

# Schneepflug am Anfängerhügel

**TIROL** Das Skigebiet in der Wildschönau eignet sich gut für Anfänger. Manche bringen ihre Lehrer sogar zum Schwitzen.

Snow Plow, Magdalena. Snow Plow“, ruft Skilehrer Achim verzweifelt in die Tiroler Winterlandschaft. Doch Magdalena hat vergessen, was das ist, ein Snow Plow. Magdalena ist aufgeregt und ängstlich. Sie fährt den Anfängerhügel hinunter, ihre Beine zittern. Sie legt ihr Körpergewicht auf die falsche Seite. Achim schwitzt fast so sehr wie Magdalena. „Snow Plow, Magdalena, Snow Plow“, ruft er immer verzweifelter und lauter. Doch Magdalena hört ihn nicht. Sie hat den Sinn eines Snow Plow vergessen, den Unterschied von links und rechts auch und sie stürzt in den schön gewalzten weißen Schnee. Achim schüttelt den Kopf, fährt mit einigen kräftigen Schwüngen abwärts zur gestürzten Magdalena und hilft ihr auf. „Nicht so schlimm“, sagt er. „Immer an den Schneepflug denken.“

Der Schneepflug oder Snow Plow ist so ziemlich das erste, was der Anfänger in der Happy Skischule Wildschönau auf rund 800 Metern Höhe im österreichischen Tirol lernt. Damit das auch abends an der Theke niemand vergisst, heißt zum Beispiel die Bar im Hotel Tiroler Hof Sno`Blau.

Achim Riedmann, der Skilehrer, macht diesen Job schon über 20 Jahre. Er erläutert der gefallenen Magdalena aus Bukarest noch einmal die Grundregel des Aufstehens am Berg nach einem Sturz: Ski quer zum Hang, beide Stöcke zusammen fassen und in Richtung Berg in den Schnee stecken. Danach sich langsam hochdrücken. Sein Kollege Christoph Margreiter sagt: „Nur keine Angst haben. Der Schnee ist weich.“

## Sieht steil aus von oben

Die Anfänger-Gruppe besteht aus elf Frauen und Männern, vornehmlich Flachländer. Sie alle stehen zum ersten Mal in ihrem Leben auf Carving-Skiern. Sie haben es geschafft, in die schweren Stiefel zu kommen und sogar mit ihnen zum Berg zu laufen. Sie haben das Fahren in der Ebene geübt und den Schneepflug. Und jetzt dürfen sie den Anfängerhügel hinab, ein Hügelchen. Aber von oben sieht es für den Neuling aus wie eine schwarze Piste. Schwarze Pisten sind sehr steil und nur etwas für sehr gute Fahrer. Rote Pisten sind nur steil und blaue Pisten sind weniger steil, für Anfänger geeignet. Blutige Anfänger stehen auf dem Hügelchen und zittern. Im Skigebiet Wildschönau gibt es 70 Kilometer Pisten. Die meisten sind rot oder blau, einige auch schwarz. Die meisten eignen sich gut für Anfänger.

Das größte Gedränge ist immer an den Hügelchen. Das liegt daran, dass die Anfänger in ihren Gruppen immer schon aneinander gereiht oben stehen und warten. Entweder auf ihren Lehrer oder ein vermisstes Gruppenmitglied. Die Skilehrersprachen sind Deutsch und Englisch. Beides beherrscht der Tiroler sehr gut. Der Direktor des Wildschönauer Tourismusverbands Thomas Lerch erklärt das mit der britischen Besetzung Österreichs im letzten Krieg. „Wir haben enge Verbindungen nach England und viele britische Gäste hier“, sagt er. 8.000 Gästebetten gibt es im Hochtal Wildschönau, das zugleich eine Gemeinde im Bezirk Kufstein mit rund 4.200 Einwohnern ist.

## Fersendruck, György

Nach dem Schneepflug, sagen Achim und Christoph bedeutungsvoll zu ihrer Gruppe am Hang, muss der Neuling das Kurvenfahren lernen. Die modernen taillierten Carving-Ski machen es ihm leicht, aber sie verzeihen auch wenig Fehler. Und wie eine tibetanische Gebetsmühle wiederholen die Skilehrer: Druck immer auf den Bergski, um Kurs zu halten. Für eine Rechtskurve muss man links drücken, für eine Linkskurve muss man rechts drücken.

Das will sich György aus Budapest unbedingt merken, als er seinem Skilehrer hinterher fährt. Immer schön die Bögen aus dem Schneepflug heraus. „Schön schwingen“, ruft Achim. „Ganz locker.“ Aber György, der den Plattensee liebt und Berge nicht kennt, kommt durcheinander. Links drücken oder rechts und den Körper wohin? „Fersendruck, Fersendruck, György“, ruft Achim. Aber György, das klingt wie Juri, stolpert über seine Fersen. Er stürzt, und die Ski springen aus den Stiefeln. Das Hineinkommen gestaltet sich schwierig. Es geht nicht. Achim eilt herbei und sagt: „Die Bindung ist noch auf.“ Schön mit den Stöcken runterdrücken, Ski vom Schuh klopfen und weiter.

Achim sagt, das ist alles normal. Das Zittern am Hang, die Angst und die Stürze. Irgendwann ist das vorbei, und dann macht Skifahren richtig Spaß. Der Blick auf die Berge oben am Hang, die Sonne, der glitzernde Schnee. Das Geräusch der auf dem glitzernden Schnee gleitenden Skier, der Fahrtwind drückt, und es ist ein Gefühl von Freiheit.

Viele Wildschönauer Männer sind Skilehrer im Winter. Im Sommer bewirt-



Thomas Normark Krog aus Dänemark auf dem Schatzberg in der Wildschönau. Er hat das Skifahren von seinem Vater und später von österreichischen Skilehrern gelernt. Jetzt fährt er mittelschwere rote Pisten locker hinunter.

Fotos: SZ/Ulf Mallek (2), Corinna Gleirscher (2)

schaften sie einen Hof und bauen Stoppelrüben an. Daraus wird der Krautinger gemacht. Eine regionale Besonderheit, ein Edelbrand aus Rüben. Der Wildschönauer kuriert damit Magenschmerzen.

## Hilfreicher Krautinger

Für den Skianfänger ist der - etwas gewöhnungsbedürftige - Krautinger hilfreich gegen Bergangst. Essen und trinken oder wie der Tiroler sagt, Einkehrschwung, sind hier ebenso wichtig wie das Skifahren selbst. Ein Hotel steht neben dem anderen, eine Pension an der anderen. Und alle haben Besonderheiten

auf ihrer Speisekarte, nicht nur Kasspatzle oder Tiroler Gröstl.

Die Skilehrer Achim und Christoph geben die Piste frei. „Fahrt doch mal Schuss hinunter, damit ihr mal ein bisschen auf Tempo kommt“, sagen sie. Die Gruppe saust den Berg hinab. Und tatsächlich. Die verkrampten Gesichter entspannen sich, einer ruft sogar: Huhu.

Irgendwann werden sie auch einmal so gut fahren wie Thomas aus Dänemark. Der 40-jährige hat von seinem Vater das Skifahren gelernt und die Technik in österreichischen Skischulen verbessert. Rote Pisten fährt er ganz locker hinunter.

Jetzt nimmt er sich seine ersten schwarzen vor. In Niederau oder Auffach.

Nach der Schussfahrt geht es für die Schüler wieder kurvenreich hinab zum Anfängerlift. Auch wenn Isabel aus Passau im Schneezaun landete und Marc aus Berlin dem Nikolas aus Köln über die Skier fährt: Niemand wird verletzt, und alle haben in nur drei Tagen das Skifahren gelernt. Am Ende sogar die alpine Grundhaltung: Körper nach vorn und zum Berg gebeugt. „Ihr müsst weiter machen“, sagt Achim. Die Gruppe nickt, denkt an Schneepflug, Fersendruck und die schönen Tiroler Berge. ULF MALLEK



## URLAUB AM BERG

**Die Region** Die Gemeinde Wildschönau im österreichischen Tirol (Bezirk Kufstein) gilt als Wintersportgebiet für Einsteiger und Wiedereinsteiger. Im Skigebiet gibt es 70 Kilometer Pisten und 25 Lifanlagen. Die Pisten gelten als schneesicher, da sie künstlich beschneit werden können. **Das Skigebiet** Von der Mittelstation der Schatzberg-Gondelbahn bis zur Talstation Auffach gibt es eine fünf Kilometer lange Rodelbahn. Im Skigebiet gibt es fünf Skischulen mit Kinderbetreuung. Die Region ist bekannt durch ihre original Tiroler Küche. **Mehr Informationen:** www.wildschönau.com www.tirol.at **Sponsor** Die Reise wurde unterstützt durch Tirol Werbung.



Anfängergruppe auf dem Trainingshügel an der Mittelstation der Bergbahn zum Schatzberg in über 1.400 Metern Höhe.



Die Schatzbergbahn bringt die Skifahrer auf rund 2.000 Meter Höhe.



Magdalena Dragoi aus Bukarest ist noch etwas unsicher. Skilehrer Christoph Margreiter hilft gern.

# Spitzenweine made in China

**ASIEN** In Hongkong fiel die Weinststeuer weg. Nun etabliert sich das „Westgetränk“.

Der Cabernet Sauvignon, Jahrgang 2004, verströmt einen zarten Duft von schwarzer Johannisbeere. Ein idealer Begleiter zu würzigem Fleisch. Ein Spitzenwein, wie der Gourmet sofort bemerkt. Erst der Blick aufs Etikett löst den Schock aus. Der „Tasya's Reserve“ stammt aus China. Qualitätswein aus China - einem Land, das der Kenner bestenfalls mit Reiswein oder billigen Massenweinen in Verbindung bringt?

Peter Kwong kann ein zufriedenes Lächeln nicht verbergen. Der chinesische Weinprofi hat sich bei den internationalen Sommelier Meisterschaften in Paris als Nummer zwei Asiens und als Nummer 16 weltweit qualifi-

ziert. „Bis vor ein paar Jahren war Wein bei uns noch ein westliches Getränk“, sagt Kwong. „Zum Essen wurden Bier, Whisky oder Kognak gereicht.“ Doch inzwischen entwickle sich eine eigene chinesische Weinkultur.

Mit der schnell wachsenden reichen Oberschicht wächst in China auch der Markt für gute, teure Import-Weine. Zumeist kommen sie aus Frankreich und Italien, neuerdings auch aus Chile und Südafrika. Wenn überhaupt deutsche Weine auf der Karte stehen, dann in Form von süßem Riesling.

Die eigene chinesische Weinproduktion nimmt sich angesichts 1,5 Milliarden Einwohnern noch bescheiden aus. „Chinesischer Wein gilt auch bei uns immer noch als minderwertig“, sagt Kwong. „Das stimmt aber so pauschal nicht mehr.“ Das Riesereich biete Regionen mit Wachstums-Bedingungen, die mit europäischen vergleichbar seien. Kwong sieht hier ein großes Potenzial für die Zukunft.

Wichtigster Testmarkt für chinesische Weine ist Hongkong. In der Sonderverwaltungszone Chinas fiel im vergangenen Jahr die horrende Weinsteuern weg. Seitdem wird Wein



Chinesischer Star-Sommelier Peter Kwong Foto: PR

hier immer mehr zum In-Getränk. Die Importzahlen schnellen in die Höhe - selbst in der Wirtschaftskrise um satte 80 Prozent. Als Anfang November renommierte Winzer aus aller Welt vis a vis der berühmten Hochhaus-Skyline zum Verkosten einluden, stürmten Zehntausende Neugierige die Stände. Weinschulen boten Weinkunde gleich mit dazu. War Wein in Hongkong bislang fast ausschließlich auf den Speisekarten internationaler Restaurants zu finden, ziehen jetzt die chinesischen Lokale nach. Die Gretchenfrage für Sommelier Kwong: Welcher Wein passt am besten zu welchem traditionellen Gericht? Kwong hat dazu jahrelang experimentiert. „Der chinesische Chardonnay mit Ananas-Note mundet zu frischen Meeresfrüchten, fruchtiger Rotwein zu den typischen Soja-Soßen aus der Region Shandong.“

Die größte und beste Weinauswahl in einem chinesischen Restaurant bietet das „Cuisine Cuisine“ im neuen Design-Hotel „The Mira“ in der Hongkonger Nathan Road. 450 Weine aus der ganzen Welt stehen hier zur Auswahl. Der Gast kann sie zunächst an einer glä-

sernen Bar probieren. „Das ist ganz wichtig, weil der Chinese nicht das Gesicht verlieren will, wenn ihm ein Wein nicht schmeckt“, sagt Hoteldirektor Dirk Dalichau.

Dass sich in der Sieben-Millionen-Einwohner-Metropole längst eine Weinelite etabliert hat, zeigt ein Besuch der Crown-Wine-Keller im feinen Stadtteil Shouson Hill. In den ehemaligen Munitionsbunkern lagern codegischerte 200.000 Kisten edelste Weine - der älteste aus dem Jahr 1896. Die Flaschen gehören den über 700 Mitgliedern des Hongkonger Weinklubs. „Wir bieten ihnen eine sichere und gut klimatisierte Aufbewahrung“, sagt Club-Manager Charles Lim. Die lebenslange Mitgliedschaft kostete ab 1.800 Euro.

Noch trinken die meisten Chinesen Rotwein. Aber Sommelier Kwong ist überzeugt: „Wenn sich herumgesprochen hat, wie gut zum Beispiel ein Muskat oder Gewürztraminer zu scharfer Chili-Soße mundet, wird sich das ganz schnell ändern.“ Hoffentlich auch in deutschen China-Restaurants, wo sich die Weinauswahl immer noch sehr bescheiden ausnimmt. KATRIN SAFT