

SÜDTIROL

Eine Verlagsbeilage des **manager magazin**

Lodge de luxe

Schöner wohnen – Hotels
und Chalets am Berg

Skimanufaktur

Bei Traam werden die Bretter
noch von Hand gemacht

Phänomen Lagrein

Bozens Winzer haben ein Ziel:
die Bordeaux-Liga

Hüttensause

Gourmetküche – auf
2000 Metern Höhe

Das ist der Gipfel

Abenteuer Skisafari – fünf
Tage in den Dolomiten



Südtirol sucht Einsteiger, die Abfahrten lieben.

Südtirol sucht dich.

Bahnfahrt
ab **39** Euro*

SÜDTIROL

Die Bahn sorgt schon bei der Anreise für Urlaubsfeeling: entspannt ohne Stau, oft auch schneller als mit dem Auto und kostenlos für eigene Mitfahrer unter 15 Jahren. Vor Ort erreichen Familien dann mit der Mobilcard Südtirol unsere schneesicheren Pisten – 300 Sonnentage inklusive.

In Kooperation mit

DB **BAHN**

Mehr unter bahn.de/italien

INHALT SÜDTIROL

4 SKISAFARI In fünf Tagen durch die Dolomiten, fernab der Pisten

12 HÜTTENSCHMAUS Auf Brettern von Spitzenküche zu Spitzenküche

18 SKISCHMIEDE Bei Traam werden Ski von Hand gemacht

21 MADE IN SÜDTIROL Mitnehmen!

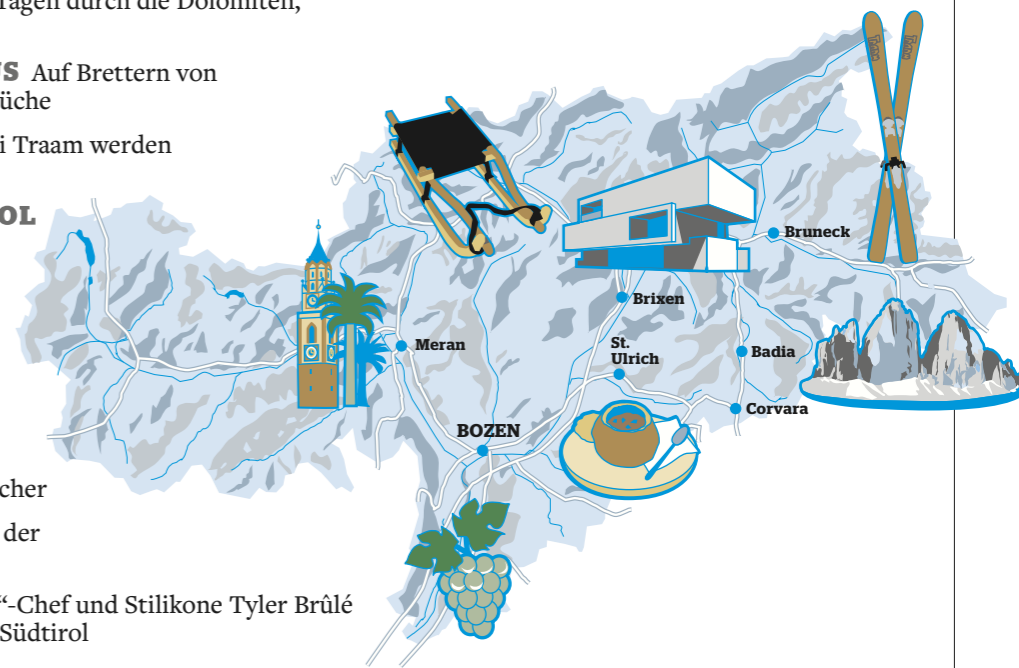
22 ARCHITEKTUR Übernachten am Berg

29 PLANER Was man nicht verpassen sollte

30 GEHEIMTIPP Der Lagrein und seine Macher

33 BOZEN Ausgehen in der Metropole der Lässigkeit

34 INSIDER „Monocle“-Chef und Stilikone Tyler Brülé über sein Wochenende in Südtirol



UNSERE AUTOREN



BERNHARD HUBER verbringt jede freie Minute in den Bergen oder darüber – beim Gleitschirmfliegen. Nach Südtirol kommt der in München lebende Fotograf gern im Herbst zum Törggelen oder Wandern. Die Skisafari war für ihn eine Herausforderung, mit seinem Fotogeäck sackte er immer wieder in den Tiefschnee ein. Ein Genuss dagegen der Besuch bei den Spitzenköchen: Die fotografierten Gerichte musste ja anschließend jemand essen ...



CHRISTIAN BAULIG ist eigentlich nicht der Typ, der seinen Urlaub zweimal in derselben Gegend verbringt. „Dafür ist die Welt zu groß“, sagt der Autor unserer Titelgeschichte. Zum Skifahren zieht es den Hamburger jedoch seit beinahe 20 Jahren jeden Winter in die Dolomiten. Baulig glaubte, die Gegend ziemlich gut zu kennen. Bis er dann gemeinsam mit Bergführer Renato Botte und Fotograf Bernhard Huber auf Tourenski die Dolomiten durchquerte und am Ende der Reise feststellte, dass es auch für ihn noch einiges zu entdecken gibt.



VIOLA KEEVE hat in Wolkenstein Skifahren gelernt, im Pustertal, in Ober-eggen. Muss aber immer wieder um den Sellastock, ins Grödnertal. Weil man schon mit 16 einer Landschaft verfallen kann. Nun auch kulinarisch. Sie kennt mittlerweile jede Hütte, jede Piste. Auf Ski zog sie durch Südtirol. Zahnbürste, Laptop, Kleidchen im Rucksack, von Hotel zu Hotel, von Sternelokal zu Gourmethütte. Erntete Erstaunen in der Lobby („Ach, nur die Ski? Kein Gepäck?“) und im Lift („Ach, Sie tingeln hier so rum?“). Keeve lebt in Berlin und schreibt unter anderem für die „Zeit“, „FAZ“, „Welt am Sonntag“ und das manager magazin.



MICHAEL ORTMANN'S kam vor 20 Jahren auf den Geschmack. Ein kleiner Gasthof im Passeiertal, oberhalb von Meran, dort wurde ihm ein Lagrein kredenzt. Gleich im kommenden Jahr kehrte er wieder – und viele Male noch. Immer das Ziel auf dem Gaumen, den Lagrein zu erkunden, seine Lagen und die Macher. Ortmanns stellt seine Favoriten vor. Er arbeitet als freier Journalist und hat jüngst den Sommelierkurs beim International Wine Institute, der Fachschule für Sommeliers, erfolgreich absolviert.



SÜDTIROL ist eine Verlagsbeilage des manager magazins in Kooperation mit Südtirol Marketing (www.smg.bz.it)

Mehr Infos unter: www.suedtirol.info

IMPRESSUM Verlag manager magazin Verlagsgesellschaft mbH, Ericusspitze 1, 20457 Hamburg **Verantwortlich für Anzeigen** Norbert Facklam **Anzeigenobjektleitung** Petra Küsel **Redaktion** manager magazin, Ericusspitze 1, 20457 Hamburg **Chefredakteur** Steffen Klusmann (V. i. S. d. P.) **Gestaltung** Bettina Janietz **Redaktionsleitung** Sonja Banze **Mitarbeiter dieser Ausgabe** Anna Schäfer (Bildredaktion); Mirja Loth (Infografik); Simone Boldt, Tim Gallwitz (frei), Maïke Treyz (Schlussredaktion); Torsten Biendarra, Frank Jokisch, Joana Klotz, Christel Schulz (Dokumentation) **Druck** ADV – Augsburg Druck- und Verlagshaus GmbH, Aindlinger Straße 17-19, 86167 Augsburg

Augen auf - und durch

SKISAFARI In fünf Tagen durch die Dolomiten, querfeldein und nur auf Skiern. Unser Autor hat sich auf das Abenteuer eingelassen – und will nun nie wieder auf einer normalen Piste fahren.

Von Christian Baulig und Bernhard Huber (Fotos)

**UND DAHINTEN
LIEGT VENEDIG**
Bergführer
Renato Botte
am Südhang der
Drei Zinnen

Als wir unter dem Gipfel der Les Pizades stehen, bleibt mir die Luft weg. Nicht wegen der ungewohnten Höhenluft – wir sind immerhin auf 2268 Metern über Null. Auch nicht wegen des sensationellen Ausblicks – ein 360-Grad-Panorama über ein halbes Dutzend Dolomiten-Gipfel. Es ist vielmehr der Blick ins Tal, der mir den Atem stocken lässt. Diesen Hang sollen wir uns hinunterstürzen? Zwischen Fichten, Lärchen, Zirben hindurch, an Felsblöcken vorbei? Nicht wissend, ob sich dahinter noch eine Chance für einen Schwung bietet? Hatte ich bei der Tourbesprechung vor ein paar Wochen nicht ausdrücklich erwähnt, dass ich bestenfalls ein durchschnittlicher Skifahrer sei, höchstens eine Woche im Jahr auf Brettern stehe und meine letzte Abfahrt jenseits präparierter Pisten mindestens drei Jahre zurückliegt?

Renato (42), der Bergführer, durchbricht meinen Gedankenschwall mit einem kurzen „Pack mer’s“ und stößt sich ab. Nach wenigen Sekunden habe ich seine frochgrüne Jacke aus den Augen verloren, sehe nicht mehr, wie er in federnden Schwüngen Hindernissen ausweicht. Ich sehe nur noch zwei talwärts führende Spuren im Schnee. Was bleibt mir übrig, als ihnen zu folgen?

Eine Viertelstunde später, im Tal, schießen mir die Glückshormone ins Hirn. Jedes Murrelter wäre auf Skiern eleganter den Berg heruntergekommen, aber ich habe es geschafft. Ich klopfe mir den Schnee von Jacke und Hose (die Folge eines misslungenen Richtungswechsels), schaue hinauf durch den lichten Nadelwald, sauge den Duft in meine Nase und werde ganz euphorisch: Was kann es Schöneres geben, denke ich, als sich in dieser wildromantischen Naturlandschaft zu verausgaben?

Zurück auf den Boden der Tatsachen. Mein Projekt ist ambitioniert: Ich will die Dolomiten von West nach Ost durchqueren, und zwar auf Skiern. Aus praktischen Gründen (ich habe nur drei Tage Zeit) habe ich zwei Bedingungen gestellt: Ich picke mir die schönsten Etappen heraus, und ich darf ein paar Mal Lifte oder Fahrzeuge benutzen, um Wege zu verkürzen. „Kein Problem“, sagte Renato bei unserem ersten Gespräch, „das kriegen wir hin.“

Trotzdem ist mir etwas mulmig zumute: Ist das nicht mörderanstrengend, ambitioniert, gefährlich? Halte ich das durch? Nach den drei Tagen fernab der planierten Pisten, allein am Berg, ist jede Sorge weg. Ich will nie mehr anders Ski fahren.

1. Etappe: Mohair unter den Füßen und ein Abend in Vegas

Und so stehen wir an einem frühen Februarmorgen im Villnösstal (übrigens die Heimat von Reinhold Messner) auf dem Parkplatz der Zanser-Alm: Renato, Bergführer mit 20 Jahren Berufserfahrung, Bernhard, Fotograf, Oberbayer, und somit auf der Piste groß geworden, und ich, spätberufener Wintersportler, der mit Mitte 20 zum ersten Mal fuhr und erfahren will, wie es ist, sich querfeldein durch die verschneite Bergwelt zu bewegen.

Die ersten Schritte auf Tourenski sind, nun ja, gewöhnungsbedürftig. Ich zwingen mich, die Bretter nicht vom Boden zu heben, wenn ich sie nach vorn schiebe. Den vom Abfahrtski gewohnten Schlittschuhschritt muss ich mir abgewöhnen. Auf der sanft ansteigenden Rodelbahn, der wir folgen, machen die Bretter ein Geräusch wie eine Salatschleuder: SIRR-ratsch-sirr-ratsch. Nach ein paar Hundert Metern läuft es ganz gut, und wir wagen den ersten Abstecher ins Gelände.

Vor der Abfahrt hat uns Renato eine kurze Einführung gegeben. Wie wir Bindung und Steighilfen einstellen, wie die Felle aus Kunstfaser und Mohair unter die Skier gespannt werden, wann wir die Harscheisen benutzen, wie der Lawinenniepser bedient wird. Hoffentlich hilft.

Über Nacht sind Wolken ins Tal gezogen. Rechts voraus könnten wir die Geislerspitzen sehen – wenn sich die Nebelwand endlich mal verziehen würde. Doch die Sicht wird eher schlechter. Um uns herum herrscht Stille. Kein Autolärm, kein Klackern von Gondelbahnen, kein Remmidemmi auf überfüllten Hüttenterrassen. Als in den 70er und 80er Jahren das Tal für den Tourismus erschlossen werden sollte, haben sich die Villnösser dagegen entschieden. Ein Lift in St. Magdalena stellt sicher, dass die Kinder im Tal Skifahren lernen. Mehr Technik gibt es nicht.

Michael Eisendle, der Wirt des Hotels „Tyrol“, in dem wir übernachtet haben, ist froh, dass sich die vermeintlichen Hinterwäldler damals durchsetzten, selbst wenn sein Haus im Winter nur

spärlich ausgelastet ist: „Es ist einmalig, so wie es ist.“

Das finden wir auch, als wir entlang des sanft plätschernden Villnösser Baches bergauf ziehen. Bald ist die Kaserill-Alm erreicht, aus deren Kamin einladender Rauch emporsteigt. Doch wir marschieren weiter über Almwiesen, die von einer eisigen Baiserschicht bedeckt sind, passieren die Baumgrenze. Hasenspuren im Schnee, das markante Geräusch eines Spechts in der Felswand gegenüber – und ein anschwellendes Knirschen von hinten. Als wir vor einem verwitterten Heustadel kurz rasten, werden wir von zwei Frauen überholt. Ladinerinnen aus dem benachbarten Gadertal, mit deren Tempo wir nicht mithalten können – oder besser gesagt ich.

Das Tourenggehen wird immer beliebter in den Dolomiten. An einem Wochenende zählte der Südtiroler Alpenverein 8000 Skisportler, die vor die Abfahrt die Anstrengung gestellt haben. Die meisten sind Einheimische, Touristen lassen sich noch selten auf das schweißtreibende Abenteuer ein.

Der Bewegungsablauf ist ungewohnt, doch Ski und Schuhe sind leichter als herkömmliches Material, sodass es nicht ganz so anstrengend ist. Der Weg wird steiler, und wir klicken die Steighilfen in die Bindung ein, das hilft. Inzwischen ist Bewegung in die Wolkendecke gekommen, und kurz bevor wir zum Gipfelsturm ansetzen, blitzt blauer Himmel durchs Grau. Unser Ziel, der Zendlerser Kofel, wird für ein paar Minuten vom Sonnenlicht angestrahlt.

Renato ist viel rumgekommen: Norwegen, Kamtschatka, Patagonien. Rund um den Globus hat er schon Skigruppen Berge rauf und runter geführt. Doch gegen die Dolomiten haben es bei ihm selbst die exotischsten Ziele schwer: „Das hier“, sagt er mit Südtiroler Timbre in der Stimme, „das hat schon etwas Erhabenes.“

Ich will es jetzt wissen. In einem Rutsch erklimmen wir die Anhöhe, steigen über einen Weidezaun, gleiten die letzten 100 Meter gegen eisige Böen über einen Grat, bis wir – zweieinhalb Stunden nach unserem Aufbruch – das Wetterkreuz erreichen. 2422 Meter über dem Meeresspiegel, 700 Meter über unserem Ausgangspunkt im Tal. „Du hast es geschafft“, ruft Renato gegen den Wind und reicht mir die Hand.

Ein Schluck aus der Wasserflasche, ein Stück Schokolade aus dem Proviant, ein Erinnerungsfoto, auf dem nicht viel



Renato und Ulli tauschen Routenvorschläge aus. Ich verstehe nicht viel mehr als „obi, umi, außi“ – und folge einfach ihren Spuren.

ATTACKE, ETAPPE! Ein Heuschober auf der Kaserill-Alm dient während des Aufstiegs im Villnösstal als willkommener Rastplatz (o. l.). Die schroffen Felsen der Les Pizades oberhalb von St. Kassian sind selbst für einheimische Tourenger wie Hüttenwirt Ulli (u. M.) immer noch ein Erlebnis.

SKISAFARI

mehr zu sehen ist als drei Gestalten vor einer Nebelwand. Die Wolken lassen sich an diesem Tag nicht aus dem Tal vertreiben. Das Postkartenpanorama der Geislerspitzen? Vermisse ich an diesem Tag kein bisschen.

Zu Tal! Ich kämpfe damit, die Felle von den Skiern zu lösen, ohne dass sie zusammenkleben. Am Ende ist alles Zubehör im Rucksack verstaut, die Bindungen sind für die Abfahrt eingestellt – und wir schwingen uns über flache Hänge hinab. Von Campill aus bringt uns ein Kleinbus in einer knappen halben Stunde nach St. Kassian. Wir beschließen, die vor uns liegenden 500 Höhenmeter mit einem der 450 Lifte des Wintersportgebiets Dolomiti Superski zu bewältigen. Eine knallgelbe Gondel bringt uns auf den Piz Sorega. Fünf Minuten später schnallen wir die Skier vor der Las Vegas Hütte ab und stoßen mit einem frisch gezapften Bier auf den ersten Tag an.

Zum Glück macht die Hütte ihrem Namen keine Ehre. Als wir den Gastraum mit den rustikalen Sichtbalken betreten, packt der DJ gerade seine Sachen zusam-

men. Vom Balkon unseres Apartments im modernen Anbau sehe ich gegen 18 Uhr die letzten Skiläufer zu Tal fahren, im Hintergrund leuchten die Felsen von Sassongher und Sellastock im letzten Tageslicht. Es beginnt zu schneien.

2. Etappe: Unverhoffte Begleitung und zunehmendes Gespür für Schnee

Am Morgen sitzen wir um 7 Uhr mit kleinen Augen am Frühstückstisch. Die Bewohner der übrigen sieben Zimmer schlafen noch. Bloß Ulli, der hibbelige Hüttenwirt, ist hellwach und verbreitet mit seiner Reibeisenstimme gute Laune. Drunten in St. Kassian führt er noch eine Pension, ab und zu gibt er Skistunden, und einen Elektrotrieb leitet er auch noch. „30 Mitarbeiter muss ich jeden Monat bezahlen“, sagt er. Kein Wunder, dass er immer unter Strom steht.

Außer sonntagvormittags, da nimmt er sich frei – und weil ihm gerade nichts Besseres in den Sinn kommt, will er sich unserer Expedition anschließen. Es dauert eine Weile, bis er seine alten Latzen im Skikeller gefunden hat, doch dann

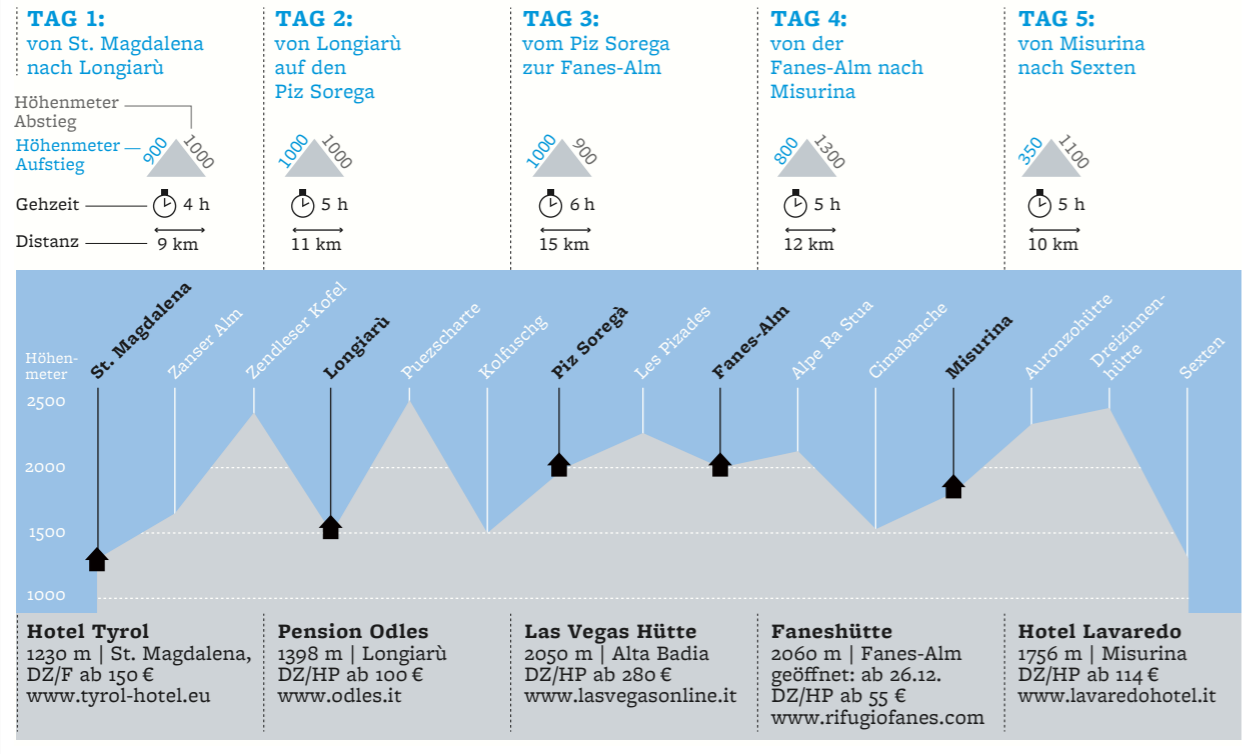
legt er mit Renato ein Tempo vor, wie es nur Bergbewohner durchhalten können.

Über den unberührten Neuschnee der Störeswiesen ziehen wir in einem weiten Bogen bergauf, Schneekristalle sammeln sich in Renatos grauem Haarschopf, mit seinem wettergegerbten Gesicht und den markanten Lachfalten erinnert er ein bisschen an den jungen Luis Trenker.

Wir überqueren eine Skipiste, was mir fast schon vorkommt wie eine andere Welt: eine planierte Strecke und jede Menge Skifahrer, die bei ihrer Abfahrt ins liebliche Tal von Armentarola schauen. Wir blicken nach oben, zu den schroffen Gipfeln des Lavarela und der Conturines, über die wilde Wolkenfetzen treiben. So abweisend und unbezwingbar sehen die Felsen aus – kein Wunder, dass die Ladinern in dieser Welt ihr Nationalepos ansiedelten, die Sage vom Reich des Fanes, in der eine Königstochter mit schneeweißem Panzer und unfehlbaren Pfeilen in die Schlacht gegen kriegerische Mächte zieht.

Wir beschäftigen uns mit einer ganz realen Herausforderung: Wo geht's lang?

ALLEIN GEGEN DEN BERG Stationen, Entfernungen, Höhenmeter der Tour



Alle paar Hundert Meter ist der Schnee völlig anders. Mal knirschen wir über vereiste Oberflächen, dann sinken wir plötzlich tief ein.



HOCHGEFÜHL Von der Auronzohütte aus geht es an steilen Hängen und einer kleinen Bergkapelle vorbei Richtung Osten. Wo sich dann das perfekte Dolomiten-Panorama eröffnet.



Skifahrer, die in Rudeln die geplanten Pisten runter-rutschen, kommen einem plötzlich vor wie eine andere Welt.



SPITZENWETTER
Die Umrundung der spektakulären Drei Zinnen ist der Höhepunkt der Dolomiten-Durchquerung, die abschließende Tiefschneeabfahrt die Krönung

Renato und Ulli tauschen Routenvorschläge aus. Ich verstehe nicht viel mehr als „obi, umi, aufi“ – und folge ihnen einfach, nachdem sie sich geeinigt haben.

Alle paar Hundert Meter hat der Schnee eine völlig andere Konsistenz. Mal knirschen wir über vereiste Oberflächen, dann wieder sinken wir plötzlich tief ein. Unter meinen Brettern knarzt, ächzt, zischt es. Der weiche Neuschnee bringt mich an steilen Abschnitten beinahe zur Verzweiflung, vor allem wenn wir in Serpentina bergauf staksen und ständig die Richtung wechseln.

Wo ich nur weiß sehe, erkennt Renato Schwimmschnee, Triebsschnee, Altschnee. In jeder Sekunde sammelt er Informationen über die Beschaffenheit des Untergrunds und lenkt uns um breite, allzu steile Mulden herum, in denen sich unter unserem Gewicht womöglich Schneebretter lösen könnten.

Plötzlich gibt er ein Zeichen. Anhalten! Er zeigt auf die Felswand vor uns. Ein Dutzend Gemen haben sich in einer geschützten, schneefreien Ecke versammelt, wo sie nach Flechten suchen. Doch die ersten Tiere haben uns schon gewittert, und schnell verschwindet die Herde über den Kamm. Auch wir haben es nach einer weiteren halben Stunde bis an den Berggrat geschafft und besprechen, wie es weitergehen soll.

Das Wetter hat sich verschlechtert, und wir haben für den Aufstieg länger gebraucht als geplant. Wir würden es am Nachmittag wohl schaffen, die gegenüberliegende Capanna Alpina zu durchqueren und die Faneshütte zu erreichen – so wie es Renato schon oft mit Gruppen gemacht hat. Wir müssen aber am selben Tag noch ins Tal zurück, und dieses Risiko wollen wir nicht eingehen, zumal die Lawinengefahr zugenommen hat. So bildet die rasante Fahrt vom Les Pizades hinab zur Munt de Valparola den Abschluss unserer heutigen Tour.

3. Etappe: Entlang der Front und hinab ins Tal

Am letzten Tag präsentieren sich die Dolomiten in Postkartenoptik. Die letzten Wolken haben sich verzogen. Sonne, glitzernder Schnee und ein knallblauer Himmel. Nur leider: Über Nacht sind die Temperaturen auf minus zehn Grad abgesackt. Die Hände schmerzen, als wir ohne Handschuhe die Ausrüstung vom Schneemobil entladen und uns für die Tour fertigmachen.

TOUREN Wer durch die Dolomiten führt und welche Ausrüstung man braucht.

RENATO BOTTE Individuelle Durchquerung mit fünf bis acht Personen. Die fünftägige Tour kostet mit Unterkunft/HP, Liftticket zur Las Vegas Hütte, Schneemobil zur Auronzohütte 1040 Euro pro Person (ohne Taxitransfers bei schlechten Wetterbedingungen), Tel.: 0039/348 585 28 41, www.bergerlebnis.com

GLOBO ALPIN In sechs Tagen von der Pala-Gruppe bis zu den Drei Zinnen, mit Benutzung von Skiliften. Fünf bis acht Personen, sieben Übernachtungen in Berggasthäusern mit HP (teilweise Mehrbettzimmer) 995 Euro (inklusive Transfer ab/bis Bahnhof Franzensfeste), Tel.: 0039/0474 97 61 39

CATORES In fünf Tagen mit Skiliften und Steigfellen von Berg zu Berg. Sechs Übernachtungen in Hotels und Hütten mit HP, Skipass, Gepäcktransfer, Verleih der Ausrüstung. Vier bis sieben Personen, ab St. Ulrich oder St. Christina, 1350 Euro, www.globoalpin.com Tel.: 0039/0471 79 82 23, www.catores.com

VERLEIH VON AUSTRÜSTUNG (Tourenski mit Fellen und Harscheisen, Skischuhe, Stöcke) Circa 30 Euro pro Tag, zum Beispiel bei Mountainspirit, Zwölfmalgreiner Straße 8b, I-39100 Bozen, Tel.: 0039/0471 05 34 34, www.mountainspirit.it

SKIPASS DOLOMITI SUPERSKI Für fünf Tage je nach Saison 192 bis 240 Euro, Tel.: 0039/0471 79 53 97, www.dolomitisuperski.com

Den Aufstieg über die verschneite, im Winter für Autos gesperrte Mautstraße haben wir uns an diesem Morgen gespart. Wir wollen möglichst viel Zeit am Fuß der Drei Zinnen verbringen, dem Wahrzeichen der Dolomiten. Die Auronzohütte dient uns als Ausgangspunkt, von wo aus wir auf einem schmalen Pfad am Südhang der markanten Bergspitzen unsere Umrundung starten. Über die Cadini-Gruppe hinweg reicht der Blick weit nach Venetien hinein. Man hat das Gefühl, sicher den Campanile am Markusplatz in Venedig erkennen zu können – wären die Berge nicht.

Wo an schönen Sommertagen Tausende Bergtouristen zur Drei-Zinnen-Hütte wandern, ziehen wir einsam unsere Spur. Ocker, orange, gelb leuchtet der gewaltige Gebirgsstock über uns. 1869 bestieg der Wiener Alpinist Paul Grohmann als Erster die 2999 Meter hohe Große Zinne. Damals wurden die Dolomiten noch so poetisch wie treffend die Bleichen Berge genannt. Tausende haben es dem Mann seither gleichgetan, jede Wand durchschritten, jede Spitze betreten. Aber: 1981 stürzte eine Felsbrücke, die den Preußturm mit der Allerkleinsten Zinne verband, zusammen. „Man muss schon aufpassen“, sagt Renato.

Nach einer Stunde haben wir die Nordseite erreicht. Rechts von uns ragt in Technicolor der Paternkofel empor, der die Grenze zur Provinz Belluno markiert. Alles wunderschön und friedlich, kaum vorstellbar, dass an diesem Ort einmal Krieg herrschte. Im Ersten Weltkrieg verlief hier die Front zwischen Österreich und Italien. Gebirgsschützen und Alpini lagen sich drei Jahre in ihren Stellungen gegenüber, schlugen und sprengten Stellungen in den Berg, die teilweise bis heute erhalten geblieben sind.

Renato schüttelt den Kopf: „Das haben wir zum Glück überwunden!“ Er ist das beste Beispiel dafür. Sein Vater stammt aus dem Piemont, seine Mutter aus Südtirol, er spricht perfekt Deutsch und Italienisch – und versteht zumindest etwas Ladinisch, das noch in einigen Tälern gesprochen wird. „Wir haben eine gute Zukunft vor uns!“

Große Gedanken, die anderswo vielleicht pathetisch klingen würden, hier aber, mit dem Blick über die Matten am Nordhang der Drei Zinnen, genau richtig. Ich dränge zum Aufbruch. Es lockt die nächste Abfahrt im Tiefschnee! Ich kann es kaum erwarten. Pack mer's! ▀

Hochgekocht



„Hier soll sich jeder reintrauen.“

Franz Mulser (35), „Gostner Schwaige“. Heusuppe mit 25 Kräutern im Brottopf. Kein Stern, aber das Milchkalb – himmlisch.



HÜTTENSCHMAUS

Von wegen Knödel: Nirgends isst man in Italien auf engstem Raum besser als in Südtirol. Selbst auf den Hütten wird mittlerweile auf Spitzenniveau gekocht. Auf Skiern von Tisch zu Tisch. Von Viola Keeve und Bernhard Huber (Fotos)

Zu ihm kommt man nur auf Skiern, mit dem Pferdeschlitten – oder zu Fuß: Franz Mulser, Tirolerhut, Lederhose, ziemlich genau so, wie man sich einen Bauernbub aus Seis vorstellt, freundlich, bescheiden, keiner, der viel redet. Und wenn man ihn hier so auf dem Zaun sitzen sieht, kann man sich kaum vorstellen, dass der Mann schon im „Tantris“ in München bei Hans

HÜTTENSCHMAUS

Jugendlicher Mulsers Traum, Lizenzen sind rar. Mit 16 war er im Nationalkader der Snowboarder, mit 20 nur noch in der Küche: „Kochen und noch Rennen fahren ging nicht.“ Die Entscheidung war klar.

Viel Aufhebens macht er nicht um seine Person, „Küche, Blüten, Käse, hab über alle Ohren zu tun.“ 800 große Käselaike lagern unter der Terrasse, auf der sich Skifahrer sonnen.



Haas war und bei Ausnahmekoch Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn. War er aber. Und mehr muss man eigentlich nicht sagen.

Franz Mulser ist zurück. In Südtirol. Kocht auf 1930 Metern Höhe in der Sechsqadratmeterküche seiner Hütte „Gostner Schwaige“ auf der Seiser Alm. Getrüffelte Heublumensuppe, Spanferkel mit Zirbelnusspesto, Birne, Bohnen, danach Kaiserschmarrn mit Apfelgrappa flambiert, Rosenblüten, Enzian-alm-Safraneis. Bergküche de luxe. Die Speisekarte: eine alte Schindel vom Dach. Die Zutaten: fast alle vom Aussergostnerhof der Eltern in Kastelruth.

Auf Europas größter Hochalm eine Hütte zu führen war schon als

„Ich wollte immer zurück in mein Tal.“

Nicola Laera (32), „Stüa de Michil“. Hirschartar mit Haselnüssen, Meerrettichcreme, Rotkohleis.

Nur sechs Tische hat die „Schwaige“. Abends kocht er auf Wunsch: „Da sind wir allein, vier Gäste und ich.“ Sein Milchkalb in Lagrein-Wein jedenfalls zergeht auf der Zunge und ist wie die Aussicht hier: himmlisch. Wann kommt der Stern? „Passt nicht zu uns“, sagt Mulser knapp. „Jeder soll sich reintrauen.“

Erstauulich. Da kochen sie sich in der Welt hoch – und landen am Ende wieder in ihren Bergen. Franz Mulser genauso wie Franz Pernthaler in der „Schatzerhütte“ im Eisacktal (vorher: bei Heinz Winkler im Chiemgau), Chris Oberhammer im Pustertal (vorher: bei Alain Ducasse in Monaco, drei Sterne) und natür-



lich Norbert Niederkofler (New York, London, Zürich), der bekannteste der Südtiroler Spitzenköche und längst selbst Köchmacher, der Witzigmann der Berge.

Natürlich gibt es die Lombardei, das Piemont, Kampanien, die Toskana, mit mehr Michelin-Sternen. Doch nirgends isst man in Italien auf engstem Raum so gut wie in Südtirol. Der „Gault Millau“ verteilt regelmäßig Höchstnoten, ebenso der „Guide Michelin“: 19 Sternelokale, dazu jede Menge Hütten, die aufholen, eine gemütlicher als die andere.

Hotspot der Südtiroler Spitzenküche ist das Gadertal mit St. Kassian an der Spitze, das 850-Einwohner-Örtchen hat allein schon drei Sterne, gerade mal elf Kilometer entfernt vom Sternrestaurant in Corvara.

Dieses Nest für Gourmets liegt an der legendären Sella Ronda, der schönsten Panoramapiste der Dolomiten. Was ganz gut ist, denn sonst würde man einfach nur im Mittagsblau in der Sonne sitzen, essen, trinken. Und wäre nach einer Woche rund und raupengleich.

Skifahren und Schlemmen – keiner hat dieses Prinzip so perfektioniert wie das Gadertal, früher „ein dunkles, bettelarmes Tal“, wie sie einem im benachbarten Grödnertal heute noch erzählen. Und von dem Neider gern behaupten, es sei etwas für reiche Schnösel, die nicht Skilaufen können. Was diese Leute aber unterschlagen: die Weltcupabfahrt Gran Risa, steil, immer eisig, schwarze Piste.

Die Bergbauern im Gadertal waren klug, schlossen ihre Hänge an den Pisten-Panorama-Highway Sella Ronda an (linksrum, rechtsrum, bergauf, bergab, 26 Kilometer, bis zu 12 000 Menschen am Tag), bauten Straßentunnel, nannten das schneesichere Ende Alta Badia. Hochabteital. Das klingt schon ganz anders.

So richtig los ging es dann, als Jetsetter Gunter Sachs Anfang der 70er mit dem Hubschrauber auf Piz la Ila vor der Hütte von Moritz Craffonara landete und Fisch essen wollte. Den gab es nicht. Da flog Sachs mit Craffonaras Koch in

die Nähe von Venedig, zum Fischmarkt. Ein Gag, so wirkungsvoll aber, dass es im „Moritzino“ bis heute Krustentiere gibt, 2100 Meter über dem Meer.

Hummer im Gebirge? Na, warum nicht, findet Craffonara, heute 71 und selbst ergrauter Prototyp eines Playboys, lange Mähne, Designersonnenbrille. Schließlich seien die Dolomiten Berge aus versteinerten Korallenriffen. Es sprach sich herum, dass man bei ihm gut essen und feiern kann. Die Ferraris kamen, die Benetton, die Grimaldis. Das mondäne Cortina d'Ampezzo war passé, Alta Badia die Entdeckung: unverdorben, malerisch, echt.

Einer der ersten, der die Chance damals witterte, ist Michil Costa (53). Entspannt lehnt er in seiner „Stüa de Michil“ in Corvara an der Holzwand. Eigentlich wollte er Musiker werden, war in London auf dem Weg zum Punkrocker und regelmäßig abgebrannt. „Ich habe Teller gespült und kam immer nach Hause, wenn das Geld alle war“, sagt er. „Lange habe ich die Berge nur als Hindernis gesehen.“

Mit 21 kehrt er zurück, überredet den Vater 1982, im Hotel der Familie aus dem Holzalter Stuben ein Restaurant zu zimmern und statt Speck und Schüttelbrot Champagnerrisotto und teure Weine zu servieren. Doch seine Idee kommt zu früh. „Damals reichten fürs Skifahren Gulaschsuppe, Knödel, Würstchen.“ Costa lacht. „Es kam kein Mensch.“ Erst als irgendwann ein italienischer Wirtschaftsjournalist berichtet, stehen auf einmal die Mailänder Banker vor der Tür.

Seit 2002 hat die „Stüa“ einen Stern: alte Teller, Kerzen, Blumen, vier kleine Räume, elf Tische, intim. Das dazugehörige Hotel, das „La Perla“, direkt an der Piste, hat vier Sterne, eines der Leading Ho-



„Ich mache sowieso, was ich will.“

Michil Costa (53), Hotel „La Perla“. Vom Punk in London zum Buddhisten der Berge – ohne den Hotelier des „La Perla“ in Corvara wäre das Gadertal nicht die Feinschmecker-ecke Nummer eins.

tels of the World. George Clooney, Tom Cruise haben schon hier geschlafen, ein elegant-gemütliches Haus mit Bauernmöbeln und Herzkissen. Jeden Donnerstagabend spielt der alte Herr, Ernesto Costa (84), die Hexengeige auf der Küchenparty. Die kommt an bei den Gästen, eine beschwingte Dame zertritt quiekend Luftballons.

Michil Costas Weinkeller Mahatma Wine zählt zu den besten Südtirols, 30 000 Flaschen, 2000 Sorten, rare Jahrgänge Sassicaia. Costa, früher Abgeordneter der Grünen, hat in Indien Haus und Schule für Exil-Tibeter gebaut, trägt gern Sakkos in knalligen Farben, Holzstifte im Revers, die er verschenkt („Weil uns nichts gehört, nur der Moment“), gilt als Buddhist, Revoluzzer, unbequem.

Für seinen Dolomiten-Radmarathon sperrt er schon mal die Pässe, das Hotel leitet er mit seinen Mitarbeitern gemeinsam, er war Vorsitzender der Union zur Rettung der ladinischen Kultur. Etwa 20 000 sprechen die über 2000 Jahre alte Sprache. Hütte heißt „Ütia“ oder „Baita“, Hof „Maso“, Rätoromanisch, für Italiener ein deutscher Dialekt, für die Deutschen eine italienische Mundart. Zu dieser Minderheit, die ihre eigene Kultur pflegt, gehört Costa, wie viele im Grödnertal und Gadertal.

Konkurrenz belebt das Geschäft

„Ich mache sowieso, was ich will“, sagt er. Dazu gehört in der Küche: keine Gänsestopfleber, keine Äpfel vor der Erntezeit, fast nur Produkte aus der Region.

Sein langjähriger Koch wollte das nicht mittragen. Nun hat Costa einen, der es tut: Nicola Laera (32), in St. Kassian geboren, ein ruhiger Typ: „Ich schrei nicht in der Küche, steh nicht so gern

im Mittelpunkt, das können andere besser.“ Seine Rehlende mit Pinienkruste spricht für sich, grandios.

Kein Wunder: Laera war jahrelang Souschef, rechte Hand von Norbert Niederkofler, Südtirols bestem Koch. Der liebt große Auftritte, ist der Star der Region. Wer bei ihm lernt, aus dem wird was.

So wie aus Matteo Metullio (26). Italiens jüngster Sternekoch ging bei Niederkofler in die Lehre und kocht heute im „La Siriola“, dem Restaurant im Hotel „Ciasa Salares“ in St. Kassian.

Ist das schlau, sich Konkurrenz heranzuziehen, Herr Niederkofler?

„Belebt das Geschäft. Golfer wollen ja auch nicht nur auf einem 9-Loch-Platz spielen“, sagt der 54-Jährige. „Du musst die Leute erst mal herbringen. Wir liegen nicht an der Hauptstraße.“ Um bei ihm, der überall war, bei Eckart Witzigmann, bei David Bouley in New York, bei Jörg Müller auf Sylt, zu essen, pilgern Gourmets nach St. Kassian ins „St. Hubertus“.

Das ganz große kulinarische Kino

Allein der Graukäse, fettarm, ein Abfallprodukt früher, auf manchem Teller ein Salzabtraum, als Risotto mit roten Zwiebeln, Pücia, dem Brot der Ladinier, eine Almspeise auf höchstem Niveau. Früher ging es nur um Technik, Technik, so Niederkofler, heute dreht sich alles um Natur.

Er ist in Luttach im Ahrntal geboren, 1000 Einwohner, 14 Dreitausender rundherum. Als er 16 war, starb sein Vater. Die Mutter entschied, er solle tun, was er wolle, müsse nicht zu Haus die Pension führen. „Ich wollte die Welt sehen und nach oben“, sagt er. Zurück nach Südtirol zog es ihn, weil er die Chance hatte, auf Schloss Colz



„Ich habe junge Köche immer gefördert.“

Norbert Niederkofler (54), „St. Hubertus“. Gemüse wie zu Großmutterzeiten in St. Kassian, zwei Sterne. Südtirols Starkoch Niederkofler war in New York, London, Zürich und auf Sylt – der Witzigmann der Berge.



in La Villa zu kochen. Doch der Eigentümer kam beim Wandern ums Leben, ein Bergunfall. Aus dem Job wurde nichts.

Dafür tat sich ein anderer auf. Als Familie Pizzinini hörte, das Niederkofler frei ist, griff sie zu. Die Pizzinini wollten ihr Hotel „Rosa Alpina“, heute edel-alpin, mondän, fit machen für Relais & Châteaux. Ihnen fehlte dazu aber die Küche. 1994 war das. Niederkofler wollte eigentlich nur ein, zwei Jahre bleiben, macht aus der Pizzeria eine Gourmetstube, verlängert, be-

kommt 2000 den ersten Stern, 2007 den zweiten.

„Natürlich arbeite ich am dritten Stern. Was soll ich denn tun, 20 Meter vorm Gipfel?“, sagt er. „Aber wenn ein Sturm aufzieht, ist mir die Familie wichtiger.“ Spät ist er Vater geworden, mit 49, das Beste, was ihm passieren konnte, findet er. Seitdem hat er seine Küche umgestellt. „Soll ich meinem Sohn sagen, dass bei uns Austern wachsen?“ War riskant, auf seinem Niveau. „Cook the Mountain“ heißt das bei Niederkofler. Für sein Projekt Bergküche bereist er die ganze Welt. Der Mann, sympathisch, natürlich, kann sich verkaufen.

Man kann Nicola Laera verstehen, der zurück wollte in sein Tal, aber nicht zurück zu Niederkofler:

„Der Norbert ist zu groß. Machst du was Schlechtes, schützt er mit seiner Person. Machst du was Gutes, hast du immer einen Giganten vor dir.“ Das ist er wirklich: Audi Chef's Cup, Slope Food, „Sciare con gusto – Skifahren mit Genuss“, Wine Skisafari – viele der Erfolgsprojekte des Gadertals waren Niederkoflers Ideen.

Was er gern ein bisschen lässig abtut. „Der Chef's Cup war ein Jux, ich wollte meine Freunde wiedersehen“, sagt er etwa. Viele kommen nun jedes Jahr zum Skirennen. Um die Qualität der Hütten zu steigern („Das war nicht schlecht, nur eben überall das Gleiche“), entwickelte er „Sciare con gusto“: Wirte kochen eigens für sie entwickelte Gerichte von Starköchen, eine heikle Sache. „Geh mal und sag ihnen, wie sie kochen sollen.“

Vorher gab es kein Frühstück im Pulverschnee wie auf der Las Vegas Lodge: mit Schneekatze und einem Teller Speck um 6 Uhr 30 auf die Piste und abfahren, bevor die Lifte öffnen. Vor 15 Jahren sah man auf der Sella Ronda noch Imbissbuden im Nebel.

Heute schaffen es viele bei Markus und Brigitte Prinoth auf 2400 Metern, oberhalb von St. Ulrich, gar nicht mehr aus dem Sofa. So gut ist der Kaiserschmarrn auf der „Sofie Hütte“: heiß, goldgelb, luftig. Es gibt 20 Champagnersorten und 300 Weine, zu „Enrosadüra“, dem Alpenglühen, den Apéro „Sofie“, Martini Rosé, Eis, Erdbeeren und Prosecco. Schlürft sich so weg.

George Clooney, Michele Placido („Allein gegen die Mafia“) oder Ex-Formel-1-Fahrer Juan Pablo Montoya wären kaum am Fuß des Langkofels eingekehrt, wenn es auf der blauweißen „Emilio Comici Hütte“ nur Pommes gäbe. Im Winter servieren die Marzola-Brüder Hummer-Pasta und gegrillte Jakobsmuscheln oberhalb des Funparks.

Es muss nicht immer teuer sein. Auf „Maso Runch“ in Pedratsches, einem Bauernhof von 1712, mit Vieh, kocht Maria Nagler (63) Abend für Abend ladinisch: Schlutzkrapfen, Turtres (Teigaschen in heißem Öl gebacken) mit Spinat, Sauerkraut, Mohn, Quark und Blaubeeren, Gulasch mit Polenta und Kraut, am Ende Apfel-

„Goldgelb wird der Schmarrn mit Orangenpunsch.“

Erwin Irsara (68), „Heilig Kreuz Hütte“, auf 2045 Metern. „Schmarrn dell'imperatore“: Der beste Kaiserschmarrn weit und breit.



strudel „dla çiasa“, den lässt keiner aus.

Nur finden muss man den Hof, im Dunkeln, die Straße dorthin ist nicht beleuchtet. Enrico Nagler, die Seele der Stube, dirigiert Gäste unter Kreuzfixe und Jesusbilder, eilt hin und her, bringt neue Teller. Stunden isst man, wartet, bis wieder ein Gang fertig ist, einfach, köstlich, bis man fast platzt – für 29 Euro. Ein Geheimtipp ist der Hof nicht mehr. Selten ist ein Tisch frei, viele Italiener, Familien, obwohl Naglers ausgebaut haben.

Hier begreift man, was Niederkofler sagt: „Wer seine Wurzeln kennt, kann alles machen. Sonst hast du ein Problem.“ Um dann zu einer Generalkritik am Kochzirkus anzuheben: „Jeder Teller aus New York, Sydney, Lima ist heute sofort online.“ Kochen, was alle kochen? – „Na, dann könnte ich auch in Kopenhagen sitzen.“

Vielleicht ist es dieses unaufge-regte fast altmodische, beschauliche Tal, das erdet. Wer nach Badia kommt, rund 1425 Einwohner, 95 Prozent ladinisch, wird herumgereicht. Jeder kennt jeden. Maso Alfarèi verkauft den besten Speck, Chi Prà Edelkäse. Richard Wieser backt im Café „I Dolci di Ricky“ Birnenstrudel und Ricotta-Himbeertörtchen, im „Gran

„Bei uns suchen die Leute das Echte.“

Enrico Nagler (66), „Maso Runch“. Längst kein Geheimtipp mehr: Für 29 Euro isst man in der alten Bauernstube Gerichte wie Schweins-haxn aus dem Holzofen, bis man vom Hof rollen könnte.



Ander“ zaubert Andrea Irsara Trüffelpasta auf die Schnelle. Und Erwin Irsara in der „Heilig Kreuz Hütte“ („Ütia la Crusc“) hat den besten Kaiserschmarrn. „Schmarrn dell'imperatore“ steht auf der Karte, in gusseiserner Pfanne, „so schön gelb wird er mit Orangenpunsch“.

Kriegen den auch die Kinder? Der Punsch verdampfe doch, beruhigt Erwin, bittet ins Hinterzimmer. Am Schrank lehnen Gewehre, am Fenster eine stattliche Reihe Schnäpse. „Willst du einen? Ich trink einen.“ Mit 68 ist er, auch wenn seine Tochter Karin ihm hilft, immer noch Chef in der Küche. Er holt das Promialbum, die Hunziker, der Messner, der Blüm. „Mit dem hab ich auch Schnaps getrunken.“

Er wohnt im alten Pilgerhaus unterm Kreuzkofel, auf 2045 Metern, läutet in der Kirche drüben die Glocken. Beugt sich rüber. „Immer nur Pösl“, Kaiserschmarrn auf Ladinisch. „50 Jahre. Ich will weg.“ Er verreist oft, Chile, Neuseeland, China, Namibia, kommt aber immer wieder. Wäre schade für jede Skitour Heilig Kreuz, ihn zu verpassen.

Der drahtige Koch sammelt alle Ausschnitte über sich, ein dicker Ordner. Der Himmel verdunkelt sich, Wind zieht auf über dem Kreuzkofel, die Lifte halten. Skier an, abfahren. Er ruft noch: „Aber schreib's arrogant!“ So sind sie, die Spitzenköche rund um die Sella Ronda: ehrlich und roh, sensibel und lustig, ernst und verletzbar – ohne doppelten Boden eben. ■

SPITZENKÜCHEN
Rund um die Sella Ronda

SOFIE HÜTTE, St. Ulrich, Gröden, Kaiserschmarrn 15 Euro, Apéro „Sofie“ 5 Euro, Flasche Wein ab 24 Euro, www.seceda.com

MASO RUNCH, Badia, Menü 29 Euro, Flasche Wein ab 15 Euro, www.masorunch.it

HEILIG KREUZ HÜTTE, Badia, Kaiserschmarrn 9,50 Euro, Polenta mit Pilzen und Käse 14,50 Euro, Hauswein 13 Euro, www.lacrusc.com

ST. HUBERTUS im **HOTEL ROSA ALPINA** (Relais & Châteaux), St. Kassian, zwei Sterne, Menüs „Unsere Wurzeln“ oder „Quo vadis“, beide 165 Euro, Wein ab 25 Euro, www.rosalpina.it

GOSTNER SCHWAIGE Kastelruth, Abendmenü ab 60 Euro, Flasche Wein ab 22 Euro, gostnerschwaige@rolmail.net

EMILIO COMICI HÜTTE Plan de Gralba, Gröden, Pasta mit halbem Hummer 26 Euro, Flasche Wein ab 25 Euro, www.rifugiocomici.com

LA STÜA DE MICHIL im **HOTEL LA PERLA** (Leading Hotels of the World), Corvara, Menü ab 98 Euro, Flasche Wein ab 24 Euro, www.hotel-laperla.it

CLUB MORITZINO, Piz la Ila, La Villa, Hummer, Austern, Fisch, Preis nach Saison, Glas Wein 5 Euro, www.moritzino.it

Die Traam-Fabrik

SKISCHMIEDE Gründer wollen normalerweise die Welt erobern. Die drei Jungs von Traam wollen das nicht. Ihnen reicht es, den besten Ski der Welt zu backen.

Von Christian Baulig und Bernhard Huber (Fotos)



Bruneck, an einem Montagabend im Februar. Die Sonne ist längst untergegangen, es war ein super Skitag auf dem Kronplatz. Blauer Himmel, perfekter Schnee. Den ganzen Tag waren Martin Clara und Markus Irschara unterwegs mit ihren Gruppen. Das übliche Programm:

Körper zum Tal drehen! In die Knie gehen! Stock einsetzen, rauf und rum!

Während die Schüler zum Après-Ski runter in die Stadt sind, fangen die beiden Lehrer jetzt erst richtig an. Montags werden in der Werkstatt neben der alten Talstation der Gondelbahn Ski gepresst.

Martin (31) und Markus (35) sind die Köpfe von Traam, des wohl eigenwilligsten Skiherstellers südlich vom Brenner. Mit ihrem Kompagnon Andreas Recla (46), der nebenan im Büro mit einem defekten Computer kämpft, machen sie Bretter für Wintersportverrückte wie sie selbst; Leute, denen keine Piste zu anspruchsvoll ist. „Skifahren ist nicht nur Skifahren“, stellt Markus gleich mal klar, „sondern Lebensinhalt.“ Was anfangs nur für den Eigenbedarf gedacht war, ist heute eine Skimanufaktur mit Kleinstauflage, die schnell ausverkauft ist. Mehr wollen die Traam-Macher auch nicht. Expansion? Nein, danke.

Mit ihrer Firma haben sich die drei Skilehrer einen Traum erfüllt – einen „Traam“ eben, wie es im Südtiroler Dialekt heißt. Die drei sind begeisterte Freestylefahrer, jeder von ihnen hat eine Rennkarriere hinter sich. Andreas war sogar schon mal bei den Olympischen Spielen und bei der Buckelpisten-WM. Mit den Brettern aus dem Laden waren sie jedoch nie hundertprozentig zufrieden. Für ihre halsbrecherischen Tief-schneeabfahrten wollten sie die besten Ski der Welt.

Ski von Vökl, Fischer oder Salomon – für Typen wie Martin, Markus oder Andreas ist das so, als müsste ein Motorsportfan mit einem 75-PS-Golf Runden auf dem Nürburgring drehen. Geht schon, macht aber keinen Spaß. Die exklusiven Wintersportausruster wiederum waren ihnen zu exklusiv: Zai aus der Schweiz etwa

TRAAM-TRIO Markus Irschara, Martin Clara und Andreas Recla (v. l.) stellen in ihrer Brunecker Werkstatt Bretter für Skiverrückte her

verkauft Bretter ab 3000 Euro pro Paar, produziert mit Spezialmaschinen in einem Hightechlabor. „Ein Snob-Ski“, sagt Markus verächtlich. „Unsere Kunden sind nicht die reichen Russen, sondern die Fanaten.“ Er meint Fanatiker.

Der fast schon logische Schritt: selbst machen. Vor zwölf Jahren hatten Markus und Andreas die Idee, ihre eigenen Ski zu bauen. Martin, der eine Tischlerausbildung absolviert hat, half den beiden bei der Umsetzung. Sie mieteten die Räume eines früheren Skiverleihs und legten los.

Tests auf der Piste

In der Skischule amüsierte man sich über die Pläne der drei Kollegen. „Am Anfang dachten alle, wir sind verrückt.“ Ein halbes Dutzend eigene Ski haben sie auseinander geschnitten, um den Aufbau zu studieren. Sie reisten nach Slowenien, um sich in der Fertigung von Elan ein paar Tricks anzuschauen. „Aber da gab’s nicht viel zu sehen.“ Ein paar Tage lang machten sie in einer Firma bei München beim Bau von Segelflugzeugen mit, um sich mit der Sandwichbauweise vertraut zu machen.

Zurück in Bruneck, bestellten sie verschiedene Sorten Glasfaser und probierten sie durch. Das Ergebnis überzeugte die Perfektionisten nicht. „Die Spitze brach auf, und ständig haben sich die Kanten gelöst“, erzählt Markus. „Wir dachten, es passt, aber nach drei Tagen gingen sie wieder ab.“

Sie änderten die Baupläne, die Materialzusammensetzung, den Aufbau. Eine Saison testeten sie ihre Ski auf der Piste, dann verkauften sie das erste Paar. Was eigentlich nicht geplant war, doch es gingen immer mehr Bestellungen ein. Schließlich schafften sie eine Profipresse an. „Von da an lief’s“, sagt Markus. Sie gründeten die Firma und starteten die Serienfertigung. Wobei „Serie“ ein großes Wort ist: An einer Wand lehnen drei fertige Paar Ski – die Wochenproduktion.

Die Werkstatt ähnelt eher einer Hobbygarage als einer Manufaktur.

tur: aus Spanplatten zusammengebaute Werkbänke, mit Harz verklebter Boden, ein Sammelstadium an Werkzeugen an den Wänden neben Postern von den Ramones, Iron Maiden und diversen Playmates.

Martin hat damit begonnen, Glasfasermatten auszulegen und mit Zweikomponentenharz einzustreichen. „Wir verwenden nur super Material“, erklärt er. „Sehr hochwertige Glasfaser und bestes Holz; für Rennski sogar Karbon.“

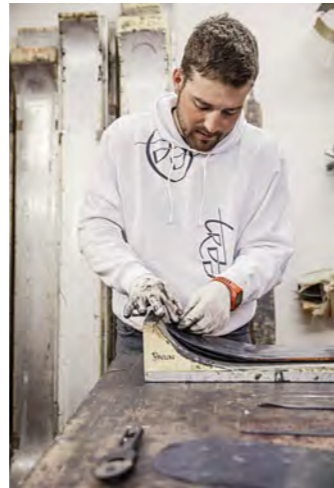
SKI-REZEPT

Man nehme einen Holzkern, Metallkanten, mehrere Lagen Glasfaser und Zweikomponentenharz – und backe das Ganze für sechs Stunden bei Unterdruck zu einem Hochleistungsski



„Die Ski halten die Spannung brutal lange“, sagt sein Kollege Markus, der manches Modell bereits seit drei Jahren fährt. Und sein Grinsen verrät, dass er die Bretter genauso wenig schont wie den ramponierten Subaru-Kombi vor der Werkstatttür.

Mit Schablonen schneidet Martin die Glasfasermatten in Form. An diesem Abend wird ein Damenski gebaut – Modell „Fein“. Das Einstiegsmodell zu 890 Euro. Markus legt derweil auf der Werkbank daneben einen Holzkern bereit, drapiert die Metallkante drumherum. Zwei Schichten Glasfaser werden aufgetragen und eine



zusätzliche dort, wo die Bindung verschraubt wird. Dann das Eichenfurnier aufgelegt, alles mit Paketband fixiert, und ab damit in die Vakuumpresse. Die backt in sechs Stunden den Ski fertig.

Die Modelle heißen „Fristaila“ (Freestyler), „Beas“ (Böse), „Kula“ (Cooler) Die meisten Bretter sind ziemlich breit und mit einem Holzfurnier veredelt, Ulme, Eiche, Esche – oder Palisander. „Kein optimales Material“, sagt Martin und räumt den großen Tisch in der Mitte des Raumes für die abendliche Schicht frei. „Man sieht jeden Kratzer drauf.“

Die meisten Exemplare haben sie bislang vom „Gams“-Tourenski hergestellt: insgesamt rund 30 Stück. So viele Ski verkauft der österreichische Weltmarktführer Atomic in einer halben

Stunde. Einschüchtern lassen sie sich von dem Konzern nicht: „Vor allem bei Powder-Ski sind wir gewaltig gut“, sagt Markus. Das zählt. Für sie.

Daneben leisten sie sich bei Traam immer wieder Experimente: Einmal bezogen sie ein Paar Ski mit Loden. „Keine besonders gute Idee“, sagt Martin rückblickend, „die Dinger haben sich voll Wasser gesogen und wurden brutal schwer.“ Markus grinst: „Hat aber geil ausgesehen.“

Kunden bringen Kunden

Unter Effizienzgesichtspunkten ist das ganze Projekt Irrsinn. Aber darauf kommt es den Traam-Jungs nicht an. Der Mythos „von der Garagenfirma zum Weltkonzern“, wie ihn die Gründer von Apple oder Google vorgelebt haben, reizt sie nicht. Sie sind mit ihrem Garagenleben zufrieden. Martin: „In der Saison schaffen wir es schon jetzt kaum, die Bestellungen abzuwickeln.“ Traam macht keine Werbung. Die Käufer kommen, „weil uns die Leute mit unseren Ski sehen“. Und manche dieser Kunden bringen neue Kunden.

Ein Vertriebsnetz aufziehen und auf Messen gehen – wozu? Einen richtigen Onlineshop einrichten – weshalb? Die meisten Käufer kommen aus der Gegend und schauen persönlich vorbei, um ihren Wunschi auszusuchen, der dann auf Bestellung produziert wird. Immerhin: Ordern kann man auch per Mail oder Facebook.

Nie haben sie daran gedacht, ihre Jobs aufzugeben, um sich komplett der Skiproduktion zu widmen. „Dann wäre sofort Druck drauf. Dann musst du plötzlich 50 Paar Ski verkaufen“, sagt Markus und hockt sich mit einem Bier in der Hand zu Martin auf die Werkbank. Andreas ist schon nach Hause gegangen. Ihnen gehe es nicht ums Geschäftemachen, „es geht ums Skibauen“, sagt Martin. „Und das Allerwichtigste ist, dass wir Zeit fürs Skifahren haben.“

Ihre besten Kunden sind nach wie vor sie selbst. Allein Markus besitzt fünf Paar Traam-Ski. ■

Made in Südtirol

Dreizehn Dinge, die das Leben stilvoller machen.



KOPFSACHE Neuheit vom Bozener Bergsportriesen Salewa für Freerider, Skitourengeher und Kletterer. Schützt Schläfen und Hinterkopf, auch in Blau, Schwarz. Helm Vert, 160 Euro. ➔ www.salewa.de

NATURUHR aus Sandelholz von Laimer aus dem Ultental. Black Edition, 110 Euro. ➔ www.laimer.bz/de/



HINGUCKER Handgefertigt aus Esche, Nuss, Kirsche oder Akazie: Die Holzbrillen von Woodone aus Vahrn bei Brixen wiegen gerade mal 13 Gramm. Modell Aidan, 419 Euro. ➔ www.woodone.it



ZIEGE DE LUXE für Gourmets: Ziegenkäse von Capriz aus Vintl. So gut, dass ihn Sternköche reichern. „Hofer's Alptraum“ mit französischem Cognac und Schüttelbrotkruste, das Kilo: 34 Euro. ➔ www.capriz.bz/de



SONNENRAD Elegantes E-Bike aus Bozen: Leaos Solar, Solarzellen an der Seite liefern Strom. Carbonrahmen weiß oder schwarz, 25 km/h. Ab 7747 Euro. ➔ [über www.red-dot-shop.com](http://www.red-dot-shop.com)

HUT AUF! Für den zünftigen Bergausflug: Klassiker aus grauem Filz mit Lederband, 249 Euro. ➔ www.hutstuebele.com



ALMFLAIR TO GO Kissen „Hubertus“, gefüllt mit Südtiroler Bergwiesenheu aus dem Passeiertal. Duftet noch zu Hause und entspannt, 30 Euro. ➔ [u. a. über www.gluecklich.it/de](http://u.a.überwww.gluecklich.it/de)



KURVENSTAR Früher war Peter Torggler Rennrodler, jetzt baut der 60-Jährige im Eisacktal Weltklasseschlitten aus Holz. Tourenrodel FM124D, 295 Euro. ➔ www.torggler-rodelbau.com



SUPERMOST Auf 900 Metern Höhe werden Äpfel im Eisacktal gepflückt. Thomas Kohls preisgekrönte Grand-Cru-Sorten: Ananasrenette, Weißer Wintercalville. Auch schon köstlich: Jonagold, 4,35 Euro. ➔ kohl@kohl.bz.it



STIEFELKNECHTE Handgenäht, abgesetzte Kappe, Ferse. „Stoffel“ heißt das Modell, orangerotes Wildleder, 399 Euro. ➔ www.luis-trenker.com



DURCHBLICK Gletscherbrille Sar vom Label Luis Trenker aus Bozen: Aluminium, getönte Gläser, Gummiband, 180 Euro. ➔ www.luistrenker.com



HARTE SCHALE Von Zedern aus den Meraner Parks: Das Holz riecht gut – und wehrt Schimmel ab. Drechslerei Josef Klotz, 128 Euro. ➔ www.drechslerei-suedtirol.com



CIN GIN Wacholder, Bergkräuter (insgesamt 24), Enzian – die Zutaten für seinen Dolomiten-Gin findet Florian Rabanser vom Plunhof in Seis alle auf der Alm. Nur die Zitronen kommen vom Gardasee. Ab 35 Euro. ➔ www.zuplun.it



▼ Adler Mountain Lodge

Schöner liegt keine auf der Seiser Alm, den Langkofel immer im Blick – selbst in der rot beleuchteten Heusauna. Schon Adenauer suchte an diesem Ort Ruhe. Über Jahre kämpfte die Hotelfamilie Sanoner aus St. Ulrich für ihre Idee: eine Lodge wie in Namibia, ganz aus Holz, 18 Suiten, 12 Chalets. Afrika im Schnee. Kann optisch schiefgehen, hier nicht. Abends im dampfenden Pool unter Sternen schwimmen, ringsum Kerzen. Mehr geht nicht.

➔ **Skitour (Saltria – Plattkofel, 3 Stunden), Langlauf, Suite ab 294 Euro, Chalet ab 398 Euro (zwei Personen), Seiser Alm, www.adler-lodge.com**

Modern Lodging

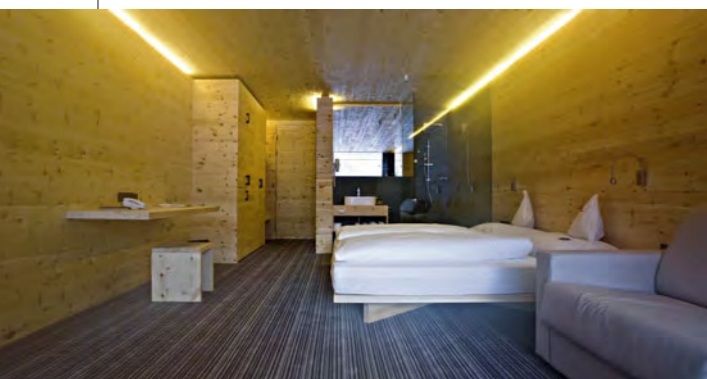
ARCHITEKTUR Südtirol holt auf, mit neuen Designhotels und Luxuschalets. Die besten Adressen für Eiskletterer, Schneeschuhwanderer und Snowkiter. *Von Viola Keeve*





➔ **Schneeschuhwandern, Eisstock-schießen (auf der „Schwarzen Lacke“),** DZ ab 310 Euro, Auto parken, mit der Gondel zum Vigiljoch, Lana, www.vigilius.it

▲ **Vigilius** Nur mit der Seilbahn erreicht man das „Vigilius Mountain Resort“ auf 1500 Metern bei Meran. Manche Gäste kommen allein wegen dieses Hotels, 2003 gebaut, oft kopiert, Glanzstück des Südtiroler Stararchitekten Matteo Thun: viel Glas, Holz, lange, gebogene Gänge. Aus der Luft wirkt das Fünfsternehaus des Meraner Unternehmers Ulrich Ladurner wie ein umgefallener Baum, die Lamellen vor Fenstern und Balkonen schützen vor Blicken. Wer Ruhe sucht, findet sie, wer Gesellschaft braucht, auch: im Restaurant, in der Bibliothek, der Lobby mit Kamin, Sitzkissen, Büchern. Sechs Suiten, 35 Zimmer, behaglich schlicht: warmes Orange, rote Sessel von B&B Italia, hinter der Lehmwand (Raumteiler und Heizung) eine Badewanne mit Blick ins Tal. Rote Äpfel in einer Holzkiste, kein Fernseher. Flüsterhaus nennen es manche. Man hört das Holz knacken. Jeder Winkel der Architektur grandios, auch der Pool, spiegelglatt, wie die Seele bald.



▲ **Villa Waldkönigin** Alt oder neu? Beides schön in der „Villa Waldkönigin“ in St. Valentin, bekannter als das „Schlössl“ am Haidersee. Das Jugendstilhaus von 1907 gehörte einer Meraner Kaufmannsfamilie, stand lange

leer. Heute führt Familie Punt-Licata das Viersternehotel auf 1470 Metern. Alle Zimmer im Neubau von 2009 sind mit Zirbenholz ausgekleidet. Senkt die Herzschlagfrequenz, sagen Forscher. Man schläft besser. Für den Rest sorgen

die Vinschgauer Berge. Im Winter treffen sich Snowkiter und Eisläufer am Reschensee.

➔ **Snowkiten, Eislaufen, Skitour (Weißkugel),** DZ ab 85 Euro, Turmsuite 100 Euro, St. Valentin, www.waldkoenigin.com



◀ **Mountain Lodge Tamersc** Früher abbruchreife Jagdhütte, heute Luxusblockhaus aus Lärchenholz auf 1400 Metern, mitten im Wald, im Naturschutzgebiet Fanes-Sennes-Prags, acht Kilometer von St. Vigil entfernt. Minimalistisches Design, Sichtschlitze. Einzige Schnörkel: die Stühle – wie in einer Tiroler Stube. Vier Gäste können in der Lodge schlafen, zwei in der Hütte, die das Büro EM2 aus Bruneck 2011 entworfen hat. Die Langlaufloipe (24 Kilometer um St. Vigil) liegt vor der Tür. Ab Berggasthaus „Pederü“ mit der Schneekatze oder zu Fuß zur Fanes Alm, mit Schlitten hinunter.

➔ **Rodeln, Langlauf,** Lodge ab 2100 Euro/Woche, mit Hütte ab 2700 Euro, Enneberg, www.mountainlodge-tamersc.com



▼ **Alpina Dolomites** Das Ufo ist gelandet, mitten auf der Alm, aus Holz, Glas, Stein. Moderner Ort der Erholung auf 1800 Metern, 2010 vom Ehepaar Bernardi eröffnet, fünf Sterne, Leading Hotel of the World, international, kinderfreundlich. Außen Silberquarzit, innen warme Erdtöne, auch am Pool: Tee trinken auf der Liege, wenn die Sonne über dem Schlern aufgeht, die ersten Gondeln vorbeiziehen. Macht ganz ruhig.

➔ **Ski, Snowboard, Langlauf (Joch-Loipe, Monte Pana),** DZ ab 322 Euro, Seiser Alm, www.alpinadolomites.it





◀ **Saleghes Mountain Residence**

Stylish, günstig: das Dreisternesuperieur-Designhotel am Rand von Wolkenstein, 2012 eröffnet. Inspiriert, sagen die Architekten (Archilab Bruneck), habe sie die Bergarchitektur der 20er Jahre: Balkone aus Lärchenholz, innen Schiefer, Quarzit, Holz, Naturfarben. Im Winter kosten Sauna und das neue Türkische Bad nichts – wie auch morgens der Shuttlebus ins Skigebiet der Sella Ronda. Bergführer bieten Eiskletterkurse an gefrorenen Wasserfällen (ab 60 Euro), für gute Skifahrer Touren durchs Mittagstal (130 Euro, www.gardenaguides.it) – das „Val de Mesdi“, für den, der es kann, ein Muss.

➔ **Eisklettern, Freeride, Snowboard**, DZ ab 55 Euro, Apartments ab 700 Euro/Woche, Wolkenstein, www.saleghes.com

▼ **La Pedevilla** Außen pechschwarz, innen licht: Archaisch und futuristisch sind die zwei Häuser am Steilhang, alten ladinischen Paarhöfen nachempfunden. In einem leben die Architekten Armin Pedevilla und Caroline Willeit mit ihren drei Kindern, das andere vermieten sie. Große Fenster, schwarzweißes Kuhfell, hohe Räume, kaum Interieur auf 1200 Metern, etwas Sakrales hat „La Pedevilla“ im Weiler Pliscia, vier Bauernhöfe, eine Kirche. Ganz auf den Ausblick ausgerichtet, in den Hang geduckt, wirkt das Chalet (German Design Award 2015). Einen „Platz zum Ruhefinden“ im „Einklang mit der Natur“ wollten sie 2013 bauen. Es ist ihnen gelungen. Käse, Milch, Eier holt man von den Nachbarn.

➔ **Ski (Kronplatz), Rodeln (Munt da Rina), Langlauf**, Chalet (4 Personen) ab 220 Euro/Tag, Enneberg, www.lapedevilla.it



➔ **Hotel Pupp** Das Haus könnte auch in Tel Aviv liegen, steht aber im Zentrum von Brixen. Elf Suiten hat das 2011 eröffnete Designhotel im Bauhaus-Stil, einen beheizten Whirlpool auf dem Dach und das beste Frühstück weit und breit: Eine berühmte Konditorei (seit 1918) gehört dazu. Kein Wunder, dass die hellen Suiten mit den Möbeln in Fruchtfarben „Erdbeere“, „Vanille“, „Mohn“ oder „Kaffee“ heißen. Wer abends ungestört auf dem Dach baden will, zahlt zu zweit 49 Euro (inklusive Wasser, Prosecco oder Wein).

➔ **Ski (Trametsch, 9 Kilometer, Plose), Rodeln (längste Bahn Südtirols, RudiRun, 10,5 Kilometer), Christkindlmarkt**, Suite ab 188 Euro, Brixen, www.small-luxury.it



◀ **San Lorenzo Mountain Lodge** Alpenromantisch vom Allerfeinsten: Champagnerempfang, Weinkeller (im Ex-Ziegenstall), beheizter Outdoor-Whirlpool, Dinner, privater Heliport und Golfplatz. Giorgia und Stefano Barbini, Ex-Escada-Manager, zogen 2009 mit ihren kleinen Kindern aus Rom ins Pustertal und bauten einen Jagdsitz aus dem 16. Jahrhundert um. Seit 2010 vermieten sie das Luxusgehöft auf 1200 Metern an höchstens zehn Personen (3200 Euro pro Tag), zwei Gäste zahlen 2400 Euro.

➔ **Ski (Kronplatz), Schneeschuhwandern (Ehrenburg)**, Lodge ab 2400 Euro, St. Lorenzen, www.sanlorenzomountainlodge.com



FOTOS: BERNHARD HUBER FÜR MANAGER MAGAZIN (2), PR (4)



▲ **Josephus** Der Ort heißt wirklich so: Unser Frau im Schnalstal. Hier hat sich ein Fuhrmann 1912 eine Landhausvilla wie in Meran gebaut – Mondänes am Bach. 2013 hat sie Designer Walter Thaler in vier Apartmentwohnungen umgewandelt für Doris Rainer, die die „Josephus Lodge“ führt. Der Charme: alte Mauern, Möbel, Granit in den Bädern, Loden an den Fenstern. Aus der Sauna sieht man das Gletschergebiet Schnalstal – perfekt für Skitouren (zur Ötzi-Fundstelle, Tisenjoch, Saldurscharte) und Langläufer (Höhenloipe auf 3050 Metern).

➔ **Langlauf, Rodeln (Lazaun Alm), Apartment ab 100 Euro, Unser Frau im Schnalstal, www.josephus.it**



◀ **Strata Königswarte** Architektin Ulla Hell wohnt gleich nebenan. 2007 hat die Südtirolerin die „Residence Königswarte“ entworfen, die zum Family-Resort Rainer in Sexten gehört: kantig, geometrisch, mutig. Für den Gebäudeflügel „Strata“ (Streifen) des Büros Plasma Studio gab es den Piper's Award 2008 und den Alpine Interior Award 2011: Loden, Leder, Lärchenholz, Dolomitstein – Design und Natur perfekt vereint. Vier Sterne, aber noch erschwinglich. Und mit Spa, Kinderbetreuung, Animation.

➔ **Ski (neu: 8er Kabinenbahn, die zwei Gebiete verbindet, 90 Kilometer Piste, Tagestour: 30 Kilometer, Mittwoch und Sonntag gratis mit Skilehrer), Apartment ab 100 Euro, Sexten, www.familyresort-rainer.com**

Was! Wann! Wo!

PLANER Ski World Cup, Bergsteigermuseum, Eisklettern – was Sie diesen Winter alles erleben können.

MMM CORONES

Reinhold Messners kühnstes Projekt: Auf dem Kronplatz hat Zaha Hadid, die berühmteste Architektin der Welt, dem berühmtesten Bergsteiger Südtirols ein Museum gebaut, auf 2275 Metern. Wie ein Gletscherzacken in den Berg gebohrt, futuristisch, gewagt. Das



Thema: der Fels und die großen Wände. **Ende November** (nach Schneelage) öffnet das sechste und wohl letzte Messner Mountain Museum wieder.

➔ www.mmmcorones.com



DESTILLERIE PUNI

Whisky statt Grappa: Puni heißt Italiens einzige Whiskydestilliererei in Glurns. Hier reift der Brand aus Gerste, Weizen und Roggen in Bourbon- und Marsalafässern. Whisky muss drei Jahre lagern. Jetzt wird der erste verkauft. Führungen und Tests: **Mittwochs: 15 Uhr, Freitags: 10 Uhr; Preis: 10 Euro.** ➔ www.puni.com

FIS SKI WORLD CUP

30 Jahre Ski World Cup Alta Badia. Spannendstes Rennen: der Riesenslalom der Männer auf der Gran Risa (1255 Meter lang, bis zu 53 Prozent Ge-



fälle) in La Villa am **20. Dezember**. Auf der Piste siegten schon Alberto Tomba, Ingemar Stenmark, Marc Girardelli, Marcel Hirscher.

➔ www.altabadia.org

MOONLIGHT CLASSIC

Start bei Vollmond: Am **22. Januar, 20 Uhr**, gehen in Compatsch Hunderte Läufer mit ihren Stirnlampen auf die Piste, Fackeln leuchten neben den Loipen; 30 Kilometer (45 Euro Startgeld) oder 15 Kilometer (40 Euro). Nach der Siegerehrung um 22 Uhr wird gefeiert, bis zur letzten Talfahrt – eine Stunde nach Mitternacht.

➔ www.moonlightclassic.info



EISKLETTERN

Glatte Sache: Die besten Eiskletterer der Welt zeigen auf einem der größten Eistürme Europas, dem Rabenstein, vom **29. bis 31. Januar** schon zum vierten Mal in Moos in Passeier ihr Können. Die Stars kommen aus Russland, Südkorea und Südtirol (wie die mehrfache Weltmeisterin Angelika Rainer aus Meran).

➔ www.eisklettern.it

VINTAGE PARTY

Skifahren wie einst – in Retrokostümen: Am **2./3. April** feiert Alta Badia die Ski Carousel Vintage Party, auch in der neuen Piz Boè Alpine Lounge direkt neben der Kabinenbahn (Foto oben). Auf 2190 Metern trifft man sich hier gern zum Sekt am Kamin. Am Sonntag messen sich Skifahrer beim Rennen mit Bambusstöcken (keine Carving-Ski erlaubt, nur Vintage-Ski) auf der La-Para-Piste.

➔ www.boealpinelounge.it

SKIMARATHON

Rennen fahren, wenn andere schlafen: durch Kälte, Dunkelheit, ohne Gondel und Lifte. Die Berge der Sellaronda überwinden aus eigener Kraft – mit Tourenski, Steigfelle, Helm, Stirnlampe, Windjacke, Rucksack und Mobil-

telefon. Das Nachtreffen in Corvara am **18. März** führt über die vier Dolomitenpässe Grödnerjoch, Campolongo, Pordoi- und Sellajoch. 42 Kilometer, Höhenunter-



schied: 2700 Meter. Schlägt das Wetter um, kann die Route geändert oder das Rennen abgebrochen werden.

➔ www.sellaronda.it

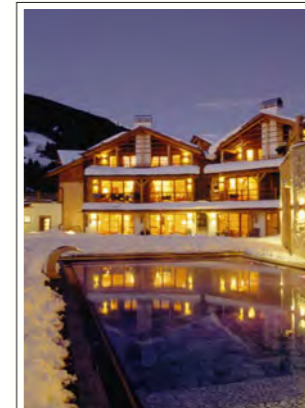
WEIN-SKISAFARI

Skifahren mit Schuss: Vier Hütten in Alta Badia (mit dabei: Ütia de Bioch, I Tablà, Piz Arlara, Pralongià) servieren am **20. März** Südtiroler Sekte und Weine. „Skiare con gusto – Skifahren mit Genuss“. Tickets gibt es auf den Hütten. Preis: 30 Euro. „Es wird empfohlen, mit Vorsicht Ski zu fahren“, heißt es im Prospekt.

➔ www.altabadia.org

▲ **Viola Keeve**

ANZEIGE



Für den perfekten Familienurlaub – ein herrliches Almdorf direkt am Ski- und Wandergebiet Helm im Hochpustertal mit 10 Chalets und einem Haupthaus. Es erwarten Sie Frei- und Hallenbad, Saunalandschaft, Spa, Mini-club und vieles mehr. Ein Urlaubsparadies für Groß und Klein direkt an der Skipiste inmitten des UNESCO Weltnaturerbes Dolomiten.

Post Alpina - Family Mountain Chalets*****
I - 39038 Innichen/Vierschna
Tel. +39 0474 913 133
info@posthotel.it - www.posthotel.it

Der rote Unbekannte

LAGREIN Noch ist der Südtiroler Rotwein ein Geheimtipp. Doch bald soll er in der Bordeaux-Liga mitspielen. *Von Michael Ortmanns*

Allein schon der Name: Lagrein. Man weiß gar nicht so recht, wie man ihn aussprechen soll: La-grein, mit Betonung auf der zweiten Silbe. Und schon vor dem ersten Schluck ist klar, dass der Lagrein, in diesem Fall der Riserva der Benediktinerabtei Muri-Gries in Bozen, ein ganz und gar außergewöhnlicher Wein ist. Wie Tinte fließt er aus der Flasche, tiefdunkel, violett, fast schwarz, undurchschaubar. Kaum im Glas, füllt sein Duft schon den ganzen Raum, reife Brombeeren sind in jedem Fall dabei, Schattenmorellen vielleicht, auch Bitterschokolade und Lakritze.

Winzer Peter Egger-Ramer redet gern vom „schwarzen Bozener Gold“. Christian Werth (54), Chef des Weinguts Muri-Gries, spricht etwas kryptisch davon, dass man sowohl die Früchte als auch den Wein „zähmen muss. Man muss mit Lagrein umzugehen wissen.“ Und Christine Mayr, Präsidentin der Südtiroler Sommeliervereinigung, sagt: „Der erste Schluck ist manchmal etwas befremdlich, aber am Ende ist die Flasche leer.“

Phänomen Lagrein

Noch vor 15 bis 20 Jahren als Bauernwein verschrien, beobachtet heute die gesamte internationale Weinszene mit großem Interesse, dass aus der Sorte im kleinen, eher für seine Weißweine bekannten Südtirol Jahr für Jahr immer mehr Spitzenweine gekeltert werden. Kenner schwärmen, die Weine entwickelten im Laufe mehrerer Stunden immer neue Aromafacetten und passten zu einem Winterabend mindestens genauso gut wie ein Bordeaux.

Das Besondere: Die Traube stammt aus Südtirol und gedeiht am besten mitten in der 100 000-Einwohner-Stadt Bozen, im Talkessel des Stadtteils Gries mit seinen Schwemmböden (Sand, Kies und dem Vulkangestein Porphy) und seinen vielen heißen Tagen. Ein Wein, der schwierig zu machen ist, bei dem man wie kaum sonst sein Können unter Beweis stellen kann; ein Wein, den kaum jemand kennt und der trotzdem Jahr für Jahr ausverkauft ist – das reizt immer mehr Winzer. Selbst in Australien und den USA wird nun mit dem Anbau experimentiert.

Einer, der sich schon seit gut 30 Jahren jeden Tag mit Lagrein beschäftigt, ist Kloster-Kellermeister Christian Werth. Sein erklärtes Ziel: „Die Eigenständigkeit des Lagreins bewahren und ihn doch Jahr für Jahr in der Qualität noch steigern. Dafür muss man immer am Ball bleiben.“

Werth verstand schnell, dass die althergebrachten Methoden nicht zur Weiterentwicklung ausreichen. „Je mehr ich mich mit Lagrein beschäftigte, desto mehr Fragen kamen mir.“ Um sein Ziel zu erreichen, musste der eher bedächtige und zurückhaltende Bozener ausgerechnet hinter den Mauern des Klosters mit seiner fast tausendjährigen Tradition eine kleine Revolution anzetteln.

Er verschärfte die Selektion, nahm für den Wein nur die besten, reifen Trauben. Die von den Südtirolern so geliebte Pergola schaffte er weitgehend ab, die Reben wachsen nun nicht mehr waagrecht über ein zur Sonne ausgerichtetes Vordach, sondern am Spalier senkrecht in die Höhe, wie es im Rest der Welt üblich ist. Und dann traute er sich auch noch, den Lagrein in französische Bar-

riquefässer zu legen, was damals (Anfang der 90er Jahre) in ganz Italien verpönt war. Mutig.

Die Weine gerieten Werth zu holzig, das Gleichgewicht der Aromen stimmte nicht – doch er ließ sich nicht beirren. „Wenn du nicht an diesen Wein glaubst und dir keine Zeit für ihn nimmst, musst du was anderes machen“. Geduld, Akribie und Tüftelei haben sich gelohnt. Die jährlich 60 000 bis 70 000 Flaschen Lagrein Riserva der Abtei sind meist schon ausverkauft, da hat der Wein noch nicht mal die Fässer verlassen.

Werth ist mit seinem Lagrein längst kein Außenseiter mehr. Auch die gleich gegenüber dem Kloster angesiedelte Kellerei Bozen hat dazu beigetragen, dass die Sorte enorm an Renommee gewonnen hat; genauso wie der junge Christian Plattner auf dem Anitz Waldgries oder Josephus Mayr auf dem Erbhof Unterganzner. Mittlerweile füllen 99 Kellereien in Südtirol rund vier Millionen Flaschen Lagrein als Rosé- und Rotwein ab, über 8 Prozent der gesamten Weinproduktion der Region.

Ein Betrieb, der als einer der wenigen noch länger als die Abtei Muri-Gries an den Lagrein glaubte, ist die Kellerei Egger-Ramer. Die Trauben für deren „Kristan Riserva“ wachsen auf den rund 1,4 Hektar Rebfläche im Garten des Elternhauses der Seniorchefin Christina Egger-Ramer. Drumherum Villen und schicke Eigentumswohnungen – der Hektarpreis für Lagrein-Lagen reißt denn bisweilen auch die Millionengrenze, was man sonst nur von den französischen Edelanbaugebieten Bordeaux und Burgund kennt.

Auf die Idee, auch nur einen Quadratmeter als Bauland zu verkaufen, käme Peter Egger-Ramer (41) trotzdem nie.



AROMASTOFF Der Lagrein schmeckt nach Brombeere, Kirsche, Lakritze und Bitterschokolade. Die besten seiner Art wie der von der Abtei Muri-Gries (ganz l.) oder der „Kristan“ (u.) werden bis zu zwei Jahre in Fässern aus französischer Eiche gelagert (o.).





LAGREIN-LIEBHABER
Kloster-Kellermeister Christian Werth, Jungwinzer Peter Egger-Ramer und Roberto Ferrari (oben v. l. n. r.) sowie Elena Walch mit ihren Töchtern Julia und Karoline (unten v. r. n. l.). Erklärtes Ziel aller: den Lagrein in die Bordeaux-Liga führen.



Er war mal Profi-Eishockeyspieler und übernahm nach dem Tod seines Vaters Toni 2007 in fünfter Generation das Weingut. Er will „Weine machen, wie ich sie am liebsten trinke: warm und mediterran, aber auch ursprünglich und mit Ecken und Kanten“.

Sein Vater hatte bereits in den späten 70er Jahren mit Lagrein als hochwertigem Rotwein experimentiert. „Damals war die Zeit aber dafür noch nicht reif.“ Mit dem Wissen und der Technik von heute könne man aus dem Lagrein einen alpinen Wein mit mediterranem Einfluss machen: „Ein guter Lagrein sollte so schmecken wie der Sommer: einladend, kräftig, ein bisschen rau und wild, aber am Ende harmonisch.“

Genau diese Mischung, sein Lagrein „Kristan Riserva“, wurde letztes Jahr vom Winzerverband Südtirol Wein zum „besten Lagrein Südtirols“ gewählt. Noch mehr freut ihn, dass er sogar in einigen toskanischen Restaurants angeboten wird. „Das ist, als braue einer in Bozen

Bier, und sie schenken es auf dem Oktoberfest aus.“

Lagrein ist exklusiv, aber nicht teuer: Die Basisweine kosten selbst bei den Topproduzenten selten mehr als 15 Euro. Die Riserva-Weine liegen zwischen 20 und 30 Euro. Das Problem ist eher, eine Flasche zu ergattern. Wie bei der Abtei Muri-Gries sind auch die 9500 Flaschen „Kristan Riserva“ von Peter Egger-Ramer schnell ausverkauft.

Auch außerhalb der Stadt Bozen boomt der Lagrein. Am Kalterer See, 20 Kilometer südlich, keltert Elena Walch seit Jahren herausragende Lagrein-Weine, allen voran ihre Spitzenlage „Lagrein Riserva Castel Ringberg“.

Die gelernte Architektin Walch ist weltweit für ihre Weißweine bekannt, wird auch als „Königin der Gewürztraminer“ bezeichnet. Beim Lagrein gerät sie gleich ins Schwärmen. „Es ist unser authentischster, natürlichster Wein in Südtirol.“ Manchmal habe man beim Trinken fast das Gefühl, in eine Traube hineinzubeißen.

Neuestes Mitglied in der Lagrein-Liga ist Roberto Ferrari (49). Elena Walchs Nachbar in Tramin, mit weniger als 20 000 Flaschen im Jahr einer der Kleinstproduzenten, und eigentlich Spezialist für Blauburgunder (in Deutschland: Spätburgunder) und Merlot, die großen internationalen Rotweine Südtirols. Er wollte nie Lagrein keltern. Bis ihm vergangenes Jahr eine kleine Lage in Auer im südlichen Südtirol zur Pacht angeboten wurde. Klima- und Bodenverhältnisse sind dort ähnlich wie in der Lagrein-Spitzenlage Gries.

Ferraris Ehrgeiz war angestachelt. Dieses Jahr bringt er erstmals 3500 Flaschen „Profil Lagrein“ auf den Markt und kann nun nicht mehr ohne: „Wenn du einmal angefangen hast, dich mit Lagrein intensiver zu beschäftigen, dann bist du schon süchtig, ohne überhaupt zu trinken.“

Der nächste Coup: eine Einzellage

Der Traum der Winzer, von Roberto Ferrari und Peter Egger-Ramer („Da ist noch viel drin in den nächsten Jahrzehnten, wir werden mit dem Lagrein noch weit kommen“) genauso wie von Elena Walch und ihren Töchtern Julia und Karoline, die gerade in die Führung des Weinguts eingestiegen sind: einen Spitzen-Lagrein zu keltern, der international bei den ganz großen Rotweinen mithalten kann.

Den nächsten großen Coup will Abteikellermeister Werth landen: 2018 wird er auf seine Riserva noch eins draufsetzen und einen Einzellagen-Lagrein herausbringen. Vor zehn Jahren hat er eigens dafür den Klosteranger direkt hinter der barocken Klosterkirche neu bepflanzt.

Nach 26 Monaten im Fass liegen jetzt die ersten paar Hundert Versuchsflaschen „Abtei Muri Klosteranger Lagrein Große Lage“ im Keller. „Dann werden wir einen Lagrein haben, der nicht nur gut schmeckt, sondern wie die großen Bordeaux- und Burgunderweine auch extrem lagerfähig ist. Ein wahrhaft großes Gewächs.“

Die Zeiten jedenfalls, in denen man nicht so recht wusste, wie man Lagrein überhaupt ausspricht, dürften schon bald vorbei sein. ■

Bozen bei Nacht

APRÈS-SKI Treiben lassen – nirgends geht das so gut wie in der lässigsten, italienischsten Stadt Südtirols.

Erste Ausfahrt Süden nach dem Brenner auf der Autobahn in die Berge: Leider fährt man oft nur durch, auftanken – und weg. Dazu ist Bozen viel zu schade. Aufregender als Rom, cooler als Bologna, schwärmen manche. Mittelalterliche Laubenhäuser, pastellfarbene Fassaden, viele Erker, Piazze, junge Lokale – wenn schon ausgehen, dann hier. Bozen besitzt einige der besten Bars, Brauhäuser, Pizzerien, Traditionsküchen mit Stil. Ein Rundgang.



MAN SIEHT SICH

Der Südtiroler trifft sich wie der Italiener gern zum Aperitif und wartet, bis alle zum Essen da sind. Man geht ins „Banco 11“ zur Finnin Birgitta Puustinen am Obstmarkt, zu den „Fischbänken“ von Künstler Cobo, ins „Enovit“ oder „Gri-foncino“ (Foto oben).

➔ Banco 11, Obstplatz 11;
➔ Fischbänke, Dr. Josef-Streiter-Gasse 30
➔ www.enovit.it
➔ www.greif.it

ÄLTESTER STAMMTISCH

Der Name „Vögele“ klingt verspielt, war aber ein Geheimname für den „Roten Adler“ in Zeiten des Krieges, als die Faschisten den Namen, der an das Tiroler Wappen erinnert, verboten. Schon Goethe war hier. Immer noch das Paradegasthaus Bozens, mit dem ältesten Stammtisch Südtirols. 1277 erbaut, am Obstmarkt, mitten in der Altstadt, dunkel getäfelte

Stube, dazu Fusion-Küche. Was sonst oft gezwungen wirkt, kommt hier entspannt daher: im klassischen österreichischen Strudelteig ausgebackener Büffelmozzarella, dazu ein Glas Südtiroler Sekt. Vom Kalbskopf über das Wiener Schnitzel bis hin zu gegrillten Garnelen bietet die Speisekarte nur das Beste aus den beiden Küchenwelten diesseits und jenseits der Alpen.

➔ www.voegele.it

TRENDBIER-TEMPEL

Das „Batzen Häusl“, der Brauereiaus-schank in der Altstadt. Probieren: Das Südtiroler Ur-Porter von Batzen, ein schwarzes, obergäriges Craft-Bier, schmeckt nach Kaffee, Röstmalz und dunkler Schokolade. Deftige Biergerichte.

➔ www.batzen.it



JUGENDSTIL UND JAZZ

Für Reinhold Messner ist das Restaurant im „Parkhotel Laurin“ (Foto o.), 1910 gebaut, der Treffpunkt Bozens, das „Tor zur Welt“. In der Bar, der ehemaligen Lobby, mit ihren Jugendstilfresken trifft man sich freitagsabends zu Jazzmusik. Im „Laurin“ schliefen schon Angela Merkel (als Islands Vulkan Asche spuckte), Donald Sutherland und der Dalai Lama. Der 31-jährige Küchenchef Mario Astuto kochte bereits für das EU-Parlament und für das Ferrari-Formel-1-Team. Gehobene, junge Küche im Restaurant eines der besten Hotels der Stadt.

➔ www.laurin.it



„Auf jedem Teller soll der neue Schwung der Südtiroler Küche zu spüren sein.“

Michael Meister, „Löwengrube“

SPEISEN IN ALTEN MAUERN

Die „Löwengrube“ (Foto u.) ist die älteste Gaststube Bozens, behutsam modernisiert und nun das angesagteste Restaurant der Stadt. Gewölbe, Jugendstilkachelofen und moderne Loungesessel – passt hier alles zusammen. Dazu ein imposanter Weinkeller (von 1280), mit mehr als 1000 Positionen. Alles, was in Südtirol, aber auch international, Rang und Namen hat. Kein Problem für Chefkoch Michael Meister (sein Anspruch: „Auf jedem Teller soll der neue Schwung



der Südtiroler Küche zu spüren sein“), zum Kaisergranat-Carpaccio einen herrlich kräuterig-floralen Südtiroler Gewürztraminer aufzutischen. Und zum Lammkarree mit Artischockencreme, Rata-touillegemüse und Polentasoufflé einen St. Magdalener, der in der Hauptsache aus hier beheimateten Vernatschrauben gekeltert wird.

➔ www.loewengrube.it

EDELPIZZERIA

Für viele ist das „Marechiaro“ das beste italienische Restaurant in Bozen! Lüster, viel Weiß, Kerzen, romantisch. Abseits der Touristenströme.

➔ www.marechiarobz.it

ZÜNFTIG

Die „Braceria Gutmann“ ist ein uriges Lokal, das für seine Grillspezialitäten bekannt ist.

➔ www.braceria-gutmann.com

■ Michael Ortmanns

Mein perfektes Wochenende

TYLER BRÛLÉ, Chefredakteur der Lifestyle-Bibel „Monocle“ und Mr. Zeitgeist, hat Sinn für Stil – und ein Haus in Meran.

Südtirol hatte für mich immer eine mystische Seite. Es ist nicht nur die Lage, auch die Geschichte, Politik, die es zu etwas ganz anderem machen. Ich bin damit aufgewachsen. Als meine Eltern 1976 von den Olympischen Spielen in Innsbruck zurückkamen, brachten sie aus Bozen wunderbare Spielsachen mit, eine Ritterburg, Kleidung, all die Fotos von den Laubengassen. Ich war in Österreich, Italien, der Schweiz. Aber irgendwie blieb Südtirol ein Ort, an den ich es nie geschafft habe.

Vor drei Jahren haben wir dann eine Reise geplant, nach Bozen, Meran, und vor einem Jahr dort live gesendet und Leute aus aller Welt eingeflogen. Im Sommer. In England kennt das keiner. Meine Mutter, Mitarbeiter, Freunde – alle waren hin und weg: Sonne, mediterrane Lässigkeit, Piazza, Palmen, Zypressen, dahinter Bergspitzen, in Meran überladene Architektur der Habsburger, Parks, Waldschlösser, Weinberge. Am Ende habe ich mir in Meran ein Haus gekauft, das ich derzeit umbauere. Südtirol ist das Shangri-La Europas, ein verstecktes Paradies.

Mich interessieren Städte, ich bin kein Wanderer oder Radfahrer. In Bozen tauche ich mit Vergnügen in dieses deutsch-italienische Leben ein, würde bei Pur Südtirol vorbeischaun, die neue Röstmarke von Kaffeesommelier Valentin Hofer kaufen, bei Acherer Pralinen probieren, Schokoduett mit fri-

scher Himbeere, und bei Moessmer oder Oberrauch-Zitt stöbern. Sehr schön sind Lodendecken, erstaunlich günstig. Die Werkstattkooperative Akkrat, „genauso“ bedeutet das im Dialekt, recycelt Hocker, Lampen, Stühle, ziemlich spannend. Mittags trinke ich gern ein kühles Glas Weißwein, Terlaner, im „Kaiserkrone“ oder auf der Terrasse vor dem Hotel „Laurin“.

Wenn ich etwas mitbringen müsste, wäre es Naturkosmetik von Trehs aus dem Sarntal oder Italian Single Malt Whisky aus der Destillerie Puni in Glurns, allein die Ziegelarchitektur von Werner Tscholl, großartig – genauso wie das höchste, neueste Museum Südtirols, das von Zaha Hadid entworfene Messner Mountain auf dem Kronplatz.

Ich würde unbedingt eine Nacht im Eisacktal schlafen. Man parkt das Auto in Barbian und läuft zum „Gasthof Bad Dreikirchen“, ein eleganter Hof aus dem 14. Jahrhundert, grandiose Aussicht, perfekt gelegener Pool, sehr guter Weinkeller – und das Essen wird mit Liebe gekocht. Ich schätze die Rigorosität dort, den Luxus, einmal nicht wählen zu müssen. Es wird für dich gewählt.

Und in Meran ist man mit der Gondel des „Vigilius Mountain Resort“ in sieben Minuten in einer anderen Welt. Ich habe einen Berg Zeitschriften gekauft, viel geschlafen, viel gelesen, am Pool gelegen. Nach Weihnachten war das. Draußen lag meterhoch Schnee, man



„Südtirol ist das Shangri-La Europas. Ein verstecktes Paradies.“
Tyler Brülé

sah nur Lärchen, Berge, sonst nichts. Am liebsten esse ich in der Stube dort, Kaiserschmarrn. Oder ein gutes Schnitzel im „Forsterbräu“ in Meran. Die besten Bratkartoffeln meines Lebens habe ich auf „Castel Fragsburg“ gegessen, eines meiner Lieblingshotels, ein altes Jagdschloss, fantastischer Service, Blick über das Tal. Ein Muss ist morgens das Rührei im lichten Speisesaal des neuen „Ottmanngut“, ein kleines, feines Hotel in den Weinbergen Merans, wie es sein soll: junge, engagierte Betreiber, antike Möbel, Stuck, Palmen, fünf Minuten ins Zentrum.

In den Lauben muss ich zu Frasnelli, so einen Laden gibt es außerhalb Italiens nicht mehr: geschmiedete Messer, Kaffeetassen, tschechische Gläser, Zitronenpressen, alles, was man im Haus braucht. Hutter hat schöne Filz- und Strohhüte, eine alte Manufaktur. Männermode ist noch ein Problem, wir sollten einen Laden aufmachen.

Eine Air Südtirol haben wir bereits entworfen: Flugbegleiter tragen Lodenjanker, schenken Wein und Apfelsaft aus. Das war ernst gemeint. Südtirol müsste schon besser angebunden sein; Bozen sollte von Hamburg, Frankfurt, London, Paris, Wien direkt angefliegen werden, nicht Verona oder Innsbruck. Südtiroler haben so viel zu bieten. Wenn ich über die Grenze fahre, spüre ich sofort: Die Menschen sind viel sonniger, zufriedener als im Engadin. ■

➔ **Bozen** Genussmarkt Pur Südtirol, Perathonerstr. 9, www.pursuedtirol.com • Acherer Patissier, Chocolatier, Leonardo da Vinci Str. 1/D, www.acherer.com • Moessmer, Musterplatz 3, www.moessmer.it • Oberrauch-Zitt, Lauben 67, www.oberrauch-zitt.com • Akkrat Recycling, Matteotti Platz 2, www.akkrat.org • „Parkhotel Laurin“, Laurinstr. 4, www.laurin.it • „Zur Kaiserkrone“, Musterplatz 2, www.kaiserkrone.bz ➔ **Sarntal** Sarner Natur, Reinswald 87, www.trehs.com ➔ **Glurns** Puni Destillerie, Am Mühlbach 2, www.puni.com ➔ **Eisacktal** „Gasthof Bad Dreikirchen“, Barbian, www.baddreikirchen.it ➔ **Lana** „Vigilius Mountain Resort“, Pawigl 43, www.viglius.it ➔ **Meran** Forsterbräu, Freiheitsstr. 90, www.forsterbrau.it • „Castel Fragsburg“, Fragsburg 3, www.fragsburg.com • „Ottmanngut“, Suite & Breakfast, Verdistr. 18, www.ottmanngut.it

FOTO: PR



Plunhof
HOTEL DER GEMÜTLICHEN

Der neue SPA Minera bietet ab sofort eine einzigartige Symbiose aus Regionalität, Geschichte und Naturverbundenheit. Das einmalige „Wellness unter Tage“-Konzept trägt der alten Bergbaugeschichte der Region und der Tradition der Plunhof-Familie auf einzigartige Weise Rechnung.

Hotel Plunhof****S
I-39040 Ridnaun
Tel. +39 0472 656 247
info@plunhof.it - www.plunhof.it



ANGEBOT

Hotel Digion

Skiurlaub in Gröden in den Dolomiten
09/01/2016 - 30/01/2016
Erleben Sie Skigenuss pur: unendliche Pistenkilometer, Traumkulisse, Top Pisten und das alles zu einem Spezialpreis ab 450,00 Euro für 7 Nächte mit Halbpension in einem tollen Zimmer: Neues Hotel inmitten der Dolomiten (Sellaronda). Grossräumige, gemütliche Zimmer, Hofeigenen Produkte, einzigartige Weinkarte mit über 300 Etiketten.

Hotel Digion
I - 39046 St. Ulrich in Gröden
Tel. +39 0471 797 266
info@hoteldigion.com - www.hoteldigion.com



HOTEL MUCHELE

Kleines Lieblingshotel bei Meran mit 40 NEUEN Design Suiten. Für Genussmenschen und Architektur Liebhaber. Moroso Hotelbar, beheizter 21m Pool und Tennisplatz. Frühstück mit handgefiltertem Kaffee auf der Terrasse, traumhafte Sicht auf die Berge und lässig gemütliche Atmosphäre!

Hotel Muchele****S
I-39014 Burgstall bei Meran
Tel. +39 0473 291 135
info@mucbele.com - www.mucbele.com



Bauernhof spüren
Winterurlaub auf dem Bauernhof in Südtirol

Runterkommen, durchatmen, entspannen: Urlaub auf dem Bauernhof im Winter ist ein echter Geheimtipp für jeden, der in die bäuerliche Welt eintauchen und Südtirols faszinierende Schneewelt sanft, naturnah und ganz in Ruhe erleben möchte.

Unter www.roterhahn.it können Sie aus über 1600 Angeboten Ihren persönlichen Traumbauernhof auswählen oder kostenlos den Katalog bestellen.

Roter Hahn – Südtiroler Bauernbund
info@roterhahn.it, www.roterhahn.it



Südtirol sucht Manager, die schnell runterkommen wollen.

Südtirol sucht dich.



Mit wenigen Klicks
das passende
Skigebiet finden:
[www.suedtirol.info/
skigebietsfinder](http://www.suedtirol.info/skigebietsfinder)



SÜDTIROL

Südtirol befreit: mit 300 Sonnentagen, 1.000 schneesicheren Pistenkilometern in einmaliger Naturkulisse, regionalen Hochgenüssen und ausgezeichneten Weinen. Einsteiger, Könnler und Familien finden hier ihr perfektes Skigebiet – und mit unseren regionaltypischen Wellnessangeboten auch zu innerer Balance.

Jetzt Skigebiet finden unter suedtirol.info/skigebietsfinder