

Dorfzeitung Schenna



Poste Italiane SpA – Versand im Postabonnement – 70% CNS Bozen

Erscheint monatlich

Nr. 10

Schenna, Oktober 2013

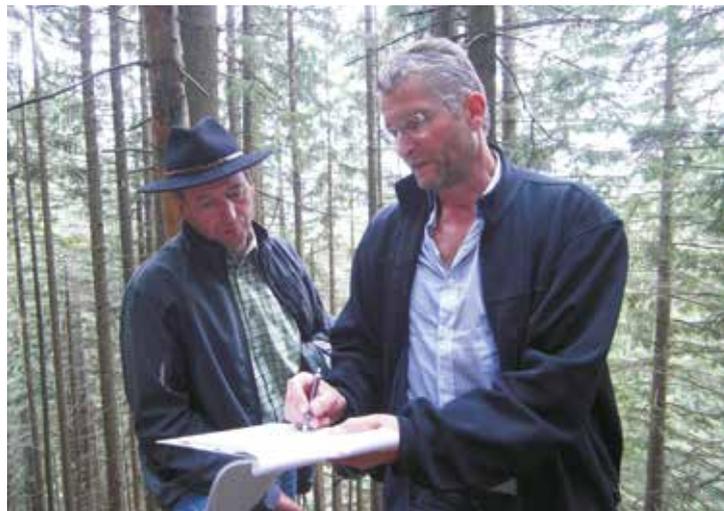
33. Jahrgang

Holzauszeige im Gemeindewald

Im Gemeindewald ist wieder ein größerer Holzschlag geplant: etwa 700 m³ Holz sollen im Bereich Schwarzegg unterhalb der Forsthütte geschlagen und dann verkauft werden. Schenna gehört zu den Gemeinden, die mit 60% einen überdurchschnittlich hohen Anteil an Waldflächen besitzen; der Landesdurchschnitt liegt bei 50%. Von den 2.800 ha Wald auf Gemeindegebiet sind 300 ha im Besitz der Gemeinde Schenna. Für den Referenten für Gemeindeforst, Vize-Bürgermeister Valentin Pircher, ist es deshalb die Aufgabe, diese großen Holzvorräte gewinnbringend zu nutzen, dabei aber auch - gemeinsam mit den zuständigen Förstern - auf eine nachhaltige Bewirtschaftung des Waldes zu achten.

In Schenna werden im Durchschnitt jedes Jahr über 60 Holzauszeigen durchgeführt; etwa 6.500 Festmeter Holz werden dabei ausgewählt und „ausgezeigt“. Während ziemlich einige der 219 Waldbesitzer in Schenna ihre Waldparzellen über Jahrzehnte unbeachtet lassen, weiß die Gemeindeverwaltung um den Wert des

Waldes und lässt regelmäßig Holz schlagen. Der Wald darf aber nicht nur als Wirtschaftsfaktor gesehen werden, betont Amtsdirektor Dr. Peter Klotz, der zur Holzauszeige nach Schenna gekommen ist. Der Wald erfüllt viele Schutzfunktionen, wie z. B. den Schutz vor Bodenerosion und Lawinen, er bietet Lebensraum für Tiere



Vize-Bürgermeister Valentin Pircher und Amtsdirektor Dr. Peter Klotz besprechen, auf welcher Fläche der Holzschlag erfolgen soll

und Pflanzen und ist Erholungsraum. Dies ist besonders für einen Tourismusort wie Schenna von Bedeutung. Bei einem Holzschlag muss deshalb darauf geachtet werden, welche Bäume entnommen werden, um die natürliche Verjüngung des Baumbestandes zu fördern. Drei Förster der Forststation Meran, Bernhard Kofler, Georg Salzburger und Andreas Tschöll, führen mit Amtsdirektor Dr. Klotz die Auszeige des Gemeindeholzes für das Jahr 2013 in der Abteilung 10 des Gemeindewaldes durch. Dabei wird vor allem reifes Holz - Bäume mit einem Alter von etwa 80 Jahren - markiert. Dazu verwenden die Förster ein kleines Beil, den sogenannten Forsthammer, mit dem sie in zwei, drei flinken Schlägen zwei

Stellen am Baum entrinden. Mit der Rückseite des Forsthammers, an der sich ein scharfes Siegel befindet, wird nun noch eine Punze in die entrindeten Stellen am Baum geschlagen. Die eine Stelle befindet sich auf Brusthöhe gut sichtbar für die Waldarbeiter, die andere Stelle befindet sich am Wurzelstock und dient nach dem Holzschlag als Nachweis für das erlaubte Fällen des Baumes. Anschließend wird mit der „Kluppe“ der Durchmesser des Baumes gemessen und im Auszeigeprotokoll vermerkt. Vermerkt wird natürlich auch die Baumart. Bei der Abteilung 10 handelt es sich um einen Fichtenwald, in dem nur einzelne Lärchen und Tannen zu finden sind. Die Holzqualität in diesem Be-



Bei der Holzauszeige werden die Bäume markiert und vermessen: Förster Georg Salzburger bei der Arbeit mit Forsthammer und Kluppe

reich des Gemeindewaldes ist gut, da der Boden über eine ausreichende Fruchtbarkeit verfügt und sich der Waldabschnitt zudem an einem schattigen Nordhang befindet.

Außer reifem Holz werden bei der Holzauszeige auch Schadbäume sowie Bäume von unschönem Wuchs gekennzeichnet. Zudem sind die Förster bemüht, die Bäume gut verteilt zu entnehmen, sodass keine großen Lücken entstehen, welche zu starker Vergrasung oder Verstrauchung führen würden. Der natürliche Aufbau des Waldes soll auch nach einem Holzschlag bestehen bleiben. Nun muss noch darauf geachtet werden, dass die Holzbringung - der Abtransport der gefällten Bäume - möglichst schonend erfolgt. Durch den Einsatz eines Seilkrans, mit dem bis auf eine Distanz von mehreren Hundert Metern gearbeitet werden kann, ist dies gewährleistet.

Die Vergabe der Holzschlägerung erfolgt über Ausschreibung, wobei Vize-Bürgermeister Valentin Pircher auf einen guten Holzpreis für die Gemeinde hofft.



Lagebesprechung im steilen Fichtenwald: Amtsdirektor Dr. Peter Klotz (2. von rechts) mit den Förstern Andreas Tschöll, Bernhard Kofler und Georg Salzburger (von links)

Im November findet wieder die jährliche Forsttagsatzung statt, bei der alle interessierten Waldbesitzer die Gelegenheit haben, mit den

Förstern geplante Vorhaben zu besprechen. Dabei geht es um Weidegenehmigungen, Projekte wie z.B. Forstwege und vor allem um Holzschlägerungen, die den Hiebsatz überschreiten. Um dem Wald langfristig nicht zu schaden, darf auf die Fläche bezogen jährlich nur eine bestimmte Menge an Holz entnommen werden. Dies wird durch den sogenannten Hiebsatz, der von der Forstbehörde festgelegt wird, geregelt. Für das Gemeindegebiet von Schenna - die 300 ha Gemeindewald und 2.500 ha Wald in Privatbesitz - beträgt der Hiebsatz aktuell 7.000 Festmeter, was in etwa einem Prozent des Holzvorrates in den Schenner Wäldern entspricht. Dies macht deutlich, dass der Rohstoff Holz nicht in einem Jahr nachwächst, sondern dass dafür viele Jahrzehnte vergehen. Jeder Waldbesitzer sollte sich daher bewusst sein, dass die Bewirtschaftung der Wälder einen achtsamen Umgang erfordert und immer mit Rücksicht auf nachfolgende Generationen erfolgen muss.

Termin für die
Forsttagssatzung
20. November 2013
9 Uhr im Gasthaus
Tannerhof



Von den sechs Förstern auf der Forststation Meran sind Georg Salzburger und Andreas Tschöll für die Gemeinde Schenna zuständig

Terminkalender

11. November:

- Einzahlung des **Tourismusbeitrages** für den Monat Oktober.

18. November:

- Einzahlung der im Monat Oktober getätigten **Steuerrückbehalte** auf Vergütungen an Freiberufler, Angestellte, Provisionen und Kapitalerträge mittels Einheitsvordruck Mod. F24

- **MWSt.-Abrechnung für den Monat Oktober** und eventuelle Einzahlung der Schuld mittels Einheitsvordruck Mod. F24.

- Einzahlung der **Sozialversicherungs- und Krankenkassenbeiträge** für den Monat Oktober an das NISF mittels Einheitsvordruck Mod. F24.

- Einzahlung der **3. Rate der NISF-Beiträge** der Kaufleute und Handwerker mittels Einheitsvordruck Mod. F24.

- Einzahlung der **3. Rate ex SCAU** an das NISF mittels Einheitsvordruck Mod. F24.

2. Dezember:

- Letzter Tag für die zweite Vorauszahlung der **Einkommensteuer (IRPEF oder IRES)** sowie der regionalen Steuer (IRAP).

Geht schennerisch

gleim = eng, knapp
derlattert = baufällig, verfallen

marendn = die Nachmittagsjause einnehmen

uënlitz = einzeln

Uënpedere (der) = Einer von Beiden

geteftet = bedrückt, entmutigt

riëbig = ruhig

Gesund, sicher und fröhlich zur Schule

Auf Anregung von Schenner Bürgern und Bürgerinnen wurde eine Arbeitsgruppe zum Thema „Gesunder und sicherer Schulweg“ ins Leben gerufen. Mit dieser Initiative soll zum vermehrten „Zufußgehen“ angeregt werden. Denn ein Schulweg zu Fuß bedeutet:

Weniger Verkehr

Wenn mehr Kinder zu Fuß zur Schule gehen, sinkt das Verkehrsaufkommen vor der Schule. Durch den Wegfall des täglichen Hol- und Bringdienstes werden Eltern zeitlich entlastet.

Mehr Bewegung

Durch den täglichen Schulweg zu Fuß bekommt das Kind ausreichend Bewegung. Dies fördert die Konzentrationsfähigkeit in der Schule und wirkt sich positiv

auf das Lernen und Denken aus. Die Kinder können den Schulweg gemeinsam entdecken und die Jahreszeiten besser erleben.

Vertiefte Freundschaften

Auf dem Schulweg haben die Kinder die Möglichkeit, die Sozialkompetenz zu stärken, neue Freunde kennen zu lernen oder bestehende Freundschaften zu vertiefen.

Deshalb kommen Schüler und Schülerinnen über das ganze Schuljahr in der Dorfzeitung zu Wort und berichten über ihren Schulweg. Weitere Initiativen sind in Planung.

Die Arbeitsgruppe: Monika und Jossi Klotzner, Margareth Kofler, Annelies Pichler, Martina Verdorfer, Burgi Waldner, Petra Waldner



Sicher nach Hause auf dem Zebrastreifen ...

Schülerlotsen gesucht

Wer möchte dazu beitragen, dass der Schulweg für die Kinder noch sicherer wird? Interessierte sind gebeten, sich im Gemeindeamt zu melden.

Wenn der Schulweg zum Erlebnis wird



Gemeinsam zu Fuß zur Schule, „weil's fein isch“: Jonas, Franz, Felix und Linda

Wenn morgens um drei Viertel acht Uhr die Schulglocke klingelt, sind verschlafene Augen und müde Gesichter kein seltener Anblick. Doch nicht bei allen, denn viele Kinder scheuen den Schulweg zu Fuß nicht. So wie zum Beispiel Linda, Jonas, Felix und Franz, die wir auf ihrem Nachhauseweg von der Schule befragen:

Warum geht ihr zu Fuß zur Schule?

... weil's fein isch
... weil mi di Mama nit holt
... weil i nor besser denken kann

Wie lange dauert euer Schulweg?

20 Minuten, wenn mir trödeln a holbe Stund

Gibt es gefährliche Abschnitte auf eurem Schulweg?

Na. Man muaß lai aufpassen, dass man nit vom Gehsteig folft.

Wie viele Kinder gehen zusammen euern Schulweg?

Mir sein vier Kinder, de mitnorder noch der Schual huam giahn.

Was gefällt euch an eurem Schulweg am besten?

Die frische Luft - Jo, in der Fria isch es kolt, ober aufn Schualhof hobn mir worm und die ondern, de vom Auto aussteigen, hobn zu kolt. Mir hobn geheime Zettel auf der Stroß gfunden. Mir lossen die Äpfel bei der Stroß oi rollen.

Würdet ihr „das zu-Fuß-Gehen“ auch euren Mitschülern empfehlen?

Jo, auf olle Fälle!

IMPRESSUM: „Dorfzeitung Schenna“
Eigentümer und Herausgeber: Dorfzeitung Schenna, Wiesenweg 3, 39017 Schenna
Eingetragen beim Landesgericht Bozen mit Dekret vom 28.08.1992, Nr. 8469. - Versand im Postabonnement, Art. 2, Absatz 20/C, Gesetz 662/96, Filiale von Bozen
Druck: MEDUS, Meran, Georgenstr. 7/a
Verantwortlich im Sinne des Pressegesetzes: Dr. Martha Innerhofer
Redaktion: Dr. Walter Innerhofer
Josef Innerhofer
Hermann Orian
Elisabeth Flarer Dosser
Dr. Andreas Dosser
Stefan Wieser
Elisabeth Thaler
Erscheint monatlich, Redaktionsschluss jeden ersten Samstag im Monat.
Abgabe von Berichten samt Bildern und Bildunterschriften bei den Redaktionsmitgliedern oder per E-Mail an dorfzeitung.schenna@rolmail.net. Es wird keine Werbung veröffentlicht. Eingesandte Bilder werden nur auf Anfrage zurückerstattet. Die Redaktion behält sich vor, Einsendungen zurückzuweisen, zu kürzen und zu korrigieren. Digital erarbeitete Unterlagen sind erwünscht.
Copyright: Alle Rechte bei Dorfzeitung Schenna, sofern nicht ausdrücklich anders angeführt.

Die Orgel von Schenna – eine wahre Königin Spenden für die Renovierung erwünscht



Die Orgel von Schenna ist eine der großen und wichtigen Orgeln unseres Landes. Die zukunftsweisende Gestaltung des Orgelgehäuses machte die Orgel weit über die Grenzen unseres Landes hinaus bekannt. „Die Farbgestaltung mit ihren differenzierten Farbschattierungen, die im Gegensatz zu den Orgelpfeifen stehenden eigenständigen geometrischen Formen und das Bestreben, durch die Pfeifenfelder die einzelnen Werke (Manuale) nach außen erkennbar zu machen, führen zu einem überzeugenden Endresultat, das künstlerisch befriedigt und eine gute Lösung einer zeitgemäßen Orgelprospektgestaltung darstellt, in der auch Anregungen für zukünftige Prospektgestaltungen liegen“, so Pater Urban in „Orgellandschaft Südtirol“.

20 Jahre nach der Einweihung war es nun notwendig das Orgelwerk von Grund auf zu überholen.

Die beinahe 3000 Pfeifen wurden geputzt und gestimmt, manche auch repariert. Das ganze Gehäuse wurde innen gereinigt,

die mechanische Traktur wurde neu eingestellt. Nachdem der Orgelbauer Franz Zanin letztes Jahr verstarb, wurden die Renovierungsarbeiten von der Firma Pirchner aus Steinach am Brenner ausgeführt. Pirchner baute unter anderem die Orgeln im Dom zu Brixen und Innsbruck. Die Arbeiten wurden zur vollen Zufriedenheit ausgeführt. Nun strahlt die Orgel wieder in ihrer vollen Pracht. Ihr Klang ist strahlend und majestätisch, er vermag die Seelen mächtig zu Gott empor zu heben. Die Orgel von Schenna setzt die 1000jährige Tradition einer Orgelbaukultur fort. So haben die Schenner durch die Realisierung dieses großartigen Orgelprojektes einen wertvollen Beitrag zur christlichen Hochkultur geleistet und können mit Recht stolz auf ihre Orgel sein!

Solche hochspezialisierte Arbeiten haben ihren Preis. Deshalb würden wir uns über Spenden zu Gunsten der Orgelrenovierung sehr freuen!

*Dietrich Oberdörfer,
Organist*

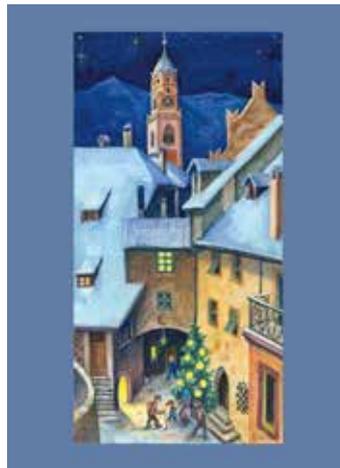
Anmeldung zur Feier der Ehejubilare 2013

Wie bereits Tradition feiern am 3. Adventsonntag, **15. Dezember 2013**, jene Ehepaare, welche ihr **25., 40., 50., 55. oder 60. Hochzeitsjubiläum** begehen, um **10 Uhr** einen gemeinsamen Gottesdienst mit anschließendem Umtrunk.

Durch das Gesetz des Datenschutzes ist es leider nicht möglich, die jeweiligen Hochzeitsdaten zu ermitteln. Daher werden die Jubelpaare oder deren Angehörige gebeten, sich aus organisatorischen Gründen bis zum **30. November 2013** bei Ruth Pircher (Tel. 0473 945803) zu melden.

Der Pfarrgemeinderat würde sich sehr freuen, mit recht vielen Paaren in bereits bekannter Form zu feiern.

Weihnachtskarten des Südt. Kinderdorfes Über 55 Jahre für Kinder, Jugendliche und Eltern engagiert



Auch dieses Jahr – nunmehr seit 30 Jahren - bietet das Südtiroler Kinderdorf wieder Weihnachtsbillets mit Werken namhafter Südtiroler Künstler an. Der Reinerlös aus dem Verkauf

dient zur Kostendeckung der Angebotsweiterung des Kinderdorfes und es ist eine gute Gelegenheit für die Entsendung von Weihnachts- und Neujahrswünschen Motive Südtiroler Künstler zu verwenden und gleichzeitig dem Südtiroler Kinderdorf zu helfen. Auskünfte/Prospektanforderung ab Mitte Oktober bzw. Kartenkauf ab November beim:

Südtiroler Kinderdorf
Außenstelle Meran
Rennweg 23 39012 Meran
Tel. 0473 230287
Fax: 0473 492022
Mo.-Fr. von 9.00-12.00 Uhr
oder im Internet unter:
www.kinderdorf.it
verein@kinderdorf.it

Gitarrenkurs

Wie jedes Jahr veranstaltet der Verein für Kultur und Heimatpflege auch heuer wieder einen Gitarrenkurs für Kinder und Erwachsene. Anfänger sowie Fortgeschrittene haben die Möglichkeit bei Andrea Pircher das Begleiten von Liedern auf der Gitarre zu erlernen. Die Kurse finden von Mitte November bis Anfang März statt, immer Freitag nachmittags im Messnerhaus (Parterre).

Anmeldung und Auskunft bei Magdalena Klotzner,
Tel. 0473/945 990.

Allerheiligen und Allerseelen

In diesen Tagen vor Allerheiligen werden auch auf den Friedhöfen in Schenna, in Verdins und in Tall die Gräber der Verstorbenen von den Angehörigen besonders schön geschmückt, obwohl die Friedhöfe auch das ganze Jahr hindurch sehr gut gepflegt werden. Am 1. und am 2. November wird dann ganz besonders in den Gottesdiensten und am Friedhof

der Verstorbenen gedacht und dies mit Blumen, Gestecken und entzündeten Kerzen auf den Grabstätten zum Ausdruck gebracht. Ein Gedenken gilt besonders aber auch jenen, die durch viele Jahre zum Wohle der Pfarrgemeinde und der Dorfgemeinschaft gewirkt haben wie Priester, Lehrer, Chorleiter und Organisten.



Diese oft wenig beachtete Tafel mit den Namen aller verstorbenen Schenner Organisten und Chorleiter, hat Franz Klotzner-Loth als Obmann des Kultur- und Heimatpflegevereins an der Kirchenmauer anbringen lassen



Die Grabplatten der ersten drei Organisten von Schenna sind noch erhalten: links der Grabstein für Anton Prieth, rechts oben für Johann Jörg, darunter für Peter Mayr; rechts unten das Grabkreuz für den langjährigen Organisten Ludwig Gstrein



Grabplatte für Johann Jörg, Schullehrer und Organist



Peter Mayr, Lehrer und Organist in Schenna



Großer Erfolg bei WM für Schenner Kanuten Daniel Klotzner



Mit einem Traumlauf auf der Öztaler Ache sicherte sich Daniel Klotzner bei dem weltweit härtesten Kajakrennen sensationell den Vize-Weltmeister-Titel im Extrem-Kajak. Der 21-jährige Schenner kämpfte an der legendären „Wellerbrücke“, der schwierigsten Wildwasserstrecke der Welt, gegen 150 Athleten aus 24 Nationen und qualifizierte sich mit drei super Läufen für einen

Startplatz im Finale der besten 15 Athleten. Mit einem optimalen Lauf bewältigte er schließlich die spektakuläre Rennstrecke mit großem Gefälle, Walzen und Sprüngen in einer Superzeit und holte mit nur einer knappen halben Sekunde Rückstand auf den Erstplatzierten WM-Silber. Daniel gewann somit als erster Südtiroler Kanute eine Medaille bei einer Extrem-Kajak-WM.

Zwei- und Dreisprachigkeitsprüfungen

Ab Herbst starten die Online-Anmeldungen

Ab Herbst dieses Jahres kann die Anmeldung zur Zwei- und Dreisprachigkeitsprüfung (oder das Ansuchen um Anerkennung von Sprachzertifikaten bzw. Studientiteln) mit der Bürgerkarte direkt vom eigenen PC aus durchgeführt werden. Hierzu ist es allerdings notwendig, die Bürgerkarte zu aktivieren und das entsprechende Lesegerät bei der Gemeinde abzuholen. Nach Erhalt des persönlichen PIN-Codes kann der erste Einstieg mit der Bürgerkarte erfolgen. Auch ein zertifizierter Governement

Account kann erstellt werden, der überall und ohne Lesegerät und Karte verwendet werden kann. Den Anweisungen des Serviceportals folgen! Bei eventuellen Anlaufschwierigkeiten bietet das kostenlose Call Center (Tel. 800 816836, Mo-Fr: 9-17 Uhr) selbstverständlich seine Unterstützung an. Bei einer Anzahl von jährlich ca. 18.000 Anmeldungen stellt dies einen wichtigen Schritt zur Vereinfachung dar und führt zu einer zeitgerechteren Kommunikation mit der öffentlichen Verwaltung.

Kletterkurse des AVS Schenna 2014 Für Jugendliche, Kinder und andere Interessierte

Der AVS-Schenna bietet ab dem neuen Jahr 2014 Kletterkurse - bei entsprechender Nachfrage - an. Wer interessiert ist, möchte sich bitte unter der Mailadresse ehrenfels@schenna.com bzw. der Handynummer 348/3024035 (Christian Pföstl) melden. Der AVS Schenna benötigt das Alter der interessierten Person/ des Kindes und möchte erfahren, ob eventuell schon eine gewisse Klettererfahrung vorhanden ist. Den Kletterkurs leitet Helmut Haller.

AVS Jugend Schenna bei Sonnenaufgang auf dem Hirzer

2013 überlegte sich die AVS-Jugend Schenna an einem Wochenende zu einer besonderen Gipfeltour aufzubrechen, um den Sonnenaufgang auf dem Hirzer (2.781 m) zu erleben.

So trafen sich am 21. September 11 Mann bei der Feuerwehrrhalle, um gemeinsam nach Prens zu fahren, von wo es mit der Seilbahn weiter nach Klammeben ging, da sie auf der Hirzerhütte übernachten wollten. Sobald alle ihre Sachen in den Lagern verstaut hatten, machten sie noch eine kleine Runde bei blauem Himmel, beobachteten einen Adler und genossen den Sonnenuntergang.

Nach einer köstlichen Pfanne Nud'l und einer aufregenden und lauten Kegelspiel ging es ins Bett, um fit zu sein für die Tour am Morgen. Um 4 Uhr klingelte der Wecker – und los ging's!

Langsam machten sich die Bergsteiger mit Taschenlampen und warmer Kleidung ausgerüstet auf den Weg zum Gipfel. Auf dem Grat wurde ihre Mühe schon das erste Mal belohnt, dort sah man schon in der Ferne die ersten Sonnenstrahlen. Am Gipfel angekommen machte es sich die Gruppe gemütlich, platzierte die Kameras und warteten auf die Sonne. Es war atemberaubend! Die Sonne kam zwischen den Bergspitzen empor und tauchte den ganzen Himmel mit den Wolken in ein wunderschönes Rotorange. Die Jugendlichen warteten noch bis alles schön hell war und machten sich dann wieder auf den Weg zurück zur Hirzerhütte, wo ein ausreichendes Frühstück auf sie wartete. Es war ein unvergessliches Erlebnis, das sicher allen lang in Erinnerung bleiben wird. Berg Heil!



Später Erntebeginn 2013

Während in den vergangenen Jahren gegen Mitte September die Haupternte in den frühen Obstbaulagen von Schenna bereits begonnen hatte, fand in diesem Jahr am 18. September erst die Erntebegehung für die Mitglieder der Obstgenossenschaft CAFA Meran statt. Thema bei diesem Treffen der Bauern mit den Verantwortlichen des Vermarktungsbetriebes war jedoch in erster Linie der späte Hagelschlag, der in der Nacht auf den 17. September über das gesamte Obstbaugebiet von Schenna und weite Teile des Burggrafenamtes niedergegangen war. Trotz der Hagelschäden und manch anderer Probleme,

wie Schorfbefall und Besenwuchs, heißt es in diesen Wochen nun die Ernte einbringen. Schließlich wurde das ganze Jahr - angefangen mit dem Baumschnitt im Winter, über die verschiedenen Pflegemaßnahmen im Frühjahr und Sommer - auf die Erntezeit hingearbeitet. Beim „Klauben“ ist es jetzt wichtig, dass die Früchte sorgfältig behandelt werden und dass minderwertige Qualität dabei aussortiert wird.

Die Ernte der Hauptsorte Golden Delicious ging in der zweiten Oktoberhälfte zu Ende und die ersten Pflückgänge anderer Sorten wie Kanzi, Braeburn und Fuji haben ebenfalls verspätet



So wie Laze und Ordan aus Mazedonien sind in diesen Wochen viele Arbeiter aus verschiedenen ost- und südeuropäischen Ländern zum „Klauben“ in Schenna

begonnen. Durch den auffallend späten Erntebeginn verschieben sich auch die jeweiligen Endtermine für die verschiedenen Apfelsorten

nach hinten, sodass es wohl Ende November wird, bis die letzten Äpfel der Spätsorte Cripps Pink in den Obstmagazinen eingelagert sind.

Einladung zum

WELTSPARTAG

am Donnerstag, 31. Oktober 2013



PROGRAMM

Vormittag:

- Vortrag zum Thema „BAUSPAREN – Sparen über den Zusatzrentenfonds“ von 10:30 bis 11:30 Uhr mit Dr. Markus Obermair von der Pensplan AG
- Umtrunk im Schalterraum

Nachmittag:

- Süßes Büffet ab 15:30 Uhr für Kinder und Eltern
- Prämierung Go-Card um circa 16:00 Uhr

Auf Euer Erscheinen freut sich Eure

 **Raiffeisen**
Raiffeisenkasse Schenna

Studienabschluss von Martin Innerhofer

Nach Beendigung des Bachelor-Studiums an der Freien Universität Bozen hat Martin Innerhofer, Sohn des Goyen-Bauern Meinrad Innerhofer und seiner Frau Elisabeth, an der Justus-Liebig-Universität in Gießen (D) das Masterstudium in Agrarökonomie und Betriebsmanagement erfolgreich abgeschlossen. Dazu gehen dem Jungakademiker außer von seiner Familie und den Bekannten auch aus



Schenna herzliche Glückwünsche zu, denen sich die Dorfzeitung anschließt und ihm im Berufsleben viel Erfolg wünscht!

Eintragung ins Stimmzähler-Verzeichnis

Der Bürgermeister von Schenna teilt mit, dass innerhalb **November 2013** das Gesuch um Eintragung in das Verzeichnis der für das Amt des **Stimmzählers eines Wahlsitzes geeigneten Personen** eingereicht werden kann.

Voraussetzungen:

- Eintragung in die Wählerlisten der Gemeinde Schenna;
- Erfüllung der Schulpflicht;

Die Gesuchsvorlage ist im Gemeindevahlamt erhältlich oder kann auf der Internetseite www.schenna.eu unter „Bürgerservice“ / „Formulare“ / „Wahlamt“ abgerufen werden.

Auf nach Stainz ...

... hieß es für 17 Tänzerinnen und Tänzer der Volkstanzgruppe Schenna am Samstag, 10. August 2013. Früh morgens traten sie den langen aber lustigen Weg in die Steiermark an, um alte Freunde und Bekannte wiederzusehen. Nach einem herzlichem Empfang erfolgte die Einteilung der Tänzer und Tänzerinnen zu den Gastfamilien. Am Nachmittag legten sie eine kurze Tanzprobe ein, um für den Auftritt bei den Schilchertagen am Sonntag gut vorbereitet zu sein. Bei gutem Essen und einem Glas Schilcher genossen die Schenner den Abend gemeinsam mit der Partnervolkstanzgruppe im Buschenschank Klug-Vollt. Obmann Wolfgang

Dosser nutzte die Gelegenheit, um sich für die Einladung nach Stainz anlässlich der Schilchertage zu bedanken und überreichte der Volkstanzgruppe Stainz ein prall gefülltes Marendbrettl als Geschenk. Hausherr und Mitglied der Volkstanzgruppe Stainz, Fritz Klug ließ es sich nicht nehmen, noch eine Kellerführung zu machen, um den Gästen dabei die Besonderheiten des Schilchers näher zu bringen. Bei gemütlichem Tanz und Unterhaltung ging der lange Tag zu Ende.

Der Sonntag begann mit einer festlichen Messe in der Stainzer Schlosskirche und dem anschließendem Trachtenumzug. Danach wurde den Schenner Volkstänzer/



Gruppenfoto, im Hintergrund Schloss Stainz



Beim Empfang im Rathaus

innen im Rathaus ein schöner Empfang bereitet, wobei Bürgermeister Oskar Walter Eichmann auf die nun schon seit vielen Jahren gepflegte und gelebte Freundschaft mit der Gemeinde Schenna und besonders auch mit der Volkstanzgruppe anstieß. Der Sonntag Nachmittag stand dann ganz im Zeichen des Volkstanzes. Abwechselnd wurden von der Volkstanzgruppe Stainz und der Volkstanzgruppe Schenna verschiedene Tänze den zahlreichen Zuschauern und Festbesuchern der Schilchertage dargeboten. Am Montag Morgen ging es noch nach Graz zu einer Stadtführung. Anschließend lud die Marktgemeinde

Stainz zum Mittagessen ein, bevor nach einer herzlichen Verabschiedung die Heimreise angetreten wurde. Die Volkstanzgruppe Schenna bedankt sich bei der Gemeinde Schenna für die Busspesen und ganz besonders bei der Marktgemeinde und der Volkstanzgruppe Stainz für die herzliche Aufnahme und die tolle Organisation.

Neue TänzerInnen immer erwünscht: Wer wollte immer schon einmal Walzer, Polka, Boarischen oder traditionelle Volkstänze und Schuachplattln lernen? Jeden Dienstag ab 20.00 Uhr hat Er/Sie in der Feuerwehnhalle im 2. Stock dazu Gelegenheit.



Auftritt am Sonntag



Obmann Wolfgang Dosser bei der Überreichung des Geschenks

Lebensrettende Zeit sparen: Auffindbarkeit in Schenna verbessert

Die Auffindbarkeit von Gebäuden mit Wohnadressen war in Schenna noch vor einiger Zeit ein großes Problem. Rettungskräfte, Lieferdienste, Besucher und Gästenaten sich oft schwer, die gesuchten Adressen ausfindig zu machen. In einem umfangreichen Projekt wurde diesem Problem nun entgegengewirkt.

Das Projekt startete bereits vor zwei Jahren. Zunächst wurde das Straßennetz der Gemeinde Schenna digital erfasst und in die Datenbank des Gemeindverbandes eingespeist. Über diese Datenbank werden dann die Kartenbetreiber für Navigationsgeräte bedient. Einige Straßen waren vorher falsch erfasst, wie zum Beispiel das Stickle Gassl, ein Fußweg, der als Straße eingetragen war. Da es sich um eine sehr schmale Gasse handelt, kam es dort immer wieder zu Schwierigkeiten und so-

gar zu Feuerwehreinsätzen aufgrund von hängen gebliebenen Fahrzeugen. „Die Situation am Stickle Gassl wird sich aber trotz neuer Beschilderung und digitaler Erfassung nicht von heute auf morgen verbessern, da alte und nicht aktualisierte Navigationsgeräte weiterhin die Zufahrt nach Schenna über den Fußweg anzeigen. Wir haben aber die Voraussetzungen geschaffen, dass es sich in Zukunft verbessert“, erläutert der zuständige Gemeindefereferent Hansi Pichler.



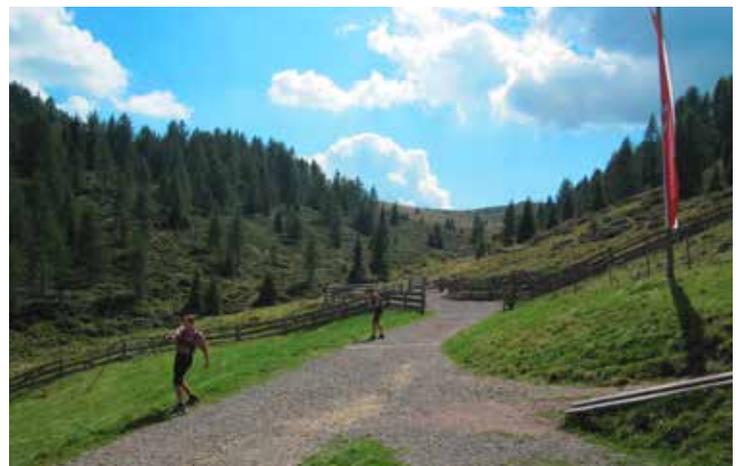
Bürgermeister Alois Kröll und Gemeindefereferent Hansi Pichler vor der neuen Beschilderung am Vorlandweg

Der zweite Schritt war eine Neuadressierung bei Straßen, wo eine Auffindbarkeit sehr schwierig war. Dies war hauptsächlich in der Fraktion Verdins der Fall, wo neue Straßenbezeichnungen eingeführt wurden. Zusätzlich wurden an knapp 800 Haushalte Tafeln mit den Hausnummern und Straßenbezeichnungen geschickt. Der dritte Teil des Projektes wurde kürzlich fertiggestellt. Insgesamt wurden 110 Schilderanlagen im Wert von

22.000 Euro errichtet. Mit Schildern wird nun auch von der Hauptstraße abgelegene Nummern hingewiesen. „Durch die Verbesserung der Auffindbarkeit in Schenna kann bei Rettungseinsätzen wertvolle Zeit gespart werden“, ist Gemeindefereferent Hansi Pichler zuversichtlich. „Großer Dank gilt dabei auch den Bürgerinnen und Bürgern von Schenna, die ihre Hausnummer bereits angebracht haben,“ unterstreicht Pichler.

Jahrgangsausflug der 88er

*In leschten Somstig in August wors souweit,
zin Johrgongsausflug hobm sich die 88er gmocht bereit.
18 Leit hobm sich Zeit gnummen,
um 9e in dr Kirch, hobmr ins kurz besunnen.
Für de por netten Gedonken
mechtmer in Herrn Pforrer herzlich donken.
Nor seinmer weiter zin Hålbmittog,
verwehnen hobmr ins glossen bin Reasmer, gor kuëne Frog.
Drnoch seinmer mitn Bus ins Sarntol,
bis zi dr Skihitte, a wenn der Weg wor recht schmol.
Fa zem seimer zin Auener Alpl audn gwondert,
so monchn hots fest schnaufen gmocht,
die Sportlichen sein firgrentt und hobm glocht.
Oubem hobmrs ins nor richtig guët giën glossen
und den schiën Ausflug in vollen Zügen genossen.
Ratschn, kortnspielen odr gor Goasl schnelln, ...
do hot niëmet mehr recht huëmgien welln.
Longsum hobmr decht gmiest aufbrechen Richtung
Sarnthein,
weil afn Sarnr Kirchtig solls jo a sein recht fein.
Zem hobmr nor noumol ungstoußen auf de 25 Johr,
fein homrs kop, sel isch woehr.*



Goalschnelln beim Auener Alpl

Altersheim Schenna:

Tag der Senioren, Tag der Begegnung

Zum internationalen Tag der Senioren am 1. Oktober 2013 hat auch das Altersheim Schenna von 14.00 bis 17.00 Uhr die Bevölkerung eingeladen, um in gemütlicher Atmosphäre bei Kaffee und Kuchen mit den Heimgästen in Kontakt zu treten.

Dies war eine gemeinsame Aktion der Südtiroler Seniorenwohnheime mit dem Ziel, die Heime als Orte der Begegnung und der sozialen Kontakte vorzustellen. Eingeladen war die Dorfbevölkerung und speziell die Freiwilligengruppe des Altersheimes Schenna. Sozialreferent Stefan Wieser begrüßte die anwesenden Heimgäste, deren Angehörige und interessierte Bürgerinnen und Bürger.

Sein besonderer Dank erging auch an die Bediensteten und die Freiwilligen des Altersheimes, welche

sich mit viel Hingabe um die Heimgäste kümmern. Die Veranstaltung wurde von Walter und Anna Kaufmann (Troter) musikalisch begleitet und auf Wunsch wurden Führungen durch das Haus angeboten. Begeistert waren die Heimgäste und Besucher auch von der Fotoshow, wo die schönsten Erlebnisse im heurigen Jahr gezeigt wurden.

Freiwilligenarbeit

Die Altersheimverwaltung weist darauf hin, dass die Freiwilligenarbeit eine schöne Bereicherung für junge Menschen genau so wie für Senioren sein kann. Wer sich informieren möchte, wie man sich einbringen kann, wende sich an die Leiterin des Altersheimes Schenna, Frau Annemarie Gufler oder an den Sozialreferenten Stefan Wieser.



Freiwillige im Gespräch (ganz hinten Marianne Mair, rechts daneben Kathi Frei und Marialuise Pföstl)



Anna und Walter Kaufmann (Troter) spielen auf.



Angeregte Gespräche im Speisesaal des Altersheimes

Katholische Frauenbewegung Schenna

Gesundheitsgymnastik:

Die KFB Schenna veranstaltet, wie jedes Jahr, ab dem 6. November 2013 bis Mitte März 2014 Gesundheitsgymnastik mit Wally Rizzi. Die Gesundheitsgymnastik findet am Vormittag von 9.00 bis 10.00 Uhr statt. Treffen 15 x im Raum der Feuerwehrhalle. Anmeldungen bei Elisabeth Kröll, Tel. 0473 945738, Handy 347 2706238

findet am 23. November 2013 von 13.30 bis 18.30 Uhr im Pfarrheim von Schenna statt.

Kostenbeitrag: 22 Euro; Weiden werden extra verrechnet.

Anmeldung bis 8. November bei Riwana Pföstl, Tel. 0473 945937

Flechten mit Weiden:

Wer hat Lust sich einen Engel aus Weiden zu flechten? Christine Messner von der „Flechtstube“ aus Vahrn wird einen Nachmittag lang die Kunst des Flechtens zeigen. Diese Veranstaltung



Offenes Singen

Der Verein für Kultur und Heimatpflege veranstaltet im Spätherbst und Winter 2013 für alle Schennerinnen und Schenner, welche gerne singen, jeweils am Dienstagabend ein Offenes Singen um 20 Uhr im Mesnerhaus.

Erster Abend: 12. November 2013; weitere Termine: 19. und 26. November, 3. und 10. Dezember 2013. Die Veranstaltungen werden im Jänner 2014 fortgesetzt; die Termine sind noch nicht bekannt.

Die gemütlichen Gesangsabende leitet wieder Dr. Josef Oberhuber aus Dorf Tirol, Chorleiter und Organist an der St.-Nikolaus-Kirche in Meran.

Alle, die Lust zum gemütlichen Singen haben (Frauen und Männer, Jugendliche, auch Nicht-Schenner) sind herzlich eingeladen.

Ausflug auf den Schennaberg

Eine willkommene Abwechslung wurde den Heimgästen vom Altersheim Schenna am Freitag, 20. September 2013 geboten. Am Nachmittag ging es auf den Schennaberg. Der herrliche Sonnenschein lud ein, zum Taser Kirchl zu spazieren. Einige schafften den Weg alleine, andere wurde vom Personal des Alterheimes liebevoll begleitet. Jossy Klotzner feierte mit den Heimgästen eine kleine Andacht, es wurde

gebetet und auch gesungen zur Ehre Gottes.

Danach gab es auf der Taser Familienalm ein gemütliches Zusammensein bei Kaffee und Kuchen. Der Sozialreferent Stefan Wieser spielte Gitarre und gemeinsam wurden alte Volkslieder gesungen. Die Menschen aus dem Altersheim haben sich sichtlich wohl gefühlt an diesem herrlichen Nachmittag beim Taser.



Jossy Klotzner gestaltet die Andacht im Taser-Kirchl



Kaffee und Kuchen schmeckten beim Taser

Gebrauchtkleidersammlung

Die südtirolweite Gebrauchtkleidersammlung der Caritas findet heuer am 9. November statt. Gesammelt werden gebrauchte, aber gut erhaltene Kleider, Haushaltswäsche wie Vorhänge, Bettwäsche und Handtücher sowie Schuhe und Taschen. Weil die Menge an gesammelten Textilien den Bedarf im eigenen Land um ein Vielfaches übersteigt, werden die Kleider auf dem weltweiten Gebrauchtkleidermarkt verkauft. Der damit erzielte Erlös kommt Bedürftigen im eigenen Land zugute: Er wird für die Freiwilligenarbeit, die Hospizbewegung, die Arbeit mit obdachlosen Menschen

und den Solidaritätsfond für Menschen in Not eingesetzt. Aus der Kleiderspende wird somit eine wichtige Geldspende für bedürftige Frauen, Männer und Kinder in Südtirol.

Bei der Gebrauchtkleidersammlung der Caritas handelt es sich um eine der größten Freiwilligenaktionen des Landes. An die 3.000 Freiwillige helfen jedes Jahr in 281 Pfarreien mit, die Tausende gelben Säcke aus den Südtiroler Haushalten an nur einem Tag einzusammeln und zu verladen. Die insgesamt 400.000 gelben Gebrauchtkleidersäcke

werden ab September verteilt. Sie sind in den Pfarreien und in den Caritas-Dienststellen in Bozen (Sparkassenstraße 1), in Bruneck (Paul von Sternbachstraße 6), Brixen (Pfarrplatz 4) und Meran (Rennweg 52) erhältlich. In manchen Ortschaften liegen die Säcke außerdem in Bäckereien und anderen Geschäften auf. Die Caritas bittet die Bevölkerung, sich rechtzeitig in ihrer Pfarrei oder bei den Ortsverantwortlichen zu erkundigen, wann und wo die gefüllten Säcke abgegeben werden können.

Die gesammelten Kleider gehen an die Abnehmerfirma FWS aus Bremen. Sie werden sortiert und auf dem weltweiten Gebrauchtkleidermarkt verkauft. Der Caritas bleiben davon abzüglich Spesen 30 Cent pro Kilo. Die Firma FWS arbeitet seit vielen Jahren mit großen Hilfsorganisationen in ganz Europa zusammen. In einem Ethikvertrag garantiert sie die Einhaltung von ökologischen und sozialen Richtlinien bei der Weiterverwertung der Gebrauchtkleider. Bei der Gebrauchtkleidersammlung sollten nur gut erhaltene Textilien, Schuhe und Taschen abgegeben

werden. Im vergangenen Jahr wurden rund 1.000 Tonnen Gebrauchtkleider eingesammelt. Das übersteigt den Bedarf an gebrauchter Kleidung im eigenen Land um ein Vielfaches. Die Textilien werden deshalb verkauft. Den Erlös setzt die Caritas für die Freiwilligenarbeit, die Hospizbewegung, die Arbeit mit obdachlosen Menschen und den Solidaritätsfond für Menschen in Not ein.

„Wer seine abgetragenen Kleider aber lieber direkt an bedürftige Menschen in Südtirol weitergeben möchte, der kann das über die zahlreichen Kleiderkammern in den Pfarreien tun. Diese werden oft auch von Pfarrcaritas-Gruppen geführt“, erklärt Koordinator Guido Osthoff.

Allgemeine Informationen über Abläufe und Organisation der Gebrauchtkleidersammlung sind bei der Caritas unter Tel. 0471 304 325, gebrauchtkleidersammlung@caritas.bz.it, www.caritas.bz.it <<http://www.caritas.bz.it>> erhältlich. Über den konkreten Ablauf in den einzelnen Pfarreien informieren die jeweiligen Verantwortlichen und die Pfarrer.

Ausflug des Schenner Jahrganges 1948



Am Donnerstag, 29. August waren die 1948 Geborenen zu einem Ausflug nach Dietenheim bei Bruneck eingeladen. Die Gruppe traf sich um 9 Uhr auf dem Parkplatz der Schule. Zwar hatten an diesem Donnerstag nicht alle Zeit, dafür waren einige von weit her angereist. Gemeinsam fuhren die Jahrgangskollegen frohgelaunt mit Bus nach Dietenheim, um das dortige Volkskundemuseum zu besichtigen. Zunächst aber besuchten sie die kleine Kirche, wo sie eine kurze Andacht hielten und einiges über die Geschichte der Kirche hörten. In der gemütlichen Gasthausstube nebenan wurde Hunger und Durst gestillt und alle waren schon auf das Freilichtmuseum gespannt; einige waren nämlich zum ersten Mal in Dietenheim. Da tauchten wohl frühe Erinnerungen auf: Gebrauchsgegenstände und Werkzeuge, Gerätschaften und Gefährte, lauter Dinge, von denen die Jüngeren heute kaum mehr den Namen kennen; die Holzgetäfelten Stuben und Kammern, die Küchen, die Schränke und Truhen waren mit einem Mal vertraut und

heimelig und doch wehte die Besucher all das an wie aus einer fernen Zeit, aus einer anderen Welt...

Gespannt warteten die Schenner 1948er auf das Brotbacken im gemauerten Bauernbackofen, denn am Donnerstag ist in Dietenheim Brotbacktag! Nach langer Zeit erlebten sie zum ersten Mal wieder, was eine „Ofenzuss!“ ist und wozu sie gut ist. Das Schwarzbrot konnten sie dann auch selbst verkosten.

Der Rundgang auf dem Freigelände führte bei herrlichem Sommerwetter zu den Getreidemöhlen mit Wasserrädern; der Erfindergeist drückt sich unter anderem in einer Wasserpumpe aus. Dass sich das Volkskundemuseum noch immer weiter entwickelt, zeigt ein zunächst fremd anmutender Holzbau: hier sollen demnächst Bienen einziehen.

Im Souvenirladen konnte man sich dann noch mit einigen Mitbringseln eindecken, bevor die Heimfahrt im Bus angetreten wurde. Beim „Petermann“ klang der Jahrgangsausflug für die Teilnehmer glücklich und zufrieden aus.

Jungköcheteam gewinnt in Leipzig Internationalen Preis der Köche

Nach dem Gewinn von zwei Silbermedaillen in den Jahren 2005 und 2011 bewarb sich das SKV- Jungköcheteam auch heuer wieder um die Qualifikation für diesen internationalen Wettbewerb. Als Ende Juli die Nachricht kam, dass sich die Jungköche bei der Qualifikation unter den ersten sechs platziert hatten, mussten trotz Hauptsaison Trainings und dann die Fahrt nach Leipzig zu den drei Wettbewerbstagen eingeplant werden. Am Samstag 14. September startete das SKV- Jugendteam mit Teamchef Robert Cassar, mit Küchenchef Christian Pircher vom Apfelhotel Torgglerhof sowie der Jungköchin Ulrike Heiss vom Hotel Bad Schörgau im Sarntal und dem Lehrling Maria Weiss von den Lacknerstuben in Meran gut vorbereitet nach Leipzig. Am Sonntag schauten die Südtiroler dort zwei anderen Wettbewerbsteams zu und besprachen noch Details. Am Montag kamen sie selbst an die Reihe. Von 7 bis 11.45 Uhr hatte das Team Zeit, sich perfekt auf das Service

für 54 Personen vorzubereiten, was das Dreier-Team mit großer Präzision und Sauberkeit bewältigte, womit es sowohl die Jury als auch das Messepublikum beeindruckte. Die Gerichte verliehen mit so hoher Qualität die Küche, dass die Südtiroler Tagessieger wurden. Auch die nächste Aufgabe, ein innovatives Risottogericht, wurde von SKV-Jugendteam souverän gemeistert, das hierbei mit nur 0,5 Punkt Rückstand den 2. Platz erreichte. Das genügte, damit das Team aus Südtirol als jüngstes Team den 11. Leipziger int. Preis der Köche mit dem zweitbesten Ergebnis der Wettbewerbsgeschichte gewinnen und aus der Hand des Leipziger Oberbürgermeisters entgegennehmen konnte. Wie immer wieder betont wurde, sind „solche Erfolge nur durch ein gut funktionierendes Netzwerk von Wirtschaft, Köcheverband, Berufsbildung und motivierten Jungköchinnen und Jungköchen möglich“. Dem erfolgreichen Jungköcheteam herzlichen Glückwunsch!



Das SKV-Jungköcheteam mit Teamchef Robert Cassar (rechts) und SKV-Vizepräsident Andreas Köhne

„Birongo-Schenna: Liebe Grüße von daheim nach daheim“

von Eva Klotzner

Wie schreibt man eigentlich eine Karte nach Hause, wenn man zur selben Zeit zu Hause ist?

Warum verschläft man es, wenn man das erste Mal in seinem Leben den Äquator überquert?

Wie übersteht man eine staubige Piste voller Schlaglöcher im Damensitz auf einem Motorrad?

Fragen wie diese erscheinen im Schenner Dorfblatt vielleicht etwas fehl am Platz. Nicht aber im Tagebuch einer Weißen, die durch die weiße Winterlandschaft zum Flughafen fährt, um am nächsten Tag von einer schwarzen Klosterfrau in einem schwarzen Auto in das kunterbunte Abenteuer ihres bisherigen Lebens gefahren zu werden. Dieses kunterbunte Abenteuer spielte sich von Anfang Februar bis Anfang August, zumeist im kleinen, vom nationalen Stromnetz abgeschnittenen Dorf Birongo in Uganda ab. Die dortige Krankenstation St. Monica wird schon seit mehreren Jahren von der Pfarrgemeinde Schenna unterstützt und da die Ausbildung der Weißen in dieses Arbeitsfeld passt, war es eine schöne Möglichkeit berufliche

und persönliche Horizonte zu erweitern sowie pfarrgemeinschaftliche Kontakte zu vertiefen.

Die Weiße nennt sich deshalb Weiße, weil sie auch dort immer nur „die Weiße“ war. Warum auch Namen merken, wenn man selbst schon der Name ist: „mzungu“, die Weiße eben.

Da „weiß“ aber schnell langweilig wird, hat sich ebendiese Weiße schnell nach anderen Farben umgeschaut. Die Farbe, die in der Umgebung von Birongo sofort auffällt, ist das Rot der Sandpisten. Vor allem in der Trockenperiode bestimmt es den Farbton der Landschaft, obwohl die Vegetation eigentlich eher fruchtbar ist. Und damit zum Grünen: Mangobäume, Bananenstauden, Maisfelder, Weideflächen und was sonst noch so alles angebaut wird. Wenn es zur richtigen Zeit genug regnet, dann prahlt diese Gegend mit sattem Grün, das nicht nur Besuchern ein „Ma isches do grien!“ entlockt.

Der klare Kontrast dazu ist das Blau des afrikanischen Himmels. Ein Blau wie es blauer nicht sein könnte. Bevor dieses Blau jedoch morgens erwacht und bevor es abends wieder erlischt,



Schüler der „Primary School St. Joseph“ in Birongo

gibt es noch eine Farbbombe aus Gelb-Rot-Orange, manchmal sogar Violett, das eine blasse Weiße aus dem Gebäude lockt, um dieses Naturschauspiel von wenigen Minuten zu bestaunen. Doch halt... Uganda ist nicht nur ein Farbenspiel sondergleichen, wird sich der eine oder andere jetzt denken. Wo bleibt denn das Elend, die Armut, der Hunger, die Verzweiflung, die Not, die Aussichtslosigkeit, die Gewalt, die Unterdrückung, die Korruption, die Ausbeutung, die Krankheiten, die Missernten, die Wasserverschmutzung, der Tod?

Keine Frage, alles das ist da und es ist furchtbar, wirklich furchtbar. Als Weiße mit im Verhältnis viel Geld steht man oft ohnmächtig da und kann nichts tun. Außer den Menschen Mut machen, sie auffordern selbst ihr Schicksal in die Hand zu nehmen und nicht auf die nächste Spende irgendeiner Organisation zu warten. Diese werden gebraucht, ganz sicher. Doch sie müssten so eingesetzt werden, dass sie den Menschen dort helfen auf eigenen Beinen zu stehen und nicht sie abhängig zu machen. Doch diese Seite Afrikas wird der westlichen Welt ja sowieso immer prä-

sentiert. Warum also nicht einmal die schöne Seite der „Perle Afrikas“, wie Uganda von Winston Churchill genannt wurde, betrachten. Deshalb zurück zum Naturschauspiel der Farben. Die bunte Farbpalette ist atemberaubend und noch ewig so fortsetzbar, doch das Schönste sind doch wir Menschen darin. Weiß und Schwarz. Es gibt nichts Faszinierenderes als eine schwarze Hand, die einer weißen Hand entgegen gestreckt wird und umgekehrt. Und wenn wir es einmal so betrachten: Die weißen Sterne am Himmel funkeln nur so hell, weil sie in das schwarze Universum eingebettet sind.

All jene, die mit dem kleinen Vorgeschmack noch nicht zufrieden sind, sind recht herzlich eingeladen, die Bilder dazu zu sehen und auch alltägliche Geschichten aus dem Tagebuch einer Weißen in Afrika zu hören.



Beim „Außeneinsatz“ mit der Krankenstation in Bweesa

Vortragsabend

„Birongo-Schenna:
Liebe Grüße von daheim
nach daheim“
Samstag, 30. November '13
um 19 Uhr im Pfarrsaal
von Schenna

Von der Rebe zum Wein

Arbeiten im Weinberg früher und heute

Auf den großen Umbruch in der Landwirtschaft auch auf dem Sektor Weinbau wird man in diesem Bericht über die Arbeitsweise in den letzten 80 Jahren aufmerksam, wobei auf die besonders mühevollen Handarbeit vor allem in den 1930er, 1940er und 1950er Jahren hingewiesen wird. Den Bericht hat Sepp Innerhofer, Goyenhofpächter aus alten Aufzeichnungen seines Vaters sowie aus eigenen Aufzeichnungen und Erinnerungen verfasst. Die Arbeiten waren natürlich auch auf den anderen Weinbauernhöfen in Schenna und im Burggrafentum ähnlich, was den Vernatschanbau in Pergeln, die Pflege- und Schädlingsbekämpfungsarbeiten, die Weinlese und die Einkellerung betraf.

Was die Weißweinsorten in „Steckele“-Anbauform ohne Rebächer anbelangt, die heute einen wesentlichen Anteil im Weinbau haben, war der Goyenhof in Schenna wohl einer der ganz wenigen und die Päch-



Mit "Fehlerwied" wurden die Reben an die Drähte gebunden

terfamilie Innerhofer leistete hier Pionierarbeit. Der Rat zum Anbau von kleinbeerigen Qualitätsweinsorten, den schon Erzherzog Johann und sein Sohn Graf Franz von Meran in Südtirol nahegelegt hatten, fand fast nur bei den adeligen Weingutbesitzern Gehör, die Bauern blieben beim ertragreicheren Vernatschanbau. So ist in ergänzenden Notizen zum Buch von P. Cölestin Stampfer „Schlösser und Burgen in Meran und Umgebung“ in der 3. Auflage von 1928 über den Weinbau auf Schloss Goyen, den bis dahin die Schlossbesitzer selbst betrieben, zu lesen: „Während Vater Ahrens den 'Goyener Riebling' hoch zu Ehren brachte und ein tüchtiger Landwirt war, ließ nach dessen Tod sein Sohn Dr. Ahrens die Güter, welche schon im Krieg stark gelitten hatten, verkommen. 1927 verkaufte er den Besitz an den Holländer van Heek. Für das Schloss und den Weinbau bedeutete dies einen großen Wendepunkt zum Besseren, da es einem gründlichen Umbau entgegensteht und eine Neuordnung und Anpflanzung der Rebgeleände verspricht, den guten Ruf der Goyener Weine fortan wieder zu sichern“. 1928 holte der neue Besitzer Ludwig van Heek den Bauernsohn Josef Innerhofer vom Tannerhof in Obermais als Pächter nach Goyen, wo die Familie in dritter Generation bis heute tätig ist. Der Pächter Josef Innerhofer fand dort 4,5 Hektar Weinäcker vor, die der Vorbesitzer Ahrens so weit heruntergewirtschaftet hatte, dass diese nur mehr



38dz Maische Ertrag brachten. Es bestand also großer Aufholbedarf und der Pächter widmete sich vorerst vor allem dem Weinbau; die in all den Wiesen stehenden alten Obstbäume haben ihn anfangs nicht beschäftigt. Er stellte gleich einmal fünf Knechte, einen Fütterer und zwei Mägde an. In jahrelanger mühevoller Arbeit wurden bis 1935 alle Weinäcker neu angelegt und brachten da bereits einen Ertrag von 250 dz an Maische in den verschiedenen Weiß- und Rotweinsorten. Zugute kam Josef Innerhofer dabei besonders, dass sein Bruder Hias, ein langjähriger Reb-

schulter, auf Goyen selbst das Rebenmaterial erzeugte, außer für Vernatsch auch für die Rotweinsorten Lagrein, Portugieser, Cabernet und Merlot sowie für die Weißweinsorten Gewürztraminer und Weißburgunder; für alle diese wurde die Pergelform bevorzugt. Für die anderen Weißweinsorten, vor allem den für Goyen bekannten Riesling, wurde hingegen die „Steckele“-Anlageform bevorzugt: Dabei wurden etwa zwei Meter hohe Stöcke, meist aus Kastanienholz im Abstand von je acht Metern geschlagen und drei Drähte in verschiedener Höhe befestigt.



Die Weinäcker unterhalb des Schlosses Goyen Mitte der 1930er Jahre

Frühjahrs- und Sommerarbeiten im Weinberg

Alle Weinäcker, Parzellen wurden zeitig im Frühjahr, in warmen Lagen schon im Winter „gerautet“– eine mühevoll schwere Arbeit. Der Boden wurde 1,50m tief umgegraben, d.h. mit Pickel und Schaufel umgeschöpft, Steine und Laubholz-Wurzelstöcke wurden entfernt, bis so ein gerauteter Weinacker einem Garten glich. Aus Kastanienholz gespaltene Holzpfähle wurden gespitzt und die dickeren Ortssäulen am Rand wurden sogar unten angebrannt, um eine längere Haltbarkeit zu erreichen. Mit „Stoaßeisen“, „Stoaßkeil“ und „Stoaßkette“ wurden dann die Holzsäulen in einer Entfernung von je 6 bis 8 Metern gesetzt. Die Ortssäulen mussten besonders tief gesetzt und dann noch abgespreizt werden. Auf die Holzsäulen wurden die Träger („Troger“), meist aus Lärchenholz montiert, so dass der Pataun, die Pergl entstand. Fünf bis sechs Drähte wurden gespannt, der „Gfalldraht“, der zum

Festhalten der Rebe beim Abbiegen zum Pataun diente, etwas dicker als die anderen. Vor den Gfalldrähten dienten dazu die „Gfaller“= geschnittene Latten von 3 bis 4 Metern Länge. Für die „Steckelereben“ wurden kurze, 2 m lange Holzstöcke im Abstand von je 8m geschlagen und drei Drähte daran befestigt. Damit war der Weinacker pflanzreif. In bereits angelegten Weinäckern mussten jedes Jahr im Frühjahr beim „Stoaßn“ die einzelnen Pfähle kontrolliert, angefaulte ausgewechselt und die Drähte nachgespannt werden; auch manche Träger mussten durch neue ersetzt werden. Nach dem „Stoaßn“ folgten die Erdarbeiten. Bereits im Spätherbst war die Erde in den Rebzeilen mit Kleinpflügen gelockert und in mühevoller Handarbeit mit der Schaufel bis auf die Veredelungshöhe zugeschöpft worden. Im Frühjahr wurde die Erde in den Rebzeilen wieder mit Pflug gelockert

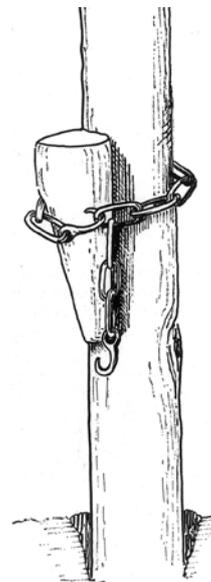


und dann „ausghaut“ (= der Rebstock samt Veredlungsknoten musste freigehauen werden); dann erst ist der Acker voll in Betrieb. Auf manchen Weinbauernhöfen ging es übergenau her: der Bauer schaute mit geübtem Auge durch die Pataune und der ausgehauene Graben musste schnurgerade sein, sonst gab es Ärger. Die Frühjahrsarbeiten an den Reben begannen mit dem „Binden“: die „Läufer“ (Rebentriebe) verschiedener Länge wurden mit „Fehlerwiedn“(lange dünne Weidenruten, welche im Winter gesammelt

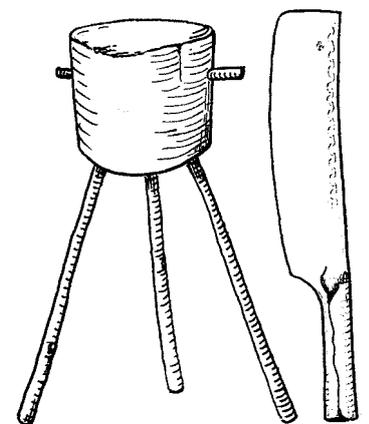
und „gefirmt“, d.h. von den Ästen getrennt und im Keller aufbewahrt worden waren) an den Drähten festgebunden. Nächste Arbeit war dann das „Ograusn“= vom Rebstock auswachsende Triebe mussten entfernt werden. Später folgte das „Aubindn“, eine Arbeit, die sich den ganzen Sommer über hinzog; es mussten die immer wieder neu nachwachsenden Triebe hinten und von vorne an die Drähte angebunden werden. Dazu kam im Spätsommer das „Auslabn“, wobei Rebenlaub entfernt und die Trauben alle in hängende



Genau bis in die Einzelteile beschriftet sind die im Weinbau gebrauchten Arbeitsgeräte und Werkzeuge im Torggler Keller, an Hand deren den Gästen bei den vom Tourismusverein veranstalteten Dorfwanderung zum Weinmuseum Torgglerhof dieser wichtige Südtiroler Landwirtschaftszweig erklärt wird



Stoaßkeil von der Kette umschlungen



Hackstock und Prax dienten der Zerkleinerung des Abfallholzes beim Rebeschneiden, der anspruchsvollen Winterarbeit im Weinacker

Richtung gebracht wurden, damit sie durch mehr Sonnenlicht besser reifen konnten. Heute werden auch noch Trauben vor der Reife abgeschnitten, um weniger Menge aber bessere Ware zu bekommen.

Zum Aufbinden und Auslauben kam im Sommer außer den Spritzungen auch noch die früher übliche Unkrautbekämpfung in den Weinäckern. Es wurde kein Grün in den Rebzeilen geduldet, weder Gras noch Unkraut. Immer wieder einmal wurde mit einem Ochsesgespann durch die Pataune gepflügt. Aber auch von Hand, vor allem durch Frauen wurde Unkraut „gerupft“. Ältere Schennerinnen wissen noch, dass sie das gerupfte Gras mit der Sichel von den Wurzeln befreien und dann in Körben vom Sticken Gassl hinauf in den Stadel bringen mussten, wo es dann ans Vieh verfüttert wurde. Das war wohl eine der härtesten Arbeiten, besonders die „Grannen“ waren gefürchtet. Die Grannen sind zähe Graspflanzen mit starken Wurzeln, die sich tief in den Rebacker eingestekt haben und oft nur in harter Pickelararbeit ausgegraben werden konnten. Schon der kleinste Rückstand ließ die Grannen wieder nachwachsen. Erst in neuerer Zeit hat man sich von dieser Art der Grasbekämpfung im Acker erfolgreich abgewandt, indem man gezielt Grünland in den Rebzeilen schaffte und das mit dem Mulchgerät gemähte Gras zur Humusbildung liegenließ. Auf diese Weise blieb der Grannenwuchs aus. Die Rebstöcke wurden durch Herbizide grasfrei gehalten.

Zu den wichtigsten und schwersten Arbeiten im Weinberg zur Schädlingsbekämpfung in der Vegetationszeit gehörte das Sprit-



Auch eine Wimmyhrn (rechts) und ein Weinfassl mit Pippe sind im Torggler Keller zu sehen

zen. Nach dem Pflanzen, Stoaßn, Binden und Aushauen kam die Spritzarbeit gegen Rebenkrankheiten an die Reihe, eine der schwersten und gefährlichsten Arbeiten, die sich bis weit über den Sommer hinzog. In den 1930er Jahren wurde noch hauptsächlich mit Kupferkalkbrühe gespritzt. Das kristalline Rohkupfermaterial wurde in der Landwirtschaftlichen Hauptgenossenschaft (Consortio Agrario) gekauft. Dazu brauchte es noch Kalk. Kalk wurde im Rohzustand gekauft und selbst gebrannt: er wurde zerkleinert und gelöscht; auf größeren Weinhöfen gab es eine sogenannte Kalkgrube. Die Kalkmasse wurde dann mit einer Wasserabdeckung immer frisch und löslich gehalten. In oder neben den Weinäckern wurden überall aus Beton- meist zweigeteilte -Spritztröge für die Vorbereitung der Spritzbrühe errichtet. Um das „Spritzwasser“ bis zu den von den Bächen oft weit entfernten Trögen zu leiten, bedurfte es der Verlegung von manchmal Hunderten von Metern an Eisenrohren (Kunststoffrohre gab es damals noch nicht). In rup-

fenen Säcken wurde das grobkörnige Kupfermaterial in den Wassertrog gehängt und es löste sich in einigen Stunden auf. Dann gab man den Löschkalk hinzu und die dunkelblaue Brühe war damit spritzreif.

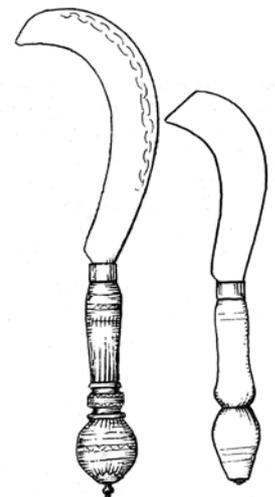
Sie wurde mehrmals, je nach Witterung, gegen Peronospera gespritzt. Dazu benützte man eine 30 Liter fassende Messingbuckelspritze mit einer Zerstäuberdüse vorne. Ein Spritztrög, der ungefähr 10 Hektoliter fasste, enthielt etwa 30 Spritzzumen. Diese Arbeitsweise war auch noch in den 1940er Jahren üblich. Als dann ab 1939 die ersten Motorspritzten auf den Markt kamen, lösten diese die Tragbuckelspritzten ab. Damals hielten auch die Schläuche Einzug in die Spritzarbeit. Zu Dritt wurden die Schlauchspritzungen durchgeführt: der Vorderste mit der Spritzpistole, dahinter der Schlauchhalter und der dritte Mann am Ende der Zeile musste Schlauch ziehen. Ende der 1940er Jahre gab es auch noch die Rückenspritze mit Motorantrieb, die mit einem Füllinhalt von 15 Litern zum Konzentriertspritzen verwendet wurde. Das zehnfach kon-

zentriert angewandte Spritzmittel wurde in Sprühnebelform ausgebracht. In den Vierzigerjahren wurden auch schon Kupfermittel in Pulverform verwendet. Die Zeit des Kupfervitriols war vorbei. In neuerer Zeit gab es dann Spritzungen über die vorhandenen Beregnungsanlagen. Die Rebenspritzungen mit den Schläuchen werden auch heute noch angewandt.

Rebenmehltau wurde von altersher mit Naturgelbschwefel bekämpft. Ebenso wie die Kupferpräparate wurde nach dem Zweiten Weltkrieg auch der Mehltau mit pulverförmigen Schwefelmitteln bekämpft.



Rebschere und Rebmesser



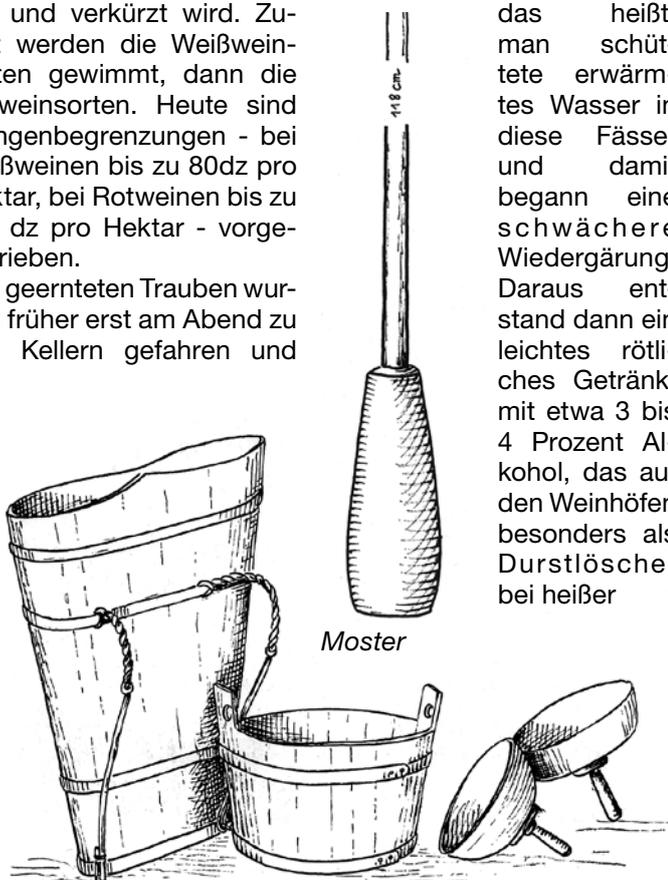
Weinlese im Herbst und Einkellerung

Die Traubenernte erforderte alle weiblichen und männlichen Kräfte im Weinacker. Mit Rebmesser oder Rebschere wurden die Trauben in die Wimmsschüssel geschnitten und von dort über ein Schaff in die „Zumm“ = ein hölzernes Rückentraggefäß geschüttet. Die schwer beladenen Zummen mussten dann von starken Männern gerade auch in Hanglagen wie in Schenna über steiles Gelände zur „Yhrn“ (= großer Holzbottich zum Maischetransport) getragen und dort entleert werden. Heute fahren Kleintraktoren durch die Weinberge und sammeln die Trauben an Ort und Stelle, wodurch die einst aufwändige Arbeit bei der Weinlese sehr erleichtert und verkürzt wird. Zuerst werden die Weißweinsorten gewimmt, dann die Rotweinsorten. Heute sind Mengengrenzungen - bei Weißweinen bis zu 80dz pro Hektar, bei Rotweinen bis zu 120 dz pro Hektar - vorgeschrieben.

Die geernteten Trauben wurden früher erst am Abend zu den Kellern gefahren und

dann begann die Einkellerung, manchmal erst nach dem Abendessen. Die Weinbauern mussten damals die Maische (= Proschglt) selbst verarbeiten. Die **Vernatsch- und andere Rotweinsorten** wurden noch in der Yhrn gemostet. Zwei Männer zerstampften mit Mostern (Kolben aus Hartholz mit Stiel) die Trauben. Der Most wurde dann mit Zummen in die großen Gärfässer, die etwa 20 bis 50 hl Fassungsvermögen hatten, geschüttet. Nach einigen Wochen der Gärung wurde der neue Wein von diesen Fässern abgezogen und in eigene runde Fässer gefüllt. Die verbliebenen Trester wurden noch zum Teil zur Lepsproduktion verwendet,

das heißt, man schüttete erwärmtes Wasser in diese Fässer und damit begann eine schwächere Wiedergärung. Daraus entstand dann ein leichtes rötliches Getränk, mit etwa 3 bis 4 Prozent Alkohol, das auf den Weinhöfen besonders als Durstlöscher bei heißer



Die Wimmgeschirre, links die Zumm, anschließend das Schaff und zwei Wimmsschüsseln.

(Die Zeichnungen wurden dem Buch "Vom Perglwerk zur Torggl" von Matthias Ladurner-Parthanes entnommen)



Die "Proschglt"-Presse

Sommerarbeit fast unentbehrlich war und in Lepskrügen aus Steinzeug den Männern zur Feld- und Ackerarbeit nachgetragen wurde. Die Verarbeitung der **Weißweintrauen** war viel mühseliger: die Trauben mussten auf ein Drahtgitter, das über eine große runde Yhrn gespannt war, entladen bzw. geschöpft und dort von zwei Männern gerebelt werden. Die Traubenkerne wurden dabei mit an Stielen befestigten Holztafeln von den Gescheinen (Gerippen) getrennt und mit Zummen zur Traubenpresse gebracht, in diese gefüllt und der Pressvorgang wurde mit Hydraulik abgewickelt. Im Keller großer Weinhöfe gab es schon größere Exemplare, so z. B. auf Goyen, wo die Presse aus einem hölzernen Rundkorb bestand mit einer guss-

eisernen Abflussrinne und mit einer mit Öldruck funktionierenden Presse darüber. Der ausgepresste Saft wurde dann in eigene, 10 bis 20 Hektoliter fassende Gärfässer geschüttet. Das Einschütten erfolgte über einen „Kiefter“, ein halbrundes Holzgefäß mit Schnabel zum Einfüllen. Nachdem das Fass gefüllt war, wurde noch eine Gärglocke, eine luftdurchlässige Schatulle beim oberen Einfüllloch am Dichtzapfen befestigt. So konnten die bei der Gärung entstandenen Gase durch die Gärglocke entweichen. Die Einkellerung der Weißweine zog sich oft bis spät in die Nachtstunden hin. Es blieb ja nicht bei einem Pressvorgang, denn die gepresste Masse wurde nochmals in die Presse gegeben, um auch noch den letzten

Tropfen des kostbaren Saftes herauszupressen.

Die Pressrückstände wurden zum Teil, mit anderem Futter vermischt, dem Vieh verfüttert. Von vielen Weinbauern wurde auch- verbotenerweise- Schnaps daraus gebrannt. Dazu wurde dann auch noch der „Leger“ benutzt, welcher nach der Gärung übrigblieb. Der „Leger“ war eine gelbe cremige Masse, die sich als Rest beim „Klären“ des Weines am Fassboden absetzte. Zur Klärung, d.h. zur Erreichung eines klaren Weines musste nach fünf bis sechs Wochen Gärzeit der Wein immer wieder „abgezogen“, d.h. in ein frische Fass gebracht werden. Dadurch wurde er vom sogenannten „Leger“ befreit und klar. Erst nach langer Reifezeit und oftmaligem „Überziehen“ (zur Klärung) konnte der Weißwein in 7/10- Flaschen abgefüllt werden. Die letzte Arbeit vor dem Verkauf war dann das „Stopseln“ und Etikettieren. Auf Goyen gab es eine eigene handbetriebene Stöpselmaschine, die von zwei Personen bedient werden musste: einer schob die Korke ein, der zweite drückte

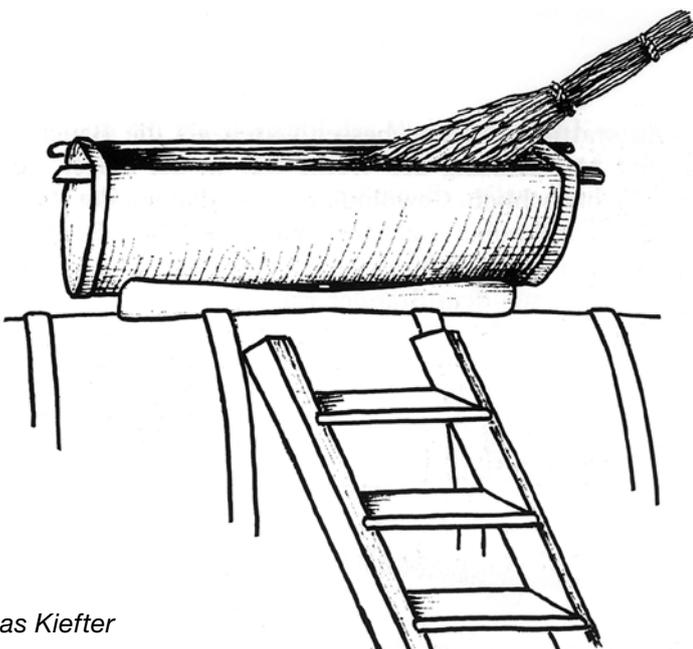


diese mit dem Presshebel in die Flasche hinein. Wieviel Zeit diese Tätigkeit und auch noch das händische Etikettieren in Anspruch nahmen, kann man sich heute kaum mehr vorstellen. Im Goyenschlosskeller gab es einen besonderen Flaschenkeller; in Stellagen wurden die Weißweinflaschen alle liegend aufbewahrt, so dass der Korke immer Kontakt mit dem Wein hatte.-Dieser Weißwein in Flaschen(vor

allem Rießling, Weißburgunder und Gewürztraminer) war von guter Qualität und konnte in Meraner Hotels wie dem „Meraner Hof“ und dem „Parkhotel“ gut abgesetzt werden und brachte vor allem den Vorteil eines sicheren und pünktlichen Einkommens für den Bauern. Der Vernatschwein wurde auch von den Schenner Weinbauern bis in die 1950er Jahre immer selbst gekeltert. Der leichte Rotwein und der Leps wurden zur Selbstversorgung gebraucht. Die übrige Maische wurde Weinhändlern angeboten, die sie „auf Kommission“ annahmen, d.h. wenn der Verkauf schlecht ging, bekamen die Bauern wenig ausgezahlt, und dies oft noch bis zu mehr als einem Jahr später. Ein Teil des selbst gekelterten Weines wurde von den Bauern auch lokal vermarktet; er wurde an die Bergbauern oder auch an Gasthäuser der Umgebung verkauft.

Die Lage der Weinwirtschaft verbesserte sich erst nach dem Zweiten Weltkrieg mit dem Beitritt der Schenner Weinbauern zu den Kellerei-

genossenschaften, der Algunder oder ab 1952 zur neu gegründeten Meraner Kellerei. So bekamen die Mitglieder einen angemessenen sicheren Auszahlungspreis für ihre dort verarbeitete Ware. Die Rebfläche, die in Schenna um 1900 (1896 waren es 76 Hektar) am ausgedehntesten war, nahm nach dem Ersten Weltkrieg immer wieder ab. Die größte Verminderung der Weinanbaufläche erfuhr Schenna jedoch (wie auch das gesamte Burggrafenamt) in den 1950er Jahren durch die Umstellung auf Obstbau und dann auch durch die steigende Bautätigkeit im aufkommenden Fremdenverkehr. Zwischen dem Naiftal an der Dorfgrenze zu Meran und dem Dorfzentrum auf beiden Seiten der heutigen Dorfstraße, wo die Kulturlandschaft bis dahin von Weinäckern gekennzeichnet war, entstanden Obstwiesen oder später auch Neubauten. So verschwanden außer den Weinäckern unterhalb des Schlosses Goyen auch Rebflächen beim Penatzer Bichl, in der Pföstl Taufe, in der Penatzer Plenge, Weinäcker beim Kampfl Kreuz und an der Mitterplatt, die Feldäcker am Sticklen Gassl, die Tschunäcker, sowie Weinäcker im Bereich der Rothaler Höfe und bis unter Schloss Thurn, so dass nur mehr eine größere Weinbaufläche unterhalb des Mitterplattweges übrigblieb. Bei der Landwirtschaftszählung von 2000 wurde für Schenna nur mehr eine Weinbaufläche von 17 Hektar gemessen. Bis zum Jahr 2013 ist diese Fläche allerdings wieder auf 26 Hektar gestiegen; so wurden unter anderen am Innerleiterhof und beim Oberschermer erfreulicherweise wieder neue größere Weinbauflächen angelegt.



Das Kiefter