

# Ratscher

001/2017

AUSGABE



## DER OBERRAINDLHOF IN EURER NÄHE

Auch diesen Winter sind wir wieder auf Messen unterwegs, kommt vorbei und sichert Euch die Messevorteile:

20.01.2017–22.01.2017

Grenzenlos

Ferienmesse in St. Gallen

27.01.2017–29.01.2017

Reisemesse in Dresden

15.03.2017–19.03.2017

Freizeitmesse Nürnberg

## SIEGLINDE

„Alleskönnerin“ im Oberraindlhof – flexibel, professionell und natürlich passionierte Schafzüchterin.

05

## GÜNTER

Chefkoch Günter Veith hat schon einiges erlebt, nicht nur in der Küche. „Schneestraßen sind genau mein Ding!“ – wie er zum Oberraindlhof kam.

06

## LEO GURSCHLER PISTE

In den Herbstmonaten gibt es europaweit nirgends vergleichbare Bedingungen wie auf der Leo Gurschler Piste.

07



Der Oberraindlhof anno 1986

## „Hegschtns an Toast“

### 30 JAHRE ELISABETH & HELMUTH AM OBERRAINDLHOF

Wir dürfen Euch einladen einen zweiten „Ratscher“ (südtirolerisch für Plausch) über den Oberraindlhof zu halten, es gibt wieder einiges zu erzählen.

Das Jahr 2016 war ein  
Jahr der Jubiläen.

Vor 30 Jahren überschrieb Anton Raffeiner seinem ältesten

Sohn Helmuth den kleinen Bergbauernhof. 1986 heiratete Helmuth seine Frau Elisabeth und gemeinsam gingen sie einen langen und vor allem sehr mutigen Weg vom kleinen Bauernhof, der die junge Familie nicht alleine ernähren hätte können, zum Vier Sterne Hotel mit Vorzeige-Restaurant. In dieser Ausgabe unseres „Ratscher“ ver-

suchen wir nun die wichtigsten Stationen der letzten 30 Jahre für Familie Raffeiner und stellvertretend dafür den Oberraindlhof anzureißen.

Begeben wir uns auf eine Zeitreise von 1986 bis 2016.

Mehr auf Seite 02

# „Hegschtns an Toast“

## 30 JAHRE ELISABETH & HELMUTH AM OBERRAINDLHOF

Wir dürfen Euch einladen einen zweiten „Ratscher“ (südtirolerisch für Plausch) über den Oberraindlhof zu halten, es gibt wieder einiges zu erzählen.

**Das Jahr 2016 war ein Jahr der Jubiläen.**

Vor 30 Jahren überschrieb Anton Raffener seinem ältesten Sohn Helmuth den kleinen Bergbauernhof. 1986 heiratete Helmuth seine Frau Elisabeth und gemeinsam gingen sie einen langen und vor allem sehr mutigen Weg vom kleinen Bauernhof, der die junge Familie nicht alleine ernähren hätte können, zum Vier Sterne Hotel mit Vorzeige-Restaurant. In dieser Ausgabe unseres „Ratscher“ versuchen wir nun die wichtigsten Stationen der letzten 30 Jahre für Familie Raffener und stellvertretend dafür den Oberraindlhof anzureißen.

**Begeben wir uns auf eine Zeitreise von 1986 bis 2016.**

### 1986

Im Jahre 1986 war Helmuth Montageleiter bei der Firma Schweitzer in Naturns, einer Tischlerei die bereits damals internationale Aufträge ausführte. So ging es für Helmuth durch ganz Italien und die Schweiz. Nachdem er Elisabeth heiratete,

folgte standesgemäß die Hofübergabe von Vater Anton auf Sohn Helmuth. Damit begann eine neue Zeit am Oberraindlhof, damals ein kleiner Bauernhof mit 3 Hektar Grund und Fremdenzimmern (noch unter Helmuths Eltern Anton und Zita bekam der Oberraindlhof die erste „Urlaub auf dem Bauernhof“-Lizenz des Schnalstales).

Elisabeth, die schon in den Jahren vor der Hochzeit am Oberraindlhof lebte, kümmerte sich mit Leib und Seele um die Gäste, damals vor allem kleinere Reisegruppen, die die 10 Zimmerchen wochenweise bezogen. Vermietet wurden die Zimmer mit Frühstück.

**Teilweise waren die Gruppen auch totale Selbstversorger.**

Manchmal kochte die Chef persönlich das typische „Schweinerne mit Kraut und Knödel“. Die Gruppen waren unter sich sehr unterschiedlich. Von den typischen Skifahrergruppen, welche ausschweifend ihre Winterferien genossen, über junge Snowboarder, die so laut Apres Ski Partys feierten, dass die Nachbarn Helmuth baten, doch mal nach seiner Kreissäge zu sehen, da diese so einen Höllenlärm mache. Bis hin zur christlichen Gemeinschaft aus Baden-Baden, die all abendlich ihre Gottesdienste mit Musik feierten. Benni, und später

auch Patrick, nahmen immer daran teil und musizierten mit Leidenschaft mit. Nun, zur Heiligensprechung der beiden hat das dann doch nicht geführt.

### 1989

1989 baute Helmuth mit einigen Freunden den gesamten 2. Stock des alten Hauses um. Es entstanden die heutigen Sterngugger-Zimmer.

**Alle Zimmer wurden mit Dusche und WC ausgestattet, was man für diese Zeit gut und gerne einen Meilenstein nennen darf.**

### 1992

Da es nun immer mehr Arbeit gab, wechselte Helmuth 1992 zu den Schnalstaler Gletscherbahnen. So konnte er sich in den Sommermonaten voll und ganz auf den Hof konzentrieren. Ab und an begannen die Beiden auch für die Gäste abends zu grillen. Ein nächster Schritt in diesem Jahr, war der erste Ausbau des Stammhauses. Es kamen ein Speisesaal, eine kleine Sauna, ein Keller und eine „professionelle“ Küche (heute ist dieser Bereich allein von unserer Abspüle besetzt) dazu. Anstatt Bankkredit half Helmuths Tante Antonia aus.

### 1994

1994 die nächste Etappe und diese war eine wehmütige. Es wurden alle Kühe verkauft und man verpachtete die Wiesen. Vor allem Opa Anton war anfänglich nicht sonderlich begeistert. Doch die schwere Heuarbeit im Sommer und die zeitlich aufwendige Arbeit der Milchproduktion konnten kaum in Einklang gebracht werden mit dem gastronomischen Betrieb.

**Im Vordergrund stand nun die „Pension“ Oberraindlhof.**

Auf die neue Terrasse setzten sich immer öfter Tagesgäste, die um Verpflegung baten. So sahen sich Elisabeth und Helmuth „gezwungen“ eine Jausenstation zu eröffnen. „Aber warme Gerichte kommen bestimmt nicht in Frage! Hegschtns an Toast ...“, meinte Elisabeth. Tja ... und Jahre später kam der Gault&Millau und zeichnete diese warmen Gerichte mit einer Haube aus; der ersten und bislang einzigen im Schnalstal ...

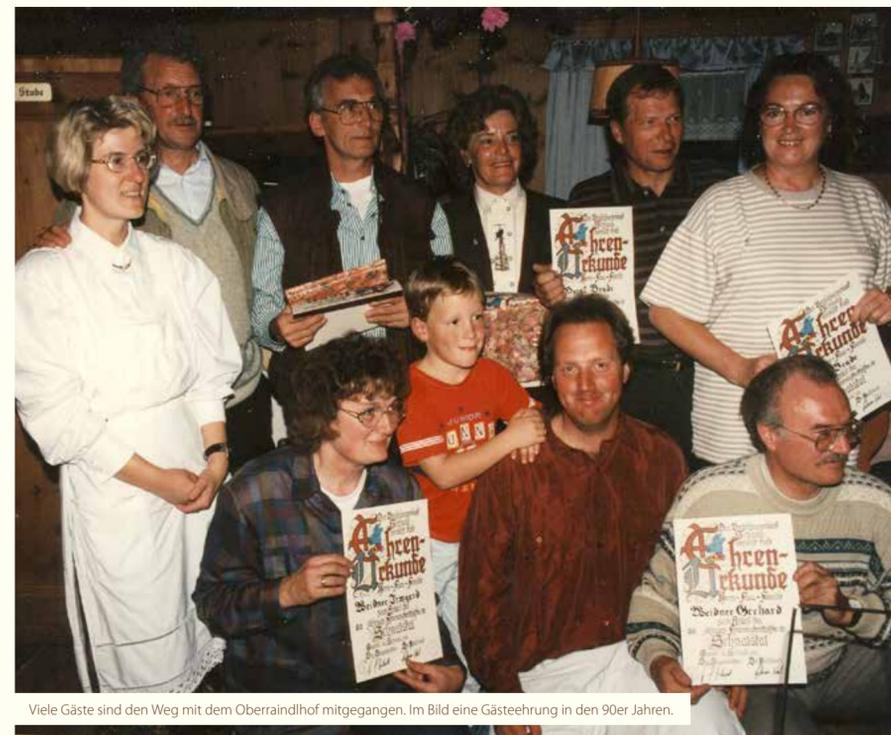
**Denn es kam alles anders als gedacht.**

Wanderer kehrten kaum ein. Dafür kamen Gäste vom Oberraindlhof und wollten zu Abend essen. So hat Elisabeth für die 4 Leute gekocht. Irgendwann kamen Gäste vom Innerforchhof (wie z.B. die Ötzi Finder, Erika und Helmuth Simon) dazu und später welche vom Gurschlhof. Und irgendwann kamen die Hausgäste und verlangten auch nach einem Abendessen.

So kam es, dass ab Weihnachten 93/94 die Zimmer mit Halbpension vermietet wurden und es folgte eine sehr arbeitsreiche Zeit für Elisabeth und Helmuth.



1994 hieß es das erste Mal „Pension Jausenstation Oberraindlhof“



Viele Gäste sind den Weg mit dem Oberraindlhof mitgegangen. Im Bild eine Gästeehrung in den 90er Jahren.

### 1999

1999 dann der erste große Zubau. Scheune und Stall wurden abgebrochen und der „Maurer Edl“ grub mit seiner Baufirma ein 9 Meter tiefes Loch hinter dem Stammhaus. Es entstanden Waschküche, ein neuer Saunabereich mit Fitnessgeräten, ein großer Keller, eine große Küche, 3 Gästezimmer und endlich eine Wohnung mit etwas privatem Platz für die Familie. Die ehemalige Gästeküche (vormals Arbeitskammer, vormals Geburtenstation, vormals und heute Aufenthaltsstube) wurde zum Gästezimmer, dem legendären „Stübele im Parterre“. (Der ein oder andere Leser mag sich erinnern).

### 2003

Im Jahr 2003 wurde einiges umstrukturiert. Aus zwei Zimmern im ersten Stock des Stammhauses wurde das Tiroler Herzhaus, unsere „Präsidentensuite Anno 1900“. Der Speisesaal passte nicht zum Rest des Hofes und so konnte man eine, vom Zerfall bedrohte Stube vom Vinschger Sonnenberg retten und mit einem Restaurateur in den Saal einbringen. So entstand die „Raindl

Stube“. Um eine Schnalser Stube zu werden, brauchte es natürlich den „heiligen Geist“. Nachbar, Tüftler und Handwerksgenie „Mini Sepp“ schnitzte die symbolische Taube in der Mitte der Decke, welche in der Folge von vielen Unwissenden zum „Ventilator“ degradiert wurde.

### 2006

Mit dem Jahr 2006 kam wieder eine große Veränderung auf die Familie und den Oberraindlhof zu. Nach langer Planung wurde das Projekt „Anbau Schiferhaus“ in Angriff genommen. Die alte Garage und der Werkraum wurden abgerissen und ein großes Ausmaß an Erdbewegungen wurde unternommen. Das gesamte Areal wurde ausgehoben um zwei Garagen und den Unterbau der neuen beiden Häuser zu bauen. Umgesetzt werden sollte vorerst nur ein Gebäude und drei Jahre später das zweite. Auch der Saunabereich mit Fitnessraum und Weinkeller sollte zum späteren Zeitpunkt fertiggestellt werden. So eröffnete man Weihnachten 2006 die neuen „Raindl“ und „Schiferlehen“ Zimmer. Eine Garage wurde an Köchin Johanna und

ihren Mann Sepp abgegeben. Der komplette Unterbau sollte lange Zeit nur im Rohbau stehen und wurde Abstellhalle für Dies und Jenes.

**Der Oberraindlhof hob sich wieder um ein paar Klassen, hatte nun 20 Zimmer im Angebot und die ersten Jahre mit dem neuen Haus waren, wie erwartet zäh und mit großem Arbeitsaufwand verbunden.**

Doch auch das meisterten Elisabeth und Helmuth mit dem gewohnten Ehrgeiz bravurös. Man schloss sich der Gruppe „Mit Tiroler Herzblut“ an, von der der Betrieb viel profitierte.

### 2011

Seit 2011 arbeitet Sohn Benjamin im Betrieb voll mit, da zu der Zeit Not am Mann war und man eine Servicekraft brauchte. Gemeinsam mit Chefkoch Günter wollte man dem Restaurant neues Leben einhauchen. Nach und nach versuchte man das Angebot im kulinarischen Bereich auch für die Hotelgäste zu steigern. Neue Standards wur-

den eingeführt und von unseren Gästen für gut befunden. Aber auch die Gourmetführer wurden vermehrt auf den Oberraindlhof aufmerksam. Familie Raffener schloss sich der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ an.

### 2013

2013 kam dann die frohe Botschaft der ersten Haube im Gault&Millau.

### 2015

2015 erfolgte dann der vorerst letzte große Schritt. Endlich konnte man das zweite Schiferhaus fertigstellen, sodass der Holzzubau nun komplettiert wurde. Die Sauna wurde verlegt und erweitert, der Wintergarten wurde vergrößert und zum rustikalen Panoramasaal mit Öko-Flachdach ausgebaut. Das legendäre „Stübele im Parterre“ wurde zur urigen und gemütlichen Jägerstube und 9 neue Zimmer entstanden. Auch in der Software wurden wieder neue Richtlinien eingeführt.

**Wieder ein neues Niveau im Oberraindlhof.**

In 30 Jahren haben Elisabeth und Helmuth es also geschafft, einen kleinen Bauernhof, von dem keine Familie leben konnte, zum unkonventionellen und einzigartigen 4 Sterne Hotel umzuwandeln. Ohne jedoch die familiäre und gemütliche Atmosphäre dieses uralten Hofes zu zerstören. Dazu bauten sie sich als Quereinsteiger ein Restaurant auf, welches es im Schnalstal kein zweites Mal gibt, weit über die Grenzen hinaus bekannt, ausgezeichnet von Gault Millau, Guide de l'Espresso, Michelin, Slow Food und vielen mehr.

**Dabei wollte man doch gar keine warmen Gerichte anbieten: „Hegschtns an Toast!“**

### 2016



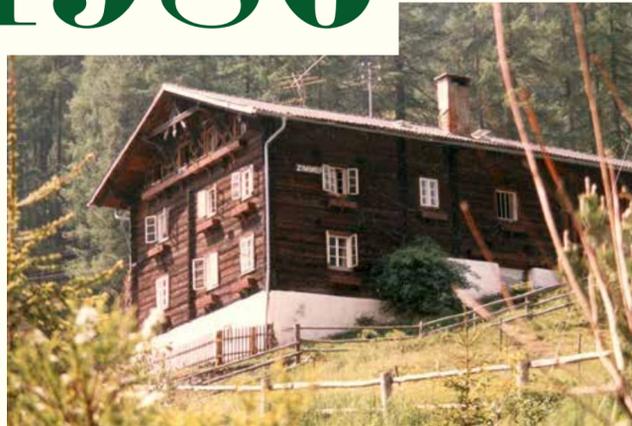
Elisabeth auf der neuen Terrasse 1994

Hinten v.l.n.r.: Elisabeth, TV-Präsident Karl Laterner, Familie Henkel, Familie Brade  
Vorne Mitte: Benjamin & Helmuth. Außen Familie Irmgard & Gerhard Weidner.



Vom kleinen Bauernhof zum Vier Sterne Hotel mit Vorzeige-Restaurant.

# 1986



2006



2015



# 2016

# 30 Jahre

Bauen und Umbauen  
im und am Oberraindlhof.



1992



1996



1999

## DAS SCHNALSER SCHAF

Die Tiere werden als zäh mit guter Gesundheit beschrieben und sind für das Weiden im hochalpinen Gebirge bestens geeignet. Sie zeichnen sich durch eine hohe Fruchtbarkeit, gute Bemuskelung und hohe Geländegängigkeit aus.

Die Rasse entstand aus dem Bergamaskerschaf und den bodenständigen Schafrassen unter Einfluss von Slowenischen Schafrassen. Im Tal gibt es ca. 1.200 Schafe der Schnalser Rasse.

Beliebt bei den Bauern ist ebenfalls das **Tiroler Bergschaf**. Der Ursprung dieser Rasse ist unter anderem wieder auf das Schnalser Schaf zurückzuführen.

## Sieglinde FRAU DER SCHAFE



„Nein, ohne die Sieglinde geht gar nichts...“ sagt Benni, als er mit Elisabeth den Dienstplan für die nächste Woche bespricht.

Die Chefin will mit Helmuth ein paar Tage verreisen und die Arbeiten müssen gut abgedeckt sein. **Wenn Benni sturmfrei hat, dann ist Sieglinde unverzichtbar für ihn.** Sie kennt den Betrieb wie (fast) keine zweite und ist in nahezu allen Bereichen im Hotel im Einsatz. Ob im Service, als Joker in der Küche, als Sauberkeitsfee oder sogar als Rezeptionistin beim Check-out.

**Sie ist die „Alleskönnerin“ im Oberraindlhof. Flexibel, professionell, emsig und belastbar.**

Die besten Voraussetzungen für den Knochenjob Gastronomie. Und diese Voraussetzungen erfüllen alle aus dem Oberraindlhof Team. Wenn also zwei Chefs Reißaus nehmen, und nur einer übrig bleibt, kann man mehr als glücklich über solche Mitarbeiter sein, wie sie im Oberraindlhof zu finden sind.

**Sieglinde wohnt am Mitterraindlhof, knappe 2 Meter von ihrem Arbeitsplatz entfernt.** Einige Zeit, von 1999 bis 2006, war sie in der Etage im Einsatz und sorgte im Oberraindlhof für die Sauberkeit in den Zimmern. Heute bedient sie die Gäste mit ihrer bodenständigen und freundlichen Art. **Sie passt genau in das Profil des Oberraindlhof.** Sie ist sich stets treu und ihre Freundlichkeit ist immer ehrlich gemeint.

Wenn sie mal nicht bei der Arbeit ist (Urlaub ist fast schon eine Strafe für Sieglinde), dann geht sie ihren zwei Lieblingshobbys nach: **Staubsaugen und sich um ihre Schafe kümmern.** Ers-

teres steht für sich. Das Zweite ist ihr quasi schon in die Wiege gelegt worden. Sieglinde ist als älteste von 8 Schwestern im Pfosental aufgewachsen, hoch oben, auf den Weiden, bei den **Schnalser Bergschafen**. Diese hat sie so in ihr Herz geschlossen, dass sie bis heute passionierte Schafzüchterin geblieben ist.

**Sie kümmert sich liebevoll um ihre wolligen Schafe.**

Im Winter findet sie neben ihrem Job die Zeit, sich um die Arbeit im Stall zu kümmern. **Tatkräftig wird sie dabei von ihrem Mann Markus und ihren drei Kindern unterstützt.** Tochter Jasmin übrigens, hat ebenfalls schon im Oberraindlhof gearbeitet und ist ein gern gesehener Besucher, vor allem bei vielen Stammgästen.



In ihrem Stall hat Sieglinde 25 Schafe der Rassen: **Tiroler Bergschaf und Schnalser Schaf.**

**Im Sommer** begleitet Sieglinde ihre Schafe in das Mastauntal, wo sie die warmen Monate über, auf reichhaltigen Bergwiesen grasen können. **Im Herbst** brechen Sieglinde und ihre Familie dann vom Mitterraindlhof aus auf, um die Schafe aus dem Mastauntal zusammen zu treiben und zum Hof zurück zu bringen. **Am Abend dieses besonderen und auch anstrengend Tages geht's zum Arbeiten in den Oberraindlhof. Natürlich.**





Günter mit seinen Söhnen Jonas (links) und Noel (rechts)

## Günter

„SCHNEESTRASSEN SIND GENAU MEIN DING“

### LEBENS LAUF

Nachdem Günter Veith die Hotelfachschule in Brixen besucht hat war er:

- von 1982 bis 1985 im **Hotel Diana** in Seis am Schlern
  - von 1987 bis 1988 im **Romantikhotel Guardaval** in Scuol Engadin
  - von 1988 bis 1994 im **Hotel Diana** in Seis am Schlern
  - von 1995 bis 1996 im **Restaurant Kuppelrain** in Kastelbell
  - von 1996 bis 2005 im **Restaurant Langenstein** in Sulden
  - von 2005 bis 2007 im **Hotel/Restaurant Latscher Hof** in Latsch
- bis er schließlich 2007 zu uns in das Hotel/Restaurant Oberraindlhof kam.

Den Dezember 2006 im Oberraindlhof werden Elisabeth und Helmuth wohl nie vergessen. Anfang des Monats wurde das erste neue Holzhaus fertiggestellt und die ersten Gäste zogen ein.

Das Küchenteam um Chefköchin Johanna und Maria Luise hatten den Oberraindlhof über Jahre begleitet und entscheidend geprägt. Für Maria Luise begann ein neuer Abschnitt in ihrem Leben. Sie wurde schwanger von ihrem Mann Michael und verabschiedete sich daher aus dem Berufsleben als Köchin.

Auch Johanna, die gute Seele des Hauses, wollte sich etwas zurückziehen, hatte sie doch als Chefköchin einst den Weg des öffentlichen Restaurants „Oberraindlhof“ gemeinsam mit Elisabeth und Helmuth begonnen.

So begab man sich auf die Suche nach einem Küchenchef.

Mehrere Bewerber meldeten sich. Für einen Samstag wurden dann zwei Termine festgelegt,

mit je einem Bewerber. Beide wohnten nicht direkt im Schnalstal. Doch dann kam der große Schneefall.

Bereits vormittags schneite es als wäre der Himmel offen.

Schnell war Elisabeth klar: „Oje, die werden heute sicher nicht ins Schnalstal fahren.“ Und so waren die Termine schon ad acta gelegt, ohne überhaupt begonnen zu haben. Es hörte nicht auf zu schneien. Am Nachmittag wurde es sogar nochmal heftiger.

Gegen 15:50 Uhr bemerkte Helmuth zwei Autolichter in der Dämmerung in Richtung Parkplatz abbiegen. „Ja was kommt da für ein Wahnsinniger?“

Vom Parkplatz durch den Schneesturm stapfte ein junger Mann den keiner so richtig einordnen konnte.

„Das ist aber kein Hausgast?“ sagte Elisabeth. Die Tür ging auf und in seiner freundlichen Art sagte der Mann: „Hallo, ich

bin der Günter Veith, ich habe ein Vorstellungsgespräch um 4!“ Verdutzt schauten sich Elisabeth und Helmuth an. „Wir dachten, Sie kommen gar nicht, wegen den Straßenverhältnissen!“ und Günter entgegnete mit breitem Grinsen: „Ach, Schneestraßen sind genau mein Ding“. So begann eine neue Ära...

Anfang 2007 trat Günter seinen Dienst an und ist seitdem ein fixer und wichtiger Bestandteil im Oberraindlhof. Schnell schlossen ihn alle ins Herz. Gemeinsam mit Johanna hat er unzählige „Schlachten“ geschlagen und der Küche seinen Stempel aufgedrückt.

„Ich erinnere mich noch gut an die Anfangszeit von Günter“, sagt Benni, der damals neben der Schule an den Wochenenden in der Küche mithalf, „da hab ich viel gelernt. Ich war auf einmal richtig gefordert. Ich glaube in der ersten Woche gab es dann eine Diskussion und ich zog mich beleidigt ins Büro zurück. Nach 2 Minuten kam er auf mich zu und wir versöhnten uns; seitdem können wir blind miteinander in der Küche arbeiten ...“.

Günter ist ein Tüftler.

Für jeden kleinsten Defekt hat er eine Lösung parat. Er ist wie Mc Gyver; gebt ihm einen Kuli und einen Draht und er zaubert dir ein 3 Gängemenü. ;)

Was ihn in der Küche auszeichnet ist seine Neugier und seine Begeisterung für das Neue. Immer wieder nimmt er an Fortbildungen teil, absolviert Kurse oder probiert neue Produkte, neue Gerichte, neue Zubereitungsarten usw. aus. Wenn Benni oder Helmuth mal wieder mit einem Hirngespinnst von einer „Gourmetreise“ zurückkommen

und versuchen Günter das tolle neue Gericht zu erläutern (fachmännisch natürlich unter jeder Sau, da keiner der beiden richtig Ahnung vom Kochen hat), dann macht sich Günter, ohne jegliches chefköchige Egogehabe an den Herd und zaubert eben jenes „Hirngespinnst“ aus den wagen Beschreibungen und Vorstellungen der Familie Raffener.

Günter und der Oberraindlhof, das ist eine gute Kombination. Seit 2014 ist Günter ein stolzer Haubenkoch. Der Gault&Millau verlieh ihm und dem Oberraindlhof eine Haube, die es auch nur in Kombination Koch und Betrieb gibt. Das machte ihn zum ersten Haubenkoch sowie den Oberraindlhof zum ersten Haubenlokal im Schnalstal. Diese Kombination kann sich also sehen lassen.

Was ihn diesseits und jenseits des Herdes noch auszeichnet ist seine Art. Er ist ein geselliger und zuvorkommender Familienvater. Diese Eigenschaften spürt jeder Mitarbeiter im Team sofort.

In seiner Freizeit dreht sich natürlich alles um die Familie. Seine Frau und seine beiden Söhne sind ihm das Wichtigste.

Er ist immer gerne mit dem Südtiroler Köcheverband unterwegs, nimmt an deren Sportwettkämpfen und Treffen immer gerne teil. Wenn es das Wetter zulässt, schwingt sich Günter auf sein Motorrad und bewältigt die Strecke von Latsch nach Schnals auf zwei Rädern.

Und im Winter freut er sich dann über die kleinste Herausforderung auf den Straßen denn, Schneestraßen sind genau sein Ding, schon seit 10 Jahren ...

AM LIEBSTEN KOCHEN ICH LAMM IN ALLEN VARIATIONEN!

DIE NEUE

## Leo Gurschler Piste

Eröffnet wurde sie zwar schon in der letzten Saison, doch sie ist so spannend, dass wir sie Euch nun gerne vorstellen möchten: **Die Leo Gurschler Piste.**

Der Ursprungsgedanke dieser Piste war es, eine Trainingspiste für Slalom und Riesentorlauf zu bauen, welche im Herbst einmalige Bedingungen für die Weltelite im Skisport bietet. Natürlich wird sie dafür auch verwendet.

In den Herbstmonaten gibt es europaweit nirgends vergleichbare Bedingungen wie auf der Leo Gurschler Piste.

Der leibhaftige Skigott unserer Zeit, Marcel Hirscher hat sich natürlich auch schon davon überzeugt und zieht

seine Bahnen regelmäßig am Schnalstaler Gletscher. Die Top Athleten des österreichischen und des italienischen Ski-Teams können sich so bestens auf die Saison vorbereiten.

Aber natürlich kommen auch wir normalsterblichen Skifahrer auf unsere Kosten.

Die neue schwarze Piste überwindet 200 Höhenmeter in 550 Metern Länge. Die Piste ist von Oktober bis Mai befahrbar und bietet das ganze Jahr über beste Schneeverhältnisse. Die muss man einfach gewedelt sein.

Benannt wurde sie nach dem großen Schnalser Pionier Leo Gurschler, seines Zeichens auch Patenonkel von Chef Helmuth.

Der Visionär Gurschler war es, der den Hochjochferner im Schnalstal vor 40 Jahren erschlossen hat und damit das einzige Gletscherskigebiet Südtirols ins Leben gerufen hat.

Legendär ist seine Fahrt mit dem Bagger von Kurzras über die steilen Klippen, 1.000 Höhenmeter nach oben auf die Grawand. Wer einmal von Kurzras zur Bergstation geblickt hat, mag sich vorstellen, wie Leo eigenhändig in 14 Tagen, allen Widrigkeiten zum Trotz, seinen Bagger hinaufsteuerte und somit den Grundstein für die Erbauung des Hotels und der Bergstation legte. Doch dazu vielleicht in einer späteren Ausgabe mehr ...



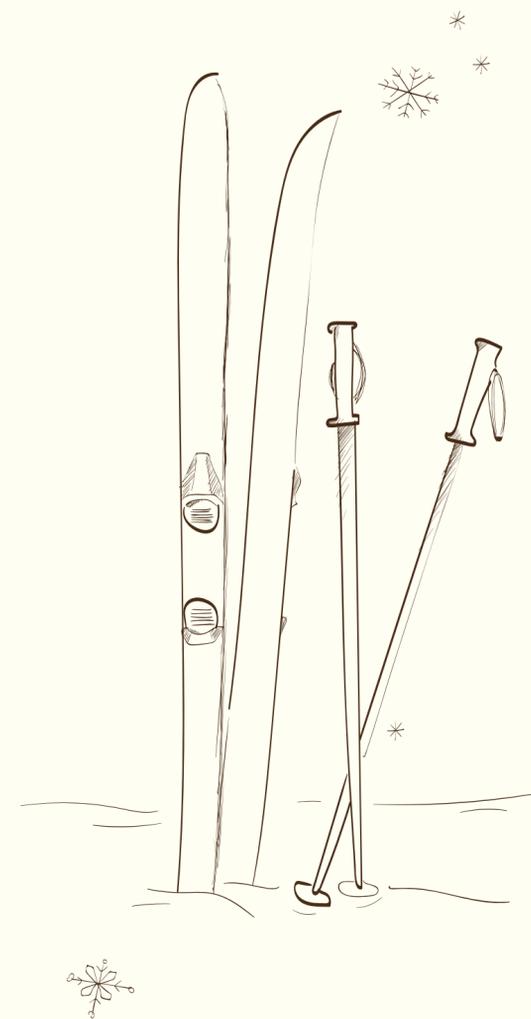
### SKITOUREN TAGE IM SCHNALSTAL

Genießen Sie die traumhafte Berg- und Gletscherlandschaft bei Skitouren zu den drei schönsten Gipfeln des Schnalstales. Die Touren sind perfekt für geübte Tourengerher aber auch für blutige Anfänger! Inkl. Insider-Tipps und Kartenmaterial. Im Oberraindlhof wird das Ganze abgerundet – ein wohlthuender Saunaaufguss, Gaumenfreuden aus der Südtiroler Küche und erlesene Weine erwarten Sie dort.

- 4 Nächte inkl. 3/4 Verwöhn Pension und kulinarische Highlights
- Eine Nacht gratis!
- Skitouren mit Insider-Tipps im Skitourenparadies Schnalstal
- Auf Anfrage auch Verleih von Ausrüstung (gegen Aufpreis)
- Gratis Skibus zum Skigebiet

- Kartenmaterial inklusive
- Ein Degustationsmenü in unserem Gourmetrestaurant
- Alle Oberraindlhof Inklusivleistungen

Zeitraum: 05.03.–08.04.17 & 22.04.–07.05.17  
So-Do oder Do-So ab 210 €/P



4 Tage Urlaub  
Zum Preis von 3!

Skitouren Tage in Südtirol im März, April & Mai. Für Entdecker und Aktive im Skitourenparadies Schnalstal.

# Zimmer GESCHICHTEN

Eine Geschichte  
aus Zimmer Nummer

## 05 Stube

Das Zimmer Nr. 5 war Umschlagplatz des ersten provisorischen Liniendienstes des Schnalstaales. Großvater Anton Raffener, seines Zeichens Schuhmacher, organisierte aus diesem Zimmer die ersten Verbindungen des „Postautos“ (der heutigen öffentlichen Buslinie) zwischen Meran und dem Dorf Unser Frau.

Im Frühjahr 1949 wurde die Gesellschaft Schnalser Linienverkehr gegründet, welcher **Anton Raffener als Präsident** vorstand. **Dieses Zimmer nutzte er als Büro.**



Oberraindl's

# PLATZL BAR

IN KURZRAS

Täglich, von 09:00 bis 19:00 Uhr



Seit April 2016 haben wir eine kleine Satellitenstation des Oberraindlhof in Kurzras. Unser **Sohn Patrick sorgt im Skigebiet für neuen Schwung.** Zwischen- durch wird auch das Nachtleben

ein wenig angeregt und Patrick behält seine Bar bis in den späten Abend hinein offen. Auf Euren Besuch in **Oberraindl's Platzl Bar** freuen wir uns schon!

