

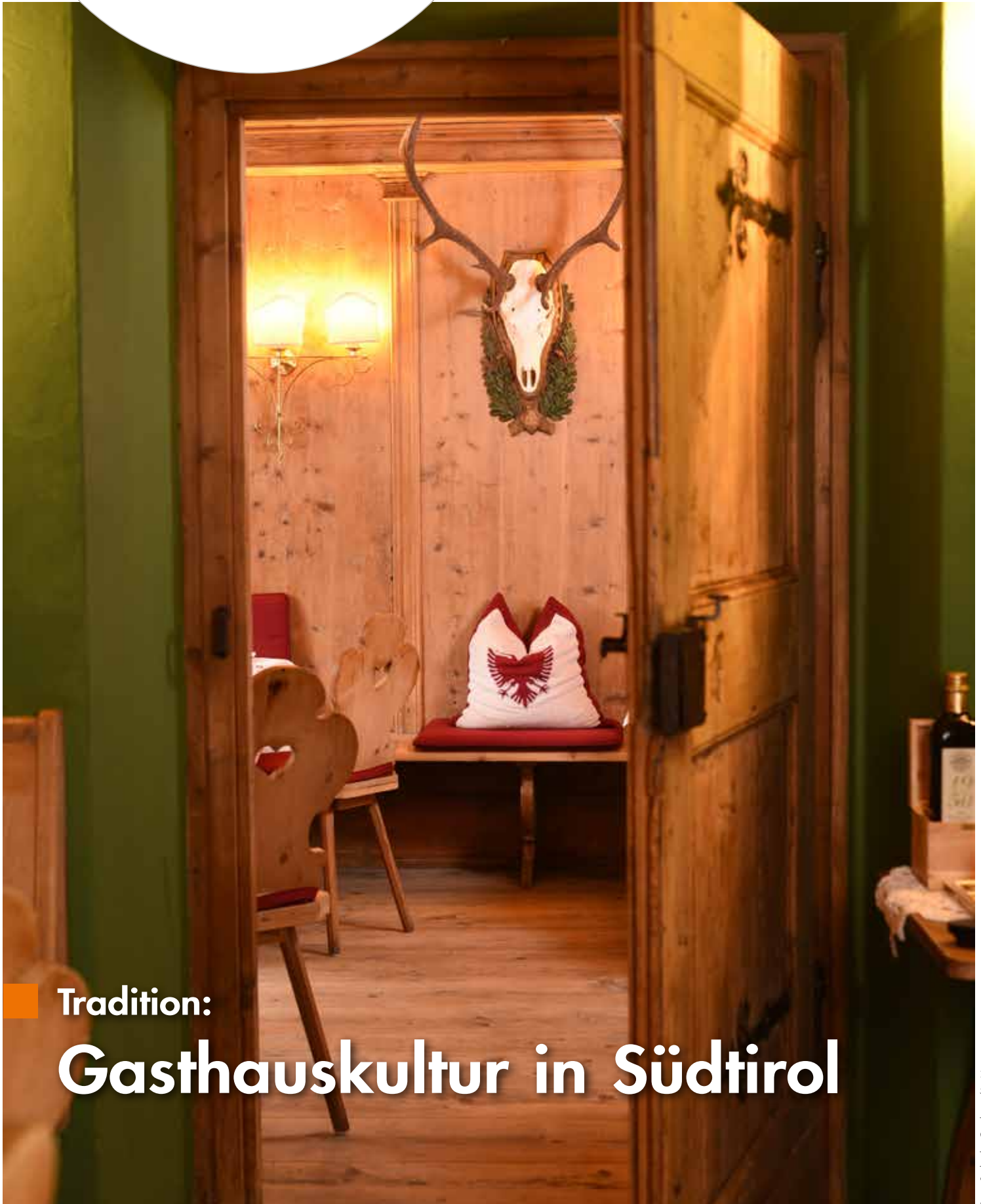
HEIMAT & WELT

taxe perçue - Economy-C

ZEITSCHRIFT für Südtiroler in der Welt

39100 BOZEN/ITALY

Dezember 2023



Tradition:

Gasthauskultur in Südtirol

Inhalt

2 EDITORIAL

THEMA

3 Gastfreundschaft, Leidenschaft und geerdeter Genuss

5 Vorwort

SÜDTIROL AKTUELL

6 Kommentar, Typisch Südtirol

7 Gasthauskultur in Südtirol

8 Brief aus Rom

INNOVATIV

9 Reveon

DREI FRAGEN AN...

10 Lenz Koppelstätter, Buchvorstellung

NÜTZLICHES

11 Aufbewahrung Dokumente, Quellsteuer Schweiz

12 Staatsbürgerschaft, Taufe in Südtirol

VERSCHIEDENES

13 Veranstaltungen 2024

INTERN

14 Treff.Heimat, Berichte Vereine

15 Törggelen, Ankündigungen

HEIMAT UND WELT

16 Jonathan Delazer

IMPRESSUM

Herausgeber und Eigentümer:

Südtiroler in der Welt VFG

Verantwortlich für den Inhalt: Maria Lobis

Redaktion: Eva Prader

alle: 39100 Bozen, Pfarrplatz 31, Postf. 463

Tel. (0039) 0471 309176

Fax (0039) 0471 982867

Internet: suedtirolerinderwelt.org

E-Mail: info@suedtirolerinderwelt.org

Eingetragen beim Landesgericht Bozen unter 7/72

Druck: Lanarepro Ges.m.b.H., I-39011 Lana

Ausgaben:

„Heimat & Welt“ erscheint jeden zweiten Monat
(insgesamt 6 mal jährlich)

Bei Unzustellbarkeit zurück an:

Arbeitsstelle für Südtiroler in der Welt,
39100 Bozen, Pfarrplatz 31, Postf. 463

Redaktionsschluss:

Am 15. des Monats

Bankverbindung:

Südtirol und Italien: Südtiroler Sparkasse

Waltherplatz, 39100 Bozen

IBAN IT68A 06045 11601 000000371000

BIC CRBZIT2B001

Mitfinanziert von der Autonomen Provinz Bozen

AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL



PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE

PROVINCIA AUTONOMA DE BULSAN - SÜDTIROL



Liebe Leserinnen und Leser!

Die Jahreswende bietet sich immer für eine konkrete Standortbestimmung an. Wo stehen wir, was ist gut und wo wollen wir neue Wege gehen? Derzeit wird weltweit vieles in Frage gestellt. Das Leid vieler Menschen, das uns tagtäglich aus den Konflikt- und Krisenregionen erreicht, und die steigende Verunsicherung, quer durch alle Alters- und Bevölkerungsgruppen, machen uns betroffen. Doch gilt es genau jetzt im Alltag mutig Stellung zu beziehen und Haltung zu zeigen: Es ist der richtige Moment, sich auf das Wichtige zu besinnen und Verantwortung zu übernehmen, um die Weichen für eine gute Zukunft zu stellen.

Südtirol ist immer noch ein Land mit hoher Lebensqualität. Dazu zählen gute persönliche und menschliche Begegnungen in der Familie, am Arbeitsplatz und im Dorf, auch im Rahmen unserer Gasthauskultur, der in dieser Ausgabe ein Bericht gewidmet ist. Denn während sich das soziale Leben für viele in den Online-Bereich verschiebt, bleibt in vielen Südtiroler Dörfern das Gasthaus der beständige Treff- und Bezugspunkt, wenn es um Geselligkeit, sozialen Austausch und ein lebendiges Miteinander geht. Einer, der über Südtirol schreibt, ist Lenz Koppelstätter. Der Traminer beantwortet 3 Fragen und berichtet über seine Inspiration für seine Erfolgskrimis. Inspirierend sind auch viele junge Südtiroler Start-Upper. In dieser Ausgabe kommen die Macher von Reveon zu Wort und zeigen auf, was Innovation auf Südtirolerisch bedeuten kann. Um bestens vorbereitet ins neue Jahr zu starten weist der Veranstaltungskalender auf wichtige und nützliche Daten des Jahres 2024 hin. Es würde mich sehr freuen, wenn wir uns bei der ein oder anderen Veranstaltung im kommenden Jahr sehen! Einstweilen wünsche ich euch allen eine gute Lektüre, Frohe Weihnachten und alles Beste Ihnen und Ihren Lieben für das Jahr 2024.

Eure Waltraud Deeg

Gastfreundschaft, Leidenschaft und geerdeter Genuss

Südtiroler Lebensart

■ Gastlichkeit hat in Südtirol eine lange Tradition. Wer mit einem „Herzlich willkommen im ‚Südtiroler Gasthaus‘!“ begrüßt wird, weiß, dass er gerade die Schwelle eines besonderen Gasthauses übertreten hat. Hinter dem „Südtiroler Gasthaus“ stehen 29 sehr individuelle Familienbetriebe, vor allem aber Menschen, die mit Leidenschaft ihre Gäste bewirten.

Der Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) hat die Gruppe Südtiroler Gasthaus 2012 gegründet, um die Südtiroler Gasthauskultur zu pflegen und das kulinarische Erbe zu bewahren und weiterzuentwickeln. Gasthäuser spielen in Südtirols Leben und Kultur seit jeher eine wichtige Rolle. Sie sind seit Jahrhunderten quirlige Dreh- und Angelpunkte des Dorflebens, ja des Dorfgeschehens.

Den Ansporn dazu hat der bekannte Sternekoch Herbert Hintner gegeben, dem die authentische Gasthauskultur ein großes Anliegen ist und der von Anfang an der Überzeugung gewesen ist, dass es neben der Sterne- und Gourmetgastronomie auch die regionaltypische Südtiroler Gasthausküche ihren Platz haben muss. Dies auch vor dem Hintergrund, dass dadurch ein wesentlicher Teil des kulinarischen Erbes gesichert wird und den Gasthäusern in der Öffentlichkeit ein neuer Stellenwert eingeräumt wird.

Gelebte Tradition

Die Gruppe Südtiroler Gasthaus hat Kriterien und Leitsätze formuliert, zu deren Einhaltung sich die Mitgliedsbetriebe verpflichten. Denn dahinter steht auch ein Qualitätsversprechen: Die Betriebe der Gruppe werden laufend von einer anonymen Jury überprüft. Bevor man überhaupt Mitglied der Gruppe wird, wird jeder Betrieb genauestens überprüft.

Die strengen Kriterien widerspiegeln die Qualitätsversprechen untereinander aber auch gegenüber dem Gast. So hat die Gruppe entschieden, dass die Südtiroler-Gasthaus-Gerichte auf der Speisekarte zu mindestens 75 Prozent mit regionalen, saisonalen und gebietstypischen Produkten zubereitet werden müssen. Auch auf der Weinkarte stehen zu mindestens 75 Pro-



Oben: Über 200 Jahre alt ist das Bauernhaus des Oberraindlhofs in Schnals. Die älteste Stube wird auf das Jahr 1862 datiert.

Unten: Das Gasthaus Patauner ist bekannt für seine sonst eher selten angebotenen Gerichte mit Innereien. Feinschmecker kommen hier auf ihre Kosten. Doch auch vegetarisch hat das Restaurant einiges zu bieten: Es ist nämlich bekannt für seine Spargelgerichte. Fotos: Südtiroler Gasthaus/A. Marini

zent Weine aus Südtirol.

In den Leitsätzen wird das „Südtiroler Gasthaus“ als ein Ort beschrieben, wo man die echte Südtiroler Gastfreundschaft spürt, wo jeder herzlich willkommen ist und wo man sich auf Anhieb wohlfühlt. Das „Südtiroler Gasthaus“ ist ein Lokal, wo das gemütliche Beisammensein ge-

schätzt wird, wo Tradition gelebt und gepflegt wird, diese aber auch einen modernen Einfluss erhält, wo Geschichten erzählt und von Generation zu Generation weitergegeben werden und wo am Stammtisch manchmal auch Geschichte geschrieben wird. Und nicht zuletzt ist die traditionelle Südtiroler Gasthauskultur geprägt

von dem, was auf den Tisch kommt. Die Gruppe Südtiroler Gasthaus formuliert dies folgendermaßen: Das „Südtiroler Gasthaus“ ist ein Ort, wo das Beste, was Region und Saison zu bieten haben, auf den Tisch kommt. Die Gastwirt:innen legen dabei besonders großen Wert auf die Pflege und Wiederentdeckung der traditionellen Südtiroler Küche, interpretieren diese aber auch neu, sowie auf die Verwendung heimischer, saisonaler, hochwertiger Produkte. Um dies auch den Gästen spürbar und erlebbar zu machen, führen die Mitgliedsbetriebe der Gruppe Südtiroler Gasthaus zahlreiche kulinarische Wochen im Laufe eines Jahres durch.

In den Wintermonaten (Januar bis März) wird jeden Sonntag zum „Sonntagsbraten“ geladen. Der Sonntagsbraten war lange Zeit ein besonderes Gericht, welches zu speziellen Anlässen zubereitet worden ist und allmählich etwas in den Hintergrund geraten ist. Die Mitgliedsbetriebe des Südtiroler Gasthauses haben den Sonntagsbraten wieder zum Protagonisten am sonntäglichen Mittags- und Abendtisch gemacht.



Kulinarische Events je nach Saison

Im Frühsommer (Juni und Juli) laden die Mitgliedsbetriebe dann zur „Sommerfrische – vegetarisch genießen“ ein. Die Köch:innen verarbeiten dabei all das, was im Frühjahr und Sommer im Garten wächst und gedeiht. Zum Jahresende (Oktober bis November) folgt schließlich die Aktion „Erntedank – herbstliche Genussvielfalt“. Hier stehen Jahr für Jahr Produkte im Vordergrund, welche den Herbst am besten wiedergeben.

Dass diese kulinarischen Events auch mit dazu passenden Weinen und Getränken begleitet werden (müssen), liegt auf der Hand. Neben einem großen Angebot an heimischen Weiß- Rot- und Dessertweinen ist schnell die Idee geboren worden, auch einen eigenen „Südtiroler Gasthaus“-Wein mit dem Namen „insriGer“ zu schaffen. Auch beim Bier hat die Gruppe entschieden, ein eigenes „Südtiroler Gasthaus“-Bier mit der Bezeichnung „insriGs“ brauen zu lassen. Dieses wird in den Sommermonaten während der „Sommerfrische“ ausgedient.

Gastwirt mit Leib und Seele

„Hinter der Marke ‚Südtiroler Gasthaus‘ stehen Menschen, die mit Leib und Seele

In den Gasthäusern wird auf Regionalität und Saisonalität gesetzt, wobei jedes seinen eigenen Stil hat. Traditionelle Gerichte werden unter anderem auch neu interpretiert. Im Bild oben rechts sieht man Uli Ties, Gastgeberin im Tlò Plazores in St. Vigil in Enneberg. Sie verbindet uralte ladinische Rezepte mit neuen Techniken, wodurch immer neue Genusslebnisse entstehen.

Zweites Bild links: Auch im Berggasthaus Waldbichl in Vöran, wird nur das gekocht, was auch tatsächlich vor Ort wächst. So kommen Joghurt, Eier, Fleisch, Gemüse und sogar Getreide vom eigenen Hof. Gerne probieren die beiden Gastgeberinnen etwas Neues aus, jedoch steht auf der Karte dann nur das, was auch die ganze Familie als gut befunden hat, wie etwa ein Wienerschnitzel in Sauerteigpanade.

Bilder unten: (l.) Hotel Restaurant zum Turm in Kastelruth, (r.) Restaurant Turmwirt in Gufidaun.

Foto: Südtiroler Gasthaus/A. Marini

Gastwirt:innen sind. Wir sorgen persönlich für das Wohl unserer Gäste – von der Auswahl der Produkte, über die Zubereitung der Speisen, bis hin zum Service“, sagt Florian Patauner, Vorsitzender der Gruppe Südtiroler Gasthaus. „Wir wollen die Südtiroler Gasthauskultur pflegen, bewahren und unsere Tradition mit Schwung weiterführen“, zeigt Patauner auf, wofür sich die Gruppe einsetzt.

Eigenes Kochbuch

Die Gruppe hat vor kurzem auch ihr erstes eigenes Kochbuch „Südtiroler Gasthaus – Menschen, Rezepte, Geschichten“ in deutscher und italienischer Sprache herausgegeben. Dieses Buch, verfasst von

Marlene Lobis und erschienen im Folio Verlag, stellt eine Reise zu den 29 Mitgliedsbetrieben der Gruppe dar. Jedes Gasthaus hat seinen Stil, ist geprägt von der jeweiligen Geschichte, den lokalen Gegebenheiten und den Menschen dahinter. Mit diesem Buch lässt sich eine Genusstour zu besonderen Südtiroler Gasthäusern unternehmen. Im großen Rezeptteil lassen die Wirtsleute die Leser:innen in die Kochtöpfe schauen und verraten ihre Lieblingsrezepte.

Das kulinarische Wirken der Gruppe ist mittlerweile auch außerhalb der Südtiroler Landesgrenzen wahrgenommen worden. Die spannende Frage ist, ob es Südtirol



Damals wie heute kehren im Gasthaus Post in Maria Trens, bei Freienfeld, Pilger und Wanderer ein.

Foto: Südtiroler Gasthaus/A. Marini

gelingen ist, dem in vielen Regionen zu beobachtenden Gasthaussterben etwas entgegenzusetzen. Die Antwort ist wohl: Zumindest konnte die Entwicklung eingebremst werden. Natürlich macht sich auch in Südtirol eine Entwicklung bemerkbar, dass Dorfbars und Dorfgasthäuser schließen bzw. dass solche Betriebe sich zu klassischen Beherbergungsbetrieben entwickeln. Dass es noch nicht zu einem eklatanten Gasthaussterben kam, ist zunächst sicherlich dem erfreulich hohen Gästeaufkommen zu verdanken, aber auch dem Bemühen der Wirtsleute, ihr Gasthaus, bzw. ihre Dorfbar trotz aller Schwierigkeiten weiterzuführen oder auch neu auszurichten. Seit einigen Jah-



Alexa Pichler

Koordinatorin der Gruppe Südtiroler Gasthaus und Mitarbeiterin der HGV-Unternehmensberatung

Foto: Hannes Unterhauser

ren unterstützt die Landesverwaltung diese Vorhaben auch finanziell, um damit die gastgewerbliche Nahversorgung zu gewährleisten. Mit dem „Südtiroler Gasthaus“ ist es dem Hoteliers- und Gastwirteverband als Gründer dieser Gruppe gelungen, die Gasthäuser zum einen in den Mittelpunkt der medialen Aufmerksamkeit zu rücken, zum anderen das kulinarische Erbe, die Historie der Gasthäuser und der dahinterstehenden Familien in den Vordergrund zu stellen und schließlich das Gasthaus als sozialen Treffpunkt für die Dorfbevölkerung und die Urlaubsgäste aufzuwerten. Die Voraussetzungen sind somit gut, dass in jedem Südtiroler Dorf weiterhin eine Dorfbar oder ein Dorfgasthaus besteht, wo man gerne einkehrt, wo man gerne Menschen trifft und wo man auch gerne einen Watter macht. Allerdings: Wenn es Dorfbars und Dorfgasthäuser weiterhin vor Ort geben soll, so muss das Schicksal dieser Gastbetriebe der Gemeindeverwaltung, der Landesverwaltung und schließlich dem Bürger wichtig sein.

> **Alexa Pichler**

VORWORT



Vom Wert des Gasthauses

Liebe Südtirolerinnen und Südtiroler in der Welt, an den Stammtischen unserer traditionellen Gasthäuser wurde schon so manche gute Idee geschmiedet. Es wurden gute Geschichten erzählt, Freundschaften geschlossen und Gemeinschaft gestärkt. Wie so viele Dinge erfährt auch die traditionelle Stammtischkultur einen Wandel. Viele Menschen haben den abgewetzten Holztisch mittlerweile gegen den digitalen Raum eingetauscht. Das wirkt sich leider nicht immer positiv auf die Gesprächskultur und das gesellschaftliche Klima aus.

Es wäre wünschenswert, dass die Gesellschaft wieder vermehrt den Weg in die Gasthäuser findet, nicht des Alkohols Willen, sondern vielmehr, um sich bei handfesten Gesprächen und gutem Essen auszutauschen und den eigenen Horizont durch die Sichtweise des Gegenübers zu erweitern. Auch gemeinsames Musizieren oder Gesang könnten im Gasthaus wieder einen natürlichen Platz finden und das Gemeinschaftsgefühl stärken. Die Gasthäuser sind traditionsgemäß Orte, an denen nicht nur der Magen, sondern auch die Seele genährt wird.

Die Gasthausküche unserer Heimat spiegelt eine harmonische Verbindung von Natur und Kultur wider. Sie vereint die Bodenständigkeit der bäuerlichen Tradition mit raffinierten Einflüssen von außen. In den Töpfen Südtirols verschmelzen nicht nur die kulinarischen Erbelemente von Österreich und Italien, sondern auch die Herzlichkeit und Gastfreundschaft, die weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind.

Die traditionellen Gasthäuser, oft seit Generationen im Familienbesitz, sind ein stolzer Teil des kulturellen Erbes Südtirols. Sie dienen auch als lebendige Bühne für den gelebten Gemeinschaftssinn. Im Dorfgasthaus kann man das Herz eines Ortes förmlich schlagen hören, was in der digitalen Welt der sozialen Plattformen oft verloren geht. Die nostalgische Atmosphäre und die Vorstellung, wer im Laufe der Jahre schon alles in der Stube gesessen haben mag, sind Geschenke, die diese Gasthäuser kostenlos mitliefern.

Es lohnt sich, achtsam für die vermeintlich kleinen, aber bedeutungsvollen Dinge zu sein, die einen hohen kulturellen und gesellschaftlichen Wert haben. Möge die Rückkehr zu den Südtiroler Gasthäusern nicht nur kulinarischen Genuss, sondern auch eine Wiederbelebung der traditionellen Gemeinschaftswerte bringen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen nicht nur genussvolle, sondern vor allem wertvolle Stunden im Sinne einer guten Gesprächskultur.

Arno Kompatscher
Landeshauptmann

Fachkräfte im Gastgewerbe

Kommentar zum Thema

Die Gasthauskultur in Südtirol ist zweifellos eine der reichsten und faszinierendsten Aspekte unserer regionalen Identität. Die traditionelle Gastfreundschaft, gepaart mit exquisiter authentischer Küche und einem atemberaubenden Alpenpanorama, macht die Südtiroler Gasthäuser zu einem einzigartigen Erlebnis für Einheimische und Gäste.

Jedoch sind diese Einrichtungen zunehmend mit Herausforderungen im Bereich Arbeitskräfte konfrontiert. Der Arbeitskräftemangel ist in vielen Branchen spürbar, und die Gastronomie bildet da keine Ausnahme. Es wird immer schwieriger, qualifizierte und engagierte Fachkräfte zu finden, sei es in der Küche, im Service oder im Management.

Um diesem Problem entgegenzuwirken, sollten wir verschiedene Ansätze in Betracht ziehen. Machen wir uns nichts vor, der Bedarf an Fachkräften im Gastgewerbe in Südtirol kann auf keinen Fall gänzlich mit einheimischen Arbeitskräften gedeckt werden. Deswegen könnten verbesserte Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, besonders für ausländische Mitarbeiter, den Bedarf an qualifizierten Fachkräften etwas vermindern. Ebenso wäre es sinnvoll intensive Crash-Sprachkurse den italienischen, bzw. ausländischen Fachkräften anzubieten. Auch die Förderung von interessanten Arbeitsbedingungen (wie zum Beispiel 5-Tage-Woche), die eine ausgewogene Work-Life-Balance ermöglichen, kann die Attraktivität der Branche für den Arbeit-

nehmer steigern.

Gleichzeitig ist es wichtig, den Fokus auf ein verbessertes Image und auf die Wertschätzung der Arbeit in der Gastronomie zu legen. Anerkennung, eine angemessene Entlohnung, flexible Arbeitszeiten und die Vereinbarkeit von Beruf und Familie sind entscheidende Faktoren, um Mitarbeiter langfristig zu binden und ihre Motivation aufrechtzuerhalten. Zusätzlich darf nicht unerwähnt bleiben, dass ausländische Arbeitskräfte oft ganz alleine in unser Land kommen, um zu arbeiten. Daher ist es wichtig, dass Arbeitgeber ihr Bestes tun, um diese Mitarbeiter in unsere Gesellschaft zu integrieren und zu unterstützen.

Die Zusammenarbeit zwischen



Julia Messner

Agentur Messner, Arbeitsvermittlung für Gastgewerbe und Tourismus in Brixen

Bildungseinrichtungen, Regierung und der Gastronomiebranche selbst ist unabdingbar, um langfristige Lösungen für diese Herausforderungen zu finden. Nur durch eine ganzheitliche Herangehensweise können wir sicherstellen, dass die Gasthauskultur in Südtirol auch in Zukunft florieren kann.



Klößln

Typisch Südtirol

Das Klößln (klocken – anklopfen) ist ein alter Brauch, der heute noch im Sarntal lebendig ist.

An den ersten drei Donnerstagen im Advent ziehen vermummte „Klößler“ mit viel Lärm von Haus zu Haus und singen das traditionelle „Klößllied“, das vom Weihnachtsfest handelt. Die Klößler werden dafür von den Hausherrn beschenkt (früher gab man Speck, Wurst; heute gibt man Geld) und man bedankt sich mit einem Danklied und dem Tanz des „Zusslweibes“ oder des

„Zusslmandls“. Zum Schluss gibt man Neujahrswünsche. Auszug aus dem Sarner Klößllied:

Ein helliechter Stern geht hoch über das Haus.
Eine ehrsame Hausmüetr geht ein und geht aus.
Iez hern mir schon die Schlisslar klingin.
Iez wird man uns boll a gebrotne Wurst bringin.
Jo, sei's a gebrotne Wurst odr sei's a Stuck Speck.
So gien olt mir Klößklar mit Freidn aweck.



Zusslmandl und Zusslweibe sorgen mit ihrem Fruchtbarkeitstanz für eine gute Ernte. Das Klößln war früher im gesamten Alpenraum verbreitet.

Foto: Tourismusverein Sarntal/Alex Filz

Gasthauskultur in Südtirol

Helmut Tauber, Gastwirt

■ **Das Gasthaus ist Teil der Südtiroler Kultur. Besonders in den Dörfern und Fraktionen erfüllen Dorfbars und -gasthäuser eine wichtige Aufgabe. Sie sind sozialer Treffpunkt für Jung und Alt und Ort des gesellschaftlichen Miteinanders.**

Im Gasthaus oder der Dorfbar kommt man zusammen, man diskutiert, man lacht, man trinkt und isst, man feiert und vieles mehr. Damit halten die Gastbetriebe – gemeinsam mit dem lokalen Handel, dem lokalen Handwerk und lokalen Dienstleistern, den Vereinen usw. – die Orte lebendig und wirken der Abwanderung entgegen. Gewiss ist: Viele Orte Südtirols würden ohne Bars und Gasthäuser ein Stück „grauer“ aussehen.

Fakt ist aber auch, dass die Herausforderungen für diese Betriebe in den letzten Jahren gestiegen sind. Der Arbeitseinsatz ist oft hoch. Das Konsumverhalten hat sich verändert und der Bewegungsradius der Menschen erweitert. Das Gasthaus im Ort muss sich heute nicht nur mehr der „lokalen“ Konkurrenz stellen. Hinzu kommen der Mitarbeitermangel, bürokratische Auflagen und steigende Kosten. Am Ende läuft vieles auf die Frage der Rentabilität und Betriebsnachfolge hinaus.

Immer wieder hört man den Begriff des „Gasthaussterbens“. Die Zahlen der Handelskammer Bozen belegen zwar, dass in Südtirol in den letzten Jahren mehr Bars und Restaurants geschlossen als neue eröffnet wurden, jedoch ist die Situation hierzulande aktuell nicht mit jener in angrenzenden Gebieten zu vergleichen. Dies ist besonders



Damit die Stuben der Dorfgasthäuser und Dorfbars nicht leer bleiben, muss etwas getan werden. Diese sind nämlich wichtiger Treffpunkt und Ort des gesellschaftlichen Miteinanders.

dem funktionierenden Tourismus in Südtirol zu verdanken. Dennoch gilt es, frühzeitig zu agieren und Strategien und Anreize zu schaffen, um die Gastbetriebe in unseren Orten und somit auch ein Teil Südtiroler Tradition mittel- und langfristig zu bewahren und zu fördern.

2020 ist es mir als Landtagsabgeordneter gelungen, einen finanziellen Zuschuss für den einzigen Gastbetrieb in einer Ortschaft durchzubringen. Eine derartige Förderung gab es bereits für den Handel. Darauf muss weiter aufgebaut werden.

Vor allem aber bedarf es stärkerer Akzente, um die Sichtbarkeit der Dorfbars und -gasthäuser und deren Bedeutung vor Ort mehr in den Mittelpunkt zu rücken. Beispiele hierfür sind etwa die jüngste Initiative „Die beliebtesten Bars und Cafés Südtirols“ oder die „Euregio-Gasthaus-Tour“ im Herbst 2022. Unausweichlich sind auch eine stärkere Unterstützung und Begleitung der Betriebe bei einer nachhaltigen und innovativen Ausrich-

tung. Gefragt sind dabei auch attraktive Beratungs- und Fortbildungsangebote, wie sie etwa vom Hoteliers- und Gastwirteverband (HGV) angeboten werden. Ziel muss es sein, den Gastbetrieben neue Ideen in puncto Wettbewerbsfähigkeit zu geben – von betrieblich leicht umsetzbaren Snack-Ideen bis hin zur Stärkung des Social Media-Auftritts.

Fest steht: Die kleinen Dorfbars und -gasthäuser dürfen nicht stehen bleiben und müssen sich weiterentwickeln, um auf dem Markt bestehen zu können.

In Südtirol haben wir gar einige Paradebeispiele dafür, wie eine Bar oder ein Gasthaus – auch in den abgelegensten Seitentälern des Landes – erfolgreich geführt werden. Ich glaube hier vor allem an das Potenzial der Jugend, die mit neuen, innovativen Ideen einen Gastbetrieb erfolgreich übernehmen können und einen – auch für sie erfüllenden – Beitrag zur Lebendigkeit der Dörfer und Täler leisten können.

Denn fest steht auch: Einen Gastbetrieb zu führen, gehört zu einer der schönsten Aufgaben. Menschen bei sich aufzunehmen, zu bewirten, ihnen schöne Momente und Erinnerungen sowie Phasen der Erholung und des Genusses zu schenken, ist unschlagbar. Allerdings: Es muss der Dorfbewohner wichtig sein, dass sie vor Ort einen sozialen Treffpunkt haben. Insofern müssen Dorfbars und Dorfgasthäuser auch wieder mehr geschätzt werden.

Foto: Erich Achmüller

> Helmut Tauber



Helmut Tauber

Gastwirt und ehemaliger Landtagsabgeordneter

In eigener Sache: Spendenaufruf

Wir wollen auch weiterhin die Heimat&Welt für Sie machen.

Jede Spende ermöglicht unser Schaffen!

Kennwort: Spende

Bankverbindung „Südtiroler in der Welt“: Südtiroler Sparkasse Bozen

IBAN: IT68 A060 4511 6010 0000 0371 000 - BIC: CRBZIT2B001

Für die Schweizer Abonnenten:

Bankverbindung des Südtiroler Vereins Zürich: CH56 0900 0000 8902 5291 6,

Postbank; Kennwort: Spende

Brief aus Rom:

Innenperspektive

Liebe Leserinnen und Leser,

Am 5. November 2023 hat der Ministerrat einen Verfassungsgesetzentwurf verabschiedet, welcher derzeit nicht nur für viele Diskussionen auf nationaler Ebene sorgt, sondern in seiner derzeitigen Formulierung auch eine Gefahr für Südtirol darstellt. Die vier wichtigsten Punkte sind:

1. Der/die Ministerpräsident:in soll direkt vom Volk gewählt werden.
2. Der Gesetzentwurf sieht einen Bonus für das Parteienbündnis des/der Ministerpräsidenten:in im Ausmaß von 55% vor.
3. Im Falle des Ausscheidens des/der gewählten Ministerpräsidenten:in kann der/die Präsident:in der Republik auch ein anderes Mitglied des Parlaments mit der Regierungsbildung betrauen, aber nur sofern es der Mehrheit des/der gewählten Ministerpräsidenten:in angehört.
4. Die Senatoren:innen auf Lebenszeit sollen abgeschafft werden. Lediglich das Staatsoberhaupt soll am Ende seiner Amtszeit Senator:in auf Lebenszeit bleiben.

Der Mehrheitsbonus von 55% in Verbindung mit der Direktwahl des/der Ministerpräsidenten:in würde zunächst eine Schwächung des parlamentarischen Systems bedingen. Ein/e direkt vom Volk gewählte/r Ministerpräsident:in ausgestattet mit einer 55%igen Mehrheit stünde faktisch über dem Staatsoberhaupt, welches ja bekanntlich vom Parlament gewählt wird. Eine derartige Machtbündelung auf eine Person kann nur mit der Schwächung des Parlaments einhergehen.

Damit nicht genug bringt diese Maßnahme auch für Südtirol ein besonderes Risiko mit sich, denn durch den Mehrheitsbonus wäre die parlamentarische Vertretung der Südtiroler Minderheit gefährdet. Diese Vertretung ist gegenwärtig im Senat mit drei Direktwahlkreisen auch international durch die Paketmaßnahme 111 abgesichert. Für die Abgeordnetenkammer hingegen besteht keine internationale Schutzbestimmung.

Sollte der Verfassungsgesetzentwurf in dieser Form bestehen bleiben, würde dies darüber hinaus auch eine deutliche Schwächung der Position des/der Staatspräsidenten:in bedeuten, da der Handlungsspielraum bei der Ernennung des/der Ministerpräsidenten:in im Falle von Regierungskrisen stark eingeschränkt wäre. Technische Regierungen, welche in besonderen Situationen immer wieder für Stabilität gesorgt haben, wären unmöglich. Eine Schwächung des/der Staatspräsidenten:in wäre gerade auch für Südtirol ein Nachteil, weil das Staatsoberhaupt stets ein wichtiger Garant für den Schutz unserer deutschen und ladinischen Minderheit war.

Als Vertreter der Südtiroler Volkspartei und Mitglied im Ausschuss für Verfassungsangelegenheiten im Senat werde ich mich in den kommenden Wochen stark dafür einsetzen, dass die Interessen sowie die garantierte parlamentarische Vertretung unseres Landes Südtirol weiterhin gewahrt bleiben.

Ihr Meinhard Durnwalder



Meinhard Durnwalder

Abgeordneter im italienischen Parlament

Die Zukunft des Offroad Sports

REVEON

■ In der Welt des Motorrad Offroad Sports stehen Veränderungen an und eine treibende Kraft dahinter ist das innovative Unternehmen REVEON Motorcycles. Mit seinen Elektro-Offroad Motorrädern will das Unternehmen zeigen, dass Innovation, Nachhaltigkeit und Leistungsfähigkeit Hand in Hand gehen können.

Die Idee für das Start-up entstand bereits früh. Tobias Mairhofer, einer der Gründer, der seit seinem zehnten Lebensjahr Motorrad fährt, wurde immer wieder Zeuge der Schließung von Rennstrecken und Absagen von Rennen aufgrund von Lärmproblemen. Dies weckte in ihm den Ansporn, neue Ansätze zu erkunden und die Technik der Motorräder mit moderner Elektronik zu verbinden.

In Zusammenarbeit mit sechs Freunden, mit unterschiedlichen beruflichen Hintergründen, gründete er schließlich das Startup "REVEON Motorcycles". Der Name wurde sorgfältig gewählt, um sowohl Aspekte der regionalen Herkunft als auch den revolutionären Charakter der Elektronik zu verkörpern.

Der Start begann mit dem Umbau bereits existierender Motorräder. „Der Einstieg in das Thema war anfangs herausfordernd, wir mussten uns Erfahrung mit Elektromotoren und Batterien-Techniken aneignen und deshalb viel Entwickeln und Testen“, erklärt das Team. Auf Basis der erarbeiteten Erkenntnisse entschied sich das Team dazu, Motorräder von Grund auf neu zu bauen. Dies ermöglicht es, das Gewicht optimal zu verteilen und die Ma-

növrierfähigkeit zu verbessern. Die Kombination aus einem leichten Rahmen und hochwertigen Komponenten sorgt für eine bemerkenswerte Stabilität, während das schlanke und ansprechende Design sowohl Funktion als auch Ästhetik in den Vordergrund stellt.

Das Team erlebt laufend Herausforderungen, die es zu meistern gilt, z.B. Zeitmanagement, Finanzierung und natürlich die Entwicklung selbst. Es gibt unzählig viele Entscheidungen und verschiedene technische Lösungsmöglichkeiten und letztendlich muss eine klare Richtung eingeschlagen werden. Doch nicht nur die Entwicklung und Planung, sondern auch die Beschaffung und Produktion sind herausfordernd. Die Bauteile bezieht REVEON vorwiegend aus Italien, Deutschland oder dem übrigen Europa. Ziel ist es, lokale und langlebige Produkte herzustellen.

Die Gründer des Start-ups sind sich sicher, dass sich die Bemühungen auszahlen. Die Nachfrage ist vorhanden. Durch E-Bikes und Elektroautos haben viele Menschen bereits einen Bezug zu Elektroantriebstechnik entwickelt. Sogar jene, die keinen Rennsport betreiben, zeigen Interesse am Thema.

Aktuell arbeitet das Team intensiv an der Entwicklung des neuen Gesamt-Motorrades. Herzstück des neuen Prototyps ist der hochmoderne Elektroantrieb, der ein sofortiges und beeindruckendes Drehmoment bietet. Die Steuerung und Abstimmung des Motors ermöglicht eine präzise Kontrolle und Anpassung der Leistung,



Lautlos unterwegs, Dank Elektromobilität

Foto: REVEON

wodurch das Fahrerlebnis auf ein neues Niveau gehoben wird.

Auch bei der Batterietechnologie werden keine Kompromisse gemacht. Das Bike ist mit einer hochmodernen Lithium-Ionen-Batterie ausgestattet, die nicht nur eine anständige Reichweite bietet, sondern auch schnell aufgeladen werden kann.

REVEON geht noch einen Schritt weiter: eine eigens entwickelte Software, die in Verbindung mit einer dedizierten App, das Fahren revolutioniert. So kann die Fahrzeugleistung in Echtzeit angepasst, und der Zustand des Bikes kontrolliert werden. Dank IoT-Technik ist das Motorrad in

der Lage, Fahrerdaten zu sammeln und auszuwerten. Das Ergebnis ist ein neuartiges Fahrerlebnis, bei dem Technologie und Leistung Hand in Hand gehen.

Insgesamt will REVEON mit seinem Elektro-Offroadmotorrad die Messlatte für die Motocross-Branche auf ein neues Level bringen. Die Kombination aus neuartigem Design, innovativen Elektroantrieb, fortschrittlicher Batterietechnologie und maßgeschneiderter Software macht dieses Motorrad zu einem Vorreiter.

REVEON gibt dem Offroad Sport eine Zukunft.

>Tobias Mairhofer

"Manchmal steckt nur eine kleine Zeitungsnotiz dahinter"

Lenz Koppelstätter, Autor

H&W: Was inspiriert Sie zu Ihren Krimis im Allgemeinen und im Besonderen zu den einzelnen Mordfällen?

Koppelstätter: Es gibt immer zwei Ebenen in meinen Kriminalromanen. Da ist einmal ein großes Thema, das mich interessiert. Da steckt manchmal auch nur eine kleine Zeitungsnotiz dahinter, die mich darauf bringt. Wie bei „Der Tote am Gletscher“ in meinem ersten Buch. Da las ich in einer Randspalte einer Zeitung, dass die Taliban in Afghanistan mit Antikenhehlerei ihr großes Wafengeschäft machen. Reiche Sammler kaufen ihnen die illegalen Funde ab und protzen in ihrem Freundeskreis damit. Ich las mich in das Thema ein und schließlich spannte ich ein paar Fäden zur Gletschermumie Ötzi und dachte mir: Was, wenn da oben am Similaun noch viel mehr gefunden wurde? Weitere Funde. Was, wenn es da auch einen illegalen Markt gibt? Die zweite Ebene ist dann der Kriminalfall an sich: Wer ermordete wen und warum? Das überlege ich mir erst sehr viel später, oft während des Schreibens oder während eines Waldspaziergangs. Manchmal weiß ich mittendrin noch nicht unbedingt, wer tatsächlich der Mörder oder die Mörderin ist.

H&W: Nehmen wir den Commissario Grauner näher in den Blick: Wie hat sich diese Figur entwickelt? Was ist speziell südtirolerisch am Commissario?

Koppelstätter: Ganz ehrlich: Ich weiß es nicht mehr ganz

genau. Ich setzte mich eines Nachmittags einfach in meiner damaligen Berliner Wohnung an den Tisch und schrieb auf zwei Seiten auf, wie er sein sollte. Das passte dann auch gleich auf Anhieb, da habe ich dann nicht mehr viel dran geändert.

Typisch südtirolerisch? Sicher sein sturer Kopf, seine Heimatverbundenheit, aber auch sein großes Herz.

H&W: Wo schreiben Sie am liebsten? Warum?

Koppelstätter: Ich schätze mich sehr glücklich, tatsächlich überall schreiben zu können. Zuhause. Im Zug. Im Hotelzimmer. Ich bin ja als Reisereporter auch viel unterwegs. Lärm stört mich nicht. Es ist beinahe umgekehrt: Absolute Stille macht mich auf Dauer etwas nervös. Ich brauche nur mein Notebook. Diese Freiheit bedeutet mit sehr viel. Derzeit lebe ich mit meiner Familie in Istanbul. Ich schreibe in einem Café mit Blick auf das Wasser des Bosphorus. Tapetenwechsel. Das inspiriert ungemein. Ist es nicht eigentlich ein Wahnsinn, dass die meisten Menschen jeden Tag am gleichen langweiligen Ort ihrer Tätigkeit nachgehen müssen und dabei auch noch kreativ sein sollen? Ich denke, da wird sehr viel Potential verschenkt. Schade.



Foto: privat

Der Tote am Gletscher Ein Fall für Commissario Grauner

Alpenkulisse, italienisches Flair und ein raffinierter Fall – ein Muss für alle Südtirol-Fans.

Nachts auf dem Gletscher, da gehört der Mensch nicht hin. Da sind nur die Geister der Toten und der Sturm und der Schnee. Trotzdem entdeckt Skipisten-Toni im Dezember hoch oben ein seltsames Licht – und wenig später die Leiche eines Einsiedlers. Mit einer Pfeilspitze in der Schulter. Fast am selben Ort, an dem viele Jahre zuvor Ötzi, die weltberühmte Steinzeitmumie, gefunden wurde, die mittlerweile im Bozener Museum liegt. Ebenfalls von einer Pfeilspitze durchbohrt. Commissario Grauner, der an manchen Tagen lieber nur »Viechbauer« wäre, macht sich im tief verschneiten Schnalstal an die Ermittlungen.



„Der Tote am Gletscher“
von Lenz Koppelstätter
Verlag Kiepenheuer & Witsch
ISBN: 978-3-462-04728-8

? Sie fragen, Experten antworten

Änderung der Tarifeinstufung bei der Quellensteuer in der Schweiz

” ■ Mein Mann arbeitet als Grenzpendler in der Schweiz, ich arbeite derzeit in Südtirol. Mein Mann ist deshalb bei der Quellensteuer in der Schweiz als verheirateter Doppelverdiener eingestuft. Mein Arbeitsplatz ist derzeit allerdings nicht sicher. Ändert sich an der Tarifeinstufung meines Mannes in der Schweiz etwas, wenn ich in Italien arbeitslos werde und Arbeitslosengeld erhalte? ”

Sie sprechen eine Änderung der Einstufung in den Tarif B an, d.h. verheirateter Alleinverdiener.

Das bedeutet: in rechtlich oder tatsächlich ungetrennter Ehe lebende Ehegatten, bei denen nachweislich nur ein Ehegatte erwerbstätig ist.

Dazu ist ein Nachweis nötig, dass der im Ausland wohnhafte Ehegatte kein Einkommen bzw. Ersatzeinkommen (aus Arbeit, Rente, Arbeitslosengeld etc.) erzielt.

Sozialgelder gelten in diesem Zusammenhang nicht als Einkommen oder Ersatzeinkommen.

Sofern Sie Arbeitslosengeld bekommen, bleibt Ihr Mann in Bezug auf den Quellensteuertarif ein verheirateter Doppelverdiener.

Sollten Sie keinen Anspruch auf Arbeitslosengeld haben und auch sonst keine Einkommen oder Ersatzeinkommen erhalten, kann die Änderung der Tarifeinstufung beim Quellensteueramt beantragt werden.

Das Gesuch ist innerhalb von 3 Monaten ab Stellenantritt einzureichen bzw. unmittelbar, nachdem der Schweizer Arbeitnehmer als Alleinverdiener

der Familie fungiert.

Als Nachweis für das alleinige Einkommen ist zusammen mit dem Gesuch um Tarifeinstufung B (Formular 173) wahlweise eines der im Gesuch auf-

gelisteten Dokumente einzureichen.

> Rosemarie Mayer



Foto: Pixabay

Wie lange müssen Dokumente in Italien aufbewahrt werden?

Das hängt von der Art der Dokumente und der jeweiligen Verjährungsfrist ab.

Verjährung bedeutet, dass ein bestehender Rechtsanspruch nicht mehr durchgesetzt werden kann. Die Verjährungsfrist kann nach Art der jeweiligen Forderung variieren, die allgemeine Verjährung beträgt laut Zivilgesetzbuch zehn Jahre. Die Unterlagen müssen bis zum Ende dieser Frist aufbewahrt werden.

Folgende Dokumente sollten aufbewahrt werden:

- Fernsehgebühr (Stromrech-

nungen): 10 Jahre

- Kassenbelege für Einkäufe: 26 Monate (gelten auch für Garantirechte; Belege aus chemischem Papier kopieren)

- Kondominiumsspesen (Zahlungsbelege): 5 Jahre, 10 bei außerordentlichen Spesen

- Kontoauszüge: 10 Jahre

- Ratenzahlungen: 5 Jahre

- Rechnungen von Handwerkern: mindestens 10 Jahre empfohlen

- Steuererklärungsunterlagen: 5 Jahre nach Hinterlegung der Steuererklärung. Im Falle von Steuervergünstigungen für Sanierungs- und Energiesparmaßnahmen oder Möbelbonus:

15 Jahre.

- Telefonrechnungen für Festnetz und Mobiltelefon: 10 Jahre empfohlen

- Strom- u. Gasrechnungen: 10 Jahre empfohlen

>

Mit uns sind Sie gut informiert:



Bei Neuigkeiten zu den Landtagswahlen werden diese im nächsten Newsletter veröffentlicht!

Sie wollen unseren Newsletter abonnieren? Dann schreiben Sie uns!

E-mail an: info@suedtirolerinderwelt.org

Wiedererlangung der italienischen Staatsbürgerschaft

„ ■ Ich bin seit 1968 in Deutschland und musste 1972, um verbeamtet zu werden, die italienische Staatsangehörigkeit aufgeben für die deutsche. Jetzt habe ich gelesen, dass es möglich ist, die italienische Staatsangehörigkeit wieder zu erlangen. In meinem Fall ist es nicht so wichtig, aber mein Sohn (geboren 1978) ist sehr daran interessiert. Können Sie mir bitte die jetzige Rechtslage erläutern und - falls eine Wiedererlangung möglich ist - mir die weiteren Schritte mitteilen? ”

Eine Wiedererlangung der italienischen Staatsbürgerschaft ist in folgenden Fällen möglich:

automatisch:

- nach Ablauf eines Jahres, nachdem der Bürger den Wohnsitz nach Italien verlegt hat, falls nicht innerhalb der genannten Frist ein ausdrücklicher Verzicht erklärt worden ist;

auf Antrag:

- wenn der Bürger für den italienischen Staat Wehrdienst leistet;
 - wenn der Bürger in den öffentlichen Dienst des italienischen Staates, auch im Ausland, aufgenommen wurde oder wird;
 - wenn der Bürger im Ausland ansässig ist und gegenüber den italienischen Konsularbehörden im Ausland eine Erklärung abgibt, der zufolge er die italienische Staatsangehörigkeit wiedererlangen möchte, und wenn er seinen Wohnsitz vor Ablauf eines Jahres ab Abgabe der Erklärung nach Italien verlegt;
 - wenn die Antragstellerin ihre italienische Staatsangehörigkeit durch die Eheschließung mit einem ausländischen Staatsbürger vor dem 01. Januar 1948 automatisch verloren hat und eine Erklärung abgibt, der zufolge sie die italienische Staatsangehörig-

keit wieder erlangen möchte.

In Ihrem Fall bedeutet das, dass Sie den Wohnsitz nach Italien verlegen müssen, damit Sie die italienische Staatsbürgerschaft wiedererlangen können.

Ihr Sohn kann die Italienische Staatsbürgerschaft aufgrund Geburt (*ius sanguinis*) derzeit nicht beantragen, da Sie als Mutter zum Zeitpunkt der Geburt keine italienische Staatsangehörige waren.

Zuerst müssen Sie also die Staatsbürgerschaft wiedererlangen, damit Ihr Sohn ansuchen kann.

Zwischen Deutschland und Italien ist seit 2004 der gleichzeitige Besitz beider Staatsbürgerschaften möglich.

> Rosemarie Mayer

Taufe in Südtirol trotz Kirchenaustritt der Eltern in Deutschland?

„ ■ Wir sind Südtiroler, die in Deutschland leben und dort aus steuerlichen Gründen von der Kirche ausgetreten sind. Bereits vor einigen Jahren haben Sie uns sehr weitergeholfen für unsere kirchliche Trauung in Südtirol, es hat alles wunderbar funktioniert. Daher wende ich mich heute erneut vertrauensvoll an Sie:

Sehr gerne würden wir unseren Sohn in Südtirol taufen lassen. Daher wollten wir uns erkundigen, welche Unterlagen wir benötigen bzw. was wir beachten müssen als in Deutschland aus der Kirche ausgetretene.

Wir hoffen, dass es genauso gut klappen kann, wie mit unserer Trauung. ”

Die Taufe in Südtirol stellt kein Problem dar, da Sie ja in Südtirol nach wie vor Mitglieder der Katholischen Kirche sind.

Was Sie benötigen sind:

- Eine Pfarrei, in der das Kind getauft werden soll
 - Kontakt mit dem Pfarrer aufnehmen
 - Taufschein von den Eltern – also Ihnen beiden, sofern Sie in einer anderen Pfarrei getauft worden sind als ihr Sohn
 - vor Ort in der Pfarrei werden Sie einen Fragebogen ausfüllen müssen
 - Empfehlenswert ist ein Geburtschein des Sohnes und ggf. die meldeamtlichen Daten des Kindes von der ausländischen Gemeinde (für die korrekte Übernahme der Daten und Namen in das Taufbuch).
 Sollte es Probleme mit der Taufferlaubnis geben, dann melden Sie sich bei uns.



Foto: IDM Südtirol-Alto Adige/Ivan Bortondello

Veranstaltungsangebote 2024

Südtiroler in der Welt

Kulturwoche: 26. - 31. Mai

"Von Bozen bis zum Gardasee"

mit ERICH ACHMÜLLER

Die Woche beginnt mit der Fahrt zur berühmten Wallfahrtskirche Madonna della Corona in einer senkrechten, teils überhängenden Felswand. Von dort aus geht es weiter an den Gardasee. Das Ultental zeigt uns seine traditionellen handwerklichen Techniken und gibt uns Einblick in die Ur- und Frühgeschichte. In der Landeshauptstadt Bozen erkunden wir das Merkantilmuseum und besuchen mit Christoph Buratti das Rathaus. In Trient werden wir im Regionalrat erwartet und im Castello del Buonconsiglio sehen wir im Adlerturm den wunderbaren Freskenzyklus. Im schönen Passeiertal machen wir im Bunkermuseum eine Zeitreise durch die Geschichte von Hinterpasseier und ein Bummel durch Meran schließt unsere Woche ab.



Foto: www.visittrentino.info/Fabio Starpoli

Radwoche: 12. - 18. Mai

"Radeln im Pustertal"

mit GEORG DAVERDA

Im Mai erkunden wir mit dem Rad das Pustertal, auch das „grüne Tal“ genannt. Von Bruneck aus fahren wir ins Ahrntal bis nach Luttach. Dort besuchen wir das Krippenmuseum „Maranatha“. Ins Gadertal geht es über Maria Saalen bis nach Enneberg dem Geburtsort von Katharina Lanz und weiter nach St. Vigil zum Naturparkhaus Fanes Senes Prags. Wir fahren über die Sonnenstraße bis Terenten und dann hinunter nach Vintl. In der Lodenwelt erhalten wir Einblick in die traditionelle Lodenherstellung. Im oberen Pustertal geht es über Welsberg bis nach Niederdorf, dort besuchen wir das Museum Haus Wassermann. Dieses bietet neben einem kleinen Café auch eine reichhaltige volkskundliche Sammlung.



Foto: IDM/Alex Filz

Wanderwoche: 25. August - 01. September

"Unterwegs im Burggrafenamt"

mit SIEGFRIED GUFLER

Das Wandern ist nicht nur des Müllers Lust, deshalb haben wir uns wieder einige schöne Ziele herausgesucht. Das schöne Schnalstal mit dem geschichtsträchtigen Finailhof, dem Stausee und der Karthause, aber auch das Vigljoch mit seinem herrlichen Blick ins Etschtal. Vorbei an den Urlärchen wandern wir auf dem Höfeweg im Ultental mit anschließendem Besuch im Talmuseum. Auch Gfrill im Mittelgebirge und Grissian mit der Jakobskirche ist ein Besuch wert. Auf dem Nonsberg wandern wir zum wunderschön gelegenen Felixer Weiher. Hafling und die Leadernalm ebenso wie das bekannte „Knotnkino“ bilden den Abschluss unserer Woche.



Foto: IDM/Patrick Schwienbacher

Das könnte Sie auch interessieren!

Sommertreffen

Die KVW Ortsgruppen Altrei und Tramin laden zum traditionellen Sommertreffen der SidW ein
27. Juli 2024 in Altrei

Treff.Heimat

Treffen für rückgekehrte und pendelnde Südtiroler:innen.
Jeden zweiten Donnerstag im Monat

Grenzpendlertagung

Informationsveranstaltung für "Grenzpendler"
25. Mai 2024 in Schluderns

Heimat & Welt Leserreise

"Friaul für Genießer"
10.-13. Oktober 2024
mit Franco Bernard,
KVW Reisen

Informationsveranstaltung

Für junge Südtirolerinnen und Südtiroler in Graz
voraussichtlich im November 2024

Mit Keschn und Krapfen

Treff.Heimat



Im Oktober, bei Traumwetter, fanden sich an die 40 Leute im schönen Dorf Natz im Herzen des Hochplateaus oberhalb von Brixen ein. Auch unsere Freunde aus Nordtirol, unter ihnen Helmut Angermann, Gerhard Thomann und Gebi Leitinger waren gekommen. Von der Bushaltestelle bei der Kirche erreichten wir in Kürze die Hofschänke Walderhof, wo uns ein vorzügliches Törggelenü erwartete. Zur guten Stimmung trug die musikalische Begleitung durch Toni Willeit mit seiner Steirischen Harmonika bei. Alsbald stimmten auch die Teilnehmer:innen in die Melodien der Heimatlieder mit ein. Eine besondere Einlage boten Toni Willeit und Erich Achmüller, indem sie zur allgemeinen Erheiterung das Lied "Oh welch Vergnügen..." in sechs Sprachen vortrugen. Zum Abschluss des gemütlichen gemeinsamen Nachmittags sangen alle noch das Bozner Bergsteigerlied "Wohl ist die Welt so groß und weit" und verabschiedeten sich mit dem Wunsch, beim nächsten Treffen wieder dabei sein. > **Erich Achmüller**



Im November besuchte die Gruppe von Treff.Heimat die Künstlerin Heidemarie Ramoser in Oberbozen. Der Weg zu ihrem Atelier führte entlang der Freud Promenade. Die Künstlerin Heidemarie Ramoser hat bereits mit 14 Jahren mit dem Malen begonnen. Später wurde sie Glasdekorateurin. Vor 17 Jahren begann sie dann mit der Ostermalerei. In ihrem hellen und freundlichen Atelier konnten wir viele ihrer Werke bestaunen, besonders auch die filigrane Handarbeit und feine Ausarbeitung auf Eiern und Weihnachtskugeln. Diese kleinen Kunstwerke sind absolute Sammelobjekte.

> **Luise J. Pörnbacher**

Törggelen

Verein Südtiroler in Rhein-Neckar

Dieses Törggelen war wieder einmal ein gelungenes Fest für alle Anwesenden. Das gemischte Wetter hat aber der Stimmung, der Atmosphäre und dem geselligen Humor nichts abgetan. Höhepunkt war der Musiker "Hannes", der mit verschiedenen Instrumenten aufgewartet ist. Er hat eingeladen zum Mitsingen und auch zur Polonaise und zum Sologesang eines unserer Mitglieder. Der neue Wein und das Rösten der Kastanien - einfach super! Und dann das Rütteln dieser, war für einige von uns eine neue Art, Kastanien zu schälen. Es hat ordentlich zur Geselligkeit beigetragen. FAZIT: Ein vollends gelungener Nachmittag!

> **Gabi Wiczorek**



Überschäumende Stimmung im Schützenhaus

Verein Südtiroler in Niedersachsen



Auch vom Verein der Südtiroler in Niedersachsen wird jedes Jahr im Herbst ein Törggelefest gefeiert, dazu wird junger Wein, Brot, Käse, Speck und Kraut in Südtirol eingekauft.

Vorsitzender Helmut Saurer begrüßte die zahlreich erschienenen Gäste, wünschte guten Appetit und verkündete voller Freude, dass nach dem Festschmaus mit den „Musikfreunde Südtirol“ wieder für die musikalische Unterhaltung gesorgt werden könne. Zum Auftakt erklang mit dem bekannten „Südtiroler Heimatlied“ die inoffizielle Hymne Südtirols. Auch die folgenden Volksweisen waren für das Törggelen gut ausgesucht, den meisten Besuchern bekannt und wurden mitgesungen. Nur für die Jodler fand sich niemand. Nach jedem Lied erhielten die „Musikfreunde Südtirol“ viel Beifall und kamen nach drei Stunden musikalischer Unterhaltung um Zugaben nicht herum. Beifall erhielt auch Arthur Sachsaber für das á capella gesungene „Kufsteinlied“.

> Peter Schwinger



Nächster TREFF • Heimat

11. Jänner: Besichtigung Druckerei Lanarepro, Lana
08. Februar: Vortrag: Vorbeugung und neue Akut-Behandlungen nach einem Schlaganfall

Informationen bei Südtiroler in der Welt,
Tel. 0471 300213 oder info@suedtirolerinderwelt.org

Für mehr Berichte aus dem Vereinsleben,
besuchen Sie unsere Homepage!

Der direkte Weg zur
Homepage:



Scannen Sie den QR Code!



Meister der Improvisation

Jonathan Delazer, Jazzmusiker in Berlin

■ Für die Jazzmusik zog Jonathan Delazer in die Welt hinaus. Heute lebt er in Berlin.

Was hat Sie dazu bewogen ins Ausland zu gehen?

Delazer: Mein Metier ist die Improvisationsmusik. Im Jahr 2013 erspielte ich mir einen Platz an der 'Hochschule für Musik und Darstellende Kunst Stuttgart' und begann bei Manfred Kniel und Eckhard Stromer Jazzschlagzeug zu studieren. Der Sprung nach Deutschland war damals für mich extrem wichtig, weil ich zum ersten Mal in meinem Leben Jazzclubs und eine relativ heterogene Musikszene vor der Haustür hatte, was für Jazzmusiker gewissermaßen überlebenswichtig ist. In der Zeit vor meinem Studium unternahm ich zig Anstrengungen und Fahrten in alle Himmelsrichtungen, um 'cats' (Anmerkung: Jargon für Jazzmusiker) wie Henry Threadgill, Antonio Sanchez oder Kenny Werner live zu hören. Der Kontakt zu gleichaltrigen Gleichgesinnten war neu und immens wichtig für meine musikalische Weiterentwicklung. Später ging es dann nach Riga, New York, Leipzig und schließlich Berlin.

Was hat Sie bewogen im Ausland zu bleiben? Welche Erfahrungen haben Sie gemacht?

Delazer: Ich habe an allen Orten, wo ich länger wohnte,

überwiegend positive Erfahrungen gemacht. Zum Beispiel landete ich mit Mitte zwanzig habelos in New York und war nicht schlecht überrascht von den Türen, die sich mir öffneten: Meine erste und bislang einzige Schallplattenproduktion wurde dort unter kunstfreundlichen Bedingungen realisiert und ich wohnte gratis(!) in einer Wohnung in Manhattan. Mir ist nicht danach, ein romantisierendes Bild der USA zu zeichnen; aber aus mir unbekanntem Gründen scheint meine Ästhetik gerade in New York eben jene Resonanzen zu erzeugen, die ich mir überall wünsche.

Aktuell befinde ich mich in Berlin und arbeite mit hochinteressanten Musikern, die meine musikalische Herangehensweise verstehen und sich auf den Wahnsinn einlassen wollen. Abseits der künstlerischen Genüsse ist Berlin ein hartes Pflaster und man braucht ein Sammelsurium an Strategien, um in der dichten Urbanität Wurzeln schlagen zu können.

Was hat sich in Südtirol (seit Ihrem Weggang) verändert?

Delazer: Wenn ich in Südtirol bin, dann fast ausschließlich in der Natur. Ich kenne die Wälder des Naturparks Trudner Horn und die Gegend rund um den Sellastock wie meine Westentasche. Ich möchte hierbei

einen kleinen, aber für mich relevanten Fortschritt in Südtirol erwähnen: Da ich keinen Autoführerschein besitze, bin ich gänzlich auf die öffentlichen Nahverkehrsmittel angewiesen und manche Buslinien fahren mittlerweile tiefer in die südtirolerischen Winkel hinein und hinauf als es noch vor 10 Jahren der Fall war. Das begrüße ich sehr. Simultan zu solchen Wohltaten schreitet allerdings auch in der Provinz der Kapitalismus gnadenlos voran, die dekadenten Preisentwicklungen zeigen überdeutlich an, wer in Südtirol wirklich willkommen ist und das ist nur die auffällige Spitze des Eisberges.

Fühlen Sie sich noch als Südtiroler? Wie würden Sie heute Ihre Identität beschreiben?

Delazer: Ich bin in Südtirol geboren und aufgewachsen, meine Kernfamilie ist nach wie vor in Südtirol beheimatet. Die längsten Freundschaften pflege ich zu Südtirolern und meine Sommermonate verbringe ich in der Regel im Gadertal. All



Foto: Lene Morgenstern

das hat mich natürlich sozialisiert und prägt weiterhin meine Identität. Zudem interessiere ich mich für die Geschichte und Gegenwart Südtirols in Gestalt von Büchern, Erinnerungen und Erzählungen. Mein Großvater Peter arbeitete als Chauffeur von Silvius Magnago und meine Großmutter Mathilde hat Erinnerungen aus ihrer Kindheit derart präzise und ungeschönt aufgeschrieben, dass einige zeitgenössische Historiker von ihrer Akribie lernen könnten.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft Südtirols?

Delazer: Ich bin für Menschenrechte, Frieden und Freiheit von Fremdbestimmung für maximal viele Menschen überall auf der Welt. <

STECKBRIEF

Jonathan Delazer

- Geboren 09.02.1993 in Bozen
- Ausgebildeter Musiker im Bereich Jazz (BA) und Improvisation (MA)
- lebt und arbeitet als Musiker in Berlin

Falls unzustellbar bitte zurück an:

Für Deutschland:
Verband der Südtiroler Vereine
in der Bundesrepublik Deutschland
c/o INVIA Köln e.V.
Stolzstraße 1a
D - 50674 Köln

Für Österreich:
Gesamtverband der Südtiroler in Österreich
Zeughausgasse 8
A-6020 Innsbruck

Für die Schweiz:
Südtiroler Verein Zürich und Umgebung
c/o Franz Kasseroler
Ormisstrasse 95
CH 8706 Meilen