



H U B E R T U S

view



VOL. 02 | 2024/25 FÜR SÜDTIROL-GENIESSER

DEU



Fam. Gasser



In der Stille
entfaltet sich die Kunst,
sich zu entspannen,
das Leben zu genießen
und den Träumen
Raum zu geben.

INHALTSVERZEICHNIS

Genussvolle Bergmomente — 10

KULINARISCHE ERLEBNISSE IM ALPINEN HIDEAWAY

Green Blossom — 14

LONDON DRY GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT,
BASILIKUM-GURKENSIRUP, MANGOSCHAUM

Vom Gestern zum Heute: — 16

DIE ENTWICKLUNG UNSERES HOTELLOGOS

HUBERTUS
view+

Die Adrenalinschleife von Olang — 18

RODELN IM ANGESICHT VON 7G DER ERDBESCHLEUNIGUNG

Danke Oma — 24

Helgas Geschichten — 28

EIN HAUS VOLLER ERINNERUNGEN

Die schönen Seiten des Lebens — 33

Nachhaltigkeit fängt im Kleinen an - — 36

UND LEBT VOM TUN!

Ein Symbol für den Frieden — 40

DONET DEUS POPULIS PACEM

Die Black-Five-Challenge — 42

AM KRONPLATZ

Lichtspiele in den Bergen — 46

EINE WANDERUNG FÜR ALLE SINNE



Hubertus View — VOL. 2

JAHRESMAGAZIN 2024/25

Gasser Touristik GmbH
Fam. Gasser · Furkelstraße 5
I-39030 Geiselsberg-Olang
Tel. +39 0474 592 104
info@hotel-hubertus.com
www.hotel-hubertus.com

REDAKTION: Arnold Kaser

DESIGN Dialog GmbH – Verena Fischnaller

DRUCK Dialog GmbH

ILLUSTRATIONEN Dialog GmbH –
Elisabeth Mair, Irene Plank

TEXTE Benjamin Zwack, Arnold Kaser

FOTOS Manuel Kottersteger, Josef Obexer,
Alpin Panorama Hotel Hubertus, Skirama
Kronplatz, ASC Olang, Foto Rapid,
Flavio Faganello - Amt für Film und Medien,
Autonome Provinz Bozen-Südtirol,
TV Olang - H. Wisthaler

Ein Dank für die Unterstützung:
Armin Niedermair, ASC Olang,
Johann Graber, Thomas Reiter,
Cristof Moling, Danny Kastlunger,
TV Olang

VERLAG Dialog GmbH
www.dialog.bz

UMWELTGEDANKEN

Dieses Magazin wurde bei Dialog GmbH in Brixen (Südtirol) gedruckt. Das verwendete Papier ist FSC zertifiziert. Die Dialog GmbH ist Mitglied bei Climate Partner (www.climatepartner.com). Dialog GmbH erzeugt ihren Strom zu 100 % mit der eigenen Photovoltaikanlage und heizt ihre Räumlichkeiten mit der hauseigenen Hackschnitzelheizanlage. Die beim Magazindruck verwendete Drucktechnik ist zudem überaus ressourcenschonend. Dadurch sind die Mitarbeiter*innen des Betriebes weniger Schadstoffen ausgesetzt. Das vorliegende Magazin ist, verglichen mit einem Druckerzeugnis aus herkömmlicher Produktion, überaus geruchsarm.



Druckprodukt mit finanziellem

ClimatePartner.com/10199-2402-1002



Geschätzte Gäste und Freunde des Hubertus!



Die überwältigende Resonanz auf die erste Ausgabe des „Hubertus view“ hat uns zutiefst berührt. Ein herzliches Dankeschön für die zahlreichen positiven Rückmeldungen!

Mit großer Hingabe haben wir uns wieder daran gemacht, diese nächste Ausgabe des Magazins zu gestalten. Es soll zur festen Tradition werden, mit der wir Sie unterhalten und inspirieren möchten.

Vielen gefiel in der ersten Ausgabe die Rubrik „Geschichten“ besonders gut. Grund genug, in dieser Ausgabe den einzigartigen Geschichten in und rund um das Haus noch mehr Raum zu geben.

Diesen Teil beginnen wir mit einem Rückblick auf den Olinger Natureiskanal. Weiters lassen wir zahlreiche Kindheitserinnerungen aufleben, angefangen bei unserer Oma, die uns die Kunst des „Tirtlan“-Machens näherbringt. Auch unsere Mutter wird ehrliche und außergewöhnliche Begebenheiten aus ihrem früheren Hotelalltag teilen. Außerdem lassen wir die Friedensglocke auf dem Kronplatz erklingen, denn ihr Klang ist heute wichtiger denn je, als Mahnung für Frieden und Zusammenhalt in unserer Welt. Neben weiteren Themen laden wir Sie zu guter Letzt ein, uns auf eine unvergessliche Sonnenaufgangstour auf den Kronplatz zu begleiten.

Wir wünschen Ihnen von Herzen viel Lesegenuss und eine herrliche Zeit bei uns.

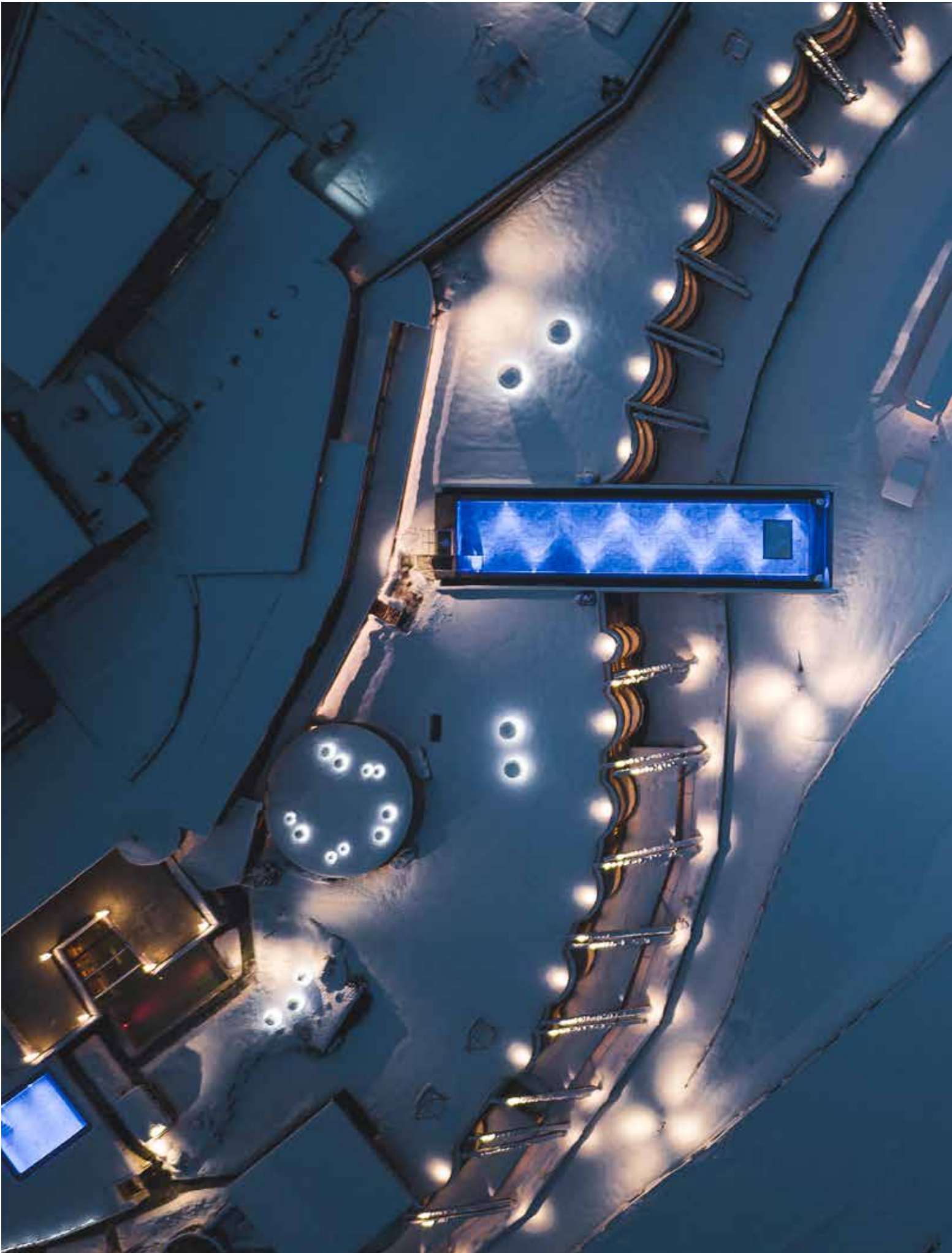
Viel Freude beim Blättern!
Herzlichst, Daniela und Markus Gasser

An aerial photograph of a mountain valley. In the foreground, a paved road curves through a lush green meadow. A small cluster of buildings, including a large wooden structure, is situated on a gentle slope. The middle ground is dominated by a vast, dense forest of evergreen trees covering the hillsides. In the background, majestic mountain peaks rise against a clear, light blue sky. The lighting suggests a bright, sunny day, casting soft shadows across the landscape.

**IHR IDYLLISCHES REFUGIUM
IM PUSTERTAL**

Atemberaubende Ausblicke und
harmonische Entspannung
inmitten einer majestätischen
Berglandschaft







**WINTERLICHES WOHLFÜHLPARADIES
IN DEN OLANGER BERGEN**

Das Alpin Panorama Hotel Hubertus bietet
Entspannung pur, umgeben von der magischen
Stille der schneebedeckten Landschaft





**ZEIT FÜR ZWEISAMKEIT –
MIT AUSSICHT**

Magische Momente
in völliger Harmonie mit
sich und der Natur

Gourmet — EINZIGARTIGER GENUSS

Wohnen — MEIN RÜCKZUGSORT

Genussvolle Bergmomente

KULINARISCHE ERLEBNISSE IM ALPINEN HIDEAWAY





Exquisiter kulinarischer Genuss, von morgens bis abends. Dazu eine atemberaubende Aussicht, die jeder Gaumenfreude schmeichelt.

Ihre kulinarische Reise beginnt bereits beim Frühstück, wo regionale Produkte, frische Zutaten und die Herzlichkeit unserer Mitarbeitenden Ihre Sinne wecken. Der perfekte Rahmen, um genussvoll in den Tag zu starten!

Vom kühlen Norden in den heißen Süden – und zurück. Unser Küchenchef Antonio Triscari versteht es gemeinsam mit seiner erfahrenen Küchenbrigade meisterhaft, bodenständige Tradition und mediterrane Köstlichkeiten raffiniert in Einklang zu bringen. Nicht wenige unserer Gäste bezeichnen unsere Abendmenüs als wahre Geschmacksexplosionen, die ihnen dank ihrer Raffinesse noch lange in Erinnerung bleiben.

„**LIEBE AUF DEN ERSTEN BISSEN**“: Küchenchef Antonio setzt für seine Kreationen auf regionale Zutaten und heimische Produzenten. Was für ein Genuss!

KULINARISCHE THEMENFESTIVALS wie italienische Abende, Tiroler Schmankerlfeste, Galadinner und mediterrane Fischerlebnisse runden Ihre Auszeit ab.





Erholen, wie es mir gefällt: ein Refugium ganz persönlicher Entspannung



Ein Aufenthalt bei uns bedeutet längst nicht nur Entspannung für Körper und Seele, sondern ist immer auch ein ganz authentisches Erlebnis, bei dem Sie die Schönheit unserer Gegend in jedem Detail spüren. Tradition und Innovation, Entspannung und Naturverbundenheit gehen bei uns Hand in Hand. So erleben Sie eine harmonische Symbiose aus innovativer Architektur und höchstem Komfort. Unser Skypool – einzigartig in Südtirol – schwebt über herrlicher Naturlandschaft. Und Sie darin über allen Dingen!

Im Sky Spa Heaven & Hell gelangen Sie zu tiefster Entspannung. Dampfbäder und Themensaunen unterstützen Sie, loszulassen und neue Kraft zu schöpfen. In unseren traumhaft schönen Zimmern und Suiten schlafen Sie auf Wolke sieben. Unsere atemberaubende Bergkulisse und die Morgensonne lassen Sie erholt in einen erlebnisreichen Tag starten.

Naturmaterialien und viel frische Bergluft.
Was braucht es mehr?



Genuss hoch zwei: Mein ganz eigener Rückzugsort mit Weitblick >

HUBERTUS VIEW





Green Blossom

LONDON DRY GIN, FRISCHER ZITRONENSAFT,
BASILIKUM-GURKENSIRUP, MANGOSCHAUM

Als leidenschaftlicher Barkeeper bin ich ständig auf der Suche nach neuen Genusserlebnissen. Ich finde, dass die Verwendung von Basilikum und Gurke in Cocktails immer eine gute Harmonie bildet, und so freue ich mich, Ihnen eine meiner neuesten Ideen vorzustellen, die ich im Sommer verwirklicht habe. Dabei ließ ich mich vom Rezept des Gin Basil Smash, kreiert von Jörg Meyer im Le Lion-Bar de Paris (Hamburg) inspirieren. Meine Kreationen repräsentieren nicht nur meine Liebe zur Kunst des Mixens, sondern auch meinen fortwährenden Eifer, die Grenzen der Geschmackswelten

zu erforschen und zu erweitern. Also entschied ich mich, beide Zutaten in einem hausgemachten Sirup zu vereinen. Dazu wollte ich dieser herrlichen grünen Farbe noch einen zusätzlichen Akzent verleihen. Mir kam die Idee, eine Mousse mit einer Zutat zu kreieren, die den Drink perfekt ergänzt, und ich fand nichts Passenderes als Mango. Diese verleiht dem „pflanzlichen/krautigen“ Geschmack des Sirups eine fruchtige Note. Nun galt es nur mehr, die Mengen der Zutaten, die hervorragend harmonierten aufeinander abzustimmen. Die Farbe erinnert an das Grün der Natur und die

Wärme der Sommersonne, eingefangen in einem Getränk.

Die Farbe erinnert an das Grün der Natur und die Wärme der Sommersonne, eingefangen in einem Getränk.

Es wäre mir eine große Freude, wenn Ihnen der Geschmack und die Raffinesse dieses Cocktails zusagen. Ihr Genuss ist mein Ziel und ich hoffe, dass dieser exklusive Cocktail Ihren Gaumen auf eine erlesene und unvergessliche Reise mitnimmt. Cheers!



HUBERTUS GIN:

LOKALE KREATION MIT WÜRZIGEN AROMEN.

In Zusammenarbeit mit einer lokalen Destillerie haben unsere Barkeeper mit würzigen und zitrusbetonten Aromen unseren Hubertus Gin kreiert. Dieser exquisite Gin umfasst Bergamotte- und Orangenschalen, Latschenkiefer, schwarzen Pfeffer, Ingwer und die essenzielle Hauptzutat, den Wacholder.

Unsere Empfehlung: Genießen Sie ihn am besten mit dem Tonic GASCO, ergänzt durch eine Spur von Zitronenzest, um seine vollkommene Frische und Geschmacksvielfalt zu erleben.



HUBERTUS AMARO:

EIN DIGESTIF FÜR GENIESSER.

Dieser Amaro wurde von unseren Barkeepern in Zusammenarbeit mit einer Destillerie aus Apulien verwirklicht. Dank der feinen Mischung von Kräutern, Gewürzen und einer breiten Palette von botanischen Bestandteilen erreicht dieser Amaro ein angenehmes Gleichgewicht zwischen Bitterkeit und Zitrus. Das Ergebnis; ein komplexes und vielschichtiges Geschmacksprofil.

Unsere Empfehlung: Genießen Sie diesen Amaro am besten als Digestif nach einer Mahlzeit bei Zimmertemperatur, mit Eiswürfeln und einer Zitronenschale zur Verfeinerung.

Vom Gestern zum Heute:

DIE ENTWICKLUNG UNSERES HOTELLOGOS



In den 1950er Jahren wurde das Hotel als idyllischer Rückzugsort am Fuße des Kronplatzes errichtet. Damals als bescheidene Struktur mit kleinen Zimmern, Bar und einem Speisesaal. In den 1960er Jahren erwarb unser Großvater das Anwesen. Als unsere Eltern das Haus in den 1970er Jahren übernahmen, entsprach es nicht mehr den damaligen Anforderungen. Daraufhin haben sie unaufhörlich daran gearbeitet, das Haus weiterzuentwickeln. Sie sahen die Einfachheit als nachhaltiges Prinzip und fragten sich immer wieder, was sie selbst an einem Urlaubsort schätzen würden. Viele der damaligen Ideen spiegeln sich noch heute im Haus wider. Als wichtiges Element für den Erfolg wurde auch der Kommunikation mit den Gästen große Bedeutung

beigemessen. So wurde der Name des Hauses Hubertus – dem „Schutzheiligen der Jäger“ – stets beibehalten. Die Bildmarke hingegen wurde dem Trend entsprechend, die Hotelleistung in den Vordergrund zu stellen, abgeändert. Die zwei gewellten Linien sollten Wasser, Entspannung, Wellness zum Ausdruck bringen. Mit dem neuen Erscheinungsbild folgten wir dem Leitspruch (frei nach August Bebel), dass man nur dann die Gegenwart verstehen und die Zukunft gestalten kann, wenn man die Vergangenheit kennt. Unter diesem Motto wurde das neue Hotellogo entwickelt. Es verbindet Elemente des Hotellogos aus den 1970er Jahren mit unverkennbaren Elementen aus der Gegenwart.

HUBERTUS view+



18

DIE ADRENALINSCHLEIFE VON OLANG

Die glanzvolle Ära des Rodelsports in Olang erreichte ihren Höhepunkt mit der Weltmeisterschaft 1971. Die fesselnde Geschichte des Natur-eiskanals: Hier waren die Athleten dem Siebenfachen der Erdanziehungskraft ausgesetzt.

24

„DANKE OMA!“

Eine außergewöhnliche Frau. Beeindruckt nicht nur mit ihrer Lebenserfahrung, sondern auch mit ihrem beispiellosen Hausverstand. Ihr Lebensmotto „Zufriedenheit ist das Rezept für ein gelingendes Leben“ zeugt von einer tiefen Weisheit.

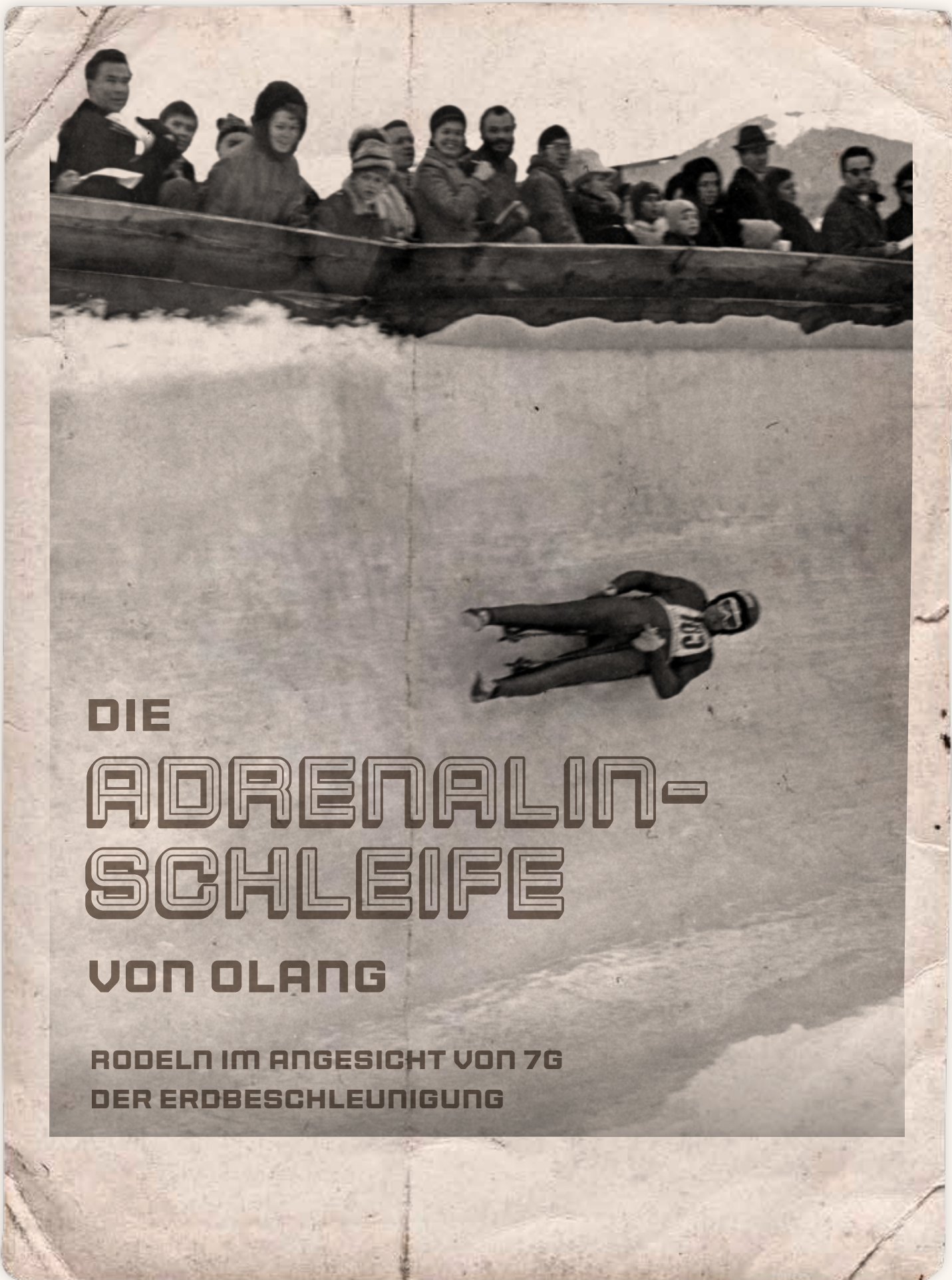


28

„HELGAS GESCHICHTEN“

Fesselnde Erzählungen geben Einblicke in Jahrzehnte Hotelalltag. Die kurzen Geschichten beleuchten diese Zeit mit einer feinen Mischung aus Humor, Improvisation und Selbstironie.





**DIE
ADRENALIN-
SCHLEIFE
VON OLANG**

**RODELN IM ANGESICHT VON 7G
DER ERDBESCHLEUNIGUNG**

Die Geschichte des Natureiskanals in Olang sowie des gesamten Rodelsports in Südtirol ist eine besondere Saga. Die Zielkurve der Bahn forderte damals die Besten der Besten mit dem Siebenfachen der Erdbeschleunigung. In der erfolgreichen Weltmeisterschaftsmannschaft Italiens fanden sich ausschließlich Südtiroler wieder. Verständlich, war doch das Rodeln in Südtirol Volkssport.

Bereits bei den zweiten Weltmeisterschaften, in Davos 1957, startete der Olinger Johann Graber und sicherte sich im Herren-Einsitzer einen respektablen vierten Platz unter 82 Teilnehmern. Graber erinnert sich noch gut an eine gewisse Lotte Scheimpflug, die früher für Österreich startete und nach 1945 für Italien antrat. Sie war wohl als erfahrenste Athletin auch als Betreuerin und Trainerin vom Verband bestimmt. Ihre Anweisungen für das Befahren einer Steilkurve: „Vor der Kurve aufrichten und nach vorne beugen!“ „Ich erkannte gleich, dass diese Technik wenig effektiv ist. Meinen Ansatz, auf dem Rücken liegen zu bleiben und dabei den Schwerpunkt so tief wie möglich zu halten, um dabei den Luftwiderstand zu verringern, hielt



Johann Graber und Paolo Ambrosi, die ersten Olinger Weltmeister. Belebt durch ihre Erfolge avancierte Olang zum Rodelmekka.

ich für besser. Im Rennen traute ich mich dann allerdings doch nicht, meine Technik außer in ein paar wenigen Kurven, die nicht gut einsehbar waren, anzuwenden. Wer möchte schon Ärger mit der Trainerin bekommen?“ Johann Graber ist überzeugt, wäre er damals mit seiner Fahrtechnik gefahren, wäre eine Medaille in Reichweite gewesen.

Doch schon wenige Jahre später, bei den Weltmeisterschaften 1962 in Krynica/Polen, war die Zeit mit seinem Rodelpartner Paolo Ambrosi gekommen, sie sicherten sich die Goldmedaille im Doppelsitzer. Seitdem waren Athleten aus Südtirol, speziell aus Olang, nahezu bei jeder Gelegenheit bei internationalen Rennen vertreten. Belebt durch die Erfolge der Olinger Sportler – selbst der Bürgermeister Josef Jud war ein begeisterter Rodler, der an diversen Rennen auf regionaler Ebene teilnahm – begann man in Olang, einen Natureiskanal zu planen. Im Jahr 1966 wurde mit dem Bau der Bahn begonnen. Auch wenn es damals noch keine ausgefeilten Programme zur Berechnung von Streckenprofilen gab, war der

Bahnverlauf sowohl durchdacht als auch anspruchsvoll. Besondere Herausforderungen wurden im ersten Drittel der Strecke eingebaut, wo die Athleten noch im Vollbesitz ihrer Kräfte waren, gefolgt von einem „Beruhigungsteil“, bevor es in den Schlussteil, in die bereits in der Steigung liegende Zielkurve ging.

Erstmals haben Athleten den Kopf mit Hilfe eines Gurtes mit dem Körper verbunden um den enormen Fliehkräften entgegenzuwirken.

Die Athleten waren hier mehr als gefordert, denn sie waren dem Siebenfachen der Erdbeschleunigung ausgesetzt.

Zum Vergleich: Die berühmte Eau Rouge Kurve der Formel-1-Rennstrecke von Spa-Francorchamps in Belgien trifft die Rennfahrer lediglich auf das Fünffache der Erdbeschleunigung. Erstmals verbunden in Olang Athleten den Kopf mit Hilfe eines Gurtes mit dem Körper, um so den enormen Fliehkräften entgegenzuwirken.



DIE EPISCHE GLANZZEIT DES RODELSPORTS

Die legendäre Rodelweltmeisterschaft 1971 in Olang markierte einen unvergesslichen Meilenstein in der Geschichte des Rodelsports in Südtirol.

Das Ziel des Organisationskomitees war es, eine Weltmeisterschaft zu organisieren, wie man sie bis dato noch nicht kannte. Es orientierte sich an den im Jahr zuvor stattgefundenen Alpinen Skiweltmeisterschaften in Gröden. Seine Bemühungen zahlten sich aus: Die Veranstaltung wurde zu einem einzigartigen Höhepunkt des Wintersports und somit eine wegweisende Veranstaltung ihrer Zeit im Rodelsport.

Das Zuschauerinteresse entlang der Strecke war gigantisch.

Viel Überzeugungskraft war notwendig, um das italienische Fernsehen RAI dazu zu bewegen, die Rennen direkt im Fernsehen zu senden. Noch nie vorher wurde ein Rodelwettbewerb, außer bei Olympischen Spielen, live im Fernsehen übertragen. Ein eigenes Haus wurde errichtet, das heute noch für Veranstaltungen aller Art genutzt wird. Die Temperaturkontrolle der Rodelkuven wurde erstmals eingeführt, und das Zuschauerinteresse entlang der Strecke war gigantisch – über 6.000 Tickets wurden verkauft. Obwohl damals noch nicht allzu viele Autos in Gebrauch waren, bildeten sich auf der Pustertaler Straße lange Autoschlangen. Selbst die Scheinwerfer der Autos, die die Nacht erhellten, wurden zu einer unerwarteten Attraktion. Bestimmt verpassten auch einige Interessierte aufgrund dieses für die damalige Zeit ungewöhnlichen Verkehrsstaus die spannenden Rennen.

< Die gesamte Strecke war von Zuschauern gesäumt. Insgesamt waren es über 6.000, die mit Begeisterung die Tag- und Nachtläufe verfolgten.



[1]



[2]



[3]



[4]

[1] Eröffnungsfeierlichkeiten am Dorfplatz von Olang

[2] Das erste Mal bei Weltmeisterschaften im Einsatz: das Temperaturmessgerät für die Rodelkuven

[3] Die TV-Reporterkabinen im Zielauslauf

[4] Schicke Hostessen mit Cowboyhut im Coca-Cola-Style



Im Zielauslauf der Bahn atmeten einige Teilnehmer erleichtert auf, nachdem sie die Zielkurve unbeschadet überstanden hatten.



**FILMAUSSCHNITTE
DER RODELWELT-
MEISTERSCHAFT 1971**

Quelle: UFA Deutsche
Wochenschau
Das Bundesarchiv

Die Weltmeisterschaftsmannschaft Italiens bestand ausschließlich aus Südtiroler Sportlern. Alles deutete auf eine Dominanz von Erika Lechner aus Meransen hin, der Olympiasiegerin von Grenoble 1968. Trotz eines neuen Streckenrekords im ersten Lauf blieb ihr der Sieg verwehrt. Überraschenderweise triumphierte die jüngste Teilnehmerin im Feld, die erst 18-jährige Bundesdeutsche Elisabeth Demleitner. Die Begeisterung kannte keine Grenzen, als der Olinger Karl Brunner im Einsitzerbewerb die begehrte Goldmedaille holte. Auch im Doppelsitzerrennen standen zwei Südtiroler mit Hildgartner/Plaikner ganz oben auf dem Siegerpodest. Ein Jahr später bei den Olympischen Winterspielen in Sapporo krönten sie sich zudem mit olympischem Gold. Der Ruhm der Weltmeisterschaft in Olang hallt sowohl sportlich als auch organisatorisch bis in die heutige Zeit nach. Von drei möglichen Goldmedaillen holten die Südtiroler zweimal Gold und einmal Silber. Die Legenden dieser denkwürdigen Tage leben weiter, denn Athleten aus Olang erzielten auch Jahrzehnte später immer wieder große Erfolge bei Olympischen Spielen, Weltmeisterschaften und im Weltcup.



- [1] Die haushohe Favoritin im Damen-Einsitzer, Erika Lechner aus Südtirol wurde „nur“ Vizeweltmeisterin. Drei Jahre zuvor hatte sie bei den Olympischen Spielen 1968 in Grenoble die Goldmedaille gewonnen und war damit die erste Sportlerin, die für Italien bei Winterspielen Gold holte.
- [2] Die große Überraschung der Weltmeisterschaft. Die erst 18 jährige und jüngste Teilnehmerin, die Bundesdeutsche Elisabeth Demleitner, gewann die Goldmedaille.
- [3] Paul Hildgartner und Walter Plaikner aus Südtirol, Weltmeister im Doppelsitzerbewerb.
- [4] Der Olinger Karl Brunner holte sich als Lokalmatador den Weltmeistertitel im Herren-Einsitzer.



DAS ENDE EINER ÄRA

Nach 22 Jahren aufregender Rodelsportgeschichte fand die Ära des Olinger Natureis Kanals ihren würdigen Platz in den Geschichtsbüchern des internationalen Rodelsports.

Um den neuen Reglement zu entsprechen, und um weiterhin internationale Rennen ausrichten zu können, hätte eine komplett neue Bahn errichtet werden müssen. Das Vorhaben, einen Kunsteis Kanal zu errichten, wurde aus finanziellen Gründen nicht mehr weiterverfolgt.

Nach Jahren des Stillstands fiel die Entscheidung, den alten Natureis Kanal abzutragen und stattdessen eine wesentlich kostengünstigere Naturrodelbahn zu errichten. Im Jahr 2000 fanden erneut Weltmeisterschaften statt, diesmal auf der Naturbahn. Interessanterweise verläuft ein großer Teil der heutigen Naturrodelbahn auf derselben Trasse wie einst der Natureis Kanal. Zwei verbliebene Mauerreste erinnern noch heute an die denkwürdige Zeit der 1970er Jahre.

Danke OMMA



Samstags bei Oma Katharina: Ein Fixpunkt im Leben von uns Enkelkindern. Bei ihr fühlten wir uns einfach wohl, egal ob im blühenden Garten, in der gemütlichen Stube oder in der altmodischen Küche mit ihren verführerischen Düften.

Oma Katharina hieß bei uns übrigens liebevoll Oma Muh wegen ihres Bauernhofs. Für uns war sie schon immer eine ganz besondere Frau. Und mit ihren 94 Jahren ist sie es heute noch viel mehr! Egal ob ein aufgeschürftes Knie oder kaputtes Spielzeug, keine konnte uns trösten wie sie. Mit ihrem Einfallsreichtum wusste sie immer Rat: Bei schlechten Noten ebenso wie bei vergessenen Hausaufgaben oder einem Ärgeris im Freundeskreis. Kurzum: Oma Muh war für uns der Fels in der Brandung. Eine Frau mit dem sprichwörtlichen Hausverstand, ihr Herz am richtigen Fleck.

**Liebe geht durch den Magen.
So manches Mal linderten die
kulinarischen Köstlichkeiten aus
Omas Küche jeden Kummer.**

Immer hatte sie ein offenes Ohr für uns Kinder und so manches Mal linderten die kulinarischen Köstlichkeiten aus Omas Küche jeden Kummer: Ihr Apfelstrudel und ihr Schokoladekuchen ebenso wie ihre Lebkuchen, Spitzbuben und ihr Weihnachtszelten. Ganz zu schweigen von ihren „Tirtlan“. Denn für diese ist sie weit über Olang hinaus bekannt.

Erst als wir älter wurden, verstanden wir so richtig, auf was für ein arbeitsreiches Leben unsere Oma zurückblicken kann. Sie meisterte es mit Fleiß und Bescheidenheit, ihrer positiven Lebenseinstellung und einer großen Portion Gottvertrauen.

Oma Katharina lebt seit Jahrzehnten in Oberolang. Neben dem Haus stehen der Stall mit der Scheune, eine Holzhütte, ein Geräteschuppen und ein schmuckes

Gartenhäuschen. Rundherum ein großer Garten, in alter Manier von einem Holzzaun eingefasst, blühende Blumen, Beerensträucher, Salatköpfe und mittendrin knorrige Obstbäume, die neben herrlichem Obst auch viel Schatten spenden. Mehr, so scheint es, braucht Oma Muh nicht zu ihrem Glück.

Aufstehen um fünf Uhr? Für sie Alltag! Schließlich kümmerte sie sich jahrein, jahraus um Haus und Hof. Mindestens fünf Kühe standen im Stall, daneben waren acht Schweine und eine Unmenge von Hühnern und Hasen zu versorgen. Milch und Eier, Butter und Speck fanden in der Nachbarschaft genügend Abnehmer, denn die hofeigenen Lebensmittel waren sehr gefragt. Daneben vermietete unsere Oma fünf Zimmer an Urlaubsgäste. Auch sie schätzten die freundschaftliche Atmosphäre auf dem gepflegten Bauernhof und die Gespräche mit unserer lebensklugen Großmutter und so kamen sie immer wieder. Für Katharina stellte die Zimmervermietung natürlich eine wichtige Einnahmequelle dar, das damit verdiente Geld wanderte gleich wieder in Umbauarbeiten am Haus. Es musste ja schließlich immer weitergehen!

Selbstredend war da noch ihre Familie, der sie all ihre Liebe schenkte: Mann Alfons und fünf Kinder, die sie ebenso liebevoll umsorgte wie später uns Enkelkinder. Apropos Liebe: Die geht ja bekanntlich nicht nur hier in Südtirol durch den Magen. Neben den bekannten Knödeln, Schlutzkrapfen, einem Bauernbrat'l oder Gröstl denken wir da an die vielen süßen Köstlichkeiten wie Krapfen und Strauben aus Omas Küche. Dass sie sämtliche Gerichte frisch zubereitete, versteht sich von selbst. So kochte sie mittags nicht nur für die gesamte siebenköpfige Familie, sondern auch für die Mitarbeiter einer Baufirma.

Samstagsglück bei Oma Muh

Samstags waren wir Enkelkinder allzu gerne bei Oma in der Küche anzutreffen. Denn in Omas Zeitrechnung war der Samstag stets „Tirtltag“. „Tirtlan“, gefüllt mit Spinat, Sauerkraut oder Kartoffeln, sind eine Südtiroler Spezialität und zugleich der Stolz einer jeden Bäuerin. Sämtliche Kniffe für ein gutes Gelingen werden genauso wie das eigene Rezept von Generation zu Generation weitergegeben.

„Tirtlan“ machen sich, wie könnte es anders sein, nicht einfach so nebenbei: Es braucht Übung, Erfahrung und Hingabe. Denn gerade die schmeckt man! Wie sonst könnte es sein, dass Omas „Tirtlan“ weit über unsere Familie hinaus bekannt und geschätzt sind? Von der Weinverkostung in Olang bis zum Oberolanger Kirchtag, für Geburtstagsfeiern, Jubiläen oder den Almatrieb, Omas „Tirtlan“ waren überall mit dabei. Ohne die herzhafteste Spezialität aus ihrer Küche, so kam es uns zumindest als Kinder vor, war ein Fest in Olang schlicht nicht denkbar...

Bei der Zubereitung waren auch wir Enkelkinder eifrig bei der Sache, auch wenn wir mit Omas Arbeitstempo nicht im entferntesten mithalten konnten. Die verschiedenen Füllungen, also Kraut, Spinat oder Kartoffeln und Topfen, hatte unsere Großmutter meist schon vorbereitet. Wie Oma dann aus Mehl, Wasser und Salz einen Teig zauberte, faszinierte uns immer wieder aufs Neue. Kinderleicht sieht es aus, doch braucht der Teig genau die richtige Konsistenz und muss etwas ruhen, bevor er verarbeitet werden kann.

Dann ging es endlich los. Wir Kinder saßen rund um den Küchentisch, wo Oma mit dem Nudelholz präzise den Teig walzte und runde, hauchdünne Teigblätter auf die langen Holzbretter zauberte. Einer von uns durfte die Füllungen auftragen – mit Fingerspitzengefühl, damit die Menge stimmt – und das „Tirtl“ anschließend mit einem zweiten hauchdünnen Teigblatt zudecken. Am Rand noch zusammendrücken

Die Oma war so unglaublich schnell mit dem Nudelholz.

und anschließend mit dem Teigrädchen „abradeln“. Die Oma war so unglaublich schnell mit dem Nudelholz und dem Teig, dass wir mit unseren Aufgaben kaum folgen konnten. Am Ende waren es aber dann doch gut 100 „Tirtlan“, die wir gemeinsam an einem Vormittag schafften. Bedeckt mit einem Leinentuch warteten sie nun auf die letzte Station.

Dafür stand Oma am Küchenherd. Vor ihr eine Pfanne mit heißem Öl. Mit geübten Griffen wanderten gleich mehrere „Tirtlan“ in die Pfanne, schnell bräunten sie, wurden gewendet und schon durften sie aus der Pfanne zum Abtropfen. Probieren? Noch nicht – erst wenn alles fertig war! Glücklicherweise war unsere Oma unglaublich flink. Mit einem noch warmen „Tirtl“ in der Hand wussten wir: Mehr braucht es an unseren „Oma-Samstagen“ nicht zum Glücklichsein. Danke Oma!

„Tirtlan“ mit Kartoffel- Topfen-Füllung

Aus der Pustertaler Küche sind „Tirtlan“ nicht wegzudenken. Sie werden als Hauptgericht gegessen oder auch zur Gerstensuppe gereicht.

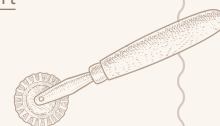
ZUTATEN FÜR ETWA ZEHN STÜCK

TEIG

100 g Roggenmehl
150 g Weizenmehl
1 EL Öl
1 Ei
etwas lauwarme Milch
Salz

FÜLLUNG

1 EL Butter
30 g fein gehackte Zwiebeln
250 g Topfen (Quark),
trocken und passiert
100 g Kartoffeln,
gekocht und passiert
1 EL Schnittlauch
Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig vermischen und zu einem glatten Teig kneten, der zugedeckt etwa eine halbe Stunde ruhen soll. Für die Füllung die fein gehackten Zwiebeln in der Butter bräunen und erkalten lassen, bevor sie mit dem Topfen, den Kartoffeln und dem Schnittlauch vermengt werden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig mit dem Nudelholz zu runden, etwa handgroßen feinen Blättern ausrollen. In der Mitte die Fülle verteilen und mit einem zweiten Teigblatt schließen, die Ränder gut zusammendrücken und mit dem Teigrad abradeln. Die „Tirtlan“ in heißem Öl auf beiden Seiten hellbraun backen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Simply amazing!

Ganze drei Wochen stand das Hubertus im Mittelpunkt von Dreharbeiten des britischen TV-Senders BBC. „Amazing Hotels: Life Beyond the Lobby“ nennt sich die bekannte Serie über außergewöhnliche Hotels.



Neben dem Hubertus und dessen einzigartiger Umgebung hatte Oma Muh darin ihren großen Auftritt mit ihren 94 Jahren! Monica Galletti, Moderatorin der Sendung, selbst ausgezeichnete Chefköchin und Jurorin von „MasterChef“, einem BBC-Kochwettbewerb, traf dabei auf unsere Oma und war, wie könnte es anders sein, sofort Feuer und Flamme für sie und ihre „Tirtlan“.

So amazing!

Der Drehtag in der Küche war für alle entsprechend aufregend. Die notwendigen Kochutensilien und Zutaten wurden vorbereitet. Monica Galletti und Oma Katharina, das Kamerateam mit reichlich technischer Ausrüstung, Daniela und Helga Gasser zwängten sich in die kleine Küche und hatten beim gemeinsamen Backen viel Spaß. Ja, es war die reinste Freude, unserer Oma zuzuschauen. Ein ganz besonderes Erlebnis! Dass wir der Ausstrahlung des Programms im Dezember 2023 mit Spannung entgegenfieberten, versteht sich von selbst: Monica Galletti war sichtlich beeindruckt und stimmte uns zu: Omas „Tirtlan“ sind einfach die besten!



Feuer und Flamme für Omas „Tirtlan“: Helga, Oma Katharina, Monica Galetti und Daniela

Helgas Geschichten:

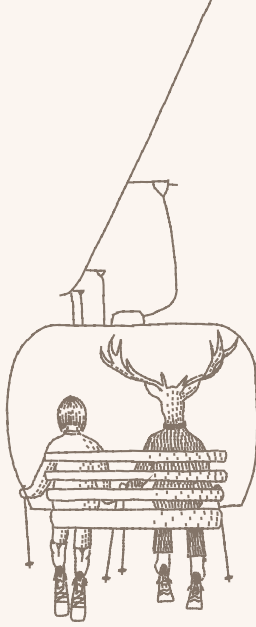
Ein Haus voller Erinnerungen



Bei den Gassers schaue ich immer gerne vorbei, wenn ich im Pustertal unterwegs bin. Seit mehr als dreißig Jahren kenne ich die Familie – und aus einer geschäftlichen Beziehung ist schon längst, das kann man ruhig sagen, eine freundschaftliche geworden. Alle drei Generationen der Gassers pflegten und pflegen einen unkomplizierten und offenen Umgang mit ihren Mitmenschen. Wer über die Schwelle des Hotels tritt, fühlt sich hier sofort willkommen.

Genau das spürte ich erst kürzlich wieder, als mir Seniorchefin Helga am Hoteleingang entgegenkam und mich mit ihrem gewinnenden Lächeln gleich zu einem Cappuccino und einem Stück Apfelstrudel einlud. Seit ihre beiden Kinder Daniela und Markus das Haus führen, sehe ich sie seltener – umso mehr

freute ich mich über diese unverhoffte Begegnung. Aus dem kurzen Zwischenstopp wurde – wer könnte es mir verdenken – schnell ein längerer Besuch: Mit viel Esprit und Feingefühl erzählte Helga von den alles andere als leichten Anfangsjahren in einem Beruf, in dem sie ganz sprichwörtlich erst hineinwachsen musste. Von den vielen Ideen für das Hotel, die sie zusammen mit ihrem Mann Christian entwickelte. Und auch davon, dass das Familienleben manchmal notgedrungen etwas zu kurz kam. Doch eines wurde im Gespräch schnell klar: Mit Offenheit, Humor, Tatkraft und auch einer gewissen Portion Selbstironie meisterte Helga Gasser ihren neuen Alltag im Hotel. Der Beruf wurde zur Berufung. Davon zeugen auch ihre ganz persönlichen Erinnerungen.



„Wenn das bloß gut geht...“

Zur Gastronomie fand ich durch meinen Mann Christian. Das war 1987, als wir uns kennenlernten, da waren wir noch richtig jung! Aber dass wir füreinander bestimmt waren, wussten wir sofort. Also gab ich kurzerhand meine Arbeitsstelle auf und wechselte zu Christian ins Hotel Hubertus, das sein Vater Jahre zuvor gekauft hatte.

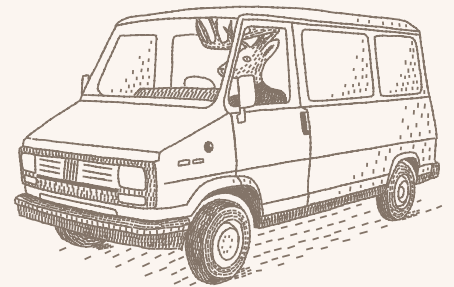
Eine völlig zufällige Begegnung ist mir noch sehr präsent und im Rückblick muss ich sagen: Sie hat meinen Ehrgeiz erst richtig geweckt! Es war Anfang Dezember und kurz vor der beginnenden Wintersaison wollte ich mir nochmal einen Tag zum Skifahren auf dem Kronplatz gönnen. Klar: Viel Sonne, frische Luft, ein unbeschwerter Tag eben, bevor die Arbeit im Hotel richtig losgehen sollte und die Anspannung dann ganz von selbst immer weiter stieg. Ich, als Quereinsteigerin, die noch nie mit Gästen gearbeitet hatte!

So saß ich also im Sessellift, hing meinen Gedanken nach, als mich plötzlich eine ältere, sportliche Dame ansprach. Es traf mich wie der Blitz, als sie zu mir sagte: „Nun hat also der junge Gasser die Führung des Hotels übernommen, mit seiner neuen Freundin. Wenn das bloß gut geht. Zwei Quereinsteiger, viel zu jung und von Gastronomie haben sie keine Ahnung.“ Alles andere als beruhigend war, was sie mir dann noch zuraunte: „Viel schlimmer kann es ja nicht kommen, denn das Haus ist ohnehin schon am Boden.“

Das saß! Natürlich ließ ich es mir nicht anmerken, aber es beschäftigte mich sehr. Jetzt im Rückblick war diese Begebenheit ein wahrer Glücksfall, der dadurch entstandene Anspruch ein richtiger Motor, immer weiterzumachen, und so aus einem kleinen Gasthaus etwas Besonderes zu schaffen! Nämlich ein Haus nach unseren gemeinsamen Vorstellungen. Ein Haus voll gelebter Gastlichkeit. Und über die Begegnung im Sessellift kann ich heute nur noch schmunzeln...

Ein Busfahrer mit kleinem Schönheitsfehler

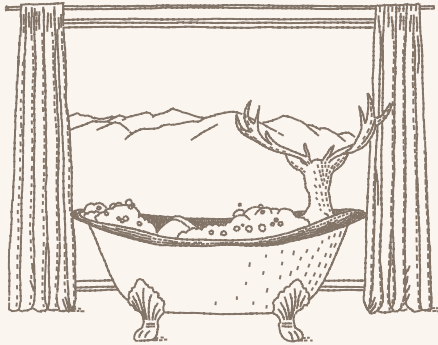
Das war schon lange mein Wunsch: Den Gästen im Winter einen hotel-eigenen Shuttledienst zur Talstation anzubieten. Also kauften wir einen weiteren Bus der Marke Fiat Ducato, und ich stellte einen jungen und sympathischen Herrn als Busfahrer ein. Doch die Freude über den gelungenen Coup währte nicht lange. Die Wintersaison war erst wenige Tage alt, als die Carabinieri plötzlich bei mir vorstellig wurden und mir mitteilten, dass „mein“ Busfahrer keine gültige Fahrerlaubnis hätte! Immerhin war er noch in der Probezeit und so konnte ich dieses Gastspiel schnell beenden. Zum Abschied rechtfertigte er sich noch bei mir: „Ich dachte, für diese kurze Strecke ist das sicher kein Problem. Denn Busfahren kann ich ja.“



Auch das noch: Bäder mit Aussicht!

Christian und ich gönnten uns ab und zu eine kurze Auszeit, mit der Familie und später zu zweit. Die kostbare gemeinsame Zeit genießen, entspannen, Neues entdecken und – nicht zuletzt – sich selbst als Gast fühlen, das war auch für die eigene Arbeit ungemein wichtig.

„Mit den Augen eines Gastes sehen“, das ist im Hotel eigentlich das Erfolgsgeheimnis. Und so kam Christian und mir bei der Planung des halbrunden Zimmertrakts die Idee, alle Bäder mit Panoramablick zu bauen. Aber ganz ehrlich: In den Neunzigerjahren war das geradezu unvorstellbar! Die Architekten, die Handwerker, sie alle runzelten die Stirn, als ich sie darauf ansprach. Baden mit Aussicht, hieß es da – wozu soll das denn gut sein? Ein Bad war damals noch ein einfacher Funktionsraum: Praktisch, klein und gut. Wir glaubten trotzdem an unsere „Badezimmer zum Wohlfühlen“, und das Feedback der Gäste gibt uns immer wieder recht. Die Bäder sind für viele Gäste ein absolutes Highlight ihres Urlaubs. Gut, dass ich mich damals durchsetzte!



Traumjob mit (vermeintlicher) Urlaubsgarantie

Manches habe ich mir zu Beginn im Hotel doch anders vorgestellt. Christian war manchmal einfach ein Schlitzohr, gerade was die sechs Monate Urlaub im Jahr angeht, die er mir so vollmundig versprochen hatte...

Als Christian um meine Hand anhielt, versprach er mir ein gutes Leben – und da versprach er sicher nicht zu viel! Bei den sechs Monaten Freizeit neben drei Monaten Sommersaison und drei Monaten Wintersaison, hätte er aber etwas vorsichtiger formulieren sollen!

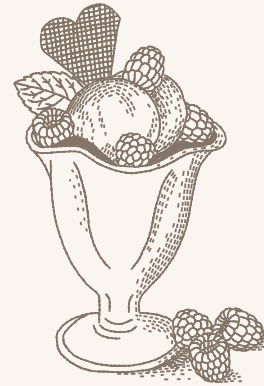
Denn wir rückten von diesem Gedanken ganz schnell ab: Zu groß war unser gemeinsamer Lebenstraum, etwas Neues aus dem Haus zu machen, zu groß war unsere Leidenschaft für die Hotellerie und die vielen Gäste und wenn ich ehrlich bin, auch unsere Freude an der gemeinsamen Arbeit. Wir durften unsere Gäste ja immer wieder aufs Neue in ihrer schönsten Zeit im Jahr – dem Urlaub! – begleiten. Ist das nicht herrlich?

Schon bald machten wir also aus dem Saisonbetrieb ein Hotel, das das ganze Jahr über Gästen offen stand. Naja, und die sechs Monate Urlaub, die ich zu Beginn im Kopf hatte? Für die Gäste sind sie natürlich möglich. Für uns als Familie aber leider nicht...



Immer wieder sonntags: „Heiße Liebe“

Die ersten Jahre im Hotel waren voller Herausforderungen für uns als junges Ehepaar. Improvisation und Lösungssuche standen auf der Tagesordnung. Ja und so servierten wir unseren Gästen ganze zwei Jahre lang immer sonntags das gleiche Menü: Lasagne, Züricher Geschnietzeltes mit Reis und gedünsteten Karotten und zum krönenden Abschluss Tiramisù oder „Heiße Liebe“. Der Grund war eigentlich ganz banal: Unser Koch hatte sonntags frei. Und so nahmen Christian und ich das Heft notgedrungen selbst in die Hand. Unser Koch bereitete die Speisen für die gut 40 Hausgäste schon am Samstag vor. Ins Rohr schieben und anrichten, das übernahmen wir dann höchstpersönlich. Etwas schmunzeln muss ich heute schon: Dass es damals kaum Allergien, Intoleranzen und Unverträglichkeiten gab, spielte uns glücklicherweise in die Hände...



Eine unvorhergesehene Silvesterüberraschung



1989 ließen wir die erste Sauna im Hotel Hubertus einbauen. Klein war sie und bot nur sechs Personen Platz, doch die Wintergäste nutzten sie eifrig. Auch am Silvestertag.

Als die Sauna gerade mit sechs Herren voll belegt war, zeitgleich viele Damen in den Zimmern ihre Haare mit dem Föhn trockneten, die Küchenbrigade Punkt 17 Uhr ihren Dienst aufnahm und die Küchengeräte einschaltete, passierte das Unvermeidliche: Der Strom fiel aus – ausnahmslos, im ganzen Haus.

Die Vorbereitung des Silvestermenüs hatte Priorität und schweren Herzens beschloss ich, die Sauna für den Abend auszuschalten. Die sechs Herren nahmen es mit Humor und wenn ich mich recht erinnere, gab es ein Extraglas Champagner auf's Haus zum Jahreswechsel...

Familienleben auf Sparflamme

Helga Gasser isst ein Stück von ihrem Apfelstrudel und stimmt während des Gesprächs auch etwas nachdenklichere Töne an. Ein gutes Leben, ja, das hatte ich hier im Hotel Hubertus wirklich. Und ich bin dankbar für die vielen glücklichen Momente und berührenden Begegnungen, die ich mit den Gästen erleben durfte. Nur die Zeit als Familie, mit den beiden Kindern Daniela und Markus, musste manches Mal zurückgestellt werden. Und so wurden gerade die gemeinsamen Erlebnisse ganz besonders kostbar.

Bis Daniela und Markus sechs und drei Jahre alt waren, kümmerte sich zusätzlich ein Kindermädchen um die Kleinen, wenn Christian und ich nicht bei ihnen sein konnten. Später ließen wir die Kinder manchmal in unserer Wohnung im Hotel und waren rund um die Uhr für die Kinder per Klingel erreichbar. Ganz ehrlich: Wir vertrauten unseren Kindern und ließen ihnen schon früh große Freiräume.

Aber ja: Dass sie auch ihre eigenen Vorstellungen von Spaß hatten, liegt irgendwie auf der Hand. Aus Bettdecken, Kissen, Badetüchern, Stühlen und Besenstielen wurden Zelte gebaut,



in denen sich die Kleinen stundenlang selbst beschäftigen konnten. Gegen den „Abriss“ ihrer „Bauten“ wehrten sie sich jedes Mal vehement. Sie mussten über Tage stehen bleiben – und daran hielt ich mich dann auch. Sogar die Türrahmen, die sie mit einer Laubsäge angesägt hatten, akzeptierte ich notgedrungen, ebenso den auf die gleiche Art und Weise „individualisierten“ Wohnzimmerschrank.

Und irgendwann hatten wir keine weißen Wände mehr: Vor allem Markus liebte es, sie mit kleinen Zeichnungen zu verschönern. Und manchmal waren sogar die Fensterscheiben mit bunten Comic-Figuren bemalt! Familienleben im Hotel eben...



Wenn Helga heute an diese Jahre zurückdenkt, zaubern ihr die Erinnerungen ein Strahlen ins Gesicht. Dass das Vertrauen und die Liebe, die sie und Christian ihren Kindern geschenkt haben, sie zu selbständigen und starken Menschen gemacht hat, erfüllt sie mit Dankbarkeit. Ich lauschte und genoss entspannt Helgas Geschichten und Erinnerungen an so manche Episode, die im Gedächtnis geblieben ist.

Die schönen Seiten des Lebens



Wir zeigen sie Ihnen! Bei uns lassen Sie Ihren Alltag hinter sich, finden Sie Ruhe und Entspannung. Nach einer Bergtour, einem Skitag, einer Powerstunde im Fitnessstudio ... oder einfach so. Urlaub eben.



Der Licht durchflutete Fitnessbereich und eine Vielzahl an Trainingsgeräten, um Ihre Muskeln spielen zu lassen.



Himmlicher Genuß, die Sauna auf der freischwebenden Plattform.



Der 25 m lange und 33° ganzjährig beheizte Skypool.



Den Himmel auf Erden erleben auf der spektakulären, freischwebenden Plattform „Heaven & Hell“.



Bewegungs- und Entspannungprogramm mit grandioser Aussicht.



Die Ruheoase mit Bergblick.



Nachhaltigkeit
fängt im Kleinen an –

UND LEBT VOM TUN!

Nachhaltiges Wirtschaften ist von enormer Bedeutung und geht uns alle an. Für uns im Hubertus ist es ein Herzensanliegen geworden, denn nur so können wir sicherstellen, dass auch zukünftige Generationen unsere wunderbare Natur unbeschwert genießen können.



Holz, das auf die Verarbeitung zu Hackschnitzel wartet.

Das Thema Gesundheit liegt uns bei diesem Thema ganz besonders am Herzen: Jeder von uns braucht gesunde Lebensmittel, saubere Luft und gute Lebensbedingungen. Das ist notwendig für unser Wohlbefinden.

Ebenso zentral für uns: Die Reduzierung von Treibhausgasemissionen. In unserem hauseigenen Heizkraftwerk produzieren wir gut 1.400 KW Wärme für das Hotel und setzen dabei ausschließlich auf Hackschnitzel aus Holzabfällen aus heimischen Wäldern – keine Sägewerkabfälle! Ja, Nachhaltigkeit beginnt somit sprichwörtlich vor unserer Haustüre. Der Bauer Matthias Arnold vom Unterhölzlhof unterstützt uns dabei seit langem in herausragender Weise.

Vier Fragen an Matthias Arnold vom Unterhölzlhof in Olang



Matthias, seit wann arbeitet ihr schon mit dem Hotel Hubertus zusammen – und worum geht es genau?

Zum Hubertus haben wir seit vielen Jahre einen hervorragenden Kontakt. Ich kann mich gut erinnern, dass mein Vater immer wieder kleinere Mengen Hackschnitzel an das Hubertus lieferte. Und dann fragte mich Herr Gasser, ob ich nicht die gesamte vom Hotel benötigte Menge an Hackschnitzelholz liefern könnte, denn das Hubertus hatte sein Wärmekraftwerk deutlich vergrößert, modernisiert und mit Filteranlagen auf den neuesten Stand der Technik gebracht.

Für dich als Lieferant sprach natürlich auch noch etwas anderes...

Ganz genau, vor allem die kurzen Wege bei der Anlieferung. Wir reden hier von gerade einmal fünf Kilometern. Das war mir auch selbst sehr wichtig: Regionalität und Umweltschutz sind mir als überzeugter Bioland-Bauer ausgesprochen wichtig! So hatten wir schnell eine gemeinsame Basis der Zusammenarbeit gefunden.

Und wie ging es dann weiter?

Der Vertrag wurde – typisch Familie Gasser – mündlich geschlossen und per Handschlag besiegelt. Sie bieten mir für mein Holz und die Hackschnitzel einen fairen Preis, außerdem auch eine Abnahmegarantie, was mir viel Planungssicherheit bei meiner Arbeit bietet. Das ist in meinen Augen ganz entscheidend, wenn man wirklich nachhaltig, also langfristig zusammenarbeiten möchte!

Du bist auf dem Unterhölzlhof zu Hause. Was produziert ihr dort neben Holz eigentlich noch?

Neben meiner Biolandwirtschaft mit Kühen, Schweinen, Hühnern und Ziegen baue ich auf meinen Feldern im Pustertal Roggen und Weizen an. Ja und dann gibt es bei uns dank unserer Tierhaltung einen wunderbaren Ziegenkäse, traditionellen Südtiroler Speck und natürlich Kaminwurzeln, aber auch Salami und selbst hergestellten Joghurt. Das alles bieten wir im eigenen Hofladen an.



Der Biobauernhof Unterhölzlhof mit Hofladen.

Im Porträt:

Der Unterhölzlhof in Olang

Der Unterhölzlhof ist ein Biobauernhof, der ganz bewusst bei allen landwirtschaftlichen Arbeitsschritten auf Chemie verzichtet. Sprichwörtlich „klein aber fein“ und dabei richtig vielseitig. Matthias Arnold fasst das so zusammen: „Wir halten eine Mutterkuhherde mit Kühen und Jungtieren, einige Mastschweine, Ziegen und verschiedene Kleintiere wie Hühner und Kaninchen. Auf unseren Feldern wachsen Getreide, Kartoffeln, Gemüse und Futter für das Vieh. Damit kann der Unterhölzlhof Eier, Dinkel- und Dinkelvollkornmehl, Weizen- und Weizenvollkornmehl, Roggen- und Roggenvollkornmehl, aber auch Kaminwurzeln und Salami, Speck, Bauchspeck sowie geräuchertes Fleisch, Kartoffeln, verschiedene Ziegenkäse, Ziegenjoghurt und saisonal Ziegenmilch anbieten. Apropos Ziegenmilch: Schon seit 2010 wird auf dem Biohof frische Ziegenmilch zu Käse verarbeitet. Dieser ist leicht bekömmlich und besonders für Kuhmilch-Allergiker geeignet. Und wer sich nun selbst ein Bild von diesem besonderen Hof machen möchte, ist herzlich willkommen, am besten nach Voranmeldung.

WWW.UNTERHOELZLHOF.IT



Produkte aus dem Biohofladen.

A close-up photograph of a person's hands holding a small, vibrant green pine sapling with a generous amount of dark, rich soil. The person is wearing a dark jacket, and their face is partially visible in the background, looking down at the plant. The lighting is soft, highlighting the texture of the needles and the soil.

EIN STARKES ZEICHEN FÜR DIE NATUR

Nicht weniger als 1.200 kleine Bäumchen waren es am Ende, die das Hotel Hubertus zur Aufforstung in den nahegelegenen Wäldern gespendet hatte – eine Initiative, die der Natur und Umwelt hilft und zugleich der Gemeinschaft vor Ort nützt. Denn wir leben alle mit und von unserer einzigartigen Natur! Als ausdrückliches Zeichen für den Schutz der Natur ist die Baumspendenaktion für uns ein ganz großes Anliegen. Bäume spielen bei uns im Pustertal eine einzigartige Rolle: Sie erhalten das ökologische Gleichgewicht, binden CO₂ und formen nicht zuletzt unsere besondere Natur- und Kulturlandschaft.

Was liegt da also näher, als den Wald in unmittelbarer Nähe zu revitalisieren und ihn so gezielt zu stärken? Ganz bewusst haben wir uns für eine Aufforstung entschieden, die gleich hier im Dorf und in der nahen Umgebung stattfindet – das reduziert ganz nebenbei auch die Transportwege der vielen Setzlinge, minimiert so den ökologischen Fußabdruck und steigert die Lebensqualität für uns alle. Und am Ende möchten wir mit 1.200 Bäumchen auch 1.200-mal Danke sagen, an alle, die sich vor Ort um Gemeinschaft, Natur und Umwelt kümmern. Denn nur gemeinsam sind wir stark!



Ein Symbol für den Frieden

„DONET DEUS POPULIS PACEM“

Die Friedensglocke auf dem Kronplatz ist wahrlich ein beeindruckendes Symbol für Frieden und Völkerverständigung. Auf 2.275 über dem Meeresspiegel errichtet, erklingt die Glocke als kraftvolles Zeichen für Harmonie und Einheit. „Donet Deus Populis Pacem“ – „Gott schenke den Völkern Frieden“: Die Aufschrift in lateinischer Sprache unterstreicht ihre Botschaft und die Absicht, warum sie regelmäßig erklingt. Nicht umsonst trägt die Friedensglocke den Namen „Concordia 2000“, der so viel wie Eintracht, Einigkeit und Harmonie bedeutet.

Die beeindruckende Glocke mit einem Durchmesser von drei Metern und einem Umfang von fast 9,5 m ist weithin sichtbar. Sie erhebt sich über einer begehbaren Panoramaplattform und kann das ganze Jahr über besichtigt werden. Die künstlerische Gestaltung stammt vom Studio Doss aus dem nahen St. Ulrich in Gröden. Gegossen wurde die mehr als 18 Tonnen schwere Glocke am 4. Oktober 2002 in der Glockengießerei Franz Oberascher in Salzburg. Dabei folgte man übrigens einer alten Tradition: Glocken werden freitags um 15 Uhr gegossen, in Erinnerung an die Sterbestunde von Jesus Christus.

Bereits früh morgens wird dazu der Schmelzofen angefeuert, um die Glockenspeise zum Schmelzen zu bringen, also ein Gemisch aus 78 Prozent Kupfer und 22 Prozent Zinn. Hat diese Bronze im weiteren Verlauf des Schmelzvorgangs eine Temperatur von über 1.000 Grad Celsius erreicht, kann der eigentliche Guss der Glocke beginnen. Im Anschluss

vergehen mehrere Tage, bis sie abgekühlt ist. Erst danach kann sie aus ihrem Mantel befreit werden. Eine Stimmgabel hilft dann den Glockengießern, den satten und klaren Glockenklang zu prüfen.

Die Brüstung der Panoramaplattform schmückt ein Bronzerelief, das aus 24 Segmenten besteht und zusammengefügt eine Gesamtlänge von über 35 Metern erreicht. Es bildet die Bergwelt nach, die von hier aus zu sehen ist, benennt die Namen der Gipfel und ihre Höhen und gibt außerdem die Richtung an, in der wichtige europäische Städte liegen.

Gerade in ihrer Funktion als Mahnmal für die Schrecken des Krieges und als Zeichen für Frieden, Toleranz und Verständigung ist der Glockenstandort

nicht zufällig gewählt: Von hier oben erstreckt sich ein atemberaubender Panoramablick über die Gipfel der Dolomiten, der die Besucher ganz besonders einlädt, innezuhalten und die Schönheit der Natur zu betrachten. Damit ist die Plattform mit der Glocke geradezu ein symbolischer Ort für die Verbindung zwischen Mensch und Natur, die im Einklang und damit friedlich miteinander existieren sollen. Die Glocke wird täglich um 12 Uhr und zu besonderen Anlässen geläutet, sei es an Gedenk- und internationalen

Friedenstagen, aber auch bei Veranstaltungen, die den Frieden feiern und fördern. Ein beeindruckendes Kunstwerk, ein ebenso starkes Symbol für Versöhnung. Möge ihr Klang weiterhin die Herzen der Menschen berühren und dazu beitragen, eine Welt des Friedens und der Einheit zu schaffen.

„Gott schenke den Völkern Frieden“: Die Aufschrift in lateinischer Sprache unterstreicht ihre Botschaft und die Absicht, warum sie regelmäßig erklingt.

Die Black-Five-Challenge

AM KRONPLATZ

Bereit für die ultimative Herausforderung auf der weißen Pracht des Kronplatzes? Ah, die fünf schwarzen Pisten dieses majestätischen Skigebiets! Sylvester, Herrnegg, Pre da Peres, Erta und Piculin - Namen, die es in sich haben.

KRONPLATZ-APP



iOS



Android



Mit insgesamt 14,5 km und einem vertikalen Drop von 3.800 Metern sind sie das Nonplusultra für Skifahrer die eine Herausforderung suchen.

Übrigens, über die Kronplatz-App können Sie sich wahrhaft der Black-Five-Challenge stellen. Melden Sie sich an, starten Sie das Tracking und erleben Sie den Nervenkitzel! Schaffen Sie es, alle fünf schwarzen Pisten zu meistern, winkt nicht nur die begehrte Black-Five-Nachricht in der App, sondern auch eine kleine Belohnung.

Die Kronplatz-Pisten sind jedoch nicht nur für ihre Schwierigkeitsgrade bekannt, sondern auch für ihre faszinierenden Entstehungsgeschichten. Geschichten hinter den Pisten verleihen dem Skigebiet eine ganz besondere Atmosphäre.





Sylwester

NR. 01 → 4.950 m

● schwer ⇅ 1.296 m

Bereits mit dem Bau der ersten Seilbahn auf den Kronplatz wurde auch die Talabfahrt namens Sylwester geplant. Ihren besonderen Verlauf, ihre Länge und den großen Höhenunterschied verdankt die Piste eigentlich einer genialen Idee der Seilbahnpioniere von damals: Ausgehend von der Bergstation arbeitete man sich damals Pfeiler um Pfeiler nach unten anstatt von unten nach oben wie üblich. Diese mutige Strategie sollte verhindern, dass bei finanziellen Engpässen auf eine verkürzte Trasse gesetzt wird. So würde die Seilbahn und damit auch die Talabfahrt auf jeden Fall fertiggebaut werden müssen. Der Plan ging auf: Heute ist die Talabfahrt die bekannteste Piste der Black Five – und hat von der Taktik der Gründerväter nur profitiert, finden wir.

Hernegg

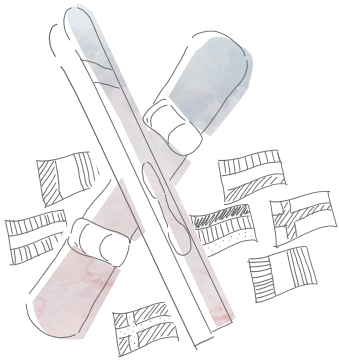
NR. 04 → 5.100 m

● schwer ⇅ 1.298 m

Keine Frage: Die Hernegg ist eine der herausforderndsten Pisten auf dem Kronplatz. Wen wundert es: An ihrer Entstehung waren auch ein bisschen die Gassers beteiligt. Denn: Opa Franz und Sohn Christian machten sich schon Jahre vorher zu Fuß auf, um im unwegsamen Gelände, nach dem Verlauf einer neuen Skipiste zu suchen. „Es war dermaßen steil, dass wir sogar zu Fuß nur mit größter Anstrengung nach unten kamen“, erinnert sich Christian. Für die Planung dieser neuen Skipiste wurde kein Geringerer als der ehemalige Schweizer Skirennläufer Bernhard Russi engagiert, der bei der legendären Olympiaabfahrt in Innsbruck 1976 hinter Franz Klammer die Silbermedaille gewann. Er plante gar einige WM- und Olympia-Pisten. Seit einem Stunt in einem James-Bond-Film weiß er genau, wie man das Wort Waghalsigkeit buchstabiert... Ein solcher Stunt hätte ihm übrigens beinahe die Karriere gekostet. Im James Bond-Streifen „Im Geheimdienst ihrer Majestät“ stürzte er schwer. Tun Sie es Bernhard Russi also nicht nach, wenn Sie demnächst die Hernegg hinunterwedeln!

The Black Five





Pre da Peres Race

NR. 32R → 866 m

● schwer ⇕ 277 m

Am Fuße des Piz da Peres ist sie ein beliebter Trainingsplatz für viele Alpinweltcupathleten und Nationalmannschaften. Auch unseren einheimischen Ski-Assen dient diese Stecke immer wieder als beliebte Trainingsstrecke. Ja und dann wäre da noch der Wettkampfbetrieb: Zahlreiche Ski-Europacuprennen und Snowboardbewerbe wurden auf der Pre da Peres Piste ausgetragen.

Erta

NR. 40 → 1.610 m

● schwer ⇕ 435 m

Ein Wort und die erfahrenen Kronplatzkenner wissen, worum es geht: „Erta“ heißt auf ladinisch „die Steile“. Und damit ist eigentlich alles gesagt: Liftpionier Erich Kastlunger war es, der die Piste zu dem machte, was sie heute ist: Einerseits eine durchaus anspruchsvolle, fordernde Rennstrecke, andererseits aber ebenso geeignet für den täglichen Skibetrieb. Die Abfahrt führt nach St. Vigil und kommt in einem Teilstück – „Para dal Pech“ – auf nicht weniger als 61% Gefälle. 2017 holte Willi Kastlunger mit seinem Organisationskomitee die Weltcuprennen der Damen auf die Erta. Im Jahr 2023 war es keine geringere als die Amerikanerin Mikaela Shiffrin, die auf der Erta den Allzeitrekord an Weltcupsiegen aufstellte.



Brignone · Gut-Behrami · Vlhova · Hector
 Worley · Shiffrin · Rebensburg



Piculin

NR. 45 → 2.000 m

● schwer ⇕ 507 m

Die Piste Piculin, also „die Kleine“, ist eigentlich viel zu zurückhaltend in ihrer Selbstbeschreibung: Sagenhafte 72% Gefälle, über 500 Meter Höhenunterschied und zwei Kilometer Abfahrtslänge können sich ohne Frage sehen lassen! Dazu kommt eine Besonderheit auf der Piculin, die nicht nur manche Skifahrer, sondern auch die Pistenpräparierer jeden Tag aufs Neue vor gewisse Herausforderungen stellen: Die Strecke verfügt über eine ausgeprägte, seitliche Hangneigung und ist schlussendlich eine der steilsten Strecken Italiens! Übrigens ermöglicht diese Skipiste die Verbindung zwischen dem Kronplatz und der Skiarea Alta Badia. Durch einen Skibus wird der Wechsel zwischen beiden Skigebieten ermöglicht.



Lichtspiele in den Bergen

EINE WANDERUNG FÜR ALLE SINNE

Dieses Erlebnis werden Sie so schnell nicht vergessen: Warme Kleidung, Wanderschuhe und eine Stirnlampe, vielleicht noch eine Thermosflasche mit heißem Tee – und schon kann die kurze Autofahrt beginnen. Vom Hubertus erreichen Sie in nur zehn Minuten den Ausgangspunkt für die Wanderung, den Parkplatz beim Hotel Olanderhof. Ab da geht es zu Fuß weiter, bergauf.

So früh unterwegs zu sein, hat seinen ganz besonderen Reiz.

Die Bewegung verdrängt das leichte Frösteln, die Vorfreude lässt die kühle Nachtluft vergessen. Die Stirnlampe leuchtet den Weg. So früh unterwegs zu sein, hat seinen ganz besonderen Reiz. Nur schemenhaft nimmt man die Landschaft wahr und konzentriert sich im spärlichen Licht auf jeden Schritt. Ablenkung? Fehlanzeige. Selten ist man so auf den Weg und den eigenen Rhythmus konzentriert wie jetzt.

Und dann umfängt einen diese besondere Stille, der man eigentlich ununterbrochen lauschen möchte. Zwischendrin knirschen Ihre Schritte auf dem sandigen Boden. Und sonst? Meditative Ruhe! In gemächlichem Tempo folgen Sie dem Weg nach oben. Zwischendrin ein kurzer Halt zum Verschnaufen, für einen Schluck heißen Tee aus der Thermosflasche oder einfach zum Innehalten. Die leichte Wanderung auf den Gipfel des Kronplatz dauert etwa eine Stunde und 15 Minuten. Oben angekommen ist das Panorama noch in dunkle Nacht gehüllt, doch schon bald macht sich die Morgendämmerung bemerkbar und die Konturen der Zillertaler Alpen, der Dolomiten, des Adamello und der Marmolata zeichnen sich vor dem heller werdenden Morgenhimmel ab. Und dann... Dann ist sie da, die Sonne, und verzaubert Natur und Landschaft mit ihrem Licht. Und für Sie ganz persönlich hält sie ein besonderes Glücksgefühl und ein Gefühl des Staunens bereit! Ein Sonnenaufgang auf dem Kronplatz ist zweifelsohne ein ganz besonderes Erlebnis. Jetzt wird klar:

Das frühe Aufstehen hat sich mehr als gelohnt! Und spätestens, wenn Sie die Sonnenstrahlen sehen

**Glücksgefühle
am frühen Morgen.**

und das wärmende Licht auf Ihren Wangen spüren, entpuppt sich das grandiose Schauspiel als Fest für alle Sinne. Schauen, staunen, tief einatmen und der Stille lauschen. Geerdet sein, ganz bei sich.

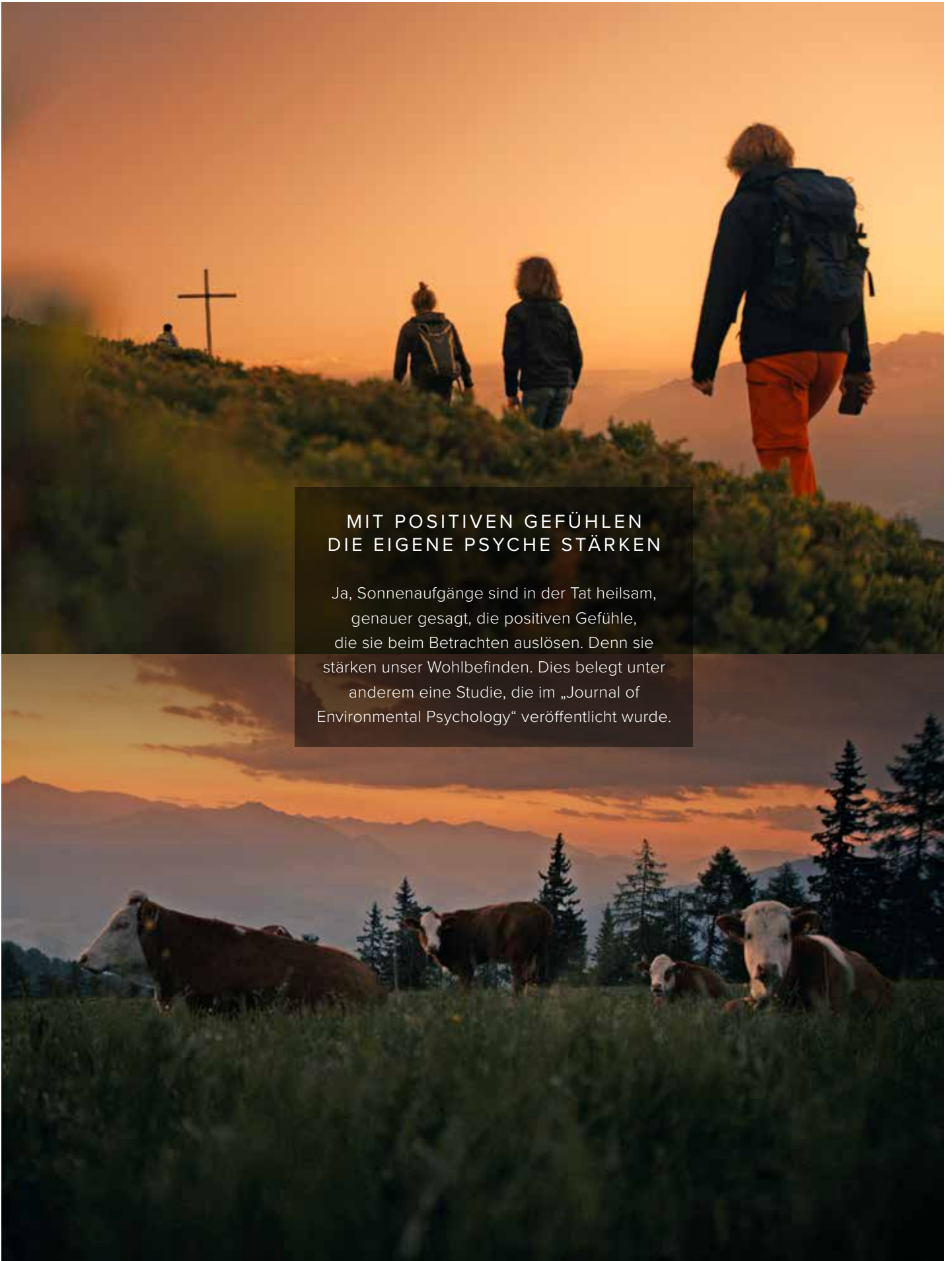
SONNENAUFGANGS- WANDERUNG ZUM KRONPLATZ

Ausgangspunkt: Hotel Olanderhof,
10 Minuten Autofahrt

🕒 1h 15 Min. ↔ 4,9 km 🏔️🏔️🏔️ leicht

Ausrüstung: Warme Kleidung,
Wanderschuhe und eine Stirnlampe

Tipp: Die Sonnenaufgangswanderung zum Kronplatz kann sowohl allein als auch in Begleitung eines Wanderführers gemacht werden.



**MIT POSITIVEN GEFÜHLEN
DIE EIGENE PSYCHE STÄRKEN**

Ja, Sonnenaufgänge sind in der Tat heilsam, genauer gesagt, die positiven Gefühle, die sie beim Betrachten auslösen. Denn sie stärken unser Wohlbefinden. Dies belegt unter anderem eine Studie, die im „Journal of Environmental Psychology“ veröffentlicht wurde.



Leben in Bewegung

Unberührte Landschaften, majestätische Berggipfel, ein strahlend blauer Himmel und das Aktivprogramm unserer „Belvita Active“-Hotels, das sind die idealen Voraussetzungen für einen unvergesslichen Aktivurlaub in Südtirol für Wanderer, Kletterer, Biker, Wintersportler und Bewegungshungrige jeder Art – geführte Touren, ein kostenloser Ausrüstungsverleih, Sonderkonditionen bei den Aufstiegsanlagen und vieles mehr inklusive.

Als Mitglied der Belvita Leading Wellnesshotels Südtirol verspricht dieses Hotel höchste Qualität auf allen Ebenen.

Belvita

LEADING WELLNESSHOTELS
SÜDTIROL



BELVITA LEADING WELLNESSHOTELS SÜDTIROL
T +39 0473 499499 . wellnesshotels@belvita.it . belvita.it



Besuchen Sie uns auf Facebook:
www.facebook.com/hotelhubertus



Besuchen Sie uns auf Instagram:
[hotel_hubertus](https://www.instagram.com/hotel_hubertus)



HUBERTUS

Gasser Touristik GmbH

Fam. Gasser · Furkelstraße 5 · I-39030 Geiselsberg-Olang · Südtirol
Tel. +39 0474 592 104 · Fax +39 0474 592 114 · info@hotel-hubertus.com

www.hotel-hubertus.com

