

### Mit dem SAC auf Jubiläums-Tour

**ANGEBOT** Dieses Jahr feiert der Schweizerische Alpen-Club (SAC) seinen 150. Geburtstag. Deshalb organisieren die SAC-Sektionen über das ganze Jahr verteilt 150 Anlässe in der gesamten Schweiz. Dabei können Interessierte (auch Nichtmitglieder) das «Innenleben» dieses renommierten Clubs kennen lernen sowie interessante Touren und Anlässe besuchen. So findet etwa am 24. und 25. August eine Jubiläumstour mit Menschen mit Handicap aufs Stöcklihrüz im Kanton Schwyz statt ([www.sac-zindel-spliz.ch/angebot/2013\\_789.shtml](http://www.sac-zindel-spliz.ch/angebot/2013_789.shtml)). Am 8. September kann man mit der Sektion Rossberg die Äplerchilbi auf der Sustlühütte im Kanton Uri besuchen ([www.sustluehutte.ch](http://www.sustluehutte.ch)), und vom 14. bis 15. September findet eine Besteigung aller sieben Kurfürsten statt ([www.sac-uzwil.ch](http://www.sac-uzwil.ch)). Einen Überblick über sämtliche Jubiläumsanlässe bietet die SAC-Jubiläumsgenda: [www.sac-cas.ch/150-jahre-sac/jubilaeumsfestival/detailprogramm.html](http://www.sac-cas.ch/150-jahre-sac/jubilaeumsfestival/detailprogramm.html)

### Günstig reisen in «down under»

**AUSTRALIEN** Viele Europäer, davon auch etliche Schweizer, starten direkt nach ihrem Studium oder nach der Lehre auf eine Fernreise ans andere Ende der Welt. Australien ist gerade bei jüngeren Menschen ein sehr beliebtes Reiseziel – aber leider ein nicht besonders billiges. Budgetbewusste Backpacker können sich nun auf der neuen Website [www.adventurequeensland.com](http://www.adventurequeensland.com) so informieren, dass sie einigermassen günstig über die Runden kommen. Der australische Bundesstaat Queensland bietet Rucksacktouristen viele nützliche

### REISE-SPLITTER

Tipps und stellt die wichtigsten Fortbewegungsmittel vor, mit denen möglichst kostengünstig gereist werden kann. Ausserdem sind die beliebtesten Backpacker-Hostels und Unterkünfte aufgelistet. Wer länger bleiben will, kann sich auf der neuen Website auch über Job-Möglichkeiten erkundigen.

### Wo die Hotelzimmer am saubersten sind

**BEFRAGUNG** Schläft man in einem Hotelzimmer, befindet man sich in einem fremden Bett – da ist es vielen unangenehm, wenn es Lippenstift auf dem Kissen hat oder andere Spuren von Vorgängern zum Vorschein kommen. Das Reservierungsportal [hotel.info](http://hotel.info) hat deshalb bei seinen Usern nachgefragt, wie es um die Hygiene in den besuchten Hotelzimmern steht. Die besten Noten erhalten dabei die Hotels in Tokio – 8,91 von 10 möglichen Punkten. An zweiter Stelle steht Warschau (8,76), gefolgt von Helsinki (8,42), Bangkok (8,37) und Moskau (8,33). Weniger gut stehen hingegen Paris (7,67), Rio de Janeiro (7,56) und London (7,48) da.

### Auf den Spuren der Hochlandrinder

**TESSIN** Es sei eines der schönsten und ursprünglichsten Täler des Tessins mit verträumten Hangdörfern und Kastanienwäldern, heisst es. Auch Schweiz Tourismus preist das Val Colla, nordöstlich von Lugano gelegen, als «Paradies für Biker und Wanderer» an. Auf einem Höhenweg von rund 22 Kilometern Länge kann man sieben Alpen besuchen und dabei über 500 Hochlandrinder sehen. Unter dem Titel «Cattle-Trail» haben regionale Akteure einen bebilderten Führer mit Kartenmaterial und Hinweisen zu Verpflegung- und Übernachtungsmöglichkeiten herausgegeben. Die Broschüre ist gratis und kann per Mail ([g.leutenegger@naturkonkret.ch](mailto:g.leutenegger@naturkonkret.ch)) bestellt werden. Weitere Infos: [www.natur-konkret.ch](http://www.natur-konkret.ch)

# Osttirol: Verführerische Natur

**ÖSTERREICH** Der Bezirk Lienz – genannt Osttirol – ist vielen unbekannt. Schade eigentlich, denn ein Besuch lohnt sich: Der Nationalpark Hohe Tauern ist der grösste Mitteleuropas, die Landschaft ist malerisch, und die kulinarischen Genüsse sind mannigfaltig.



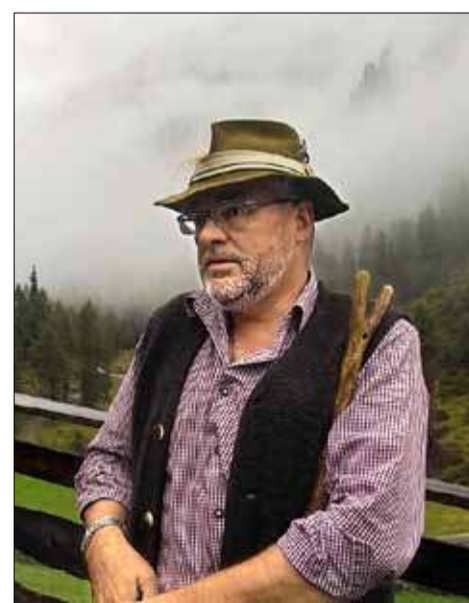
Im Nationalpark Hohe Tauern hat man das Gefühl, dass die Zivilisation weit, weit weg ist. Der Park ist so gross wie 230 000 Fussballfelder und eignet sich perfekt für ausgedehnte Wanderungen und Trekking-Touren. PD



Eine Badestube aus dem 18. Jahrhundert mit dem Aigner Badl. Bild Marlis Jungo



Grafik: Oliver Marx



Schafzüchter und Unternehmer Josef Schett aus dem Villgratental. Bild Song Lee Kleemann



Ein Drittel der in Österreich produzierten Schafwolle stammt aus dem Villgratental – sehenswert ist es, wenn im Herbst die Schafe ins Tal hinuntergetrieben werden. PD

nes, Schwein, Rind, Lamm und Feines vom Fisch.

Geschichtsträchtig, aber keineswegs verstaubt, brilliert der «Strasserwirt» oder vielmehr die Wirtin im fast gleichnamigen Ort Strassen mit ihrem historischen Bjuou. Alt das Gemäuer, jung die Direktorin mit ihrem architektonischen Background. Gekonnt spielt die Besitzerfamilie Bachmann mit der Baustoffsubstanz, ergänzt und veredelt zum Wohle des Gastes. Das eigene Quellwasser begrüsst die Ankommenden im Foyer, auf Teller und Buffet finden sich mehrheitlich Lebensmittel von lokalen Anbietern und vor allem saisongerechte Frischprodukte. Unterschiedlich in Grösse und Ausstattung sind Zimmer und Suiten – benannt nach berühmten Malern und Söhnen Osttirols. Kultur ist nach wie vor das Thema des Hauses: Ob Malkurse, Theateraufführungen oder Konzerte – der Gast ist immer König.

### Das Schaf steht im Mittelpunkt

Auch ein wenig als «König», darf sich Josef Schett im Villgratental fühlen. Als Herr über zig Schafe: «Auf Wunsch blöke ich auch», meint er. Schett verarbeitet mit 150 Tonnen jährlich rund einen Drittel der in Österreich produzierten Schafwolle. Was klein im Elternhaus angefangen hat, ist inzwischen zu einem Betrieb mit 12 Mitarbeitern gewachsen. Die Schafwollprodukte – veredelt und verarbeitet zu modischen Mänteln, Jacken, Pullovern, Hüten und Mützen, als Wolle in allen Regenbogenfarben zum selber verarbeiten und in Form von Kuscheldecken und Bettwaren – finden den Weg in die ganze Welt. Ja selbst auf dem Bau – Schett liefert als Dämmmaterial eingesetzt. Als «Gungl» bezeichnet man in Osttirols Tälern ein Fest auf der Alm. Heuer können Gäste erstmals mit dabei sein. Dabei geht es ausschliesslich rund ums Schaf und Lamm. Buchbar als «Osttiroler Herbstgenuss-Paket» vom 15. August bis 13. Oktober ([www.genussregion.at](http://www.genussregion.at)). Ein Spektakel für Gäste und ein spezieller Tag für die Besitzer jährt sich jeden Herbst: Wenn die Schafherden von den Hirten über Stock und Stein herunter in die Maisensäse gelost werden. Wo sich dann vor der Schur ein liebevolles Begrüssungsritual abspielt. Selbst wettergegebte Gesichter der Einheimischen zeigen dann Emotionen, wenn beispielsweise der smarte Geschäftsmann Schett seinem Lieblingschaf «Nusza Ölta, scheen, dass du wieder da bisch!» ins Ohr flüstert.

### Klein, aber fein: Lienz

Die Naturverbundenheit und Tradition einerseits bewusst lebend, werden dem Gast andererseits in der gepflegten Altstadt des Hauptortes Lienz in einer kleinen, aber feinen Einkaufszeile Innovation und Design vor Augen geführt. Alles, was Freizeitsportler sommers und winters benötigen, hochwertige Mode, edler Schmuck und geschmackvolle Möbelunikate werden in gepflegten Ladengeschäften und Boutiquen zur Schau gestellt. Da kommt richtige Shopping-Laune auf. Und wer davon genug hat, lässt es sich in einem der vielen Strassencafés und Bistros wohl sein.

### Tipps & Infos

**Anreise mit dem Auto:** Innsbruck-Bludenz-Felbertauernstrasse, Engadin-Bozen-Sterzing oder Brennerautobahn-Bozen-Sterzing  
**Mit der Bahn:** Innsbruck-Bozen-Brixen-Sillian-Lienz  
**Weitere Infos:** [www.osttirol.com](http://www.osttirol.com), [www.hohetauern.at](http://www.hohetauern.at), [www.kirchenwirt-lienz.at](http://www.kirchenwirt-lienz.at), [www.strasserwirt.at](http://www.strasserwirt.at), [www.villgraternal.com](http://www.villgraternal.com), [www.parkhotel-tristachersee.at](http://www.parkhotel-tristachersee.at)

# Auferstehung einer Totgeglaubten



Das Prunkstück der Stadt: das Guggenheim-Museum mit der Kapoor-Plastik, im Hintergrund die La-Selva-Brücke. Bild Michael Rohm

### BILBAO Die baskische Stadt lebt vom Guggenheim-Effekt und schafft ständig neue Sehenswürdigkeiten. Zudem lieben die Einwohner gutes Essen – und Humor.

FRANZ MICHAEL ROHM  
[piazza@luzernerzeitung.ch](mailto:piazza@luzernerzeitung.ch)

Zwischen Quellwolkenweiss und dunklem Felsgrau wechselnd, spiegelt sich der bedeckte Himmel Bilbaos auf dem silbrigen Metall. Seit sechzehn Jahren zieht Frank Gehrys titanplattenverkleideter Kunsttempel die Blicke von Bewohnern und Besuchern der Stadt auf sich. Und jeder, der in die grösste Stadt des Baskenlandes kommt, will das Guggenheim sehen. Schon auf dem Weg von Santiago Calatravas leuchtendem Flughafen-Gebäude in die Stadt fährt man direkt am 1997 eröffneten Guggenheim-Museum vorbei. Rechterhand der Brücke über den Nervion zieht es den Blick magnetisch zu der elegant geschwungenen Konstruktion, mit der Bilbao die Wende von einer niedergehenden Industriestadt zur prosperierenden Dienstleistungsmetropole markiert.

### «Das Licht wiedergegeben»

«Früher legten an dieser Stelle die Bananenfrachter von den Kanarischen Inseln an. Neben an befand sich ein dreckiger Containerhafen, und entlang des Flusses rumpelten Kohle- und Erzzüge zu den sich anschließenden Werften und Stahlbetrieben», erzählt Taxifahrer Maurizio Sanchez. Wie alle Bilbainos ist er froh über die Wende, die seine Stadt vollführt hat. «Mit dem Guggenheim haben sie uns das Licht wiedergegeben», sagt er. «Man kann sich nicht vorstellen, wie grau und schwarz die Stadt war. Der Fluss wand sich als stinkende Kloake durch Bilbao, die Menschen lebten abgewandt vom Wasser», berichtet Ruben Rodriguez, Direktor des Fünfsternehotels Meliá.

Mehr als eine Million Besucher zählte die nordspanische Metropole im vergangenen Jahr. Und jeder davon hat das Guggenheim besucht. «Aber», sagt der Hoteldirektor, «wir haben nicht nur das Guggenheim.» Dann zählt er auf: den 2012 eröffneten 165-Meter-Glasturm des Energieriesen Iberdrola, gestaltet vom argentinischen Architekten Cesar Pelli, die Büro- und Wohnhaustürme von Arata Isozaki, die Corten-Stahloper Euskalduna mit 2300 Sitzplätzen, die von aussen wie ein Trockendock und von innen wie ein Schiffsbug aussieht, das Museo de Bellas Artes sowie das von Philippe Starck zu einem Bürgerhaus

mit Schwimmbad, Mediothek und Ausstellungssaal gestaltete alte Zollweingelände Alhóndiga. Und demnächst ein neues Stadtviertel auf einem verlassenen Industriegebiet, das von Stararchitektin Zaha Hadid projektiert wird. «Bilbao spielt weiter in der ersten Liga des europäischen Kulturtourismus, auch wegen unserer exzellenten Gastronomie und urbaner Bodegas», sagt Hoteldirektor Rodriguez. Natürlich spüre auch Bilbao die dramatischen Folgen der Wirtschaftskrise. Täglich ziehen Demonstranten durch die Stadt und protestieren gegen Sparmassnahmen, die oft Entlassungen und immer Lohn-einbussen bedeuten. «In Bilbao liegt die Arbeitslosenquote bei 18 Prozent, in Andalusien bei über 30. Noch stehen wir ganz gut da», sagt der Hoteldirektor.

### Rührig, eigensinnig und genussfroh

Handel und Industrie haben über die Jahrhunderte die Geschichte der Stadt bestimmt, die sich immer wieder wandelt. Als rührig und arbeitsam gelten die Einwohner, eigensinnig – und genussfroh. «Sieh dir an, was hier los ist», sagt Mikel Echarrri. Der bekannte Volksschauspieler führt nebenbei das Café Bilbao an der Plaza Nueva im Casco Viejo, der Altstadt auf der linken Seite des Flusses. Morgens nehmten in dem mit viel Blau und vielen Mosaiken dekorierten Lokal aus dem Beginn des 20. Jahrhunderts die Büromenschen ihren

### «Man kann sich nicht vorstellen, wie grau und schwarz die Stadt war.»

RUBEN RODRIGUEZ,  
HOTELDIREKTOR

ersten Cortado, einen kleinen Milchkaffee, und ein Croissant. Ab Mittag füllt sich der Schankraum mit Hungrigen, die sich auf Pintxos stürzen, die Spezialität von Bilbao und dem gesamten Baskenland. Dutzende und Aberdutzende von kleinen Tapas werden jeden Vormittag in den Küchen der Bars zubereitet. In den Vitrinen des Café Bilbao stapeln sich appetitanregende, fingerlange Schinkenbrötchen, Kanapees mit Krabbensalat, andere mit Thunfischmousse, mit Zucchini und Käse und, und, und.

### Eine Stadt voller Essgenüsse

Ob es überhaupt Einwohner gibt, die kochen? «Ich kenne nur wenige», sagt Darran Williamson. Der 38-Jährige aus Manchester hat in Dreisternerrestaurants gekocht, bevor er seine Pintxo-Bar Bitoque an der altehrwürdigen Plaza Jardines de Albia eröffnete. Mehrmals wurde er mit avantgardistischen Kreationen wie zweierlei Sardellenfilets mit Wakame-Algen oder Mini-Hamburgern vom Thunfischbauch für die besten

### Nützliche Infos

**Unterkünfte:** Meliá, Lehendakari Leizaola 29, 5-Sterne-Hotel, [www.melia-bilbao.com](http://www.melia-bilbao.com)  
 Miró Hotel, Alameda Mazarredo 77, 4-Sterne-Boutique-Hotel fünf Fussminuten vom Guggenheim-Museum, [www.mirohotelbilbao.com](http://www.mirohotelbilbao.com)  
**Pintxos:** Café Bilbao, Plaza Nueva 6, [www.bilbao-cafebar.com](http://www.bilbao-cafebar.com)  
 Café Iruña, Jardines de Albia, [www.cafesdebilbao.net](http://www.cafesdebilbao.net)  
**Restaurants:** Atea, Paseo Uribarbarte 4, [www.atearestaurante.com](http://www.atearestaurante.com)  
 Bodega Urbana, Gran Via 66, [www.bodegaurbana.com](http://www.bodegaurbana.com)  
 Extanobe, Palacio Euskalduna, [www.extanobe.com](http://www.extanobe.com)  
**Kunst:** Guggenheim Bilbao, [www.guggenheim-bilbao.es](http://www.guggenheim-bilbao.es)  
 Museo de Bellas Artes Bilbao, Museo Plaza 2, [www.museobilbao.com](http://www.museobilbao.com)  
 Windsor Kulturintza, Juan de Ajuriaaguerra 18, [www.windsorkultur-intza.com](http://www.windsorkultur-intza.com)  
 Michel Mejuto, Juan de Ajuriaaguerra 14, [www.michelmejuto.com](http://www.michelmejuto.com)

Pintxos der Stadt ausgezeichnet. Pintxo-Hopping zählt übrigens zu den Lieblingsbeschäftigungen der Bilbainos. Ein bis drei Euro kosten die Kleinigkeiten, dazu gibt es ein kaltes Bier oder Wein aus dem Anbaugbiet der baskischen Rioja. Beliebter Weissler ist der trockene Txakoli.

Über den Bars, Restaurants und Geschäften der Altstadt verengen hölzerne Wintergärten die Strässchen. In der Calle del Perro steht ein Männergesangsverein und schmettert baskische und spanische Weisen aus voller Kehle in den frühen Mittag. Sie heissen Txikiteiros, übersetzt «Kleinschlucker». Eine dröhlige Bezeichnung, denn den Wein trinken die Männer aus zahnputzberchergrossen Gläsern, allerdings in kleinen Mengen. Schliesslich geht es noch in zahlreiche weitere Bars, bis das Lied-repertoire für den heutigen Tag erschöpft ist. In den Gassen rund um die Plaza Nueva herrscht nachmittags reges Treiben. Dort findet man trendige Geschäfte, fingerlange Schinkenbrötchen, Kanapees mit Krabbensalat, andere mit Thunfischmousse, mit Zucchini und Käse und, und, und.

Die Bilbainos lieben das Besondere und haben Humor. Der Lieblingswitz von Taxifahrer Sanchez geht so: Ein Mann aus Bilbao kommt mit seinem Kind ins Krankenhaus. «Der Arm ist gebrochen, den müssen wir gipsen», sagt der Arzt. «Nehmen Sie dafür bitte Marmor», antwortet der Vater.