

# Burggrafenamt

0473 083420 | dolomiten.meran@athesia.it | Galileistr. 2, 39012 Meran

### SAMSTAG

▲29° ▼15°

Ziemlich freundlich, zeitweise sonnig.



30%

### SONNTAG

▲31° ▼15°

Harmlose Wolken, überwiegend sonnig.



10%

### MONTAG

▲31° ▼15°

Viel Sonnenschein, harmlose Wolken.



10%



Franz Lanthaler beim „Kasn“ auf der oberen Gostalm in Rabenstein. fm Trotz seines Handicaps macht Lanthaler die meisten Arbeiten selber. fm Lanthalers Tochter Sabrina unterstützt ihren Vater beim „Kasn“. fm

## Rollstuhl-Käser produziert Delikatesse

**ALMWIRTSCHAFT:** Franz Lanthaler (64) veredelt auf der oberen Gostalm in Rabenstein Kuhmilch zu gesundem und einzigartigem Hinterpasseierer Graukäse

VON FLORIAN MAIR

**MOOS.** Aufgrund eines folgenschweren Arbeitsunfalls vor 35 Jahren sitzt der ehemalige Maler Franz Lanthaler im Rollstuhl. Zuerst war der Mooser inkomplett querschnittgelähmt. Dann gab es eine Komplikation, weshalb der 64-Jährige seit 20 Jahren halbseitig völlig gelähmt ist. Trotzdem hat er nie seinen Lebenswillen verloren. Besonders blüht der Hinterpasseierer auf, wenn er auf der oberen Gostalm in Rabenstein seinem liebsten Hobby, dem „Kasn“, nachgehen kann.

Auf der von seiner Familie von der Alminteressenschaft gepachteten oberen Gostalm genießt Franz Lanthaler auf knapp 2000 Metern Meereshöhe aber auch die frische Bergluft, die er vor seiner Coronavirus-Infektion im Jahr 2020 vor allem für seine Lunge brauchte, die sich aufgrund von Medikamenten immer wieder entzündet hatte.

„Obwohl ich größere Probleme mit dem Coronavirus hatte und im Krankenhaus behandelt werden musste, entzündet sich meine Lunge seit meiner Genesung nicht mehr“, betont er. „Ich weiß nicht, warum es mir jetzt besser geht wie vor Corona.“ Franz Lanthaler will aber nicht lange reden, sondern muss, so

wie immer, wenn er auf der Alm ist, frühmorgens an die Arbeit, um seinen echten Hinterpasseierer Graukäse zu produzieren.

„Zuerst muss die frisch gemolkene Kuhmilch in eine Zentrifuge, um sie in Rahm und Magermilch zu trennen“, erklärt der 64-Jährige. Dann schüttet Franz Lanthaler Lab in die Magermilch. „Dieses Gemisch muss dann 2 Tage lang reifen, bevor es aufgewärmt wird, damit diese Reifung weitergehen kann“, erklärt der erfahrene Hobbykäser.

Zu guter Letzt bleiben das Kaswasser und der „Tschott“, die gestockte Milch, übrig. „Das Kaswasser könnte man den Schweinen verfüttern, dann gäbe es einen besonders guten

Speck“, weiß Franz Lanthaler. Anschließend erwärmt der 64-Jährige den „Tschott“ auf 53 Grad Celsius. „Die Masse muss auch gerührt und geschlagen werden, damit eine feinkörnige Masse übrig bleibt, die in Sachen Konsistenz dem Schwarzplentenen Riebl ähneln soll.“

Nun kommt die Masse in ein Kastuch, das aufgehängt wird. „Innerhalb eines halben Tages kann jetzt die letzte Flüssigkeit entweichen“, erklärt der Mooser. „Da müssen wir natürlich auch etwas nachhelfen.“

In einem großen Gefäß wird die körnige Masse schließlich mit Salz und Pfeffer gewürzt. Bevor der Graukäse schlussendlich im Wärmekeller bei etwa 25

Grad Celsius 4 bis 5 Tage reifen kann, muss er aber noch in Formen abgefüllt werden.

„Anschließend lassen wir den Graukäse noch 2 Tage ruhen, bis er serviert werden kann: beispielsweise mit Zwiebel, Essig und Öl“, weiß der Mooser. „Viele Leute essen den Graukäse auch zur Marende mit Speck. Er ist etwas ganz Feines, er ist ein fast fettfreier Magerkäse, der sogar von Ärzten empfohlen wird. Er ist also gesund, wenn er auch nicht jedermanns Sache ist.“

Bei der Herstellung des echten Hinterpasseierer Graukäses bekommt Franz Lanthaler einzig und allein beim Würzen und beim Abfüllen der Masse in die Formen Unterstützung von sei-

ner Familie. Den Rest der Arbeit macht der 64-Jährige selbst.

„Das Melken erledige natürlich auch nicht ich“, sagt Franz Lanthaler, der schon beim Putzen der kleinen Käseerei auf der oberen Gostalm in Rabenstein ist. „Denn Sauberkeit ist oberstes Gebot“, sagt er. Richard Dossler, der Obmann der Alminteressenschaft, lobt Lanthalers Familie, die die obere Gostalm in jeder Hinsicht gut bewirtschaftet. „Unser Vieh ist in besten Händen“, betont er. © Alle Rechte vorbehalten

**VIDEO** auf [abo.dolomiten.it](http://abo.dolomiten.it)

**BILDER** auf [abo.dolomiten.it](http://abo.dolomiten.it)

### Hoher Frauentag auf dem Vigilijoch



**LANA (fm).** Auch die Vigilijocher haben jüngst das Hochfest Mariä Himmelfahrt würdig begangen: Die Messfeier in der St.-Vigilius-Kirche zelebrierte P. **Christoph Waldner OT** (im Bild). Dabei segnete er auch Blumen und Kräuter. Die Sonn- und Feiertagsgottesdienste im Juli und August seien eine große Aufwertung für das Joch, betonten Josef und Helena Schötzer von der Kirchengemeinschaft. Zu verdanken seien sie Dekan P. Peter Unterhofer und Gastpriester des Deutschen Ordens. ©

### Digitaler Leitungskataster soll Erleichterungen bringen

**EU-FÖRDERUNG:** 300.000 Euro für Gemeinde Naturns

**NATURNS (fm).** Im vergangenen Jahr hat in der Gemeinde Naturns die Umsetzung eines EU-Förderprojekts zur Digitalisierung des Leitungsmanagements Fahrt aufgenommen. 300.000 Euro aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung, kurz EFRE, stehen dafür zur Verfügung. Bis Jahresende soll dieses richtungsweisende Förderprojekt abgeschlossen werden.

Bereits im Herbst 2021 hat die Gemeindeverwaltung in Zusammenarbeit mit dem Ingenieurstudio Patscheider und Partner mit den umfangreichen Erhebungen begonnen. Die Arbeiten wurden dann im vergangenen Frühjahr fortgesetzt und stehen vor dem Abschluss.

Die Erstellung des digitalen Leitungskatasters stellt die Gemeinde Naturns vor eine Reihe von Herausforderungen, für deren Bewältigung das praktische Wissen und die jahrelange Erfahrung der Mitarbeiter des Gemeindebauhofs eine ausschlaggebende Rolle spielen. Dieses Digitalisierungsprojekt verfolgt das große Ziel, den Bauhof zu entlasten, den Verwaltungsaufwand zu reduzieren und natürlich Kosten einzusparen.

Die Naturnser Verwalter sehen in dieser digitalen Anwendung unter anderem eine zukunftsweisende Unterstützung bei nötigen Instandhaltungen sowie auf der Suche nach Störungen und Schäden. © Alle Rechte vorbehalten

### Vom Widum zur Künstlerresidenz

**KULTUR:** Peter Burchia zu Gast in Platt – Geschichten und Geschehnisse verewigt

**MOOS (fm).** Der Bozner Peter Burchia beschäftigt sich mit Musik, Malerei und Literatur: Jüngst war er in Platt zu Gast, um das Widum neu zu beleben, es war 2 Wochen lang eine Künstlerresidenz. Unter dem Motto „Obsculta“ versuchte sich Burchia in das Dorfleben zu integrieren, um zu alten und aktuellen Geschichten und Geschehnissen zu gelangen.

Diese verewigte er in seinen Werken. „Obsculta heißt höre“, betont Gemeindefereferent Konrad Pamer. „Nach 2 Jahren des Rückzugs brauchen wir wieder kulturelle Reize. Und Künstler benötigen lebendige Plattformen.“

Der Raum, in dem der Künstler arbeitete, war offen für die Dorfbewohner und Besucher. Jeder konnte Burchia über die Schulkarten schauen. Auch Kinder und



Peter Burchia mit seinen Werken vor dem Widum in Platt. Konrad Pamer

Jugendliche waren zu Besuch: Sie stellten Fragen und bewunderten Burchia, der konstruierte, beobachtete, hörte und malte. Das Material, das er für seine Leinwände benötigte, beschaffte er sich aus der Umgebung.

Als Zeichen der Dankbarkeit schuf Burchia auch eine Wandmalerei in der neuen Bibliothek, um etwas Bleibendes zurückzulassen. Am Ende des Projekts gab

er ein großes Abschlusskonzert auf dem Dorfplatz und präsentierte dabei auch seine Kunstwerke, die in Platt entstanden waren.

„Peter Burchias Aufenthalt im Hinterpasseierer war schön, kreativ und bedeutend“, betont Referent Konrad Pamer, der der Mooser Gemeindeverwaltung, dem Jugendbüro, der Pfarrei und dem Bibliotheksteam für die Zusammenarbeit dankt. © Alle Rechte vorbehalten

# IHRE WERBEANZEIGE IM EINRICHTEN

AM 1. OKTOBER 2022

THEMEN:

SPANNENDE REPORTAGEN

TREND UND SPEZIALTHEMEN

ALLES RUND UMS EINRICHTEN

Die fachlich kompetente Beilage mit themenbezogenen redaktionellen Inhalten.

Erscheint SAMSTAGS - höhere Auflage -

- Weitester Leserkreis von 259.000 Lesern
- 85 % werden im ABO verteilt, d.h. das „Dolomiten“-Spezial kommt garantiert beim Leser an und Ihre Werbung wird gesehen/gelesen
- Sie haben bei uns den besten Preis! Vergleichen Sie Auflagen und Preise
- Veröffentlichung auch auf STOL, 217.000 Online-Leser

NÄHERE INFOS

- Bozen, Ritten:** Florian Alber, 348/4678231, [florian.alber@athesia.it](mailto:florian.alber@athesia.it)
- Vinschgau, Naturns:** Oswald Holzer, 335/6609001, [oswald.holzer@athesia.it](mailto:oswald.holzer@athesia.it)
- Lana, Ulten, Etschtal, Sarntal:** Alfred Boschetti, 335/6180404, [alfred.boschetti@athesia.it](mailto:alfred.boschetti@athesia.it)
- Eggental, Überetsch, Unterland:** Roland Mariz, 348/7485913, [roland.mariz@athesia.it](mailto:roland.mariz@athesia.it)
- Meran, Burggrafenamt, Passeier:** Caterina Nock, 335/2797966, [caterina.nock@athesia.it](mailto:caterina.nock@athesia.it)
- Eisacktal, Gröden, Wipptal, Schlerngebiet:** Oliver Klammsteiner, 345/6771782, [oliver.klammsteiner@athesia.it](mailto:oliver.klammsteiner@athesia.it)
- Pustertal, Gadertal:** Brigitte Oberjakober, 348/4558400, [brigitte.oberjakober@athesia.it](mailto:brigitte.oberjakober@athesia.it)

Anzeigenkoordination: Lidia Galvan, Tel. 0471/925312, [dolomiten.spezial@athesia.it](mailto:dolomiten.spezial@athesia.it)

Anzeigenschluss: 5. SEPTEMBER 2022