

Südtirol

international, innovativ, inspirierend

Moment mal!



brand eins Wissen
im Auftrag von Südtirol Marketing

7400 Quadratkilometer Südtirol ...

Alto Adige, 7400 chilometri quadrati ...



1 Esselfarm (Terenten) –
allevamento di asini



169 Schutz- und Almhütten –
rifugi e baite



40 Campingplätze –
campeggi



20 Sterne-Restaurants mit 23 Michelin-Sternen –
ristoranti con 23 stelle michelin



55 Eislaufplätze –
campi pattinaggio



50 000 Murmeltiere –
marmotte



1 Rentierherde (Rotwand) –
branco di renne (Croda Rossa)



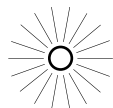
237 Fußballplätze –
campi di calcio



305 Snowboard-Lehrer –
maestri di snowboard



800 Burgen, Schlösser, Ruinen und Ansitze –
castelli, ruderi e residenze nobiliari



300 Sonnentage im Jahr –
giorni di sole all'anno



600 Kilometer Radwege –
chilometri di pista ciclabile



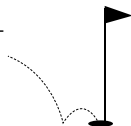
350 Gipfel mit mehr als 3000 Meter Höhe –
cime di oltre 3000 metri



211 Musikkapellen –
bande musicali



301 Tennisplätze –
campi da tennis



7 Golfplätze –
campi da golf



17 000 Kilometer markierte Wanderwege –
chilometri di sentieri segnati



3 autochthone Rebsorten (Vernatsch, Lagrein, Gewürztraminer) –
vitigni autoctoni (schiava, lagrein e gewürztraminer)



8800 Bienenstöcke –
apiari



rund 300 Lamas und Alpakas –
lama e alpaca



85 Museen und Sammlungen –
musei e collezioni di opere d'arte



1733 Almen – *alpeggi*



60 Frei- und Seebäder –
piscine all'aperto

Momentaufnahmen

Natürlich kennen Sie Südtirol. Die nördlichste Provinz Italiens, die mit ihrem milden Klima und rund 300 Sonnentagen jedes Jahr gut 29 Millionen Übernachtungen zählt – wir Deutschen stellen mit fast 50 Prozent die größte Urlauber- und Besuchergruppe. Wir kommen sommers wie winters, wegen der Bilderbuchlandschaft, den Bergen und Seen, den edlen Weinen, der erlesenen Küche, der Stille, dem Trubel, und wegen jener Symbiose aus alpiner und mediterraner Lebensart, die dem Landstrich ein so besonderes Flair verleiht.

All das hat auch uns gelockt, als uns die SMG, die Südtirol Marketing, im vergangenen Jahr mit einem Magazin beauftragte, dessen Inhalt allein der Redaktion überlassen blieb. Wir sollten einfach schauen, was da ist, hieß es. Das haben wir gemacht, wobei uns die Region vor allem aus wirtschaftlicher Sicht interessierte.

Bei unseren Recherchen haben wir so viel zum Wundern und Erzählen gefunden, dass wir uns am Ende für ein Heft entschieden haben, das die beeindruckende Vielfalt der Region auf ein Minimum reduziert – und nur Momente transportiert. Die Autoren Peter Lau und Gerhard Waldherr haben sie zusammen mit Sigrid Reinichs eingefangen, der Fotografin unseres Magazins. Sie fanden Momente von Mut und Entschlossenheit, von unternehmerischem Spürsinn und Schaffenskraft, von waghalsigen Ideen und der Kunst, sie wahr zu machen. Es sind Momente zum Staunen oder Schmunzeln, zum Innehalten oder Nachmachen, zum Probieren und Genießen.

Manchmal liegt das Glück in einem einzigen Augenblick.

Susanne Risch
Chefredaktion

Impressum:

Herausgeber: Südtirol Marketing

Chefredaktion: Susanne Risch

Artdirection: Britta Max, Andreas Pufal

Chefin vom Dienst: Michaela Streimelweger

Redaktion: Peter Bier, Lydia Gless, Renate Hensel, Peter Lau, Kathrin Lilienthal, Gerhard Waldherr

Foto: Sigrid Reinichs

Konzept: brand eins Wissen, ©brand eins Wissen, Hamburg, 2014



Peter Thun bei der Arbeit

>>> Auf den ersten Blick ist Südtirol ein Landstrich voller Hindernisse und schmaler Wege, bergig und begrenzt. Doch die Region hat einen weiten Horizont: Hier treffen mehrere Nationen, Sprachen, Dialekte und Kulturräume aufeinander. Das prägt die Menschen. Zum Beispiel den Unternehmer Peter Thun ... >>>

Sind hier immer alle so entspannt?

Bozen, Waltherplatz, Stadtcafé. Die Sonne scheint. Die großbürgerlichen Fassaden der Häuser leuchten, das gemusterte Dach des Doms Maria Himmelfahrt funkelt. Wie Watte stehen kleine Wolken über dem Virgl, dem Hausberg der Stadt. Auf dem Platz Menschen mit Einkaufstüten und Aktentaschen. Keiner hat es eilig. Es wird flaniert, geplaudert, Kaffee getrunken. Die Speisekarte ist dreisprachig: Apfelstrudel. Strudel di mele. Apple Strudel. Am Fuß des Denkmals von Walther von der Vogelweide musiziert ein Zitherspieler in Südtiroler Tracht.

Peter Thun sagt, er sei nicht oft hier. Ihn ziehe es eher in die Natur. „Die Dolomiten sind einzigartig.“ Thun, ein sportlicher Typ, ist passionierter Bergsteiger. Als junger Mann war er einer der ersten Drachenflieger Europas. Sein Unternehmen ist groß geworden mit Keramik: Tier- und Krippenfiguren, Tassen, Teller, Vasen, Wohnaccessoires. Der Bozner Keramikengel ging um die Welt. Die aktuellen Zahlen: Etwa 200 Millionen Euro Umsatz, um die 2000 Mitarbeiter. Produziert wird überwiegend in Asien und Osteuropa. Als einer der ersten Europäer hat Thun Anfang der Neunzigerjahre in China eine rein ausländische Kapitalgesellschaft gegründet.

Männer wie er sind in Südtirol nicht selten. Viele haben einen Weg gefunden, die Identität und Kultur der Region mit ihrem Geschäft zu verbinden und damit weit über die Grenzen ihrer Heimat hinaus erfolgreich zu sein. „Thun“, sagt Josef Negri vom Unternehmerverein, „steht stellvertretend für den Geist der Menschen hier: Südtiroler sind diszipliniert, leistungsorientiert und zielstrebig wie die Deutschen. Und sie sind charmant, kreativ und innovativ wie Italiener.“

In Südtirol gehen vermeintliche Gegensätze leichtfüßig ineinander über: Berg und Tal. Mitteleuropäische und mediterrane Mentalität. Tiroler Verbindlichkeit und italienische Verspieltheit. Kopf und Bauch. Speckknödel und lauwarmer Oktopussalat. Peter Thun sagt: „Der Tiroler ist von den Bergen geprägt. Wenn ich im Herbst mein Heu nicht in der Scheune habe, komme ich nicht durch den Winter. Es ist ein Riesengeschenk, Schnittpunkt zweier Kulturen zu sein. Die Einzigartigkeit unserer Natur und Kultur ist unsere Basis. Die Mehrsprachigkeit und die Melange der Mentalitäten ist unser größtes Kapital.“

Südtiroler sind charmant und zielstrebig

Wobei Thun für seine eigene These steht. Ohne Strategie, Fleiß und gesunden Menschenverstand hätte er seinen Handwerksbetrieb nicht in eine weltweit operierende Firma verwandelt, ohne Flexibilität, Fantasie und Gelassenheit nicht die dabei unvermeidlichen Krisen überstanden. China war anfangs ein Desaster. Seine erste Fabrik dort brannte ab, auf jüngste Umsatzeinbrüche – Keramik ist der Chic von gestern – musste er mit einem neuen Konzept reagieren. Nun macht er auch Schmuck, Accessoires und Kinderbekleidung.

Alles eine Frage der Mentalität. Thun sagt, er sei in China „mit den Leuten immer sehr gut klargekommen“. Anders als all jene, die ihre Aktenkoffer auf den Tisch stellten und am liebsten gleich über Geschäftliches reden wollten. „Ich bin genau so vorgegangen wie zu Hause – und habe bei der ersten Begegnung immer gesagt: ‚Lassen Sie uns erst mal was essen gehen.‘“

>>> Peter Thun ist keine Ausnahme – in Südtirol trifft man tatsächlich selten gestresste Menschen. Gerade dieses entspannte Selbstbewusstsein befähigt die Südtiroler, selbst die größten Aufgaben anzugehen. Wie zum Beispiel die längste unterirdische Eisenbahnstrecke der Welt ... >>>

Der Mann unterm Berg

Konrad Bergmeister steht in einer Kaverne, einem Hohlraum, tief im Fels hinter der Ortschaft Mauls. Es ist grau, warm und feucht. Kompressoren rattern. Lichter blinken. Bergmeister erzählt vom Brixner Granit, aus dem der Berg hier besteht, und von der Periadriatischen Naht, einer geologischen Störungszone. Er erzählt von 1000 Arbeitern aus halb Europa. Und dass sich Österreich, Italien und die EU die gut 8,5 Milliarden Euro teilen, die er kosten soll: der Brenner Basistunnel (BBT).

Ein monströses Projekt. Zwei Röhren für den Personen- und Güterzugverkehr von Tulfes bei Innsbruck nach Franzensfeste sowie eine weitere zur Erkundung werden hier durch den Stein getrieben. Jede ist 64 Kilometer lang. Die Fahrzeit der Personenzüge wird sich mit dem Tunnel von 80 auf 25 Minuten verkürzen. Wenn er 2026 fertig ist, wird es die längste unterirdische Eisenbahnverbindung weltweit sein.

Eine Lebensaufgabe – für alle Beteiligten

28 Kilometer Tunnel sind bereits ausgebrochen. 17 Millionen Kubikmeter Gestein müssen insgesamt entsorgt werden. Die Kaverne, in der demnächst die Tunnelbohrmaschine montiert werden soll, ist 18 Meter hoch. 300 Quadratmeter Querschnittsfläche. Durch einen meterdicken Schlauch wird Frischluft gepumpt. Schwerlasten erscheinen in der dunstigen Ferne wie Spielzeug. Bergmeister sagt: „Es sind schon gewaltige Dimensionen. Eine Lebensaufgabe für alle Beteiligten.“

Er ist auf einem Bergbauernhof aufgewachsen, 1400 Meter über dem Pustertal. Ältestes von acht Kindern. Arbeit und Armut bestimmten das Leben. Als er einen Aufsatzwettbewerb und ein Stipendium gewann, empfahl der Schuldirektor, der Bub solle „etwas Technisches lernen“. Bergmeister studierte Bauingenieurwesen.

Sein Interesse an einem Tunnel durch die Alpen entwickelte sich während seiner Zeit als Technischer Direktor der Brennerautobahn. „Erstens: weil es machbar ist. Zweitens: weil es Sinn macht.“ Gut ein Viertel aller Güter, die die Alpen überqueren, gehen über den Brenner, davon mehr als zwei Drittel, 112 Millionen Tonnen, auf der Straße. Alle 14 Sekunden ein Lkw, 6000 täglich. Die Schiene, sagt Bergmeister, müsse in Zukunft stärker die Mobilität bestimmen.

Am Brenner Basistunnel kooperieren Bundesländer (Tirol, Bayern), Provinzen (Bozen, Trient, Verona), Staaten (Italien, Österreich, Deutschland) und ihre Eisenbahngesellschaften. Doch möglich wurde er erst, als Konrad Bergmeister und der inzwischen verstorbene EU-Koordinator Karel Van Miert alle Parteien an einen Tisch brachten und 2009 ein Katalog mit den 80 wichtigsten Maßnahmen beschlossen wurde.

Die lokale Bevölkerung versucht Bergmeister seitdem bei bis zu 150 Vorträgen im Jahr zu überzeugen. Daneben ist er Präsident der Freien Universität Bozen und Professor an der Universität für Bodenkultur in Wien. Wie er das alles schafft? Die Antwort liegt in den Bergen. Die alpine Welt erzieht den Südtiroler, mit Hindernissen zu leben und sie zu überwinden. Auch wenn er sich dafür durch sie hindurchgraben muss.

>>> Was die großen Projekte auszeichnet, gilt für die gesamte Wirtschaft Südtirols: Sie ist von Erfindergeist und Innovationsfreude geprägt. Das bedeutet auch: Wenn Sie Fragen haben, die nur schwer zu beantworten sind, fragen Sie doch mal jemanden von dort. Zum Beispiel: >>>

Wie sieht ein Baum von innen aus?

Brixen, Gewerbegebiet. Hier residiert der Weltmarktführer in Sägewerksautomation, Holzvermessung und Qualitätsbestimmung. Mit sechs Standorten in Europa, Kanada, Australien. Und Kunden in aller Welt. Exportquote: mehr als 98 Prozent. Der Mann, auf dessen Arbeit all das basiert, sitzt vor Bildern des niederländischen Künstlers M. C. Escher. Federico Giudiceandrea, dessen Eltern aus Kalabrien stammen, ist seit Langem fasziniert von Eschers Spiel mit Perspektiven und optischen Täuschungen. Er selbst hat schon während seines Studiums der Elektrotechnik ein Gerät erfunden, das ebenso innovativ war. Doch von all dem erzählt er nicht einfach – er schwärmt. „Ich liebe meine Arbeit und gebe nie auf, wenn mich eine Idee gepackt hat“, sagt er.

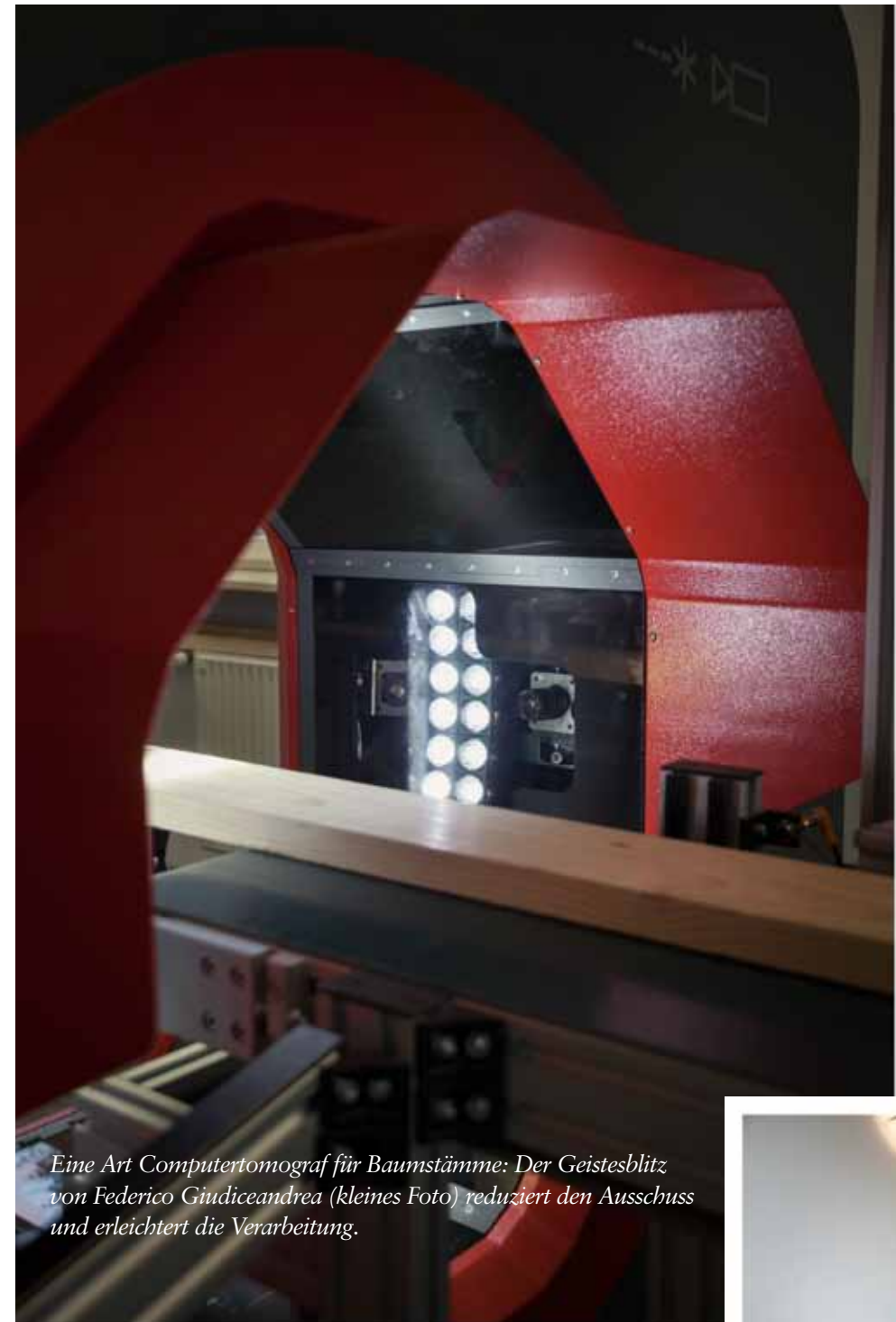
Giudiceandreas Idee war es, der Natur mit Maschinen näher zu kommen. Eine seiner ersten Entwicklungen war ein Scanner, der Äpfel nach Farben unterschied. Es folgten Sortiermaschinen für Kiwis oder Spargel. Eines Abends saß er zusammen mit dem Physiker Paul Durst und Hansjörg Thaler, dessen Vater ein Sägewerk besitzt. Sie hatten eine Schnapsidee: Wie wäre es, wenn man in das Innere eines Baumes blicken könnte? So ließe sich der Verschnitt reduzieren. Für die Südtiroler ein naheliegender Wunsch: Die Holzindustrie ist in der Region traditionell enorm wichtig.

„Ich liebe meine Arbeit und gebe nie auf, wenn mich eine Idee gepackt hat.“

Microtec wird 1980 gegründet. Das Unternehmen beschäftigt sich mit der biometrischen Vermessung von Holz zur Bestimmung der Qualität und der Berechnung der optimalen Nutzung für jeden einzelnen Stamm. 1985 führt Microtec die 3-D-Lasertriangulation ein, eine geometrische Methode der optischen Abstandsmessung per Laserstrahl. 1995 stellt das Unternehmen seine Goldeneye-Technologie vor, mit der Stämme mit bis dahin unbekannter Präzision durchleuchtet werden können.

Die jüngste Entwicklung heißt CT.Log – der erste Computertomograf für Bäume. Eine Weltsensation! Nach zehn Jahren Forschung und Entwicklung! Die Baumstämme laufen auf einem Förderband durch eine rotierende Apparatur mit Röntgen- und Messgeräten. In nur drei Sekunden wird ein sechs Meter langer Baum erfasst. Danach wird die gesamte Information, 1500 Bilder pro Sekunde, aufgearbeitet und auf einem Monitor dreidimensional dargestellt – inklusive einer Maske, die effiziente Schnitte nahelegt und für maximalen Ertrag sorgt.

Einen der ersten CT.Logs hat Microtec nach Chile geliefert. Das dortige Sägewerk steigerte damit seine Effizienz um 20 Prozent. Federico Giudiceandrea sagt: „In zehn Jahren wird überall in der Welt jeder Baumstamm durch ein Gerät wie unseren CT.Log geschoben. Da bin ich ganz sicher.“



Eine Art Computertomograf für Baumstämme: Der Geistesblitz von Federico Giudiceandrea (kleines Foto) reduziert den Ausschuss und erleichtert die Verarbeitung.

BESONDERE SÜDTIROLER PRODUKTE AUS HOLZ:

Brillen >>> www.woodone.it

Stifte >>> www.penart.it

Taschen und Koffer >>> www.embawo.com

Kinderwiegen >>> www.wiegi.com



>>> Die Freude am Neuen, am Fortschritt überrascht viele, die Südtirol nur als Urlaubsort kennen. Doch schon beim Durchfahren ändert sich der Blick: Immer wieder tauchen da wunderschöne moderne Gebäude auf, die so gar nicht ins Berg-und-Tal-Image passen ... >>>

Der schwarze Kristall

Nein, dieser dunkle Palast befindet sich nicht in Hongkong, Schanghai oder Dubai. Er steht am Rand von Bozen inmitten des grandiosen Bergpanoramas um Südtirols Landeshauptstadt. Es ist das Hauptquartier des Bergsportausrüsters Salewa, das neben Büros und einem Hochregallager auch die größte Kletterhalle Italiens beherbergt – auf rund 2000 Quadratmeter Kletterfläche stehen dort rund 180 Routen zur Auswahl. Manche finden, das Gebäude sehe aus wie ein Ufo, tatsächlich hat sich der Architekt bei den Flächen und Kanten von Bergkristallen inspirieren lassen. So vereint der Bau zwei Gegensätze: Er ist traditionell und futuristisch zugleich – typisch für die moderne Architektur der Region.

Im dritten Stock des schwarzen Kristalls entwickelt der Österreicher Peter Kuschnigg für Salewa Sicherheitsprodukte. Ihm sei das Gebäude sofort aufgefallen, als er zum ersten Mal nach Bozen kam, erzählt er. „Als ich einen Job suchte, hatte ich die Wahl, in die Entwicklungsabteilung von Dyson zu gehen oder zu Salewa. Dyson ist auch eine interessante Firma. Aber die sitzt nicht in den Bergen. Ich habe in London gelebt und mich nie wohlfühlt. Doch wenn ich jetzt nach einer Geschäftsreise nach Bozen hinunterfahre und die Berge sehe, dann habe ich das Gefühl, nach Hause zu kommen. Das hatte ich vorher noch nie.“

MEHR MODERNE ARCHITEKTUR IN SÜDTIROL:
Museum für Gegenwartskunst Museion in Bozen >>> www.museion.it
Winecenter in Kaltern >>> www.winecenter.it
Vigilius Mountain Resort in Lana >>> www.vigilius.it
Erweiterungsbau der alten Pfarrkirche in Leifers
Feuerwache in Margreid
Timmelsjoch-Projekt

>>> Wer genau hinschaut, entdeckt in Südtirol schönes Design, das perfekt zur modernen Architektur passt: von den Möbeln des berühmten Designers Matteo Thun über eine neue Version des Melkschemels von Georg Mühlmann bis hin zu den Taschen, die Sie rechts sehen. Alles Avantgarde – und alles traditionell handwerklich gefertigt ... >>>

Die Zukunft – made in Südtirol

Ein Brotbeutel aus knittiger Goldfolie? Das ist doch Quatsch! Aber wenn man die kleine Tasche in die Hand nimmt, fühlt sie sich überraschend angenehm an: fest und griffig. Das liegt an einer Schicht Aluminium im Stoff, die Halt gibt und dafür sorgt, dass sich der obere Rand wie bei einem Brotbeutel einfach umklappen lässt. „Stellen Sie sich die Tasche zu einem Abendkleid vor“, sagt Sylvia Pichler. „Das ist ein Statement!“

Südtirol war lange keine Design-Region, doch langsam ändert sich das. Das Designstudium an der Freien Universität Bozen ist sehr gefragt, und inzwischen gibt es auch einige junge Designer wie Pichler. Die 38-Jährige hat bereits als Architekturstudentin Taschen genäht, anfangs aus jenem orangefarbenen Schwamm, mit dem man früher Briefmarken befeuchtete. Damit war sie so erfolgreich, dass sie sich noch als Studentin ganz auf die Taschenproduktion verlegte und ihr eigenes Label gründete: „Zilla“, nach der in Südtirol gängigen Kurzform von Cecilia. Für Pichler steht der Name für „Damen, die gehäkelt oder gestrickt haben. Und ich mache eben Taschen aus Baumaterialien.“

Sie müsse immer alles anfassen, sagt sie. „In meiner Studienzeit kam das 3-D-Zeichnen auf, aber ich habe lieber Modelle gebaut. Ich muss was mit den Händen tun.“ Deshalb ist es ihr auch wichtig, dass ihre Taschen ein haptisches Erleb-

nis sind. Früher arbeitete sie mit Fußabtretern oder Luftfiltern, heute benutzt sie Schwamm, Holz, Aluminium und sogar Stein. Manche Materialien lässt sie sogar eigens produzieren, etwa mit Baumwolle oder Leder beschichtetes Aluminium.

Mit einem Brotbeutel auf den roten Teppich

Die Neigung zu Material aus dem Baubereich erklärt sie ganz simpel – sie ist damit von klein auf vertraut. Die Designerin ist die Tochter des Architekten Walter Pichler, einem der Gründer von Stahlbau Pichler, in dessen Bozner Zentrale sich auch das Büro von Zilla befindet. Stahlbau Pichler ist ein Spezialist für die Realisierung anspruchsvoller moderner Architektur, wie etwa Renzo Pianos Neubau des Naturkundemuseums in Trient. Betrachtet man das futuristische Gebäude und dann Sylvia Pichlers Taschen, wird die Nähe von Vater und Tochter deutlich: Beide bekennen sich zum visionären, utopischen Entwurf. Die Zukunft – made in Südtirol.

Zu ihrer Vision gehört auch, dass Sylvia Pichler nicht billig in Asien fertigen lässt, sondern in einer norditalienischen Manufaktur. Ihre Taschen verkauft sie weltweit – am besten in Hongkong. Handarbeit aus Europa – exportiert nach China? Das klingt ebenso absurd wie: mit einem Brotbeutel auf dem roten Teppich. Aber so ist das mit der Zukunft: Sie erscheint fern und unrealistisch – bis sie Alltag wird.



Sylvia Pichler mit einigen ihrer Taschen

>>> Die Frage ist natürlich, warum das Neue in dieser Region so üppig gedeiht. Warum machen sich merkwürdige Ideen, große Pläne und mutige Konzepte so häufig auf den Weg? Einen Teil der Antwort verrät uns eine Künstlerin. Sie sagt: Künstlerische Arbeit braucht Stille, Zeit und Raum – und all das gibt es in Südtirol reichlich ... >>>

Grenzenlos

Bruneck ist ein hübsches Städtchen mit einer Einkaufsstraße und einem schmalen Fluss, der an Espresso-Bars und Wirtshäusern entlangsprudelt. Am östlichen Stadtrand befindet sich hinter einem alten Tor eine Reihe ebenso alter Werksgebäude: Das ist die Tuchfabrik Moessmer, in der seit 120 Jahren feine Stoffe produziert werden – zurzeit vor allem für Luxus-Labels wie Armani, Prada, Dolce & Gabbana oder Louis Vuitton. Und in einem der flachen Gebäude, die schon lange keine Farbe mehr gesehen haben, entsteht Kunst.

Eine Performance als Dankeschön

Seit acht Jahren haben Julia Bornefeld und zwei Kolleginnen hier ihr Atelier. Zudem schreibt in der Werkvilla der Meraner Schriftsteller Joseph Zoderer. Bornefeld ist mit dem „modernen Mäzenatentum“ sehr glücklich. „Die Zusammenarbeit mit Moessmer ist schön, der Einfluss aus der Wirtschaft ist sehr befruchtend“, sagt die 50-Jährige. Die Firma stellt die riesigen Ateliers bereit, dafür entwickeln die Künstlerinnen einmal im Jahr ein Performance-Projekt für Bruneck. „Das machen wir jetzt seit sieben Jahren. 2011 haben wir etwa die Türme der Stadt mit roten Stoffbändern umwickelt.“ Moderne Kunst für alle. Nicht im Museum, sondern im Alltag.

Dabei sind Julia Bornefelds Werke meist nicht so dekorativ, als dass sie Chefetagen oder Empfangshallen zieren würden. In ihrem Studio stehen und liegen zwischen riesigen Gemälden Reste früherer Ausstellungen und Aktionen, die eher herausfordernd wirken: das Skelett eines verkohlten Flügels, den sie angezündet hat. Ein riesiges Messer, das durch

den Deckel eines Flügels gerammt wurde. Ihre Neigung zur Musik erklärt die gebürtige Kielerin mit ihrer Herkunft: Ihr Großvater war Pianist. Sie wäre auch gern Musikerin geworden, sagt sie. „Ich denke bis heute wie eine, die mit anderen Jazz spielt. Ich reagiere auf das, was andere tun.“

Zugleich fungieren die traditionellen Instrumente der Hausmusik für sie als Symbole des alten Bürgertums und seiner autoritären Erziehung. Bornefeld verarbeitet in ihrer Kunst auch damit verbundene Traumata. „Die Zerstörung des Instruments hat immer auch mit der Verwandlung eines Menschen und der Kultur zu tun“, sagt sie. „Kunst ist immer autobiografisch. Das Ziel eines Künstlers ist es, an seinem Werk zu arbeiten – und an sich.“

Dabei hilft ihr, dass sie in Bruneck fern vom großstädtischen Lärm lebt. „Die Ruhe hier ist wunderbar“, sagt Bornefeld. „Der Alltag ist so angenehm und beruhigend. Kunst ist etwas sehr Einsames. Kunst erschaffen ist wie Meditation. Wenn ich hier bin, steht die Zeit still.“ Andererseits braucht sie Austausch. „Dass man auf der Straße zufällig einen interessanten Menschen trifft, passiert hier eher selten.“

Deshalb hat sie noch ein weiteres Studio in Berlin. Dort betreibt sie die Plattform polyphonic fields, für die sie Künstler einlädt, um Ideen auszutauschen und vielleicht etwas Gemeinsames zu schaffen. „Ich bringe Menschen zusammen“, sagt sie. Das gehört für sie zu ihrer Arbeit. „Ich sehe mich als Teil eines Ganzen. Kunst entsteht in der Begegnung.“ In der Kleinstadt wie in der Metropole, mit Unternehmen wie mit Künstlern. Als Nächstes wird sie mit einem Architekten einen Wasserspeicher gestalten. Julia Bornefeld sagt lächelnd: „Ich habe keine Grenze.“

*Vielleicht nicht unbedingt ein Schmuck fürs
Chefbüro: ein Werk von Julia Bornefeld*

**VIER SÜDTIROLER KÜNSTLER,
AUF DIE SIE ACHTEN SOLLTEN:**
*Gehard Demetz
Brave New Alps
Hannes Egger
Nicolò Degiorgis*

>>> Ein weiterer Pluspunkt – wirtschaftlich wie kulturell – ist Südtirols Vielsprachigkeit: Neben Deutsch und Italienisch wird auch Ladinisch gesprochen, eine romanische Sprache. Das klingt erst einmal anstrengend. Doch wer mit drei Sprachen aufgewachsen ist, preist vor allem die Vorteile ... >>>

Die Sprache singt

Südtiroler sind sehr musikalische Menschen. Der Disco-Titan Giorgio Moroder stammt ebenso aus einem der Täler wie die Volksmusik-Giganten Kastelruther Spatzen. Doch die Lieder des Südtiroler Trios Ganes sind selbst in diesem Vergleich speziell. Zu leicht fließenden Rhythmen erheben sich drei Stimmen in einem manchmal fröhlichen, manchmal zarten Harmoniegesang – den nur leider kaum jemand versteht. Denn das Trio singt in seiner Muttersprache: Ladinisch.

Im Gadertal in den Dolomiten, der Heimat der Schwestern Marlene und Elisabeth Schuen sowie ihrer Cousine Maria Moling, ist Ladinisch die Umgangssprache. Doch es ist ein bedrohtes Idyll: Nur noch etwa 30 000 Menschen verständigen sich in der Sprache, die dem Schweizer Rätoromanischen ähnelt. Für eine Popgruppe ist das sehr wenig Publikum. Doch als die drei Frauen 2010 ihre nach lokalen Sagengestalten benannte Gruppe gründeten, gab es für sie keine Alternative. Marlene Schuen erklärt, warum Ganes nach drei Alben noch immer auf Ladinisch singt.

„Wir singen in unserer Muttersprache, weil wir uns mit ihr am besten ausdrücken können – vor allem wenn es um Gefühle geht. Außerdem ist es eine sehr musikalische Sprache, die in dieser Hinsicht ein wenig an das Portugiesische oder Brasilianische erinnert. Die Sprache singt. In unserer Musik ist sie deshalb auch eine Art Klanginstrument.“

In der Familie haben wir früher nur Ladinisch gesprochen. Durch den Tourismus und das Fernsehen sind wir früh mit anderen Sprachen in Kontakt gekommen, aber als Kinder wollten wir nie etwas anderes sprechen. Erst in der Schule haben wir Italienisch gelernt und dann Deutsch. Danach wurden die Nebenfächer in verschiedenen Sprachen unterrichtet: Geografie auf Italienisch, Geschichte auf Deutsch, Religion auf Ladinisch. Das wechselte jedes Jahr. Ich finde das System bis heute super. Man wird offener, wenn man mehrere Sprachen spricht. Und je mehr Sprachen man kann, desto leichter wird es, eine neue zu lernen.

Südtirol ist für Musiker eher schwierig. Natürlich gibt es ein großes Interesse an Musik, es wird viel musiziert. Aber eben Hausmusik. Jeder ist in irgendeiner Kapelle oder in einem Chor. Überall ist Musik. Deshalb verstehen viele Leute nicht, dass Musiker ein Beruf ist. Vielleicht im klassischen Bereich. Aber nicht in der Popmusik. In unseren Tälern zahlt man nicht für Musik – man macht sie.“

Musikalische Schwestern und Cousinen: Marlene (links) und Elisabeth Schuen und Maria Moling (rechts) von Ganes



>>> Kein Wunder, dass es den Bewohnern eines so offenen und internationalen Landstrichs leichtfällt, in die Ferne zu ziehen und Karriere zu machen. Und kein Wunder, dass sich die Südtiroler, sind sie erst einmal fort, nach ihrer Bilderbuch-Heimat zurücksehnen und wieder nach Hause kommen ... >>>

Das Fernweh-Heimweh-Spiel

Gerold Siller, 40, Jurist, kommt aus Brixen. Er hat am Internationalen Strafgerichtshof für das ehemalige Jugoslawien in Den Haag gearbeitet. Seit 2008 ist er bei der Leitner AG in Sterzing, einem der weltweit führenden Seilbahnbauer.

„Der Wunsch, im Ausland zu leben, war sehr früh da. Spätestens mit 16, als ich Sprachschüler in London war. Ich habe in Innsbruck und Rotterdam studiert. Ich mochte Rotterdam. Industriestadt, multikulturell, moderne Architektur, Hafen, Meer. Meine Frau und ich haben auch gerne in Den Haag gelebt. Doch wenn man eine Familie gründet, erinnert man sich, was Südtirol Kindern bietet. Das Leben spielt sich viel im Freien ab. Außerdem regnet es nicht so oft wie in Holland.“

Im Prinzip ist es das vertraute Fernweh-Heimweh-Spiel, das viele Südtiroler kennen. Bergsteigen. Skifahren. Wer das im Blut hat, kommt immer wieder zurück. Mir war wichtig, trotzdem den Kontakt zur Welt nicht zu verlieren. Eines haben wir uns aber geschworen, meine Frau und ich: Wenn die Kinder groß sind, können wir auch wieder gehen.“

Dimitrios Panagiotopoulos, 37, ist Mode-Designer. Er studierte an der Esmod in München und Paris sowie am Istituto Marangoni in Mailand. Er lebt in Naturns im „Sonnenhof“, dem Hotel seiner Familie.

„Mode war für mich schon als Kind wichtig. Ich wuchs im Hotel unserer Familie auf. Und ich erinnere mich, dass dort mal eine Hochzeit stattfand, bei der ich zur Braut ging und ihr sagte, was für ein hässliches Kleid sie anhatte. Mit zwölf sah ich im Fernsehen eine Reportage über Linda Evangelista. Fotoshooting in Kapstadt. Ich war hingerissen. Und wusste trotzdem lange nicht, was ich werden will.“

Nach der Ausbildung zum Mode-Designer habe ich für Jil Sander, Vivienne Westwood und Hugo Boss gearbeitet. Nach Südtirol zurückzugehen war kein ganz freiwilliger Schritt: Es gab einfach keinen Job mehr. Also habe ich 2007 mein eigenes Label Dimitri gegründet. Mein Kreativstudio befindet sich in Meran. Dort komme ich zur Ruhe und kann mich auf die Arbeit konzentrieren. Inspirationen hole ich mir auf Reisen.“

Philipp Aukenthaler, 33, führt mit seiner Schwester Melanie das „Sketch“, eine Bar mit Club im Hotel „Aurora“ in Meran. Sie ist eine der angesagtesten Adressen des Südtiroler Nachtlebens.

„Das Aurora wurde 1874 als Pension eröffnet und 1963 zum Hotel umgebaut. Meine Mutter, die als junge Frau in Österreich, Deutschland, Frankreich und den USA im Hotelfach arbeitete, hat es mit meinem Vater von ihrer Mutter übernommen. Ich habe in Wien Publizistik und Kommunikationswissenschaften studiert, später kamen BWL, Theater- und Filmwissenschaften sowie Werbepsychologie hinzu. Ich habe zuerst in Wien und dann in Hamburg gearbeitet. Das war großartig. Ich liebe Großstädte. Die Energie, die Anonymität, die Freiheit von Orten wie Istanbul, London oder New York packt mich immer wieder.“

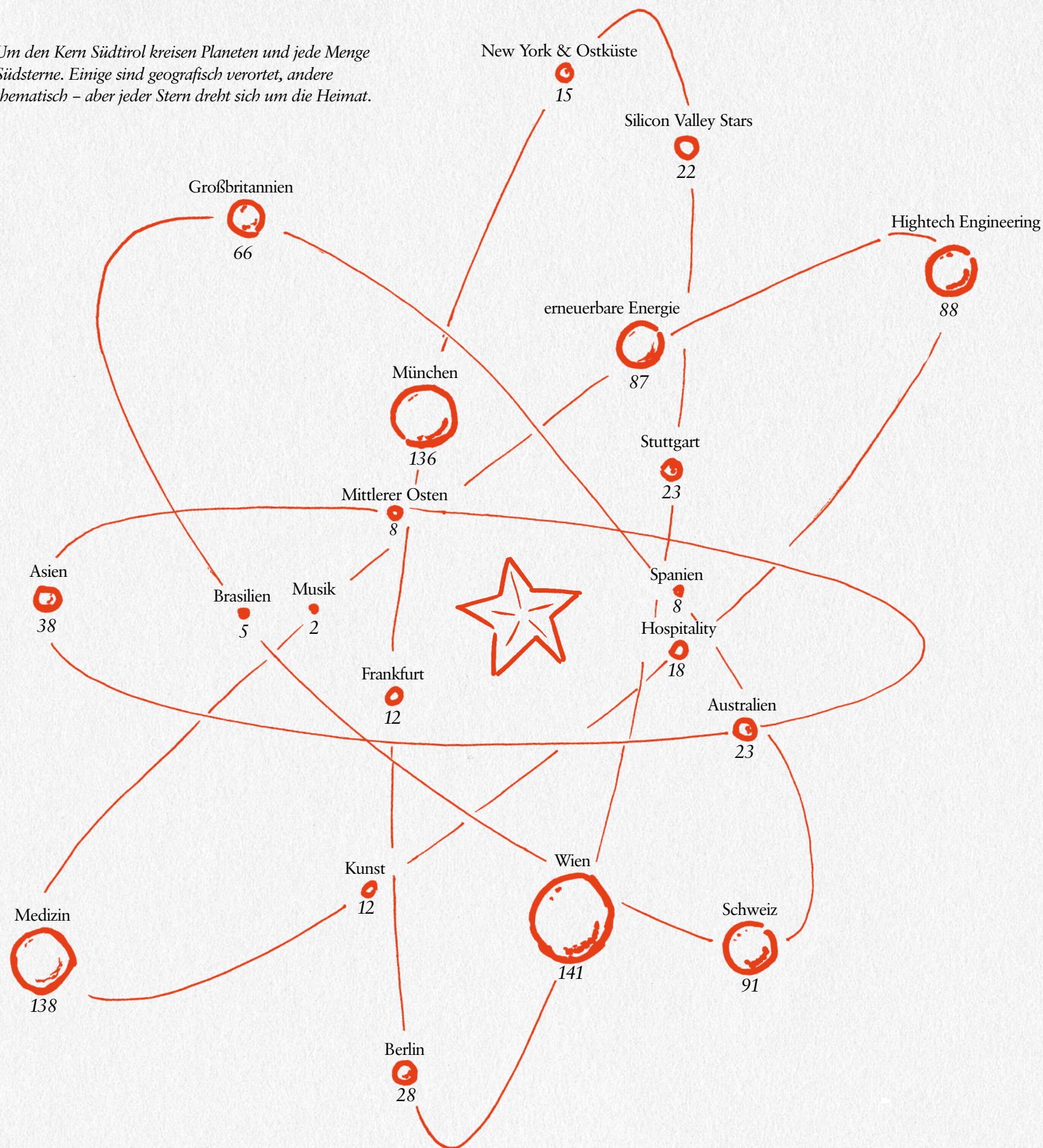
Aber mit einer Familie dort leben? Das kann ich mir nur bedingt vorstellen. Irgendwann wollte ich einfach zurück nach Südtirol. Als Anreiz kam dazu, dass ich zu Hause arbeiten kann. Ein Familienbetrieb schafft immer eine starke Bindung. Meine Schwester, die in Mailand BWL studiert hat, war schon zuvor im Aurora eingestiegen. Uns hat gereizt, den Way of Life einer Großstadt nach Meran zu bringen. Ich denke, mit dem Sketch ist uns das gelungen. Gehobene Barkultur, einen Club mit international anerkannten DJs und Themenabenden gab es vor dem Sketch in Südtirol kaum.“

Siegfried de Rachewiltz, 66, Enkel des Dichters Ezra Pound, Sohn der Schriftstellerin Mary de Rachewiltz, hat in Harvard promoviert und sich in Innsbruck habilitiert. Bis Ende 2012 war der Geisteswissenschaftler Direktor des Südtiroler Landesmuseums für Kultur- und Landesgeschichte Schloss Tirol. Er lebt auf der Brunnenburg bei Dorf Tirol, wo er auch ein Landwirtschaftsmuseum betreibt.

„Ich habe immer gesagt, ich will mit einem Harvard-Dokortitel Ziegen hüten. Ich wollte meinen intellektuellen Interessen nachgehen, mir aber auch die Freiheit eines Ziegenhirten bewahren. Meine erste substanzielle Auslandserfahrung habe ich mit 16 gemacht, an einer High School in Kalifornien. Nach einem Zwischenstopp in Bologna folgte ein Studium an der Rutgers University in New Jersey. Anschließend war ich als Zivildienstleistender zwei Jahre in Marokko. Ich hätte durchaus als Akademiker Karriere machen können.“

Aber dann hat mich die Krankheit erwischt, unter der alle Südtiroler leiden: Heimweh. Also kam ich 1979 zurück. Seitdem beschäftige ich mich leidenschaftlich mit der Welt der Südtiroler Bergbauern: mit ihrer Sprache, ihrem Handwerk und ihrem kulturellen Vermächtnis. Früher haben die Bergbauern die von den steilen Hängen ständig abrutschende Erde auf ihrem Rücken wieder hinaufgetragen. Von einer auf diese Weise eroberten Welt geht man nicht einfach weg.“

Um den Kern Südtirol kreisen Planeten und jede Menge Südsterne. Einige sind geografisch verortet, andere thematisch – aber jeder Stern dreht sich um die Heimat.



>>> Doch echte Liebe ist mehr als Sehnsucht. Sie erfordert auch ein wenig Arbeit. Deshalb veranstalten Südtiroler, die sich im Ausland treffen, nicht einfach nur lustige Heimatabende – sie bringen Projekte, Ideen und ihre Region voran ... >>>

Unterm Südstern

Der Zeitpunkt: Sommer 2003

Der Ort: München, der Biergarten des Hofbräukellers

Anwesend: Christian Girardi, Thomas Mur, Michael Atzwanger – drei ihrer Heimat verbundene Südtiroler mit langjähriger Auslandserfahrung

Ihr Gesprächsthema: Viele Südtiroler verlassen ihre Heimat, um im Ausland Karriere zu machen. Durch die Abwanderung gehen der Region kluge Köpfe verloren.

Ihr Plan: ein Netzwerk für Auslands-Südtiroler gründen

Der Name des Projektes: Südstern (www.suedstern.org)

Sein Ziel: das Wissen und die Visionen der Auslands-Südtiroler für die Heimat nutzbar machen. Internationale Erfahrungen und Expertisen sollen Südtiroler Projekte und Unternehmungen bereichern.

Das Motiv: Die Südtiroler Gesellschaft, Wirtschaft und Kultur vor Ort sollen von den internationalen Erfahrungen profitieren.

Die Mitgliederzahl heute: rund 1900 „Südsterne“

Ihre Aktivitäten: etwa 20 Events jährlich

Ihre Finanzierung: Mehr als 60 Südtiroler Unternehmen und Organisationen sind Sponsoren und posten über Südstern Stellenangebote.

Das aktuelle Konzept: Einzelne Südsterne gründen Untergruppen für bestimmte Orte oder Themen, Planeten genannt.

Zum Beispiel der Planet Medizin, gegründet im Frühjahr 2011 von drei in München, Deggendorf und Freiburg arbeitenden Ärzten: Martin Olivieri, Günther Birbamer und Miriam Erlacher. Sie wissen, dass Südtirols Gesundheitssystem unter Ärzte- und Fachkräftemangel leidet, zudem fehlt es an Forschungseinrichtungen. „Im europaweiten Vergleich haben wir Aufholbedarf“, sagt Olivieri. „Deshalb wollen wir die Zusammenarbeit mit Südtiroler Ärzten suchen, Projekte anstoßen, dabei unsere im Ausland erworbene Expertise einbringen und die Landesregierung einbinden.“ Im November 2013 hatte der Planet Medizin 136 Mitglieder aus zwölf Ländern und veranstaltete sein erstes Symposium. Die Referenten sprachen über Kinder- und Jugendpsychiatrie, Neurochirurgie und biomedizinische Forschung.

Die Erfolge: Seit 2009 treffen sich einmal im Jahr beim Global Forum Südtirol (GFS) Experten, prominente Südsterne und Südtiroler Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Kultur, Wissenschaft und Politik zu Debatten.

Die jüngste Idee: ein Zukunftsdialog. 60 Südsterne sowie lokale Unternehmer wollen „einen Beitrag zu einer Vision Südtirol 2030 leisten“, wie Südstern-Gründer Christian Girardi sagt. Ein moderner Thinktank für die Heimat.

Das Fazit: schlau, erfolgreich und unbedingt nachahmenswert.



>>> Einen Südtiroler kennen Sie übrigens bestimmt. Er stammt aus dem Villnösstal, nennt sich selbst einen Grenzgänger und feiert dieses Jahr seinen 70. Geburtstag. Auch er ist seiner Heimat sehr verbunden – obwohl er mehr gesehen hat, als sich die meisten Menschen vorstellen können – oder wollen ... >>>

Der Sass Rigais (3025 m) in der Geisler-Gruppe südlich von Gröden war Reinhold Messners erster Dreitausender. Er bestieg ihn als Fünfjähriger.

Foto: Clemens Zahn/laif

Reinhold Messner in Zahlen

Zahl der Menschen, die vor Reinhold Messner den Gipfel des Mount Everest ohne Flaschensauerstoff erreicht haben: **0**

Zahl der Menschen, die vor Reinhold Messner auf den Gipfeln aller 14 Achttausender standen, jeweils ohne Flaschensauerstoff: **0**

Gipfelhöhe aller 14 Achttausender weltweit, in Metern: **115 972**

Zahl der Menschen, die vor Reinhold Messner einen Achttausender (den Nanga Parbat) im Alleingang bestiegen haben: **0**

Zahl der Menschen, die vor Reinhold Messner Grönland zu Fuß der Länge nach durchquert haben, ohne Unterstützung aus der Luft: **0**

Zahl der Menschen, die vor Reinhold Messner die Seven Summits (die jeweils höchsten Berge aller Kontinente nach der Carstenz-Liste) erreichten: **1**

Zahl der Jahre, die Reinhold Messner als Mathematik-lehrer an einer Mittelschule unterrichtete: **1**

Zahl der Wochen, die Reinhold Messner gemeinsam mit Hans Kammerlander benötigte, um Südtirol auf seiner **1200** Kilometer langen Grenzlinie zu umwandern: **6**

Zahl der Bergtouren, die Reinhold Messner zwischen 1950 und 1964 unternahm: **rund 500**

Zahl der Jahre, die Reinhold Messner für die italienischen Grünen im Europaparlament saß: **5**

Zahl der Kinder von Reinhold Messner: **4**

Zahl der Zehen, die Reinhold Messner nach Erfrierungen bei der Besteigung des Nanga Parbat 1970 amputiert werden mussten: **7**

Zahl der Expeditionen auf Achttausender, die Reinhold Messner nach den Amputationen unternahm: **17**

Alter, in dem Reinhold Messner seinen ersten Dreitausender bestieg: **5**

Zahl der Standorte, die zu Reinhold Messners Projekt „Messner Mountain Museum“ gehören: **5**

Zahl der Mountain-Museum-Standorte, die im September 2014 neu eröffnet werden: **1**

Summe, die Reinhold Messner nach eigenen Angaben in die Rentenkasse eingezahlt hat, in Euro: **0**

Zahl der Bauernhöfe, die Reinhold Messner für seine Altersvorsorge gekauft hat: **3**



Lena Resch, 14, aus Bozen klettert seit fünf Jahren. Inzwischen schafft sie schon ziemlich steile Wände, so wie hier im Klettergarten Hintersegg-Graun.

>>>Tja, da bekommt man Lust auf Bergsteigen, nicht wahr? Es muss ja vielleicht nicht gleich ein Dreitausender sein. In Südtirol finden sich Strecken, Wände und Gipfel für jeden Geschmack. Dabei ist es übrigens kein Problem, wenn Sie noch nie gekraxelt sind. Denn für weniger Geübte gibt es die Via Ferrata ... >>>

Über allen Gipfeln ist Ruh'

Die Berge sind immer da. Schon als Baby schaust du in Südtirol auf die Berge, die groß und still auf dich warten. Kannst du erst mal laufen, wandern deine Eltern mit dir in luftigen Höhen. Und bist du größer, darfst du klettern, hoch oben auf dem Berg. Bald stellst du fest, wie schön es dort ist und wie still. Oder, um es mit den Worten von Lena, 14, zu sagen: „Da hat man keinen Stress. Und man kann tun, was man will.“

Die Erkenntnis wächst mit der Höhe

Fährt einer nach einer Kindheit in den Bergen an die Küste, sieht er im Flachland nur Leere. Umgekehrt ist es ganz ähnlich: Der Flachlandbewohner findet die Berge schön, vermisst aber den Blick auf den Horizont. Bis er lernt, was Einheimische längst wissen: Erst wenn man ganz oben ist, hat man den Berg verstanden. Man muss klettern. Doch das ist leichter gesagt als getan. Ein Glück, dass es in Südtirol Klettersteige gibt. Oder wie sie hier heißen: Via Ferrata. Zu Deutsch: Eisenweg.

Klettersteige gibt es schon lange. Früher dienten sie dazu, Bergdörfer und Almen mit dem Rest der Welt zu verbinden.

Doch in Südtirol änderte sich das im Ersten Weltkrieg, während des Gebirgskrieges von 1915 bis 1918. Für die Truppen wurde das alte Prinzip des Klettersteigs neu belebt: Mit Eisenleitern, die direkt in den Fels gehauen wurden, und Seilen und Haken, an denen man sich beim Klettern absichert, entstanden neue Wege am Berg. Sie wurden die Basis für die fast 200 Klettersteige, die es inzwischen in der Region Südtirol-Trentino gibt.

Fürs Via-Ferrata-Klettern sollte man eine leichte Sicherheitsausrüstung besitzen, ein sogenanntes Via-Ferrata-Set, und eine Einführungsstunde absolviert haben. Dann kann es losgehen. Die leichten Wege sind eher anspruchsvolle Wanderungen, bei denen man zwischendurch etwas kraxeln muss. Andere verlangen entschieden mehr Kraft, Geschick und Erfahrung. Deshalb sollte man sich vorher informieren und sich fragen: Habe ich das erforderliche Wissen und die nötige Kondition für einen anspruchsvollen Aufstieg? Habe ich die richtige Ausrüstung? Passt das Wetter?

Doch selbst auf den leichten Touren werden Neulinge erleben, was es nur in den Bergen gibt: die Weite der Natur. Die Klarheit. Den großen Ausblick. Die Ruhe. Und den Moment, in dem du in den Himmel schaust und nicht einmal mehr den Horizont siehst – nur noch Unendlichkeit.



SÜDTIROLER WELTMARKTFÜHRER

Kopier- und Drucktechnik: Durst (Brixen) // Roboter für Medikamentenausgabe: Health Robotics (Bozen) // Zeitmess- und Analysensysteme: Microgate (Bozen) // Technologie für Holzerkennung: Microtec (Brixen) // Tiefkühlprodukte: Pan (Leifers) // Sockelleisten: Pedross (Latsch) // Pisten- und Kettenfahrzeuge: Prinoth (Sterzing) // Produkte für Zahnärzte und -techniker: Zirkonzahn (Gais)

>>> Die Berge sind ein wichtiger Wirtschaftsfaktor in Südtirol – die Region lebt auch vom Tourismus. Im Sommer sowieso. Aber auch, wenn Schnee liegt. Und falls der mal nicht reicht, sorgen die Einheimischen notfalls selbst dafür ... >>>

Schnee von morgen

Bozen, Gewerbegebiet. Patrizia Pircher steht in einer hohen Halle vor einer gelben Apparatur, die an die verkabelte Turbine eines Langstreckenflugzeugs erinnert. Pircher ist Marketingchefin bei TechnoAlpin, referiert aber wie eine Ingenieurin. Wie die Natur Schnee macht. Wie sich das von „technischem Schnee“ unterscheidet. Und dass das nicht dasselbe ist wie „Kunstschnee“. „Der wäre aus Plastik oder Styropor“, sagt sie.

TechnoAlpin produziert Schneerzeuger. Apparate, aus deren Düsen Wasser schießt, zu feinsten Tröpfchen zerstäubt und zu Schneekristallen gefroren, die auf den Boden rieseln. Wobei die Schneerzeuger selbst nur „ein Teil dessen sind, was zu einer Beschneiungsanlage gehört“. Dazu kommen Pumpstationen, Rohrleitungen, Wasserkühltürme, Zapfstellen, Elektronik, Steuerungssysteme. ATASS, die Software zur Steuerung der Schneerzeuger, hat TechnoAlpin ebenfalls selbst entwickelt.

Die Kunst ist es, bei einem Grad minus Schnee zu machen

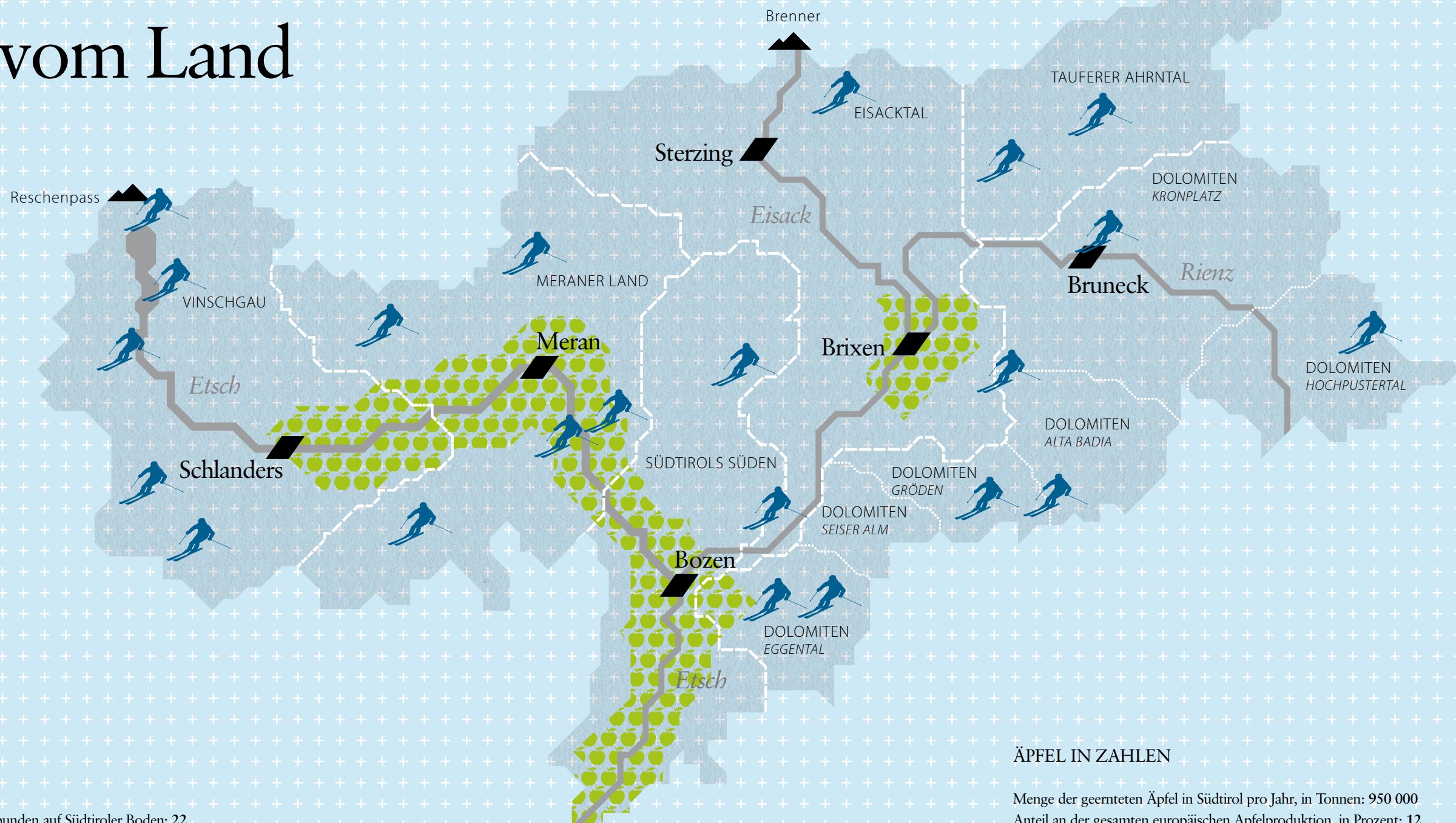
Mehr als 1400 Kunden in 45 Ländern haben die Bozner bislang mit Beschneiungsanlagen versorgt. Weltmarktanteil: mehr als 50 Prozent. Das konnte keiner ahnen, als Walter Rieder vor rund 30 Jahren mit seinem Freund Georg Eisath die Schneelage im Skigebiet Obereggen im Eggental analysierte. Rieder war dort damals Betriebsleiter und kannte das Grundproblem: Südtirol liegt auf der Alpensüdseite, hat also nicht so viel Schnee und deshalb häufig schneefreie Pisten. Das ist schlecht fürs Geschäft. Sollten sie sich eine der neuen Schneemaschinen aus den USA kaufen? Das Gerät kommt, doch es zeigt sich, dass es nur für hohe Minusgrade geeignet ist. „Bei 15 Grad minus Schnee zu machen ist keine Kunst“, sagt Patrizia Pircher. „Bei einem Grad minus und hoher Luftfeuchtigkeit dagegen schon.“

Rieder, von Beruf Elektrotechniker, und Eisath tun sich mit dem Dorfschmied zusammen. Eisath borgt sich von seinem Vater, einem Landwirt, einen Heulüfter und Sprühdüsen. Ihr Prototyp funktioniert nicht schlechter als der US-Import, und so kauft der Betreiber in Obereggen das Gerät. Schon bald fragen benachbarte Skigebiete an. 1990 produziert die Firma mit dem Modell Latemar M90 ihren ersten Verkaufsschlager. Von da an geht es steil aufwärts. Was auch an dem Kaufmann Erich Gumme-rier liegt, Eisaths Cousin. Der erkennt das Potenzial und steigt in die Geschäftsführung ein. Seine Idee: Die Konkurrenz liefert Schneerzeuger – TechnoAlpin bietet Komplettversorgung. Eine Strategie, ein Ansprechpartner, besserer Service. Außerdem setzt das Unternehmen auf junge Leute – der Altersdurchschnitt beträgt 32 Jahre. Pircher: „Bei uns sind Flexibilität und Fantasie gefragt.“ So sind sie auch zu ihren zahlreichen Patenten gekommen.

Zurzeit stagniert das Geschäft allerdings – der Markt ist gesättigt. Eine Tochterfirma hat sich aber schon auf in neue Gefilde gemacht: Sie nutzt das Know-how von TechnoAlpin zur Staubbindung auf Baustellen und zur Schadstoffniederschlagung in der chemischen Industrie. Und vielleicht, spekuliert Pircher, könne ihre Technik ja auch beim Löschen helfen. An Ideen mangelt es den Boznern nicht.

>>> Die Arbeitslosenquote liegt in Südtirol bei etwa vier Prozent – in Italien beträgt sie mehr als zwölf Prozent. Die Menschen in der Region erwirtschaften mit rund 37 000 Euro das mit Abstand höchste Pro-Kopf-Bruttoinlandsprodukt des Landes. Das liegt unter anderem am Obstbau und am Tourismus ... >>>

Leben vom Land



SKI IN ZAHLEN

- Zahl der großen Skiverbunde: 2
- Zahl der Skigegebiete in diesen Verbunden auf Südtiroler Boden: 22
- Zahl der Pistenkilometer im Verbund Ortler Skiarena: 300
- Zahl der Pistenkilometer im Verbund Dolomiti Superski: 1200
- Zahl der Aufstiegsanlagen in der Ortler Skiarena: 85
- Zahl der Aufstiegsanlagen in Dolomiti Superski: 450
- Zahl der Personen, die in Südtirols Skiverbunden pro Stunde maximal transportiert werden können: 728 000
- Zahl der Einwohner Südtirols (Stand 30.9.2013): 514 998

ÄPFEL IN ZAHLEN

- Menge der geernteten Äpfel in Südtirol pro Jahr, in Tonnen: 950 000
- Anteil an der gesamten europäischen Apfelproduktion, in Prozent: 12
- Anteil der Ernte, die in den Export geht, in Prozent: 50
- Anteil der exportierten Ernte, die nach Deutschland geht, in Prozent: 66
- Fläche, auf der Äpfel angebaut werden, in Hektar: 18 400
- Anteil der Anbaufläche Italiens, der das entspricht, in Prozent: 30
- Zahl der Apfelbauern: 8000
- Anbaufläche pro Obstbauer, in Hektar: rund 2,5
- Anteil der Bio-Äpfel Europas, die Südtirol liefert, in Prozent: 40

>>> *Weniger als drei Prozent der Landesfläche Südtirols sind besiedelt. Der Obstbau ist groß und wichtig, aber auch für den Anbau von Wein bleibt ein wenig Platz. Mit 160 Kellereien und etwa 5300 Hektar Rebfläche ist Südtirols Weinbau eher klein. Aber fein ... >>>*

Der Eigensinnige

Auf der Fahrt durch das Etschtal von Bozen nach Meran übersehen viele Besucher Terlan. Im idyllischen Südtirol ist das malerische Örtchen bloß eines von sehr vielen. Und die Burgruine? Gehört zur Grundausstattung – Bozens Umgebung ist das burgenreichste Gebiet Europas. Doch was auffällt, sind die Reben. Überall wächst Wein, auf den Hügeln, an der Straße, selbst in Baulücken. Kein Wunder: Terlan ist ein gut 2000 Jahre altes Weindorf. „Früher“, sagt Norbert Kofler, „hat hier jeder Wein produziert. Für den Hausgebrauch. Nicht nur Bauern, auch Angestellte, die in der Stadt gearbeitet haben. Mein Vater hat ebenfalls Wein gemacht, im Jahr um die 100 bis 200 Liter.“

Norbert Kofler ist Winzer. Er hat Landwirtschaft studiert, seine Abschlussarbeit schrieb er über Dessertweine. Danach arbeitete er für eine Winzergenossenschaft. Seit 2007 führt er sein eigenes Gut: Kiemberger. „Es ist mit 0,7 Hektar Anbaufläche ziemlich klein“, sagt der 31-Jährige. „Ich konzentriere mich deswegen auf zwei Weine: eine weiße Cuvée – den Terlan – und den Lagrein.“ Lagrein ist eine autochthone, also einheimische Rebsorte Südtirols, die international wenig beachtet wird. Doch Koflers Weine sind speziell. Wie er das macht? „Der Wein“, sagt er, „ist jedes Jahr anders, weil jedes Jahr die Voraussetzungen, das Wetter, die Entwicklung anders sind. Und genau das will ich: Ich möchte, dass der Wein ein Vertreter seines Jahrgangs und seines Gebiets ist.“

Zaubern können Winzer nicht. Selbst wenn ihr Wein danach schmeckt

Früher war das normal. Inzwischen folgt die Weinwelt anderen Regeln. Überall wird daran gearbeitet, Wein zu standardisieren wie Hackbrötchen. Der Konsument soll mit einer Marke oder einem Anbaugebiet wie Kalifornien oder Chile einen bestimmten Geschmack verbinden. Das hilft allen, die gern leckeren Wein trinken, sich aber nicht näher damit beschäftigen wollen. Doch wer sich auskennt, verlangt mehr: Überraschungen beim Verkosten, neue Geschmacksnoten und Ideen. So etwas findet man in den Weinen kleiner Güter. So wie bei Kiemberger, das in kurzer Zeit zum Geheimtipp geworden ist. Norbert Kofler sieht sich dabei als Teil eines Trends in Südtirol. „Es gibt immer mehr Winzer, die ganz eigene Weine produzieren“, sagt er.

Für ihn hat sich der Eigensinn ausgezahlt. Das Weingut Kiemberger ist jedes Jahr ausverkauft. Davon leben kann Kofler trotzdem nicht, weshalb er nebenbei noch Obstbau betreibt. Doch an Wachstum ist nicht zu denken, denn Grundstücke für den Weinbau sind teuer: Ein Hektar Land kostet zwischen 500 000 und 800 000 Euro. Aber Kofler ist zufrieden. Er liebt seine Arbeit. Über das Jahr beschäftigt er sich mit dem Boden, den Reben, der Reifung. Manchmal kommen Touristen vorbei. Denen zeigt er seine Rebstöcke, zwischen denen Hühner und Enten herumlaufen. Danach können sie gern Wein kaufen. Wenn es noch welchen gibt.

*Zwei Generationen, eine Leidenschaft:
Vater Gottlieb und Sohn Norbert Kofler*



SECHS BESONDERE SÜDTIROLER WEINE

WEISS

Weingut Kiemberger, Terlaner
(über www.wein-aus-suedtirol.eu)
Kellerei Tramin, Goldmuskateller
(über www.cantinatramin.it)
Weingut J. Hofstätter,
Kolbenhof Gewürztraminer
(über www.hofstatter.com)

ROT

Weingut Kiemberger, Lagrein Riserva
Muri-Gries Klosterkellerei,
Lagrein Riserva Abtei Muri
(über www.muri-gries.com)
Josephus Mayr „Erbhof Unterganzner“,
Lagrein dunkel Riserva 2011
(über www.karl.kerler.de)

>>> Womit wir im gemütlichen Teil angekommen wären. Die Südtiroler sind Hedonisten, sie genießen das Leben. Was leicht ist, bei nahezu 300 Sonnentagen im Jahr und einer beeindruckenden Mischung aus alpin und mediterran. Klar, dass irgendwann einer auf die Idee kommen musste, Südtiroler Whisky zu produzieren ... >>>

Eine gute Schnapsidee

Jonas Ebensperger erzählt so leidenschaftlich, dass man sich beim Zuhören wünscht, man hätte alles selbst miterlebt. Wie der 30-Jährige und sein Vater mit Getreidemischungen experimentierten. Wie sie destillierten, verkosteten, korrigierten, von vorn anfangen. Wie sie bei der schottischen Kupferschmiede

Forsyths zum ersten Mal ihre handgefertigten Brennblasen sahen. Und wie das Gebäude ihrer Brennerei langsam wuchs, ein rostroter Kubus aus 5500 Betonsteinen, entworfen vom Stararchitekten Werner Tscholl. Alles, um in Glurns im Vinschgau Italiens erste Whisky-Destillerie zu erschaffen.

Die Idee kam ihm, als er aus Deutschland zurückkam, wo er „moderne E-Musik“ gemacht hat. In der Zwischenzeit hatte sich sein Vater im Keller eine Hobby-Destillerie gebastelt. Albrecht Ebensperger, ein auf die Restaurierung von Burgen, Schlössern und alten Ansitzen spezialisierter Bauunternehmer, ist in seiner Freizeit nämlich „sehr gutem Alkohol zugetan“. Primär schottischen Whiskys. Der Sohn: „Mein Vater kommt aus einer Bauernfamilie. Und der Vinschgau war einmal die Kornkammer Südtirols. Die Idee lag also nahe.“

Die Destillerie heißt Puni, nach dem Fluss, der sich an Glurns vorbeischlängelt. Ebensperger erzählt, wie sie im Februar 2012 zum ersten Mal aus 6000 Liter Maische ihren Schnaps destillierten. Es war ein Triple Malt aus drei Getreide-

sorten: Gerste für die Würze, Weizen für die Süße, Roggen für Körper und Tiefe. Das Getreide kommt aus dem Vinschgau. Das Holz für die Gärfässer ist aus heimischer Lärche, bearbeitet von einem der letzten Fassmacher Südtirols. Seit April 2012 reift der Stoff in gebrauchten Bourbonfässern aus den USA und Fässern, in denen Rotweine ausgebaut wurden oder Sherry beziehungsweise Marsala lagerte.

Südtiroler Whisky aus Südtiroler Getreide

Was Whisky heißen soll, muss als Brand mindestens drei Jahre lagern. Puni's erster Whisky kann also frühestens 2015 abgefüllt werden. „Das wird der nächste große Moment“, sagt Jonas Ebensperger. Bis dahin verkaufen sie ein klares Destillat namens „Pure“ und den ein Jahr im Marsalafass gereiften „Alba“. Aber warum muss es überhaupt Whisky aus Italien geben? Ebensperger: „Warum nicht? Es gibt eine Gegend in Italien, wo Whisky hinpasst: Südtirol. Wenn man sich den Vinschgau anschaut, sieht er nicht viel anders aus als das schottische Hochland. Die Frage ist vielmehr, warum vor uns noch keiner auf die Idee gekommen ist.“

Jetzt heißt es warten: Mindestens drei Jahre muss lagern, was einmal Whisky heißen darf. 2015 ist es so weit.

>>> Und dann das Essen! Keine andere italienische Provinz hat so viele Sterne-Restaurants wie Südtirol. Aber wahre Kochkünste finden sich hier selbst in der kleinsten Hütte. Fahren Sie hin! Probieren Sie selbst! Und wenn Sie wissen wollen, warum hier alles so lecker ist, lesen Sie weiter. Wir wünschen für den nächsten Besuch: Guten Appetit! <<<

Die Jahreszeiten essen

Im Restaurant „St. Hubertus“ in St. Kassian werden auf Zwei-Sterne-Niveau Gerichte zubereitet, die es nur dort geben kann. Denn der 52-jährige Spitzenkoch Norbert Niederkofler kocht ausschließlich regionale Bergküche: „Gerstenrisotto mit Bergkräutern und Zitronenverbene“. Oder: „BauernbratL vom Wipptaler Lamm, Brennessel und Minz Püree, Gerstenkaffee Salz und Mais Popkorn“. Hier erklärt er die Südtiroler Kulinarik und seine Arbeitsweise:

„Die Wurzeln der Südtiroler Küche reichen bis in die österreichisch-ungarische Kultur. Durch den mediterranen Einfluss Italiens hat sie sich aber in eine ganz andere Richtung entwickelt. Früher war sie vor allem eine Arme-Leute-Küche. Die traditionellen Südtiroler Gerichte entstanden aus den wichtigsten lokalen Produkten, die stets komplett genutzt wurden. Zum Beispiel Milch: Früher wurden die Kühe im Sommer auf die Alm getrieben, weil das Gras im Tal für den Winter gebraucht wurde. Es gab keine Autos, mit denen die Milch transportiert werden konnte, also wurde aus der Milch erst einmal Sahne gemacht und daraus dann Butter. Die ist länger haltbar, sodass man sie im Laufe einer Woche ins Tal bringen konnte. Und von dem Abfallprodukt, vom Lab, ist Graukäse gemacht worden. Der hat ganz wenig Fett, weil das Fett ja schon in der Butter war. Heute ist das einer der wichtigsten Käse Südtirols.

Diese Küche war vorwiegend vegetarisch. In meiner Kindheit gab es nur sonntags Fleisch: Schweinebraten. Wir aßen stattdessen Knödel in allen Varianten: mit Käse, Schnittlauch, Spinat, Pfifferlingen oder Brennesseln. Es war eine sehr fette Küche mit viel Butter und Rahm. Aber die Leute haben früher die Kohlenhydrate gebraucht, weil sie körperlich hart gearbeitet haben.

Ich bin vor drei Jahren Vater geworden und habe mich gefragt: Was hinterlassen wir eigentlich unseren Kindern? Ich habe noch die gute Hausmannskost genossen, habe aber auch miterlebt, wie sie verschwand. Also habe ich das Menü unseres Restaurants auf die Bergküche umgestellt. Wir orientieren uns an alten Traditionen und nutzen traditionelle Produkte. Wichtig ist, dass die stimmen. Deshalb arbeiten wir eng mit einem Gemüseproduzenten zusammen, der für uns etwa 350 Kräuter- und Gemüsesorten anbaut. Vor allem alte Sorten, die nur selten genutzt werden, weil sie zu arbeitsintensiv sind. Zum Beispiel die Erdmandel. Das ist eine Knolle, die man im Winter erntet und die wie Mandeln schmeckt. Wir haben auch zehn, fünfzehn Karottensorten. Früher waren Karotten weiß, gelb, violett – die orangefarbene Sorte, die wir heute kennen, ist ja eine Züchtung.

Unser Gemüseproduzent arbeitet ohne Gewächshäuser, sodass wir alle Gerichte nur saisonal anbieten können. In diesem Sommer zum Beispiel waren die Tomaten sehr spät reif, also konnten wir erst drei Wochen später als sonst damit Gerichte zubereiten. Für mich sind die Jahreszeiten eng mit ihren Geschmäckern verbunden. Weihnachten ist die Zeit der Mandarinen. Spargel gibt es im Mai und Pilze ab Ende August. Es ist schön, in solche Abläufe wieder reinzukommen.“

RESTAURANT-TIPPS:

Südtiroler Bergküche: St. Hubertus, St. Kassian // Das höchstgelegene Sterne-Restaurant Italiens: Auener Hof, Sarnthein // Gourmet-Bauernhof: Pretzhof, Wiesen // Das beste Restaurant Merans: Sissi // Traditionelle Südtiroler Küche: Wirtshaus Vögele, Bozen

