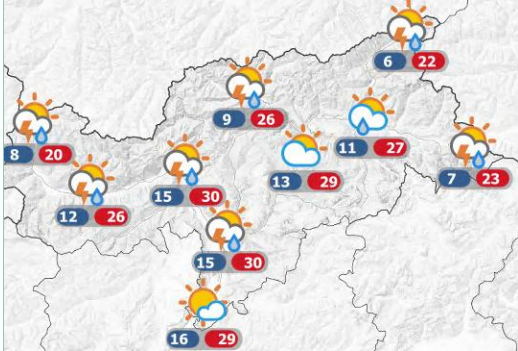


INSERE MORGENPOST 08.06.2026

Guten Morgen liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Montag



Auch am Montag gibt es freundliches Wetter mit ein paar gewittrigen Regenschauern am Nachmittag.

Dienstag, 09.06.2026:


Mehr Wolken bringt der Dienstag, in der zweiten Tageshälfte treten Regenschauer und Gewitter häufiger auf.

Mittwoch, 10.06.2026:

Am Mittwoch geben die Wolken den Ton an und es stellt sich unbeständiges Wetter mit Regenschauern ein. Am Abend beruhigt sich das Wetter.

Donnerstag, 11.06.2026:

Der Donnerstag bringt sehr sonniges Wetter, in den Tälern am Alpenhauptkamm weht Nordföhn.

Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
			

Wandertipp: Villanderer Alm mit grandiosem Ausblick auf die Dolomiten

Die Villanderer Alm ist eine ausgedehnte Hochalm oberhalb der Ortschaft Villanders, zwischen Tinnebach und Zargenbach. Die Alm ist von sattgrünen Wiesen, Mooren, Seen und grasbewachsenen Bergkuppen gekennzeichnet. Zahlreiche Almhütten sind hier auf der Alm verstreut und bieten jedem Wanderer herrliche traditionale Gerichte und erfrischende Getränke. Von Villanders aus fahren Sie entlang des Höfeweges bis zum Sambergerhof und weiter bis zur Gasser Hütte. Nun geht es zu Fuß los. Folgen Sie dem Weg Nr. 6 bis zum Scheibenstock-Martlerle und dann immer den Kreuzwegstationen folgend bis zur Kapelle "Totenkirchl". Hier angelangt können Sie auch einen kurzen Abstecher zum "Totensee" einfügen. Hierzu folgen Sie dem Weg Nr. 2A. Der Weg Nr. 6 führt uns weiter zur Ribner Alm, zur Moar in Ums und zum Prackfiederer-Jöchl (Nr. 16B, Markierung blau-weiß). Von hier aus treten wir auch schon unseren Rückweg über die Wanderwege Nr. 16 und 16A an und gelangen wieder zurück auf die Villanderer Alm. Von hier aus folgen Sie wieder der Markierung zur Gasserhütte und zurück zum Sambergerhof, dem Ausgangspunkt der Wanderung

Bergwerk in Villanders

Das Bergwerk Villanders am Pfunderer Berg bei Villanders (Südtirol Italien) war im Mittelalter eines der bedeutendsten Bergabbaugebiete Tirols. Nach seiner Stilllegung Anfang des 20. Jahrhunderts geriet es in Vergessenheit. Durch die Arbeit des Kultur und Museumsvereines Villanders wurde das Bergwerk am Pfunderer Berg in den letzten Jahren renoviert und zählt nun zu den wenigen Bergwerken in Südtirol welche auch von der Öffentlichkeit besichtigt werden können. In geheimnisvoller Dunkelheit erhellen sich hunderte Jahre Bergwerksgeschichte von Villanders. Durchwandern Sie einmal das Stollenlabyrinth, in dem jeder Stein von den Mühen eines Bergarbeiterlebens zeugt! Der Kultur- und Museumsverein Villanders bietet Ihnen die einmalige Möglichkeit, im aufwändig restaurierten Elisabeth-Stollen ein Stück Vergangenheit zu erleben. Innerhalb eines Höhenunterschiedes von 750 m wurden allein im Thinnetal 16 Stollen eingetrieben. Das gesamte Streckennetz misst 16,5 km. Zwei Drittel davon wurden von Hand geschlagen und ein



Drittel mit Sprengpulver (Schwarzpulver) vorangetrieben. Zur Förderung, Entwässerung und Bewetterung wurden Verbindungsschächte zwischen den verschiedenen Stollen geschaffen. Abgebaut wurden Silber, Bleiglanz, Kupfer, Eisenkies, Zinkblende und Schwefelkies. Vortrieb pro Bergknappe im Jahr betrug ca. 8 bis 12 m. Die Arbeit wurde meist kniend oder auf dem Rücken liegend verrichtet. Sobald man auf eine größere Erzlagerstätte gestoßen ist, wurde der Stollen für den Abtransport vergrößert. Die Lebenserwartung eines Bergknappen lag zwischen 35 und 40 Jahren. Spuren des Bergbaues am Seeberg gehen bis in die Bronzezeit zurück. Am Toten (Übergang von Villanders ins Sarntal) wurden ein 3.000 Jahre alter Brandopferplatz der Bergknappen und ein urzeitlicher Schmelzplatz entdeckt. In der ältesten Bergbau-Urkunde Tirols wird das Bergwerk Villanders als „mons argenti Vilandres“ bei einer Schenkung an das neu gegründete Kloster Neustift erwähnt (1140). Kaiser Friedrich I. Barbarossa bestätigte 1177 diese Schenkung. Die größte Blütezeit war um 1500, als die Unternehmer-Familie der Fugger aus Augsburg das Schürfrecht besaß. Eine zweite kurze Glanzperiode gab es unter den Gewerken der Familie Jenner aus Klausen um 1700. Im Jahre 1908 schloss die österreichische Regierung aus Rentabilitätsgründen das Bergwerk Villanders. Dienstags und Donnerstags um 10.30 und 14.30 Uhr Sonntags um 10.30 Uhr

HEUT AM ABEND AB HALB SIEBEN

Salat vom Büffet

Zucchinicremesuppe

Latschenkieferrisotto

Schweinefilets mit Kräuterkruste oder Gemüseknödel mit Schnittlauchsauce

Marillentarte

Wiesel's Weinempfehlung:
Pischl rose, Kellerei Bozen, 29,00 €



Witz des Tages

Der Papst fährt in seiner Limousine. Vorne sitzt der Fahrer.

Da sagt der Papst zum Fahrer: „Lieber Chauffeur, Sie machen einen ausgezeichneten Job aber ich bin schon seit 4 Jahren kein Auto mehr gefahren. Würden Sie mich bitte mal fahren lassen? Da hätte ich jetzt wirklich Bock drauf“. Da sagt der Fahrer „kein Problem“, und lässt den Papst ans Steuer. Nach nur 500 Metern sieht der Papst die Polizei mit Blaulicht im Rückspiegel. Er fährt rechts ran. Der Polizist nähert sich, schaut durchs Fenster, dreht um, setzt sich in seinen Dienstwagen und ruft seinen Vorgesetzten an.

Polizist: „Herr Polizeidirektor, ich habe eine sehr wichtige Persönlichkeit angehalten, was soll ich tun. Der Polizeidirektor: „Wie wichtig? Den Bürgermeister?“ Polizist: „Nein, wichtiger.“ Der Polizeidirektor: „Ach ja? Ein wichtiger Politiker?“ Polizist: „Nein, noch wichtiger.“ Der Polizeidirektor: „Ein Musikstar, oder was?“ Polizist: „Nein, viel wichtiger.“ Der Polizeidirektor: „Ok, wer ist es dann!“ Polizist: „Keine Ahnung, aber er wird vom Papst gefahren.“

WICHTIGE INFOS

- a) Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos. b) Information zu Tiefkühlprodukte Im Bedarfsfall werden Tiefkühlprodukte verwendet. c) Herkunftskennzeichnung Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukte (Milch, Joghurt, Sahne ausschließlich Südtirol) und Eier ausschließlich Südtirol und Italien. Wir versuchen stets lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und nicht-EU verwendet.