit Salat oder frisch aufgeschnittenem Gemüse. Und Frischhalte- und Alufolie komplett aus dem Haushalt verbannen. Lieber Frischhalteboxen guter Qualität oder Bienenwachstücher verwenden.

SÜDTIROL – EIN BIERLAND?

Die Geschichte des Bieres in Südtirol

Bier hat in Südtirol eine sehr lange Tradition. Seit über 1000 Jahren wird Bier gebraut. Nach einer ersten urkundlichen Erwähnung musste ein Hof im heutigen Olang um das Jahr 985 n. Chr. zwanzig "situle cervesie", also 20 Eimer Bier (ein Eimer sind 12 Liter) an den Klerus abgeben.

Auch die Bindergasse in Bozen zeugt noch heute von der Bedeutung der Fassbinder, die im 16. Jahrhundert eine der mächtigsten Zünfte der Stadt waren und Fässer für Wein und Bier fertigten. Ab dem 16. Jahrhundert, mit der Ernennung von Herzog Ferdinand II zum Landesfürsten, wurde das Bier in Südtirol zum Volksgetränk.
Zum wahren Bierland wurde Tirol aber nicht – auch weil die Weinwirtschaft geschützt werden sollte. Während in Europa mit dem Dreißigjährigen Krieg der Niedergang der rund 500 Klosterbrauereien begann, beschwerten sich die adeligen Besitzer der Südtiroler Weingüter beim Landesfürsten über den zunehmenden Bau von Brauereien – mit Erfolg: Kaiser Leopold I. verordnete 1667, „überzählige" Brauereien abzureißen. Die Einschränkungen zeigten Wirkung, denn noch gut 100 Jahre später sollen die Städte Bozen, Trient, Sterzing und Klausen ohne eigene Brauerei gewesen sein.

Im 18. Jahrhundert wurden Südtiroler Getreide und Hopfen vor allem im Pustertal verarbeitet. Dort gab es damals bereits elf Brauereien.

Im 19. Jahrhundert hielten technische Fortschritte, wie die Erfindung der Kältemaschine, bei der Bierherstellung Einzug und die Südtiroler Bierkultur erlebte, nicht zuletzt durch den Bau der Brennereisenbahn im Jahr 1862 und den damit einsetzenden Tourismus, eine Blüte. Es gab 27 Brauereien. Der erste Weltkrieg schnitt die Brauer südlich des Brenners allerdings von den Rohstoffen ab und die meisten Betriebe mussten schließen.
Dank den Südtiroler Wirtshausbrauereien wird die Tradition des Bierbrauens wiederbelebt. Acht von ihnen haben sich zu einem Netzwerk zusammengeschlossen.

Hopfen und Malz – Gott erhalt's: Wie entsteht Bier mit Qualitätszeichen Südtirol?

Beim Bierbrauen werden die Grundzutaten Wasser, Malz (gekeimte und getrocknete Gerste) und Hopfen miteinander vermischt. Beim Bier mit Qualitätszeichen Südtirol ist garantiert, dass alle Zutaten außer Hopfen aus Südtirol stammen.

Zu Beginn wird das geschrotete Malz mit Wasser vermengt und bildet die Maische, welche unter ständigem Rühren erhitzt wird. Im Läuterbottich wird nun der feste Teil der Maische vom flüssigen Teil getrennt. Während der feste Teil als Viehfutter dient, wird der flüssige Teil - die sogenannte Würze - zu Bier weiterverarbeitet und zusammen mit dem Hopfen in der Sudpfanne gekocht. Nach weiteren Zwischenschritten wird alles auf die optimale Gärtemperatur abgekühlt. Je nach Biersorte wird nun die passende Hefekultur beigesetzt, die so genannte obergärige oder untergärige Hefe. Die obergärige Hefe arbeitet bei Temperaturen zwischen 15° und 20° C, untergärige Biersorten entstehen bei Temperaturen zwischen 4° und 9° C. Die Hefe sorgt für den Gärungsprozess. Nach der Hauptgärung, die eine Woche dauert, muss das Bier noch weitere vier bis sechs Wochen lagern.

Das gereifte Bier kann dann in Fässer oder Flaschen abgefüllt werden. Beim Bier mit Qualitätszeichen geschieht dies ungefiltert und ohne Erhitzung. Fertig ist das naturtrübe Bier mit unverwechselbarem Geschmack!

INSPIRATION – unsere Veranstaltungen

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

Lernverkostungen

Bei den wöchentlichen Verkostungen von Wein, Speck, Bier, Honig, Apfelsaft oder Käse ist für jeden Geschmack was dabei. Immer Donnerstagabend (ausgenommen Juli/August). Die Teilnahme ist kostenlos.

Kochkurse

Wöchentlich, immer montags (ausgenommen Hochsaison), lernen Sie bei unserer Seniorchefin Reiny die Geheimnisse der Südtiroler Schmankerln kennen. Abwechselnd werden Apfelstrudel, Schlutzkrapfen oder Speckknödel zubereitet und anschließend vernascht. Die Teilnahme ist für unsere Gäste kostenlos

Filmabende

Bei den wöchentlichen Filmabenden (immer Montag und Mittwoch) zeigen wir Ihnen Eindrücke aus Südtirol, Erzählungen vom Landl, mitreisende historische Hintergründe der Südtiroler Geschichte und preisgekrönte Nachhaltigkeitsfilme.

Grillabende im Restaurant

Von Mai bis September (wetterbedingt) veranstalten wir jeden Freitagabend den Grillabend. Unser Koch Mahamud bereitet köstliche Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte zu. Tischreservierung erforderlich.

Bienen

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

Kinderanimation

Von Mitte Juli bis Ende August, von MO-FR 9-11 Uhr, dürfen alle Kinder (unter 5 Jahren in Begleitung) am Kinderprogramm teilnehmen. Es wird abwechselnd gespielt, gebastelt, gebacken, getanzt, geturnt oder „geplantscht". Unsere Sommerpraktikantin freut sich auf euer Mitmachen.

Homebrewing – das Bierbrau-Praxisseminar

In Zusammenarbeit mit zwei engagierten Hobbybrauern erlernen Sie die Kunst des Bierbrauens für zu Hause.

Bierverkostung

Biersommelier Mia Egger und Hobbybrauer Martin Bozzega entführen 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 (auf Anfrage, min. 4 Teilnehmer).

Grillkurse etwas anders

Seit einigen Jahren veranstalten wir am Platz Grillkurse mit Nachhaltigkeitscharakter für Gäste und Auswertige in Zusammenarbeit mit Südtiroler BBQ. 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.

Fleischgenuss ohne Verdruss

Seit 2017 veranstalten wir in Zusammenarbeit mit der Volkshochschule, dem Ökoinstitut und unserem Metzger des Vertrauens, Genuss-Vortragsabende zum Thema „From nose to tail". Während Alexander Holzner, von der gleichnamigen Dorfmetzgerei in Lana, über die Zustände in der Fleischproduktion, die fatalen Hintergründe der Tierhaltung und die Lichtblicke in der neuen Gesetzgebung spricht, dürfen die Zuhörer ein leckeres, dem Thema abgestimmtes Menü genießen, welches unser Chefkoch Mahamud extra dafür zubereitet hatte. Dazu angepasste Biere bzw. Weine.

Geplante Seminare und Workshops für das Jahr 2019

In den nächsten Jahren möchten wir unser Lernprogramm und den Veranstaltungskalender immer weiter in Richtung Nachhaltigkeit lenken. Hierfür planen wir Vorträge über die Wichtigkeit der Biene, Workshops zum Thema „Urban Gardening" - wie pflanze ich auf kleinstem Raum mein eigenes Gemüse an und Seminare zu verschiedenen Themen im Bereich der Nachhaltigkeit. Lassen Sie sich überraschen.

Ausführliche Informationen und Termine zu den Veranstaltungen finden Sie unter **moosbauer.com** oder kontaktieren Sie mich unter **sabine@moosbauer.com**

NACHHALTIGKEIT UND KLIMASCHUTZ – WARUM WICHTIG?

„Ein einzelner kann doch gar nichts verändern!" „Was sollen wir kleine Leute schon ausrichten? Die großen Konzerne… die USA… die … alle anderen… müssen mal beginnen umzudenken!"
Diese und ähnliche Aussagen hört man wenn im Gespräch die Themen Nachhaltigkeit und Klimaschutz aufkommen. Ich will ehrlich sein, auch ich hatte diese Worte bereits auf meinen Lippen. Aber ist es nicht einfach nur eine Ausrede um sich das Leben einfacher zu machen? Wenn alle so denken, wird es wirklich keine Veränderungen geben, aber wenn auch nur ein kleiner Prozentsatz der fast 8 Milliarden Menschen umdenken lernt, kann viel geschehen. **Hier 7 gute Gründe die mich dazu motivieren:**

1. Umweltschutz schafft Arbeitsplätze und belebt die Wirtschaft

Millionen Menschen sind weltweit mit Naturschutz beschäftigt. Vom Öko-Landbau über die grüne Energiegewinnung bis zur Pflege der Naturparks und Biosphären, in der Forschung und Entwicklung, in der Produktion und Logistik… Der Umweltschutz schafft Jobs und ist gut für unsere Wirtschaft.

2. Umweltschutz fördert Erfindung und Forschung

Der Mensch hat sehr viel von der Natur gelernt. Die Idee zum ersten Flugapparat stammt von Vogelflügeln. Aus den Pflanzen der Tropenwälder wurden, und werden bis heute, zahlreichen Medikamente gewonnen, wie Antibiotika oder Wirkstoffe gegen Malaria. Auch der Selbstreinigungs-Effekt stammt direkt aus der Natur. In jeder lebenden Tier- und Pflanzenart stecken solche technische Raffinessen. Mit der Zerstörung der Wälder und Arten werden viele Möglichkeiten und potentielle Heilmittel vernichtet.

3. Umweltschutz beugt Naturkatastrophen vor

Die Natur hält das Gleichgewicht. So binden die Wälder CO2 zum Wachstum und wandeln es in Sauerstoff um. Das sorgt für Luft zum Atmen und verlangsamt auch den Klimawandel. Die Wälder fördern zudem Niederschläge und sind für den Wasserkreislauf und damit unser Trinkwasser wichtig. Und sie schützen vor Bodenerosion und verhindern Erdrutsche und Lawinen. Wird der Wald abgeholzt, verändert dies das Klima ganzer Regionen, bis hin zu Dürren. Unterlassener Umweltschutz kann schwere Folgen haben.

4. Umweltschutz macht vor Grenzen nicht Halt

Weltweit arbeiten viele Menschen aus allen Ländern gemeinsam daran, die Natur zu schützen, Lösungen zu finden und Nachhaltigkeit zu fördern. Denn was am anderen Ende der Welt passiert, hat auch auf unser Leben Einfluss. Verändert sich das Weltklima und steigt die Durchschnittstemperatur, wird sich das auch auf unsere Flora und Fauna auswirken. Die Einflüsse des Ökosystems sind nicht an politische Grenzen gebunden.

5. Umweltschutz heißt Verantwortung übernehmen für das eigenen Handeln

Beim täglichen Konsum greifen wir auf weltweite Naturressourcen zurück und verbrauchen sie. Für unsere Fruchtsäfte, das Palmöl in unserer Schokolade oder das argentinische Angus-Steak auf unserem Teller werden Tropenwälder gerodet. Der industrielle Anbau der Baumwolle für unsere Kleidung verändert das Klima und damit das Leben von Menschen in anderen Ländern. Deshalb sollten wir darauf achten, wie und was wir kaufen, und die Verantwortung für unser Handeln übernehmen. Auch um unser selbst Willen, denn:

6. Umweltschutz heißt „Menschenschutz"

Wenn wir die Natur schützen, schützen wir damit auch unser eigenes Überleben. Fehlende Naturressourcen, etwa Trinkwasserknappheit, begünstigen Krisen und Kriege. Und schon kleinste Veränderungen im Ökosystem können große Auswirkungen haben. Ein Beispiel: Ohne Bienen gäbe es enorme Ernteausfälle, denn die Tiere bestäuben 80% unserer Nutz- und Wildpflanzen. Das heißt: Kein Honig, wenig Obst, kaum Gemüse.

7. Umweltschutz macht Spaß

Wir genießen die Natur. Wir wandern, klettern, schwimmen in Seen oder fahren Rad. Die wilden Naturländer rund um den Globus ziehen Menschen an. Kinder – und auch Erwachsene – lernen von der Natur, von der Tierbeobachtung. Und auch die Erfolge der Naturschützer weltweit, bedrohte Arten wieder aufzubauen, Reservate zu schaffen und der Natur so einen wichtigen Teil zurückzugeben, sind ein Grund zur Freude.
Wir selbst sind ein Teil der Natur und ein Teil des Kreislaufs. Umso wichtiger ist es, jetzt zu handeln. Auch kleine Veränderungen im Alltag tragen dazu bei, die Natur zu schützen und zukunftsweisend zu handeln.

TIPPS ZUR NACHHALTIGKEIT ZU HAUSE

Eine kleine Veränderung für Sie, eine große Erleichterung für die Erde

1. Strom sparen:

„grünen" Stromanbieter wählen, LED-Lampen montieren, Geräte nie im „Standby-Modus" lassen, Steckleisten mit ON/OFF Taste verwenden, den Kühlschrank immer gut gefüllt lassen und die Tür nur kurz öffnen, beim Kauf von Haushaltsgeräten auf den Stromverbrauch achten. Beim Kochen Deckel und Wasserkocher benutzen. Waschen mit niederen Temperaturen (30-60 Grad reichen vollkommen), Trockner nur verwenden wenn nötig.

2. Wasser sparen:

beim Schamponieren, Einseifen, Rasieren und Zähneputzen das Wasser abschalten, duschen statt baden, nicht zum Vergnügen dauerduschen, Regenwasser für den Garten verwenden, wenn möglich auch für die WC-Spülung, wassersparende Duschköpfe und Wasserhähne installieren, das Wasser im Spülkasten reduzieren.

3. Ernährung:

regionale Produkte verwenden, sind zwar manchmal etwas teurer, dafür qualitativ hochwertiger und sparen Transportweg und somit auch CO^2 Emissionen. Saisonale Produkte kaufen, diese haben oft bis zu 60x mehr Vitalstoffe als Produkte aus dem Gewächshaus und schmecken auch besser. Alufolie, Plastiksäckchen und Nylonfolie aus der Küche verbannen. Kaffeekapseln enthalten nicht nur minderwertigen Kaffee, sondern hinterlassen auch viel Müll, Milchprodukte, Eier und Fleisch nicht aus Massentierhaltung kaufen.

4. Shopping:

auf die Qualität achten und keine Wegwerfprodukte kaufen, Plastik und Plastikverpackungen vermeiden, auf das Herkunftsland achten, online-Shopping nur wenn in der näheren Umgebung nicht erhältlich, beim Kauf von Batterien sich besser für wieder aufladbare entscheiden, kosten im ersten Moment ein wenig mehr, das rechnet sich aber bereits beim 2. oder 3. Gebrauch.

5. Hygiene:

keine Hygieneartikel mit Plastikgranulat kaufen (z.B. Körperpeeling, whitening Zahnpasta,...) „Mooncup" statt Tampons, umweltfreundliches Toilettenpapier, Waschlappen statt Feuchttücher verwenden, biologisch abbaubares Waschmittel kaufen, giftige Putzmittel gegen Essigreiniger und ähnlichem tauschen. Spül- und Waschmaschine nur gut gefüllt laufen lassen.

6. Mobilität:

wenn möglich zu Fuß gehen oder mit dem Fahrrad fahren, ansonsten kann man auch Öffis nutzen und Stiegen steigen statt Lift fahren. Das hat alles auch den positiven Nebeneffekt, dass man Bewegung hat und gesund und fit bleibt. Elektrofahrzeuge sind die Zukunft, eventuell beim nächsten Auto- oder Mofakauf diese Möglichkeit in Betracht ziehen.

NACHHALTIG EINKAUFEN IM WEB

Auch online-Shopping kann „grün“ sein. Hier ein paar interessante Adressen:

grenz-gang.com

Bekleidungskollektion, welche neben höchstem Qualitätsanspruch auch wieder das Bewusstsein für regional gefertigte Produkte in Erinnerung ruft.

vireo.de

Das Ziel von Vireo ist es, die besten umweltfreundlichen Produkte in den Bereichen Unterhaltungselektronik, Haushaltselektronik und Spielzeug anzubieten.

original-unverpackt.de

hat sich als erster Supermarkt weltweit dem Zero-Waste-Lifestyle gewidmet.

green-your-life.de

Ein „grünes“ Versandhaus. „Viele der Dinge die wir verkaufen gibt es so oder so ähnlich auch von anderen Herstellern. Aber eben nicht so fair gehandelt, so ökologisch angebaut, so gesund, so smart und so sozial hergestellt wie wir das für richtig und wichtig erachten.“

memolife.de

Mehrfach ausgezeichnetes, nachhaltiges Versandhaus. „Bevor wir Produkte in unser Sortiment aufnehmen, werden diese ganzheitlich auf ihre Umweltauswirkungen bei Herstellung, Gebrauch und Entsorgung sowie auf ihre Gesundheitsverträglichkeit untersucht.“

upcycling-deluxe.de

Onlineshop für Upcycling Produkte. Kaufe nachhaltige, faire, vegane und stylische Upcycling Designs aus kreativ zweckentfremdeten Materialien

mehr-grün.de

Grüne Produkte, Nachhaltiges Design und Green Lifestyle für die ganze Familie

wastenomore.de

Verpackungsfreie Produkte, die die Umwelt und Ihre Gesundheit schonen.

++ MÄRKTE ++

OBSTMARKT
MO - SA von ca. 8.00 - 19.00

KRÄMERMÄRKTE

Montag:	Bozen - Don Bosco St. Pauls/Eppan
Dienstag:	Bozen – Piacenzastraße 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/Daniel Geiger

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 Waltherplatz am 30. April und 1. Mai für zwei Tage in ein Meer von Farben und Düften.

GENUSSFESTIVAL IN BOZEN
Mitte/Ende Mai 2019
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 08. Juni 2019 ab 17 Uhr 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 MARTELLTAL
Am letzten Wochenende im Juni wird die rote Beere zwei Tage lang gefeitert 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 28.06. bis zum 07.07.2019 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
In der zweiten Juli-Hälfte 2019 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 19. Juli wird zu Ehren der Dorfpatronin in St. Magdalena der traditionelle Kirchtag abgehalten. Der im Herbst eingekelterte Wein wird nun in den verschiedenen Weinhöfen und den aufgebauten Festständen aufgeschenkt.

LORENZINACHT
Am 09. 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
Mitte/Ende Oktober 2019 bieten über 30 Direktvermarkter auf dem Bozner Waltherplatz 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.

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 unbürokratischsten in der Erste Hilfe Abteilung des Regional-Krankenhauses, 800 m vom Campingplatz entfernt. Schneller geht es im neu eingerichteten Trauma-Center der Marienklinik. Claudia-De-Medici-Str. 2, geöffnet von 0 bis 24 Uhr, Tel. 0471 310 680

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.

Unter anderem erhielten wir:

2018...
...den ADAC Award für unser Nachhaltigkeitskonzept
...eine Nominierung für den EUREGIO Umweltpreis
...den 2. Platz beim Campsite Award in der Kategorie „Inovation"
...den 3. Platz beim Campsite Award in der Kategorie „Particular Focus"
...und wurden wir camping.info unter die 100 besten Campingplätze Europas gewählt.

2017...
...die Auszeichnung als 100% klimaneutrales Unternehmen

2016...
...die Auszeichnung zum Excellent Place von LandYachting

2013...
...Europapreis des DCC

2010...
...ADAC Camping Award für unser LernCamping® Konzept

2007...
...die Auszeichnung ECOCAMPING

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 Glokken für die Abfalltrennung finden Sie bei der Ausfahrtsstrasse nach den Parkplätzen.

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.

F

FAHRRADVERLEIH

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

FERNSEHANSCHLUSS, DIGITALER

Der Campingplatz verfügt über mehrere Anschlüsse zum digitalen Fernsehen. 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. Adapterstükke, 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 und das große und kleine Geschäft nicht innerhalb des Campings zu tätigen sind. Am Ausgang des Campingplatzes stehen Ihnen hierfür kostenlose Hundetüten 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, über ein kostenpflichtiges 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.

L

LERNKELLER

Ein Aufenthalts- und Seminarraum für Veranstaltungen und Verkostungen. Hier finden Sie auch interessante Bücher zum Ausleihen.

N

NACHHALTIGKEIT

2017 wurde „Nachhaltigkeit steht bei uns an erster Stelle" zu unserem Leitsatz. Wir arbeiten fest daran das Unternehmen Moosbauer in all seinen Bereichen immer weiter in diese Richtung zu lenken. Das ist nicht immer ganz einfach, da der Begriff „Nachhaltigkeit" nicht eindeutig definiert ist. Mit Klima- und Umweltschutz, durch Sensibilisierung unserer Gäste für dieses Thema und mit Hilfe der Gemeinwohlökonomie versuchen wir unsere Erde ein klein wenig zu unterstützen.

NACHTRUHE

Ab 23 Uhr bitten wir um absolute Nachtruhe.

NOTFALL

Die allgemeine Notrufnummer in Italien lautet 112

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 täglich abgeholt. 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)
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 Spätsommer bis Mitte Juni – Dienstag Ruhetag – Kontakt: 0471 - 266539

Buschenschank Steidlerhof (einfach)
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)
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)
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 (exclusiv)
Befindet sich in Frangart auf dem Weg nach Eppan. 5 km 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")
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 (exclusiv)
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 Fischverkaufsstände. 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. Die Hygienisierung des Beckens erfolgt über das Elektrolyseverfahren.

SOLARKOCHER
Kochen mit der Kraft der Sonne.
Der Parabolspiegel konzentriert die Sonnenstrahlen auf den Topf (am

besten schwarz), sodass sein Inhalt erhitzt wird. Steht für Jedermann zum Ausprobieren bereit.

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 5-15 min.

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 Kaution an der Rezeption ausgeliehen werden.

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

U

URBAN GARDENING LOUNGE
Ein kleiner Hochbeetegarten mit Kräutern, Früchten und Salaten lädt zum Verkosten und Ernten ein und auf den bequemen Palettenmöbeln lässt sich gut verweilen.

W

WASCHKABINEN
Im Sanitärgebäude befinden sich 5 Waschkabinen, davon ist eine für Kinder und Familien reserviert. Die behindertengerechten Kabinen können von Menschen mit Behinderung reserviert werden, ansonsten sind sie für alle zugänglich.

WASCHMASCHINEN
Zwei Waschmaschinen stehen 24 Stunden zu Ihrer Verfügung. Waschmünzen bekommen Sie im Geschäft.

WASSER
An allen Wasserstellen des Platzes steht Ihnen Trinkwasser zur Verfügung.

WASSERSPENDER
Im Geschäft, neben der Brottheke, finden Sie einen Wasserautomaten der sowie stilles Wasser als auch Sprudelwasser spendet. Hier dürfen Sie Ihre Flaschen auffüllen und somit Plastikmüll vermeiden. Das stille Wasser ist gratis. Im Geschäft haben wir auch Mehrwegflaschen im Angebot.

Z

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

Wanderungen und Freizeitangebot

Bozner Promenaden

#21 (einfach)

Über den Dächern von Bozen

Ausgangspunkt: Gries, erreichbar mit der Buslinie 201

Gehzeit: Guntschnapromenade 1 ¼ h, Oswaldpromenade 1 ¼ h

Beschreibung: Leichte Wanderung mit kurzen An- und Abstiegen

Einkehren: Hotel Eberle, Steindlerhof

Rückkehr: vom Stadtzentrum aus mit der Buslinie 201

Foto: shutterstock

Foto: shutterstock

Prossliner Schwaige

#32 (mittel)

Eine geologische Zeitreise

Ausgangspunkt: Bad Ratzes (Seis), erreichbar mit dem Auto oder mit dem Bus

Gehzeit: gesamt 3 ½ h

Beschreibung: Der Steig zur Prossliner Schwaige erfordert Trittsicherheit, besonders bei Nässe, sonst unschwierige Bergwege

Einkehren: Prossliner Schwaige, Schlernbödelehütte

Jakobsspitze

#7 (schwer)

Aussichtsreiche Gipfelüberschreitung

Ausgangspunkt: Parkplatz vor Durnholz im Sarntal, erreichbar mit dem Auto oder Bus

Gehzeit: zur Jakobsspitze 4h, gesamt 7 ¼ h.

Beschreibung: Lange Bergwanderung, gute Ausdauer von Vorteil, Aufstieg zur Spitze erfordert Trittsicherheit und Schwindelfreiheit.

Einkehren: Fischerwirt, Seebalm, Flaggerschartenhütte

Foto: Tourismusverein Sarntal

NB: An der Rezeption erhalten Sie eine detaillierte Wegbeschreibung mit Karte.

Fahrradtouren

Foto: IDM Südtirol

Kalterer See - Auer Radrundwanderung #5

Ausgangs- und Endpunkt: Campingplatz Moosbauer

Streckenlänge: ca. 45 km

Höhenunterschied: ca. 200 m

Fahrzeit: ca. 3 1/2 h

Wegbeschaffenheit: asphaltierte Wege

Kurzbeschreibung: 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.

Wegverlauf: Camping Moosbauer/Bozen – Pfatten – Auer – Kaltern an der Weinstrasse – St. Michael/Eppan an der Weinstrasse – Frangart/Eppan an der Weinstrasse

Kleiner Tipp: Viktor's Imbiss und Radstation auf der Traminer Straße, zwischen Auer und Tramin, befindet Viktor's Imbiss & Radlstation.

Ruhetag: Montag

Foto: IDM Südtirol

Mountainbiketour Ritten #11

Ausgangs- und Endpunkt: Camping Moosbauer

Streckenlänge: ca. 65 km

Höhenunterschied: ca. 520 m

Fahrzeit: ca. 4 h

Wegbeschaffenheit: 2/3 der Strecke Asphalt, 1/3 Schotter

Kurzbeschreibung: landschaftlich schöne, mittelschwere Mountainbike Tour, Training erforderlich, großteils etwas Verkehr, ein Teilstück wenig Verkehr.

Wegverlauf: Camping Moosbauer/Bozen – Bozen (Talstation Seilbahn) – Oberbozen (Bergstation Seilbahn) – Wolfsgruben – Oberinn – Pemmern – Lengmoos – Klobenstein – Wolfsgruben – Oberbozen – Camping Moosbauer/Bozen

Foto: IDM Südtirol

Seis – Gröden – Ritten Rennradtour #21

Ausgangs- und Endpunkt: Camping Moosbauer

Streckenlänge: ca. 80 km

Höhenunterschied: ca. 1200 m von Bozen bis Runggaditsch und ca. 600 m von Waidbruck bis nach Klobenstein.

Fahrzeit: ca. 6 h

Kurzbeschreibung: Von Bozen über den Radweg entlang des Eisacks bis nach Blumau, danach Richtung Seis abbiegen. Durch Völs durch, weiter nach Seis und Kastelruth. Von dort aus Richtung Grödner Tal bis nach Runggaditsch/St. Ulrich. Wieder links abbiegen und das Grödner Tal hinunter bis nach Waidbruck. Von dort aus die andere Talseite hoch bis nach Barbian, weiter nach Lengstein, Klobenstein und nach Unterinn. Weiter nach Bozen und zurück zum Campingplatz.

NB: An der Rezeption erhalten Sie eine detaillierte Wegbeschreibung mit Karte.

BADESEEN UND SCHWIMMBÄDER IN DER UMGEBUNG

Foto: TV Eppan

Montiggler Seen

Entfernung 14 km
Erreichbar: Auto, Bus und Fahrrad
Der große See verfügt über ein Freibad mit Seezugang mit Sprungturm, Pool mit Rutsche, Kinderbecken und Bar/Restaurant. Sonnenschirme dürfen nicht mitgebracht werden.
Der kleine See ist vom Parkplatz aus über einen kurzen Wanderweg (ca. 10 min) oder Gratisshuttle erreichbar. Es gibt eine Jausenstation mit Liegewiese, Steg, und Kinderspielplatz
Beide Seen sind an mehreren Stellen vom Wald aus kostenfrei zugänglich.

Foto: IDM Südtirol

Kalterer See

Entfernung: 17 km
Erreichbar mit Auto, Bus und Fahrrad
Der See ist nur über kostenpflichtige Badeanstalten zugänglich. Davon gibt es vier.
Ostufer:
Lido: Liegewiese, Steg, Schwimmbad, Kinderbecken und Spielplatz, Restaurant/Bar
Seegarten: Liegewiese und Spielplatz, Restaurant/Bar
Gretl am See: Liegewiese, Steg, Schwimmbad, Restaurant/Bar
Westufer:
Klughammer: Liegewiese, Steg, Snackbar

Foto: IDM Südtirol

Foto: Naturbad Gargazon

Naturbad Gargazon

Entfernung: 14 km
Erreichbar mit Auto, Bus, Zug, Fahrrad
Schwimmteich mit Rutschbahn und Sprungfelsen, Babybecken, Liegewiese, Spielplatz, Bar/Restaurant

Waldschwimmbad Andrian

Entfernung: 7 km
Erreichbar mit Auto, Bus, Fahrrad
Liegewiese, schnelle Rutschbahn, Schwimmbad, Nichtschwimmerpool, Kinderbecken, Bar/Restaurant

Erlebnisbad Tramin

Entfernung: 22 km
Erreichbar mit Auto, Bus
Whirlbäder, „Waschmaschine", Wasserfälle, Wasserströme, Springturm, Kinderbecken, Babybecken, Kletterbecken..., Snackbar

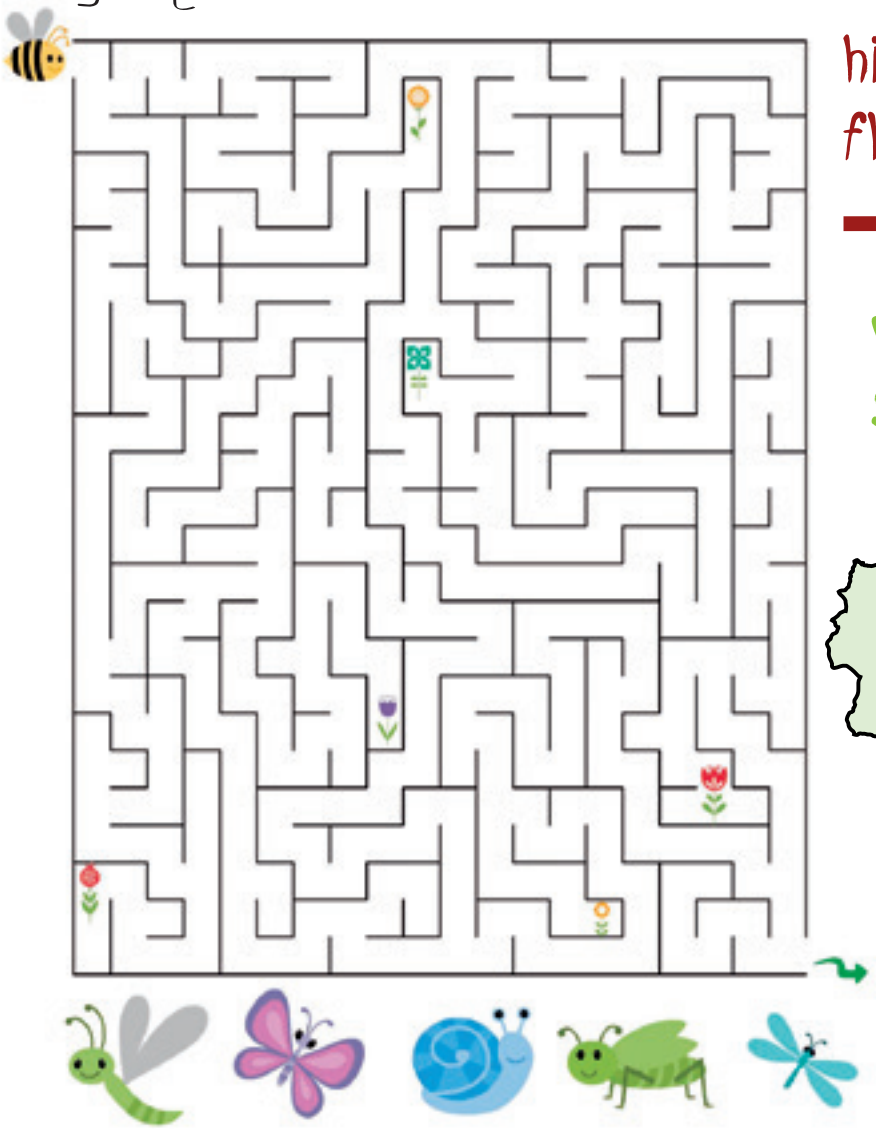
Jenesien Schwimmbad

Entfernung: 15 km
Erreichbar mit Auto oder Seilbahn
Liegewiese, Schwimmbad mit Sprungturm, Kinderbecken, Bar

Freibad Oberbozen / Ritten

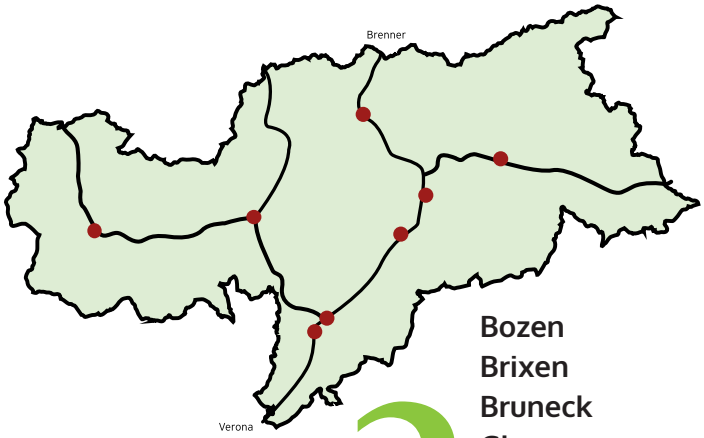
Entfernung: 24 km
Erreichbar mit Auto, Bus oder Seilbahn
Große Liegewiese, Terrasse, Snackbar, Kinderbecken, Pool mit Schwimmer- und Nichtschwimmerbereich, Panorama

Spiel und Spass für die Kids



hilf der Biene zu ihren Freunden zu gelangen

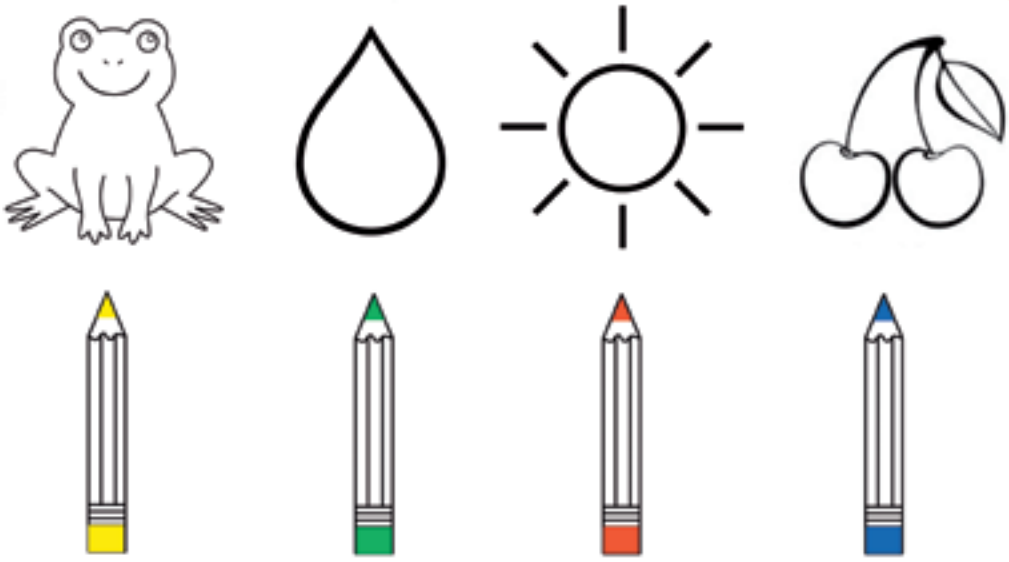
wer kann die Städtenamen Südtirols richtig zuordnen?



Bozen
Brixen
Bruneck
Glurns
Klausen
Leifers
Meran
Sterzing

Was gehört zusammen?

verbinde und male in der richtigen Farbe aus!



Ausflüge mit Hunden

Betreuung

Dog Recidence Terlan: bietet auch stundenweise Betreuung an, damit Herrchen und Frauchen auch mal ohne tierische Begleitung ausgehen können. Oder mit Übernachtung in Hundelogen mit Bodenheizung. Eine Spielwiese bietet Auslauf und das Schwimmbad für Hund und Halter kann stündlich gemietet werden. Stündliche Betreuung täglich von 9-19 Uhr.
Tel: 0039 344 2559 659,
www.dogresidence-neuhauser.it

Schwimmen

Montiggler Seen: die beiden Montiggler Seen in Eppan liegen mitten im Wald und können umwandert werden. An zahlreichen Stellen ist das Wasser leicht zugänglich für Mensch und Hund. Achtung! Einzelne Stellen sind für Hunde verboten, dort ist es auch ausgeschildert. Wo kein Schild steht... rein ins kühle Nass!

Auslaufzonen

in Bozen: es gibt 25 Hundeauslaufzonen verschiedener Größen, die größten haben wir hier für Sie aufgelistet. Einen Stadtplan mit eingezeichneten Hundeauslaufzonen erhalten Sie an der Rezeption.

- Grünfläche am linken Talferufer zwischen Museon - Alpini-Wassermauer (10.000 qm)
- Rom Brücke (1000 qm)
- Neubruchweg (430 qm)
- Roen-Straße Pompeipark (880 qm)
- Mignone Park (900 qm)
- Duca-d'Aosta-Allee (435 qm)
- Firmianpark (480 qm)
- Talferpromenade nördlich der Straßenmündung vom Talfergries (900 qm)
- Ortler-Straße (1260 qm)
- Bari-Straße - neben Semirurali Park (480 qm)
- Genua-Straße (Rollschuh-Eislaufbahn) (680 qm)
- Rechtes Eisackufer (2000 qm)
- Trienter Straße (2000 qm)
- Europapark (400 qm)

Außerhalb Bozen:

- Eppan Gand, am Fuße der Mendelpassstraße, Kreuzung Oberplanitzing
- Lana, Brandiswaalweg, mit Erfrischungsmöglichkeit im Fluss

Einkaufen für Hunde

Zoomarket / Altstadt Bozen:
Vintler Galerie, Tel. 0471 981809

Dogat / Bozen Süd:
im Einkaufszentrum Twenty,
Tel. 0471 981809

L'Isola dei Tesori / Bozen:
Drususallee 165, Tel. 0471 502074

Was Sie **über Südtirol** immer schon wissen wollten

Was bedeutete die Option für Südtiroler Familien?

Die Option bezeichnet eine von den beiden faschistischen Diktaturen Italien und Deutschland zwischen 1939 und 1943 erzwungene Wahlmöglichkeit für deutschsprachige Südtiroler und Ladiner, ihre Südtiroler Heimat zu verlassen und die Option für Deutschland auszuüben (Optanten) oder in Südtirol zu verbleiben (Dableiber), wo sie jedoch weiterer sprachlicher und kultureller Unterdrückung und Italienisierung ausgesetzt waren. Es begann eine Propagandaschlacht, die ganze Familien spalten sollte und die in der Region bis heute nachwirkt. Auf der einen Seite lockten die Deutschen, indem sie den Südtirolern eigene Bauernhöfe und gutes Land versprachen, wenn sie nur über die Grenze ziehen würden. Auf der anderen Seite standen die Italiener und, zunächst überraschend, der Völkische Kampfring Südtirols. Mussolinis Faschisten hatten zwar nichts gegen den Fortzug von Intellektuellen und anderen potenziellen Widersachern. Aber auf Arbeitskräfte und Soldaten wollten sie nicht verzichten.

Obwohl sich rund 85% für die Deutschland-Option entschieden hatten, wanderten bis zur Eingliederung des norditalienischen Alpenvorlandes in den deutschen Machtbereich im September 1943 nur 75.000 Südtiroler tatsächlich ins Deutsche Reich aus. Der Krieg verzögerte die Ausreise der übrigen Optanten. Wer auswanderte, blieb meist im heutigen Österreich. Die von der Propaganda versprochenen Bauernhöfe gab es dort aber nicht. Stattdessen landeten die Südtiroler zunächst in Lagern und dann in schnell hochgezogenen Großsiedlungen der Neuen Heimat und die jungen Männer bei der Wehrmacht. Österreich erwies sich nicht als das erhoffte Paradies. Die Einheimischen straften die Neuankömmlinge mit unverhohlener Abneigung, die sich nach Kriegsende noch verstärkte. Nun galten die ehemaligen Südtiroler, die für das Deutsche Reich optiert hatten, als Migranten im wieder selbstständig gewordenen Österreich, die den allgegenwärtigen Mangel nur noch vergrößerten.

Die meisten versuchten, nach Italien zurückzukehren. Doch so einfach war das nicht. Denn auch dort herrschte Not, auch dort waren die sogenannten Rückoptanten nicht gern gesehen. 1948 schließlich einigte man sich darauf, dass alle zurückkehren dürften. Doch die Nachrichten aus der alten Heimat waren wenig ermutigend: In einfachsten Behausungen, Kasernen oder Hütten mussten die Rückkehrer unterkommen. Erst in den 50er-Jahren begann die Landesregierung mit dem Bau spezieller Siedlungen. Die meisten hatten sich damals schon in Österreich eingewöhnt. Nur 25.000 kamen zurück. Nach dem Kriegsende brachte das Pariser Abkommen von 1946 der deutschsprachigen Minderheit eine Gleichstellung ihrer Sprache, weitgehende kulturelle Freiheiten und eine gewisse politische Autonomie. In der Folge kehrten die meisten ehemaligen Optanten als Rücksiedler wieder nach Südtirol zurück.

Was ist „Watten"?

Das Lieblingskartenspiel der Südtiroler ist nichts für Feiglinge.

Beim Watten geht es hoch her. Die Karten werden auf den Tisch geknallt, dass es beim Zuschauen wehtut, es wird gelacht und geflucht, Augen blinzeln, Finger zucken. Um zu gewinnen braucht es Risikofreude und ein gutes Gedächtnis. Für die in Südtirol beliebteste Variante des Wattens, das Blindwatten, sind eine genaue Beobachtungs- und eine schnelle Kombinationsgabe das Um und Auf. Beim Blindwatten kommt es aufs Bieten und Bluffen an: Man kann mit schlechten Karten gewinnen und auch mit einem aufgelegten Blatt verlieren, wenn das Zusammenspiel des Teams nicht funktioniert. Watten ist daher nicht nur ein geselliger Zeitvertreib, bei dem das eine oder andere Glas geleert wird und der Alltagsstress in den Hintergrund rückt. Gehirnjogging und spielerisches Kräftemessen

Foto: IDM Südtirol

sind erfreuliche Nebeneffekte. Es ist umstritten, ob das Kartenspiel französische oder italienische Wurzeln hat. Auf alle Fälle gehört das Watten ebenso wie das verwandte aber nicht so weit verbreitete Perlaggen zum Südtiroler Alltag und zur Gasthauskultur. Und wie jedes Gasthaus seine Spezialität und jedes Tal seinen Dialekt, so hat beinahe jeder Ort seine eigenen Wattregeln. In Tramin und Kurtatsch beispielsweise spielt man gegen den Uhrzeigersinn.
In Südtirol wird mit dem Salzburger Blatt gespielt, die Farben heißen Eichel, Blatt, Herz und Schell. Die Fünfer und Sechser außer dem Schellsechser, genannt Weli, werden aus dem Spiel genommen. Üblicherweise wird zu viert gewattet, wobei sich die zwei Spieler eines Teams jeweils gegenüber sitzen. Eine besondere Bedeutung kommt dem Deuten zu. Offiziell ist es beim Blindwatten ebenso wie das Besprechen der Spieltaktik verboten, und dennoch gibt jeder Spieler blitzschnelle Zeichen, um dem Partner anzuzeigen, welche Karten er hat.
Das Watten erfreut sich nicht nur in Südtirol großer Beliebtheit, sondern auch in Bayern, in Österreich und in der Schweiz. Regeln und Bezeichnungen unterscheiden sich dabei von Land zu Land und von Region zu Region. In Bayern wird beispielsweise meist mit dem Deutschen Blatt, 32 statt 33 Karten und den drei Kritischen als stichwertig höchsten Karten gespielt.

Aus welchen Gründen wurden die Dolomiten zum Weltkulturerbe erklärt?

Bereits der Architekt Le Corbusier wusste: Die Dolomiten in Südtirol sind das schönste Bauwerk der Welt. Tatsächlich wurden die Dolomiten „erbaut". Die Berge bestehen aus versteinerten Algen- und Korallenriffen. 250 Millionen Jahre lang wuchsen sie im warmen Tethysmeer und als dieses absank, stiegen die Dolomiten weiß, majestätisch und bizarr auf, als „bleiche Berge", die anders waren als alle Berge ringsum. 1788 fand der adlige Abenteurer Déodat de Dolomieu heraus warum: sie bestehen aus magnesiumhaltigem Kalkstein. Dolomieu wurde der Namenspate dieser außergewöhnlichen Gebirgskette, die seither Forscher aus aller Welt anzieht. Die UNESCO hat die Dolomiten 2009 zum Welterbe ernannt.

9 Systeme von außerordentlichem universellen Wert

PELMO UND CRODA DA LAGO

Hüter einer tausendjährigen Geschichte

Pelmo und Croda da Lago sind das erste der neun Dolomiten-Systeme, die von der Unesco zum Welterbe erklärt wurden. Das Gebiet erstreckt sich über die gesamte Provinz Belluno, zwischen Cadore, Zoldano und Ampezzano. Berücksichtigt wurde dabei nicht nur das Aussehen, sondern auch die Tatsache, dass es einen Teil der Weltgeschichte erzählt.

MARMOLATA

Imposant und glänzend

Die Marmolata, deren Name dem griechischen Wort "marmaros" entstammt und so viel wie "glänzend" bedeutet, ist das zweite der neun Dolomiten-Systeme, die von der Unesco zum Welterbe erklärt wurden, obwohl sie nicht aus Dolomitgestein, sondern aus grauem Wettersteindolomit oder Riffkalk besteht. Das zwischen Trentino und Bellunese liegende Dolomitenmassiv wurde von der Unesco aufgrund der besonderen Schönheit und der chemisch-physischen Beschaffenheit des Gesteins in die Welterbe-Liste aufgenommen. Außerdem ist das Gebiet für die Forschung und für die Beobachtung von Klimaveränderungen geeignet.

PALE DI SAN MARTINO, SAN LUCANO, BELLUNESER DOLOMITEN UND VETTE FELTRINE

Dieses Gebiet, dessen Form an ein Hufeisen erinnert, umfasst mehrere Gruppen und erstreckt sich zwischen

Foto: IDM Südtirol

Foto: IDM Südtirol

den Provinzen Belluno und Trient. Es ist eines der Dolomitengebiete, in dem sich die gesamte Erdgeschichte von der Obertrias bis zur Kreidezeit nachverfolgen lässt.

FRIAULER DOLOMITEN UND DOLOMITI D'OLTRE PIAVE

Eine wilde Dolomiten-Gebirgskette

Dieses Gebiet ist eines der unberührtesten und wildesten Gegenden der Dolomiten und befindet sich im östlichsten Teil des Welterbes, zwischen den Provinzen Belluno in Venetien und Pordenone und Udine in Friaul-Julisch Venetien.

DIE NÖRDLICHEN DOLOMITEN

Die kühnsten und geheimnisvollsten

Dieses Gebiet ist das weitläufigste der Welterbesysteme und liegt zwischen den Provinzen Bozen und Belluno. Es ist das einzige System, das die Kriterien der Schönheit und Ästhetik, Geologie und Geomorphologie ausnahmslos und vollständig erfüllt.

PUEZ - GEISLER

Typisches Beispiel der Dolomitenlandschaft

Dieses Gebiet befindet sich ausschließlich in Südtirol. Das System ist reich an geologische Besonderheiten, die für die landschaftliche Vielfalt verantwortlich sind.

Foto: IDM Südtirol

SCHLERN-ROSENGARTEN, LATEMAR

Die bunten Berge

Dieses Gebiet bildet die Grenze zwischen Südtirol und Trentino, allein der Schlern liegt ausschließlich auf Südtiroler Boden. Dieses System fasziniert durch sein weltweit bekanntes, spektakuläres Aussehen und die große geologische Bedeutung.

BLETTERBACH

Ein System von großem geologischen Wert

Er liegt südlich der Stadt Bozen, in Südtirol. Dieses System wurde ins Welterbe Dolomiten aufgenommen, da hier die geologische Entwicklungsgeschichte dieser Berge spektakulär veranschaulicht wird.

BRENTA-DOLOMITEN

Gewaltig und kühn

Die Brenta-Dolomiten sind das neunte und letzte Dolomiten-System, das von der Unesco zum Welterbe erklärt wurde. Dieses Gebiet liegt am westlichen Rand der Dolomiten im Trentino. Im Gegensatz zu den anderen Welterbe-Systemen ist dieses Gebiet von außergewöhnlich kühnen und einzigartigen Formen gekennzeichnet. Hier wird die Evolution der Struktur und der Gesteinsablagerungen der Dolomiten sowie die tektonische Geschichte bestens dokumentiert.

SO SPRICHT SÜDTIROL

Warum sprechen wir Deutsch, Italienisch und Ladinisch?
Die sprachliche Situation in Südtirol ist eine sehr besondere. Bis zum Ende des Ersten Weltkriegs gehörte Südtirol zu Tirol, 1919 wurde das Land dann allerdings Italien zugesprochen. In der Zeit des Faschismus kämpfte die Bevölkerung dann hartnäckig gegen die so genannte „Italienisierung" und um Minderheitenrechte. Heute sind in Südtirol sowohl Deutsche, Italiener als auch Ladiner zu Hause. Italienisch wird vor allem in Bozen bzw. in den südöstlichen Ortschaften gesprochen, wohingegen die Ladiner hauptsächlich in den Dolomitentälern leben. Die deutschsprachige Bevölkerungsgruppe ist zum größten Teil in den Dörfern und Gebirgstälern im ganzen Land verteilt. Alle drei Sprachen sind als Landessprachen anerkannt und deutsch und italienisch müssen von den Beamten in öffentlichen Diensten gesprochen werden. Um ein öffentliches Amt zu belegen muss ein 2-sprachigkeits Nachweis vorgelegt werden.

Spricht wirklich jeder alle Sprachen?
Obwohl Deutsch und Italienisch an allen Schulen gelehrt wird, kann es durchaus vorkommen, dass manche Südtiroler nicht beider Sprachen mächtig sind. Liegt oft daran, dass sie entweder erst nach ihrer Schulzeit ins Land gezogen sind, oder die zweite Sprache wegen Nichtgebrauchs in Vergessenheit gerät. Die ladinische Sprache wird nur im Gadertal und Gröden gesprochen und gelehrt. Dazu kommen Südtirol weit rund 40 verschiedene Dialekte, die ihren Ursprung im Südbayrischen finden.

Wie ist das mit den Schulen?
Es gibt sowohl deutsche, italienische als auch ladinische Schulen. Dabei werden die Hauptfächer in der Muttersprache unterrichtet und die 2. Sprache wird als Fremdsprache immer ab der 1. Klasse gelehrt.

Was ist eigentlich die Autonomie?
Südtirols Autonomie fußt auf drei Rechtsnormen: der italienischen Verfassung, dem Pariser Vertrag und dem Zweiten Autonomiestatut. Das so genannte „neue Autonomiestatut" von 1972 bildet heute die Grundlage des Minderheitenschutzes in Südtirol. Das Statut trat am 20. Jänner 1972 in Kraft und übertrug dem Land Südtirol primäre, sekundäre und tertiäre Zuständigkeiten. Dabei gilt: In der Ausübung dieser Gesetzgebungsbefugnis muss sich das Land innerhalb der Grenzen der Italienischen Verfassung, des Gemeinschaftsrechtes, internationaler Verträge sowie, in gewissen der so genannten konkurrierenden Gesetzgebung zugeordneten Bereichen, der mit Staatsgesetz festgelegten Grundsätze bewegen. Primäre Zuständigkeit hat das Land unter anderem in der Ortsnamensgebung (mit der Verpflichtung zur Zweisprachigkeit in der Provinz Bozen), dem Schutz der geschichtlichen, künstlerischen und volklichen Werte, der Raumordnung, dem Handwerk, in Jagd und Fischerei, dem Straßenwesen, dem Kommunikations- und Transportsystem, der Landwirtschaft, dem Schulbau, der Übernahme öffentlicher Dienste in Eigenverwaltung und der Berufsertüchtigung. Primäre Gesetzgebungsbefugnisse stehen nur den Regionen und Provinzen mit Sonderstatut zu. Anstatt von primärer Gesetzgebung spricht man auch von „ausschließlicher" bzw. „voller". Sekundäre Zuständigkeiten werden auch als „geteilte" oder „konkurrierende" Kompetenzen bezeichnet. Das Land kann in Gebieten mit sekundären Zuständigkeiten eigene Gesetze erlassen mit denselben Einschränkungen wie bei der primären Zuständigkeit. Zusätzlich gilt die Einschränkung, dass die in Staatsgesetzen festgelegten Grundsätze nicht verletzt werden dürfen. Prinzipiell regelt der Staat das Grundsätzliche, die Region bzw. die Provinz die Details. Sekundäre Zuständigkeit hat die Provinz Bozen unter anderem im Bereich der Ortspolizei, dem Unterricht an Grund- und Sekundarschulen, dem Handel, dem Lehrlingswesen, öffentlichen Vorführungen (sofern die öffentliche Sicherheit betroffen ist), der Hygiene und dem Gesundheitswesen sowie der Nutzung der öffentlichen Gewässer (Ausnahme: Großableitungen zur Erzeugung elektrischer Energie). Die tertiäre Gesetzgebungsbefugnis ist die dritte Art der Kompetenzzuweisung, die allerdings nicht klar umrissen ist. Sie gestatten dem Land Südtirol zum Beispiel Gesetzesbestimmungen auf dem Gebiet der Arbeitszuweisung zu erlassen, aber nur in Ergänzung der staatlichen Gesetze.

ACHTUNG SPANNUNG!

Oder: Wie Südtirol zu dem wurde was es heute ist

Foto: IDM Südtirol/Max Lautenschläger

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 Innerhofer 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

Foto: IDM Südtirol/Alex Filz

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 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.

Foto: IDM Südtirol/Frieder Blickle

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 Kurzabriss 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 :: BUCHTIPPS :: BUCHTIPPS

Vier fürs Klima - Und jetzt retten wir die Welt

Wie unsere Familie versucht, CO_2-neutral zu leben

Kurzbeschreibung

Die Frage nach dem richtigen, fröhlichen aber umweltbewussten Leben in Zeiten des Klimawandels beschäftigt viele: „Wie reduzieren wir unseren ökologischen Fußabdruck?" Die Familie Pinzler-Wessel hat es ein Jahr lang versucht. Ihre anregenden und mutmachenden Erlebnisse und Recherchen präsentieren sie in diesem alltagsprallen Buch. Ein Weg, der für alle praktikabel ist und wesentlich mehr Spaß macht als Verzicht erfordert. Wollen wir den Temperaturanstieg auf zwei Grad beschränken, müssen wir unseren CO2-Verbrauch reduzieren. Wie lebt es sich damit? Ist der eingelagerte Bioapfel klimafreundlicher als der aus Chile? Schwein oder Rind? Bahn oder Fernbus? Oder sind alle Mühen vergeblich, weil eine Familie gar nicht viel bewirken kann? Familie Pinzler-Wessel hat es ausprobiert. Sie hat versucht, für alle Vier gute Kompromisse im Alltag zu finden. Sie haben akribisch recherchiert und ein Haushaltsbuch der kleinen Klimasünden geführt. In diesem lebensnahen Bericht ihres Selbstversuches erzählen sie, was gut geht, was nicht und um welche Erfahrungen sie reicher sind.

ISBN 978-3-426-27732-4

Zwei Jahre intensiver Zusammenarbeit zwischen dem Sternekoch Herbert Hintner und dem Terra Institute bilden sich in sensationellen Bildern, informativen Texten zur Nachhaltigkeitsbilanz von Lebensmitteln sowie Handlungstipps für eine gesunde Küche ab: das Buch „Kochen kann verändern" ist 2017 im Folio Verlag erschienen! Wir freuen uns sehr!

Ziel des Buches

Ziel des Buchs ist es, das Thema Nachhaltigkeit in die Haushalte zu bringen sowie zum Nachdenken, zum Umdenken und zu einem neuen Kauf- und Konsumverhalten einzuladen. Mit den täglichen Kaufentscheidungen für oder gegen ein bestimmtes Lebensmittel können wir beeinflussen, wen wir in welcher Form unterstützen und welche Werte wir fördern. Kochen steht am Ende einer der wichtigsten Produktionsketten der globalen Gesellschaft und hat einen erheblichen Einfluss auf die Entwicklung unseres Planeten. Eine nachhaltige Küche ist nicht nur für das Klima gut, sondern trägt auch zu mehr sozialer Gerechtigkeit, fairen Wirtschaftsbeziehungen und gesunder, hoher Lebensqualität bei.
Um Sie dabei zu unterstützen, ökologische und soziale Nachhaltigkeit in Ihre Ernährung und Küche zu integrieren, haben wir sieben Bereiche definiert, mithilfe derer Sie Ihre Ernährungsgewohnheiten hinterfragen können:

- o Herkunft, Regionalität und Saisonalität
- o Gesundheit
- o Nachhaltige Landwirtschaft
- o Öko-Effektivität und Kreislaufwirtschaft
- o Vielfalt und Diversität
- o Soziale Gerechtigkeit und faire Preise
- o Ressourcenverbrauch und Klimaschutz

ISBN978-3-85256-731-0

Factfulness:

Wie wir lernen, die Welt so zu sehen, wie sie wirklich ist

Es wird alles immer schlimmer, eine schreckliche Nachricht jagt die andere: Die Reichen werden reicher, die Armen ärmer. Es gibt immer mehr Kriege, Gewaltverbrechen, Naturkatastrophen. Viele Menschen tragen solche beängstigenden Bilder im Kopf. Doch sie liegen damit grundfalsch.
Unser Gehirn verführt uns zu einer dramatisierenden Weltsicht, die mitnichten der Realität entspricht, wie der geniale Statistiker und Wissenschaftler Hans Rosling erklärt. Wer das Buch gelesen hat, wird

- ein sicheres, auf Fakten basierendes Gerüst besitzen, um die Welt so zu sehen, wie sie wirklich ist
- die zehn gängigsten Arten von aufgebauschten Geschichten erkennen
- bessere Entscheidungen treffen können
- wahre Factfulness erreichen – jene offene, neugierige und entspannte Geisteshaltung, in der Sie nur noch Ansichten teilen und Urteile fällen, die auf soliden Fakten basieren

ISBN-13: 978-3550081828

Quellen: www.sueddeutsche.de, www.imkerpate.de, www.sentres.com, www.athesia.it, www.amazon.de, www.dolomitiunesco.it, www.suedtirol.info, www.wirtshausbrauereien.it