

BERGHOTEL TIMES



VERLIEBT
IN DIE BERGE!

NACHHALTIG:
JA, ABER RICHTIG

2

ZEITLOSES
NATURSCHAUSPIEL

5

DAS VERSTECKTE
PARADIES

13

DEIN ZUHAUSE IN DEN BERGEN



EIN BESONDERES HOTEL AN EINEM BESONDEREN ORT

Luis Trenker hat einmal im fernen 1971 gesagt: Das Berghotel liegt am schönsten Fleck im schönsten Tal der Welt – dem Fischleintal. Na, so dramatisch wird es nicht sein, aber ja, das Berghotel und gleichzeitig dessen Gäste haben, wohl wahr, einen absoluten Logenplatz mit perfekten Panoramen. Zudem ist das Berghotel durch und durch gesund! Gebaut aus den Materialien der Berge – Holz, Stein und Glas. Atmosphäre, Stil und guter Geschmack. Ein Ort für aktive Menschen, die gutes und gesundes Essen zu schätzen wissen und denen das Banale zu wenig ist.

NEUES IM BERGHOTEL

Wir haben die Zeit genutzt und unseren Eingang besser und schöner gestaltet, die Abläufe und die Wanderberatung/-betreuung verbessert und auch den Buffetbereich haben wir umgebaut. Zusätzlich haben wir viele kleine Ecken geschaffen, sodass man die Größe des Berghotels, die es uns erlaubt, so viel zu bieten, einfach gar nicht bemerkt.



AUSZEICHNUNG „NACHHALTIGKEITSLABEL SÜDTIROL“

Das Berghotel wurde als erster Betrieb mit dem „Südtiroler Nachhaltigkeitslabel“ der Stufe 3 ausgezeichnet. Südtirols Destinationen und Betriebe werden seit kurzem für ihr Engagement für nachhaltige Entwicklung belohnt. Für den Erhalt des Zertifikats nach einem international anerkannten Standard müssen bestimmte Kriterien erfüllt werden. Das Berghotel legt seit jeher viel Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität.



KLETTERSTEIG „ARZALPENKOPF“

In unserer unmittelbaren Umgebung führt ein neuer Klettersteig auf den „Achter“, auch bekannt als der Arzalpenkopf. Hier verlief während des Ersten Weltkriegs die Frontlinie, an der sich Alpini und Kaiserjäger einen nervenaufreibenden Stellungskampf lieferten. Seit kurzem führt neben dem Normalweg auch ein knackiger Klettersteig auf den Gipfel – Klettersteigausrüstung und das Beherrschen grundlegender Sicherungstechniken sind hierfür unbedingt notwendig.

WEITER AUF SEITE 7

TOP SPOTS



DREI ZINNEN

Einprägsam, majestätisch und ein klein wenig magisch: Wer einmal direkt vor den imposanten Drei Zinnen stand bzw. in der Vertikale am Seil hing, der wird das Bild der steinernen Riesen nie wieder vergessen. Folge auch du dem Ruf der Drei Zinnen!

UNSER TIPP

Alleine hat man sie nur im Winter. Wenn man davorsteht, klappt die Kinnlade herunter, unwillkürlich! Am besten geht man vom Fischleintal oder Innerfeldtal in ca. 3 h die ca. 1.000 hm auf den Sextenstein. Einen besseren Ort gibt es nicht und die meisten Wanderer gehen „nur“ bis zur Drei-Zinnen-Hütte.

DER PRAGSER WILDSEE

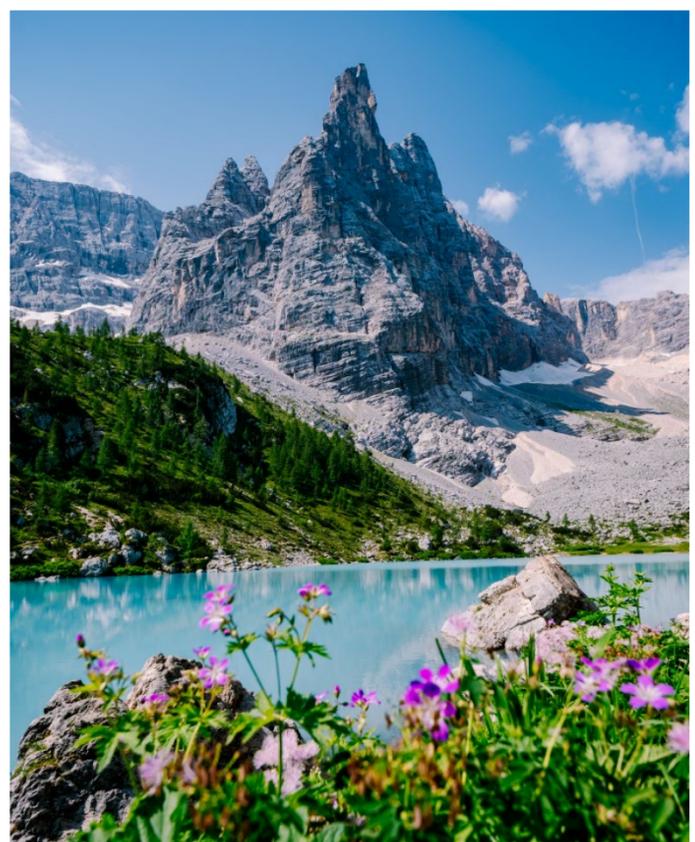
Die Perle der Dolomiten – klare Wasserspiegelungen und ein imposantes Bergpanorama machen den Pragser Wildsee zu einem der schönsten Seen in den Dolomiten.

INSIDER

Am besten kombiniert man einen Besuch des Pragser Wildsees mit einer knackigen Wanderung, z. B. zum Hochalmsee oder auf den Seekofel – Start beim See, so früh wie möglich am Morgen. Zweite Variante: Den See vor Sonnenuntergang umrunden – einfach wunderschön!



„In uns allen wohnt die Sehnsucht,
einen Ort zu finden, an dem wir
ankommen dürfen.“



SORAPIS-SEE

Intensives Türkis, umringt von malerischen Bergkulissen: Der Sorapis-See ist ein Ausflugsziel, das man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.

WIR EMPFEHLEN

So früh wie möglich vom Tre-Croci-Pass (ca. 40 Autominuten vom Berghotel entfernt) starten. Einen anderen Rückweg nehmen, damit man auf dem engen Steig nicht auf die vielen Menschen trifft, die erst später aufgebrochen sind. Am schönsten im Frühsommer – da ist der Wasserspiegel noch höher. Der See hat leider ein Ablaufdatum, weil der Gletscher, der ihn speist, langsam Adé sagt ...



UNESCO WELTNATURERBE

Die Dolomiten und damit gleichzeitig der Naturpark Drei Zinnen ist Teil des UNESCO Weltnaturerbes und begeistert Urlauber, Wanderer, Wissenschaftler und nicht zuletzt auch Einheimische mit einer einmaligen Natur- und Bergwelt. Tauche ein in die erlebnisreiche Natur, um die sich so viele Sagen und Mythen ranken, und lass dir eines gesagt sein: der Charme des UNESCO Weltnaturerbes wird auch dich nicht mehr loslassen!



FISCHOTTER

Der Fischotter gilt als elegantes, wenn auch etwas hektischeres Lebewesen. Er muss dann wohl eher der italienische Gast unter den beiden Zeitgenossen sein, er wurde ausschließlich zu „Ferragosto“ und zu Weihnachten am Sextner Bach gesichtet. Der teutonische Biber hingegen taucht vermehrt in den Zwischensaisonen Juni und September bei uns in den Dolomiten auf.

DER SEXTNERBACH FLIESST IN DIE DRAU UND ÜBER DIE DONAU INS SCHWARZE MEER. DAS EINZIGE GEWÄSSER ITALIENS, DAS NICHT INS MITTELMEER MÜNDET. DAS ERMÖGLICHT DEM BIBER WIEDER ZU UNS ZU KOMMEN. IM EINZUGSGEBIET DER ETSCH GIBT ES IHN NICHT MEHR.

Mit diesen beiden tierischen Zeitgenossen verhält es sich gleich wie mit den menschlichen Gästen im Hochpustertal: mehrmals jährlich schauen sie auf einen Sprung vorbei und wenn es ungemütlich wird, hauen sie wieder ab!



BRUNNELLE UND EDELWEISS

Brunelle gehören zu den einzigartigsten Bergblumen – sie schauen nicht nur süß aus, sondern riechen nach Schokolade ... Mmmhh ... Unbedingt mal danach Ausschau halten!

Das Edelweiß hingegen hat es nicht nur verliebten Bergsteigern (als Strauß für die Liebste im Tal) angetan, sondern auch so manchem touristisch engagierten Bergführer aus dem benachbarten Belluno. Man munkelt, dass dort auf vielbegangenen Wanderpfaden genau zur Hochsaison ganze Edelweißbeete in wunderbarer Sichtdistanz „arrangiert“ wachsen. Sobald sich das Wandervolk neuen Berggruppen zuwendet, sprießt über Nacht wie durch Zauberhand auch dort ein ganz neues Beet. FANTASTICO!



BIBER

Castor Fiber, umgangssprachlich einfach Biber genannt, würde man sich in unseren Breitengraden nicht unbedingt vorstellen. Und doch wurden vor nicht allzu langer Zeit Spuren dieser Nager an der Drau entdeckt. Es bleibt abzuwarten, ob diese sogenannten „Späher“ nur kurze Abstecher oder längere, vielleicht sogar wochenlange Aufenthalte bei uns in Sexten buchen.

ZEITLOSES NATURSCHAUSPIEL

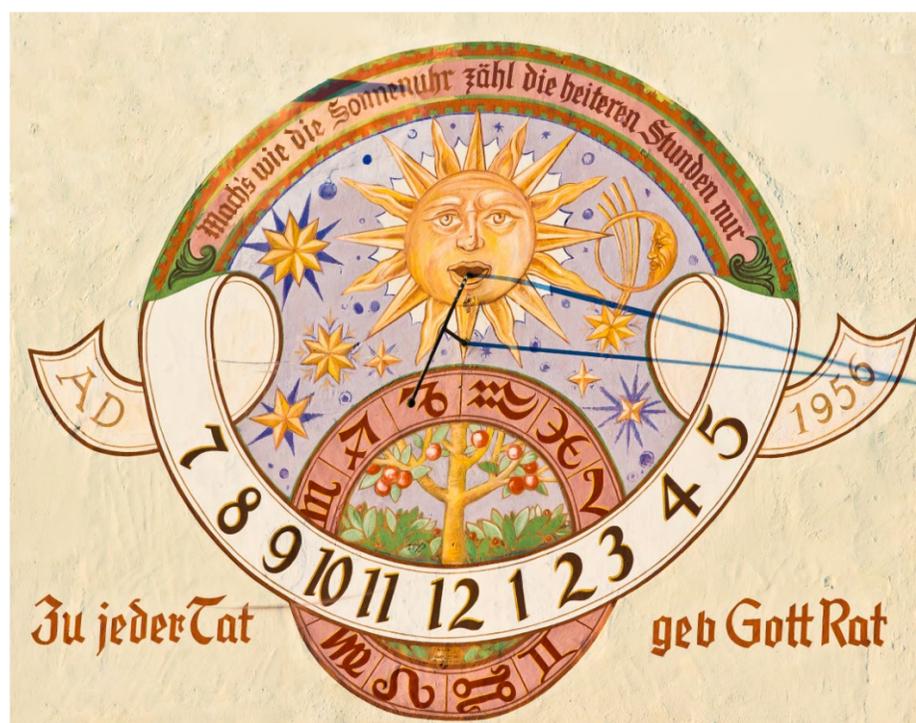


SEXTNER SONNENUHR

Nicht nur beeindruckend schön, sondern auch ein Indikator für die Vergänglichkeit der Zeit: An den mächtigen Berggipfeln der Sextner Dolomiten lässt sich an klaren Tagen die Zeit ablesen – wenn auch nur für fünf Stunden.

Die über Sexten aufragenden Dolomiten-Gipfel Achter, Neuner, Zehner (Sextner Rotwand), Elfer, Zwölfer und Einser bilden zusammen die Sextner Bergsonnenuhr, ein imposantes Naturschauspiel und die wohl größte Sonnenuhr überhaupt. Im Winter stimmt der Lauf der Sonne über den bezeichnenden Gipfeln ziemlich genau mit der tatsächlichen Uhrzeit überein. So steht die Sonne um 8 Uhr über dem Achter, um 9 Uhr über dem Neuner, um 10 Uhr über dem Zehner und so weiter, bis sie um 13 Uhr über dem Einser steht. Im Sommer stimmt die Uhrzeit durch die Sommerzeit leider nicht überein, schön zu beobachten ist das Naturschauspiel an der Bergkette aber zu jeder Zeit.

Übrigens: Die Geschichte der Sextner Sonnenuhr geht wohl auf die antiken Römer zurück, die vor rund 2.000 Jahren in der Dolomitenregion angesiedelt waren. Da es damals aber noch eine andere Zeitrechnung gab (die Stunden wurden ab Sonnenaufgang gezählt), zeigte die Sonne um 12 Uhr mittags die „sexta hora“ an. Dies könnte ein Hinweis auf den Ursprung des Ortsnamens „Sexten“ sein, denn nur von Sexten aus sieht man die Sonnenuhr in seiner vollen Breite. So ist Sexten der Ort, an dem die sechste Stunde gemessen wird.

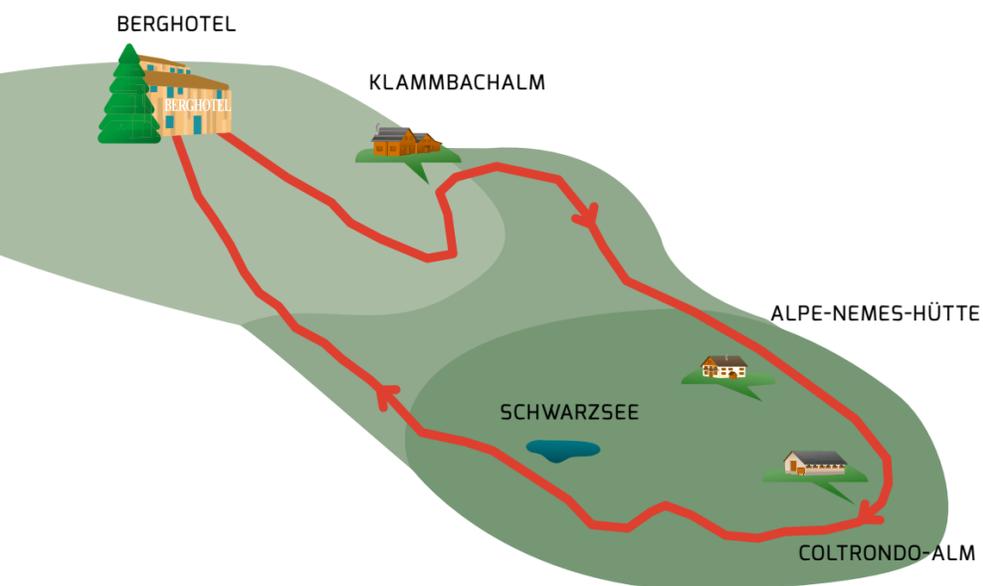


TIPP

Bester Ort und Zeitpunkt, um den Lauf der Sonne über der Sextner Sonnenuhr zu beobachten, ist entlang der Hauptstraße zwischen Moos und dem Haus der Berge – und zwar im Winter! Dann stimmt die Sonnenuhr ziemlich genau mit der Tageszeit überein. Der Zeitstein am Haus der Berge aus Dolomit-Gestein erklärt die Sextner Sonnenuhr.



WANDERFÜHRERS LIEBLINGSTOUREN IM SOMMER



1 WANDERN

DIE SEXTNER ALMWANDERUNG

- BERGHOTEL (1.370 M)
- 650 HM
- CA. 6 STUNDEN
- CA. 20 KM
- 3/5



2 WANDERN

DIE DREI-HÜTTEN-TOUR ZU DEN DREI ZINNEN

- BERGHOTEL (1.370 M)
- CA. 1.280 HM
- 7 BIS 8 STUNDEN
- CA. 25 KM
- 4/5

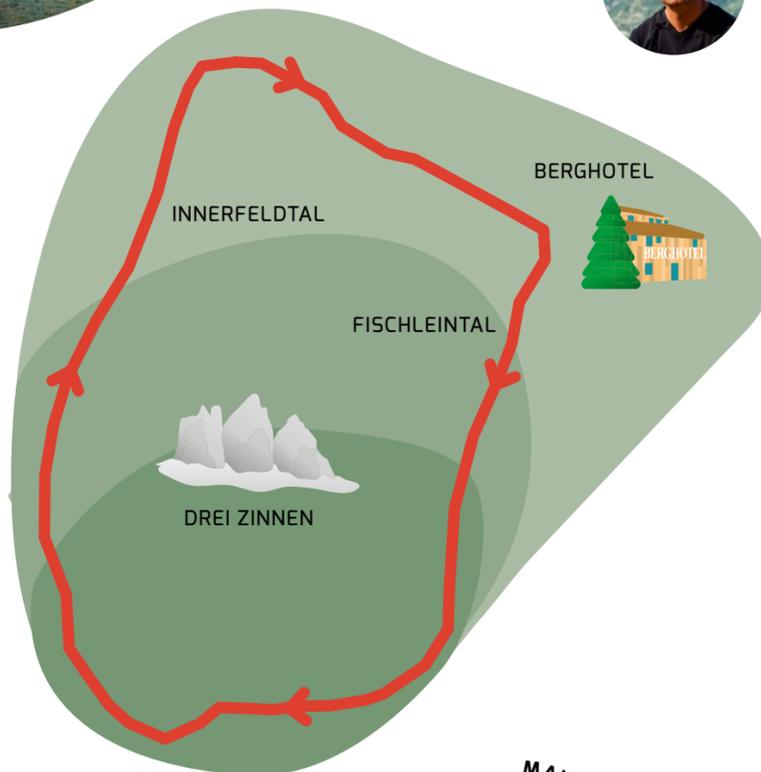




3 WANDERN

ÜBERSCHREITUNG INNERFELDTAL-FISCHLEINTAL MIT DEN DREI ZINNEN

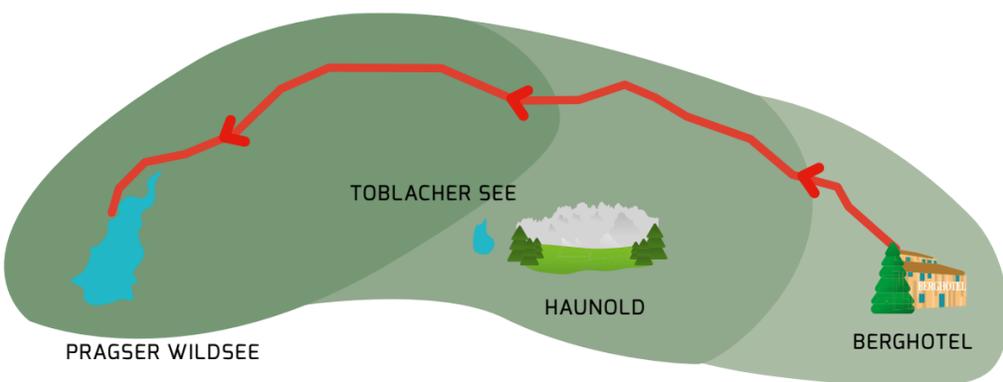
- BERGHOTEL (1.370 M)
- CA. 1.221 HM
- 7 BIS 8 STUNDEN
- CA. 24 KM
- 4/5



4 E-MTB

ZUM PRAGSER WILDSEE

- BERGHOTEL (1.370 M)
- 900 HM
- 6 STUNDEN
- 55 KM
- 2/5



5 KLETTERSTEIG

ARZALPENKOPF/8ER

- 350 HM STEIG
- 850 HM INSGESAMT
- 2 STUNDEN STEIG + 1,5 STUNDEN ZUSTIEG
- 5 STUNDEN INSGESAMT
- DIFF. C VAR. C/D



WANDERFÜHRERS LIEBLINGSTOUREN IM WINTER



1 WINTERWANDERN



NEMESALM

- BERGHOTEL (1.370 M)
- 509 HM
- 4 BIS 5 STUNDEN
- CA. 14 KM
- 2/5

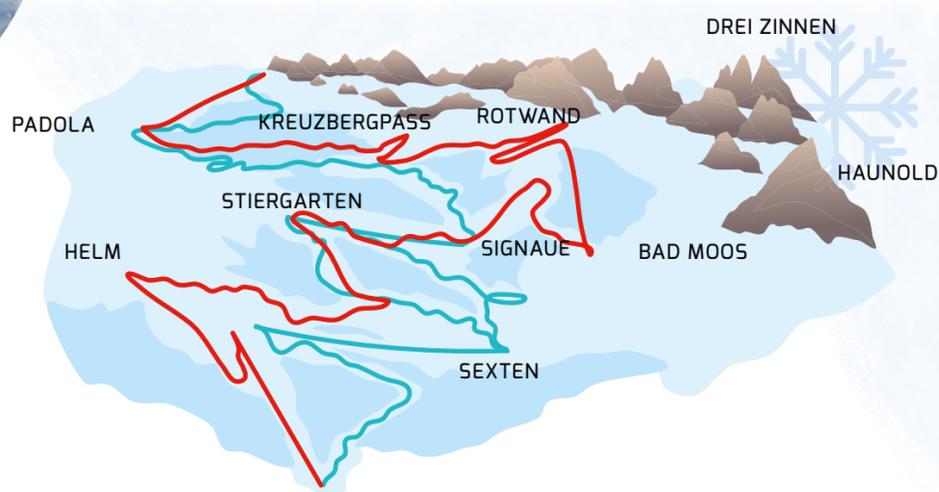


2 SKIFAHREN

„IL GIRO DELLE CIME“ IM COMELICO

EINE BESONDERE GIPFELTOUR AUF SKIERN

- 5.600 HM
- CA. 43 KM





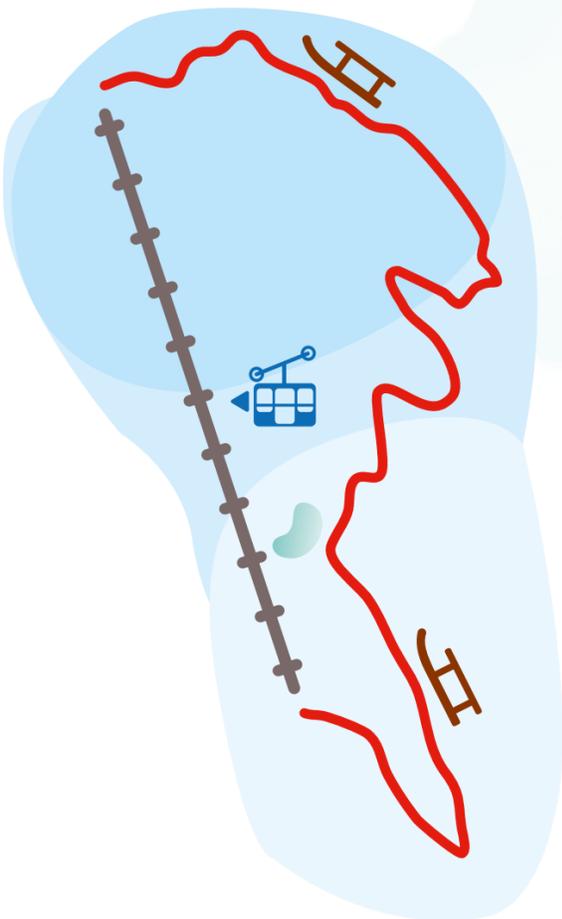
3 SCHNEESCHUH

INNERFELDTAL & GROSSES WILDGRABENJOCH

- PARKPLATZ INNERFELDTAL
- 950 HM
- CA. 7 STUNDEN
- CA. 23 KM
- 4/5



MAURO



4 RODELN

ROTWANDWIESEN

- BERGSTATION ROTWANDWIESENBAHN
- 600 HM
- CA. 30 MINUTEN
- CA. 5 KM
- 1/5



WALTER



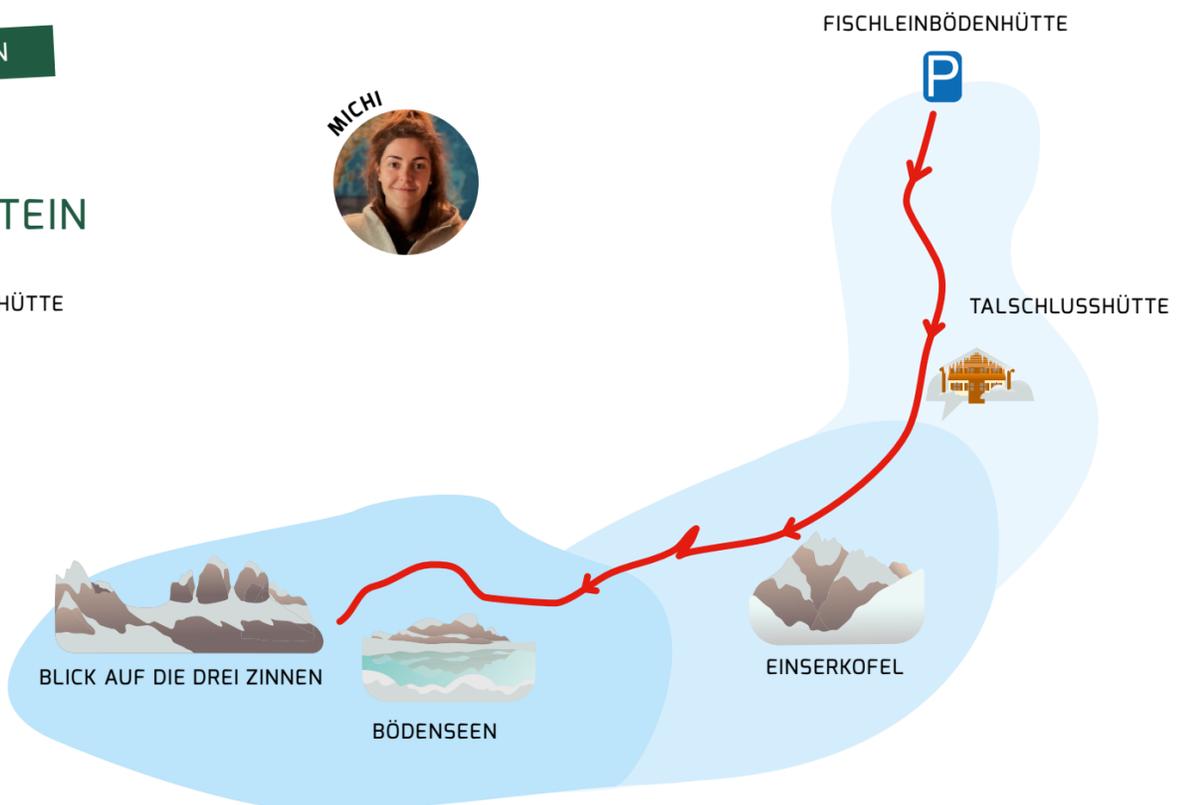
5 SKITOUREN

AUF DEN SEXTNER STEIN

- FISCHLEINBÖDENHÜTTE
- 1.085 HM
- 5 BIS 6 STUNDEN
- CA. 14 KM
- 4/5

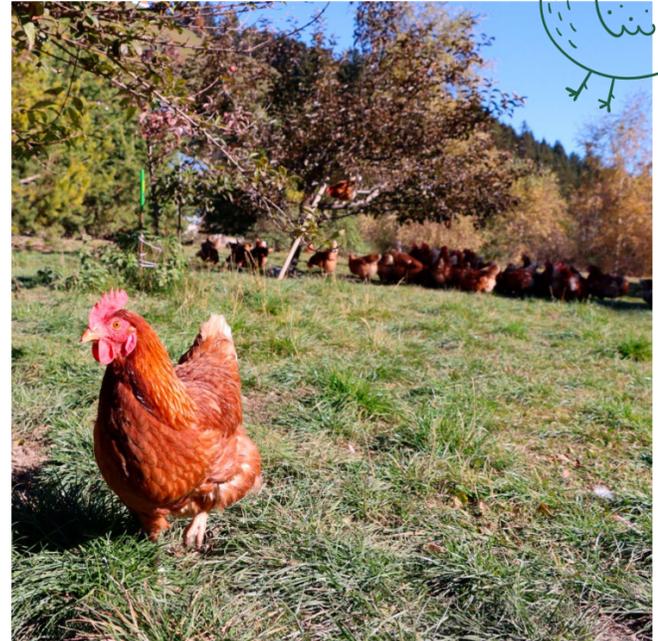


MICHI



BIO VON HIER

Wir wollen wissen, wo unser Essen herkommt und legen besonders viel Wert auf Nachhaltigkeit. Wir verwenden gesunde Lebensmittel von Produzenten aus der Umgebung, die wir kennen.



HÜHNERFARM SANTERHOF

Glückliche Hühner legen die besten Eier. Auf der Hühnerfarm Santerhof leben 2.000 Hühner, die einen geräumigen Stall und jederzeit Zugang zu einem großen Freilandbereich und einem Wintergarten haben. Die Eier werden täglich eingesammelt und zweimal in der Woche an Geschäfte und Hotels der Umgebung geliefert. Hildegard Ortner legt viel Wert darauf, dass sich ihre Hühner wohl fühlen und den nötigen Auslauf bekommen. Unsere frischen Eierspeisen beim Frühstück werden täglich mit den Eiern vom Santerhof zubereitet.

Guten Appetit!



METZGEREI VILLGRATER

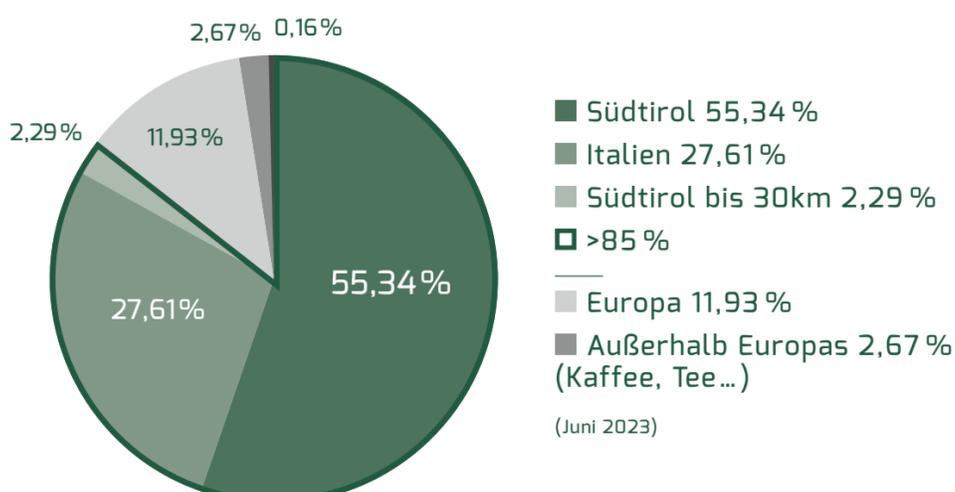
Vertrauen verbindet und schafft Gutes! Die Metzgerei Villgrater aus der nächsten Umgebung beliefert uns mit heimischem Fleisch aus eigener Schlachtung (mit Ursprungszertifikat) sowie mit eigenem Speck und Würsten. Mit Alois Villgrater und seiner Familie sind wir schon seit vielen Jahren befreundet. Die Fleisch- und Wurstwaren werden seit Jahrzehnten nach altem Wissen gewürzt und mit traditionellen Methoden hergestellt – trotzdem versucht sich die Familie Villgrater immer wieder auch an innovativen Kreationen, um einen Hauch Moderne in die Produkte zu bringen. Diese Qualität, die Leidenschaft und das Verständnis fürs Gute schmeckt man einfach!



HOFKÄSEREI UNTEROLTL

Unsere Nachbarn Sonja und Andreas Villgrater vom Unterolthof stellen in ihrer Hofkäserei Rohmilchkäse aus am Hof gewonnener Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch her. In traditioneller handwerklicher Art wird die Milch verarbeitet und kommt anschließend als schmackhafter Käse von höchster Qualität bei uns auf den Tisch. Die Beziehung zu den Produzenten unserer hochwertigen Produkte ist uns ein besonderes Anliegen – bei uns schmeckt man die Regionalität, die Qualität und die Leidenschaft für die Lebensmittelherstellung.

85 % UNSERER LEBENSMITTEL KOMMEN AUS SÜDTIROL UND ITALIEN!



REGIONAL & BIO!



BIO-WEINGUT VOGELSANGHOF

Der Vogelsanghof ist unser Partner-Weingut und steht für einen natürlichen und reinen Bio-Wein. In der Nähe von Brixen werden auf rund 1,3 Hektar pilzwiderstandsfähige Rebsorten angebaut, die man nur minimal mit Kupfer und Schwefel spritzen muss. Die Natur und der bewusste Umgang mit ihr liegen den Besitzern sehr am Herzen, deshalb kommen keine chemikalischen Spritzmittel zum Einsatz. Der weiße, der orange und der rote „Kuckuck“ sind Bio-Weine aus mehreren Weinsorten, die erfrischen und im Gedächtnis bleiben.



MAUROS BAR

Unsere Bar ist modern und lichtdurchflutet, aber gleichzeitig auch traditionell und äußerst gemütlich. Sie hat einfach ihren eigenen Stil, den die Gäste lieben. Die Auswahl der Getränke erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen und mit vielen Überraschungen. Wir sind regional, nachhaltig, saisonal, fair und verwenden kein Plastik. Zum Leben gehört aber manchmal auch, Prinzipien über Bord zu werfen, zu genießen und alles zusammen nicht so wichtig zu nehmen.

Hereinspaziert und nehmt Platz.
Wir wünschen eine schöne Zeit und spannende Begegnungen!



MARMOLADA

Kräutrig, frisch und zu 100 % made in Südtirol. Dieser Cocktail besteht aus Bio Vodka von Walcher (Südtirol), Holunderblüten-Sirup vom Partschillerhof und einem Herbal Tonic in Bio Qualität von Limestone aus Algund. Zum Genießen auf der Terrasse im Sommer sowie im Winter am Kamin. Am besten on top mit einem Zirbenzweig garniert.

UNSERE WEINE

Vom Bio-Weingut bis hin zu weltbekannten Weinen aus ganz Italien. Auf unserer Weinkarte findet ihr bis zu 300 verschiedene Etiketten. Von der klassischen 7/10-Flasche bis hin zur 18 l Melchior hortet unser Weinkeller jedes Format. Highlight: In unregelmäßigen Abständen wird eine Magnumflasche (oder größer!) geöffnet und bei Tisch glasweise serviert.

Tipp:

- Bio-Weingut Vogelsanghof
- Haidenhof in Tschermers
- Bio-Weingut Manincor
- Wassererhof
- Alois Lageder



UNSERE GINS

Ob klassisch, kräutrig, fruchtig oder würzig – in Mauro's Bar findet ihr den Gin, der zu euch passt. 30 verschiedene Gin aus Südtirol/Italien/Deutschland und England. Letzter Neuzugang ist ein eigener Berghotel-Gin, hergestellt aus den Zutaten der Berge – natürlich ist auch die Zirbe drin – von der Brennerei „Zu Plun“ aus Seis am Schlern.

Tipp:

- Alp Gin
- Berghotel Sexten Dry Gin mit Limestone Herbal Tonic Südtirol

ZUM NACHKOCHEN BERGHOTELS APFELSTRUDEL

ZUTATEN (FÜR 1 STRUDEL)

Teig:

- 500 g Mürbteig für Strudel (oder 300 g tiefgefrorener Blätterteig)

Füllung:

- 600 g Äpfel
- 50 g Zucker
- 50 g Brösel, in etwas Butter geröstet
- 40 g Sultaninen
- 20 g Pignoli
- 2 EL Rum
- 1 Pkg. Vanillezucker
- ½ TL Zimtpulver
- 1 Msp. Zitronenschale, gerieben

Weiteres:

- Ei zum Bestreichen
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Äpfel schälen und entkernen, in kleine Scheiben schneiden und mit allen Zutaten für die Füllung mischen.
2. Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen.
3. Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen und auf ein mit Butter bestrichenes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Die Apfelfüllung auf den Teig geben und den Strudel mit dem Teig einschlagen. Den Strudel mit dem verquirlten Ei bestreichen und im Backrohr 35 Minuten lang backen.
5. Mit Staubzucker bestreuen.





SEXTEN



DAS DORF DER DREI ZINNEN

Einzigartige Bergkulisse, kulturelle und kulinarische Highlights und herzliche Gastfreundschaft: so präsentiert sich das Dorf Sexten. Landschaftlich hat die Ortschaft einiges zu bieten und stellt ein Paradies für alle Outdoor-Fans dar. Darauf reduzieren sollte man das Bergdorf aber nicht – Sextens Natur macht in Kombination mit der Geschichte und Kultur erst den besonderen Reiz aus. Die aufrichtige Gastfreundschaft der Einheimischen rundet den Aufenthalt im Hochpustertal ab.

Sexten und Bergsteigen gehören aber ohne Zweifel zusammen. Sepp Innerkofler (1865–1915) ist wohl einer der bekanntesten Sextner der Vergangenheit und ein markantes Beispiel dafür, wie eng in Sexten Dorf und Berg miteinander verwoben sind. Innerkofler – Alpinist, Kriegsheld und Tourismuspionier – hatte einst die gewinnbringende Idee, für Bergtouristen geführte Touren durch die Sextner Dolomiten anzubieten (darunter befanden sich auch mehrere Erstbesteigungen) und legte damit den Grundstein für die Entwicklung Sextens vom einfachen Bergbauerdorf zur heutigen professionell gestalteten Urlaubsdestination. Sepp Innerkofler liegt im Ortsfriedhof von Sexten begraben.

Die ereignisreiche Geschichte des Dorfes hat Spuren hinterlassen, die heute noch zu sehen sind: Während des Ersten Weltkriegs lag Sexten direkt an der Front und war Schauplatz von zahlreichen Kämpfen. Zweieinhalb Jahre lang tobte der Krieg zwischen italienischen und österreichischen Truppen, wovon noch heute zahlreiche Löcher in den Felsen, Bunker, Schützengräben und Stellungen zeugen.



Sepp Innerkofler in Kaiserjäger-Uniform

EIN DORF IN ZAHLEN

1.846

EINWOHNER

1

SENNERIN

523

KÜHE, PFERDE UND ESEL

115

PISTENKILOMETER IM WINTER

1

TOP TEN
TENNISPIELER

182

KM WANDERWEGE IM SOMMER

4.502

EINWOHNER (INKL. GÄSTE)



Sepp Innerkoflers Sarg wird zu Tal getragen



Cortina d'Ampezzo

DAS VERSTECKTE PARADIES

AM NÖRDLICHSTEN ZIPFEL DES VENETO ERSTRECKT SICH DAS COMELICO-TAL: EIN JUWEL DER DOLOMITEN UND EIN ECHTER GEHEIMTIPP.

Wenig touristisch, aber dadurch erst besonders sehenswert: Comelico versteckt sich im Norden der Region Veneto und begeistert Besucher und Wanderer mit einer Vielfalt an Bergpanoramen, historischen Kunstschätzen und unvergesslichen Ausflugszielen. Eine der markantesten Sehenswürdigkeiten ist der Bergsee von Miralago, bekannt für sein kristallklares Wasser und die herrliche Aussicht auf die umliegenden Täler und Berge. Fernab von Hektik, lauten Städten und überlaufenen Klettersteigen präsentiert sich das Tal als Destination für alle, die Ruhe und Abwechslung suchen – den grandiosen Bergblick dabei immer vor Augen. Wälder, Wiesen, Flüsse, Seen und Almen, aber gleichzeitig auch lebendige und charakteristische Dörfer, vielfältige Freizeitaktivitäten und traditionelle Bräuche prägen das Tal.

Neben der eindrucklichen Natur bietet Comelico auch kulturelle und sprachliche Besonderheiten: Die Region war früher Teil der Republik Venedig und ist daher von venezianischen Einflüssen geprägt. Die Einheimischen sprechen zum Teil noch den regionalen ladinischen Dialekt, eine Mischung aus Italienisch und Rätomanisch. Die Gemeinde Sappada, die aus insgesamt 15 Ortsteilen besteht, ist hingegen eine deutsche Sprachinsel, die um das Jahr 1000 von Einwanderern aus Tirol und Kärnten gegründet wurde. Traditionen und Bräuche werden im gesamten Tal immer noch lebendig gehalten, und Besucher können an Festen, Märkten und Festivals teilnehmen. In den lokalen Gasthäusern und Restaurants kann man die regionale Küche genießen, die aus einfachen und natürlichen Zutaten wie Heumilch, Käse, Fleisch, Pilzen und anderen einheimischen Produkten besteht. Das Comelico-Tal ist ein authentischer, aber für viele unbekannter Ort – dadurch wird sein Charme erst richtig greifbar. Wer eine reiche Kultur inmitten ausgedehnter und unberührter Natur sucht, ist hier genau richtig.

UNSER AUSFLUGSTIPP: DAS VAL VISENDE

Ein Hochtal, wo sich außer im Juli und August Fuchs und Hase noch Gute Nacht sagen. Es gibt hier Fichten, die über 55 Meter hoch gewachsen sind und einen so großen Stammumfang haben, dass es vier Erwachsene benötigt, ihn zu umrunden.



SAPPADA

Kapellen und Brunnen gibt es in Sappada reichlich – die dazugehörigen Weiler erstrecken sich auf fast 5 Kilometern. Das Bergdorf ist geprägt von Tradition, Bodenständigkeit und der besonderen deutschen Mundart.



SAURIS

Ein kleines historisches Bergdorf mit einer speziellen Geschichte, Tradition, Kulinarik – und Sprache! Die rund 350 Bewohner erwecken das Dörfchen zum Leben und sind bekannt für ihre Gastfreundschaft.

„Comelico ist einer jener Orte, an dem Berge und Menschen in vollkommener Harmonie zusammenkommen, wo man die Geschichte einer Gemeinschaft spürt.“

Dino Buzzati, italienischer Schriftsteller

SHOPPING



BÄCKEREI HAPPACHER

Das beste Schüttelbrot gibt es in der Traditionsbäckerei Happacher in Moos – das ist weit über die Region hinaus bekannt. Bäckermeister Matthias Happacher führt den Familienbetrieb und weiß, welche Brotsorten beliebt sind. Früher gab es nur zwei Sorten – das typische Pustertaler „Breatl“ und der „Struze“ (weißer Weggen) –, während heute viel ausprobiert wird und der Trend eindeutig zum Körnerbrot hingeht. Aber das Schüttelbrot ist und bleibt ein Klassiker. Nimm dir ein Stück Südtirol mit nach Hause!

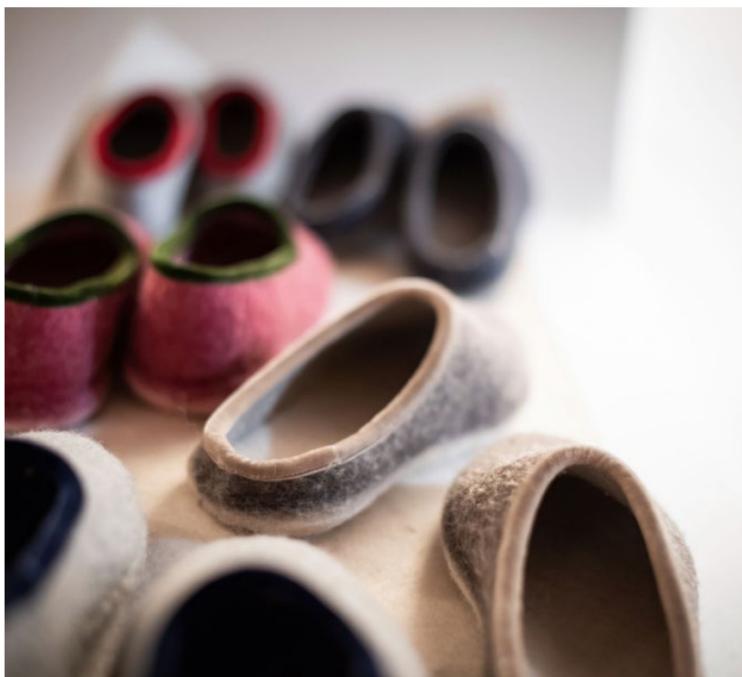
ST. JOSEFSTR. 12 | SEXTEN | TEL. +39 0474 710 348



SENNEREI SEXTEN

Die Tradition respektieren, aber trotzdem neue Wege gehen: Chef-Senner Stefan Schmiedhofer stellt in der kleinen Sennerei in Sexten die feinsten Käsesorten her – von Alm- und Bergkäse über Graukäse bis zu mediterranem Mozzarella ist alles dabei. Innovativ verfeinert er seine Produkte auch mit Kräutern, Gewürzen und Sextner Bergheu. Im „Sennerei-Ladele“ können die Köstlichkeiten, hergestellt aus der Frischmilch von Sextner Kühen, verkostet und gekauft werden.

SCHIESSSTANDWEG 6 | SEXTEN | TEL. +39 0474 710 251



MANUFAKTUR ZACHER

Zeitlos, kuschelig warm und aus natürlicher Schafwolle: Die Manufaktur Zacher stellt nach alter Tradition Pantoffeln, Hüte, Körbe und mehr her. Das Geheimnis? 100 %ige Schaf-Schurwolle und die Erfahrung vieler Generationen. Das Geschäft im Herzen von Innichen ist ein Ort zum Stöbern und Entdecken, wo Klassisches auf Modernes trifft und die Zeit stillsteht. Echte Südtiroler Naturprodukte aus dem Familienbetrieb Zacher.

BURGWEG 2 | INNICHEN | TEL. +39 0474 913 535

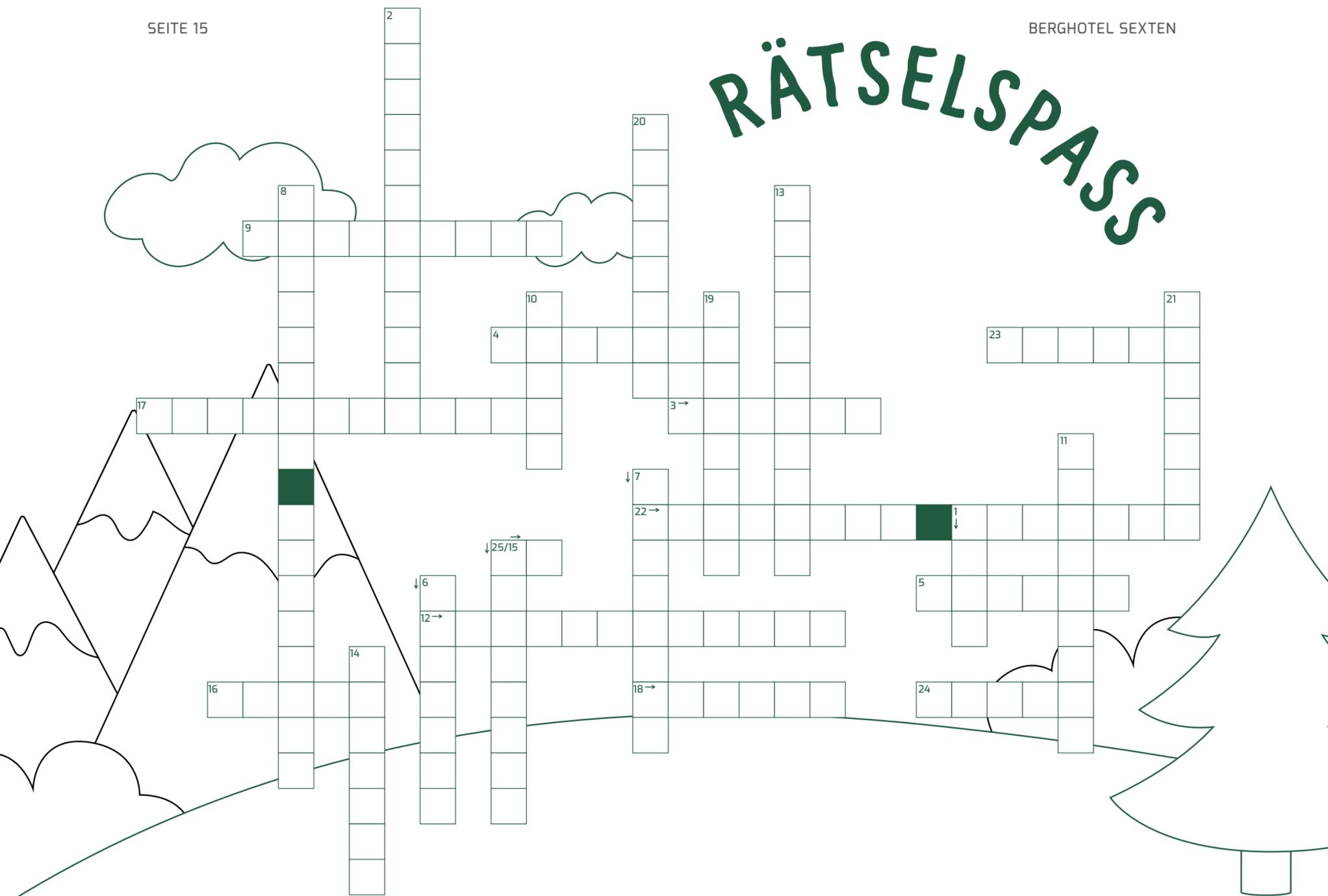


PUSTERTALER FREIHEIT

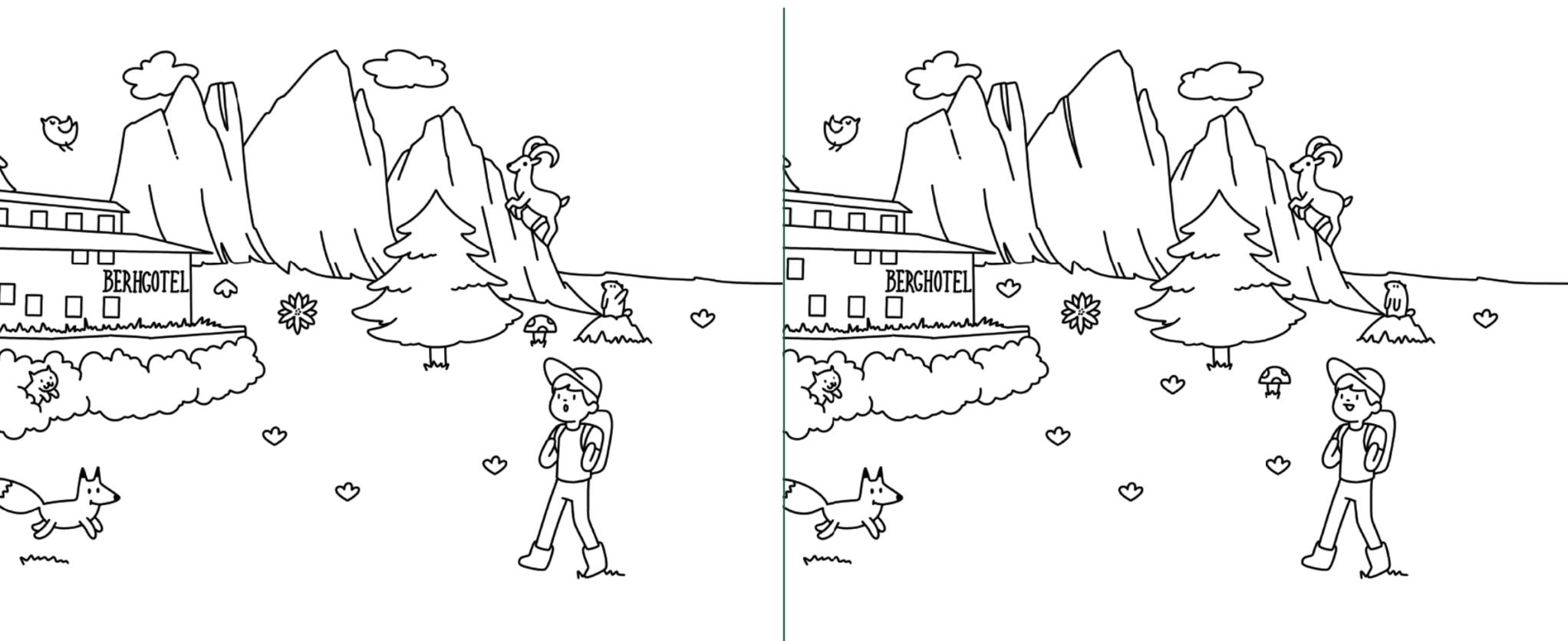
Nur Wasser, Malz und Hopfen – und das alles aus dem Pustertal – kommt in das Qualitätsbier „Pustertaler Freiheit“. 1997 entstand die Idee, eine Brauerei im Pustertal zu gründen und gleichzeitig den lokalen Braugerstenanbau zu fördern. Heute, über 25 Jahre später, steht die „Pustertaler Freiheit“ für höchste Bierqualität und besten Geschmack und ist weit über das Tal hinaus bekannt. Prost!

HANDWERKERSTRASSE 8 | NIEDERDORF | TEL. +39 0474 740 123

RÄTSELPASS



- | | | |
|--|---|--|
| 1. FRAKTION VON SEXTEN | 10. NAME HOTELKATZE | 20. FETTARMER UND PROTEINREICHER TIROLER KÄSE |
| 2. SCHÖNES BERGTAL | 11. TAL, IN DEM DAS BERGHOTEL LIEGT | 21. SÜDTIROLER BERGSTEIGERLEGENDE: LUIS ... |
| 3. DIE DREI ... | 12. NEUER KLETTERSTEIG IN DER UMGEBUNG | 22. WEN GIBT ES, LAUT DEN YETIS, WIRKLICH? |
| 4. ... WILDSEE | 13. BIS WANN HAT UNSERE HOTELBAR GEÖFFNET? | 23. TOP TEN TENNISPIELER AUS SEXTEN, JANNIK ... |
| 5. HOTELIERSFAMILIE BERGHOTEL | 14. STEIN AUS DEM DIE DOLOMITEN BESTEHEN | 24. ITALIENISCHER KULTROLLER |
| 6. DER RIESE ... | 15. ABKÜRZUNG BOZEN | 25. WAS MUSS JEDER BERGHOTEL-GAST UNBEDINGT EINMAL MACHEN? |
| 7. BERGBLUME, RIECHT NACH SCHOKO | 16. SEXTEN ITALIENISCH | |
| 8. GRÖSSTER SKIVERBUND DER WELT (SEXTEN IST DABEI) | 17. TYPISCHES BROT, GIBT ES NUR IN SÜDTIROL | |
| 9. BESONDERES BERGSCHAUSPIEL, NUR IN SEXTEN ZU SEHEN | 18. AUTOCHTHONE SÜDTIROLER ROTWEINSORTE | |
| | 19. BIER: PUSTERTALER ... | |



FINDE DIE 10 UNTERSCHIEDE UND MAL DIE SEITE AUS!

FRITZ, DER MÜRRISCH BELESENE HOTELKATER



„Es gibt nichts Anstrengenderes als so zu tun, als schliefe man, um nicht von jedem Menschen 35 mal am Tag gestreichelt zu werden. Und das an jedem Tag, Sommer wie Winter.“

Als wir Katzen uns vor 8.000 Jahren den Menschen anschlossen, gab es noch viel weniger davon. Vor allem aber gab es da noch keine von Gästen geplagten Hotelkatzen.“

JOHNNY, DER EINFÄLTIGE, SYMPATHISCHE HOTELHUND



„Ach komm, Fritz, nimm es wie ich: wedel bei jeder Gelegenheit einfach wie blöd mit dem Schwanz, grins jedem ständig ins Gesicht und piss ihnen ab und zu an die Autoreifen. Irgendwann gibt's dann eine Belohnung oder sie lassen von dir ab. Oder noch besser: beides zusammen.“



CHEFSACHE:

„Und dann muss man ja auch noch Zeit haben, einfach dazusitzen und vor sich hinzuschauen.“ – Astrid Lindgren

WOHLFÜHLHOTEL IN TOLLER UMGEBUNG

Eintreten und sich wohlfühlen. Das Berghotel überzeugt mit einer tollen Ausstattung, gemütlichen und sauberen Zimmern, einem großzügigen, bestens ausgestatteten Wellnessbereich, einem kompetenten, freundlichen und hilfsbereiten Personal sowie einer ausgezeichneten Küche und Weinauswahl. Von dem tollen Ausblick ins Fischleintal und auf die grandiose Bergwelt gar nicht zu reden. Wer hier nicht war, hat was verpasst!

WAS MAN ÜBER UNS SAGT ...

LÄSST KEINE WÜNSCHE OFFEN

Wir konnten unseren Urlaub im Berghotel genießen. Der Ausblick ist toll, die Zimmer laden zum Wohlfühlen ein, das große Bett sorgt für erholsamen Schlaf. Auch der Wellnessbereich hat alles, was man zum Regenerieren braucht. Das Personal ist sehr freundlich. Aber das vielfältige Essen hat diesen Urlaub perfekt gemacht. Geschmacklich und fürs Auge ein Traum. Gründe zum Nörgeln gibt es keine! Vielen Dank für die wunderschönen Tage!

KEIN SCHÖNERER PLATZ IM GANZEN LAND!

Man kann Luis Trenker, auch wenn er ein Charmeur war, verstehen: Das Berghotel ist ein Platz der Extraklasse. Alles, was die Gastgeber über ihr freundliches Haus schildern, trifft zu 100 % zu. Keine Übertreibung! Man trifft das Hotel an, wie es beschrieben wird. Und daran hat sich nichts geändert, seit wir zum ersten Mal dort waren.

MEGA ERHOLSAME WOCHE!

Wir waren schon viel in der Welt unterwegs und fühlten uns im Berghotel perfekt untergebracht! Selten so viel Nachhaltigkeit erlebt! Das Hotel ist super durchdacht mit vielen tollen Ecken, die überragendes Design haben! Bei Abreise haben wir sofort wieder gebucht!

EIN HAUS DER NACHHALTIGKEIT UND FREUNDLICHKEIT!

Ein Vier-Sterne-Plus-Hotel, das sowohl regionale Produkte als auch Ressourcenschonung als Leitbild vor sich herträgt, ist mir so noch nicht begegnet. Wir waren sehr zufrieden mit dem Essen und vor allem hat uns sehr gefreut, dass Wert auf regionale Produkte gelegt wird. Der Service ist super aufmerksam und immer freundlich. Dabei wirkt das Ganze sehr authentisch und man hat das Gefühl, dass hier gerne gearbeitet wird. Wir werden sicherlich wiederkommen.



BERGHOTEL

★★★★S

SPORT-NATURE-AUTHENTIC-RELAX
SEXTEN-DOLOMITI