

Skitourenwoche Langtauferertal im Vinschgau

8. – 16. März 2014

Hotel Langtaufererhof, Melag

Leitung: **Ursula Kümmerli und Roger Hardmeier**
Skitouren: **Roger Hardmeier, Rolf Weber, Jürg Bopp**



Teilnehmer:

Paula Bopp, Kurt Brunschweiler, Isabelle Cutka, Kurt Engeli, Margrit Engeli, Urs Grob, Urs Hess, Christina Hess, Elvira Lutzinger, Marco Meng, Heiri Morf, Heidi Morf, Christa Ochnser, Gabi Sidler, Markus Stoffel, Erich Tanner, Margrit Tanner, Rolf Vogler, Heinz Vogt, Hanspeter Zwahlen, Susy Zwahlen.

Samstag, 8.3.2014, Einlauftour Aufstieg: **▲ 318 m**, (1 Std. 10 Min.) (Totalzeit 3 Std. 30 Min.)

Start: 12.30. Mit Sessellift und Skilift ins Val BENAIR auf 2423müM. Aufstieg bis ca. 2553 müM, essen, Barryfoxübungen. Aufstieg auf ca. 2741 müM. Abfahrt zur Talstation und zurück ins Hotel.



Frische Salate vom Buffet

☆☆☆

Hirtenmaccheroni

☆☆☆

Tiroler Gerstensuppe

☆☆☆

Menü 1:

Braten vom langtauferer Rothirsch

Kartoffelkroketten

Apfelrotkraut

Menü 2:

Truthahngeschnetzeltes

dazu Kroketten

und Buttererbsen

Vegetarisches Menü:

Kartoffelrösti überbacken

mit Mozzarella und Tomaten

☆☆☆

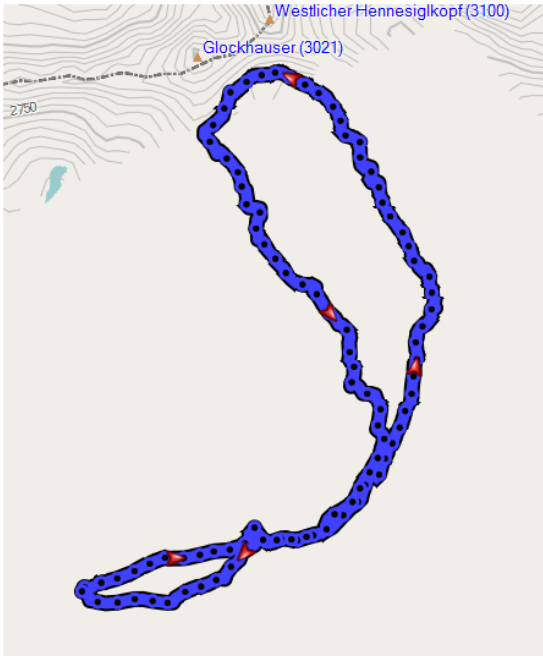
Moccamousse an Früchtekompott

Hotel Langtauferer Hof, am 08.03.2014



Sonntag, 9.3.2014, GLOCKHAUSER 3021 Aufstieg: **↑ 1171 m, 5 Std.**
(Totalzeit 6 Std. 50 Min.)

Aufstieg durchs Tal MELAG zum GLOCKHAUSER 3021müM. Sehr heiss, pappiger Schnee.



Frische Salate vom Buffet
☆☆☆
Honigmelone mit Rohschinken
☆☆☆
Kraftsuppe mit Kräuterfrittaten
☆☆☆

Menü 1:

Zart gebratene Entenbrust
auf Gemüseallerlei
mit Kartoffelcroustons

Menü 2:

Gemischter Spieß vom Grill
dazu Pommes frites
und Broccoli röschen

Vegetarisches Menü:

Frischer weißer Spargel
an „Bozner Sauce“
mit Salzkartoffeln

☆☆☆

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Hotel Langtauferer Hof, am 09.03.2014

Montag, 10.3.2014, 09.00 Uhr ALBENAIR SCHARTEL, 2926, GAMSSPITZ 3068,
Aufstieg: **↑ 643 m (ab Skilift), (3 Std. 10 Min.)** (Totalzeit 6 Std.)

Mit Sessellift und Skilift ins Val BENAIR auf 2400 müM und Weiteraufstieg zum VALBENAIR SCHARTEL, 2926 müM, Aufstieg zu Fuss zum GAMSSPITZ, 3068 müM.

Abfahrt zur Talstation und zurück ins Hotel. Nur an wenigen Stellen gute Schneeverhältnisse.



Frische Salate vom Buffet
☆☆☆

Lasagnette mit Zucchini und Tomaten
☆☆☆
Cremesuppe aus der „Desiree- Kartoffel“
☆☆☆

Menü 1:

Braten vom heimischen Berglamm
Langkorn- Wildreis
Gedünstetes Weißkraut

Menü 2:

Langtauferer Fleischkrapfen
dazu Langkorn-Wildreis
und Kichererbsen

Vegetarisches Menü:

Pressknödel aus Ricotta und Steinpilzen
an buntem Wokgemüse

☆☆☆

Bratpfel im Vanilleschaum

Hotel Langtauferer Hof, am 10.03.2014

**Dienstag, 11.3.2014, 07.00 Uhr TSCHEYER SCHARTE 2804 Aufstieg: ↑ 954 m,
(3 Std. 40 Min.) (Totalzeit 6 Std. 30 Min.)**

Aufstieg neben dem Hotel durchs KAPPLER Tobel Richtung WINKELECK, WÖLFELSJUCH 2842 müM, leider erwischen wir die TSCHEYER SCHARTE 2804 müM etwa 1,2 km Luftlinie zu früh und können nicht nach NAUDERS abfahren. Die Abfahrt über super Hänge mit teilweise perfektem Sulz über PRATZNER STOANMANDL 2400 müM durch enge Passagen und ein enges Tobel bei PRATZEN an die Strasse zum Hotel. Rolf holt mit seinem Auto Skis und Rucksäcke und wir machen uns zu Fuss auf den ca. 1km langen Heimweg.



Frische Salate vom Buffet
☆☆☆

Pizza Schinken-Salami
☆☆☆

Nudelsuppe
☆☆☆

Menü 1:

Brüstchen vom Landhühnchen, gebraten
in Curryrahmsauce
Kartoffelpüree
Zucchini gedünstet

Menü 2:

Saltimboca alla romana
dazu Püree
und Karotten

Vegetarisches Menü:

Stroganoff von frischem südtiroler
Gartengemüse in Paprikarahmsauce
mit Püree
☆☆☆

Bananen Eisbecher

Hotel Langtaufferer Hof, am 11.03.2014



**Mittwoch, 12.3.2014, 09.30 Uhr (Ruhetag) RESCHENER ALM, 2020 Aufstieg: ⬆ 510 m,
(1 Std. 10 Min.) (Totalzeit 5 Std.)**



Abfahrt mit den Autos via GRAUN, RESCHEN zum
Parkplatz OBERRESCHEN. 1552 müM. Aufstieg zur
RESCHENER ALM, 2020 müM. Apero spendiert von den
Geburtstagskindern Zari und Marco. Gemütliches
Mittagessen und Abfahrt über POFELWIESEN zu den
Autos und zurück via Terrasse des Hotel SEEHOF nach
Langtauern.

Frische Salate vom Buffet
☆☆☆

Pustertaler Schlutzkrapfen
mit brauner Butter und Parmesan
☆☆☆

Tomatencremesuppe
☆☆☆

Menü 1:
Medaillons vom heimischen Jungrind
in weißem Trüffelaroma
Eierspätzle
Gemüse der Saison

Menü 2:
Angeräucherte Hauswurst
mit Röstkartoffeln
und Sauerkraut

Vegetarisches Menü
Kartoffelpaghetti
auf Gemüse ragù
☆☆☆

Halbgefrorenes von der Tonkabohne
an Früchtespiegel

Hotel Langtauerer Hof, am 12.03.2014

**Donnerstag, 13.3.2014, 07.00 Uhr GRIONKOPF 2896 Aufstieg: ⬆ 961 m, (4 Std.)
(Totalzeit 6 Std. 30 Min.)**

Abfahrt mit den Autos über GRAUN ins ROJENTAL bis ROJEN SKIHÜTTE 1935 müM. Aufstieg
über EGGERALM 2068 müM ins GRIONTAL und auf den GRIONKOPF 2896 müM. Abfahrt über
super Hänge mit zum Teil gutem Sulz- und teilweise sogar noch Pulverschnee zurück zu den
Autos. Ein Zwischenstopp auf der Terrasse des Hotel SEEHOF bringt die Lebensgeister wieder
auf Trab.



Bunte Salate vom Buffet
☆☆☆

Risotto im Ruccolapesto
☆☆☆

Tiroler Speckknödelsuppe
☆☆☆

Menü 1:
Mit frischen Champignons gefülltes
Rückensteak vom Jungschweinchen
Rosmarinkartoffeln
Peperoni „sizilianisch“

Menü 2:
Kalbsleber vom Grill
Dazu Apfelscheiben
Rosmarie Kartoffeln und Peperoni

Vegetarisches Menü:
3Spinatknödel
Auf frischem Blattspinat
Mit brauner Butter und Parmesan
☆☆☆

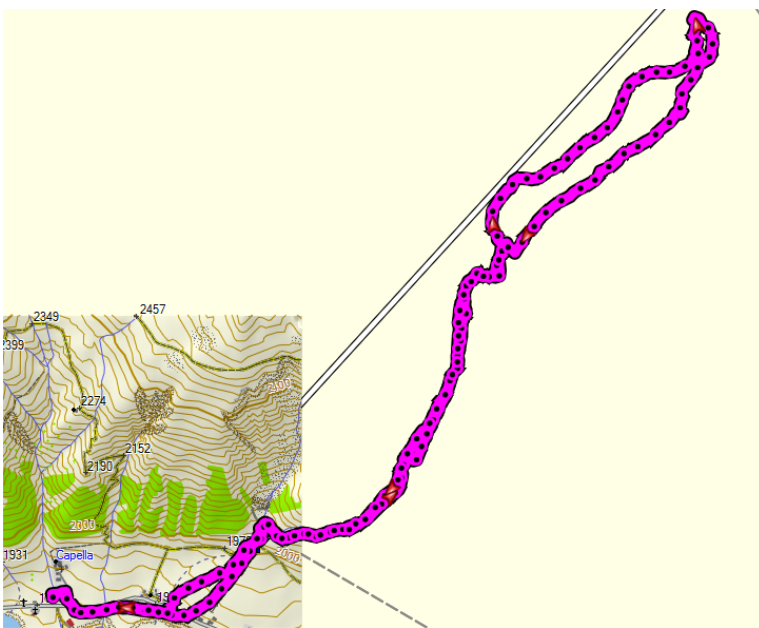
Eiskaffee gerührt

Hotel Langtauerer Hof, am 13.03.2014

**Freitag, 14.3.2014, 07.00 Uhr Richtung WEISSSEEJOCH 3045 Aufstieg \uparrow 921 m,
(3 Std. 45 Min.) (Totalzeit 5 Std.)**

Aufstieg durchs Tal MELAG Richtung WEISSSEEJOCH. Wir kommen zügig voran bei kühlen Temperaturen. Harsteisen sind notwendig. Bei etwa 2650 müM liegt ein grosser Lawinenkegel über dem Aufstiegsweg. Da die Schneeverhältnisse optimal sind, entscheidet Roger für unsere Gruppe Richtung NASSWANDSPITZE (Höhe SCHEIBBICHL) aufzusteigen und diesen Hang zweimal zu fahren. Rolf macht es ebenso. Jürg sucht einen sicheren Weg, um das ursprünglich geplante Ziel zu erreichen. Alle Gruppen hatten wunderbare Verhältnisse für die Abfahrt. Gegen unten mussten wir den Schnee etwas suchen und die Steine umfahren.

Um die Mittagszeit befanden wir uns alle wieder im Tal. Die einen beschlossen die Woche auf der Melager Alm, die anderen auf der Terrasse des Restaurants Bergstation MASEBEN. Rechtzeitig zum Kuchenbuffet erreichten wir den Langtaufererhof.



Frische Salate vom Buffet

☆☆☆

Toast nach „Art des Hauses“

☆☆☆

Italienische Gemüsesuppe

☆☆☆

Menü 1:

Limandafilet, gebraten
unter der Mandel-Kräuterkruste
Petersilienkartoffeln
geschmolzene Minitomaten

Menü 2:

Gebrautes Kalbsschulternathl
dazu Röstkartoffeln
und Butterbohnen

Vegetarisches Menü:

Kaiserschmarren
mit Preiselbeeren
☆☆☆

Panna cotta
an Früchtesalat

Hotel Langtauferer Hof, am 14.03.2014

