

Ratscher

001/2021

AUSGABE



NEUER GLANZ

Wir haben wieder **ein wenig geschraubt** an unserem Oberraindlhof ...

02

EIN DANK AN DIE BESTEN

Nach diesem **Horror Frühjahr 2020** blieb uns sprichwörtlich die Puste weg. Aber was wir fanden war Mitgefühl, Solidarität, Freundschaft ...

04

SIMILAUNHÜTTE

Am **Niederjochferner thront die Similaunhütte** und empfängt tausende Bergtouristen an einem der wichtigsten Übergänge des Schnalstales ...

05

LOCKDOWN STORIES

... wir wollen **Euch unbedingt mal erzählen** was wir in den **7 Monaten** an denen wir nicht arbeiten durften alles so gemacht haben!

09



Was für ein Jahr

WAS FÜR EINE VERRÜCKTE ZEIT

So viele Tage in denen wir Euch, liebe Gäste nicht zu uns lassen konnten. Euch nicht lächeln sehen, Euch nicht umarmen, Euch nicht bewirten.

Es ist unglaublich, ja fast wie aus einem Film.

Aber wir können nicht umschalten und wir können auch nicht vorspulen. Wir müssen da

durch. Es wird seinen Grund haben, da sind wir überzeugt.

Und es wird auch etwas Gutes dran sein. Auch davon sind wir überzeugt.

Und wenn es nur die Zeit ist, die wir gefunden haben wieder mal ein paar Zeilen zu schreiben. Tut irgendwie gut.

Nun, wir freuen uns Euch ein kleines Stück Oberraindlhof nach Hause zu bringen.

Denn wir waren natürlich nicht untätig und haben versucht das Beste aus der ganzen Zeit zu machen. Was alles so passiert ist, könnt Ihr in den folgenden Seiten nachschlagen.

Wir freuen uns schon ... Eure Raffeiners

Neuer Glanz

IN ALTEN BALKEN

Wir haben wieder ein wenig geschraubt an unserem Oberraindlhof.

Bereits im Herbst 2019 bekamen die Sterngugger und Stuben Zimmer im 300 Jahre alten Stammhaus neue Bäder verpasst. Die Stuben Zimmer wurden dabei einer größeren Verschönerung unterzogen. **Sie bekamen einen neuen Holzboden, neue Betten, Schränke und Möbel.** Sie glänzen im traditionellen Stil, mit viel Charme und Eleganz. Der Platz für die (längst überfällige) Renovierung der Bäder war natürlich begrenzt. Wir mussten das wichtigste und nötigste auf engstem Raum einplanen.

Wie immer ist jedes Zimmer und Bad ein wenig individuell. So wie der Oberraindlhof halt auch ist.

Alle Bäder sind mit einem Dusch-WC ausgestattet für das hygienische Wohlbefinden. **Wir haben beste, heimische Materialien verwendet.** Ein Hingucker sind sicher die Waschbecken von der Schnalser Natursteinwerkstatt.

Steinmetz Harald hat dabei ganz besondere Gletschersteine im gesamten Tal gesucht. Die machen was her!

Nun waren noch die letzten beiden Zimmer im Stammhaus an der Reihe.

Die ehemaligen „**Tiroler Herzblut**“ und „**Glanan**“ Zimmer bekamen nicht nur einen neuen Anstrich sondern auch neue Namen. „**Antonius**“ nennt sich nun das größte unserer Zimmer im historischen Trakt. **Es ist nach unseren Großvätern Anton I, Anton II und Anton III benannt.** Früher war dies das einzige beheizte Zimmer neben der Stube, direkt darunter. Daher war es das Zimmer des Patrons. Deshalb zu recht unsere „**Präsidentensuite**“ im historischen Oberraindlhof.

Das zweite Zimmer haben wir nach dem immateriellen Kulturerbe der UNESCO „**Transhumanz**“ genannt. Unsere Schafe sind ein leidenschaftliches Hobby von Juniorchef Benni. Dieses Thema wollten wir aufgreifen.

Im Zimmer selbst ist die Wolle unserer Schafe verarbeitet.

Matratzenauflagen aus Schafwolle, Kissen und Vorhänge sind daraus gefertigt.

Nun wurden also die Bäder rausgeschmissen und dem Stil der übrigen Stammhaus-Zimmer angepasst. Natursteinfliesen wurden gelegt, neue große Duschen eingebaut, die Dusch-WCs sind auch dabei und natürlich die Waschbecken **aus Schnalser Gletschersteinen** von Steinmetz Harald Rainer.

Da die beiden Zimmer über gut besuchten Räumlichkeiten liegen und das Stammhaus bisher



ja eher hellhöriger war, haben wir es uns nicht nehmen lassen die Böden aufwändig gegen Schall zu isolieren. Dabei eine große Hilfe und ein ganz wichtiger Partner waren **Tischler Florian Haller** und seine fleißigen Mitarbeiter. Vor allem die beiden Schnalser Johannes und Markus haben unser Stammhaus mit dem richtigen Feingefühl und der nötigen Fachkompetenz behandelt. **Wir sind den Beiden wirklich sehr dankbar für ihre Arbeit.**

Das i-Tüpfelchen im „Transhumanz“ ist sicher der romantische Kamin.

Er macht diese Gemütlichkeit noch perfekter. **Wir sind stolz auf unsere „neuen“ Alten.** Das historische Haus glänzt wieder.

Erntedankfest

Waschbecken aus
Schnalser Gletschersteinen



Romantischer Kamin



Die Wolle unserer Schafe als
Matratzenauflagen, Kissen
und Vorhänge



Beste, heimische
Materialien



Erntedankfest

Ein Dank an die Besten

WIR KOMMEN
NICHT
DRUM HERUM!



Nach diesem Horror Frühjahr 2020 blieb uns sprichwörtlich die Puste weg. Finanziell aber natürlich auch persönlich. Wir waren sehr betroffen im ersten Moment. Wer schließt auch schon gerne seine Tore und schickt seine Gäste nach Hause. Und wer sagt seinen Mitarbeitern gerne, dass sie nicht mehr zur Arbeit kommen dürfen.

Der Schock saß tief. Doch nach dem ersten Durchatmen fanden wir schnell neue Motivation.

Aber was wir vor allem fanden war Mitgefühl, Solidarität, Freundschaft und aufrichtige Sorge.

Wir können Euch gar nicht sagen, wie sehr uns die ganzen Mails, Anrufe, Sms und WhatsApp neuen Schwung gegeben haben. **Manche Nachricht brachte uns zum Weinen – vor Dankbarkeit.**

Es tat so unendlich gut zu wissen, dass da Draußen so viele liebe Menschen sind, die einem so Nahe stehen.

Nicht selten wurde uns finanzielle Unterstützung angeboten. Es gab öfters Momente, an denen wir zusammen im Büro saßen und uns die Tränen aus dem Gesicht wischten, weil irgendwer gerade etwas Wunderbares geschrieben oder gesagt hatte.

Wir möchten Niemanden herausnehmen, es waren all Eure Worte so wichtig. Es gehört natürlich zum Beruf des Gastgebers, dass seine Gäste der Grund dafür sind, was er tut. Doch noch mehr verdeutlichen konnte man es uns nicht:

Ihr seid der Grund, warum wir das tun. Nicht damit wir unser Geld verdienen. Sondern damit wir glücklich sind. Ihr seid der Grund.

Es waren wundervolle und so unglaublich wichtige Gesten.

Das hat uns einfach gezeigt, dass wir doch das Ein oder Andere richtig machen.

Das hat uns Mut gemacht. Uns aufgebaut. Das werden wir Euch niemals vergessen. Und aus tiefstem Herzen und aller Liebe die wir haben sagen wir Euch: DANKE!

Als wir im Sommer wieder starten konnten, hat uns noch etwas beflügelt. **Unser Team. Diese „Jetzt erst recht“ Stimmung war elektrisierend.** Die Freude, mit der alle am Arbeitsplatz waren. Der Einsatz bei der Arbeit. Auch das hat uns demütig gestimmt. Was haben wir doch für ein Glück, solche treuen, fleißigen, liebevollen Menschen unsere Mitarbeiter, ja unsere Freunde nennen zu können.

Natürlich haben wir nicht durch Corona gelernt, wie sehr wir unser Team schätzen. Aber man kann schon von einem Aha-Erlebnis reden. Es hatte sich soviel geändert und so viel wurde komplexer in unserem Beruf. Wie grandios unsere Mitarbeiter mit der neuen Situation, mit neuen Auflagen und Vorschriften umgingen, ist fast unglaublich. Wie achtsam der Umgang mit unseren Gästen war, wie sehr man sich bemühte

einen sicheren und entspannenden Urlaub zu gestalten. Wir konnten die Sommersaison sehr erfolgreich abschließen. Auch etwas früher als geplant aber wir waren viel vorbereiteter. Auch finanziell.

Dies haben wir nur unserem Team zu verdanken, die uns halfen dies zu ermöglichen.

Deshalb aus tiefstem Herzen und mit aller Liebe die wir haben, sagen wir auch Euch:

**SIEGLINDE, VALENTINA,
ANDREA, ELISABETH,
SABRINA, LEONI, ELISA,
SANDRA, ANGELIKA, LISA,
VERONIKA, GÜNTER,
GIUSEPPE, MARTIN,
DRAGAN, IGOR, LUCIO,
PATRICK, DANIELE
& TOMMY**

Danke!

In diesem Ratscher spielt die Transhumanz eine wichtige Rolle. Daher passt es wie die Faust aufs Auge, wenn ich Euch diesmal zu einem weiteren meiner Lieblingsplätze im Tal mitnehme: zur Similaunhütte.

Hoch oben am Niederjochferner thront die Similaunhütte und empfängt abertausende Bergtouristen an einem der wichtigsten Übergänge des Schnalstales.

Sie könnte wahnsinnig viele spannende Geschichten erzählen.

Hat sie doch 2 Weltkriege, verschiedene Besitzer, mutige Schmuggler, schlaue Finanzieri, zahlreiche Skiläufer, die berühmteste Gletschermumie der Welt, Millionen von Bergbegeisterte und Abermillionen von Schafen an ihr vorüberziehen sehen.

Doch beginnen wir unseren Aufstieg doch ganz traditionell: am Beginn!

Am Tisenhof, auf 1.800 m, sonnig gelegen über dem Stausee von Vernagt. Den Aufstieg nehmen über den Europäischen Fernwanderweg E5. Wo sich jedes Jahr tausende, ich möchte fast sagen „Erleuchtungssuchende“ von Obersdorf in Deutschland auf machen über mehrere Etappen, die Alpen überquerend bis an den Tisenhof.

Hier also, wo sich die geschundenen Leiber bei einem kühlen Weißbier, auf den türkis gefärbten See blickend, ihrer Leistung erfreuen, starten wir die Tagestour zur Schutzhütte an der Italienisch-Österreichischen Grenze.

Zunächst wandern wir eine gute Viertel Stunde durch die letzten Bäume entlang der Waldgrenze. Weiter geht es durch das wunderschöne Tisental. Den Weg säumen Grauvieh-Rinder, die hier das reichhaltige Berggras abweiden über den Sommer.

Dieser Weg wird ebenfalls für die bereits öfter erwähnte Transhumanz genommen.

Diese sogenannte „Wanderweidewirtschaft“ ist eine Jahrtausende alte Tradition.

Das gegenüberliegende Niedertal bei Vent im Ötztal gehört einer Gruppe von Schnalser Bauern, die dort ihre Schafe im Sommer auftreiben. Dazu kommen viele Schafe auch aus dem Vinschgau, die sich dann von Schlanders aufmachen über das Schlandrauntal und die Bergalm nach Vernagt, dann übers Tisental und der Similaunhütte am Niederjoch ins Niedertal. Im Juni erfolgt der Auftrieb und Mitte September die Rückkehr.

Abgestimmt auf den zweiten Übertrieb von Kurzras in das Rofental bei Vent. Auch hier verhält es sich ähnlich. Die Gründe im Rofental gehören wiederum Schnalser Bauern. Dies ist von alters her der Fall. Vent gehörte einmal auch zur Gemeinde Schnals. Mit jedem Schritt spüren wir auch die Geschichte, die auf diesem Übergang liegt.

Der älteste Kriminalfall der Welt ereignete sich auf diesem Weg.

Westlich des Niederjochs befindet sich das Tisenjoch wo der weltberühmte Ötzi das Zeitliche segnen musste, umgebracht durch einen Pfeil in den Rücken.

Am 19.9.1991 (1991 – die magische Zahl) wurde die Gletschermumie von unseren Gästen, Helmut und Erika Simon entdeckt. Doch nicht allein dieser Einzelfall macht den Übergang so bedeutend. Seit Jahrtausenden ist diese Verbindung ins Ötztal bzw. nach Innsbruck eine der wichtigsten in Europa.

Bereits vor mehr als 5.500 Jahren spielte sich hier ein reger Verkehr ab.

Dies belegen Funde von Glasperlen aus dem Oberitalienischen Raum sowie Relikte aus Norddeutschland.

An einer Anhäufung größerer Steine direkt am Weg, am sogenannten „Hauser“ machen wir Rast und genießen den Blick auf unsere Umgebung. Weit oben sind Steinböcke zu sehen. Gämsen tummeln sich daneben. Murmeltiere pfeifen laut neben uns. Der Blick auf den Vernagt See entspannt uns noch mehr. Dann geht es weiter.

Der Weg geht nun leicht steigend weiter bis man „Meter macht“. Etwas steiler geht es bis unter die Felswände. Ein berühmtes Fotomotiv lassen wir nun hinter uns. „Die Frau“ nennt sich der Platz, wo zwei Felsen, wie eine Minivariante von 2 der 3 Zinnen aufragen und mit einem kleinen Kreuz versehen sind. Wenn man sie sich so ansieht möchte man sich nicht vorstellen, wie das Kreuz dort angebracht wurde. Welch kühner Schnalser das wohl war ...

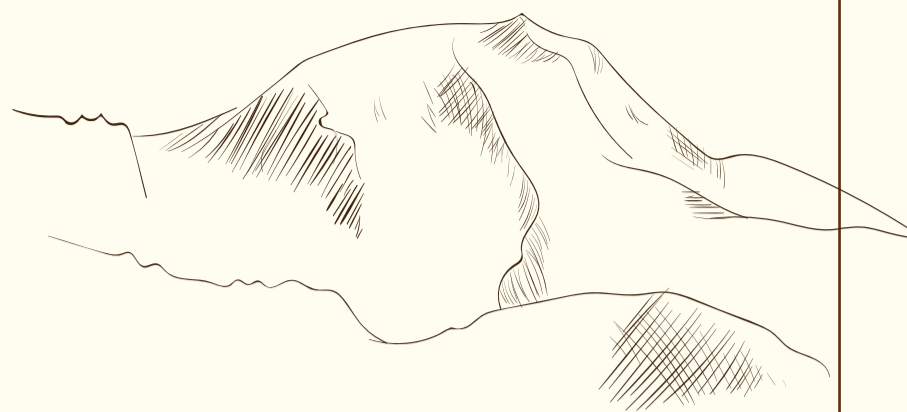
Nun geht es steil durch die Felswand empor, auf Steintreppen, mit Sicherungsseil, an einem breiten Weg bis wir die Materialseilbahn der Similaunhütte über uns entdecken.

Die letzten Meter noch, dann tut sich eine atemberaubende Landschaft vor uns auf.

Östlich sehen wir den Niederjochferner, wo einst die Skilehrer von Schnals gegen die Skilehrer aus Vent das berühmte Similaunrennen austrugen. Dahinter ragt der wunderschöne Similaun empor. Daneben die Marzellspitzen und der höchste Berg im Schnalstal: die hintere Schwärze. Vor uns liegt die Similaunhütte von Ulli und Markus Pirpamer. Die gebürtige Vinschgerin und der Wirt aus Vent sind zwei absolute Instanzen im Bergtourismus von Schnals und Vent. Die Familie Pirpamer zählt zu wahren Pionieren im Bergsteigerdorf Vent. Der Vater Alois Pirpamer war eine wichtige Persönlichkeit in der Bergführergesellschaft. Die Mutter Adolfine Platzgummer stammt aus dem Schnalstal vom Hotel Vernagt. Die Familie Platzgummer war einst Erbauer und Besitzer der Similaunhütte. Mit ihnen haben wir eine Verbindung, da einige Geschwister von Adolfine bei uns im Oberraindlhof geboren wurden. Die Familie Pirpamer also betreibt die Similaunhütte und somit ist sie nach wie vor in Familienhand. Was man auch spürt.

Die Hütte ist ausgezeichnet in Schuss und wird leidenschaftlich bewirtschaftet.

Neben seinem großen Bauernhof in Vent ist Markus immer auf der Hütte anzutreffen. Der drahtige Venter empfängt uns mit



Similaunhütte

einem verschmitzten Lächeln, einem charmanten Spruch und wie immer, einem „Moasterwurz“ (Schnaps) gegen die Erschöpfung.

Die Bergkulisse um uns ist atemberaubend. Eine andere Welt. Eine hochalpine, berührende Landschaft, die sich in den letzten 50 Jahren zu sehr verändert hat.

Viele Bergsteiger tummeln sich auf der Sonnenterrasse. Gruppen von „Alpenüberquerern“ säumen den Weg, den wir fast bis zur Martin-Busch-Hütte sehen können. Doch die Ruhe und diesen bewegenden Eindruck von Natur lassen wir uns nicht nehmen. Markus serviert uns eine ordentliche Nudelsuppe mit Hauswurst und wir genießen die Sonnenstrahlen auf 3.000 Metern!

WANDERUNG ZUR SIMILAUNHÜTTE

Wanderung Vernagt – Tisenhof – Similaunhütte

Länge: 11,5 km
Gehzeit: Aufstieg 3,5 h
Abstieg 2,5 h

Höhenunterschied: ca. 1.300 m
Schwierigkeitsstufe: schwierig

Bennis
LIEBLINGSPLATZLEN



WENN DER

Oberraindlhof sprechen Könnte



1 ganz besonderer
Tag – 10.10.2020

Meine Güte ... Ich hab ja schon viel erlebt. Steh ich schließlich seit gut 350 Jahren an diesem Platz und war vorher einige Jahrzehnte positioniert direkt am Schnalsbach in etwas schattigerer Lage. Ohne angeben zu wollen, aber ich behaupte mal ich hab so einiges gesehen. Vor allem in den letzten 40 Jahren.

Vorher wars bei uns hier recht gemütlich.

Man nahm mich so wie ich bin. Ich hatte meine Ruhe und meine Bewohner hatten die ihre. Ein angenehmes Leben. Wenngleich auch etwas öde. Ich meine Hey, in mir wurden sogar mal ein paar Leute geboren, jedoch etwas mehr Action konnte ja ohne weiteres kommen.

Aber was in den letzten Jahrzehnten so abging ... Meine Herrschaften. Das setzt dem Topf den Deckel auf.

Seit da diese beiden Menschen das Sagen haben ging's aber so was von ab hier. Die Beiden nennen sich Elisabeth und Helmuth.

Anfangs waren die jung und voller Elan. Also ähm, nichts für ungut, voller Elan sind sie ja bestimmt noch, aber jung ... Naja darum geht's nicht.

Ich merkte schnell, dass hier jemand anderes die Geschicke in die Hand nahm. Früher wohnten Kühe, Hühner und Schafe in mir. Doch mit einem mal wars damit vorbei und es wurde kräftig an mir rumgeschraubt. Ich wurde

angebohrt, durchgesägt, ausgebohrt, durchgesägt, angenommen, angehämert, ge... ja man kann sagen genagelt (klingt in Menschensprache sicher aufregend, ist aber recht schmerzhaft für ein Haus).

Um die Hüfte verpasste man mir Implantate, nannte sie Terrasse und Küche, am Hintern kam auch einiges dazu, Zimmer und so Zeug. Meinen Traumaßen aus Jugendjahren konnte ich also nur mehr nachtrauern.

Wenngleich in mir ein neues Feuer entfacht wurde.

Eine Menge Fremder kam fortan vorbei und ging in mir ein und aus. Es war als würden abertausend Schmetterlinge in mir wuseln. **Ich fühlte mich zu einem ganz neuen Leben erweckt, so vital, so lebendig.** Es war wie so ein Rausch. Diese ganzen Menschen, die sich so wohl in mir fühlten. Die aus mir lachten und sich in mir entspannten. Es war herrlich.

Dann ganz plötzlich vor einem Jahr – nichts.

Absolute Ruhe. Sicher, das war nicht das erste Mal aber es dauerte erstaunlich lange bis sich wieder Fremde an mich herantauten, die mich als Freunde verließen. Der letzte Sommer war doch um einiges ruhiger. Ich fühlte mich in meine Kindheit versetzt. Doch irgendwie vermisste ich den Trubel.

Es war alles ein wenig andächtiger. Irgendwie mit mehr Abstand. Bis zu diesem einen Tag im Oktober.

Es muss eine Art Maya-Spezial-Weltuntergangsdatum sein dieser 10.10.2020.

Mir war jedenfalls ein wenig so als es in aller Herrgottsfrüh losging. Da war dieser Junge, der eine Zeit lang in mir wohnte als er noch klein war und dann doch (ich mochte fast sagen Gottseidank) mal auszog.

Der junge Rabauke nennt sich Benni. Zum Arbeiten kam er doch irgendwann wieder. Wenn man das Arbeiten nennen kann. Er sitzt in meiner Mitte – ich glaub die nennen das Büro – und starrt eigentlich den ganzen Tag in eine Art Schrank.

Am Vorabend jenes 10.10. jedenfalls war dieser Junge da und blieb über Nacht. Er schlief also. Allein. In einem Zimmer an meinem Hintern.

Mich kann ja wenig verwundern von daher machte ich mir keinen großen Dachboden – ich meine Kopf – darum.

Wir schliefen also alle vor uns hin, auf einmal knallte es ganz höllisch ... Ich dachte erst ich träumte aber dann knallte es nochmal so fürchterlich.

Eine Horde wildgewordener junger Männer stapfte durch die Dunkelheit auf mich zu, schnurstracks rein in mich, zu meinem Hintern und zum Zimmer dieses Burschen. Sie rissen ihn aus dem Schlaf, schrien ihn an! Ich fürchtete das Schlimmste. Hielt alle meine Balken fest angezogen und harrte aus.

Plötzlich lachten alle und hüpfen vergnügt in eine Stube, wo ein langer Tisch gedeckt war und setzten sich hin. Irgendwann, ich glaube mit etwas Verspätung kam diese Elisabeth, sie sah verschlafen aus.

Es muss 5 Uhr gewesen sein, da begannen sie mit dem Frühstück. Tranken Kaffee und Weißbier.

Ihr seht der Tag fing äußerst merkwürdig an. Bald, so gegen 7 oder 8 verließ einer nach dem anderen die Gesellschaft. Hier blieb nur Benni, der wieder in sein Zimmer ging. Ich hoffte nun auf etwas Ruhe um mir die paar Stunden Schönheitsschlaf zu gönnen. Abgesehen davon, dass aufgrund des bestechenden

Wetters und der brennenden Oktobersonne daran eh nicht mehr zu denken war, riss der Trubel nicht ab.

Ein Auto fuhr vor und ein junger Mann packte ein seltsames Tier aus. **Eine Art Riesenbiene.** Seit sich vor 125 Jahren im Sommer diese vielen Wespen in meinem Dachstuhl eingestekt hatten, bin ich doch sehr empfindlich bei diesen Tierchen. Diese aber war irgendwie riesengroß. Sie schwirrte immer wieder um mich herum und alle die noch da waren kamen aus dem Haus und winkten ihr zu. Als ob ihnen ganz wichtig gewesen wäre, dass dieses Ding sie sieht.

Benni ging auf den Balkon seines Zimmers, rief dem Mann etwas zu, das Ding flog wieder zu ihm und er packte es weg. Komisch – wie gesagt – Maya-Weltuntergangs-Zeug eben.

Der Mann ging zu Benni ins Zimmer. Ein zweiter kam dazu. Auch eine Frau kam nach. Alle machten sich viel aus der Kleidung Bennis und die Frau fuchtelte die wild in seinen Haaren rum.

Aus irgend einem unerklärlichen Grund hatten sich alle im Haus so extrem schick gemacht!

Aber es war keiner dieser Tage, die immer wieder kommen, wo das passiert. Ich kenne diese Tage! Im Oktober gibt es keinen.

Eines muss ich meinen Bewohnern aber lassen, sie achten auch immer darauf, dass ich an solchen Tagen auch meinen Festtagslook bekomme.

Bereits einen Tag vorher fing ein reges Treiben in mir an. Stühle, Tische ja ganze Schränke wurden umgestellt. Man stellte Bögen mit weißen Tüchern um mich herum auf, man schmückte die Veranda auf eine überdurchschnittlich schöne Art und Weise.

An meiner Ferse, die Menschen nennen es Sauna wurde besonders gewerkelt. Alles wurde rausgeschraubt und so ein komischer Kautz stellte einen langen beleuchteten Schrank auf, er nannte es die ganze Zeit „Pudel“ ... Bunte Lichter wurden montiert und so große, schwarze Quadrate. Manche stellten sie auf den Boden, andere auf Stöcke. Damals wusste ich noch nicht, was diese Dinge bezwecken würden.

An meinem Rücken bauten sie Tische, Schirme und Bänke auf und schmückten alles mit Blu-

men als wären wir im höchsten Hochsommer. Alles wurde rausgeputzt und ich wunderte mich ohne Pause, was da alles so vor sich ging. Meine Bewohner schritten vor mich hinaus, stiegen in größere Wagen hinein und wurden weggebracht.



Sie waren so wunderschön gekleidet, ich war so prächtig geschmückt.

Und nun waren alle weg. Ein paar einzelne Fremde machten sich noch in der Küche zu schaffen aber ansonsten war alles still. Zu still. Irgendwie so eine Stille, bei der es einem die Dachziegel zu Berge stehen lässt. Ich war gespannt. Aber irgendwann ließ die Anspannung nach. **Es muss schon weit nach Mittag sein, dachte ich und döste weg.**



Mit einem Mal wurde ich aus dem Traum gerissen, wie bereits in der vorigen Nacht!

An die 5 Dutzend Fahrzeuge tobten hupend, schleifend, brausend und schnatternd zu mir hoch.

Wie eine wilde Horde Kühe trampelten deren Insassen jubelnd, singend, lachend und tanzend auf mich zu. Bis an die schönen weiß verzierten Bögen wo sie plötzlich stehen blieben. Am Ende der Menschenmenge sah ich sie dann.

Benni erkannte ich erst gar nicht. Neben ihm schritt eine junge Frau zu mir her. Blendend weiß gekleidet. Als würde sie von einem Licht angestrahlt, so hell kam sie mir vor. Die Menge teilte sich und die Beiden schritten zu diesen Bögen. **Selten habe ich einen so schönen weiblichen Menschen gesehen.** Ich fragte mich wo der Junge sie wohl holen musste. Es war klar, dass man so eine Ankunft feiern musste.

Die Beiden schritten als erstes durch die Bögen und dann wurde es wieder laut und gesellig. Die wenigen Fremden aus der Küche erschienen und brachten der Meute Essen und Wein. Das Wetter wollte mitfeiern und gegen 18 Uhr begann es laut zu Poltern und Feuern. Nur für die Beiden. Alle stürmten in mich hinein. In die so aufwendig gedeckten Säle und Stuben. Es duftete so herrlich, man speiste so gut.

Alle lachten, alle weinten, alle grinsten wieder. Ich weiß gar nicht was es nicht gab an diesem Tag.

Zu später Stunde ging's dann in meine Ferse oder Sauna. Nun wurde mir klar was diese schwarzen Schränke zu bedeuten hatten. **Einen solch ohrenbetäubenden Lärm, habe ich in meinen 350 Jahren noch nicht erlebt.** Laut und doch so faszinierend. Die Menschen bewegten sich geschmeidig zu diesem Lärm.

Man lachte und sang. Man sang nicht immer schön, aber man lachte umso schöner.

Ich war nun **24 Stunden** wach. Ich wollte nicht schlafen. Zu viel gab es zu verpassen. Erst als sich am nächsten Morgen die Menschen langsam in die Betten legten – andere waren wieder aus den Betten und in Richtung ihrer eigenen Häuser unterwegs – wagte ich es, mir ein wenig Entspannung zu gönnen.

Es kam mir vor, als wäre all die verpasste Bewegung, all ruhigen Momente in diesem Jahr mit diesem einen Tag nachgeholt worden. Ich war zufrieden, ich war glücklich. Und ich glaube, Benni und diese schöne Frau – nein ich bin mir sicher – **die lass ich gern an mir rumschrauben!**



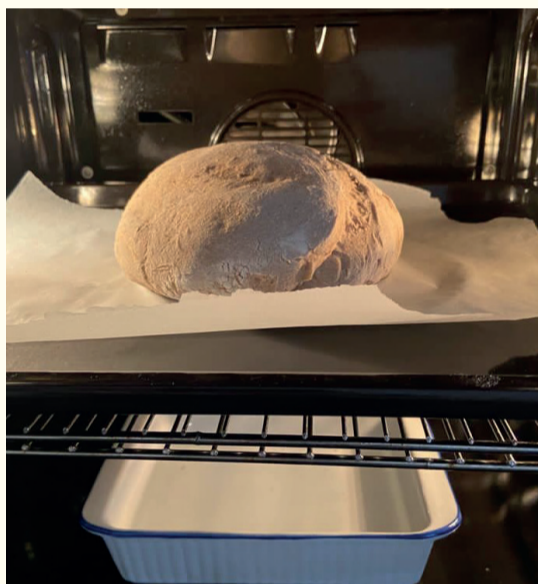
ZUTATEN FÜR EINEN 1 RUNDEN BROT LAIB

- 200 gr Weizenmehl
- 100 gr Weizenvollkornmehl
- 100 gr Roggenvollkornmehl
- 270 ml lauwarmes Wasser
- 12 gr Hefe
- 1 Zl Kümmel
- 1 Zl Fenchelsamen
- 1 Zl brauner Zucker
- 2 Zl Salz

Die große Leidenschaft unserer Seniorchefin Elisabeth gilt dem Brotbacken.
Ihr super leckeres Weizen-Roggenbrot gibt es morgendlich bei unserem Frühstück an der Brotecke.

HEUTE ZEIGT SIE UNS WIE'S GEMACHT WIRD:

ELISABETH'S Weizen-Roggenbrot



ANLEITUNG

1. Die Mehle in einer Schüssel zusammenführen, Salz, Kümmel und Fenchelsamen dazugeben und vermengen.
2. Die Hefe mit dem braunen Zucker im lauwarmen Wasser lösen und unter die Mischung rühren.
3. Die Arbeitsfläche bemehlen, den Teig darauf geben und ca. 5 Minuten mit den Händen gut kneten bis er schön glatt ist. Den Teig nun in die Schüssel geben, abdecken und 4 Stunden ruhen lassen.

Unser Ökotipp:

Als Alternative zur herkömmlichen Klarsichtfolie,
verwende doch Bienenwachstücher.

4. Den Teig nun nochmals aus der Schüssel nehmen und gut durchkneten. Daraufhin wieder 2 Stunden, abgedeckt in der Schüssel gehen lassen.
5. Stelle nun eine feuerfeste Schüssel mit dreifingerbreit Wasser in den Backofen, den du auf 240 Grad vorheizt.
6. Den Teig nun zu einem runden Brotlaib formen und auf Backblech mit Backpapier geben. Den Laib mit Wasser bepinseln und für 15 Minuten bei 240 Grad backen. Anschließend die Temperatur auf 180 reduzieren und weitere 25 Minuten fertig backen.

Elisabeths Tipp:

Wenn du weniger Hefe verwenden möchtest,
lässt du den Teig einfach länger „gehen“.
Bei 5 gr Hefe ca. 10 Stunden.

DIE SENIORCHEFIN WEISS:

Kümmel ist ein echter Verdauungsheld. Er schützt Magen und Darm, hilft bei Verdauungsproblemen und beugt Blähungen und Magenkrämpfe vor. Auch **Fenchelsamen** wirken verdauungsfördernd und entzündungshemmend auf unseren Verdauungsapparat.



LOCKDOWN STORIES: Schnolser Burger

Ja schon klar ... wir wollen das Unwort des Jahrzehnts ja auch nicht unnötig in den Mund nehmen.

Lockdown ...

Aber wir wollen Euch unbedingt mal erzählen was wir in den 7 Monaten an denen wir nicht arbeiten durften alles so gemacht haben. Das ein oder andere war gar nicht mal so übel. Neben Online Weinverkostungen, Aufräumarbeiten, Umbauarbeiten, musikalischen Projekten und privaten Feiern möchten wir Euch eine ganz besondere Aktivität näher vorstellen: **Die „Schnolser Burger“**

Was ist das?

Burger kennt jeder. Ist klar. Dieses Projekt hießen wir aber nicht umsonst **„Schnolser“ Burger**. Denn unser Bezug zu heimischen Produkten, lokalen Kreisläufen und nachhaltiger Produktion hielt natürlich auch hier Einzug. **Es geht also um Burger aus heimischen Produkten.**

Dafür fertigte **unser Bäcker Florian Santer** ganz spezielle Burgerbrote an. Das Fleisch für unsere Patties kam überwiegend von unseren Partnern vom **Bio Bauernhof Oberraindlhof** aus Unser Frau. Ebenso viele der Käsesorten. Dazu dann noch Käse vom **Vorderkaser und Infanglhof**, sowie Fleisch vom **Obergamphof** oder aus unseren wunderschönen Wäldern.

Wie kams dazu?

Es war ein einsamer Märznachmittag. Wir alle saßen gemeinsam in der Jägerstube und nach ein paar guten Tropfen Wein kam etwas Hunger auf. Wir hatten gehört, dass neulich jemand Pizza ins Schnalstal lieferte.

Mmmmmh Pizza dachten wir uns. Dass bei uns eigentlich Niemand ausliefert? Also wenn wir einen Pizzaofen hätten würden wir ausliefern ...

Wir könnten aber was anderes ausliefern. Etwas nicht alltägliches.

Aber auch keinen Ramsch. Und so wurde die Burger-Idee geboren. Zwischen Chardonnay und Sauvignon. Natürlich ...

Wie kams an?

Nach vielen Tests, tagelangem Tüfteln in der Küche und 10 kg Gewichtszunahme durch das regelmäßige Verkosten wagten wir das erste Wochenende. Und, was sollen wir sagen. Wir waren überwältigt. Wie viele in so einer kleinen Gemeinde unsere Burger bestellten war unglaublich. Nach Naturns hatten wir einen reissenden Absatz. Sogar nach Partschins und Latsch mussten wir liefern. Manch einer im Tal bestellte sicherlich nicht weil er unbedingt einen Burger wollte, man unterstützte uns einfach ... **Das rührte uns zu Tränen.**

Nach dem Frühjahr konzentrierten wir uns auf das wieder erlaubte Geschäft. Aber Ende November war dann wieder Lieferzeit.

Die Nachfrage war größer denn je.

Im November sowie dann wieder im Februar, wo wir uns in Südtirol in einen Lockdown begeben mussten, lieferten wir an mehreren Wochenenden unsere Burgerkreationen.

Wir haben viele Burger geschaffen und ausprobiert. Mit Rindfleisch, mit Lachs, mit Hirschfleisch, Lammfleisch, Steinwildfleisch, Rindertartar oder Ochsen-Grillwürsten.

Dabei haben wir uns viel Kreativität gegönnt uns voll entfalten können. Eine schöne Abwechslung und ein gelungenes Produkt in so einer dunklen Zeit. Wir sind uns nicht sicher, was aus den Schnolser Burgern wird. Wir sind uns aber sicher, dass es ein Erfolg war und bestimmt nicht nur ein „Corona“-Extra.

Die ständigen Anfragen bestärken uns ... auf diesen Burgern kann man bauen!!



Rezept

„SCHNALSER NUDEL“ CA. 5-6 PORTIONEN

ANLEITUNG

Alles zusammen so lange kneten, bis ein fester Teig entsteht. Dann durch einen Nudeldruck* pressen.

**Die Nudel fein verteilen,
damit sie nicht zusammen kleben.**

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, nicht braun werden lassen, die Nudeln hineingeben, fleißig umrühren, wenn die Nudeln gar sind, herausnehmen. Als Hauptgericht mit Schnalser Lammragout servieren.

*** Den einzigartigen Nudeldruck gibt es im
Schnalstal auf vielen Bauernhöfen.**

ZUTATENLISTE

1 kg Roggenmehl
750 g Magerquark
1 Gl Salz
500 g Butter

Aus Urgroßmutter's
Kochbuch: übergeben
von der langjährigen
**Küchenchefin Johanna
Santer** vom Gasthof
Oberraindlhof

GESCHICHTE ZU DEN SCHNALSER NUDELN

Es ist eines der faszinierendsten Gerichte in der Südtiroler Kulinarik-Historie: die Schnalser Nudeln. Manch einer behauptet ja, die Schnalser haben die Spaghetti erfunden ... Tatsächlich sind die Schnalser Nudeln ein kleines Mysterium.

Woher sie stammen ist nicht ganz geklärt.

In der traditionellen Alpenländischen Küche gibt es immer wieder Eigenheiten, die so ein Tal hervorbringt. Diese ähneln dann aber vergleichbaren Gerichten aus einem anderen Tal zumeist. Bei den Schnalser Nudeln ist es anders.

Die Art und Weise der Herstellung ist hier die Crux. Bei der Zubereitung gibt es zwar Besonderheiten, wie z.B. die Tatsache, dass die Nudeln nie ins Wasser kommen, aber das wäre nicht so einzigartig. Dazu mehr im Rezept.

Doch: zum Einsatz kommt eine ganz spezielle Nudelpresse, die „Nudeldruck“.

In dieser Form gibt es keine Vergleichbare Maschine in den Nachbartälern, ja gar in ganz Tirol. Und diese Presse gibt so viele Rätsel auf. Woher sie stammt weiß man nicht. Dazu gibt es mehrere Theorien, die wir ganz kurz anschnitten möchten.

Theorien haben natürlich immer den Vorteil, dass jeder sich die plausibelste aussuchen kann. Wir sind ganz klar für die „Helmuth“-Theorie! Aber seisdrum, dieses Gericht hat etwas sehr Faszinierendes an sich und wir sind mega stolz, die Schnalser Nudeln auf unserer Karte zu haben. Und das soll auch so bleiben!

1

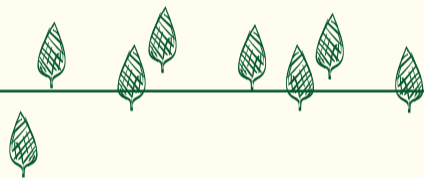
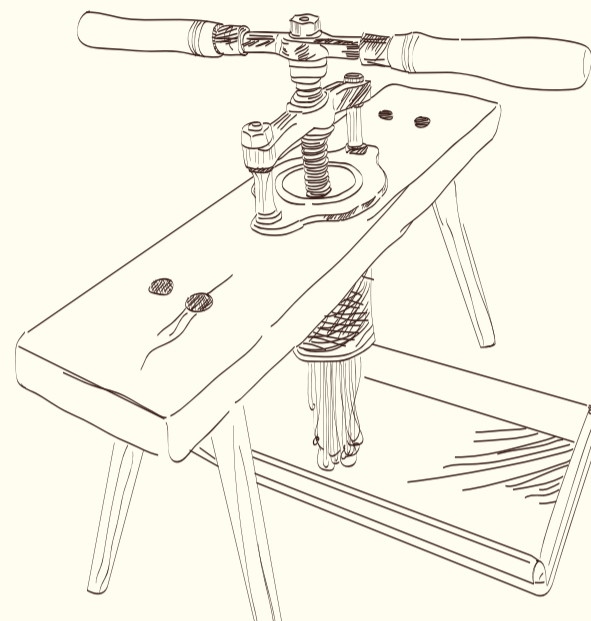
DIE „KLOASTER“- THEORIE

Über 700 Jahre war das heutige Dorf Karthaus ein Kloster der Kartäuser-Mönche. Zahlreiche Innovationen gehen auf die Mönche zurück.

Beispielsweise die Waalwege gehen auf die Mönche zurück.

Durch Besitztümer in Marling wurde der erste Waalweg von den Schnalser Mönchen angelegt. Der Kartäuser-Orden soll demnach auch diese Nudeldruck ins Tal gebracht haben. Vergleichbare Exemplare gibt es im venezianischen Raum, wo der Orden vertreten war.

Die Theorien



2

DIE „VENEDIG“- THEORIE

In diese Kerbe schlägt auch die zweite Theorie, da man eine vergleichbare Presse, den sogenannten „Torchio“ im Gebiet um Venedig kennt.

Bekanntermaßen steht die Lagunenstadt auch auf Schnalser Lärche.

90 % unserer Wälder sind mit Lärchen bewaldet und die Qualität war dereinst sagenumwoben. Durch die Handelsbeziehungen soll die Nudelpresse so ins Tal gekommen sein.

DIE „HELMUTH“- THEORIE

Seniorchef Helmuth hat natürlich seine ganz eigene Theorie, woher die Schnalser Nudeln kommen und welche Auswirkungen dies hatte.

Die weltberühmte Gletschermumie Ötzi, welche im Schnalstal am Tisenjoch von den Oberraindlhof Gästen Helmut und Erika Simon entdeckt wurde, ist eine sehr gut untersuchte Eismumie. Sie ist so gut erhalten, dass auch der Mageninhalt nicht verloren ging. Und was fand man da? Genau! Die Schnalser Nudeln.

Bereits vor 5.300 Jahren wussten wir Schnalser, wie man eine gescheite Pasta macht!

Ebenso ans Licht kam das Wissen der damaligen Menschen um ihren Körper und die heilende Kunst der Akupunktur. Ötzis Tattoos deuten nämlich auf diese besondere Heilkunst hin. So! Und nun kommt die Kirsche auf der Sahne!

Es muss wohl so gewesen sein, dass Ötzi in den fernen Osten reiste, um die Kunst der Akupunktur zu erlernen. Im Gegenzug brachte er den Chinesen die Schnalser Nudeln. Die Schnalser Nudeln ähneln ja etwas den (vermeintlich) orientalischen Glasnudeln, welche der gute Marco Polo dann wieder nach Europa brachte. Vermeyntlich zum ersten Mal. Der wirkliche Entstehungsort der Spaghetti ist aber das Schnalstal.



3

Zimmer GESCHICHTEN

Das wichtigste Zimmer des Tales

Als **Südtirol 1919** von den Siegermächten des 1. Weltkrieges an Italien angegliedert wurde, wollten natürlich nur sehr wenige Schnalser die fremde, ungeliebte italienische Sprache lernen.

Helmuths Großvater Anton war einer der Ersten im Tal, der sich die italienische Sprache zumindest etwas zu Eigen machte.

So kam es, dass viele Einheimische zum Schuhmacher Anton kamen, um behördliche Briefe o. Ä. lesen bzw. schreiben zu lassen. So häuften sich Papiere und Unterlagen der Schnalser Bevölkerung in seinem Büro, dem wichtigsten Zimmer des Tales.



Eine Geschichte
aus Zimmer Nummer

04

Stube



17. WEINFESTIVAL – 23.10.–30.10.2021

Erlebt einen Weinurlaub der ganz besonderen Art. Hier treffen sich Weinkenner und Weinliebhaber zu einer genussreichen und informativen Urlaubswache im Schnalstal.

Es winkt ein abwechslungsreiches Programm mit Verkostungen, Weingutsbesuchen, Winzerabenden, Galamenüs uvm.

1 Woche ab 1050 €/Person

Leistungen:

- 1 Woche Wein & Gourmet inkl. $\frac{3}{4}$ Verwöhpension
- Das Spezialprogramm zum 17. Weinfestival
- Winzerbesichtigungen und Verkostungen
- Tiroler Abend mit dem Oberraindlhof Trio
- Alle Oberraindlhof Inklusivleistungen

