

Ratscher

001/2016

AUSGABE



REZEPT

Tagliatelle vom Karthäuser Schüttelbrot an Schnalser Speck & Käse vom Oberraindlhof.

04

FRÜHSTÜCKSDIENST

Hinter den Kulissen des Hotels mit unserer Oma Lina – die gute Seele des Hauses.

04

„MEIN ERGELE“

Schön, traditionell, anspruchsvoll – Elisabeths Leidenschaft – steirische Harmonika.

05



WILDSCHAU

Mit Juniorchef Benni. Abenteuerliche Wanderungen mit spannenden Aussichten und Einblicken in die Südtiroler Naturwelt.

06

ZIMMERGESCHICHTEN

Historische Räume voller Energie. Eine Geschichte aus Zimmer Nummer 07 – Sterngugger.

08



Erweiterung 2016



Umbau

2015–2016

Im Jahr 2015 gab es einiges an Veränderung im und am Oberraindlhof. Wir freuen uns in dieser ersten Ausgabe des „Ratscher“, Euch darüber zu berichten. Ein Ratscher beschreibt in unserem Dialekt ein Pläuschchen, eine Unterhaltung mit informativem, unterhaltsamem, Inhalt.

Lasst uns also einen Ratscher zum neuen, alten Oberraindlhof machen.

Elisabeth und Helmuth Raffeiner führen den Oberraindlhof nun seit fast 30 Jahren. Stammgäste wissen längst, dass die beiden eine Garantie für das Wohlfühlen im Schnalstal sind.

Vom kleinen Bauernhof mit Fremdenzimmern zum quasi 4 Sterne Hotel mit mehrfach ausgezeichnetem Gourmetrestaurant, führte ihr Weg – und er ist noch lange nicht zu Ende...

Mehr auf Seite 03

2016

Ein Jahr voller Veränderungen.



Die neue & alte Jägerstube

Umbau ES GIBT IMMER WAS ZU TUN

Im Jahr 2015 gab es einiges an Veränderung im und am Oberraindlhof. Wir freuen uns in dieser ersten Ausgabe des „Ratscher“, Euch darüber zu berichten. Ein Ratscher beschreibt in unserem Dialekt ein Pläuschchen, eine Unterhaltung mit informativem, unterhaltsamem, Inhalt.

Lasst uns also einen Ratscher zum neuen, alten Oberraindlhof machen.

Elisabeth und Helmuth Raffener führen den Oberraindlhof nun seit fast 30 Jahren. Stammgäste wissen längst, dass die beiden eine Garantie für das Wohlfühlen im Schnalstal sind.

Vom kleinen Bauernhof mit Fremdenzimmern zum quasi 4 Sterne Hotel mit mehrfach ausgezeichnetem Gourmetrestaurant führte ihr Weg und er ist noch lange nicht zu Ende.

Sohn Benjamin arbeitet nun 5 Jahre in der Geschäftsleitung mit. Eine große Herausforderung für die Familie, verschiedene Generationen und Vorstellungen zu vereinen. Doch diese Herausforderung meistert Familie Raffener sehr gut. Gemeinsam haben sie sich im Jahr 2015 nun für den nächsten Schritt für den Oberraindlhof entschieden. **Eine Erweiterung des Nebenhauses mit 9 Komfortzimmern, einem schönen Wellnessbereich, einer wiederentdeckten Stube und einem umgestalteten Wintergarten.** Das Ziel:

die Gäste immer wieder zufrieden zu stellen und den Anforderungen unserer Zeit gerecht zu werden. **Gehtreu Benjamins Lieblingspruch:**

Wenn alles so bleiben soll wie es ist, muss sich alles ändern.

Im Juni 2015 begannen die Umbauarbeiten. Ein neues Holzhaus, perfekt angepasst an den Höfe-Weiler „auf dem Raindl“ mit dem Vorsatz, es nicht als Neubau zu Erkennen zu geben. Einige Stammgäste, die uns bereits besucht haben, haben es bestätigt: **Wenn man es nicht genau weiß, könnte man meinen, das Haus stand schon immer da.** Im Inneren gibt es nun 9 neue Zimmer, die den Stil der Komfort Bauernzimmer im Oberraindlhof

tragen. Eine neue Zimmerkategorie ist entstanden. **3 Zimmer der Kategorie „Larch“, mit einem beruhigenden Blick in den Lärchenwald und einer grandiosen Aussicht auf die aufgehende Sonne hinter der Texelgruppe. Jedes der neuen Zimmer hat einen Balkon oder eine Terrasse und ist mit dem neuen Aufzug bequem zu erreichen.** Auch das bereits bestehende Nebenhaus ist dadurch leichter erreichbar.

Die kleine Sauna ist umgezogen!

Im Erdgeschoss des neuen Hauses finden Sie den schönen Wellnessbereich mit finnischer Sauna, Bio-Sauna und Dampfbad. Dazu gibt es genügend Platz im Relax-Bereich.

reich. Viel Licht fällt durch den gläsernen Zugang ins Freie. Auch hier achtete Familie Raffener darauf, Materialien aus ihrer Umgebung zu verwenden: Holz und Stein. Wichtig ist der Familie auch, den Charakter des Oberraindlhofs nie zu verlieren. Ein Wellnesshotel ist nicht das angestrebte Ziel. Vielmehr soll der Saunabereich eine Bereicherung darstellen. **Ein kleines Zuckerl sozusagen, nach einem anstrengenden Wander- oder Skitag.**

Im Stammhaus wurde ebenfalls Hand angelegt. Das berühmte Zimmer „Stübele im Parterre“, wurde umgebaut. Sozusagen zu seinen Wurzeln. **Hier entstand die neue & alte Jägerstube.** Mittlerweile hat sich dieses Zimmer als Stube, Arbeitsraum der Schusterei, Geburtzimmer, Gästeküche, Bügelkammer, Gästezimmer und nun wieder Stube bewährt. Eine gemütliche Speisestube und etwas Platz, für Bennis Jagderlebnisse.

Der Wintergarten wurde auch angepasst und vergrößert. Ihm wurde ein neuer Boden aus Lärchenholz aus dem Schnalstal verpasst und das rustikale Ambiente wurde verfeinert. Umweltbewusster gestaltete Familie Raffener die Dachkonstruktion: der gläserne Zwickel wich einem geradlinigen Eco-Flachdach.

Der Reiz am Oberraindlhof ist seine Wandelbarkeit.

Dies bedeutet, dass kein Umbau endgültig sein wird. Es geht immer weiter. Künftige Pläne stehen schon wieder an: der alte Saunabereich wird zum Weinkeller mit Vorzeigecharakter, damit Helmuth einen idealen Standort für Weinverkostungen, Besichtigungen und Vorträge hat. Hinter den Kulissen wird dadurch für unsere Küche Platz, um die Lagerung der frischen, lokalen Produkte zu optimieren. Der Außenbereich um den Oberraindlhof soll auch ein Upgrade erfahren. Der Parkplatz wird vergrößert. Der Innenhof dadurch zur „verkehrsberuhigten Zone“. Wie ein großer, deutscher Baumarkt auf seinen Fahnen stehen hat: „Es gibt immer was zu tun.“

Familie Raffener freut sich schon auf die Eindrücke der Stammgäste. Kommt vorbei und gebt uns Euer Feedback, damit wir uns auch in Zukunft wieder dank Eurer Inputs weiterentwickeln können.



Rezept

TAGLIATELLE VOM KARTHAUSER SCHÜTTELBROT AN SCHNALSER SPECK & KÄSE VOM OBERNIEDERHOF



HELMUTHS WEINEMPFEHLUNG

Das Gericht ist einer typischen Südtiroler Marende Nachempfinden: Speck, Käse und Schüttelbrot. Was passt da besser als der Klassiker: ein Südtiroler St. Magdalener.

Die autochtone Rebsorte hat sich vom Massenprodukt Kalterer See in den 80er Jahren, zum Aushängeschild in Sachen Regionalität gemauert. Der leichte Rote wird niemals ein Barolo werden, das muss er aber auch nicht. Er besticht durch seine Feinheit, seine Frische und seine Eleganz.

Mein Tipp, der Sieger des Oberraindhof Vernatsch Cup beim 11. Weinfestival:

Südtiroler St. Magdalener, 2014, Anstz Waldgriß

Das fein gemixte Schüttelbrot, das Mehl, die Eier, Öl, Salz und (je nach Konsistenz) etwas Wasser miteinander vermengen. Gut durchkneten und in einer Folie 1 h ruhen lassen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn austreiben. Ca. 1 cm dicke Tagliatelle schneiden. In Salzwasser

kurz kochen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Speckstreifen und die fein gehackte Zwiebel dazu geben, kurz andünsten, die Tagliatelle dazu geben, kurz schwenken, auf die Teller verteilen, den Bergkäse über die angerichteten Nudeln raspeln und mit Petersilie verzieren.



ZUTATENLISTE

- 100 g Weizenmehl
- 50 g fein gemixtes Original Santer's Schüttelbrot
- 2 Eier
- etwas Wasser
- Salz
- Olivenöl
- ¼ Zwiebel
- 50 g Speck
- 50 g Bio-Käse vom Oberraindhof etwas Petersilie

FRÜHSTÜCKSDIENST MIT OMA LINA



Oma Lina wurde als Carolina Botzner in Tisens geboren, am

03.10.1929

Dort ist sie auch bekannt als Unterfebener Lina.

Es raschelt im Oberraindhof. 04:45 Uhr. Das erste Familienmitglied tritt ihren Dienst an. Fast auf Zehenspitzen steigt Oma Lina die Treppe hinab um niemanden zu wecken. Sie sperrt leise die Haustür auf und packt den großen Karton mit frischem Brot. Ab in die Küche.

Angekommen in der Küche erblickt sie eine Nachricht. Sie ist von Sieglinde. Oma zieht die Brille hoch und liest: „Liebe Oma, heute 4 Personen um 07:00 Uhr“. Gut. Gemütlich geht sie in die „kalte“ Küche, nimmt Speck, Käse, Wurst und Schinken aus dem Kühlschrank und schneidet dünne Scheiben mit der Aufschnittmaschine. Im Hintergrund hört Oma Lina eine alte Bekannte.

„Klack“. Die Kaffeemaschine hat sich zu Wort gemeldet.

Das gute Stück macht seit über 20 Jahren, gemeinsam mit Oma Lina den Frühstücks-Dienst im Ober-

raindhof. Mit ihren 87 Jahren lässt Oma Lina es sich nicht nehmen, alles genauestens vorzubereiten, damit Tochter Elisabeth es etwas einfacher hat. Aber jetzt braucht sie erst mal ein Püschchen.

Mit einem Toast und einer Schale Kaffee setzt Oma Lina sich an ihr Rätselheft. Ihre zweite große Leidenschaft.

Jetzt ist es 06:30 Uhr. Oma schiesst hoch „Die Milch, die Eier...“ es gibt noch viel zu tun. Sie setzt einen Topf mit Wasser auf den Herd. Dann huscht sie in den Buffetraum und ordnet die vorbereiteten Sachen: Marmeladen, Butter, Obst, Käse usw. So langsam nimmt das Buffet Gestalt an.

Die Freiland-Eier vom Südtiroler Bauern holt sie aus dem Keller und gibt sie ins kochende Wasser. 5 Minuten werden sie gekocht – dann sind einige zwar hartgekocht bis die Gäste kommen, aber Oma Lina mag das sowieso lieber. Wir werden ihr das nicht mehr ausreden können...

Nun ist es wieder Zeit für eine Runde Kreuzworträtsel. Dann hört sie einige Leute die Treppe runter kommen. Schnell saust sie in den Frühstücksraum und schaltet das Licht ein.

„Guten Morgen“, tönt es als die Frühaufsteher hinter ihr zum Tisch traben.

Oma Lina grüßt zurück „Morgen! Schon auf!?“ Da war doch noch was... Genau! Die Milch! Mit großen Schritten läuft sie zu den Milchhäfen, füllt sie auf und schäumt auf, was die Dampfbräuse hergibt. Pünktlich um einige Minuten nach halb 8 kommt Elisabeth in die Küche: „Guten Morgen!“. Mit dem bekannt, mütterlichen Unterton entgegnet Oma Lina: „Morgen! Ich muss jetzt los, habe meine Tabletten in Naturns vergessen!“, schlägt die Tür hinter sich zu und ist auf und davon.

So kennen wir unsere Oma. Immer in Eile.

Mein Ergele

ELISABETH UND IHRE STEIRISCHE HARMONIKA

Chefin Elisabeth hat neben ihren Hobbies: Laufen und „Zum Frisör gehen“ eine große Leidenschaft: die Musik.

Nicht nur beim Tiroler Abend wird vor sich her geträllert, nein auch beim Putzen, Kochen, Aufdecken und vor allem dann, wenn Sohn Benjamin sich im Büro konzentriert den Emails widmen möchte. Elisabeth spielte und spielt viele Instrumente: viele Jahre war sie in den Musikkapellen ihrer Heimatgemeinde Tisens und später von Unser Frau als Klarinetistin tätig. Neben dem Gesang im Kirchenchor spielte Sie außerdem Geige. Die Gitarre hat sie nie ganz aus der Hand gegeben.

Seit einigen Jahren hat sie ein ganz neues Instrument für sich entdeckt: Die Steirische Harmonika.

Anders als beim verbreiteten Akkordeon oder Schifferklavier, ist die Steirische eine diatonische Harmonika. Soll heißen, wenn man den Balg aufzieht und eine Taste drückt, erklingt ein anderer Ton, als auf derselben Taste, beim Zudrücken des Balges. Verbreitet ist die Steirische vor allem in den alpenländischen Regionen, in Südtirol, Bayern, Österreich, Slowenien. Der Name „Steirisch“ hat jedoch wenig mit der Steiermark zu tun. Da sie in Wien erfunden wurde und vor allem für die volkstümliche Musik verwendet wurde, nannte man sie dort „Steirische“. Dies war ein Synonym für „ländlich“ oder „vom

Land“. Bei uns nennt man sie auch oft „Knopforgel“. Die Knöpfe, mit denen man die Melodien spielt, sind in verschiedenen Reihen angebracht. Oft 3 oder 4, selten 5 Reihen. Jede Reihe ergibt eine Tonart. Elisabeth spielt eine 4-reihige, in den Tonarten G-C-F-B. Bekannte Hersteller sind Novak, Zupan, Strasser, Müller, Michlbauer, Jamnik, Lanzinger usw.

Elisabeth spielt auf einer Strasser. Ihre Leidenschaft dafür begann mit den Anfängen des „Oberraindhof Trio“. Bei einem Klassentreffen hat Elisabeth ihre Gitarre mitgenommen. Ihr ehemaliger Mitschüler Klaus kam zum selben Treffen mit seiner Steirischen und die beiden spielten zusammen. Das hat ihnen sehr viel Spaß gemacht und sie vereinbarten öfters miteinander zu musizieren. Als Sohn Patrick das mitbekam, machte er sie gekonnt und charmant darauf aufmerksam, dass sie zum Musizieren nicht in fremde Gasthäuser ziehen muss, sondern selbst in einem lebt und die anwesenden Gäste sozusagen als Publikum nutzen kann.

Begeistert von der Idee entstand der Tiroler Abend mit Elisabeth, Klaus und seinem Bruder Bernhard.

Das Oberraindhof Trio war geboren und ist aus dem Alltag des Oberraindhofs nicht mehr wegzudenken.

Mit der Zeit begeisterte Elisabeth sich immer mehr für die Steirische und probierte es selbst



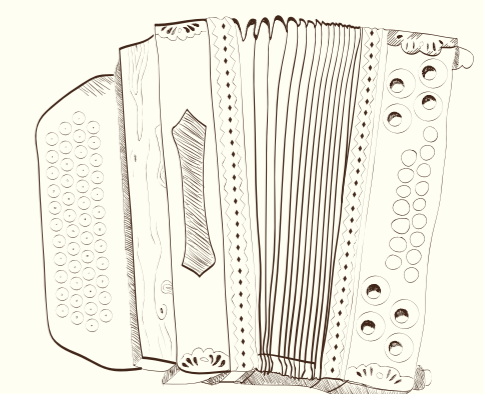
Das Oberraindhof Trio

– da hatte sie das Fieber gepackt. Unzählige (wie aus Familienkreisen bekannt wurde, lange, nervtötende) Stunden verbrachte sie beim Erlernen des Instruments, nahm sich den Nachbarn Gerhard, seines Zeichens ehemaliger Profi-Volksmusikant, als Lehrer und fuhr sogar auf Seminare bis nach Salzburg. Mittlerweile klingt das Gespielte sogar nach richtiger Musik und dank Elisabeth bekommt der Oberraindhof jeden Januar Besuch vom Zieharmonika-Seminar des in der Szene bekannten „Ziachfuchs“. 4 Tage lang wird im ganzen Haus musiziert. Rund 20 volkstümliche Musiker aus dem In- und Ausland nehmen daran Teil.

Einheimische freuen sich auf das jährliche Musikantentreffen im Zuge dieses Seminars.

4-reihige

„Knopforgel“
Diese steirische Zieharmonika hat es Elisabeth angetan.



Elisabeth Raffaeiner

Wander- & Gesundheitssommer

IM OBERRAINDLHOF



Benjamin Raffener

Da unterbricht ihn ein Knacksen, welches von oberhalb zu kommen scheint. Schnell blicke ich durchs Fernglas in den noch etwas diesigen Wald.

Ein Stück Rotwild flüchtet Tal einwärts. Bennis Hand lenkt meinen Blick auf das zweite Stück. Ich interessiere mich: „Alttier und Kalb?“ „Möglich“ entgegnet er mir. „Aber schwer zu sagen, so ein Profi bin ich nicht.“ Noch nicht, denke ich und es geht weiter.

Immer wieder bleiben wir an Lawnenstichen und Muren stehen und spähen bergauf nach Wild. **Solangsam wird es hell und wir setzen uns oberhalb einer Wasserfassung in ein Meer aus Steinen.** Von hier haben wir einen guten Blick auf die gegenüberliegende Talseite.

Plötzlich zieht Benjamin sein Fernrohr hervor, schmeißt den Rucksack auf die Steinplatte vor sich und platziert den Spektiv darauf. Ich werde etwas nervös und versuche zu entdecken was er auf der anderen Seite gesehen haben könnte. Hektisch ortet mein Blick den Berg auf und ab, sodass ich nicht einmal Stein und Baum unterscheiden könnte. Da klopft mir Benni auf die Schulter, ich solle mal durchs Fernrohr schauen. Beim ersten Versuch, mein Auge an das Okular zu bewegen verrutscht zwar das gesamte Konstrukt, das Benni da aufgebaut hat, aber nach kurzem Einschreiten seinerseits, sehe ich es dann auch. **8 Gämsen** äßen in aller Gemütsruhe fast unterhalb der Bergkuppe. „Da sind 4 oder 5 einjährige dabei. Der Rest sind Gaisen, so auf die schnelle geschaut.“ **Auf die Frage, wie er das denn wissen will was Männlein und was Weiblein sei, entgegnet er: „An den Krucken.“** Etwas ratlos blicke ich vom Fernrohr hoch: „An was?“ **„Die Hörner sind an den Enden unterschiedlich stark gebogen. Diese Enden nennt man Krucken.** Bei Böcken sind sie stärker gebogen, die Gais hat sie eher offen. Aber das ist nur ein Anhaltspunkt, dem man

nicht alleine trauen darf. Es gibt viele bock-kruckige Gaisen und viele gais-kruckige Böcke.“ Und wieder schnell mein Gesichtsausdruck in der Ratlosigkeitsskala nach oben.



„Böcke haben normalerweise stärkere, sprich dickere Hörner als Gaisen.“

Ein gutes Merkmal einen Bock zu erkennen ist der Pinsel. Ein Haaranstrich am Geschlechtsteil des Bockes, welchen man gut erkennen kann. Oder wenn eine Gais nässt, das heisst Wasser lässt. Dabei senkt sie ihr Becken, dann weiß man es gewiss.“ Aha...

Wir beobachten das Rudel noch ein Weilchen und machen uns wieder auf den Weg. Nach einer Weile, es ist in der Zwischenzeit schon hell und die Sonne kündigt einen wunderschönen Tag an, biegen wir vom Weg ab. Am Anfang über Stock und Stein bis hin zu einem Bach. Geschickt springt Benni über eine enge Stelle, was ich von mir nicht behaupten kann. Mit Mühe und Not kann ich den reißenden Strom gewaltigen Ausmaßes von 1,5 m Breite überwinden. Wir steigen einen Jägerpfad bergauf, bis auf eine Ebene. Noch ein paar Schritte weiter setzen wir uns hinter eine Kuppe und platzieren das Fernrohr.

Vor uns breitet sich ein kleines Seitental aus. Wir haben gute Sicht auf alle Flanken. **Schnell mache ich ein Rudel von bestimmt 30 Gämsen aus.** Als ich meinen Anblick stolz publik machen will, erkenne ich Benni, wie er schon lange die eine oder andere Gams aus dem Rudel studiert. **„Aber ich hab sie allein gefunden...“, denke ich bei mir.** Ich versuche ein wenig die Tiere nach Geschlecht zu unterscheiden. „Wie weiß ich denn ob das Stück alt oder jung ist?“ frag ich ihn. „Naja das ist nicht ganz so einfach, da braucht man viel Erfahrung. Bei der Jagd

ist es auch deswegen Pflicht einen **Gamspirschführer** mitzunehmen. Diese Jäger legen eine Prüfung dafür ab. Anhand der Hörner kann man nicht genau sagen wie alt ein Stück ist. Man muss sich immer das Gesamtbild anschauen. Wie verhält sich die Gams. Ein breites Gesicht weist auf höheres Alter hin. Beim Bock kann ein ausgeprägter Pinsel darauf hinweisen. Ich kann immer mit unserem Bäcker zur Gamsjagd gehen, der uns das gute Schüttelbrot macht. Wir haben morgens immer Zeit und er ist ein richtiger Experte bei den Gämsen. Auf den kann ich mich voll verlassen.“

Mensch, ich hätte mir Notizen machen sollen. Nach einer guten Stunde setzen wir uns auf. **„So, jetzt werden wir uns mal was gönnen“** sagt Benni und greift in seinen Rucksack. Gesagt, getan hole ich meine Brotzeitbox raus. Mein Vollkornkeks amüsiert meinen Pirschführer, der **ein Stück Speck** auspackt. Mit dem Jagdmesser schneidet er mir ein paar Scheiben ab: „Sonst schaffst du's nie wieder zurück, mit deinem Studentenkeks...“

Ich spüre wie meine Beine sich über das frühe Aufstehen beklagen. Dann zieht Benni einen Flachmann aus dem Rucksack und reicht ihn mir über. **„Enzian. Den haben wir selbst angesetzt.“** Nach einem kräftigen Schluck sind die Klagegesänge meiner Beine schlagartig verstummt.

Die Sonne scheint schon ein Weilchen. Eine ausgiebige Brotzeit mit Bauernspeck, Käse und Karthäuser Schüttelbrot wird noch getoppt von einem guten Tropfen Wein.

„Das gehört halt einfach dazu“ meint Benjamin zufrieden, lehnt sich zurück und schiebt seinen Hut vors Gesicht.

Lothar G.



NICHT VERPASSEN

Unser gesundheitliches Höhenwandern mit Elisabeth, Benjamin und Wolfgang Raffener.

Eine Woche im Wanderparadies Schnalstal mit bester Betreuung durch Chefin Elisabeth, Juniorchef Benni und unserem Onkel Wolfgang, dem geprüften Wanderführer und Gesundheitscoach.

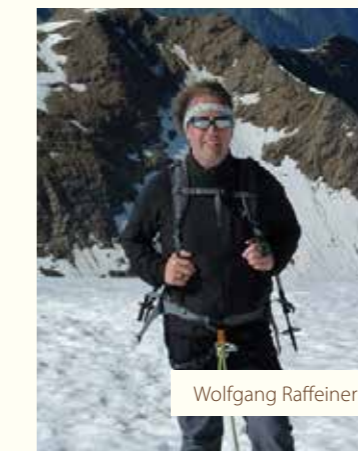
Mit Tipps und hilfreichen Rat-schlägen vom Experten, begleiten wir Sie durch eine gesundheitsfördernde **Wanderwoche.** Erleben Sie die erwiesene, wohltuende Wirkung des richtigen Wanderns, entdecken Sie kulinarische Schätze und erkunden Sie die Tierwelt des Schnalstales.

DAS WOCHENPROGRAMM

- Anreise Samstag oder Sonntag**
- Sonntag:** Kennenlernen beim Aperitif und kleine Einführung in die Wochentouren mit Wolfgang Raffener, Bruder von Chef Helmuth, Gesundheitscoach, Diätkoch und geprüfter Wanderführer.
- Montag:** Einführende Wanderung mit wichtigen und nützlichen Tipps rund ums Wandern. Von der Routenplanung, über das richtige Packen des Rucksacks bis hin zur richtigen Atemtechnik.
- Dienstag:** Genussstour mit Chefin Elisabeth zu den schönsten Almen des Tales.
- Mittwoch:** Gesundheitsfördernde Höhenwandern mit Wolfgang.
- Donnerstag:** „Auf den Spuren von Gams und Steinbock“. Bergtour mit Juniorchef und Jäger Benni. Dazu das ein oder andere Wissenswerte über die heimische Tierwelt.
- Freitag:** Gemütlicher Ausklang
- Abreise Samstag oder Sonntag**

Zeitraum: 18.06.2016 – 11.09.2016 ab 580,00 €/P

HÖHENWANDERN SENKT HERZ-KREISLAUF-RISIKOFAKTOREN



Wolfgang Raffener

Wolfgang oder Wolfi, wie wir ihn nennen, ist der **jüngere Bruder** von Chef Helmuth.

Er ist hier am Oberraindlhof aufgewachsen und ging in Unser Frau zur Schule. Nach der Pflichtschule zog es Wolfgang in die Küche. In verschiedenen Hotels machte er seine Ausbildung und wurde bald Küchenchef in mehreren Hotels im Meraner Raum. 19 Jahre lang, wirkte er als Küchenchef in Völlan. Er legte die Küchenmeisterprüfung sowie die Prüfung zum Diätkoch ab.

ONKEL WOLFGANG

Doch Wolfis Tatendrang und Wissbegierde, vor allem in Sachen Gesundheit, waren noch lange nicht gestillt.

Es kamen Ausbildungen zum Aromatherapeuten, Pranatherapeuten, naturheilkundlichen Gesundheitsberater, Heilpraktiker, Bachblütentherapeuten und vieles mehr hinzu. Wolfgang gehörte verschiedenen Kommissionen im In- und Ausland für Meister- und Diätkochprüfungen an.

Seine Liebe zu den Bergen, zum Wandern und zur Bewegung in der freien Natur hat Wolfi nie verloren, sodass er die Ausbildung zum geprüften Wanderführer absolvierte.

Natürlich hat er den engen Kontakt zu uns am Oberraindlhof nie verloren. Oft plagten uns kulinarische und andere Fragen, bei denen er uns immer zur Seite stand.

Und fiel einmal die Chefköchin am Silvesterabend aus, sprang er selbstverständlich ein und schmiss „den Laden“ an seinem Heimathof. Gibt es eine neue Speisekarte (das passiert 4 mal im Jahr), so besucht er uns mit seinen 2 Söhnen und prüft die neuen Gerichte auf Herz und Nieren.

Seit einiger Zeit unterrichtet Wolfi an der Landeshotelfachschule die Kochschüler und wir sind froh, dass er sich in den Sommermonaten für unsere Wandergäste Zeit nimmt.

Ein Gast erzählt:

Wildschau

MIT JUNIORCHEF BENNI



Ich versuchte einigermaßen lautlos vom 1. Stock im Stammhaus des Oberraindlhofs hinunter zum Hinterausgang zu gelangen, doch die knarrenden Balken des 300 Jahre alten Holzhauses hatten da wohl was dagegen. **Auf der Terrasse hinterm Haus wartet schon mein Begleiter.**

„Hast du dir was zum Trinken eingepackt?“ fragt er mit verschlafener Stimme. Ein Nicken verdeutlicht auch meinen Gemütszustand zu dieser frühen Stunde. **Es ist 4:30 Uhr, der klare Himmel gibt noch nicht viel Licht her und die Luft ist beißend frisch. „Was hab ich mir da angetan...“** ist mein Gedanke als Benni mir signalisiert loszugehen.

Heute „darf“ ich mit ihm zur Wildschau. Unser Ziel ist das Penaudtal, welches ein Stück oberhalb des Oberraindlhofes beginnt.

Wir wählen die Straße oberhalb des Hotelparkplatzes als ersten Aufstieg in Richtung Pitaierhof. Mein Fernglas hängt mir um den Hals und stört mich jetzt schon beim Gehen. Immer wieder bleibt mein Begleiter stehen, schiebt die Brille etwas hoch und späht in den dunklen Wald hinein. **Alles nur Show? Mit Nichten.**

Gleich nach der ersten Kehre erblicken wir unterhalb der Straße ein paar Rehe. Etwas ungeschickt reiß ich mir den Hut vom Kopf, als ich meinen „Gugger“ – so nennt man hier das Fernglas – ansetzen will. In der Dunkelheit konnte ich den Blick, den Benjamin mir zuwarf nicht ganz einordnen, aber ich vermute er war nicht begeistert, als die 3 Rehe uns bemerkt haben und reiß aus genommen haben. Er klopft mir auf die Schulter und flüstert: **„Die hat wohl ein Hirsch versprengt...“** Mit einem Lächeln dreht er sich um und wir ziehen weiter.

Als wir auf den Wanderweg, der ins Penaudtal führt abbiegen, höre ich nur unsere Bergschuhe, die sich auf dem weichen, mit Nadeln bedeckten Weg steil nach oben kämpfen.

Wir kommen an einem Futterstand vorbei. „Siehst du, in die Lager dieser Stände haben wir Jäger im Tal letzte Woche Heuballen getragen. Das ist für die Rehe im Winter. Jeder Stand wird von einem Jäger betreut. Er kümmert sich darum, dass genug Heu im Winter in den Futterlöchern ist. Einmal in der Woche muss man so einen Stand kontrollieren. **Egal ob da 3 cm oder 3 m Schnee liegen.“**

Sterngugger

GESCHICHTE



Eine Geschichte
aus Zimmer Nummer

07

Zu **Urgroßvater Antons Zeiten** und noch weit in die „moderne Zeit“ hinein, gab es in den Bergdörfern und Tälern unseres Landes noch keine **Kühlschränke oder andere Aufbewahrungsorte für Lebensmittel**.

Vieles wurde getrocknet, gepökelt oder geräuchert um es lange haltbar zu machen. **Besonders feuchtempfindliche Lebensmittel** wie Getreide, Mehl oder Salz brauchten **trockene Lagerräume**. **Dazu eigneten sich am besten die Dielen unter dem Dach**. Hier „zog“ es förmlich und in großen Truhen lagerte man Salz, Mehl uvm. Diese Kammern ernährten die gesamte Familie mit den Knechten und Mägden – **unsere heutigen Sterngugger**.



WEINFESTIVAL 05.–12.11.2016

- 1 Woche Wein & Gourmet inkl. Verwöhpension
- Das Spezialprogramm zum 12. Weinfestival
- Winzerbesichtigungen und Verkostungen
- Tiroler Abend mit dem Oberraindlhof Trio
- Alle Oberraindlhof Inklusivleistungen

1 Woche pro Person ab 860,00 €

