

FURGGI

Mitteilungsblatt der Gemeinde für Bürger und Vereine von Vöran

01/2022



S. 16 – Freudentag

S. 18 – Winterfreuden

S. 19 – Vorfreude

Der braunen Bohne auf der Spur

EDITORIAL



Wir können das böse C-Wort alle längst nicht mehr hören. Und doch gehen wir damit in den 3. Winter. Und ich meine nicht den meteorologischen, nein den kulturellen Winter. Seit März 2020 hat das unsägliche Virus sämtliche kulturelle Tätigkeiten eingestellt. Doch nach jedem Winter kommt ein Frühling, der wieder Pflanzen sprießen lässt. Und diese Pflanzen, werden langsam mehr, wie man an der Berichterstattung der „Furggl“ sehen kann. Es sind zarte Pflänzchen, aber immerhin... Vereine starten wieder mit kleineren Veranstaltungen. So berichtet diese Ausgabe der „Furggl“ von Jahrgangs- und Vereinsausflügen, Martinsumzug und sportlichen Veranstaltungen. Das Nordic Uphill etwa ging (endlich) zum 15. Mal in Szene, auch die Fußballer blicken zuversichtlich in die Frühlingrunde. Apropos Pflanzen: Die Kaffeepflanze und vor allem ihre Früchte sind Gegenstand des Titelthemas. Meine Wenigkeit durfte darüber schreiben. Über ein Steckpferd zu schreiben birgt die Gefahr, dass man zu sehr ins Schwärmen kommt. Deshalb ist der Artikel sehr ausführlich geraten, und wenn ich auch noch längst nicht alles über Kaffee schreiben konnte, halte ich es frei nach den Worten des großen Goethe angesichts eines überlangen Briefes: „Ich hatte nicht die Zeit, ihn zu kürzen.“

Ihr Christof Reiterer



Deutsche Kultur

Die Gemeindeverwaltung und das „Furggl“-Team wünschen allen ein gesundes und glückliches neues Jahr 2022!

Andreas, Christof, Silvia, Stefanie, Helga, Ulli und Stefanie

Wichtige Termine

Schadstoffsammlungen: 05.01., 17.03. und 13.10.2022

Sperrmüllsammlung: 15.10.2022

Der Sammeltag für Biomüll und Restmüll findet während des ganzen Jahres 2022 immer an dem Tag statt, wo er geplant ist (auch an Feiertagen).



Redaktionsschluss

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe:
15. Februar 2022

Impressum

Eigentümer und Herausgeber: Bildungsausschuss der Gemeinde Vöran
Grafisches Konzept und Druck: GruberDruck
Presserechtlich verantwortlich: Dr. Maren Schöpf
Redaktion: Andreas Egger (ae), Christof Reiterer (cr), Silvia Obkircher Pircher (so), Stefanie Reiterer (sr), Helga Innerhofer (hi), Ulrike Vent (uv), Stefanie Reiterer (rs)
Titelbild: Kaffeepflanze, (Altromercato...)
Erscheinung: viermal jährlich
Kontakt: Tel. 347 4182094, E-Mail: furggl@rolmail.net
 Eingetragen beim Landesgericht Bozen am 01.10.1997 Nr. Reg. 18/1997

KULINARIK

Kaffee – Muntermacher, Genussmittel und Medizin

Äthiopien, um 800 n. Chr. eine laue Sommernacht. Ein Ziegenhirte beobachtet am Lagerfeuer seine schlafenden Ziegen. Nur eine seiner Ziegen ist auffällig munter nach dem Genuss von roten Kaffeekirschen. Der Ziegenhirte, verwundert über das Verhalten seiner Ziege und froh über eine willkommene Abwechslung, probiert selbst die Kirschen. Zwar gefällt ihm die aufmunternde Wirkung der Frucht, nicht jedoch der Geschmack. So spuckt er die Kirsche ins Lagerfeuer und erfindet so das Rösten von Kaffee.

Die Entdeckung des Kaffees – eine glückliche Fügung

So will es eine der Sagen über die Geburt des „Kaffeezeitalters“. Es ranken sich verschiedene Legenden um die Entdeckung des Kaffees, und alle weisen darauf hin, dass die Entdeckung über die Genießbarkeit von Kaffee eher ein Zufall war. Gesichert



Foto: Christof Reiterer

Kaffeegenuss fast wie im Gasthaus dank moderner Maschinen

ist, dass der Kaffee etwa im 9. Jh. das erste Mal schriftliche Erwähnung findet und wahrscheinlich in Äthiopien das erste Mal genossen wurde. Der bis zu 15 m hohe Kaffeebaum gedeiht vor allem in Äquatornähe, denn er mag es gern warm und nicht zu feucht. Dauerregen und tiefe Temperaturen mag er überhaupt nicht. Am liebsten sind ihm konstante 20 Grad. Deshalb wächst er in den Tropen und Subtropen. Die größten Kaffeexporteure sind u. a. Brasilien, Vietnam, Äthiopien, Indien, Mexiko und andere.

Vom elitären Gut über die Kaffeehäuser zum Massenprodukt

Im 12. Jh. setzt ein reger Handel mit Gewürzen zwischen Europa und dem Orient ein. Auf der Suche nach neuen Produkten werden jemenitische Händler in Äthiopien fündig. Anfangs handeln die Kaufleute nur mit den getrockneten Kaffeefrüchten, später mit den zerstampften Bohnen, die man aufbrüht wie einen Tee. Aber erst als man anfängt, den Kaffee zu rösten, beginnt der Siegeszug des Kaffees. Vor allem auf der arabischen Halbinsel wird Kaffee kultiviert, und es ist strengsten verboten, Setzlinge außer Landes zu schaffen. Die Araber wollen sich das lukrative Monopol auf Kaffee nicht nehmen lassen. Doch irgendjemand schafft es im 16. Jahrhundert Kaffee außer Landes zu schmuggeln und seither bauen auch die Europäer in ihren tropennahen Kolonien Kaffee an. Damals ist Kaffee - wie auch Gewürze - sehr teuer und so nur den obersten Schichten vorbehalten. Kaffee gilt lange Zeit sogar als Medizin und wird in Apotheken verkauft. Mit Aufkommen der Kaffeehäuser um 1650 in Venedig, Oxford und Wien ersetzt auch die bürgerliche Schicht

langsam ihre morgendliche Bier- oder Weinsuppe mit dem herrlich duftenden Brühgetränk. Mit der industriellen Revolution kommt der Kaffee schlussendlich in der breiten Bevölkerung an. In den Fabriken hofft man, dass die aufputschende Wirkung des Kaffees die Konzentration der Arbeiter an den gefährlichen Maschinen erhöhen und die Arbeitsunfälle senken würde. Daher schenkt man Kaffee auf.

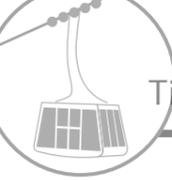
Kaffeehäuser wiederum werden schnell Treffpunkte für die Bürger. Dort wird über Gott und die Welt diskutiert, was so manchem absoluten Herrscher gar nicht gefällt. Sogar die Französische Revolution soll ihren Ausgang in einem Pariser Kaffeehaus genommen haben. Doch der Siegeszug des Kaffees kann – trotz mancher Verbotsversuche – nicht mehr verhindert werden.

In den Kaffeehäusern wird Mokka serviert, ein Kaffee, der wie Tee mit heißem Wasser aufgebriht werden muss oder der Kaffee wie durch große Metallsiebe gefiltert. Und damit sind wir schon in Italien angelangt, wo die Kaffeebereitung Anfang des 20. Jh. ihre ausgereifteste Form annimmt und somit den Weg bereitet für eine einzigartige Kaffeekultur, wie es sie (fast) nur in Italien (und somit auch in Südtirol) gibt.

Der perfekte Kaffee – reine Geschmackssache?

„So guat wia in Goschthaus isch dr Kaffee drhoam sowieso net“, so oder ähnlich lauten manchmal Aussagen von Kaffeetrinkern.

Dabei kann man den berühmten Espresso oder „Schworzn“ vom Gasthaus und den Kaffee zu Hause eigentlich nicht vergleichen. Denn wie man ein Schnitzel garen oder braten kann, gibt es auch beim Kaffeebrühen verschiedene



Zubereitungsarten. Die beiden Schnitzel schmecken verschieden, können aber, wenn sie fachgerecht zubereitet sind, trotzdem beide sehr gut schmecken. Ähnlich ist es beim Kaffee. Es gibt eine Reihe von Kaffeebrühhmethoden. Bei uns die häufigsten sind die Zubereitung von Filterkaffee, Zubereitung mittels Mokkakanne (oftmals fälschlich auch als Espressokanne bezeichnet) oder die Zubereitung mittels sogenannten professionellen Siebträgermaschinen, wie wir sie aus der Gastronomie kennen. Weil kaum jemand letztere zu Hause hat, kann man nicht Äpfel mit Birnen, sprich den Gasthauskaffee mit dem Hauskaffee vergleichen. Allen gemeinsam ist: Will man einen guten Kaffee haben, muss er nach bestimmten Kriterien zubereitet werden und das Ausgangsprodukt von höchster Qualität sein.

Voraussetzungen für einen guten Kaffee

Der Kaffee sollte von feinsten Qualität und möglichst frisch sein. Am besten eignen sich Bohnen, die vor dem Aufbrühen frisch gemahlen werden. Je nach Aufbrühart muss Kaffee feiner oder gröber gemahlen sein. Ein Espresso von der Siebträgermaschine wird viel feiner gemahlen als Filterkaffee. Auch die Mischung ist nur bis zu einem gewissen Punkt reine Geschmacksache und sollte für jede Zubereitungsart die richtige sein. Die Mischung beschreibt das Verhältnis zwischen den verschiedenen Hauptsorten von Kaffee, Arabica und Robusta. Besonders wichtig ist die Röstung, wobei grundsätzlich gilt: Je weiter nördlich man Kaffee genießt, desto heller ist die Röstung. Dies ist den unterschiedlichen Geschmäckern geschuldet, aber auch hier gibt es Röstungen für jede Zubereitungsart. Heutzutage ist auf Kaffeeverpackungen meist die Eignung für die Brühharten angegeben. Unbedingt darauf achten! Genauso wichtig wie der Mahlgrad ist die richtige Pulvermenge. Auch

hierbei gilt: die richtige Kaffeemenge ist nur bis zu einem gewissen Punkt Geschmacksache und folgt gewissen Richtlinien, innerhalb der nur kleine Abweichungen zulässig sind. Auch die Wasserqualität trägt zum guten Gelingen eines Kaffees bei, wobei im Alpenraum durchwegs ausgezeichnetes Wasser vorzufinden ist. Auch die Kalkmenge stellt kein Problem dar, im Gegenteil, Kalk im Wasser und somit im Kaffee ist Geschmacks-träger.

Neben der guten Qualität ist auch die richtige Wassermenge essentiell. Neben diesen nicht verhandelbaren grundsätzlichen Voraussetzungen ist noch eine ordentliche Ausrüstung wichtig: von der Kaffeemaschine über die richtigen Filter, Messbecher, Kaffeemühlen bis hin zu den richtigen Tassen, die zudem immer vorgewärmt sein sollten.

Der Filterkaffee

Über Jahrhunderte wurde die Kaffeekirsche oder später die zerstampften Bohnen oder das geröstete und gemahlene Pulver wie Tee mit heißem Wasser überbrüht und nach längerem Ziehenlassen genossen. Weniger Genuss aber bot der Kaffeesatz, der sich dabei absetzte. So wurde eine Reihe von Kaffeefiltersystemen entwickelt, von wiederverwertbaren bis Einwegfiltersystemen. Endgültig setzte sich der Filterkaffee auf unseren Frühstückstischen aber mit Patentierung der Papierfilter durch die Hausfrau Melitta Bentz durch. Die Filter der nach ihr benannten Firma verwenden wir ja noch heute. Das Prinzip ist einfach: eine angewärmte Kanne enthält den Papierfilter. Je nach Anzahl der gewünschten Kaffees wird der Filter mit mittelfeinem Kaffeepulver befüllt. In der Regel gibt es heute Portionierer, die einer Tasse Kaffee entsprechen. Dann übergießt man das Pulver mit der angepassten Menge an kochendem Wasser, wobei man zunächst das Pulver mit einer kleinen Menge Wasser zum Aufquellen bringt, ehe man das restliche

Wasser hinzugibt. Dies kann man von Hand machen, aber in der Regel verwendet man heutzutage Kaffeefiltermaschinen. Man legt den Filter ein, fügt das Pulver und das Wasser hinzu und lässt dann die Maschine arbeiten. Tröpfchenweise fließt dann das Wasser durch den Kaffee in die Kanne. Es gibt heute sogar Filtervollautomaten mit integrierter Kaffeemühle, die gewünschte Kaffeemenge vor jedem Brühvorgang frisch mahlen. Filterkaffee enthält relativ viel Flüssigkeit sprich Wasser und schmeckt deshalb nicht so intensiv wie ein Espresso. Filterkaffee eignet sich vor allem, um zum Frühstück oder Kuchen gereicht zu werden.

Der Mokka - Espresso oder nicht?

Die berühmte Mokka- oder Espressokanne ist im Privathaushalt sehr beliebt, um einen espressoähnlichen Kaffee zu brühen. Die Maschine arbeitet auch ohne Strom und braucht lediglich eine warme Herdplatte. Der Unterteil der Maschine enthält Wasser, welches erhitzt wird. Beim Erhitzen bildet sich Dampf, welcher das Wasser durch ein Rohr in den Oberteil drückt. Dabei muss es durch den mit Kaffee befüllten Filter hindurch und das Kaffeetränk



Eine Tasse Kaffee gehört für viele auf den Frühstückstisch.

sammelt sich im oberen Teil der Kanne. Das verwendete Kaffeemehl darf nicht zu fein gemahlen sein und wird locker ohne Anpressen in den kleinen Sieb eingefüllt. Die Mokka-maschine gibt es in verschiedenen Größen und der Kaffeefilter ist dann genau auf diese Größe abgestimmt. Beim Portionieren kann man deshalb nicht viel falsch machen. Der gewonnene Kaffee ist konzentrierter als der Filterkaffee und ein Mittelding zwischen Filterkaffee und Espresso. Er kann auch als kleiner schwarzer Kaffee zum reinen Genuss getrunken werden, ähnlich einem Espresso. Auch wenn die Espressokanne mit Druck arbeitet, so ist ihr Name jedoch irreführend, denn der Druck von 1,5 bar ist nicht ausreichend, um einen wirklichen Espresso herzustellen. Vor allem eines fehlt dem Mokka: die charakteristische Crema.

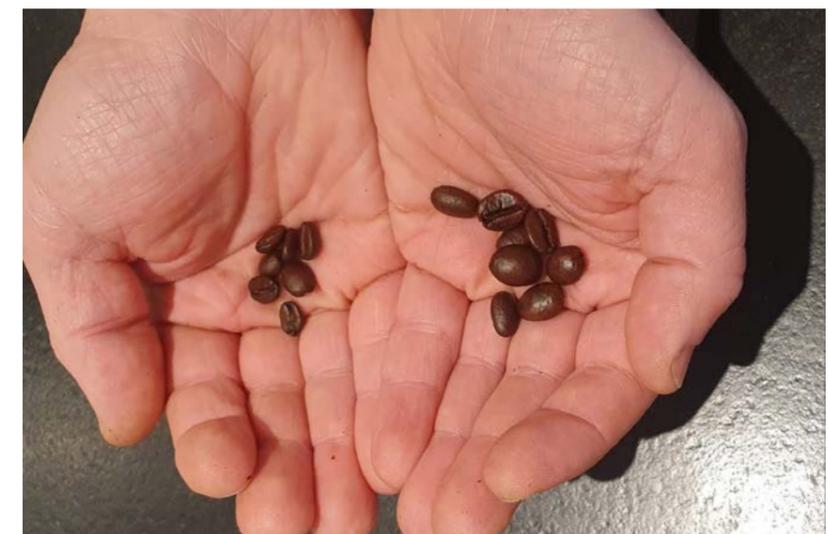
Der Espresso – höchste Kaffeebrühkunst

Der wesentliche Unterschied bei der Espressozubereitung ist der, dass das Wasser mit hohem Druck durch das Kaffeepulver geschossen wird. Der Druck ist nötig, um gewisse Fette und Öle und wichtige Aromaträger in einer Emulsion zu binden. Früher wurde der Druck mit einem Hebel erzeugt, heute wird der Druck in der Regel hydraulisch geregelt. Die Espressomaschine wurde Anfang des 20. Jahrhunderts von mehreren Italienern entwickelt. Sie erfanden den Siebträger, welcher mit Kaffeepulver gefüllt wird und durch den der Kaffee extrahiert wird, das Dampfventil, die automatische Wasserdosierung und die Zubereitung mit Luftdruck. Aus Italien stammen deshalb auch die heute noch gültigen Kriterien für einen Espresso, wie Menge, Wassertemperatur, Extraktionszeit und die Wassermenge, die im Vergleich zu früher genannten Brühhmethoden wesentlich geringer ist. Der perfekte Espresso entsteht, wenn mindestens 7 Gramm frischer Kaffee, 25-30 ml Wasser, und 9 bar Druck verwendet

werden, der Kaffee für 20-30 Sekunden (je nach Kaffeesorte) mit einer Wassertemperatur von 88-94 Grad durchläuft und das Kaffeepulver im Sieb mit ca. 15-20 kg angedrückt („Tampen“) wird.

Die Espressozubereitung setzt also den Besitz einer geeigneten Maschine sowie eine gehörige Portion Fachwissen gepaart mit praktischem Können voraus. Der Espresso ist das Sahnehäubchen in der italienischen Kaffeekultur. Ein Barista, der keine ordentlichen Espresso brühen kann, ist kein Barista. Der Espresso bildet auch die Basis für den Macchiato, den Corretto, den Cappuccino oder Lattemacchiato.

Mittlerweile gibt es Kaffeefullautomaten, welche selbständig mahlen, dosieren und den gewünschten Kaffee auf Knopfdruck zubereiten. Besonders beliebt sind sie mittlerweile in Haushalten, denn sie sind einfacher zu handhaben als Siebträgermaschinen. Nur einige wenige Parameter sind einzustellen, den Rest macht die Maschine – wie der Name sagt – voll automatisch. Für einen wahren Barista ist dies aber nur die zweitbeste Lösung, denn der Vollautomat folgt gewissen Voreinstellungen, sodass Barista nicht alle Einstellungen selbst in der Hand hat. Andererseits hängt bei der Siebträgermaschine die Qualität des Kaffees



Arabica ist eher schlank und oval, während Robusta rundlich ist.

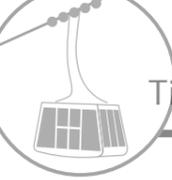
in erheblichem Maße vom Bedienden ab. Es gibt aber mittlerweile kleine Siebträgermaschinen für den Privathaushalt in allen Preisklassen, wobei auch schon billige Maschinen eine recht guten Kaffee abgeben können.

Crema – Ohne Schaum kein Espresso

Charakteristisch für den Espresso ist seine Crema. Nur mit einem Druck von mindestens 9 bar ist es möglich, einen Kaffee mit dem hellbraunen Schaum – der berühmten Crema – zu extrahieren. Das Wasser, welches mit Druck das Kaffeepulver durchdringt, löst dabei nicht nur darin enthaltene Öle und Proteine, sondern auch Kohlendioxid. Diese kleinen Bläschen schäumen einen Teil des Kaffees auf und bilden zusammen mit obgenannten Inhaltsstoffen die Crema. Weil Filtermaschinen oder Mokkakannen keinen so hohen Druck aufbauen können, kann mit diesen Brühhmethoden kein „Gasthauskaffee“ erzeugt werden. Eine ordentliche Crema hängt aber auch von den verwendeten Kaffeesorten ab, wobei Robusta für viel Crema sorgt.

Arabica und Robusta

Es gibt in der Natur jede Menge



Kaffeesorten. Aber für den Verzehr durchgesetzt haben sich im Wesentlichen zwei Sorten: Arabica und Robusta. Die beiden unterscheiden sich äußerlich in ihrer Form. Arabica ist eher schlank und oval, während Robusta rundlich ist. Auch geschmacklich sind sie sehr verschieden. Arabica enthält doppelt so viel Zucker und Fette, aber nur die Hälfte Koffein wie Robusta. Arabica ist geschmacklich sehr vielfältig, während Robusta eher holzig und erdig, manchmal sogar muffig schmeckt. Robusta hat weniger Säure, aber auch weniger Bitterstoffe. Für Filterkaffee ist Robusta kaum geeignet. Italienische Kaffeeöster mischen wegen der besseren Cremabildung meist Arabica und qualitativ hochwertige Robustabohnen, aber auch weil im Süden und Osten ein nussiger Kaffeegeschmack durchaus geschätzt wird.

Qualität und Fair trade – guter Kaffee hat seinen Preis

Kaffee ist nach Öl das zweitwichtigste Handelsgut weltweit! Die Länder, in denen Kaffee angebaut wird, sind ausschließlich wirtschaftlich schwächere Länder, die oftmals zu einem großen Teil vom Kaffeexport abhängig sind. Die Käufer hingegen sind zum großen Teil die reichen Industrieländer, allen voran Europa mit der Hälfte der weltweiten jährlichen Kaffeimporte. Es gibt Händler, die den Kaffee direkt vor Ort einkaufen und weiter verkaufen. Doch, wie etwa auch bei Getreide, wird die Kaffeebörse immer wichtiger. Arabica wird vorwiegend an der New Yorker Börse gehandelt, Robusta in London. Meist werden dabei Termingeschäfte



Foto: Altramercato

abgeschlossen, d.h. um Preisschwankungen durch Spekulation oder Missernten abzufedern, schließt der Einkäufer langfristige Verträge mit einem fixen Preis ab, meist werden Preisauflagen für besonders gute Qualität mitverhandelt. Es liegt auf der Hand, dass bei solchen Geschäften besonders große Kunden besondere Verhandlungsmacht haben. Der Großteil des Kaffeehandels wird von vier großen Playern, darunter Kraft und Nestlé bedient, die durch ihre Marktmacht die Preise diktieren können. Den Exportländern bleibt dabei wenig Spielraum. An steigenden Preisen verdienen am meisten Fonds und Investmentfonds, die Bauern profitieren davon kaum. Die Kaffeebauern bekommen meist 5 bis 10 % des Preises, zu dem eine Packung bei uns im Regal verkauft wird. Dazwischen verdienen Erntehelfer, Genossenschaften, dann mit wesentlichem Anteil Rohkaffeehändler und Transporteure, der Röster und zu guter Letzt der Endverkäufer wie Geschäfte oder die Gastronomie. Fair trade ist auch bei Kaffee in aller Munde. Wie überall gibt es auch bei Kaffee zahlreiche Zertifizierungen, die gewährleisten sollen, dass die Bauern vor Ort ordentliches Geld für ordentliche Ware bekommen. Diese Zertifikate sind vielfältig und nicht alle sind transparent und nachvollziehbar, manche dienen laut Kritikern dem Green washing, d.h. große Konzerne geben sich damit einen nachhaltigen und grünen Anstrich, während sie in anderen Bereichen dafür gegenteilig agieren. Deshalb gilt grundsätzlich: je billiger der Kaffee, umso weniger (5-10%!) kommt beim Bauer an. Dies bedeutet: wenn ein ½ Kilo Kaffee 4 € kostet, bekommt der Bauer ganze 2 und 4 Cent, während wir für ganze 7 g Espresso rund 37 mal so viel ausgeben. Mit Billigkaffee tut man also keinem Bauern einen Gefallen, aber tut man sich selbst – abgesehen vom volleren Geldbeutel – einen? Man bedenke, dass Billigstkaffee meist gemahlen ist. Bei gemahlenem Kaffee ist es un-

möglich, die Qualität zu überprüfen. Deshalb können in diesen Kaffees auch fehlerhafte und minderwertige Kaffeebohnen vermahlen werden. Und schlechte Qualität schlägt sich auch auf den Geschmack des Kaffees nieder. Wie schon weiter oben erwähnt, sind aber qualitativ gute Kaffeebohnen Voraussetzung für einen guten Kaffee. Für einen guten Kaffee sollte man mindestens 15€/kg ausgeben, je nach Sorte. Kaffees aus 100 % Arabica sind in der Regel am teuersten, weil die Sorte an sich schon teurer ist als Robusta. Deshalb sind Mischungen meist etwas günstiger zu haben. Eine lokale Südtiroler Kleinrösterei bietet seine Sorten um 24 bis 30 €/kg an. Dieser Kaffee hat Topqualität und der Bauer bekommt in diesem Fall zwischen 2 und 3 €. Wenn man also einen hochpreisigen Kaffee kauft, hat auch der Bauer einen gewissen Verdienst, ob zertifiziert oder nicht, und man selbst hat einen Kaffeehochgenuss. Aus 1 kg Kaffee extrahiert man etwa 100 Kaffees, d.h. ein Kaffee von höchster Qualität kostet ca. 0,30 Eurocent, dies entspricht etwa dem Preis einer Zigarette!

Nespresso – what else?

Nespresso ist eine Marke, die von Nestlé betrieben wird. Der Schweizer Konzern ist einer der vier Hauptplayer am Kaffeemarkt, der mit seiner Marktmacht die Kaffeepreise nach unten drückt. Nestlé werden übrigens einige Vergehen zur Last gelegt. In den 70er Jahren vermarktet es Babymilch in Gegenden mit schlechtem Wasser so, dass viele Mütter das Stillen zu Gunsten von Nestlé Babynahrung aufgaben. Mit der Konsequenz, dass viele Säuglinge starben, weil das Wasser, mit dem die Nahrung verdünnt wurde, verunreinigt war. Nestlé vermarktet als einer der größten Lebensmittelhersteller auch Wasser. Die Firma füllt dabei so viel Grundwasser ab, dass dadurch Brunnen austrocknen. So geschehen in Vittel in Frankreich.

Nestlé werden außerdem Beteiligung an Tierversuchen und Kinderarbeit und zahlreichen Umweltausfällen vorgeworfen. Unleugbar ist in diesem Zusammenhang der Plastikmüll, der durch die Nespressokapseln entsteht. Die Kaffeezubereitung mittels Kapseln ist eine Erfindung von Nestlé. Eine Kapsel Nespresso kostet zur Zeit ca. 0,65 Eurocent. Wie schon erwähnt, kann man in gemahlenem Kaffee nicht die Qualität überprüfen. Es ist davon auszugehen, dass Nestlé eher mindere Qualität verwendet (und den Kaffee dazu noch zu Dumpingpreisen erwirbt). Gesichert ist, dass eine Kapsel Nespresso (und auch vergleichbare Kapseln anderer Hersteller) höchstens 5 bis 6 Gramm Kaffee enthält. Etwa 170 Nespressi ergeben also einen Kilo Kaffee. Für einen brauchbaren Espresso und vor allem für eine ordentliche Crema braucht es allerdings mindestens 7-8 Gramm Kaffee. Damit eine ordentliche Crema entsteht, mischt Nestlé dem Pulver billiges Eiweiß bei, das aufschäumt. Wir geben also hochgerechnet über 100 €/kg für einen minderwertigen, gepanschten Kaffee aus, während uns am Kaffeeregal im Supermarkt 30 € für hochqualitativen Kaffee zu viel ist?! Die Marketingabteilung von Nestlé und George Clooney haben hier ganze Arbeit geleistet!

„Die Kaffeeapotheke – Trink dich gesund!“

„Ich habe mit Kaffee aufgehört... Er tut mir nicht gut...“ „Kaffee macht mich nervös“... Allen, die dies behaupten, sei die „Kaffeeapotheke“ empfohlen, ein Buch von Dr. Malte Rubach. Laut diesem Bild ist Kaffee nicht nur nicht schädlich, sondern im Gegenteil sogar gesund. Der Autor sammelt in diesem Buch neueste Kenntnisse der Forschung und bereitet sie auf. Sogar das Koffein kommt darin gut weg. Etwa 400 Milligramm (entspricht etwa 8 Tassen Kaffee) sind laut Europäischer Behörde für Lebensmittelsicherheit für einen

gesunden Menschen unbedenklich (Achtung: für Schwangere höchstens 200 mg). Erst ab einem Gramm, also etwa 20 Tassen Kaffee, kann das Koffein z.B. Brechreiz auslösen. In Maßen allerdings hat Koffein tatsächlich anregende Wirkung auf Stimmung, Reaktions- und Lernfähigkeit. Im Hirn kann es die Durchblutung verbessern und somit Kopfschmerzen lindern, da es die Gefäße zusammenzieht.

Laut verschiedener Studien wirkt Kaffee aber auch antioxidativ und wirkt daher vorbeugend gegen Krebs. Laut Studien haben regelmäßige Kaffeetrinker das geringere Risiko, an Depressionen zu erkranken bzw. Kaffee verstärkt anscheinend die Wirkung von Antidepressiva. Kaffee am Morgen kann bei niedrigem Blutdruck anregend wirken. Auf Kaffeetrinker mit hohem Blutdruck hat Kaffee aber auch noch positive Auswirkungen, da durch das Koffein Blutgefäße elastischer werden. Dies bewirkt, dass der Blutdruck besser gesteuert werden kann. Eine südkoreanische Studie ergab, dass Kaffeetrinker (wir sprechen von 3-4 Tassen am Tag, egal ob Espresso oder Filterkaffee...) weniger Kalkablagerungen bei den Herzkranzgefäßen aufwiesen, das heißt, dass Infarkt-Risiko ist geringer.

Auch die frühere Meinung, dass die im Kaffee gelösten Öle sich negativ auf den Cholesterinspiegel auswirken, konnte durch Studien bezogen auf die Brühmethoden in unseren Breitengraden entkräftet werden. Kaffee senkt auch das Risiko an Diabetes Typ2 zu erkranken sowie das Risiko, eine alkoholische Fettleber-, Fibrose oder gar Zirrhose zu bekommen. Trotzdem sollte man nicht zu viele „Corretti“ trinken... Auch auf die Verdauung wirkt Kaffeekonsum positiv, da Kaffee die Aufenthaltszeit der Nahrung und damit auch von darin enthaltenen Schadstoffen im Darm verkürzt.

Carpe diem

Es spricht also eigentlich nichts gegen einen maßvollen Kaffeegenuss. Und was nicht vergessen werden darf: Kaffee wird meist in Gesellschaft getrunken, ob beim Kaffeeklatsch oder in der Arbeitspause. Als Genussmittel wirkt er also zumindest als Balsam auf unsere Seele. Wie wir gelernt haben, muss es nur Kaffee von ausgezeichneter Qualität sein.

Denn: Das Leben ist zu kurz, um schlechten Kaffee zu trinken! What else? cr

GRUNDSCHULE

Einschreibung 1. Klasse

Auch dieses Jahr stehen innerhalb 24. Jänner die Einschreibungen in die erste Klasse der Grundschule an. Eingeschrieben werden müssen alle Kinder, die bis zum 31. August 2022 das sechste Lebensjahr vollenden. Eingeschrieben werden können auch jene Kinder, die bis zum 30. April 2023 das sechste Lebensjahr vollenden. Die Entscheidung darüber sollte im Hinblick auf die Entwicklung des Kindes erfolgen; so ist es sinnvoll, die pädagogischen Fachkräfte des Kindergartens in die Entscheidung einzubeziehen.

Nur Online Einschreibung

Für das Schuljahr 2022/2023 werden die Einschreibungen in die erste Klasse der Grundschule von den Eltern oder Erziehungsberechtigten ausschließlich online abgewickelt, und zwar vom 10. bis 24. Jänner über das Südtiroler Bürgernetz MYCIVIS. Der Zugang ist nur mittels aktivierter Bürgerkarte samt Lesegerät oder über SPID möglich.



GEMEINDE

Gemeindebeschlüsse und Entscheide

Sanierung der Unwetterschäden am Forstweg Krössbrunnen

Die Fa. Furggler Ferdinand wurde mit der Sanierung der Unwetterschäden am Forstweg Krössbrunnen für einen Betrag von 2.050,00 € zzgl. MwSt. beauftragt.

Bestätigende Landesvolksabstimmung vom 30.01.2022

Das Gemeindepersonal (9 Bedienstete) wurden zur Leistung von Überstunden für den Zeitraum vom 06.12.2021 bis 04.02.2022 ermächtigt. Die voraussichtliche Ausgabe beträgt ca. € 7.308,02.

Dienstleistungsvertrag zur Führung des Einheitsschalters für gewerbliche Tätigkeiten in zusammenschlossener Form

Die Führung des Einheitsschalters SUAP der Gemeinde wurde dem Südtiroler Gemeindenverband übertragen. Der entsprechende Dienstleistungsvertrag zur Führung des Einheitsschalters für gewerbliche Tätigkeiten in zusammenschlossener Form wurde gutgeheißen und übernommen. Die jährliche geschätzte Ausgabe von € 700,00 wird den Haushaltsjahren 2022-2023-2024 angelastet.

Raumordnung - Genehmigung Durchführungsplan für die Zone für touristische Einrichtungen

Der Gemeinderat hat beschlossen den Vorschlag des Gemeindeausschusses, gemäß Beschluss Nr. 88 vom 17.05.2021, zu eigen zu machen und den Durchführungsplan für die Zone für touristische Einrichtungen „Lahmannhof“ entgeltlich zu genehmigen.

Ensembleschutz: Beauftragung mit der Ausarbeitung der technischen Unterlagen

Dr. Arch. Angelika Mair wurde gemäß Angebot vom 20.10.2021 mit

der Ausarbeitung der technischen Unterlagen für die Erfassung der schützenswerten Ensembles der Gemeinde Vöran für einen Betrag von 24.000,00 € zzgl. MwSt. und 4% Fürsorgebeitrag beauftragt. Die technischen Unterlagen beinhalten: Katalog mit Beschreibung und Fotodokumentation der Ensembles, Ausarbeitung der Erhaltungsmaßnahmen, Erstellen der plangrafischen Unterlagen für die Eintragung der Ensembles in den Gemeindeplan.

Errichtung eines Fahrradstellplatzes bei der Talstation der Seilbahn Burgstall-Vöran: Beauftragung mit technischen Leistungen

Geom. Günther Kofler wurde gemäß Angebot vom 10.11.2021 mit den technischen Leistungen zur Errichtung eines Fahrradstellplatzes bei der Talstation der Seilbahn Burgstall-Vöran für einen Betrag von 9.271,16 € zzgl. MwSt. und Fürsorgebeitrag beauftragt. Die technischen Leistungen beinhalten: endgültiges Projekt, Ausführungsplanung inkl. Sicherheitsprojekt, Bauausführung inkl. Sicherheitskoordination.

Gewährung von Verlustbeiträgen zur Unterstützung des Handels und des Handwerks – Liquidierung der Beiträge für das Jahr 2020

Die Regierung hatte mit Dekret des Präsidenten des Ministerrates vom 24.09.2020 der Gemeinde Vöran für das Jahr 2020 einen Betrag von € 24.133,00 zugewiesen hat, welcher für die Unterstützung der Wirtschafts-, Handwerks- und Handelstätigkeiten zweckbestimmt ist. Es wurde beschlossen, die Liste, erstellt auf Grund der Kriterien für die Gewährung von Verlustbeiträgen zu genehmigen und die entsprechenden Beiträge zu liquidieren.

Allgemeine Dienste - Beauftragung mit Wartung Defibrillatoren - Zeit-

raum 2021 bis 2022

Die Brandschutzdienst wurde gemäß der entsprechenden Angebote vom 06.10.2021, zum Betrag von 390,40 (MwSt. inbegr.) mit der Dienstleistung beauftragt.

Allgemeine Verwaltung - Beauftragung mit der Überarbeitung/Neugestaltung der Webseite der Gemeinde

Die Kufgem GmbH, mit Sitz in Kufstein (A) wurde zum Betrag von € 3.645,00 zzgl. MwSt., mit den gegenständlichen Arbeiten beauftragt und zwar gemäß Angebot vom 23.09.2021.

Baukonzessionen

2021/11, 09.09.2021

1. Variante: Errichtung von zwei Zweifamilienhäusern als Erstwohnung mit Garage als Zubehör - Baulos B; Stefan Reiterer, Stefanie Reiterer, Ulrich Reiterer

2021/12, 21.09.2021

1. Variante - Errichtung eines Zweifamilienhauses als Erstwohnung mit Garage als Zubehör zur Wohneinheit Baulos A; Stephan Zöggeler, Werner Zöggeler, Stefanie Zöschg

2021/13, 16.11.2021

Qualitative Erweiterung des Gasthof Waldbichl - Erweiterung der Gaststube; Claudia Laner

2021/14, 30.11.2021

2. Variante: Errichtung von zwei Zweifamilienwohnhäusern als Erstwohnung mit Garage als Zubehör - Baulos C; Doris Gögele, Andreas Reiterer, Christian Pircher, Larissa Reiß

2021/15, 30.11.2021

Errichtung einer landwirtschaftlichen Garage sowie landwirtschaftlicher Lagerräume - 1. Variante, Wilhelm Zöggeler

UMWELT

KlimaTeam Vöran nimmt Arbeit auf

Die Sensibilisierung der Bevölkerung, der Ausbau und die sichere Gestaltung der Fußwegenetze sowie die mögliche Durchführung von Energie-Checks in Tourismusbetrieben: Diese und viele andere Themen wurden bei der ersten Klima-Team-Sitzung der Gemeinden Vöran und Hafling angesprochen. In den kommenden Monaten werden sie mit Experten vertieft und entsprechende Maßnahmen ausgearbeitet. Anfang Oktober haben sich das KlimaTeam Hafling und Daniela Mittelberger, Koordinatorin des KlimaTeams Vöran, das erste Mal getroffen. Das Team wurde im Rahmen des Projektes „Klimaplan Burggrafenamt“ ins Leben gerufen. Die Gemeinde Vöran beteiligt sich an diesem Bezirksprojekt, bei dem für alle teilnehmenden Gemeinden bis zum Sommer 2022 Klimapläne erstellt werden. Das Team wird sich in den kommenden Monaten mit den Inhalten des Klimaplan befassen.

Um was geht es?

Der Schwerpunkt der Arbeit liegt jedoch bei der Planung, Ausarbeitung und Umsetzung von konkreten Klimaschutz-Maßnahmen vor Ort. Begleitet wird das Team durch die Pro-

jektgruppe der Bezirksgemeinschaft Burggrafenamt. Die Mitglieder sind aber auch Ansprechpersonen für alle Bürger, wenn es um Anliegen und Ideen im Bereich Klimaschutz geht. Bei der ersten Sitzung stellte Franziska Mair, Projektkoordinatorin der Bezirksgemeinschaft, die Inhalte und wesentlichen Projektschritte des Klimaplan sowie die zukünftigen Aufgaben des KlimaTeams vor. Auch berichtete sie über die Initiativen auf Bezirksebene, wie beispielsweise die Bürger-Befragung zu den Themen Umwelt- und Klimaschutz, welche bis Mitte November durchgeführt wurde.

Auch nehmen die Gemeinden am Programm „KlimaGemeinde Light“ teil, welches ein professionelles Klima- und Energiemanagement auf kommunaler Ebene vorsieht. Damit

können die Ziele aus der Klimastrategie 2050 des Landes Südtirol erreicht werden. Das Projekt „Klimaplan Burggrafenamt“ wird vom Amt für Energie und Klimaschutz des Landes und von den teilnehmenden Gemeinden finanziert. Es hat im Frühling 2019 begonnen und dauert bis Juni 2022.

Das KlimaTeam Vöran besteht zurzeit aus folgenden Personen: Bürgermeister Thomas Egger, Gemeindefereferentin Daniela Mittelberger, den Gemeinderäten Matthias Alber und Josef Innerhofer, Dora Greif und Stefan Tiffert.

Wer Interesse hat im Team mitzuarbeiten und Ideen einzubringen, kann sich bei **Daniela Mittelberger (Tel. 366 6857549)** melden.



Das Klimateam Hafling Vöran blickt motiviert in die Zukunft.

MOBILITÄT

Mobiles Ticketing: Smartphone statt Entwertungsgerät

Wer einen Südtirol Pass oder Euregio Family Pass besitzt, kann Bus- und Bahnfahrten auch über sein Smartphone oder über die südtirolmobil Webseite entwerten. Der Gang zum blauen Entwertungsgerät erübrigt sich somit vor Fahrtantritt. Eine Fahrt kann zu jedem beliebigen Zeitpunkt bis spätestens eine Minute

vor Fahrtantritt entwertet und gegebenenfalls auch storniert werden. Zur fahrplanmäßigen Abfahrtszeit wird der Fahrschein „aktiv“ und ist dann für die geplante Dauer der Fahrt gültig.

Fahrten online entwerten – so funktioniert's:

1. Anmeldung:

Auf der südtirolmobil App oder Webseite eine Bus- oder Bahnverbindung suchen: Start- und Zielort eingeben oder auf lilafarbenes Ticketshop-Icon rechts oben klicken gewünschte Fahrt auswählen und „kaufen“; Südtirol Pass Nummer eingeben; AGB und Privacy bestätigen;



Zugangscode wird per SMS oder E-Mail an den Kontakt geschickt, der im Südtirol Pass Portal hinterlegt ist; Zugangscode eintippen.

2. Entwertung:

Auf der südtirolmobil App oder Webseite eine Bus- oder Bahnverbindung suchen: Start- und Zielort eingeben; Fahrschein auswählen (Südtirol Pass oder Euregio Family Pass); bei Bedarf noch Fahrrad- oder Tiermitnahme entwerten; Fahrt entwerten.

3. Abbuchung Fahrtpreis

Durch das Klicken auf „Fahrt entwerten“ wird die Fahrt verbindlich gekauft. Der Fahrpreis wird unter Berücksichtigung der eigenen Tarifstufe abgebucht. In den „entwertelosen“ Bussen besteht weiterhin die Möglichkeit ein One-Way-Ticket zu 2,50 € an Bord zu erwerben; es handelt sich hier um einen Festpreis, also unabhängig von der Länge der gefahrenen Strecke.

4. Kontrolle an Bord

Zwecks Fahrscheinkontrolle ist das

Smartphone mit der „aktiven Fahrt“ vorzuweisen, und zwar den Busfahrern in den Regionalbussen jeweils beim Einsteigen in den Bus, sowie dem Kontrollpersonal in den Zügen und in den Stadtbussen.

Die aktive Fahrt sowie allfällige geplante Fahrten sind in der App mit einem Klick auf das lilafarbene Icon oben rechts einsehbar. Der eigene Südtirol Pass ist bei jeder Fahrt mitzuführen und im Falle einer Kontrolle auf Anfrage vorzuweisen. Die anderen Abos (wie abo+, 65+, free) sowie Mobilcard und Guest Pass müssen nur vorgezeigt werden.

Fahrt stornieren: wann und wie?

Ist eine Fahrt bereits online entwertet, so ist der Fahrschein grundsätzlich nur auf der gewählten Kursfahrt gültig.

Ausnahmen: Wenn die betreffende Kursfahrt entfällt oder wenn aufgrund einer Bus- oder Zugverspätung die gewählte Anschlussverbindung versäumt wird, dann kann ohne Stornierung auf die nächstfolgende Bus- oder Zugfahrt ausgewichen werden. Eine allfällige

Rückerstattung bezüglich einer ausgefallenen Kursfahrt kann per Mail an customerservice@suedtirolmobil.info beantragt werden.

Wird hingegen die gewählte Fahrt nicht angetreten, so kann diese bis spätestens eine Minute vor der fahrplanmäßigen Abfahrtszeit storniert werden. Der Fahrtpreis wird in diesem Fall nicht abgebucht, für die Stornierung fallen keine Kosten an. Ab dem Moment der gewählten Abfahrtszeit oder zu einem späteren Zeitpunkt ist eine Stornierung über das Südtirol Pass Büro möglich: customerservice@suedtirolmobil.info.

Anonyme Zusendungen von Artikeln

Aufgrund einiger Zusendungen zu durchaus interessanten Themen, die mehrere Vöraner interessieren könnten, teilt das „Furggl“-Team hiermit mit, dass nur Beiträge, Anregungen und Inputs berücksichtigt werden können, welche nicht anonym gesendet werden, sondern mit dem eigenen Namen unterzeichnet sind.

Soweit der Redaktion der Name des Absenders bekannt ist, werden die Beiträge sehr gerne abgedruckt (eventuell, wenn gewünscht, ohne Angabe der Namen des Absenders von Briefen usw.).

Um sachliche Meinungsbeiträge und Transparenz zu garantieren, werden unter einem Pseudonym oder anonym verfasste Texte von seriösen Medien in der Regel nicht berücksichtigt. So möchte es auch die „Furggl“ handhaben.

Hunde - ein Problem?

Hunde im Dorf- oder im Stadtzentrum können anecken. Das scheint auch in Vöran der Fall zu sein. Die "Furggl" wurde bereits mehrmals diesbezüglich kontaktiert und gebeten über das „Problem“ zu schreiben. Viele Bürger erachten die Hunde im Dorf als störend. Vor allem das laute Gebell, z.B. beim Läuten der Kirchenglocken, aber auch das Hochspringen von Hunden entlang der Gartenzäune im Dorf oder vor Geschäften erschreckt viele Fußgänger und Kinder. Hundehäufchen, auf Gehsteigen, Fußwegen und in Wiesen, sind lästig und vermitteln bei Wanderern und Touristen kein schönes Bild. Zudem kann Hundekot auf landwirtschaftlich genutzten Grundstücken auch zu Krankheiten

von Nutztieren führen. Um dies zu vermeiden, sind im Dorf auch eigene Abfallboxen für die ordnungsgemäße Entsorgung der Hundesäckchen vorgesehen.

Respekt zeigen

Wie bei vielen Dingen im Leben, geht es auch bei diesem Thema um Sensibilisierung, gegenseitigen Respekt und das gemeinsame Miteinander. Es geht um das Wohl der Tiere, aber auch um den Respekt der Hundehalter gegenüber den Mitmenschen. Wem dieses Thema besonders am Herzen liegt, der kann sich direkt an die Gemeindeverwaltung wenden oder das Gespräch mit den Betroffenen suchen.

INTERVIEW

Der Loamegg-Luis: 35 Jahre beim „Panoramalift“



Die Arbeit beim Lift bereitet ihm stets große Freude.

Reiterer Alois (geb. 19. Juni 1961) wurde als viertes von elf Kindern am Loamegghof geboren. In den letzten 35 Jahren war er beim „Panoramalift“ auf der Seiser Alm tätig. Nun konnte er in den Ruhestand treten.

Wie hast du die Kindheit am Loamegghof erlebt?

Als Kinder hatten wir es nicht immer leicht. Unser Hof lag ja weit abgeschieden, ohne Straße. Da war auch der Schulweg immer weit. Wir mussten viel mitarbeiten und fest anpacken. In den Sommern wurden wir bereits im Grundschulalter öfters zu Verwandten zum Mitarbeiten geschickt. Drei Sommer habe ich bei meinem „Teit“ am Gargazonerhof gearbeitet. Mitarbeiten musste man wie ein Erwachsener. Die Mittelschule habe ich dann in einem Heim in Bozen verbracht. Da hatte ich sehr starkes Heimweh. Gerade vor Schulbeginn hatte mir mein Pate einmal ein Schaf geschenkt zur Auszahlung und als dieses ausbüchste, wäre ich lieber am Hof gewesen zum Helfen anstatt in Bozen im Heim zu lernen.

Foto: Alois Reiterer

Woran erinnerst du dich am meisten?

Meine Mutter erzählte mir immer die Geschichte von meiner Geburt: Der Vater, der 21 Jahre älter war als die Mutter, war in dieser Zeit gerade krank im Bett. Die Mutter wollte Brot für alle backen. Als sie ins Unterdach mit kaum Überdachung ging, um den Mehlsack zu holen, brachen zwei Bodenbretter. Sie fiel, samt mir, einen Stock tief hinunter. Als es dann mit der Geburt losging, musste der „Schwagerle Jörgl“ die Hebamme aus Lana an der Bergstation abholen. Es war die Zeit der Bombenjahre und als man den Mann dort an der Seilbahn herumstehen sah, wollte man ihn gar nicht gehen lassen, sondern vermutete ein Bomben-Attentat. Die heranahende Hebamme konnte aber alles aufklären und so konnte ein Verhör in der Kaserne vermieden werden.

Nach der Mittelschule hast du dann bald beim Lift angefangen?

Nach der Mittelschule habe ich beim Holzen und zuhause beim Hausbau geholfen. Weiter ging es dann als Spenglerlehrling in Lana, bald schon gefiel es mir aber nicht mehr. Deshalb fing ich dann beim Verdinsener Bahnl in Tall an. Einen Abstecher machte ich mal für 8 Monate nach Deutschland, wo ich in einem von Südtirolern geführten Gasthaus als Hausmeister arbeitete. Bald schon ging es aber zurück nach Hause und zur Arbeit am Lift in Verdins und dann zur Seiser Alm.

In Vöran hat es dich aber doch immer gehalten?

Ja, ich habe 1991 beim Wohnbau mitgetan und konnte mir deshalb mein Haus hier errichten. Umso mehr blieb ich mit Vöran verbunden, trotz der Entfernung zur Arbeitsstelle. Familie und Kollegen haben ihr Übriges dazu beigetragen. Trotzdem

führte es mich öfters weiter hinaus. Mit Arbeitskollegen, die von überall her waren, reiste ich zu ihnen nach Haus, nach Kroatien, Ungarn oder Slowenien. Mit meinem Bruder Toni war ich sogar einmal in der Dominikanischen Republik.

Wie ist es dir in den letzten Arbeitstagen beim Panoramalift ergangen?

Vor Freude auf die Pension bin ich oft eine Stunde früher aufgestanden als gewöhnlich! Zum Schluss ging es schneller als gedacht: In der Corona-Zeit habe ich zufällig einmal Unterlagen gefunden über die Zeit, in der ich in Deutschland gearbeitet habe. Diese 8 Monate wurden mir dann hier angerechnet und so ging es mit der Pensionierung schneller als gedacht.

Momentan kommt es mir noch so vor als wäre ich nur im Urlaub... So richtig realisiert habe ich es noch nicht, dass ich in Pension bin: „Freien tuat man sich ober logisch schun!“

Hat sich durch die Corona-Zeit einiges geändert?

Ja, in den letzten Arbeitsmonaten haben wir gar einiges mitmachen müssen. Aufgrund der neuen Corona-Bestimmungen mussten wir tagtäglich die gesamten Kabinen und Sessel desinfizieren. Da hieß es früher anfangen als üblich, damit man zeitlich alles schafft! Auch untermtags war es mit Kassieren und Desinfizieren der Kabinen umso stressiger.

Wie war die Arbeit am Lift?

Die Arbeit war oft auch anstrengend und nicht ungefährlich. Besonders bei den Arbeiten auf den Stützen. 13 Stützen waren es, beim 1300 m langem Lift. Einmal mussten wir sogar alle Gummis der Rollen an den Stützen austauschen. All dies immer beim „ärgsten Wetter“ und oft auch unter zeitlichem Stress.



Die Stützen mussten wir nach der Sommersaison, 14 Tage lang, kontrollieren. Oft waren die Teile schon zugefroren. Bei den Ausbauarbeiten und Umbauarbeiten der Lifte und Schneeanlagen, welche meist in Eile und in den kurzen Zwischensaisonen abgewickelt werden mussten, halfen wir mit. Oft musste man in den ärgsten Schlammgruben nach Leitungen suchen und mitarbeiten.

Ich erinnere mich, dass einmal bei diesen Arbeiten ein Bagger umgefallen war und über einen bereits vereisten und matschigen Steilhang hinunter rutschte. Ich war gerade unten in der Grube „im Letten“ und konnte nicht weg. Ich sah nur noch den Bagger auf mich zukommen. Zum Glück konnte sich der Bagger dann mit der Schaufel an einer Seite des Grabens im letzten Moment festhalten, „suscht war der gonze Bagger auf mir unten gweden!“

Hat sich die Technik stark verändert in all den Jahren?

Technisch hat sich viel verändert in den letzten Jahren und Jahrzehnten. Vom Arbeiten und von der Technik her ist natürlich vieles einfacher geworden (Computer, Fehlersuche usw.). Die praktischen Arbeiten aber nicht unbedingt ungefährlicher. Angefangen habe ich beim Einsitzer-Lift, danach bei einem Viersitzer-Lift. Bei der Errichtung des Viersitzer-Liftes habe ich sogar mitgeholfen. 20 Jahre lang war er in Betrieb und funktionierte wie ein Uhrwerk, dann wurde er schließlich nach Schweden verkauft. Heute ist der Panoramalift ein Sechssitzer.

Ist dir bei der Arbeit mal etwas Lustiges passiert?

Ja, einmal hatten wir ein Riesenproblem: Der Lift ging nicht mehr und wir fanden den Grund einfach nicht heraus. Ich vermutete dann, dass sich an der Talstation eine Ratte eingestiet hatte und nicht nur eine Maus. Ich stellte eine Falle auf und das Tier wurde gefangen, damit war das Problem gelöst. Nach meinem

freien Tag, als ich zurückkam, erzählte man mir, dass meine Falle funktioniert hatte. Ich wurde dann an die Arbeit geschickt und mir wurde von einer „feinen Dame“ berichtet, die im Lift säße und der ich unbedingt vom Sitz helfen müsse, weil sie es alleine nicht schafft. Ich sah die einzelnen Sesselliftsitze immer näher kommen, als ich plötzlich die Ratte anstatt einer Dame auf dem Sitz entdeckte. Da hatten sich meine Kollegen einen Spaß mit mir erlaubt!

Lustig hatten wir es oft mit den Kollegen. Auch die Leute waren eigentlich immer ganz freundlich: Mir kommt vor, gerade die Corona-Zeit hat die Leute verändert, denn sie wurden dann ganz glücklich, wenn die Lifte wieder geöffnet wurden. Letzthin hat sich die Situation aber wieder extrem verändert: Die Leute sind wieder unzufriedener, haben es eiliger und kritisieren alles.

Was hast du nun in der Zukunft vor mit der neuen Zeit in der Pension?

Im Grunde habe ich zu viele Hobbys... Ich bin bei fünf Vereinen (AVS, Imker, Kegler, Schützenverein, Oldtimer-Traktor). Auch Lamas züchte ich noch. Derzeit waren sie im Sommer auf der Loamegg-Wies oben. Auch einen Teich habe ich, wo ich gerne fische. Der Imkerei möchte ich künftig zeitlich wieder mehr widmen (fünf Völker habe ich). Auch mal einen Ausflug mit den Oldtimer-Traktoren stelle ich mir vor: Den Verein gibt es jetzt seit 20 Jahren. Ich bin vor einigen Jahren über meinen Bruder Sepp zu diesem Verein gekommen. Ich habe mir irgendwann selbst einen gekauft, einen „gonz extranen“ und habe eine große Freude damit.

Du hast auch ein besonderes Talent, das Warzenheilen!

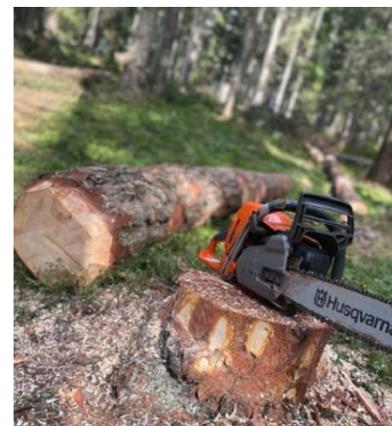
Ja genau! Das Warzenheilen habe ich von jemanden „übergeben“ bekommen, jemand von Tall/Schenna. Dieser hat mir gesagt, wie ich tun muss und es funktioniert. Ich muss dafür in der Natur sein und bei abnehmenden Mond und den Namen der

Person kennen. Es kann auch einige Zeit dauern, aber funktionieren tut es eigentlich immer. Mich rufen sogar Leute aus dem Pustertal diesbezüglich an, denn ganz viele tun es nicht mehr. Ich bekomme dann eine Marende oder ein Glasl Wein dafür, denn – mir wurde gesagt – wenn man sich zahlen lässt, funktioniert das Warzenheilen nicht mehr...
uv, hi

BAUERNJUGEND

Waldarbeiterkurs

Die Bauernjugend Vöran organisierte Ende September, in Zusammenarbeit mit der Forststation Lana einen Waldarbeiterkurs. Der einwöchige Kurs fand oberhalb der „Leadner Alm“ im „Bäcksteiner Wald“ statt. Mit dabei waren zehn motivierte Teilnehmer. Eingeteilt in zwei Gruppen erlernten sie den sicheren Umgang mit der Motorsäge und das richtige Fällen von Bäumen. Im Vordergrund des Kurses stand die Arbeitssicherheit im Wald. Abgerundet wurde der erfolgreiche Kurs mit einer gemütlichen Marende. Die Bauernjugend plant in nächster Zukunft solch einen Kurs zu wiederholen bzw. weiterzuführen.



Sicheres Arbeiten im Wald will gelernt sein.

NACHRUF

Franz Mittelberger



Opa,

du hosch oft gsog, dass eppor kaum a ondore Generation a Leben mit so groaße technische Veränderungen durchleb hot, wie deinige. Bsundors afn Berg hot sich es Leben und die Lebensweise durch die letzten 90 Jahr grundsätzlich verändert. Die Veränderungen vom Leben ohne Strom, ohne fließend Wosser hin zum heintigen Lebensstandard und dor technische Fortschritt hoben di bis zuletzt fasziniert. Bsundors do in Vöran hosch du die Veränderung net lei miterlebt, sondern gonz vorne mitgestolzet und geprägt. Dein außergewöhnliches technisches Verständnis, dein Wissen und dein Interesse für die Technik hoben die ausgezeichnet. Der Keller wor dein Reich, deine Werkstott wo du getüftelt, probiert und gepaschgt hosch. Die „fliegende“ Wosserleitung von dor Möltner Seite, dor erste Traktor im Dorf und die „Gatscher Gratlen“, de af viele Höfe über Johre im Einsatz woren, sogor veroenzelt a heint no sein, hosch du grichtet und konstruiert.

Dor Opa isch am 3. Februar 1931 am Gatscherhof in Vöran geboren.

Foto: Fam. Mittelberger

Aufgewachsen in a schwierigen Zeit, geprägt von Krieg, Option und in frühen Tod von seinem Votor, hot er schun frie glernt af eigene Fieß zu stien. Seine soziale Ort und seine musikalischen Fähigkeiten hoben ihn zum Musizieren und zum Chor gebrocht. Bsundors es Singen hots ihm ungetun, vielleicht ober a die Oma, de sem schun begeisterte Sängerin wor. Gheiratet hoben die Oma und dor Opa im November 1958. Gwohnt und gorbeitet hoben sie am Unfong bei dor Vöraner und Kohlerer Soelbuhn. Es Leben isch net ollm leicht gweden, so hot dor Brond im April 1959 es Haus ben Gatscher komplett zerstört und Oma und Opas ersten gemeinsame Johre geprägt. Sie hobn sich ober von nichts unterkriegn lossen und mit ihre 6 Kinder viel Schiens erlebt und in Hof zu dem gmocht, wos er heint isch. Opa, ins isch viel dorzehlt gworten, wie du in dor Dorfgemeinschaft gholfen hosch, wos di a ollm gebraucht hot. So ischs kemmen, dass du be an Einsatz be denn es Fuiorwehrauto net gongen isch zuefällig dorzue kemmen bisch unds gschofft hosch es Auto decht no zu startn und zu fohrn, obwohl du selbor gornet be dor Fuiorwehr worsch. Als Gründungsmitglied und longjähriger Präsident ven landwirtschaftlichen Meliorierungskonsortium worsch du am Aufbau dor heintigen Infrastruktur in Vöran maßgeblich beteiligt. Es wor dir ollm a Unliegen jedem Hof, egal ob groaß oder kloen a eigene Zuefohrt zu ermöglichen. Und wenn du amol a Pause von dor Arbeit gebraucht hosch, bisch du a gern ins Gosthaus af an Watter gongen. Für die wos donn gonz a bsundore Freid, als dir für deine ehrenomtlichen Tätigkeiten ben Meliorierungskonsortium und deine Mitorbeit in Gemeinderot und -ausschuss die Ehrenurkunde mit Ehrernodel der

Gemeinde Vöran verliehen worden isch. Wenn mir dir dorzehlt hobn, wo im Lond mir es Wochenende wieder mol unterwegs gwesen sein, hosch du meistens eh genauer gwisst wo mir eigentlich worn. Hosch Pässe, Olmen, Täler und Ortschaften genau gekennt, sicher a weil dein Viech in Summor ins Fassatol und Belluno af die Olm kemmen isch. Gwondort bisch gern, wenn a net viel Zeit dorfür wor. Ollm wieder hobmor die Gschicht gheart, wie dein Brueder Sepp und du die drei Zinnen gonz ohne Ausrüstung bestiegen hobn. In dor Zwischenzeit hot die Oma mit di kloan Kindor bis in dor Finster in Tol af enk gwortet und ghofft dass enker Abenteuer guat ausgeat. Zeit für die Familie wor dir wichtig. Graft und gspielt isch ollm gwortn, sei es mit deine Kinder als a mit ins Enkel. Obor am liebsten hosch du die bis zuletzt in deiner Werkstott aufgoltn. Wieder und wieder sein dir nuie Ideen zum Tüfteln ingfollen, wenn a nimmer ollm die Kroft für die Umsetzung do wor. I woes no, wie mir untor deiner Unleitung gschwoeffn und gepaschgt hobn, um deine letzten Projekte a no umzusetzen. Die Orbeit isch dir olleweil schwarer gfallen und die Kronkheit hot dir gonz schien zu schoffen gmocht. So seimor in die letzten Johr dann viel in dor Stub zomghuckt, hobn gratscht und mitnondor glocht!

Lieber Opa,
deine Art, deine Ideen und a deine Konstruktionen hobn Spuren hinterlossn - die Spuren deines Lebens!
Deine Enkel

Foto: Bauernjugend Vöran



PFARRGEMEINDE

Freudentag für Vöran



Die Segnung erfolgte vor der neuen Friedhofskapelle.

Am 7. November 2021, Seelensonntag, segnete Bischof Ivo Muser in Vöran den erweiterten Friedhof und die neue Friedhofskapelle. Es war ein froher Festtag für die Dorfgemeinschaft. Der Festgottesdienst begann mit dem Einzug der Musikkapelle, der Freiwilligen Feuerwehr, der Schützenkompanie und der Geistlichkeit – Bischof Ivo Muser, seinem Sekretär Michael Horrer, Dekan Sepp Leiter und Seelsorger Josef Mittelberger. Dora Greif, die Präsidentin des neu gewählten Pfarrgemeinderates, sprach die Grußworte am Beginn des Gottesdienstes, der vom Kirchenchor umrahmt wurde. Bei der Predigt sagte der Bischof: „Jeder Friedhof konfrontiert uns mit den existentiellen Fragen des Lebens. Auf dem Friedhof werden die Koordinaten des Lebens wieder richtig gesetzt. Gehen wir oft und gerne auf den Friedhof, er hat uns viel Wertvolles zu erzählen!“

Nach der heiligen Messe fand die Segnung der neuen Friedhofskapelle und des erweiterten Friedhofs statt. „Machen wir den Friedhof zu einem Ort des Gebets und der Hoffnung“, wünschte sich der Bischof.

Gelungenes Bauvorhaben

Bürgermeister Thomas Egger konnte zur Feier auch die Nachbarbürger-

meister von Hafling, Sonja Plank, und von Mölten, Walter Gruber, begrüßen. Egger betonte, dass es diese Investitionen im Umfang von rund 900.000 Euro dringend gebraucht habe, und zwar aus räumlichen und hygienischen Gründen. Für das Gelingen dieses Vorhabens habe es die Zusammenarbeit vieler gebraucht: Architekten, Juristen, Bauarbeiter, das Wissen der Friedhofspfleger u.a. Architekt Wilfried Menz habe sich mit dem Präsidenten der Friedhofskommission, Oswald Kröss, viele Gedanken gemacht, um das neue Projekt zu realisieren und dabei auch das Friedhofsensemble in seiner gewachsenen Form zu bewahren. Der Friedhof habe in den Zeiten von Pfarrer Jakob Senn mit Unterstützung von Haushälterin Rosl und vieler Mitbürger einen besonderen Charakter erhalten, dessen schlichte Schönheit man beibehalten wollte. Die erste Weichenstellung für die



Der feierliche Einzug mit Bischof Ivo Muser

Friedhofserweiterung und den Bau der neuen Kapelle erfolgte 2017 unter Pfarrer Alexander Pixner. Die Gemeinde Vöran erhielt von der Pfarre für 100.000 Euro ein Überbaurecht. Dieses Geld wird im Frühjahr in die Sanierung der Pfarrkirche investiert.

Im Februar 2021 wurden die Arbeiten am Friedhof begonnen. Den Zuschlag erhielt das Bauunternehmen Roland Gufler aus Moos i. P. Die Arbeiten verliefen Gott sei Dank unfallfrei und ohne größere Probleme.

Fest für die ganze Dorfgemeinschaft

Der Friedhof samt Kirche und Kapelle präsentiert sich in würdevoller Harmonie. Mit dem erweiterten Friedhof wurde auch eine neue Friedhofsordnung erlassen, die nun in Kraft ist. Der strahlende Sonnenschein trug zu einem angenehmen Ablauf der Segnung im Freien bei. Die Feier wurde mit einem kleinen Umtrunk auf dem Dorfplatz abgeschlossen, an der viele Vöraner teilnahmen. Im Pavillon spielte die Musikkapelle.

Die Geistlichkeit, die Bürgermeister, der Gemeindeausschuss und der Pfarrgemeinderat waren zum Mittagessen beim „Oberwirt“ geladen, wo auch noch Pfarrer Alexander Pixner aus dem Passeiertal dazukam.

Wilhelm Mittelberger

RECHT UND KONSUMENTENSCHUTZ

Steigende Strom- und Heizkosten

Die steigenden Preise für Strom und Heizen sind letzthin immer wieder in den Schlagzeilen. Um unglaubliche 30% ist der staatlich festgelegte Strompreis des geschützten Marktes im Herbst 2021 gestiegen. 15% Steigerung gab es beim Gaspreis und auch die Treibstoffpreise klettern immer weiter nach oben.

Höhere Stromkosten vermeiden

Sparen kann jeder Einzelne natürlich mit dem Energiesparen im eigenen Haushalt: So sollten etwa Geräte mit Bereitschaftsdienst (rote Lampe), z.B. TV, Radio, Kaffeemaschine usw., stets ganz ausgeschaltet werden. Beim Kauf von neuen Geräten sollte auf die Energieklasse geachtet werden. Mittels Strommessgeräten kann man den Stromverbrauch der eigenen Geräte ganz leicht ermitteln.

Brennstoffpreise beobachten

Auch die Preisanhebungen für Heizstoffe von teilweise über 60% lassen viele nun tiefer in die Taschen greifen. Besonders die fossilen Brennstoffe haben von 2020 bis 2021 massive Preissteigerungen erlebt (bis zu 66%). Dagegen sind die Preise der erneuerbaren Energien (z.B. Pellets, Holz, Hackgut) fast unverändert geblieben.

Auch den höheren Kosten für fossile Brennstoffe kann man durch Umstellung der Heizgewohnheiten zumindest teilweise entgegenwirken. So braucht nicht jeder Raum dieselbe Temperatur: Senkt man die Raumtemperatur um 1° können bis zu 6% an Heizenergie eingespart werden.

Generell kann schließlich auch hier ein Anbieterwechsel nützen.

Anbieter wechseln

Mehrere Anbieter locken mit neuen Verträgen, welche unterm Strich doch nicht von Vorteil für den Einzelnen sind. Es gilt folglich, dass man sich zwecks Kostenreduzierung und Anbieterwechsel gut informiert und individuelle Angebote einholt. Hilfreich kann das Vergleichsportal ARERA (www.ilportaleofferte.it) sein. Auch die Verbraucherzentrale bietet auf ihrer Homepage einen Leitfaden und einen Beratungsservice an. Grundsätzlich sind die Wahl des Anbieters sowie des Tarifs vollkommen frei. Deshalb sollte man darauf achten, ein für die eigenen Bedürfnisse passendes Angebot auszusuchen. Hierfür muss man zuerst den eigenen Tarif und den eigenen Verbrauch kennen. Die Infos dafür findet man auf den eigenen Rechnungen. Danach kann man Angebote über die einzelnen Anbieter oder das Vergleichsportal der ARERA einholen (über die Webseiten oder per E-Mail). Die Angebote sollten dann anhand der sog. „Vergleichbarkeitstabelle“ („scheda di confrontabilità“), welche der Anbieter aushändigen muss, verglichen werden. Schließlich sollte man keinen Vertrag unterzeichnen und schon gar nicht telefonisch annehmen, wenn die

Bedingungen des Angebots (Dauer, Fixpreis oder variabler Preis, angewandte Skonti oder Boni, usw.) nicht klar sind.

Wichtig: Skonti werden nie auf die Transport- und Zählerverwaltungskosten oder die Fixkosten und Steuern angewandt, sondern nur auf die „Energiekomponente“ (spesa per la materia prima energia o gas), welche höchstens 40% der gesamten Rechnung ausmacht. Manche Anbieter gewähren Bonusse beim Wechsel.

Zum Rechtlichen

Nachdem man ein günstiges Angebot ausfindig gemacht hat und sich den Vertragsentwurf gut angeschaut hat, kann man den Vertrag abschließen. Mit der Unterzeichnung des Vertrages binden sich beide Parteien an die Inhalte. Der alte Vertrag muss nicht gekündigt werden, darum kümmert sich der neue Anbieter. Es folgt dann die Abschlussverrechnung des alten Anbieters und die Eröffnung der neuen Position mit dem neuen Anbieter. Bei Unterzeichnung eines Vertrages auf Distanz (nicht im Büro des Anbieters) besteht für Verbraucher grundsätzlich ein Rücktrittsrecht von 14 Tagen, wenn man es sich doch anders überlegt. uv



Die Energiekosten steigen. Angebote einholen und vergleichen lohnt sich.

Fotos: Bernhard Aichner

Foto: Thorben Wengert / pixelnode



TOURISMUS

Winterfreuden auf dem Tschöggberg

Dass die Wintersaison heuer überhaupt stattfinden kann, das war und ist der Wunsch vieler Touristiker und Einheimischer am Tschöggberg. Der Tourismusverein Hafling, Vöran, Meran 2000 kümmert sich auch diesen Winter wieder um die Präparierung der wichtigsten Winterwanderwege im Feriengebiet, der Rodelwiese Leadner Alm sowie der Langlaufloipe Falzeben. Seit 4. Dezember bis voraussichtlich 20. März 2022 soll auch das Skigebiet Meran 2000 geöffnet sein.

Geöffnete Gastrobetriebe
hafling.com/gastro

Discovery Parcours Meran 2000
Bei der Schnitzeljagd der Buchstaben für Wanderer und Skifahrer gilt das Motto: Pack deine Skier und mach dich auf die Suche nach den 8 Stationen des Discovery Parcours entlang der einfachen Pisten und Wanderwege zwischen Piffing und Falzeben. Die meisten sind auch zu Fuß erreichbar und verraten allerlei Interessantes: Wie entsteht eine Schneeflocke oder eine Lawine, wie erfolgt die technische Schneeproduktion, wie rodeln man richtig, welche Skiregeln sind wichtig und vieles mehr.
Genauere Infos: meran2000.com

Winter-Highlights für Einheimische und Gäste

- Dienstags, Langlauf-Schnupperkurs in Falzeben
 - Mittwochs, geführte Wanderungen
 - Mittwochs, Führung und Verkostung im Schloss Rametz
 - Mittwochs, Skisafari mit der Skischule Meran 2000 (an bestimmten Terminen)
 - Freitags, Führung Obertimpflerhof
 - Freitags, Rodelkurs Meran 2000
 - 15.01.: Sabato Super Samstag
 - 23.01.: Raiffeisen Slopestyle Tour
- Infos und Anmeldung:
hafling.com/events

ASV VÖRAN

15 Jahre Nordic Uphill von Burgstall nach Vöran

Am 6. November fand die 15. Nordic Uphill Competition von Burgstall nach Vöran statt. Nachdem der Berglauf mit Stöcken zwei Jahre hintereinander abgesagt werden musste, setzte der ASV Vöran Raika alles daran, die Jubiläumsausgabe in diesem Jahr abhalten zu können. Insgesamt 138 Teilnehmer folgten der Einladung des Vöraner Sportvereins und versuchten die 4,65 Kilometer und 925 Höhenmeter von Burgstall nach Vöran bei hervorragenden Bedingungen schnellstmöglich zu bewältigen. Neben den zahlreichen Teilnehmern aus dem ganzen Land und darüber hinaus, stellten sich auch sechs Läufer und zwei Läuferinnen aus Vöran der Herausforderung. Schnellster Vöraner war Manfred Permann, der sich mit seiner Zeit von 40:54 Minuten, in der „Vöraner – Wertung“ vor Christian Innerhofer (43:24) und Christoph Egger (43:59) platzierte. Als schnellste Vöraner Läuferin erreichte Anna Maria Alber

(53:47), gefolgt von Daniela Mittelberger (59:01) das Ziel. In der Gesamtwertung gab es bei den Herren mit Lukas Mannger ein neues Gesicht auf dem Siegerpodest. Der für den Laufverein Freienfeld startende Mannger, konnte die Endwertung der Herren mit einer Zeit von 35:23 Minuten vor Armin Gögele (35:54) und Andreas Innerebner (37:31) für sich entscheiden. Bei den Damen untermauerte die Streckenrekordhalterin Annelise Felderer von den Lauffreunden Sarntal einmal

mehr ihre Stärke auf der ihr bestens bekannten Strecke. Sie verwies mit einer Zeit von 43:21 Minuten Edeltraud Thaler (45:54) und Petra Pircher (46:27) auf die Plätze zwei und drei. Alle Ergebnisse sowie Bilder vom Berglauf sind auf der Webseite www.nordicuphill.com abrufbar. Der ASV Vöran Raika möchte sich auf diesem Weg bei allen Sponsoren sowie allen freiwilligen Helfern herzlich bedanken. Ohne sie wäre die Abhaltung des einzigartigen Berglaufs mit Stöcken nicht mach- und umsetzbar. Danke!



Glückwunsch! Der Bürgermeister gratulierte den erfolgreichen Vöraner Teilnehmern.

Foto: matzoll.org

ASV VÖRAN

Fußball - Vorfreude war riesig

Endlich wurde wieder Fußball gespielt. Nach dem vorzeitigen Saisonabbruch letzten Oktober wegen Corona, standen die Vorzeichen diesmal weit besser, dass erstmals seit der Saison 2018/19 wieder vom Anfang bis zum Ende durchgespielt werden kann. Alle Spieler der ersten Mannschaft haben sich impfen lassen, das war der Hauptgrund. Es gilt jedoch weiterhin größte Vorsicht und die strikte Einhaltung der bestehenden Corona-Regeln. Sie sind aktuell noch mühsam und vor allem mit einem bürokratischen Aufwand verbunden. Dennoch ist die Lust auf Fußball derart groß, dass man diese Hürden in Kauf nimmt. Die 1. Mannschaft hat sich vom letzten Jahr nicht maßgeblich verändert. Den Verein verlassen haben Nikola Jurcevic (Wechsel zu Arberia), Felix Zöschg (Arbeitsgründe) und Daniele

Loncini (Ziel unbekannt). Dazu stießen die zwei Jugendspieler Patrick Zöggeler und Ivan Pircher. Auch Florian Wiedmer hat das Studium beendet und ist wieder Teil der 1. Mannschaft. Schade ist allerdings, dass einige vielversprechende junge begabte Spieler wie Thomas Schrott und Jakob Reiterer nicht überredet werden konnten, weiterzuspielen. Das Trainerduo Ivan Plasinger und Oswald Reiterer leistete gute Arbeit und wurde wieder bestätigt.

Jugendmannschaften im Einsatz

Es wurden weiters folgende Jugendmannschaften angemeldet: Die U15 VSS (Jahrgänge 2005/2006/2007) wird trainiert von Georg Mittelberger und David Mittelberger und trägt ihre Heimspiele

in Mölten aus. Die U13 VSS (Jahrgänge 2008/2009) wird trainiert von Michael Peterlini und Andreas Innerhofer und spielt die Heimspiele in Mölten. Die U11 VSS (Jahrgänge 2010/2011) wird trainiert von Roberto Rebellato und Christian Innerhofer und spielt in Vöran. Die U9 VSS (Jahrgänge 2012/2013) wird trainiert von Stefan Reiterer und Vanessa Schwitzer und trägt ihre Heimspiele in Vöran aus. Die U8 VSS (Jahrgänge 2013/2014) wird trainiert von Stephan Egger und Franz Mittelberger. Die U6 - Schnuppergruppe (Jahrgang 2015) trainiert Georg Mittelberger auf dem Kunstrasenplatz in Vöran.
Manfred Tammerle



Foto: matzoll.org



HEIMATBÜHNE

Ausflug, Neuwahlen und Ehrungen

Nach längerer - Corona bedingter - Pause nutzte der Ausschuss der Heimatbühne Vöran die Gunst der warmen Jahreszeit im vergangenen Sommer und lud zum Ausflug ins Schnalstal. Am Samstag, 24. Juli 2021, starteten sie mit Privatautos ins Pfosental und wanderten dann gemeinsam zum Eishof. Der Wettergott war ihnen hold und ließ sie nur kurz im Regen stehen bzw. sitzen. Nach einem köstlichen Mittagessen machten sie sich wieder auf den Rückweg und kehrten abschließend noch beim „Platzl“ in Hasfling zum Pizzaessen ein. Ein herzlicher Dank an alle, die mitgegangen sind und einen wunderschönen Tag in der Vereinsgemeinschaft mitgestaltet und miterlebt haben!



Langjährige Mitglieder für ihre Tätigkeit geehrt

Vollversammlung mit Neuwahlen

Im Rahmen der Vollversammlung am Sonntag, 8. August 2021 fanden Neuwahlen des Vorstandes statt. Paul Reiterer beendete hiermit seine mehr als 25-jährige Tätigkeit als Obmann des Vereins. Er richtete ein großes Vergelt's Gott an die Mitglieder des Ausschusses und an jedes einzelne Vereinsmitglied für die gute Zusammenarbeit in den vergangenen Vereinsjahren. Er wünscht, dass mit einem neuen Obmann ein

„frischer“ Wind Einzug hält und die Heimatbühne gut in die Zukunft startet. Weiterhin ist er gerne bereit mitzuhelfen, wo Not am Mann ist. Auch Martina Reiterer dankte und legte ihr Amt im Ausschuss nieder. Die Schriftführerin und Kassierin Johanna Kienzl schloss sich an. Nach etwas Diskussion erklärte sich Magdalena Bauhofer bereit im Ausschuss mitzuarbeiten. Auch Martina und Paul wollen den neuen Ausschuss mit ihrer Erfahrung weiterhin unterstützen. Daraufhin übernahm Magdalena Bauhofer das Amt der Obfrau. Der neue Ausschuss setzt sich nun folgendermaßen zusammen: Magdalena Bauhofer (Obfrau), Hans Mittelberger, Barbara Mittelberger (Kassierin), Anni Mittelberger (Schriftführerin), Klaus Egger, Paul Reiterer, Martina Reiterer.

Mitgliederehrung

Martina Duregger Reiterer erhielt eine Urkunde als Dank und Anerkennung für ihre 15-jährige Tätigkeit im Theaterverein. Sie ist seit 2004 Mitglied der Heimatbühne Vöran. Johanna Kienzl erhielt als Dankeschön für ihre 25-jährige Tätigkeit bei der Heimatbühne Vöran eine Glasskulptur. Sie ist seit 1995 mit von der Partie.

Dann wurde Paul Reiterer für seine 25-jährige Tätigkeit als Obmann der Heimatbühne Vöran ein Fotocollagebuch überreicht, das Gabi Pircher ganz wunderbar gestaltet hat. Es finden sich darin viele Fotos, schöne Erinnerungen und liebevoll geschriebene Dankesworte und -texte von Mitgliedern der Heimatbühne Vöran. Damit soll Paul Reiterer und seiner Familie Dank und Anerkennung ausgesprochen werden, dass er den Verein so lange und mit viel Einsatz, Fleiß und Freude geführt hat.

JAHRGANG 1941

80 Jahre jung

Am 17. September 2021, 9 Uhr hat sich der Jahrgang 1941 bei der Kirche Vöran getroffen um den speziellen Jahrgangsausflug (alle sind 80 Jahre alt) durchzuführen. Petrus hat ihnen die Sonne geschickt und hat sofort zur guten Stimmung beigetragen. Da sie noch auf jemanden warten mussten, begaben sie sich zum Cafe' Sunnseit bei der Seilbahn und tranken den ersten Kaffee bis sie fast vollständig waren. Anschließend fuhr die Junggebliebenen mit dem Bus zum Restaurant Tomanegger, wo sie den größten Teil des Tages verbrachten. Ein gedeckter Tisch erwartete sie auf der Terrasse bei herrlichem Sonnenschein und mit Blick zu die Dolomiten.

Die letzte 80-jährige Person kam an, somit waren insgesamt elf Personen. Bei gutem Mittagessen unterhielten sich alle sehr intensiv, denn sie hatten zwei Jahre keine Gelegenheit sich zu treffen (Pandemie), auch das Kartenspiel kam nicht zu kurz. Die Zeit verging wie im Fluge und der Bus stand schon wieder bereit. Sie fuhr aber nicht direkt nach Vöran, sondern machten einen Zwischenhalt bei der Linger-Alm um sich mit Kaffee und Kuchen für die Heimfahrt zu stärken. Dann war es aber soweit nach Hause zu fahren und der wunderschöne Tag neigte sich allzu schnell dem Ende zu. Zum Schluss blieb die Hoffnung und der Wunsch, dass sie sich gesund und munter im Jahr 2022 wieder treffen können.

Hans Leuenberger

MELIORIERUNGSKONSORTIUM

Über Sanierungen des ländlichen Wegenetzes

Das Meliorierungskonsortium berichtet über die jüngsten Sanierungen und Asphaltierungen der Zufahrtswege in der Gemeinde Vöran:

Für die geplanten Arbeiten, mit einem Kostenvoranschlag von 318.536,19 €, wurde im Jahre 2017 beim Amt für Berg- und Forstwirtschaft ein Beitragsgesuch um Finanzierung eingereicht. Mit Dekret des Landesforstinspektors Nr. 16913 vom 15.09.2020 wurde das Bauvorhaben, laut anerkannten Kosten, mit einem Beitrag von 313.260,00 € genehmigt. Gleich nach der Zusage des Beitrages von Seiten des Landes, wurden die Bauarbeiten, die Sanierung und die Asphaltierung der Zufahrtswege: Klumper - Moar, Botzner, Pirch,

(Micheler, Paag) - Kompatschweg und Bachschuster, Plank, Eggbauer - Bachweg - für eine Summe von 224.044,03 € ausgeschrieben. Von den drei Bieterfirmen hatte die Firma Varesco aus Neumarkt - mit 8,10 % Abschlag - das günstigste Angebot, folglich erhielt sie auch den Zuschlag. Nach Ablauf der gesetzlich vorgesehenen Stillhaltefrist von 30 Tagen und nach Abschluss des Werkvertrages, konnte noch im November 2020 mit den Bauarbeiten begonnen werden. Die Bauzeit erstreckte sich vom 23.11.2020 bis zum 06.09.2021. Die Arbeiten wurden von der Firma Varesco GmbH mit Sitz in Neumarkt vollständig und fachgerecht ausgeführt. Es gab keine wesentlichen Änderungen zum genehmigten Projekt.

Der Gesamtbetrag der durchgeführten Arbeiten, mit Ankäufen und technischen Spesen belaufen sich auf 281.858,61 €. Um die noch offenen Rechnungen der Firma Varesco und des Technikers Oberkofler bezahlen zu können, musste nach dem Bauende (Kollaudo) und vor dem Erhalt des Landesbeitrages, 2. Teil, in der Zwischenzeit bei der Raika Lana ein kurzfristiges Darlehen über 156.000,00 € aufgenommen werden. Das Darlehen wurde, nachdem in der Zwischenzeit der Landesbeitrag, 2. Teil, eingegangen ist, der Raika Lana wieder rückerstattet.

Sebastian Duregger

JUGENDDIENST BOZEN-LAND

Sommerstimmung für Kinder und Jugendliche

Bei den Sommerwochen geht es dem Jugenddienst Bozen-Land nicht nur um die Betreuung der Kinder und Jugendlichen. Es geht vor allem darum, dass die Kids viel Spaß haben, aktiv sind und viele tolle Erlebnisse und neue Erfahrungen sammeln. Bei dem Projekt "Jugend Aktiv" hingegen, führen junge Menschen kleinere „Sommerjobs“ und soziale Aktionen durch und erhalten so eine sinnvolle und altersgerechte Beschäftigung während der Sommermonate.

Angebote Sommer 2022

Hier ein Überblick über die angebotenen Sommerwochen der Gemeinden Vöran und Mölten. Die Kinder bzw. Jugendlichen aus den zwei Gemeinden können sich bei allen angeführten Wochen anmelden:

Kindersommer (1. – 4. Klasse Grundschule)

- Woche 1 (Mölten), Mo. 04.07. - Fr. 08.07.2022

- Woche 2 (Mölten), Mo. 11.07. - Fr. 15.07.2022

Jugendsommer (5. Klasse Grundschule - 3. Klasse Mittelschule)

- Woche 1 (Mölten), Mo. 04.07. - Fr. 08.07.2022

- Woche 2 (Mölten), Mo. 11.07. - Fr. 15.07.2022

- Woche 3 (Vöran), Mo. 18.07. - Fr. 22.07.2022

- Woche 4 (Vöran), Mo. 25.07. - Fr. 29.07.2022

Jugend Aktiv (Sommerbeschäftigung für Jugendliche ab der 3. Mittelschule bis zur Vollendung des 16. Lebensjahres)

- Woche 1 (Mölten), Mo. 18.07. - Fr. 22.07.2022

- Woche 2 (Mölten), Mo. 25.07. - Fr. 29.07.2022

Die Anmeldungen beginnen am Dienstag, 1. Februar um 19 Uhr und laufen bis Sonntag, 20. Februar. In diesem Zeitraum gilt der Frühbucherpreis, anschließend werden pro Anmeldung 10 € mehr verrechnet. Alle näheren Informationen sind in der Sommerbroschüre (wird in den Schulen ausgeteilt) und unter www.jdbl.it zu finden.



Wir sind bereit für den Sommer 2022



BIBLIOTHEK

Lebendige Bibliothek im Zeichen der fairen Gemeinde

In der Welt läuft vieles schief- das wissen wohl alle. Bereits 2016 haben die Vereinten Nationen politische Ziele ausgearbeitet, die weltweit eine nachhaltige Entwicklung bringen sollten. Es gibt zurzeit eine Ausstellung der einzelnen Ziele mit einer genaueren Beschreibung in der Bibliothek. Viele Institutionen und Vereine haben sich zu diesen Zielen Gedanken gemacht und versuchen sie auf verschiedenste Art und Weise zu verfolgen.

In der Bibliothek gab es diesbezüglich im heurigen Herbst gleich drei Veranstaltungen:

„Hello Yellow“- Die faire Banane im Rampenlicht in Zusammenarbeit mit dem KFS Vöran

„Fairever Coffee“ zum internationalen Tag des Kaffees am 01.10.2021 in Zusammenarbeit mit der OEW

„Poetry for Future“- Poetischer Zukunftsrettungsversuch mit Max G. Fischnaller und Samantha Steppan

„Poetry for Future“

Das ist eine Sammlung von 45 außergewöhnlichen literarischen Perspektiven auf die heute großen Probleme der Menschheit sprich Klimakatastrophe, Artensterben, ... Aus dieser Sammlung haben die Schauspieler Max G. Fischnaller und Samantha Steppan Texte ausgesucht und sie szenisch dargestellt. Das Ergebnis konnte sich sehen und hören lassen: über Ironie und Witz schufen die beiden Künstler eine lockere und zugleich tiefsinnige, eine lustige und zugleich traurige, aber vor allem eine Atmosphäre, welche die Zuhörer fesselte und begeisterte. Wenn man sich mit Problemen der Welt beschäftigt, gelangt man leicht zu einem Gefühl der eigenen Hilflosigkeit. Die Texte und die Darstellung vermittelten vor allem eines, dass man sich mit den schweren Themen beschäftigen soll,

nicht die Augen verschließen soll, mutig sein darf und auch zuversichtlich sein kann.

Es waren beim „poetischen Zukunftsrettungsversuch“ nur vier Personen anwesend. Alle Anwesenden waren der Meinung, dass es sich um eine besonders gute Veranstaltung handelte, und gingen mit guten Gedanken heim. Nur ein kleines Bedauern schlich mit: Es gibt so viele Personen, denen diese Darstellung gefallen hätte und leider ist sie schon vorbei.

„Diese Literatur steht für unser Zeitalter. Ein Zeitalter, in dem Kinder für ihre Zukunft kämpfen müssen“, so steht es im Vorwort des kleinen Büchleins.

In diesem Sinne wird die Öffentliche Bibliothek Vöran „Poetry for Future“ ankaufen, sodass der eine oder andere einen Blick auf die gelungenen Texte werfen kann.

Eure Bibliothek

Fairever Coffee

Freitag vormittag, Kaffeeduft liegt in der Bibliotheksluft... Erste Besucher kommen, gezielt, gespannt..., genießen eine Tasse fairen Kaffee, lauschen den Informationen..., haben großes Interesse an den neuen Büchern zum Thema fairer (Kaffee)handel..., nehmen sich bewusst Zeit für einen fairen Kaffee, nehmen sich Zeit über fairen Kaffee nachzudenken... Kleine Schritte... „Viele kleine Leute, die an vielen kleinen Orten viele kleine Dinge tun, können das Gesicht der Welt verändern.“ (aus Afrika)

Foto: Amt für Bibliothek und Lesen

Zertifikat verliehen

Die Bibliothek Vöran hat am 22.12.2020 die Audit- Prüfung erfolgreich bestanden. Am 20. Oktober

wurde in Bozen das Zertifikat dafür verliehen. Der verdiente Lohn für eine wertvolle und großartige Arbeit.



Evi Mair, Evelyn Reiterer und Andrea Innerhofer bei der Zertifikatsverleihung mit Landesrat Philipp Achammer.

KINDERKIRCHE

Laterne Laterne

Wie jedes Jahr freuten sich die Kinder schon sehr auf den Martinsumzug. Die Tage werden kürzer und so ein kleines Licht in der Laterne und die Geschichte vom Hl. Martin lässt jedes Kinderherz höher schlagen. Dieses Jahr durften die Grundschule und der Kindergarten wegen den schulischen Covid-19-Regeln allerdings keinen Laternenumzug veranstalten.

Somit hat die Kinderkirche von Vöran diese Aufgabe übernommen. Am 11.11. starteten die Kinder in Begleitung ihrer Eltern mit dem Laternenumzug um die Kirche und anschließend feierte Seelsorger Josef Mittelberger eine Wortgottesfeier auf dem Dorfplatz. Einige Kinder trugen ein Martinsspiel vor, bei welchem die Tugenden des Hl. Martin, das Teilen und die Hilfsbereitschaft im Vordergrund standen. Ein besonderer Dank gilt der Kinderkirche und allen Mitwirkenden.

Durch den Einsatz aller und die zahlreiche Teilnahme konnte die liebgewonnene Tradition auch in diesen turbulenten Zeiten fortgeführt werden. uv, hi



VERSTORBENE

Alois Egger, Potzner

geb. 14.09.1941
gest. 11.11.2021



MIA, 10 JAHRE

Was macht mich glücklich?

Fußball



GEBURTEN

Emma Aster, geb. 16.09.2021
Eltern: Sabine und Daniel

Manuel Innerhofer, geb. 15.11.2021
Eltern: Evi und Anton

Was würde ich gerne erfinden?

einen Hausaufgabengeroboter

S' Markt

Einheimische mit unbefristeten Arbeitsvertrag sucht sonnige, ruhige Dreizimmerwohnung mit Garten, Badewanne, Autoabstellplatz/Garage, Keller und evtl. Ofenanschluss langfristig zu mieten. Ich bitte um jede Hilfe. alexandraknoll4@gmail.com oder Tel. 371 1244 448

Mein Traumberuf?

Erfinder

Das coolste in Vöran?

s' Bahnl



Bunte Laternenlichter erhellen den Dorfplatz



Weihnachtszeit Natale

DER SCHÖNSTE ANLASS, UM DANKE ZU SAGEN.
L'OCCASIONE PIÙ BELLA PER DIRE GRAZIE.

Wir bedanken uns für 365 Tage voller
Vertrauen und wünschen ein frohes Weih-
nachtsfest und ein glückliches neues Jahr.

Ti ringraziamo per la fiducia accordataci
in questi 365 giorni e ti auguriamo buon
Natale e felice anno nuovo.

RAIFFEISENLANA.IT



Raiffeisen
Lana