



Menschen. Köpfe.Ideen.

Erfolgsgeschichten vom Ritten

Persone. Menti.Idee.

Storie di successo del Renon



1892 - 2017

Die Raika Ritten blickt nunmehr auf 125 Jahre bewegte Geschichte zurück, in der sie maßgeblich an der wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung des Rittens beteiligt war. Dem Raiffeisengedanken weiterhin treu verbunden, stellt sie sich zuversichtlich den Herausforderungen der Zukunft.

La Cassa Rurale Renon può vantare 125 anni di storia movimentata, durante i quali ha dato un contributo fondamentale alla crescita economica e sociale del Renon. Sempre legata al pensiero Raiffeisen, essa si prepara ad affrontare fiduciosamente le sfide future.

125 **Raika Ritten**
Jahre | anni

INDEX / INDICE

Daten & Fakten

Die Wirtschaft am Ritten in Zahlen.

Dati e fatti

L'economia del Renon in numeri.

4

**Die Fensterbauer**

Warum Finstral am Ritten festhält.

Costruttori di finestre

Perché Finstral resta fedele al Renon?

6

Die Viehimporteure

Bozen Import: Die Kunst des Viehhandels.

Importatori di bestiame

Bozen Import: il commercio di bestiame è un'arte.

8

**Der Wagyu-Züchter**

Stefan Rottensteiner im Portrait.

Allevatore di Wagyu

Stefan Rottensteiner in primo piano.

10

Wirtschaft hat Tradition

Vier über 100 Jahre alte Rittner Betriebe.

Economia e tradizione

Quattro aziende ultracentenarie del Renon.

12

**110 Jahre alte Dame**

Die Etappen der Rittner Bahn.

I 110 anni dell'antica dama

Le tappe della Ferrovia del Renon.

16

Ritten - quo vadis?

Der Blick in die Zukunft.

Ritten, quo vadis?

Uno sguardo al futuro.

18

rms
2017

Die Organisatoren. 19
Gli organizzatori.

Aussteller & Lageplan. 20
Espositori e cartina.

Rahmenprogramm & Nützliches. 22
Programma d'intrattenimento e informazioni utili.

INTRO

Eine einzigartige Bühne für das Handwerk, die Industrie, den Handel, die Landwirtschaft und die Gastronomie: Das ist die Rittner Musterschau, die älteste Wirtschaftsausstellung des Landes. Dieses Jahr geht sie in die siebte Runde. Zu diesem Anlass beschenken wir uns selbst. Mit einem Magazin, in dem wir die Wirtschaft am Hochplateau hochleben lassen. Wir stellen ihnen die Rittner Köpfe und ihre Erfolgsgeschichten vor.

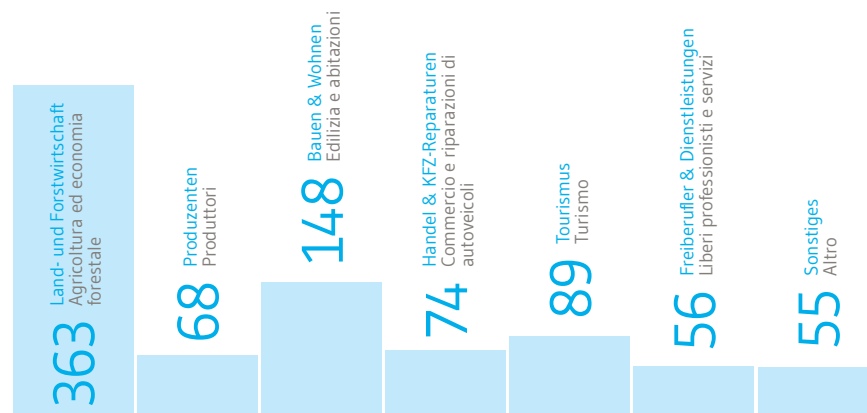
ÜBER 800 UNTERNEHMEN verschiedenster Branchen sind auf dem Ritten angesiedelt (siehe Grafik). Einige von ihnen seit über 100 Jahren. Die Geschichte von vier dieser Traditionsbetriebe erzählen wir ab Seite 4. Ihre Heimat haben auf dem Ritten auch Unternehmen von Weltformat. Loacker, der größte Waffelhersteller Italiens, gilt als Paradebeispiel. Die über 300 verschiedenen Loacker-Produkte sind in über 100 Ländern zu finden, in den entlegensten Orten der Welt. Zwei weitere Italien-Marktführer, der eine im Fensterbau, der andere im Viehhandel, haben wir besucht. Warum diese beiden Rittner Betriebe trotz Internationalität niemals von hier weg möchten, das lesen Sie ab Seite 6.

Genießen Sie das RMS-Magazin!

La Campionaria del Renon, la più antica esposizione economica dell'Alto Adige, che quest'anno celebra la settima edizione, è una magnifica piattaforma espositiva per l'artigianato, l'industria, il commercio, l'agricoltura e la gastronomia. Cogliamo quest'occasione per omaggiarvi con una rivista, in cui celebriamo l'economia dell'altipiano, e per presentarvi le menti del Renon e la storia del loro successo.

Il Renon (si veda la grafica) accoglie oltre 800 aziende operanti nei settori più disparati, alcune delle quali da oltre un secolo. A pagina 4 e seguenti viene narrata la storia di quattro

delle nostre imprese tradizionali. Il Renon è la loro "casa", nonché la sede di aziende attive a livello internazionale. Loacker, il maggiore produttore di wafer d'Italia, ne è un esempio emblematico: la sua gamma di oltre 300 prodotti è reperibile in oltre 100 Paesi, incluse le località più remote del mondo. Inoltre, abbiamo fatto visita a due leader italiani del mercato, uno dedicato alla costruzione di finestre, l'altro al commercio del bestiame. Il Renon è la sede di entrambi e, nonostante l'internazionalità, non desiderano abbandonarlo. Perché? Lo scoprirete a partire da pagina 6.

Buona lettura!

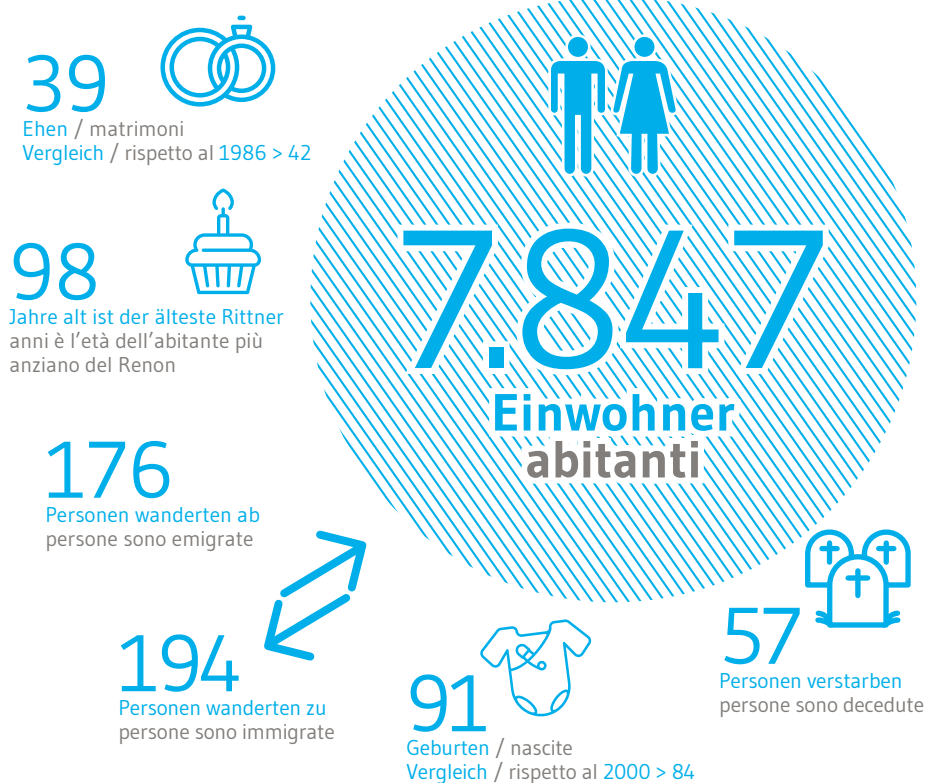
So teilt sich die Wirtschaft am Ritten auf, die Branchen im Überblick. / Suddivisione dell'economia del Renon con panoramica dei settori.

WER, WO, WAS?

Alle wichtigen Zahlen und Fakten rund um die Wirtschaft am Ritten.

CHI, DOVE, COSA? Economia del Renon: cifre e dati importanti

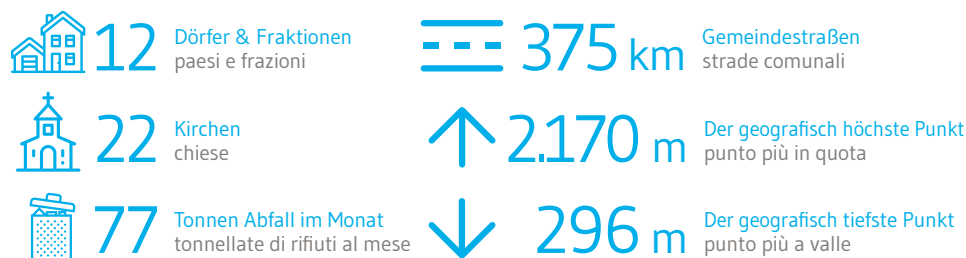
→ BEVÖLKERUNG / POPOLAZIONE 2016



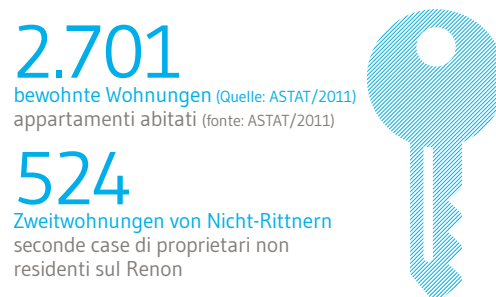
→ SPRACHE / LINGUA



→ ALLGEMEIN / IN GENERALE

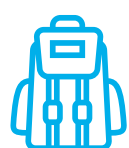


→ LEBEN & WOHNEN / VIVERE E ABITARE



→ SEILTRANSPORT / PASSEGGERI DELLA FUNIVIA 2016



→ **LANDSCHAFT / PAESAGGIO**

360 km
Wanderwege
di sentieri escursionistici



1.630
Wegschilder
segnavia



2
öffentliche Toiletten
WC pubblici



30 m
hoch ist die höchste Erdpiramide
è l'altezza della Piramide di terra
più elevata

607
Jahre alt ist die älteste
Erdpiramide
anni è l'età della Piramide di
terra più antica

→ **UNTERNEHMEN / AZIENDE**

Stand: 3/2017 Handelskammer BZ
Stato: 3/2017 Camera di Commercio di Bolzano

831
Betriebe
aziende
3.067
Mitarbeiter
collaboratori

→ 35

Geschäftslokale
locali commerciali
Vergleich / rispetto al
1986 > 41

→ **VEREINSLEBEN / VITA ASSOCIATIVA 2016**

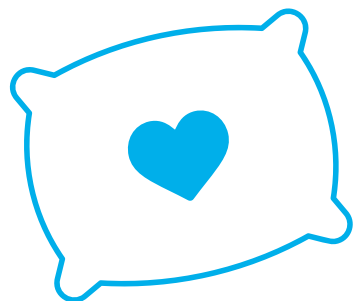
~50
Vereine
associazioni



284
Einsätze der
Freiwilligen Feuerwehr
interventi dei
volontari dei
Vigili del Fuoco



1.870
Einsätze des
Weißen Kreuzes
interventi della
Croce Bianca

→ **TOURISMUS / TURISMO**

Stand / Stato 2014 ASTAT

161
Beherbergungsbetriebe
esercizi ricettivi
2.989
Betten
posti letto

→ 63

Hotels, Pensionen,
Gasthöfe, Residenzen
hotel, pensioni, alberghi
e residence

→ 65

Urlaub-auf-dem-
Bauernhofbetriebe
vacanze in agriturismo

→ 33

Ferienwohnungs- und
Zimmervermieter
appartamenti per le
vacanze e affittacamere

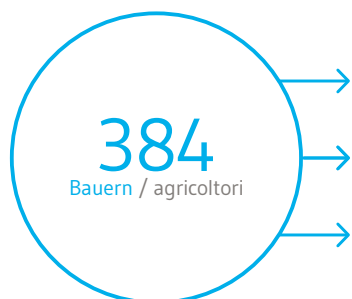
NÄCHTIGUNGEN / PERNOTTAMENTI 2016

350.880
Gesamt / complessivi

284.145
Sommersaison
durante la stagione estiva

66.735
Wintersaison
durante la stagione invernale

4,2
durchschnittliche Aufenthaltstage
giorni è la durata media dei soggiorni

→ **LANDWIRTSCHAFT / AGRICOLTURA 2016**

384
Bauern / agricoltori

261



Viehbauern
allevatori

50



Obstbauern*
frutticoltori*

73



Weinbauern*
viticoltori*

→

4.510



Rinder
bovini

937



Schafe
pecore

343



Ziegen
capre

2.000 ha



Wiesen*
prati*

6.000 ha



Wälder*
boschi*

* Stand / Stato 2012

DIE FENSTERBAUER

COSTRUTTORI DI FINESTRE

Warum hat ein Unternehmen mit 1450 Mitarbeitern an 13 verschiedenen Produktionsstätten seinen Hauptsitz nach wie vor am Ritten? Das wollten wir von Florian, 32, und Kristin Oberrauch, 29, wissen. Die beiden Geschwister sind, neben Ihrem Vater Luis, ihrem Onkel Hans und ihren Cousins Joachim und Verena, Teil der Familie Oberrauch. Also der Inhabergefamilie des Unternehmens Finstral, dem italienischen Marktführer im Fensterbau. Ein Gespräch über Expansionen und den Spagat zwischen familiärer Verbundenheit und wirtschaftlichen Notwendigkeiten.

Perché la sede centrale di un'azienda con 1450 collaboratori e 13 stabilimenti di produzione è rimasta sul Renon? Lo chiediamo a Florian (32 anni) e Kristin Oberrauch (29 anni), i fratelli che al fianco del padre Luis, dello zio Hans e dei cugini Joachim e Verena compongono la famiglia Oberrauch ovvero la proprietaria dell'azienda Finstral, leader del mercato italiano nella costruzione di finestre. Un'intervista sull'espansione e sul divario tra legami familiari e necessità finanziarie.



Florian, Kristin, Luis, Hans, Verena & Joachim Oberrauch.

GANZ EHRlich, HABEN SIE NIE IN ERWÄGUNG GEZOGEN, VOM RITTEN ABZUZIEHEN?

Florian Oberrauch: Nein, zu keinem Zeitpunkt. Hier ist unser Zentrum, hier hat unser Onkel Hans 1969 den Grundstein gelegt, und hier ist auch unsere familiäre Basis. Bis auf Hans, der in Eppan wohnt, lebt unsere gesamte Familie am Ritten.

Kristin Oberrauch: Es ist aber nicht nur die familiäre und emotionale Komponente, die uns am Standort festhalten lässt. Hier sitzt ganz klar unser Know-how. Hier sind Mitarbeiter beschäftigt, die sich für das Unternehmen unglaublich ins Zeug legen. 220 unserer insgesamt 1450 Mitarbeiter kommen vom Ritten. Manche von ihnen arbeiten seit über 40 Jahren bei uns und zeichnen sich durch Treue und Loyalität aus.

Florian Oberrauch: Natürlich zeichnet das auch die Mitarbeiter in unseren anderen Produktionsstätten aus. Wir haben insgesamt eine sehr niedrige Fluktuation.

TROTZDEM WIRD DER GROSSTEIL DER FENSTER UND TÜREN MITTLERWEILE NICHT MEHR AM RITTEN PRODUZIERT. WARUM?

KO: Wir sind im Laufe der vergangenen 48 Jahre gut gewachsen, allein schon aus logistischen Gründen wäre es schwierig gewesen, hier die gesamte Produktion zu belassen. Mittlerweile verlassen 70 bis 80 Sattelzüge in der Woche unsere Werke. Die Rittner würden es uns wohl übel nehmen, wenn all diese LKWs die Rittner Straße nehmen müssten.

FO: Wir beschäftigen in den drei Werken am Ritten aber nach wie vor an die 300 Mitarbeiter. Im Hauptsitz in Unterinn ist die Verwaltung und der Showroom angesiedelt, in Weber Moos werden gut die Hälfte der Profile und in Klobenstein die Wintergärten produziert.

KO: Dazu kommen weitere vier Werke hier in Südtirol, in Barbian, Schabs, Kurtatsch und in Villnöss. In Villnöss übrigens, wo wir ausschließlich Haustüren produzieren, sind interessanterweise mehr Frauen als Männer beschäftigt. Dazu kommen zwei Werke in der Valsugana, eines in Verona, vier Produktionsstätten in Deutschland sowie Vertriebsniederlassungen in Frankreich, Spanien, den Niederlanden und der französischen Schweiz.

DIE FINSTRAL-GESCHÄFTSFÜHRUNG SETZT SICH AUS SECHS FAMILIENMITGLIEDERN ZUSAMMEN, KANN DAS GUT GEHEN?

KO: Es geht gut, weil jeder seinen Bereich hat.

Unser Onkel, der Firmengründer Hans, hat sich zwar aus dem operativen Geschäft ziemlich zurückgezogen, er bringt sich aber nach wie vor mit vielen neuen Ideen im Produktbereich ein. Sein Sohn Joachim kümmert sich um die technischen Neuentwicklungen und ums Marketing, seine Tochter Verena um die Wintergärten.

FO: Ja, und unser Vater Luis ist als Divisionsleiter Italien noch sehr aktiv. Ich bin seit zehn Jahren im Betrieb und kümmere mich um die Bereiche Produktion, Logistik, Glas und Rohstoffeinkauf. Meine Schwester Kristin verantwortet den Direktverkauf hier in Südtirol und im norditalienischen Raum bis nach Mantua.

ONESTAMENTE, NON AVETE MAI PRESO IN CONSIDERAZIONE L'IDEA DI LASCIARE IL RENON?

Florian Oberrauch. No, mai. Questo è il nostro centro ed è qui che, nel 1969, lo zio Hans ha gettato le fondamenta dell'azienda, oltre a essere la base della famiglia: eccetto lui, che abita ad Appiano, viviamo tutti sul Renon.

Kristin Oberrauch. L'attaccamento alla nostra sede non è dovuto solo alla componente familiare e sentimentale. È chiaro che qui è radicato anche il nostro know-how e un team dedito all'azienda. 220 dei nostri 1450 collaboratori sono originari del Renon e alcuni di loro, impegnati con noi da oltre 40 anni, spiccano per la loro fedeltà e lealtà.

Florian Oberrauch. Naturalmente, ciò contraddistingue anche i collaboratori degli altri stabilimenti di produzione. Nel complesso, infatti, il turn-over è molto basso.

CIONONOSTANTE LA MAGGIOR PARTE DI PORTE E FINESTRE NON VIENE PIÙ PRODOTTA SUL RENON. PERCHÉ?

KO. Nel corso degli ultimi 48 anni siamo cresciuti notevolmente e, anche solo per motivi logistici, sarebbe stato difficile lasciare qui l'intera produzione. Ogni settimana, 70-80 autotreni escono dai nostri stabilimenti e, se dovessero percorrere la strada del Renon, provocherebbero il risentimento della popolazione locale.

FO. I tre stabilimenti sul Renon danno comunque lavoro a 300 collaboratori. La sede centrale di Auna di Sotto accoglie l'amministrazione e lo showroom, a Weber im Moos viene prodotta la metà dei profili e a Collalbo i giardini d'inverno.

KO. In Alto Adige abbiamo altri quattro stabilimenti, a Barbiano, Sciaves, Cortaccia e Funes. Insolitamente

in quest'ultima sede, che si occupa solo della produzione di portoncini, lavorano più donne che uomini. Inoltre, disponiamo di due stabilimenti in Valsugana, uno a Verona, quattro sedi di produzione in Germania, così come filiali di distribuzione in Francia, Spagna, Paesi Bassi e nella Svizzera francese.

SEI MEMBRI DELLA FAMIGLIA SONO ALLA DIREZIONE DI FINSTRAL. È UNA SCELTA VINCENTE?

KO. L'amministrazione funziona bene, poiché ognuno è responsabile di un settore. Nostro zio Hans, il fondatore, sebbene non sia più particolarmente attivo in azienda, continua a presentare tante nuove idee per il reparto produttivo. Joachim, il figlio, si occupa delle innovazioni tecniche e del marketing, mentre sua sorella Verena dei giardini d'inverno.

FO. Nostro padre Luis è ancora il direttore della divisione italiana. Io lavoro in azienda da dieci anni e mi dedico ai settori produzione, logistica, vetro e acquisto delle materie prime. Mia sorella Kristin, invece, gestisce la vendita diretta in Alto Adige e nel Nord Italia fino a Mantova.

→ DATEN & FAKTEN FINSTRAL AG/ AG

Hauptsitz Sede:	Unterinn, Ritten
Niederlassungen:	13 Produktionsstätten, 4 Vertriebsniederlassungen
Produkte:	Fenster und Türen aus Kunststoff und Aluminium, Schiebetüren, Wintergärten, Kleinfassaden, Fensterläden
Hauptmärkte:	Italien (65 Prozent), gefolgt von Frankreich, Deutschland und Spanien. Finstral-Fenster sind aber auch in Japan und Marokko zu finden.
Mitarbeiter:	1450, davon 300 an den drei Standorten am Ritten.

→ DATI E CIFRE FINSTRAL S.p.A.

Sede centrale:	Auna di Sotto
Filiali:	13 stabilimenti di produzione e 4 sedi di distribuzione
Prodotti:	finestre e porte in plastica e alluminio, porte scorrevoli, giardini d'inverno, piccole facciate e persiane
Principali mercati:	Italia (65%), seguita da Francia, Germania e Spagna. Le finestre di Finstral sono presenti anche in Giappone e Marocco
Collaboratori:	1450, di cui 300 presso tre sedi sul Renon

DIE VIEHHÄNDLER

COMMERCianti DI BESTIAME

Wer den Namen Lorenz Lintner in den Suchmaschinen des Internets eingibt, der sucht vergeblich. Oder besser gesagt, der findet nicht den Richtigen. Dabei erzielte der Rittner mit dem Familienunternehmen Bozen Import im Geschäftsjahr 2015 einen Umsatz von 27 Millionen Euro. Die Firma ist Italiens größter Importeur von Jungvieh. Wir besuchen den Unternehmer am Samstagabend am Firmensitz in Unterinn am Ritten. Nur am Wochenende ist der 59-Jährige hier anzutreffen, den Rest der Woche ist er unterwegs. 250.000 Kilometer legt er im Jahr mit seinem Auto zurück, um Kälber einzukaufen und weiterzuverkaufen. Ein Gespräch über die Kunst des Viehhandels.

La ricerca online di "Lorenz Lintner" non dà risultati o, per meglio dire, non individua la persona giusta ovvero un abitante del Renon, la cui azienda familiare Bozen Import ha fatturato 27 milioni di euro nell'esercizio 2015, facendone il maggiore importatore italiano di bestiame giovane. Sabato sera facciamo visita all'imprenditore 59enne presso la sede aziendale di Auna di Sotto, sul Renon: è possibile incontrarlo qui solo durante il weekend, poiché trascorre il resto della settimana viaggiando con la sua auto, su cui percorre 250.000 km all'anno, per acquistare e rivendere vitelli. Un'intervista sull'arte del commercio del bestiame.



Photo: Bozen Import, Irene Platter

Lorenz Lintner (mitte) führt das Unternehmen Bozen Import gemeinsam mit seinen beiden Söhnen Fritz (links) und Moritz. Lorenz Lintner (al centro) dirige l'azienda Bozen Import con i due figli, Fritz (a sx.) e Moritz.

HERR LINTNER, WIE VIEL STÜCK VIEH KAUFEN SIE IM JAHR EIN?

Lorenz Lintner: An die 100.000 Stück sind es pro Jahr. 70 Prozent davon sind junge Kälber, die zwischen drei Wochen bis drei Monate alt sind. Der Rest ist Einstellvieh mit einem Gewicht zwischen 150 und 300 Kilogramm. Diese Tiere kaufen wir als Kälber ein und lassen sie dann für 60 bis 80 Tage bei verschiedenen Bauern einstellen. Nach Erreichen des notwendigen Gewichts verkaufen wir sie dann wieder weiter.

WO KAUFEN SIE DENN DIE TIERE EIN?

Vor allem in Österreich. Man muss wissen, in Österreich werden 75.000 Tiere pro Jahr verkauft, 80 Prozent davon importieren wir. Die Tiere verkaufen wir vor allem ins Veneto und in die Lombardei. Groß ist die Nachfrage mittlerweile aber auch in Spanien.

DABEI HAT ALLES GANZ KLEIN BEGONNEN.

Allerdings. Mein Vater Eduard hat in den 50er Jahren erste Schafe geliefert, vor allem an Weinbauern im Überetsch, für ein gutes Schöpsernes zur Erntezeit. Daraus hat sich sehr schnell ein Geschäft entwickelt, er ist nach Österreich und Deutschland gefahren und hat gerade Mitte der 60er Jahre immer mehr Vieh nach Südtirol und sehr schnell auch nach Italien importiert. 1973 haben wir dann das Unternehmen Bozen Import gegründet. Ich bin der Älteste von uns fünf Kindern und bin eigentlich direkt nach Abschluss der Handelsschule in den Familienbetrieb eingestiegen. Ja, und seit kurzem werde ich von meinen beiden Söhnen Moritz und Fritz unterstützt. Sie haben dieselbe Freude an dieser Arbeit, wie ich sie noch heute habe.

DABEI IST ES DURCHAUS EIN KNOCHENJOB.

Aber ein schöner. Ich und auch meine beiden Söhne starten am Montag früh und fahren dann im Laufe der Woche zu mehreren Sammelstellen, von Österreich über Ungarn bis nach Rumänien. Wie viel Stück Vieh wir dort jeweils bekommen, ob es 1400 oder 200 Stück sind, wissen wir im Vorfeld nie. Wir haben mit den Händlern, die für uns die Tiere zusammenbringen, auch keine fixen Verträge. In unserem Geschäft gilt noch der Handschlag.

WARUM FAHREN SIE DIE GESAMTE STRECKE IM AUTO UND NEHMEN NICHT DAS FLUGZEUG?

Weil unsere Kunden, bei denen wir einkaufen, vor allem in ärmlichen ländlichen Gebieten zu finden sind. Dort gibt es meist keinen Flughafen. Unsere Stärke ist, dass wir uns jedes einzelne Tier im Detail ansehen, wir bewerten es nach Form und Gewicht und kontrollieren per Hand, ob es einen Nabelbruch hat. Daraus ergibt sich dann auch einer von 100 verschiedenen Preisen, die von 50 bis zu 500 Euro pro Kalb gehen.

EINMAL GEKAUFT, WIE ORGANISIEREN SIE DEN TRANSPORT?

Transportiert werden die Tiere von speziellen Transportunternehmen. Wir sind beim Aufladen aber immer selbst dabei. Unser größtes Interesse

ist, dass die Kälber gut und vor allem so schnell wie möglich bei unseren Kunden ankommen, damit der Stresspegel der Tiere so gering wie möglich gehalten wird. In der Regel können wir garantieren, dass wir ein Tier gegen Mittag einkaufen und es der Bauer spätestens am Abend des darauffolgenden Tages in seinem Stall stehen hat.

TRANSPORTIEREN SIE DIE TIERE DIREKT ZUM BAUERN?

Nur 80 Prozent. Tiere aus Nordtirol oder Vorarlberg kommen erst zu uns nach Unterinn. So müssen sie nicht erst umständlich zur Sammelstelle nach Salzburg, um von dort weiter nach Mantua oder Verona transportiert zu werden. Von Montagabend bis Dienstagmittag können die Tiere also zu uns gebracht werden. Wir laden sie in Anwesenheit eines Tierarztes ab, tränken und wiegen sie und teilen sie dann unseren Kunden zu.

SIGNOR LINTNER, QUANTI CAPI DI BESTIAME ACQUISTA IN UN ANNO?

Lorenz Lintner. Circa 100.000, il 70% dei quali sono vitelli giovani che hanno da 3 settimane a 3 mesi d'età, mentre il resto sono capi da ristallo che pesano da 150 a 300 kg. I vitelli acquistati trascorrono 60-80 giorni nelle stalle di vari agricoltori, per poi essere venduti non appena raggiungono il peso necessario.

DOVE ACQUISTA GLI ANIMALI?

Prevalentemente in Austria, dove ogni anno vengono venduti 75.000 capi, l'80% dei quali lo importiamo noi ed è diretto soprattutto in Veneto e Lombardia. Nel frattempo è cresciuta notevolmente anche la richiesta in Spagna.

TUTTO, PERÒ, È COMINCIATO QUANDO LEI ERA PICCOLO.

Esatto! Negli anni '50, Eduard, mio padre, ha venduto le prime pecore; i clienti erano prevalentemente viticoltori dell'Oltradige desiderosi di assicurarsi un delizioso Schöpsernes (stufato d'agnello) durante il periodo della raccolta. Recandosi in Austria e Germania, ha sviluppato molto rapidamente gli affari. A metà degli anni '60, ha importato sempre più bestiame in Alto Adige e poco dopo anche nel resto d'Italia. Nel 1973, abbiamo fondato l'azienda di famiglia Bozen Import, in cui io, primo di cinque figli, ho cominciato a lavorare subito dopo il diploma all'istituto commerciale. Inoltre, da poco posso contare sulla collaborazione dei miei due figli, Moritz e Fritz, che da questa professione traggono la medesima gioia che mi stimola ancora oggi.

È UN LAVORO MOLTO DURO.

Sì, ma bello! Io e i miei figli cominciamo al mattino presto e, nel corso della settimana, visitiamo numerosi punti di raccolta, dall'Austria alla Romania, passando per l'Ungheria. Non conosciamo mai la quantità di capi che riceveremo ogni volta, potrebbero essere 1400 o 200, né abbiamo stipulato contratti fissi con i commercianti che li riuniscono

per noi. La nostra attività si basa ancora sulla stretta di mano.

PERCHÉ VIAGGIA SEMPRE IN AUTO, ANZICHÉ IN AEREO?

Facciamo acquisti da clienti che vivono soprattutto in aree rurali povere e prevalentemente prive di un aeroporto. La nostra prerogativa consiste nell'osservare dettagliatamente ogni singolo animale, valutarne la struttura e il peso, così come controllare personalmente la presenza di ernie ombelicali. Da tutto ciò viene calcolato uno dei 100 diversi prezzi, che variano da 50 a 500 euro per vitello.

TERMINATO L'ACQUISTO, COME ORGANIZZA IL TRASPORTO?

Pur avvalendoci di speciali imprese di trasporti, siamo sempre presenti al momento del carico. La nostra priorità è fare in modo che i clienti ricevano i vitelli nelle migliori condizioni possibili e in tutta rapidità, riducendone al minimo il livello di stress. Normalmente, siamo in grado di garantire al contadino che, se acquistiamo un animale verso mezzogiorno, lo accoglierà nella sua stalla al massimo alla sera del giorno successivo.

GLI ANIMALI VENGONO INVIATI DIRETTAMENTE AGLI AGRICOLTORI?

Solo l'80%. I capi del Tirolo settentrionale o del Vorarlberg vengono prima trasportati da noi ad Auna di Sotto, evitando lo scomodo passaggio per il punto di raccolta di Salisburgo, da cui poi verrebbero mandati a Mantova o Verona. Riceviamo i capi di bestiame dal lunedì sera al martedì a mezzogiorno e, in presenza di un veterinario, li scarichiamo, li abbeveriamo e li pesiamo, per poi ripartirli tra i nostri clienti.

→ DATEN & FAKTEN BOZEN IMPORT GMBH

Hauptsitz:	Unterinn am Ritten
Tätigkeit:	Handel mit Jung- und Einstellvieh
Import:	Einkauf vor allem in Österreich, Rumänien, Polen, Ungarn, Tschechien und der Slowakei.
Verkauf:	70 Prozent Veneto & Lombardei 15 Prozent Spanien 15 Prozent Polen, Türkei, Slowakei, Tschechien, Südtirol
Mitarbeiter:	3

→ DATI E CIFRE BOZEN IMPORT S.R.L.

Sede centrale:	Auna di Sotto, sul Renon
Attività:	commercio di bestiame giovane e da ristallo
Importazione:	acquisti effettuati prevalentemente in Austria, Romania, Polonia, Ungheria, Repubblica Ceca e Slovacchia
Vendita:	70% in Veneto e Lombardia 15% in Spagna 15% in Polonia, Turchia, Slovacchia, Repubblica Ceca e Alto Adige
Collaboratori:	3

DER WAGYU- ZÜCHTER

ALLEVATORE DI WAGYU

Er hat gewagt und er hat gewonnen. Trotz Kritik von außen hat Stefan Rottensteiner eine seltene Rinder-rasse gezüchtet. Heute reißen sich Sterneköche um ein Kilo Wagyu-Fleisch vom Oberweidacherhof.

Nonostante le critiche, allevare una razza bovina rara è stata una scommessa vincente per Stefan Rottensteiner. Oggi, i cuochi stellati si contendono ogni chilogrammo di questa carne fornita dal maso Oberweidacherhof.

STEFAN ROTTENSTEINER

züchtet am Oberweidacherhof in Klobenstein Wagyu-Rinder.
l'allevatore di bovini Wagyu dell'Oberweidacherhof di Collalbo.

Es ist Dienstag Vormittag, 11 Uhr. Draußen regnet es leicht. Stefan Rottensteiner sitzt im Trocken. In aller Ruhe schneidet er am Küchentisch Salami. Es ist keine gewöhnliche Salami. Die Farbe ist dunkelrot, die Struktur weich, der Geschmack kernig, leicht nussig. Es ist eine Salami vom Wagyu-Rind. Eines der neuesten Experimente auf dem Oberweidacherhof in Klobenstein.

DER PIONIER. Als einer der ersten im Land hat Stefan Rottensteiner eine Wagyu-Zucht aufgebaut. „Ich war immer schon auf der Suche nach alternativen Rinderrassen. Bei Recherchen im Internet bin ich dann auf das Wagyu-Rind gestoßen“, erzählt der 25-Jährige. Seit einem Jahr ist er Vollzeit auf dem elterlichen Hof, ein Viehwirtschaftsbetrieb mit rund 30 Milchkühen und 20 Kälbchen. Er führt ihn gemeinsam mit seinen Eltern Walter und Monika. Die Jahre zuvor war er europaweit unterwegs, für ein Pusterer Unternehmen hat er Biogasanlagen montiert und installiert.

DIE ANFÄNGE. Sechs Jahre ist es her, dass er gemeinsam mit seinem Vater erste Wagyu-Embryonen einpflanzte. Probiert hat er das Fleisch dieser kostbaren Rinderrasse bis dahin nicht. Er ist volles Risiko gefahren. Von vielen Bekannten ertete er nur Kopfschütteln: Wie konnte er nur so viel Geld in eine Zucht stecken, von der er nicht mal wusste, wie das Fleisch schmeckt? „Als ich es dann zum ersten Mal probiert habe, war ich zum Glück positiv überrascht. Aufgrund der starken Marmorierung sieht das Fleisch im rohen Zustand extrem fett aus. Dabei ist es arm an Cholesterin und reich an Omega-3-Fettsäuren. Es enthält bis zu 30 Prozent mehr ungesättigte Fettsäuren als das Fleisch anderer Rinderrassen“, erzählt Rottensteiner.

DIE ABNEHMER. Heute hält er auf dem Oberweidacherhof 26 Wagyu-Rinder. Das erste Rind aus der eigenen Wagyu-Zucht wurde vor

einem Jahr geschlachtet. Mit riesen Erfolg: Südtirols Sterneköche reißen sich um ein Kilo dieses elitären Fleisches. „Unsere Stärke ist sicher, dass die Rinder das ganze Jahr über im Freien sind und ausschließlich mit Heu gefüttert werden. Wohl auch deshalb hören wir immer wieder, dass man beim Genuss des Fleisches das pure Heu herausschmeckt“, so der Rittner Züchter.

DIE ZUKUNFTSPLÄNE. Die nächste Schlachtung steht kurz bevor. Stefan Rottensteiner rechnet mit 300 Kilogramm verkaufsfähigem Fleisch. 80 Prozent davon haben sich Südtirols Spitzenköche bereits reserviert. Trotz des stolzen Preises. Denn ein Kilo Filet oder Roastbeef kostet bis zu 280 Euro, ein Kilo Hackfleisch an die 40 Euro. „Der hohe Preis lässt sich vor allem durch die Genetik erklären, ein Wagyu-Rind ist vier Mal so teuer als eine Milchkuh“, erklärt der Jungbauer.

Der junge Züchter hat große Pläne: Hält der gute Fleischabsatz an, möchte er in spätestens sechs Jahren nur noch auf das Wagyu-Rind setzen.

Sono le 11 di martedì e sta scendendo una fine pioggerellina, mentre Stefan Rottensteiner siede nella sua cucina e taglia con tutta calma un po' di salame. Il colore è rosso scuro, la testura morbida e il sapore intenso dal leggero aroma di noce: non è un salame classico, bensì di carne bovina Wagyu, uno degli ultimi esperimenti dell'Oberweidacherhof di Collalbo.

IL PIONIERE. Stefan Rottensteiner è stato uno dei primi in Alto Adige a dare vita a un allevamento di Wagyu. „Sono sempre stato alla ricerca di razze bovine alternative e, documentandomi online, ho scoperto i Wagyu“, racconta il 25enne. Da un anno, lavora a tempo pieno nel maso dei genitori, Walter e Monika, gestendo con loro quest'azienda zootecnica con circa 30 mucche da latte e 20 vitellini. Negli anni precedenti, ha girato l'Europa,

installando impianti a biogas per un'azienda pusterese.

GLI ESORDI. Sei anni fa, ha impiantato con il padre i primi embrioni di Wagyu, una preziosa razza bovina di cui, fino ad allora, non aveva mai assaporato la carne. Questa scelta rischiosa ha scatenato la disapprovazione di numerosi conoscenti: come poteva investire così tanto denaro in un allevamento di bovini, di cui non sapeva nemmeno che sapore avesse la carne?! „Per fortuna, quando l'ho degustata per la prima volta, ne sono rimasto positivamente sorpreso. In virtù della sua intensa marmorizzazione, la carne cruda sembra molto grassa. Si tratta, invece, di un alimento povero di colesterolo e ricco di omega 3, che contiene fino al 30% in più di acidi grassi insaturi rispetto alle altre razze bovine“, illustra Rottensteiner.

GLI ACQUIRENTI. Oggi, l'Oberweidacherhof accoglie 26 manzi Wagyu. Il primo del suo allevamento è stato macellato con notevole successo un anno fa e i cuochi stellati altoatesini si contendono ogni chilogrammo di questa carne d'élite. „La nostra peculiarità consiste nel fatto che i bovini vivono all'aperto tutto l'anno, nutrendosi esclusivamente di fieno e spesso, infatti, ci viene riferito che la carne ne emana il sapore più puro“, rivela l'allevatore del Renon.

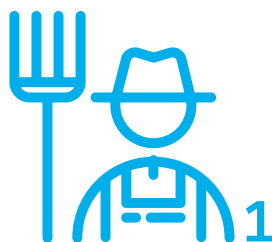
I PROGETTI PER IL FUTURO. La prossima macellazione è imminente. Stefan Rottensteiner prevede 300 kg di carne vendibile, di cui l'80% è già stato prenotato dai cuochi altoatesini di spicco, nonostante il suo prezzo. Un kg di filetto o roastbeef può costare fino a 280 euro, mentre un kg di carne macinata circa 40 euro. „La genetica è la principale responsabile del prezzo elevato, poiché un bovino Wagyu è quattro volte più costoso di una mucca da latte“, spiega il giovane. L'allevatore ha grandi progetti: al più tardi fra sei anni, se le vendite della carne continuano ad andare bene, desidera allevare solo bovini Wagyu. ■

**WIRTSCHAFT
HAT TRADITION**

Das RMS-Magazin zeigt vier Rittner Betriebe mit einer über 100-jährigen Geschichte.

ECONOMIA E TRADIZIONE

La rivista della RMS presenta quattro aziende del Renon che vantano oltre un secolo di storia.


LANDWIRTSCHAFT AGRICOLTURA

Ronacherhof, Gebrack Ronacherhof, Gebrack
Gründungsjahr: 1214 Anno di fondazione: 1214



Die Bauern vom Ronacherhof: Peter, Irmengard, Gloria, Klein-Daniel und Lukas Messner. / Peter, Irmengard, Gloria, Daniel e Lukas Messner: gli agricoltori del Ronacherhof.



Photo: Privat / Privato

In der Labe liegen handgewebte Teppiche, in der Rußküche stehen selbstgemachte Marmeladen, dazwischen bunte Blumentöpfe und per Hand geflochtene Körbe. Es ist die Liebe zum Detail, die diesen Urlaub-auf-Bauernhof-Betrieb so besonders macht. Der Ronacherhof liegt in Gebrack, einer kleinen Rittner Fraktion mit elf Höfen.

800 Jahre Geschichte. Das wahre Juwel ist die Stube. „Sie ist über 800 Jahre alt, vor zehn Jahren haben wir sie bei Renovierungsarbeiten entdeckt und freigelegt“, erzählt Peter Messner. Der 67-Jährige ist auf dem Rielinger Hof in Siffian aufgewachsen. Im Alter von 21 Jahren hat er von seinem Onkel Franz den Ronacherhof übernommen, die einstige Sommerresidenz der Bischöfe. „Eine Weile hausten

hier auch Zigeuner, seit 160 Jahren nunmehr ist der Hof aber in Familienbesitz“, erklärt Peter Messner.

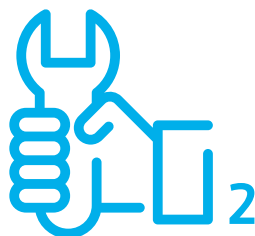
Die sechste Generation. Den Bauernhof mit 50 Stück Vieh bewirtschaftet er gemeinsam mit seiner Frau Irmengard, einer gebürtigen Chiemgauerin, sowie mit Sohn Lukas und Schwiegertochter Gloria. Seine Enkelkinder Daniel und Sara bilden die sechste Generation.

L’ingresso è ricoperto di tappeti tessuti a mano e la cucina per l’affumicatura è costellata di marmellate fatte in casa, alternate a variopinti vasi di fiori e ceste intrecciate a mano. È l’amore per i dettagli a rendere così particolare il Ronacherhof, esercizio facente parte del “Gallo rosso” (vacanze in agriturismo),

che sorge nel centro di Gebrack, una piccola frazione di Renon con undici masi.

800 anni di storia. Il vero gioiello del maso è la Stube. “Ha oltre 800 anni e l’abbiamo scoperta 10 anni fa, riportandola alla luce durante la ristrutturazione”, racconta Peter Messner. Questo 67enne, cresciuto al maso Rielinger Hof di Siffiano, all’età di 21 anni ha rilevato dallo zio Franz il Ronacherhof, ex residenza estiva dei vescovi.

Sesta generazione. Insieme alla moglie Irmengard, originaria della Chiemgau, al figlio Lukas e alla nuora Gloria, Peter gestisce il maso, in cui alleva 50 capi di bestiame. I nipoti Daniel e Sara sono i rappresentanti della sesta generazione della famiglia.



HANDWERK ARTIGIANATO

Tischlerei Gampenrieder, Oberinn Falegnameria Gampenrieder, Auna di Sopra
Gründungsjahr: 1914 Anno di fondazione: 1914



Drei Tischlergenerationen: Walter, Franz und Patrick Gampenrieder. / Walter, Franz e Patrick Gampenrieder: tre generazioni di falegnami.



Photo: Tischlerei Gampenrieder

Ob das Chalet Ghilga in Gröden, der Lobishof auf dem Ritten oder der Sitz der Technoalpin in Bozen, sie alle haben etwas gemeinsam: Möbelstücke aus Oberinn. Gefertigt in der historischen Tischlerei Gampenrieder. Walter Gampenrieder führt sie in dritter Generation.

VON WANGEN NACH OBERINN. Gegründet hat die Tischlerei sein Großvater Franz, im Jahre 1914 auf dem Sulferthalerhof in Wangen. Sein Vater Franz hat die Tischlerei dann von Wangen nach Oberinn verlegt. „Er war immer in Pacht, ich habe dann, kurz nach meinem Einstieg 1989, den heutigen Firmensitz errichtet“, so Walter Gampenrieder. Mittlerweile ist die Produktionshalle auf 1300 Quadratmeter angewachsen. Alle fünf Jahre hat der gelernte Tischler investiert.

BRANCHE IM UMBRUCH. Der 55-Jährige beschäftigt fünf Mitarbeiter, seit fünf Jahren ist auch sein 22-jähriger Sohn Patrick im Betrieb. Die beiden bilden ein erfolgreiches Gespann. „Unsere Branche ist im Umbruch, früher hat man Auftrag für Auftrag abgearbeitet, heute arbeitet man an zehn Aufträgen parallel“, so Walter Gampenrieder.

Cos’ hanno in comune lo Chalet Ghilga in Val Gardena, l’albergo Lobishof sul Renon e la sede di Technoalpin di Bolzano? I mobili, realizzati nella storica Falegnameria Gampenrieder di Auna di Sopra, diretta da Walter, terza generazione dell’omonima famiglia.

DA WANGEN AD AUNA DI SOPRA. Suo padre ha trasferito ad Auna di Sopra la falegnameria

fondata dal nonno Franz nel 1914 presso il maso Sulferthalerhof, a Wangen. “È sempre stato in affitto, finché io, poco dopo il mio ingresso in azienda nel 1989, ho costruito la sede attuale”, rivela Walter Gampenrieder. Oggi, il capannone di produzione ha una superficie di 1300 m², in cui l’esperto falegname ha investito ogni cinque anni.

UN SETTORE IN EVOLUZIONE. Il 55enne ha al suo fianco cinque collaboratori e, inoltre, cinque anni fa è entrato in azienda anche Patrick, il figlio 22enne con cui forma una coppia di successo. “Il nostro settore sta cambiando: un tempo si portava a termine una commessa alla volta, oggi se ne realizza- no dieci in contemporanea”, riferisce Walter Gampenrieder. ▶



HANDEL COMMERCIO

Gemischtwarenhandlung Schwaiger, Lengstein *Spaccio Schwaiger, Longostagno*
Gründungsjahr: 1904 *Anno di fondazione: 1904*



Das Geschäft gehört zum Gasthof Schwaiger in Lengstein. / Il punto vendita fa parte dell'Albergo Schwaiger di Longostagno.



Photo: Schwaiger

Ob Stoffe, Knöpfe, Krawatten, Pfeifen oder der Zuckerrohr-Melasse-Extrakt Olandese zum Färben von Kaffee. Früher haben wir wirklich alles verkauft“, erzählt Max Mayr. Es war seine Großmutter Elisabeth, die 1904 im Erdgeschoss des Gasthofs Schwaiger in Lengstein ein Geschäft eröffnet hat. Alte Buffetschränke im Lagerraum sind noch heute Zeugnis davon.

Einkauf früher. „Früher ist meine Mutter Amalia einmal die Woche nach Bozen gefahren, bei Stuffer hat sie Lebensmittel bestellt, bei Eccel Konfektionsware und Stoffe. Die Ware haben wir dann mit der Zahnradbahn nach Klobenstein transportieren lassen, wo wir sie erst mit Pferden, später mit Autos abgeholt haben“, so der 85-jährige Mayr.

Einkauf heute. Im kleinen Geschäft finden die Lengsteiner noch heute alles Wichtige für den täglichen Bedarf. Das Geschäft gehört zum über 1000 Jahre alten Gasthof Schwaiger, der seit rund 200 Jahren im Besitz der Familie Mayr ist. Geführt wird er, genauso wie der angrenzende Bauernhof, von Markus Mayr und seiner Frau Marialuise in vierter Generation.

Tessuti, bottoni, cravatte, pantofole, estratto di melassa della canna da zucchero olandese per colorare il caffè o le pipe: in passato, vendevamo davvero di tutto“, racconta l’85enne Max Mayr. Fu sua nonna Elisabeth a inaugurare, nel 1904, il negozio di generi alimentari al piano terra dell’Albergo Schwaiger, a Longostagno. Ancora oggi, gli antichi scaffali del magazzino ne sono una testimonianza.

Acquisti ieri. “Mia mamma Amalia si recava a Bolzano una volta alla settimana, per ordinare i generi alimentari da Stuffer, così come l’abbigliamento e i tessuti da Eccel. Poi, i prodotti venivano trasportati a Collalbo con la cremagliera, dove li andavamo a prelevare prima a cavallo e successivamente in auto“, rivela Max Mayr.

Acquisti oggi. Nel piccolo punto vendita gli abitanti di Longostagno possono ancora acquistare tutti i prodotti di prima necessità. Il negozio, che appartiene all’ultracentenario Albergo Schwaiger, proprietà della famiglia Mayr da circa 200 anni, viene gestito, così come il maso adiacente, da Markus Mayr e dalla moglie Marialuise, membri della quarta generazione.



HOTELLERIE INDUSTRIA ALBERGHIERA

Parkhotel Holzner, Oberbozen *Parkhotel Holzner, Soprabolzano*

Gründungsjahr: 1908 *Anno di fondazione: 1908*



Hans Holzner (rechts) war der erste Direktor des Parkhotels Holzner in Oberbozen. / Hans Holzner (a dx.) fu il primo direttore del Parkhotel Holzner di Soprabolzano.



Photo: Parkhotel Holzner & Armin Mayr

Vor dem ersten Weltkrieg kamen die Gäste für drei bis vier Monate zu uns auf Urlaub. Die meisten kamen aus Wien. Die Zimmer waren 15 qm groß, ausgestattet mit einem Bett, einem Waschtisch und einem Nachttopf. Heute sind die 43 Zimmer durchschnittlich 40 qm groß“, erzählt Wolfgang Holzner. Der 37-Jährige führt das Parkhotel Holzner in vierter Generation. Der vierfache Familienvater übernahm es vor neun Jahren von seinen Eltern Hans und Marianne.

Die Gründerjahre. Eröffnet wurde das Hotel 1908, erbaut von der Rittner Bahngesellschaft. Der Urgroßvater des heutigen Besitzers führte das Parkhotel zunächst als Direktor. Drei Jahre später, im Jahre 1911, kaufte er es, seither ist es im Besitz der Familie Holzner.

Internationale Gäste. Während die Hälfte der 40 Mitarbeiter vom Ritten kommt, sind die Gäste international. „80 Prozent kommen aus dem deutschsprachigen Raum. Wir hatten aber auch schon Gäste aus Saudi Arabien, Taiwan oder Singapur“, erzählt der Hotelier. 2018 wird das Hotel auf 53 Zimmer erweitert.

Nel periodo anteriore alla Prima Guerra Mondiale, gli ospiti trascorrevano da noi tre-quattro mesi di vacanza. La maggior parte proveniva da Vienna e le camere di massimo 15 m² erano allestite con un letto, un lavabo e un vaso da notte. Oggi, sono 43 unità e misurano mediamente 40 m²“, racconta Wolfgang Holzner. Il 37enne, padre di quattro figli, rappresenta la quarta generazione di proprietari del Park-

hotel Holzner, che ha rilevato nove anni fa dai genitori Hans e Marianne.

Origini. L’hotel, costruito dalla società Ferrovia del Renon, è stato inaugurato nel 1908 e inizialmente diretto, poi acquistato tre anni dopo (1911), dal bisnonno dell’attuale proprietario. Da quel momento è di proprietà della famiglia Holzner.

Ospiti internazionali. La metà dei 40 collaboratori è originaria del Renon, mentre la frequentazione è internazionale. “L’80% proviene dall’area germanofona, ma abbiamo anche ospiti dell’Arabia Saudita, di Taiwan o Singapore“, racconta l’albergatore. Nel 2018, in seguito all’ampliamento, l’hotel disporrà di 53 camere. ■

ES LEBE DIE ALTE DAME!

LUNGA VITA ALL'ANTICA DAMA!

Dieses Jahr feiert die Rittner Bahn ihr 110-jähriges Bestehen. Die bedeutendsten Etappen dieser noblen Rittner Dame in der Übersicht.



Quest'anno, la Ferrovia del Renon celebra il 110° anniversario della sua costruzione. Di seguito una panoramica delle tappe più significative della nobile dama del Renon.



1907

Bau der Zahnradbahn vom Bozner Waltherplatz nach Klobenstein. Costruzione della ferrovia a cremagliera da piazza Walther (Bolzano) a Collalbo.

Seilbahntyp: Elektrische Zahnradbahn
Fahrtzeit: 75 Minuten von Bozen nach Klobenstein
Kapazität: Max. 90 Fahrgäste pro Garnitur
Damalgiger Fahrplan: Erste Fahrt, Waltherplatz: 06.10 Uhr
Letzte Fahrt, Klobenstein: 21.00 Uhr
Abfahrt: Alle 2,5 Stunden

Tipo d'impianto: ferrovia a cremagliera con trazione elettrica
Durata della corsa: 75 minuti da Bolzano a Collalbo
Capacità: max. 90 passeggeri in ogni vagone
Orario dell'epoca: prima corsa da piazza Walther: 6.10
ultima corsa da Collalbo: 21
Frequenza: ogni 2 ore e ½

ZEITZEUGE BERICHTET:

Candido Quinz, 82, war zwischen 1960 und 1993 Maschinist und Zugführer. „Jede Fahrt mit der Zahnradbahn war ein Abenteuer. Im Winter war es bitterkalt, denn wir Zugführer hatten die Kabine im Freien. Alles in allem hatte ich aber großes Glück. Während meine Kollegen durch das Rattern der Geleise Plattfüße bekamen, sind meine Füße nach wie vor schön geformt“, so der Klobensteiner.

RACCONTO DI UN TESTIMONE DELL'EPOCA

Candido Quinz (82 anni), macchinista e conduttore di treni dal 1960 al 1993. “Ogni corsa con la cremagliera era un'avventura. La cabina del conduttore era all'aperto e in inverno faceva freddissimo, ma posso ritenermi molto fortunato: ai miei colleghi sono venuti i piedi piatti a causa dello sferragliare del binario, mentre i miei sono ancora perfetti”, rivela l'abitante di Collalbo.

ZUGUNGLÜCK
Auf der Steilrampe oberhalb von St. Magdalena. Vier Todesopfer und über 85 Verletzte.

DISASTRO FERROVIARIO
4 vittime e oltre 85 feriti sulla ripida rampa sopra S. Maddalena.

1964



1966

Bau der Seilbahn von Bozen nach Oberbozen. Costruzione della funivia da Bolzano a Soprabolzano.

Seilbahntyp: Pendelbahn
Konstrukteur: Ceretti e Tanfani
Fahrtzeit: 12 Minuten
Kabinenanzahl: 2
Kapazität: 50 Fahrgäste pro Kabine
Damalgiger Fahrplan: Erste Fahrt: 7.00 Uhr
Letzte Fahrt: 19.30 Uhr

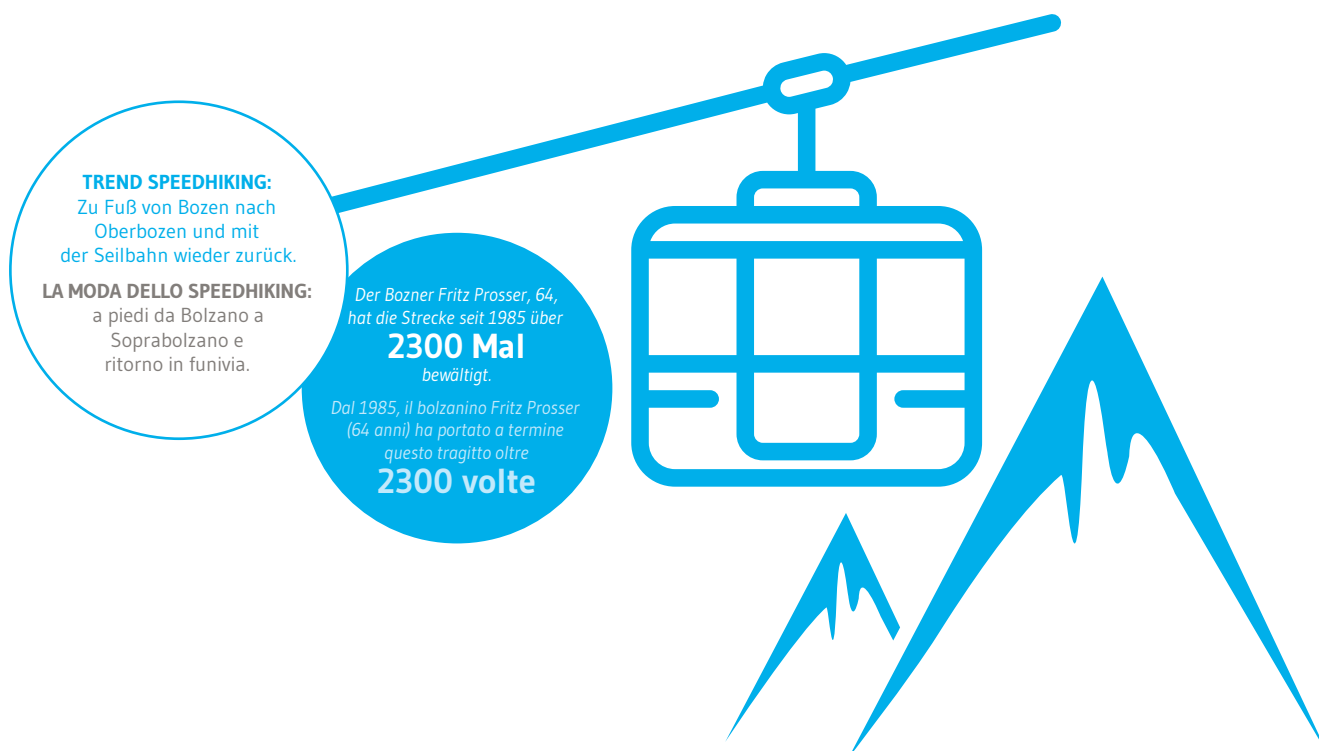
Tipo di funivia: su cavi
Costruttore: Ceretti Tanfani
Durata della corsa: 12 minuti
Numero di cabine: 2
Capacità: 50 passeggeri in ogni cabina
Orario dell'epoca: prima corsa: 7
ultima corsa: 19.30

ZEITZEUGE BERICHTET:

Konrad Tauferer, 55, arbeitet seit 28 Jahren bei der Rittner Bahn. „Die Pendelbahn hatte nur zwei Kabinen mit jeweils einem Kabinenbegleiter. Eine startete in Bozen, die andere zeitgleich in Oberbozen. Sie kreuzten sich auf halbem Weg, und wir mussten das Tempo drosseln, damit die Schwingung des Seiles ausgeglichen blieb“, erzählt der Lengsteiner.

RACCONTO DI UN TESTIMONE DELL'EPOCA

Konrad Tauferer (55 anni) lavora da 28 anni per la Ferrovia del Renon. “La funivia aveva solo due cabine con un accompagnatore ciascuna e partivano contemporaneamente da Bolzano e Soprabolzano, incontrandosi a metà strada, dov'era necessario ridurre la velocità, per non sbilanciare l'oscillazione della fune”, racconta l'abitante di Longostagno.



TREND SPEEDHIKING:
Zu Fuß von Bozen nach
Oberbozen und mit
der Seilbahn wieder zurück.

LA MODA DELLO SPEEDHIKING:
a piedi da Bolzano a
Soprabolzano e
ritorno in funivia.

Der Bozner Fritz Prosser, 64,
hat die Strecke seit 1985 über
2300 Mal
bewältigt.

Dal 1985, il bolzanino Fritz Prosser
(64 anni) ha portato a termine
questo tragitto oltre
2300 volte

1966 bis heute a oggi

Seit 1966 verkehrt die Schmalspurbahn nur
noch zwischen Oberbozen und Klobenstein.
La ferrovia a scartamento ridotto collega solo
Soprabolzano a Collalbo.



DIE TRIEBWAGEN:

HISTORISCHE HOLZVERTÄFELTE GARNITUREN:

Anzahl der Garnituren:

Zwei 2-achsige Triebwagen, Bj. 1907
4-achsiger Triebwagen, Bj. 1907
4-achsiger Triebwagen Alioth, Bj. 1910
Kapazität: 90 Fahrgäste (davon 90
Prozent Touristen)

Fahrzeit: Von Oberbozen nach
Klobenstein: 16 Minuten

Mitarbeiter: 9 Maschinisten und
Kartenkontrolleure

MODERNE GARNITUREN:

Anzahl der Garnituren:

Zwei Garnituren der Appenzeller
Bahnen (ehemals Trogenerbahn)
Kapazität: 195 Fahrgäste

Fahrplan:

Erste Fahrt, Klobenstein: 06.08 Uhr
Letzte Fahrt, Oberbozen: 23.00 Uhr
Halbstundentakt von 10 bis 19 Uhr
Fahrgäste: Am Morgen und zu Mittag
vor allem Mittelschüler aus Oberbozen,
ab 9 Uhr vor allem Touristen



MOTRICI:

MOTRICI STORICHE RIVESTITE IN LEGNO:

Numero di motrici:

due motrici a 2 assi; anno costruz.: 1907
motrice a 4 assi; anno costruz.: 1907
elettromotrice a 4 assi Alioth; anno costruz.: 1910

Capacità: 90 passeggeri
(il 90% dei quali sono turisti)

Durata della corsa:

16 minuti da Soprabolzano a Collalbo

Collaboratori:

9 macchinisti e controllori

MOTRICI MODERNE:

Numero di motrici:

due motrici delle Ferrovie dell'Appenzello
(in passato, Ferrovia di Trogen)
Capacità: 195 persone

Orario:

prima corsa da Collalbo: 6.08
ultima corsa da Soprabolzano: 23
Frequenza: ogni mezz'ora dalle 10 alle 19
Passeggeri: prevalentemente alunni della
scuola media di Soprabolzano al mattino e
a mezzogiorno, così come turisti a partire dalle 9

2009

Bau der neuen Seilbahn von
Bozen nach Oberbozen.

Costruzione della nuova funivia
da Bolzano a Soprabolzano.



Seilbahntyp:

3-Seil-Umlaufbahn

Fahrtzeit: 12 Minuten

Höhenunterschied: 950 Meter

Kabinenanzahl: 10

Kapazität:

35 Fahrgäste pro Kabine,
740 Fahrgäste pro Stunde

Fahrplan:

Erste Fahrt, Bozen: 06.30 Uhr

Letzte Fahrt, Bozen: 22.45 Uhr

Abfahrt: Alle 4 Minuten

Seilbahnbauer: Leitner AG

Tipo di funivia:

trifune

Durata della corsa: 12 minuti

Dislivello: 950 m

Numero di cabine: 10

Capacità:

35 persone in ogni cabina
740 passeggeri all'ora

Orario:

prima corsa da Bolzano: 6.30

ultima corsa da Bolzano: 22.45

Partenza: ogni 4 minuti

Costruttore: Leitner S.p.A.

ZEITZEUGE BERICHTET:

Klaus Kofler, Betriebsleiter der Rittner Bahn: „Als ich
1980 bei der Rittner Bahn begann, war die Bahn in
einem miserablen Zustand. Man überlegte sogar die
Rittner Bahn aufzulassen und auf Busse zu setzen.
Seit 1987 geht es dank finanzieller Fördermittel und
dank des Engagements des Rittner Bahnkomitees
wieder aufwärts. Erst recht, als man 2006 den Bau der
3-Seil-Umlaufbahn beschlossen hat.“

RACCONTO DI UN TESTIMONE DELL'EPOCA

Klaus Kofler, dirigente della Ferrovia del Renon. "Nel
1980, quando ho cominciato a lavorare per la Ferrovia
del Renon, era in pessimo stato, tanto che si pensava
perfino di abbandonarla e sostituirla con gli autobus.
Dal 1987, s'è verificata una notevole ripresa, grazie a
nuovi finanziamenti e all'impegno del comitato della
Ferrovia del Renon, soprattutto quando, nel 2006, è
stata decisa la costruzione della funivia trifune."

RITTEN QUO VADIS?

Der Südtiroler Tourismusexperte Harald Pechlaner wirft einen Blick in die Zukunft.
Harald Pechlaner, esperto altoatesino di turismo, volge lo sguardo al futuro.

Herr Pechlaner, wie erklären Sie sich, dass weltweit agierende Unternehmen wie Loacker oder Finstral ihren Firmensitz nach wie vor am Ritten haben?

Harald Pechlaner: Ganz einfach, da diese global agierenden Unternehmen mit dem Standort eng verbunden sind. Da nimmt man auch eine etwas schwierigere Erreichbarkeit in Kauf. Diese Unternehmen haben auf dem Ritten eine tiefe familiäre Verwurzelung. Außerdem wissen sie, dass sie hier auf eine verlässliche Mitarbeiterschaft bauen können. Nicht zu vergessen ist auch das Entgegenkommen des Standortes bei der Betriebsansiedlung oder Betriebserweiterung.

In der Sommersaison 2015 gab es am Ritten 284.145 Nächtigungen. Im Vergleich dazu: In der Wintersaison waren es nur 66.735 Nächtigungen. Worauf ist dieser große Unterschied zurückzuführen?

Das hat sicher mit der Exposition und der Typografie dieser sonnigen Destination zu tun. Der Ritten kann die warme Jahreszeit einfach über einen sehr langen Zeitraum touristisch nutzen.

Welche Chancen wird der Wintertourismus in Zukunft haben?

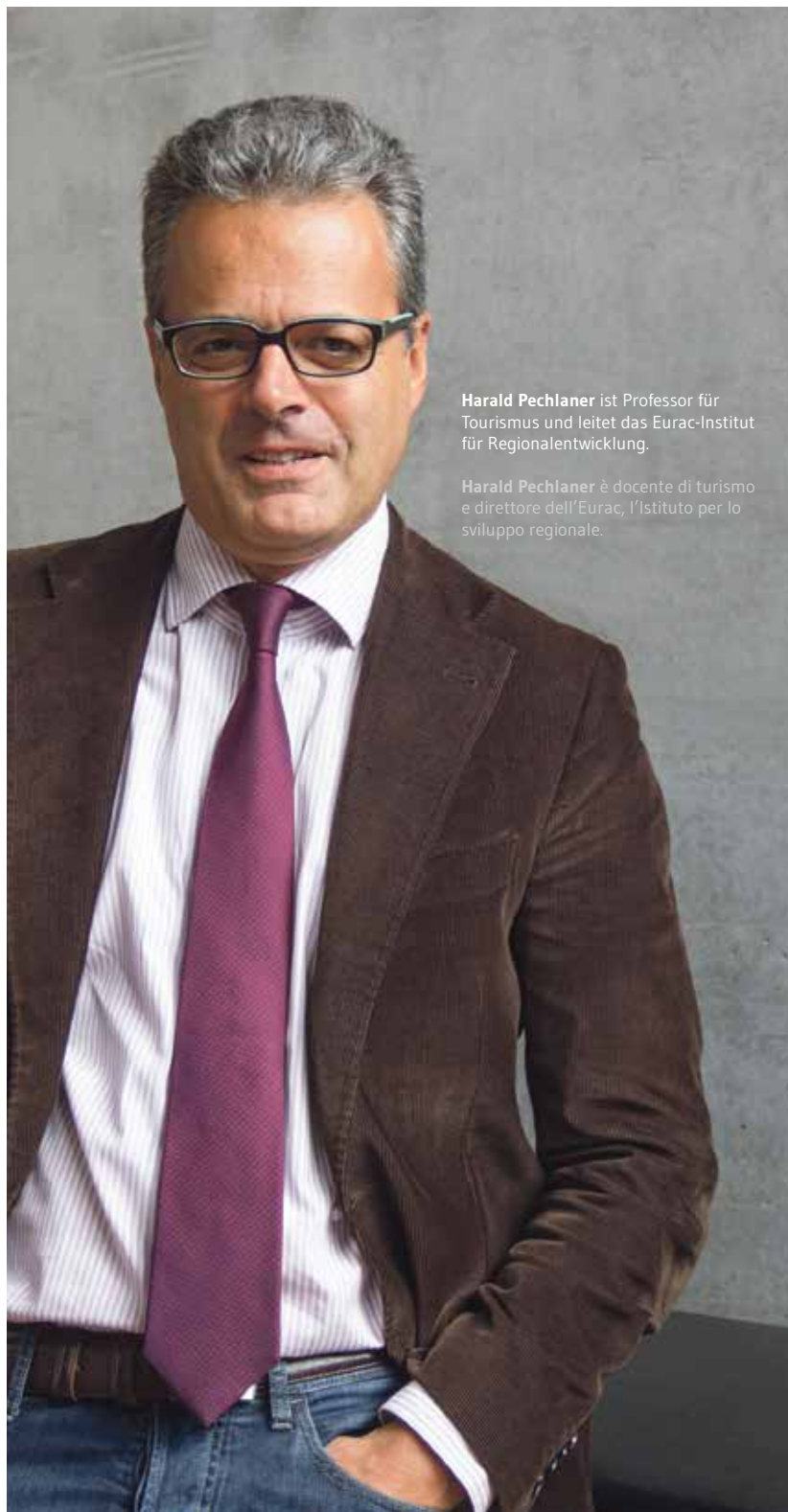
Der Wintertourismus wird auch in Zukunft ein großes Potential haben. Allerdings nicht mehr in der klassischen Form, wie wir ihn seit Jahrzehnten kennen. Der neue Wintertourismus muss dem Klimawandel Rechnung tragen. Es werden zwar nicht mehr so viele Leute Skifahren, dafür werden neue Outdoor-Aktivitäten entdeckt. Aktivitäten, die nicht mehr schneegebunden sind. Für einige Tourismusgebiete wird diese Umstellung zu einer großen Herausforderung. Für den Ritten dagegen könnte der neue Wintertourismus eine sehr interessante Chance sein.

Welche Tourismuskonzepte könnten für den Ritten in Zukunft interessant sein?

Am Ritten könnte sich ein interessantes Angebot rund um Tagungen, Seminare und Kongresse entwickeln. Die Nähe zur Landeshauptstadt Bozen und das hervorragende Mobilitätsprojekt der Rittner Bahn bieten hierfür die besten Voraussetzungen.

Seit Jahren verbringt Deutschlands Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier seinen Urlaub am Ritten. Vor kurzem hat auch Italiens Ministerpräsident Paolo Gentiloni dem Ritten einen Besuch abgestattet. Wie sehr profitiert das Hochplateau von den Ferienaufenthalten dieser bekannten Persönlichkeiten?

Diese Besuche mögen zwar die Bekanntheit steigern, sie sind aber kein Grund für die Begehrlichkeit der Region. Sich einzig und allein darauf zu verlassen, das wäre keine gute Strategie. Auch können diese Besuche rein marketingtechnisch nicht genutzt werden. Diese Persönlichkeiten kommen ja gerade deshalb auf den Ritten, weil sie hier ihre Ruhe finden. Ihre Urlaubswahl hat aber sicher auch damit zu tun, dass der Ritten mit touristischen Entwicklungen bislang immer sehr vorsichtig und sensibel umgegangen ist. Auch was den Bau größerer Hotelkomplexe betrifft. Dieser Fokus auf die Nachhaltigkeit kann sich langfristig sehr positiv auswirken.



Harald Pechlaner ist Professor für Tourismus und leitet das Eurac-Institut für Regionalentwicklung.

Harald Pechlaner è docente di turismo e direttore dell'Eurac, l'Istituto per lo sviluppo regionale.

Sig. Pechlaner, perché aziende attive a livello internazionale come Loacker o Finstral hanno ancora la loro sede sul Renon? Harald Pechlaner.

Queste aziende operanti a livello globale sono strettamente legate alla loro ubicazione, a prescindere dal fatto che le renda un po' più difficili da raggiungere. Il loro radicamento familiare sul Renon è profondo, così come la consapevolezza di potere contare su un team affidabile. Senza dimenticare il sostegno locale per l'insediamento o l'ampliamento aziendale.

Durante la stagione estiva 2015 sul Renon sono stati registrati 284.145 pernottamenti, contro gli 66.735 di quella invernale. A cos'è dovuta questa notevole discrepanza?

Ha sicuramente a che fare con l'esposizione e la topografia di quest'area assolata. Il turismo del Renon può beneficiare della stagione calda per un periodo particolarmente lungo.

Quali sono le chance future del turismo invernale?

Conserverà il suo grande potenziale, ma non più nella forma classica che conosciamo da decenni. Il nuovo turismo invernale deve tenere in considerazione il mutamento climatico, che provocherà la riduzione del numero degli sciatori e che sta stimolando la scoperta di nuove attività outdoor slegate dalla neve. Se per alcune aree questa conversione è una grande sfida, per il Renon il nuovo turismo invernale potrebbe essere un'occasione molto importante.

Quali concetti turistici potrebbero rivelarsi interessanti per il Renon del futuro?

Potrebbero svilupparsi altrettanti proposte relative a convegni, seminari e congressi. La vicinanza a Bolzano, il capoluogo di Provincia, e l'eccellente progetto della mobilità della Ferrovia del Renon sono premesse promettenti.

Da anni, Frank-Walter Steinmeier, presidente della repubblica federale tedesca, trascorre le vacanze sul Renon che recentemente è stato visitato anche da Paolo Gentiloni, presidente del Consiglio dei Ministri. Quali vantaggi trae l'altipiano dal soggiorno di questi personaggi famosi?

Se queste visite possono incrementare la notorietà, non sono la ragione principale della sua attrattiva e fare affidamento solo ed esclusivamente su di esse non sarebbe una buona strategia. Inoltre, non possono essere impiegate a scopo di marketing, dal momento che queste persone scelgono il Renon in virtù della sua tranquillità e del fatto che finora ha sempre affrontato l'evoluzione del turismo con notevole attenzione e sensibilità, anche per quanto riguarda la costruzione di grandi complessi alberghieri. Questa focalizzazione sulla sostenibilità può esercitare un'influenza positiva anche in futuro. ■

19 KÖPFE

19 MENTI

Das sind sie, die 19 Macher der siebten Rittner Musterschau. Erstmals setzt sich das OK-Team rund um Obmann Lorenz Kröss aus Vertretern des Handwerks, der Industrie, des Handels, der Landwirtschaft und der Gastronomie zusammen.

Treu dem RMS-Motto: „Gemeinsam stark“.

Ecco i 19 artefici della 7ª Campionaria del Renon, fedeli al suo motto "L'unione fa la forza". Per la prima volta, il team del comitato organizzativo, presieduto da Lorenz Kröss, è composto da alcuni rappresentanti dei settori artigianato, industria, commercio, agricoltura e gastronomia.





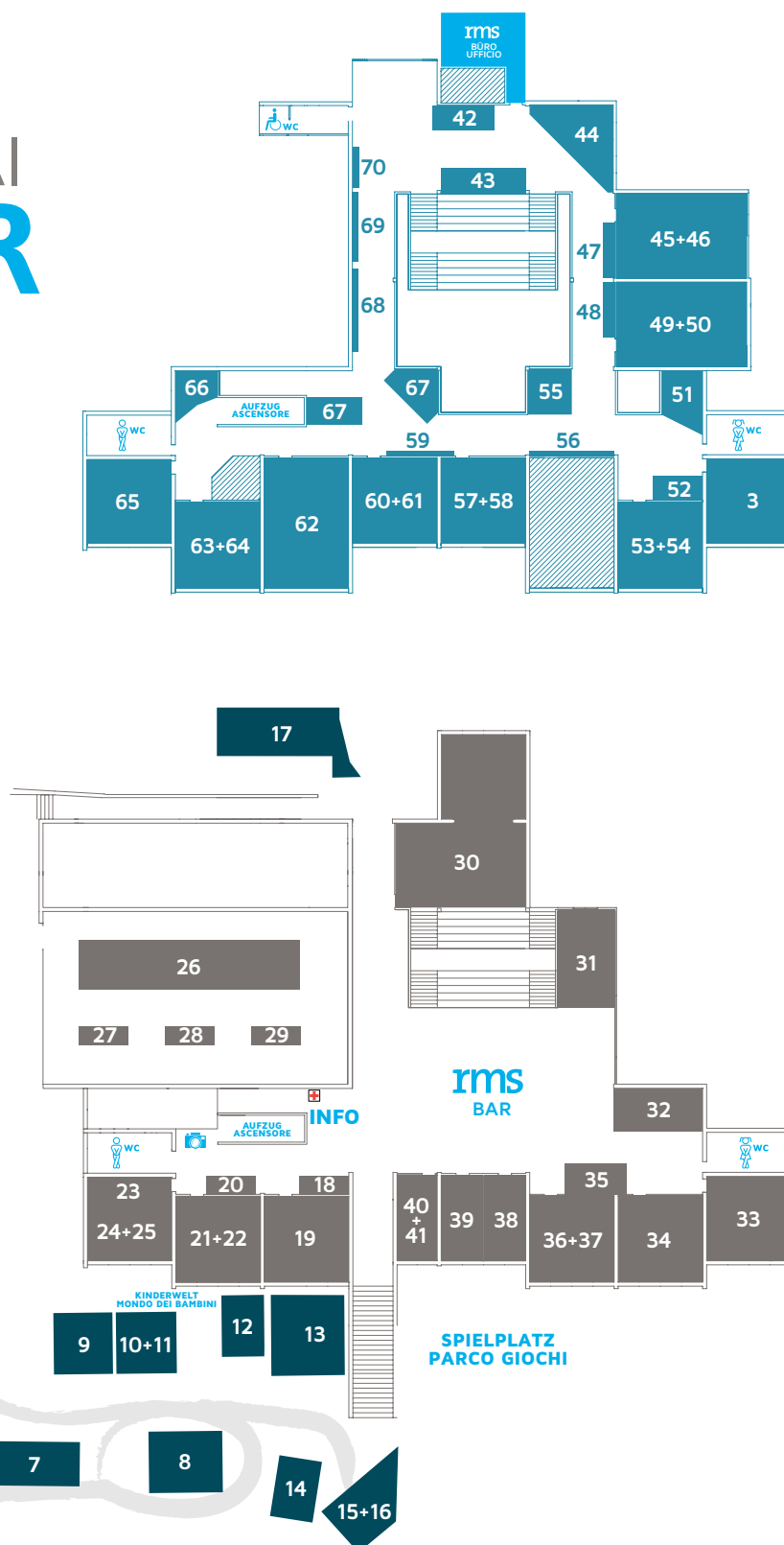
DIE GLI ESPOSITORI AUSSTELLER

DETAILS DAZU // MAGGIORI INFORMAZIONI AL SITO:
→ www.rittner-musterschau.it

- AUSSENGELÄNDE
AREA ESTERNA
- ERDGESCHOSS
PIANTERRENO
- OBERGESCHOSS
PIANO SUPERIORE



**EINGANG
INGRESSO**



- UNTERHOFER ERNST GMBH/SRL** _ 1
Transporte, Kranarbeiten
Trasporti, lavori con la gru
www.unterhofer-transporte.it
- SCHWEIGKOFER MARTIN** _ 2
Maurer, Außengestaltung
Muratore, sistemazione di esterni
www.martin-schweigkofer.it
- FINSTRAL AG/SPA** _ 3
Fenster, Türen, Glasanbauten
Finestre, porte, verande
www.finstral.com
- HOLTA GMBH/SRL** _ 4
Tischlerei, Zimmerei
Falegnameria, carpenteria
www.holta.it
- LANG THOMAS** _ 5
Zimmerei, Tischlerei
Carpenteria, falegnameria
www.lang-tom.com
- FINK MORITZ LAND & FORST** _ 6
Forstbetrieb, Holzschrägerungen
Azienda forestale, prelievo di legname
moritzlaerchhof@gmail.com
- GARTENBAU FÖRNER** _ 7
d. Plattner Verena
Gartenbau, Landwirtschaft
Giardiniera, agricoltura
info@foeranerhof.com
- MAIRMETALL** _ 8
d. Andreas Mair
Schlosserei | Lavorazione metalli
www.mairmetall.com
- ZIMMEREI RUNGGER GÜNTHER** _ 9
Zimmerei | Carpenteria
www.zimmereirungger.com
- ZIMMEREI CHRISTOF MESSNER** _ 10
Zimmerei | Carpenteria
www.zimmerer.bz.it
- WEINHOF RIELINGER TENUTA** _ 11
Weindirektvermarkter
Vendita diretta vini
www.rielingert.it
- MAIR JOHANNES** _ 12
Spenglerei | Latteneria
johannes.mair@outlook.de
- STUEFERBAU GMBH/SRL** _ 13
Bauunternehmen
Impresa edile
www.stueferbau.com
- BÜHLER-HOF** _ 14
Landwirtschaft, Direktvermarktung
Agricoltura, vendita diretta
www.buehler-hof.it
- ZIMMEREI UNTERHOFER OHG/SNC** _ 15
Zimmerei | Carpenteria
www.zimmerei-unterhofer.it
- SÄGEWERK UNTERHOFER OHG/SNC** _ 16
Sägewerk | Segheria
www.unterhoferholz.eu
- 1A AUTOSERVICE OBKIRCHER** _ 17
Kfz-Mechanik | Officina meccanica
www.obkircher.go1a.at
- BÖTL VERLAG** _ 18
d. Pfeifer Elisabeth
Rittner Bötl
www.boetl.net
- LANG INTERIOR GMBH/SRL** _ 19
Tischlerei | Falegnameria
www.lang-interior.com
- IMKERVEREIN RITTEN ASSOCIAZIONE APICOLTORI RENON** _ 20
- METALL RITTEN GMBH/SRL** _ 21
Schlosserei, Metallbau
Lavorazione e costruzioni in metallo
www.metallritten.com
- HAUSTECHNIK OHG/SNC** _ 22
Heizung, sanitäre Anlagen
Installazione impianti termo-sanitari
www.h-technik.eu
- INTERN ELEMENT OHG/SNC** _ 23
d. Oberrauch P. & Co.
Bautischlerei | Falegnameria edile
www.internelement.it
- STEINMAIR ARMIN & CO. KG/SAS** _ 24
Heizung, sanitäre Anlagen
Installazione impianti termo-sanitari
www.steinmair.net
- SPÖGLER BODENBELÄGE** _ 25
d. Spögl Klaus
Böden | Pavimenti
www.spogler.biz
- MODELL RITTNERBAHN MODELLO FERROVIA DEL RENON** _ 26
- SPORTGENOSSENSCHAFT RITTEN COOPERATIVA SPORTIVA RENON** _ 27
www.arenaritten.it
- TOURISMUSVEREIN RITTEN ASSOCIAZIONE TURISTICA RENON** _ 28
www.ritten.com
- RITTNERHORN BERGBAHNEN AG IMPIANTI CORNO DEL RENON SPA** _ 29
www.ritten.com
- RITTNER KUNSTHANDWERKER ARTIGIANATO ARTISTICO RENON** _ 30
- NIEDERSTÄTTER GOTTFRIED** _ 31
Bäckerei | Panificio
baeckereiniederstaetter@gmail.com
- ELEKTRO MESSNER** _ 32
Elektroinstallationen | Impianti elettrici
www.elektromessner.com
- RUBNER TÜREN AG/SAS** _ 33
Haus- und Innentüren aus Holz
Portoncini e porte interne in legno
www.rubner.com
- THOMAS LOBIS OHG/SNC** _ 34
Tischlerei | Falegnameria
www.lobis.bz.it
- ZIMMEREI LINTNER OHG/SNC** _ 35
d. Lintner Reinhard & Co.
Holzbau | Costruzioni in legno
www.holzbaulintner.com
- EISATH & LINTNER OHG/SNC** _ 36
Tischlerei | Falegnameria
www.e-l.bz
- HEIMTECH** _ 37
d. Günther Graf
Elektro, Photovoltaik, Heizung
Imp. elettrici, fotovoltaico, riscaldamento
www.heimtech.it
- LORBEER KREATIV & CAFÉ** _ 38
Floristik | Fiorista
heikewieland@hotmail.com
- UNTERHOFER GEOM. WOLFGANG** _ 39
Technisches Büro | Ufficio tecnico
inplan.wolfgang@tin.it
- FREISTIL** _ 40
d. Sylvia Hohenegger
Graphic, Design, Illustration
www.freistil.bz.it
- MARYS PAPIERWERKSTATT** _ 41
Buchbinderei | Legatoria
info@marys-pw.it
- WEISSES KREUZ RITTEN CROCE BIANCA RENON** _ 42
Landesrettungsverein
Associazione Provinciale di Soccorso
www.wk-cb.bz.it
- BAUERNSTAND RITTEN AGRICOLTORI RENON** _ 43
- HDS RITTEN** _ 44
Handels- und Dienstleistungsverband
Unione commercio turismo servizi,
direttivo comunale Renon
www.hds-bz.it
- LOBIS BÖDEN GMBH/SRL** _ 45
Verlegung und Herstellung Holzböden
Posa e produzione di pavimenti
www.lobis.bz
- TISCHLEREI PATTIS & CO. KG/SAS** _ 46
Inneneinrichtung | Arredamenti
www.tischlereipattis.com
- CLEA SOLUTIONS** _ 47
Mair KG d. Moritz Mair & Co.
Hausautomatisierung | Domotica
www.clea.solutions
- LINTNER MARKUS** _ 48
Maurer | Muratore
www.lintner.it
- MESSNER KONRAD** _ 49
Tischlerei | Falegnameria
www.tischlerei-messner.com
- MESSNER ARCHITECTS** _ 50
Architektur | Architettura
www.messnerarchitekts.com
- ZIMMEREI FINK ANDREAS** _ 51
Zimmerei | Carpenteria
zimmerei.fink.andreas@gmail.com
- FINSTRAL AG/SPA** _ 3
Fenster, Türen, Glasanbauten
Finestre, porte, verande
www.finstral.com
- WEISSENSTEINER KG/SAS** _ 52
Metzgerei | Macelleria
www.weissensteiner.bz.it
- PRAST OHG/SNC** _ 53
Tischlerei | Falegnameria
www.prast.info
- EFFEKTIV** _ 54
d. Wolfgang Prast
Graphic, Design, Illustration
www.effektiv.it
- NÖSSING WALTER** _ 55
Holzverarbeitung | Lavorazione legno
walternoessingtischler@gmail.com
- ALBER WALTER** _ 56
Tischler, Restaurator
Falegnameria, restauri
albermaximilian20@gmail.com
- MEMENTO** _ 57
d. Rottensteiner Hubert
Druck- und Geschenkeshop
Articoli regalo e stampe
www.memento.bz.it
- OLMREASL** _ 58
d. Silgoner Birgit
Floristik | Fiorista
www.olmreasl.com
- ROTTENSTEINER ERICH** _ 59
Dipl. Agrartechniker
Perito agrario
www.rottensteinererich.com
- TISCHLEREI ALMA OHG/SNC** _ 60
Tischlerei | Falegnameria
www.tischlerei-alma.com
- ELEKTRO CLEMENTI OHG/SNC** _ 61
Elektroanlagen | Impianti elettrici
elektro.clementi@dnnet.it
- ÄSTHETISCHE WÄRME | CALORE ESTETICO PÖHL KG/SAS** _ 62
d. Andreas Pöhl & Co.
Ofenbau | Fumista
www.calore-estetico.com
- SENN WALTER** _ 63
Tischlerei für Möbel und Wohlbefinden
Arredi completi e mobili
www.senn.it
- HYDRAULIKCOM KG/SAS** _ 64
Hydrauliker | Impianti sanitari
www.hydraulikcom.it
- GAMPENRIEDER WALTER & CO. OHG/SNC** _ 65
Tischlerei | Falegnameria
www.gampenrieder.com
- GIPS & STUCK KG/SAS** _ 66
Trockenbau | Edilizia a secco
www.gips-stuck.it
- K&M KAROSSERIE SERVICE KG/SAS** _ 67
Karosserie | Carrozzeria
www.karosserie.bz
- GEOM. ARMIN PRAST** _ 68
Geometerbüro | Studio tecnico
www.geometerprast.it
- PROFILACK** _ 69
d. Lang Christian
Lackierungen | Vernici
www.profilack.eu
- LOBIS ELEMENTS GMBH/SRL** _ 70
Bauen mit Holz, Zimmerei
Costruire col legno, carpenteria
www.lobis.eu

EINTRITT
FREI
INGRESSO
LIBERO

PROGRAMM | PROGRAMMA

→ Fr. | Ve. **11.08.**

- ⊙ 18:00
Eröffnungsfeier
Bläsergruppe der
Musikkapelle Lengmoos
Inaugurazione
Gruppo di fiati della
banda musicale di Longomoso
- ⊙ 20:00
Zeltparty
der Junghandwerker
Rittner Bands und „DJ Zentis“
Festa dei giovani artigiani
Band del Renon e „DJ Zentis“
(nel tendone)

→ Sa. | Sa. **12.08.**

- ⊙ 11:00 - 14:00
Frühschoppen
Musik von „Die Blechern 7“
Brunch
Musica con „Die Blechern 7“
- ⊙ 16:00 - 18:00
Konzert „De Veide“
Concerto di „De Veide“

→ So. | Do. **13.08.**

- ⊙ 11:00 - 14:00
Frühschoppen
Musik von der
„Böhmischen Wangen“
Brunch
Musica con
„Böhmischen Wangen“
- ⊙ 14:30
Festumzug
Musikkapelle Lengmoos
Sfilata
Festa musicale a Longomoso
- ⊙ 16:00 - 18:00
Konzert „Lady Hurricane“
Concerto di „Lady Hurricane“

→ Mo. | Lu. **14.08.**

- ⊙ 11:00 - 14:00
Frühschoppen
Musik von „Beidnmusik Wangen“
Brunch
Musica con „Beidnmusik Wangen“
- ⊙ 16:00 - 18:00
Konzert
„Robert Hager von Strobele“
Concerto
di „Robert Hager von Strobele“

→ Di. | Ma. **15.08.**

- ⊙ 11:00 - 14:00
Frühschoppen
Jugendkapelle Unterinn „Ju.Hu“
Brunch
Banda musicale giovanile
„Ju.Hu“ di Auna di Sotto
- ⊙ 14:00 - 20:00
Sonderpoststempel
250 Jahre Peter Mayr
Speciale timbro postale
per i 250 anni di Peter Mayr
- ⊙ 16:00 - 18:00
Konzert
Vocalensemble „Hëdoné“
Concerto
del vocal ensemble „Hëdoné“

→ **Ganztägig / Tutto il giorno**

- ⊙ 12:00 - 19:00
Spiel & Spaß in der Kinderwelt,
Malen und Basteln mit
professioneller Kinderbetreuung
Giochi e divertimento nel mondo
dei bambini, pittura e bricolage
con assistenza professionale
- ⊙ 10:00 - 19:00
Cateringzelt
Kulinarische Spezialitäten
vom Ritten
Tendone del catering
Specialità gastronomiche
del Renon
- ⊙ 10:00 - 20:00
Bar Aula
Getränke, kleine Snacks,
nachmittags Cocktails
Bar Aula
Bevande, piccoli snack e
cocktail pomeridiani

PRÄMIERUNG
des 10.000sten Besuchers
PREMIAZIONE
del 10.000esimo visitatore


FOTOBOX
RMS-Erinnerungsfoto
Foto ricordo della RMS

NÜTZLICHES / INFORMAZIONI UTILI

WO FINDET DIE RMS STATT?

Mittelschule, Klobenstein

LOCATION

Scuola Media, Collalbo

WANN IST DIE RMS GEÖFFNET?

ORARIO D'APERTURA DELLA RMS

11.08.17 ⊙ 18.00 - 20.00

12.08.17 - 15.08.17 ⊙ 10.00 - 20.00

WIE KOMME ICH ZUR RMS?

Infos zu den Fahrplänen finden Sie unter:

www.ritten.com/mobil

COME ARRIVARE

Informazioni sugli orari al sito internet:

www.ritten.com/mobil

WO KANN ICH PARKEN?

Parkplatz Kaiserau und Sportzone

PARCHEGGI

Kaiserau e area sportiva

PARTNER

Gemeinde Ritten
Comune Renon



Ritten  Renon

AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL
Abteilung 35 - Wirtschaft



PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Ripartizione 35 - Economia

IMPRESSUM / COLOFONE

HERAUSGEBER

Rittner Musterschau
Koordinator
Hubert Rottensteiner
Dorfstraße 29
I-39054 Klobenstein
info@rittner-musterschau.it

KONZEPT UND GRAFIK

Freistil der Sylvia Hohenegger
www.freistil.bz.it

IDEE UND INHALT

Verena Pliger
www.verenapliger.com

DRUCK

Athesia Druck, Bozen

ERSCHEINUNGSTERMIN

August 2017

EDITORE

Campionaria del Renon
Coordinatore
Hubert Rottensteiner
Via Paese, 29
I-39054 Collalbo
info@rittner-musterschau.it

CONCETTO E GRAFICA

Freistil di Sylvia Hohenegger
www.freistil.bz.it

IDEE E CONTENUTI

Verena Pliger
www.verenapliger.com

STAMPA

Athesia Druck, Bolzano

PUBBLICAZIONE

Agosto 2017

DANKE! GRAZIE!

125 Jahre Raika Ritten

PROGRESS
Bauen mit System · Costruire con sistema

RENT EVENT.IT
NON FOOD CATERING

UNTERHOFER
GmbH - Srl

KARL PICHLER
FASZINATION HOLZ · EMOZIONE LEGNO

Niederstätter

RAMOSER
HOLZ

TopHaus
Baustoffe · Materiali edili

KUEN
MASCHINEN FÜR GUTES HOLZ
MACCHINE PER IL BUON LEGNO

STRAUDI
S.p.A.

kostner
Drehen in Substrat

Alpe
Ford

MIMAC
HOLZ · LEGNO

HTM

HELL
commerce

FELDER
GRUPPE

GASSER
IVECO

IMASTONE

omac

AlpiPONT
Gerüste
Ponteggi

PORFIDI ITALIA 2000

SPENGLEREI LATTONIERE
MH
Markus Hofer

THEURL
AUSTRIAN PREMIUM TIMBER®

FARKO

HT
eiz echnik

STUGA
AUTOMATION SYSTEM

SCHWEIGKOFER
Bauunternehmen costruzioni edili seit dal 1975

schneid

BAD UND HAUSTECHNIK | IDROTERMO SANITARI
INNERHOFER
FLEISEN · STERN · WANDGESÄH · CERAMICA · PETRA · DECORAZIONE

SANITÄR-HEINZE

PICHLER
NUTZFahrzeuge · VEICOLI INDUSTRIALI

Glaserei
Bruno
Vetreria

HELLA
Jalousien · Markisen · Rollläden

blaas.it
für die Baustelle · per il cantiere...

fink

WÜRTH

SANIKAL

SCHAU & STAUN
des Gruber Albert

Pirgstaller KG

rottensteiner

Werkzeugmaschinen
HAARTECH
Macchine utensili

GRAF-AG
ECOENERGY · ECOHOUSE

PREFA
DAS DACH,
STARK WIE EIN STIER!

ALPEVA

bioenergie
Fernheizwerk Ritten

webwerkstatt
internet solutions

boschetti leo
Elektromechanik

R&B
SCHREITBAGGER- UND TIEFBAU-ARBEITEN

TRANSBOZEN
logistik

GEMEINSAM
STARK



www.rittner-musterschau.it