

Matscher

002/2017

AUSGABE



DIE RABLEID ALM

Ein absolutes Highlight eines Schnalstal-Urlaubs und ein Muss für jeden Besucher. Diese Alm hat mehr zu bieten als eine schöne Berglandschaft, aber seien Sie auf der Hut ...

03

APERÖ – PLATZL BAR

Wie wärs mit einem „Estate“? Sommerliche Kreationen bei Patrick in der Platzl Bar entdecken.

04

ANDREA

Seit 2012 im Oberraindlhof und Tag für Tag mit Hingabe und Liebe zum Detail bei der Arbeit, gelernt hat sie aber eigentlich etwas ganz anderes ...

05

DER NEUE SERVICELEITER

Benni Kiem – ein echter Teamplayer im Oberraindlhof.

06



ZIMMERGESCHICHTEN

Historische Räume voller Energie. Eine Geschichte aus Zimmer Nr. 6 – Glanen.

08



„Wunderbar“

WEIN LEBEN



Man merkt es sofort wenn man in den Oberraindlhof kommt:

Wein spielt hier eine große Rolle.

Und nicht nur der Wein. Es geht auch um Glaskultur und um das Zelebrieren des Öffnens. Es geht um das Vermitteln und Austauschen von Weinwissen.

Gemeinsam mit seinen Mitarbeitern will Chef und Diplomsommelier Helmuth seinen Gästen ein tolles Erlebnis bieten. **Jedem Gast so, wie er es mag.**

Keiner muss ein Weinkenner sein, aber auch keiner darf sich scheuen sein Know How in Sachen Wein kundzutun.

Jeder fängt einmal klein (oder auch clean) an. Helmuth nämlich war bis Anfang der 2000er Jahre noch „trocken“. Er trank weder Wein noch Bier. Eigentlich nur Wasser und Kaffee.

Bis ihm dann Frau Elisabeth den ersten Kurs zum Sommelieranwärter schenkte. Da nahm das Übel seinen Lauf. Es packte ihn der Ehrgeiz ...

Mehr auf Seite **02**



Helmuth, Patrick, Benjamin K. und Lehrling Raphael. Hinter der Kamera: Benni

Wunderbar

WEIN LEBEN

Man merkt es sofort wenn man in den Oberraindlhof kommt:

Wein spielt hier eine große Rolle.

Und nicht nur der Wein. Es geht auch um Glaskultur und um das Zelebrieren des Öffnens. Es geht um das Vermitteln und Austauschen von Weinwissen. Gemeinsam mit seinen Mitarbeitern will Chef und Diplomsommelier Helmuth seinen Gästen ein tolles Erlebnis bieten. **Jedem Gast so, wie er es mag.**

Keiner muss ein Weinkenner sein, aber auch keiner darf sich scheuen sein Know How in Sachen Wein kundzutun.

Jeder fängt einmal klein (oder auch clean) an. Helmuth nämlich war bis Anfang der 2000er Jahre noch „trocken“. Er trank weder Wein noch Bier. Eigentlich nur Wasser und Kaffee.

Bis ihm dann seine Frau Elisabeth den ersten Kurs zum Sommelieranwärter schenkte. Da nahm das Übel seinen Lauf. Es packte ihn der Ehrgeiz und in Rekordzeit absolvierte er die Sommelierprüfung – **damals der**

erste im gesamten Schnalstal.

Als Sohn Benni einmal anmerkte: „Erster in Schnals ... ob man damit prahlen kann?“, entgegnete er enthusiastisch: „Lieber der erste in Buxdehude, als der zweite in Rom“.

Er hatte eine wahre Passion entdeckt. Es gibt keinen Wein in Italien zu dem er nicht irgendeine winzige Kleinigkeit weiß. **Weinreisen gehören seither zum fixen Bestandteil in seinem Leben.** Gemeinsam mit seinem Freund Joachim Nischler, Hotelier vom Lindenhof in Naturns, unternahm er damals die erste Weinreise, **auf der er von der Weinwoche erfuhr.** Das Konzept gefiel ihm und er beschloss die Woche im Oberraindlhof einzuführen, **mit tatkräftiger Unterstützung von Joachim und seinem Lindenhof und natürlich Helmuths gutem Freund, Südtirols Weinpapst, Peter Dipoli.**

Die Weinwoche ist nicht mehr wegzudenken, eine eigene kleine Fan-Gemeinde, die „Weinsteine im Oberraindlhof“, entstand daraus und 2017 geht sie in die 13. Runde.

Auch in Sachen Glaskultur blieb Helmuth wissbegierig. **Durch den Anschluss in der Gruppe „Mit Tiroler Herzblut“ lernte er Sepp Greil vom Hotel Greil kennen, der ihm in diesen Belangen ein Verwandter im Geiste war.** Die beiden tauschten sich immer wieder über neue Gläser, Karaffen und Spielereien von der Edel-Glasbläserei Riedel aus Kufstein aus.

Der Wein wird gelebt im Oberraindlhof und soll auch gelebt werden.

Das vermittelt Helmuth seinen Mitarbeitern immer als Erstes. **Sohn Benjamin konnte 2010 sein Sommelierdiplom abholen und unterstützte dann ab 2011 Helmuth bei seinen Beratungen im Betrieb.**

2 Sommeliers auf 40 Betten. Das ist Wein Leben.

Den Servicemitarbeitern wird immer die Möglichkeit gegeben sich weiterzubilden, sei es bei Kursen oder abends, nach Feierabend bei einer gemeinsamen Flasche Wein.

Anfang März diesen Jahres besuchten Servicechef Benjamin K., Lehrling Raphael und Platzl Bar Chef Patrick gemeinsam mit Helmuth und Benni die Hausmesse einer der Lieferanten des Oberraindlhofs: dem Meraner Weinhaus. Eine tolle Möglichkeit sich den neuen Jahrgängen der Produzenten zu widmen und neue Produkte zu entdecken. **Die 5 begaben sich auf eine intensive Tour durch die verschiedensten Regionen Südtirols, trafen alte, bekannte Winzer, hörten neue Anekdoten zu den Weinen und versuchten die Neuheiten unter die Lupe zu nehmen.**

Zum Abschluss genossen sie ein tolles Menü im Sternelokal „Kuppelrain“ bei Sonya und Jörg Trafojer in Kastelbell. Das rundete die kulinarische Fortbildung ab. Die Damen im Serviceteam durften daheim arbeiten ...

Helmuth, der im Vorstand der Südtiroler Sommeliervereinigung sitzt und vielen Weinjurys angehört, ist überzeugt von seiner Passion und das schafft er Gästen und Mitarbeitern auch zu vermitteln. Gleichzeitig ist es kein Affront wenn ein Gast ein Bier bestellt. **Jeder soll sich das gönnen was er mag. Wichtig ist, dass man weiß was man mag. Helmuth weiß es. Der Oberraindlhof weiß es auch – er mag in erster Linie seine zufriedenen Gäste.**

Die Rableid Alm

1 Schnapsperl mit Babsi & Heidi ... und den hausgemachten Käse auf keinen Fall verpassen!

WANDERUNG ZUR RABLEID ALM

Vom Vorderkaserhof (1693 m) am Meraner Höhenweg im Naturpark Texelgruppe, über die Mitterkaser Alm zur Rableid Alm (2004 m).

Gehzeit: ca. 1 h
Höhenunterschied: 311 m

Gemütliche Wanderung mit raschem Anstieg am Anfang.

Am Abend kommt er an die Bar: „Wir essen heute ohne unsere Frauen“ und verschwindet etwas mürrisch die Treppen hoch.

Was war passiert? „Wir waren heute auf der Rableid Alm ...“

Ein verschmitztes Grinsen macht sich auf Benni Gesicht breit: „Oje ...“. Er wieder: „Das kannst du laut sagen ... **Die Frauen haben zu viel Schnaps getrunken ...** Brauchten den Schnapsleichenkutscher ... Wir sollen dir einen schönen Gruß bestellen“.

Sie ist fast schon legendär. Diese kleine, schmucke Alm im Herzen des Pfsossentals, im Naturpark Texelgruppe, hat schon so mancher Gast mit Leib und Seele erlebt. Unter einheimischen Insidern ist sie berühmt-berüchtigt für den

„Anis“ Schnaps. Und auch die beiden Pärchen aus Deutschland hatten eine intensive Verkostung, bis Stefan, Almwirt und Käseprofi auf der Rableidalm, die Frauen mit dem Traktor zum Vorderkaser transportieren musste. Aber nicht immer endet ein Besuch auf der Rableid Alm so.

Generell ist die Alm ein Highlight eines Schnalstal-Urlaubs und ein Muss für jeden Besucher.

Heidi und Stefan, zwei richtige Originale, und Babsi, die uns im Winter in der Platzlbar charmant und gekonnt unterstützt, bewirtschaften das Kleinod im verkehrsfreien Pfsossental (früher Rableidtal). Der Käse der Alm ist mehrfach prämiert und wird mit viel Hingabe vom „Stoffl“ gemacht. Benni verbringt viele freie Minuten auf diesem herrlichen Fleckchen Erde, abends wenn die meisten Wanderer weg

sind. **Auf der Rableid Alm fühlt man sich einfach willkommen.** Die Bindung zum Oberraindlhof ist schon lange da.

Urgroßvater Anton musste als Bub zum Hüten auf die Rableid Alm.

Nach zahlreichen Besuchen und Begutachtungen im letzten Sommer, durften wir ein Stück Rableid an den Oberraindlhof verfrachten. Mit einigen Freunden transportierte Benni einen 4000 kg schweren Stein zum Oberraindlhof um ihn dort als Empfangs-Menhir zu verwenden. Der Ursprungsort wurde natürlich auch eingemeißelt. **Beim nächsten Urlaub dürft Ihr gerne suchen wo ...**



Rezept

GÜNTERS APFEL INGWER SUPPE – FÜR 4 PERSONEN

Die ideale Suppe für jede Jahreszeit. Günter hat sich eine tolle Kreation aus Vinschger Äpfeln und den positiven Eigenschaften des Ingwers einfallen lassen. **Einfach und delikat.**

Ingwer ist nicht einfach ein Gewürz, es ist ein uraltes Heilmittel. Wer Ingwer zu sich nimmt merkt sofort, dass dieser mehrere Eigenschaften hat. Er regt die Verdauung an, vermindert Übelkeit und Bauchschmerzen. **Als Vorspeise eignet sich die Suppe sehr gut, da der Ingwer das Bilden von Magensäure anregt und dadurch den Appetit steigert.**

ANLEITUNG

4 Vinschger Äpfel – Golden Delicious

1 geschälte Kartoffel

½ Fleischbrühe

1 Butter

Ingwer nach Belieben
etwas Kartoffelmehl

3½ Äpfel in Spalten schneiden, die Kartoffel fein raspeln und beides mit Ingwer in Butter anschwitzen. Mit Brühe aufgießen und mixen. Je nach Konsistenz mit Kartoffelmehl binden. 20 Minuten köcheln lassen und dann abseihen. Als Einlage den ½ Apfel in Würfel schneiden und in etwas Butter glasig anschwanken.



Der Vinschger Apfel hat es in sich: Über 30 Vitamine und Spurenelemente, 100 bis 180 Milligramm Kalium und viele andere wertvolle Mineralstoffe wie Phosphor, Kalzium, Magnesium oder Eisen trägt ein durchschnittlich großer Apfel in und unter seiner Schale. Dabei besteht er zu 85 Prozent aus Wasser und hat nur rund 60 Kilokalorien. Er ist gut zu Zähnen und Darm, Trauben- und Fruchtzucker liefern schnell Energie.

Mit Günters Power Suppe kann der nächste Wandertag kommen.



Andrea GEBETTET VON EINER TECHNISCHEN ZEICHNERIN

Nicht allzu selten staunen Gäste über die sorgsam gefalteten Betten im Oberraindlhof. Unsere Damen in den Etagen geben sich viel Mühe, dass die Zimmer perfekt sauber sind und auch noch ansprechend aussehen.

uns das Restaurant aufgebaut und die unsere Gäste 20 Jahre lang mit ihren Köstlichkeiten verwöhnt hat. Seit einem Jahr ist sie nun in der Etage tätig.

Doch heute möchten wir Euch unsere Andrea vorstellen.

Im gastronomischen Volksmund spricht man nicht ohne Grund vom härtesten Job der Welt, geht es um den Beruf Zimmermädchen.

Valentina, Johanna und Andrea, heißen die drei Mädels. Valentina ist bereits 10 Jahre bei uns und kennt jeden Winkel, jeden Kniff und wird von Oma Lina jedes Mal schmerzlichst vermisst, wenn sie ihren freien Tag hat und nicht zum morgendlichen Kaffee mit ihr kommt.

Über Johanna haben wir ja schon so einiges geschrieben. Genau, die Johanna! Die mit

Meistens ist sie in unserem Stammhaus anzutreffen. Ihr Hoheitsgebiet sind die historischen Zimmer. Will man sie sich ansehen, braucht man also nur dem Knacksen und Knirschen in den uralten Gängen folgen. Mit viel Hingabe achtet sie hier auf die Kleinigkeiten. Die machen es aus. Dafür bekommt sie viel Lob von unseren Gästen und den ein oder anderen Liebesbrief ... „Danke, dass sie mein Zimmer jeden Tag so schön zu recht gemacht haben“ – dies hinterließ ihr unlängst eine Dame bei ihrer Abreise und

solche Hinterlassenschaften sind bei weitem keine Ausnahmen.

Die gebürtige Ungarin Andrea ist immer sehr bemüht, nicht nur in den Zimmern und beim Sauber machen. Ohne Weiteres schnappt sie sich in einer freien Minute auch mal das Geschirr in der Küche und greift unserem Abspüler unter die Arme. Ein weiteres Beispiel ist die Vorgeschichte zu diesem Artikel.

Als ich sie um eine kleine Übersicht zu den wichtigsten Stationen ihres Lebens bat, um einen Spickzettel, kam sie am nächsten Morgen mit einem Blatt Papier. Mir schwebte etwas vor wie: Geburt XXX, Südtirol im Jahr XXX, Kind XXX usw. Aber ich blickte auf einen säuberlich, in perfektem Deutsch geschriebenen Aufsatz über ihr Leben und ihre Hobbies. Ein Schmunzeln konnte ich mir nicht verkneifen. So kennen wir unsere Andrea.

Ihr eigentlicher Beruf ist technische Zeichnerin.

In ihrer Heimat Ungarn arbeitete sie bei einer Architektin. Nach der Geburt ihrer Tochter Fruzsina und einer Mutterschafts-Auszeit wurde die Arbeit in der Heimat rar.

Sie hörte von einer Region Names Südtirol. Zum ersten Mal in ihrem Leben.

Nach einiger Recherche wagte sie das Abenteuer und kam 2008 mit ihrer Tochter nach Naturns. Hier fand Andrea eine Wohnung, einen Kindergartenplatz für die Kleine und eine Arbeit. Schnell lernte sie deutsch von einer Naturserin, die zu dieser Zeit Kurse anbot. Tochter

Fruzsina hat damit gar keine Probleme. Sie spricht beide Sprachen, Ungarisch und Deutsch fließend. „Deutsch fast besser als ihre Muttersprache.“ notiert mir Andrea in ihrem Aufsatz.

2012 kam Andrea zum Oberraindlhof.

Sie hat schon eine Menge erlebt. Mittlerweile ist sie nicht nur in den Zimmern. Sie scheut auch nicht die Fahrt bei Wind und Wetter, früh morgens nach Kurzras um die Platzl Bar auf Vordermann zu bringen. Zudem koordiniert Sie den Putzdienst in Oma Linas Wohnung in Naturns, was für unsere Familie eine große Entlastung bedeutet.

Andrea schaut gerne über den Tellerrand hinaus, sie kümmert sich auch um die Laune der Gäste. Ihre Augen leuchten wenn Kinder ihr erzählen, was sie heute alles erlebt haben, oder ihr voller Stolz den Pokal vom Abschlussrennen des Skikurses zeigen. Für die vierbeinigen Gäste hat sie so manches Mal ein Leckerli dabei. Klar – Andrea hat selbst einen kleinen Hund: Charly. Zur Entspannung nach einem harten Tag tobt sie sich gemeinsam mit ihrer Tochter und dem Chihuahua aus. Viel Zeit bringt Andrea zu Hause im Garten. „Zu Hause“ schreibt sie und meint damit Südtirol, nach fast 10 Jahren ist dieser Ort, von dem sie damals das erste Mal hörte zu ihrem Zuhause geworden.

Gerade erklärt Andrea einer Frau wie man das Bett so schön zum Herz faltet. Sie möchte es gerne ihrer Mutter zum Muttertag so falten.

Da Bedarf es schon mal den Rat einer technischen Zeichnerin ...



Apero

IN DER PLATZL BAR

„Wie wärs mit einem Estate?“

verduzt schaut sich das Paar an: „Was soll denn das sein?“. „Was ganz feines bei diesen Temperaturen. Den habe ich selbst kreiert. Ideal für den Sommer. Deshalb auch Estate.“ Führt Barchef Patrick fort. „Den probieren wir mal ...“.

Nach einer langen und intensiven Wintersaison, geht's im Sommer abends in der Platzl Bar gemütlicher zu. Da hat Patrick Zeit sich allerlei Köstlichkeiten

auszudenken. Eine davon: der Estate. Ein herrlicher Aperitif, frisch und anregend für das bevorstehende Abendmenü im Oberraindlhof.

Natürlich braucht man dazu einen guten Prosecco. Am besten den hauseigenen vom Oberraindlhof. Für die angemessene Portion Süße einen Schuss Passionsfrucht-Sirup. Dann presst Patrick ¼ Zitrone hinein. Dazu kommt ein großer Keil Orange, den er hineinpresst und gleich mit ins Getränk gibt. Aufgegossen wird das Ganze mit etwas Mineral-

wasser, damit der Estate nicht zu stark ist. Er soll ja Appetit anregen, auch zum guten Fläschchen Wein. Serviert wird er im Weinglas mit reichlich Eiswürfeln und einem Strohalm. Mittlerweile ein Klassiker bei Stammgästen im Oberraindlhof und wer das Original vom Meister persönlich serviert bekommen möchte, der setze sich zum Aperio auf die Terrasse vor die Platzl Bar in Kurzras und genieße Getränk, Ausblick und frische Luft.

1 Estate bitteschön!

Patrick's neueste Kreation für den Sommer



Der neue Serviceleiter

EGAL OB UNSER FRAU ODER KARTHAUS, HAUPTSACHE OBERRAINDLHOF!

„Benni, kannst du für Familie Lietz einen Lagrein Kristan Reserva dekantieren?“, fragt Chefin Elisabeth in den Raum und zwei unschlüssige junge Männer schauen sich an: „Welcher?“ ...

Die Situation gibt es seit dem letzten Juni ziemlich oft im Oberraindlhof. Seitdem nämlich gibt es 2 Benjamin im Team.

Den Juniorchef Benjamin und den Serviceleiter Benjamin.

„Ihr könnt auch Chef zu mir sagen“, meinte Junior Benni einmal scherzhaft als man beide fragte, wie man sie nun nennen soll.

Aber in diesem Artikel geht es nur um einen, um den „neuen“ Benni, um Verwechslungen zu vermeiden auch „Kiem“ genannt, dies ist sein Nachname.

Doch Familie Raffener wollte unbedingt diese Verwechslungsgefahr im Haus haben. Viel nächtliches Zureden war gefordert um den charmanten Tscharser von seiner damaligen Arbeitsstelle loszureißen. **Benni ist ein langjähriger Freund von Sohn Patrick** und deshalb schon öfter mit dem Oberraindlhof in Kontakt gewesen. Von daher war es nicht die fehlende Überzeugung die ihn zögern ließ ins Oberraindlhof Team zu

kommen, sondern das Pflichtbewusstsein gegenüber seinem alten Arbeitgeber und vor allem seinem Team. Als wichtige Stütze im Betrieb war er der Chef im Service.

Schlussendlich, auch durch die Tatsache, dass der gebürtige Tscharser sich eine Schnalstaler Schönheit zur Freundin machte und mit ihr nach Unser Frau zog, entschied er sich seine Arbeitsstelle zu wechseln und in den Oberraindlhof zu kommen.

Somit schloss er eine wichtige Lücke im Team. Juniorchef Benni musste sich aus dem Service zurückziehen, da die Büroarbeit in der heutigen Zeit mehr als eine ganze Arbeitskraft beansprucht. Man wollte den neuen Benni langsam einführen in die Aufgabe, merkte aber schnell: das geht rascher als Gedacht. Benni hatte sich sofort in das Team integriert. Team ist ein gutes Stichwort.

Benni ist absoluter Teampayer.

Die wichtigste Voraussetzung als Serviceleiter. Er koordiniert und geht gleichzeitig mit Einsatz und Arbeitswillen als gutes Beispiel voran. **Durch seine berufliche Erfahrung bildet er ein wichtiges Bindeglied zwi-**

schon **Service und Küche.** Er bildet Lehrling Raphael aus und koordiniert die Arbeitspläne. Einzig unserer Sieglinde braucht er nichts sagen, die weiß ganz genau was sie tut. Von ihr holt er sich höchstens einen Ratschlag.

Für Familie Raffener ist das eine wichtige Kombination. So kann man sich auf „Software“-Angelegenheiten konzentrieren und sich voll um die Gäste kümmern, denn man weiß den Service in sehr guten Händen bei Benni und Sieglinde.

In seiner Freizeit ist Benni ein leidenschaftlicher Musiker. Viele Formationen unterstützte er seit Kinderschuhen mit der Bassgitarre.

Von der legendären Teenieband „Sea of faces“ bis zur italienweit erfolgreichen Metal-Formation „Onyria“, gemeinsam mit Patrick. Man hört ihn oft schon von weither trällern und summen. Kein Wunder. **Benni ist gemeinsam mit dem anderen Benni im Kirchenchor.** Das klingt nach logistischen Problemen bei der Arbeit, aber dieses Hobby lässt sich eigentlich sehr gut mit dem Job kombinieren.

Benni ist Genussmensch. Mit Freundin Elisa ist er viel unterwegs und kundschaftet neue

und alte kulinarische Hotspots aus. **Auch die Weinkunde hat es ihm angetan.** Durch Chef Helmuth kann er viel lernen und ist sehr interessiert bei der Sache. Wenn junge Menschen im Oberraindlhof Begeisterung am Wein zeigen, dann steht Familie Raffener der Weiterbildung als Letzte im Wege.

Die Sommelierausbildung ist ein nächstes Ziel. Bis dahin gibt man sich mit einem „nachfeierabendlichen“ Fläschchen Wein gemeinsam an der Theke auch gerne zufrieden.

Benni ist mittlerweile nach Karthaus gezogen. Da liegen einige Bars auf dem Weg zum Oberraindlhof, in denen er seine Freunde nach getaner Arbeit gerne auf ein Gläschen einlädt. **Von allen eingeborenen Schnalsern ist er schnell ins Herz geschlossen worden.** Dies ist nicht so selbstverständlich in einem engen Hochgebirgstal. Es wirkt als wäre er immer einer von ihnen gewesen und er fühlt sich sichtlich wohl. **Egal ob in Unser Frau oder in Karthaus.**

Hauptsache Oberraindlhof!



Benni K. mit seiner Freundin Elisa

Tradition seit Generationen

DIE STATUENTRÄGER VOM OBERRAINDLHOF



„Du, i muss mal mit dir redn“, sagt eine wahre Schnalser Institution – der Kassa Luis – zu Juniorchef Benjamin. **Der Luis ist sozusagen der Personalchef bei den kirchlichen Prozessionen im Wallfahrtsort Unser Frau. Eine Prozession ist ein traditioneller Umzug bei hohen kirchlichen Festtagen.** Es werden verschiedene Statuen, Fahnen und heilige Gegenstände zu Fuß durch das Dorf getragen. Alles erfolgt nach religiösen Regeln und nach einem bestimmten Ablauf.

„Weißt du, es ist schon eine gewisse Tradition, dass der hl. Josef von den ‚Ruandlern‘ getragen wird.“ Führt Luis fort. Prozessionen gibt es natürlich schon seit je her und tatsächlich ist es öfters der Brauch, dass der Alt-Träger seinem Sohn dieses Amt sozusagen vererbt. Ur-Ur-Großvater Anton, Urgroßvater Anton, Großvater Anton und Vater Helmuth wurde diese Ehre zu teil. **Zusammen mit den Nachbarn vom Unterraindlhof und vom Mitterraindlhof, trugen also die „Ruandler“ den hl. Josef bei allen Prozessionen durch den mittlerweile 700 Jahre alten Wallfahrtsort.** Die Skulptur des hl. Josef steht in Holz geschnitzt auf einem geschmückten Tisch. Natürlich benötigt es an allen vier Ecken einen Träger.

„Weißt du, es ist Zeit, dass ihr die Alten ablöst ...“ schmunzelt der Kassa Luis. Die Alten ... die hätten das schon noch einige Jahre geschafft.

Aber wer widerspricht schon gerne dem kirchlichen Personalchef? Benni jedenfalls nicht.

Und auch seine beiden Nachbarn Christian und Fortunat vom Mitterraindlhof, die Söhne unserer fleißigen Sieglinde, wagten dies nicht. Der Vierte im Bunde ist Martin vom Pitair Hof – Benjamins Cousin 2. Grades. Bereits dessen Vater Anton Peter und Großvater Peter wurde diese Ehre zu Teil. Der Pitair „Vatti“ Peter nahm sich nach der kirchlichen Bürde gut und gerne mal einen verdienten freien Tag und erholte sich ausgiebig in den Dorfgasthäusern von den Strapazen des Einsatzes.

Standesgemäß übergibt der Vater auch die alte Bauertracht an den Sohn. Das „Bairische“, was nichts mit dem „Bayerischen“ zu tun hat, sondern vom Wort „bäuerlich/bäurisch“ kommt. **Benni trägt sogar noch den Rock** (nicht falsch verstehen, es geht dabei um die Jacke ...) seines Ur-Großvaters Anton. Passen tut dieser zwar so gar nicht wie angegossen, aber stolz kann man trotzdem sein ...

So kam es zum Generationenwechsel bei den hl. Prozessionen in Unser Frau und der Josef wird immer noch von den „Ruandlern“ getragen ...



HOCHUNSERFRAUENTAG

Besser bekannt als „Maria Himmelfahrt“, ist der 15. August ein hoher kirchlicher Feiertag.

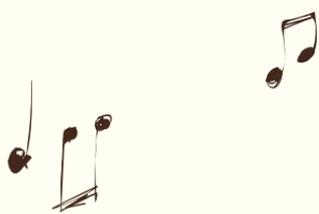
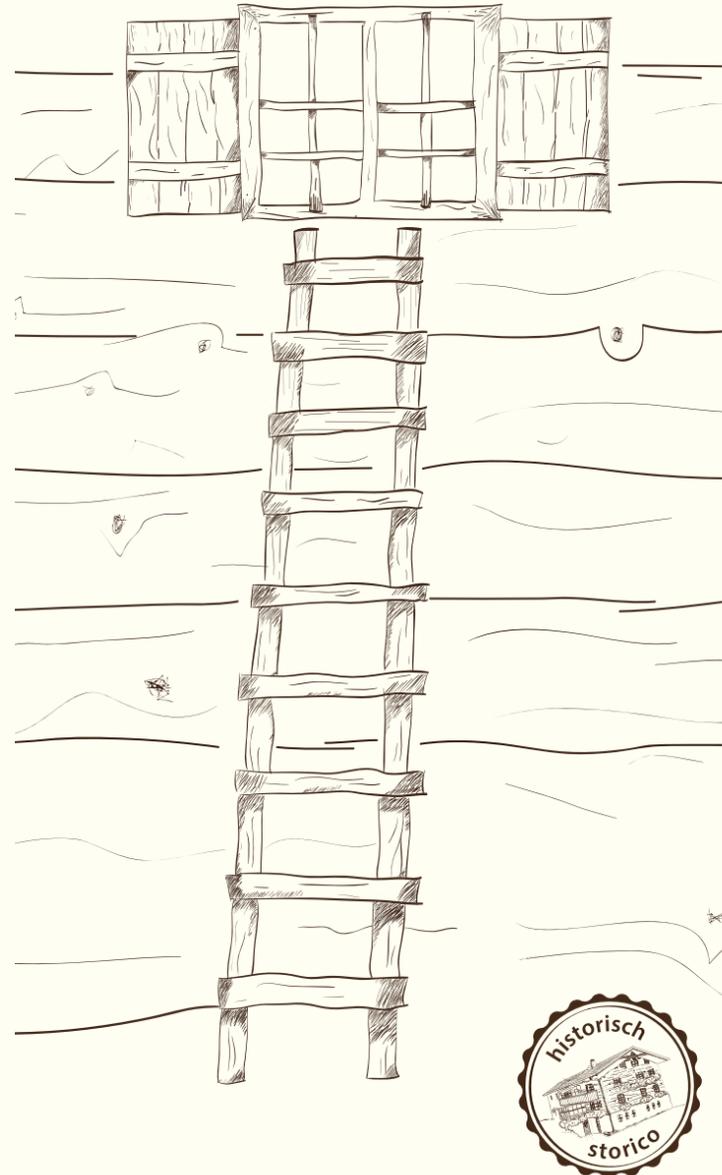
Die **Wallfahrtskirche in Unser Frau**, eine der ältesten Wallfahrtsorte Tirols, ist zu Ehren der Gottes Mutter, dem „Schnalser Miatarle“, erbaut. Somit ist der **15. August** auch das Kirchweihfest in Unser Frau, im Volksmund „**Schnalser Kirchtag**“ genannt. Dadurch ist der Hochunserfrauentag in Unser Frau einer der höchsten Feiertage im Jahr.

Eine Geschichte
aus Zimmer Nummer

6 Blauen

Das „Fensterlen“ war eine weit verbreitete und gebräuchliche Art und Weise, nachts mit dem anderen Geschlecht in Kontakt zu treten.

Auch im Schnalstal rissen die Buben in der Nacht, mit Leitern bestückt, von daheim zum Hof der angebeteten aus und kraxelten zu den Fenstern der Mädchen. **Großvater Anton, als sorgender Vater, wusste seine Mädchen nicht sicher und so brachte er um den Fensterstock der Töchter ein Gitter an.** Damit er nachts gut schlafen konnte. Aber bestimmt klopfte es noch öfter in der Nr. 6 – zum Fensterlen ...



TÖRGGELEN MIT DEM OBERRAINDLHOF TRIO

Herbstzeit ist Törggelezeit in Südtirol. Mit gebratenen Kastanien, neuem Wein, dem „Sußer“ und vielen Gaumenfreuden feiern wir diese besondere „Jahreszeit“. Ach ja, und lustig wird's mit dem Oberraindlhof Trio.

- 7 Nächte inkl. Verwöhhpension
- 1 Törggele Abend mit Kastanienbraten & Tiroler Stubenmusik mit dem Oberraindlhof Trio
- 1x wöchentlich Stubenmusik mit Gastgeberin Elisabeth
- Täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet, kleines Nachmittagsbuffet, 6-Gang-Abendmenü mit buntem Salatbuffet und Tagessuppe
- 1x wöchentlich italienische Spezialitäten am Buffet
- Benutzung unseres Wellnessbereichs, dazu Bademantel und Badeschuhe
- Kostenloser Eintritt in das Erlebnisbad Naturns mit Hallenbad, Freibad sowie Saunalandschaft
- Alle Oberraindlhof Inklusivleistungen
- Programmänderungen möglich

Zeitraum: 07.10.–04.11.2017
1 Woche ab 525 €/P.

