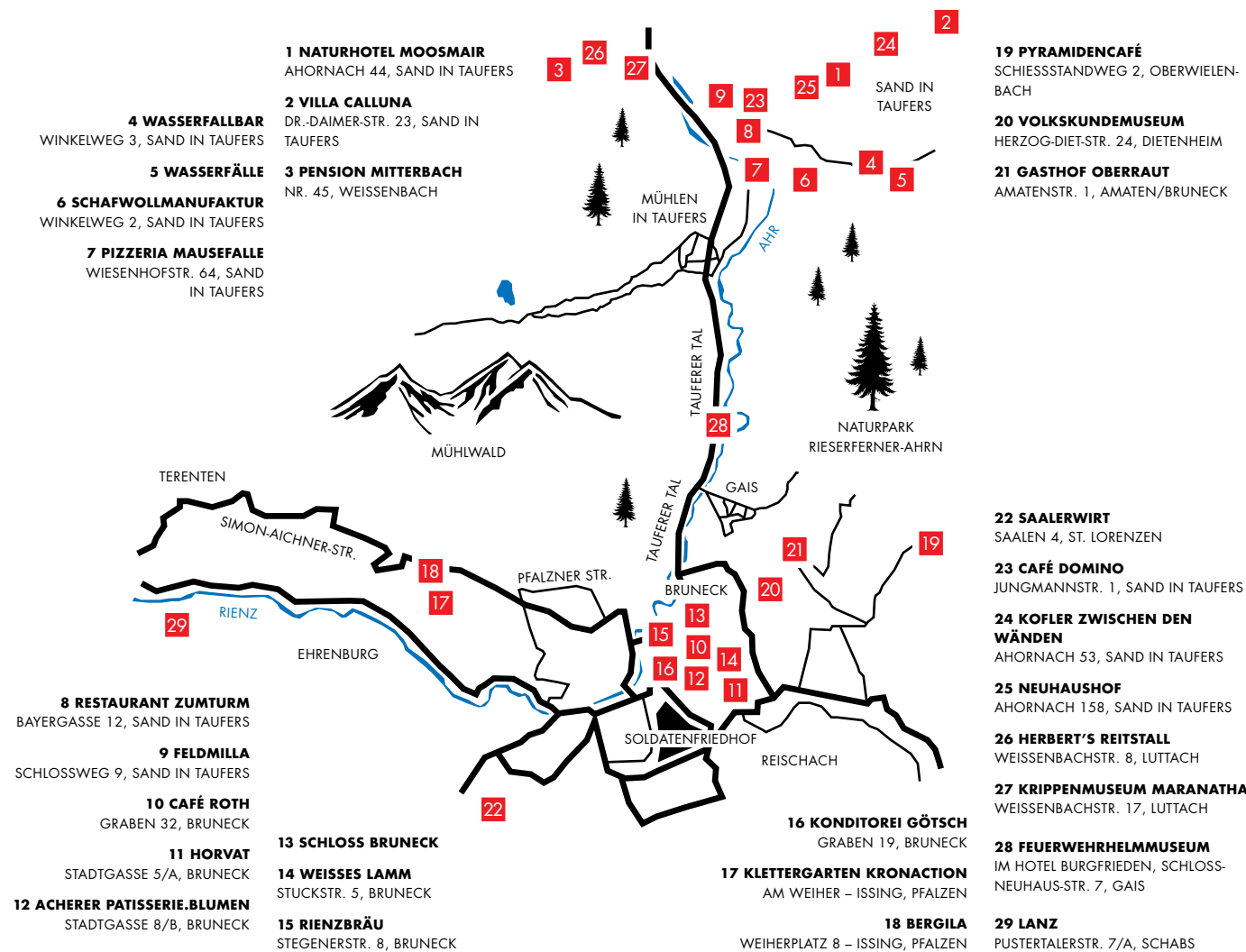




WOCHENENDE MIT KIND

Südtirol

Alle schwärmen von Südtirol. Nur: Wohin genau? Ins Tauerer Ahrntal, findet die Nido-Autorin Verena Duregger. Wo sonst gibt es eine Wasserfallbar, einen Klettergarten für Kinder und ein Feuerwehrhelmmuseum?



FREITAG

Programmpunkt 1: das Büro vergessen. Mit Kräutern schwitzen, mit Schafen blöken und dann Ruhe geben mit einem dicken Stück Pizza im Mund.



2



5



SCHAF SEI DANK!
AUS SEINER WOLLE
WERDEN WARME
PANTOFFELN GEFERTIGT.

6

16.30 ERST MAL EINMUMMELN

Im Naturhotel Moosmair (1) in Ahornach dreht sich alles um Kräuter, ob im Spa oder in der Küche (www.moosmair.it, DZ ab 65 Euro p. P.). Praktisch: ein Apartment in der Villa Calluna (2) in Sand. Von Nummer 4 aus hat man den schönsten Blick auf die Burg Taufers (www.villacalluna.com, ab 90 Euro). Ruhig und günstig: die Pension Mitterbach (3) in Weißenbach (pension-mitterbach.it, ab 26 Euro pro Kopf).

17.30 APERITIF AM WASSERFALL

Die Eltern bestellen sich in der Wasserfallbar (4) beim Wirt Manni einen weißen Bitter mit Prosecco, die Kleinen toben sich im Wald vor der Tür aus. In zehn Minuten ist man bei dem ersten der drei gewaltigen Wasserfälle (5), bis hierher kommt man auch mit dem Kinderwagen. Über die Brücke spazieren und bei Helene Brusa schön warme Pantoffeln in ihrer Schafwollmanufaktur (6) kaufen.

20.00 PIZZA. WAS SONST?

Augen auf: Wer entdeckt den angeknabberten Käse aus Holz zuerst? Eine kleine Pizza in der Mausefalle (7) reicht meist, die Portionen sind ziemlich groß. Oft voll besetzt, also besser reservieren (+39/0474/686280). Raffinierter ist die Küche im Restaurant Zumturm (8). Unbedingt die Tagliata vom Weiderind probieren. Den Absacker vor dem Zubettgehen gibt es im Feldmilla (9) auf der Terrasse.

SAMSTAG

Programmpunkt 2: sich treiben lassen. Mit Süßem in der Hand auf den Schlossberg, über Bauernhofwiesen zu Ziegen und Gänsen und auf eine alte Holzkegelbahn.

ICH WILL NICHT IN
DIE BADEWANNE!
ACH, IST ZUM
GLÜCK NUR EINE
SCHAUKEL ...



17



20



22

10.00 MIT PETIT FOUR ZUM TURM

In Bruneck im Café Roth (10) frühstücken. Weiter durch das Rienztal zu Horvat (11), einem Tante-Emma-Laden, und sich mit Parmesan eindecken. Die Törtchen bei Acherer Patisserie. Blumen (12) (ja, sonderbarer Name) sind zum Essen fast zu schade, aber ein gutes Lockmittel für den Weg hinauf zum Schloss Bruneck (13). Vom Turm aus sieht man die ganze Stadt.

12.00 AUFTANKEN

Einkehr beim „Lampl“, das eigentlich Weißes Lamm (14) heißt. Köstlich: Hirschcarpaccio. Das passende, selbst gebraute Bier zu jeder Speise gibt es im Rienzbräu (15). Zum Dessert auf ein Kastanienherz (Köstlichkeit aus Kasta-

nienmus, Schokoguss und Sahne) in die Konditorei Götsch (16) spazieren.

13.30 HÄNGEPARTIE

Wampe in Form bringen: Neben dem Issinger Weiher bei Pfalzen im Klettergarten Kronaction (17) turnen. Im mit Netzen gesicherten Parcours „Taka-Tuka“ klettern schon Kinder ab zweieinhalb Jahren. Danach die Latschenölbrennerei Bergila (18) besichtigen. Nettes Mitbringsel für daheim: Kräutersalz, -schnaps, -tees, -salben, -kissen, -öle.

15.30 BAUERNHOF SPIELEN

Im Pyramidencafé (19) in Oberwiesenbach backt die Chefin Wally täglich bis zu sechzehn

verschiedene Kuchen. Am besten das Tris di dolci bestellen: drei Stücke nach Wahl. Danach herausfinden, wie die Bauern früher gebacken haben: im Volkskundemuseum (20) in Dietenheim. Auf dem Gelände wurden alte Bauernhöfe wieder aufgebaut, es gibt Handwerksstätten und viele Tiere zum Gucken und Streicheln.

19.00 AUSKLANG

Im oberhalb von Bruneck gelegenen Gasthof Oberraut (21) besinnt man sich auf die Südtiroler Küche. In der Holzgetäfelten Stube gibt es nur wenige Tische, deshalb vorher anrufen (+39/0474/559977). Beim Saalerwirt (22) von der Terrasse bis ins Gadertal gucken und eine Runde auf der alten Kegelbahn spielen.

SONNTAG

Programmpunkt 3: nur nicht an die Heimreise denken. Ablenken mit einem Glas Himbeersaft, einer Runde Ponyreiten und 700 Feuerwehrhelmen.



24



26



HELM AB: FÜR 700 SAMMLERSTÜCKE MUSS MAN FEUERWEHRHELME WIRKLICH LIEBEN.

28

9.00 AUSFLUG INS NICHTS

Start in den Tag im Café Domino (23). Danach zu einem der abgeschiedensten Bergbauernhöfe Südtirols wandern, dem „Kofler zwischen den Wänden“ (24) in Ahornach. Der Bauernhof klebt buchstäblich zwischen zwei Hängen. Zwei Wege führen dorthin: Weg Nr. 5 ist steil, Weg Nr. 5a durchaus mit dem Kinderwagen zu bewältigen. Mit hausgemachtem Himbeersaft den Durst löschen. Wer mag, schaut in den Stall – oder der Chefin Christine beim Knödel-drehen über die Schulter (Rezept siehe Kasten).

12.00 TOTALER KÄSE

Zweimal am Tag werden die Kühe am Neuhaus-hof (25) gemolken, und nach spätestens zwei

Monaten liegt der hausgemachte Käse zum Verkauf in der Hofkäserei. Wenn die Bäuerin Kristel Weitlaner daheim ist, kann man auch am Sonntag bei ihr klingeln und sich mit einem Stück Bärlauchkäse für daheim eindecken.

14.30 TRIPPEL, TRAPPEL, PONY

Sie heißen Lori, Max und Moritz, und mindestens einer von ihnen wird auf der diesjährigen Wunschliste ans Christkind auftauchen. Wer dieses Wagnis eingehen will, lässt das Kind eine Runde Pony reiten: bei Herberts Reitstall (26) in Luttach (zehn Minuten kosten fünf Euro). Weniger riskant ist ein Besuch im Maranatha (27) gleich gegenüber: Dort kann man Krippen angucken. Von außen wirkt das Muse-

um, das in einer ehemaligen Garage untergebracht ist, recht unscheinbar. Aber innen lassen sich Krippen vom Alpenraum bis Sizilien begutachten. Noch mehr Holz: Der Schnitzer Lukas Troi hat sein Atelier nebenan.

17.00 WIE GRISU, DER KLEINE DRACHE

Ideal auf der Heimreise: Im Feuerwehrhelm-museum in Gais (28) vorbeischaun und über 700 Exemplare aus sämtlichen Ländern und Epochen bestaunen (geöffnet bis 18 Uhr). Einen letzten Cappuccino bei Lanz (29) in Schabs kurz vor der Auffahrt zur Autobahn trinken. Wer bis dahin noch keine Zeit hatte, sich mit Speck und Schüttelbrot einzudecken: Jetzt schnell noch zugreifen!

INFO: TAUFERER AHRNTAL

EINWOHNER

CA. 12 745

GANZ NORMAL:
EINHEIMISCHE ÜBERHOLEN
STÄNDIG – AM LIEBSTEN
VOR DEN KURVEN.
NICHT ÄRGERN LASSEN.



CHRISTINES KNÖDELREZEP



FÜR ZEHN KNÖDEL:

500 G GEWÜRFELTES WEISSBROT

250 G GEHACKTER SPINAT

7 EIER, ZWIEBEL, KNOBLAUCH, MEHL

DEN SPINAT MIT ETWAS ZWIEBEL UND KNOBLAUCH ANRÖSTEN. SALZ, PFEFFER UND MUSKATNUSS DAZU. BROT UND SPINATMASSE MIT ZWEI HANDVOLL MEHL UND DEN EIERN VERMISCHEN, BIS EINE FESTE MASSE ENTSTEHT. KNÖDEL FORMEN UND ZEHN MINUTEN IN SALZWASSER KOCHEN. MIT GESCHMOLZENER BUTTER UND GERIEBENEM PARMESANKÄSE GARNIEREN. FERTIG!



ES GIBT INSGESAMT 84 DREITAUSENDER IM TAL.

LOKALES VOKABULAR

„GITSCH“ – MÄDCHEN

„PUKA NAKA“ – HUCKEPACK

„HARDIMITZN“ – VERDAMMT

HERBST IST TÖRGGELEZEIT

LEIDER GIBT ES DEN BRAUCH, JUNGEN WEIN ZU PROBIEREN, NICHT IM TAUFERER AHRNTAL. ALSO: STOPP BEIM OBERMOSERHOF IN SCHNAUDERS BEI FELDTHURNS EINLEGEN (WWW.OBERMOSERHOF.IT). HIER SCHMECKT AUCH DER SPECK AM BESTEN.

