





Titelbild/Illustrazione di copertina:
Fabio De Villa Palù – Bressanone/Brixen
"Alba sul Monte al Giogo/Sonnenaufgang am Terner Jöchl, Terenten/Terento (BZ)"

1. (Position in der Übersichtskarte/Posizione nella mappa d'insieme)



Impressum/Colophon:

EVTZ EUROPAREGION
TIROL-SÜDTIROL-TRENTINO
GECT EUREGIO
TIROLO-ALTO ADIGE-TRENTINO
Laubengasse 19/A, via dei Portici
I-39100 Bozen/Bolzano
Tel: +39 0471 402026
info@euregio.info
www.euregio.info

f **Europaregion Tirol Südtirol Trentino**
Euregio Tirol Alto Adige Trentino

@ **euregio.europaregion**

Druck/Stampa: Fotolito Varesco – Auer
Grafik/Grafica: Die Farm – Abler GmbH
Euregio-Projektgruppe/Gruppo di progetto:
Silvia Ramoser, Matthias Fink, Armin Gluderer,
Karin Gschnitzer, Sarah Müller, Johanna Steger



Giuseppina Baù
Varna/Vahrn (BZ)



Günter Bauernfeind
Lienz (T)



Hans Bergmann
Strassen (T)



Manuel Bernard
Sèn Jan/San Giovanni di Fassa (TN)



Gabriel Boragine
Bolzano/Bozen (BZ)



Roberto Dassatti
Arco (TN)



Claudio Debiase
Brunico/Bruneck (BZ)



Bruno Ferdigg
Mareo/Enneberg/Marebbe (BZ)



Marlies Gliber
Ainet (T)



Beatrix Hinteregger
Brixen/Bressanone (BZ)



Markus Huber
Leisach (T)



Manfred Kostner
Percha/Perca (BZ)



Sandra Laßnig
Lienz (T)



Lukas Mayrl
Kastelruth/Castelrotto (BZ)



Renzo Mazzola
Ledro (TN)



Judith Mijderwijk
Lienz (T)



Giovanni Pergola
Lizzana (TN)



Luigi Perrone
Bolzano/Bozen (BZ)



Armin Pezzedi
Corvara/Corvara in Badia (BZ)



Thea Prenner
Branzoll/Branzolo (BZ)



Davide Ragnes
Ziano di Fiemme (TN)



Birgit Ritter
Innsbruck (T)



Wilfried Rödiger
Reith bei Seefeld (T)



Enzo Santorum
Riva del Garda (TN)



Patrick Schmidt
Meran/Merano (BZ)



Daniele Sighel
Baselga di Pinè (TN)



Francesco Sommacal
Colle Isarco/Gossensaß (BZ)



Daniel Sperandio
Appiano/Eppan (BZ)



Helga Tötsch
Weer (T)



Laura Zinetti
Nago-Torbole (TN)



© LPA/Bruccleri



Liebe Bürgerinnen und Bürger von Tirol, Südtirol und Trentino,

Der Euregio-Kalender feiert seinen 10. Geburtstag! Um dieses Jubiläum gebührend zu feiern, schicken wir den Euregio-Kalender auf Reisen. Die Euregio-Wanderausstellung zeigt Fotos der letzten zehn Jahre und macht Halt auf öffentlichen Plätzen quer durch alle drei Landesteile.

Seit mittlerweile zehn Jahren, freuen wir uns Jahr für Jahr über diesen einzigartigen Blick auf unsere Euregio Tirol-Südtirol-Trentino, mit Impressionen der Fotografinnen und Fotografen, die uns staunen, träumen und manchmal auch schmunzeln lassen. Längst ist der Euregio-Kalender für viele ein lieb gewonnener Begleiter durch das Jahr geworden und bringt ein großes Stück Euregio in unsere Zimmer und hoffentlich auch in unsere Köpfe und Herzen. Über 2.000 Fotos aus Tirol, Südtirol und dem Trentino haben uns für die heurige Jubiläumsausgabe erreicht, 49 davon haben es in den Euregio-Kalender 2026 geschafft.

In dieser Ausgabe laden wir Sie zudem auf den kulinarischen Roadtrip "So isst Euregio" ein, mit Rezepten aus Tirol, Südtirol und dem Trentino, kombiniert mit Ausflugstipps und den dazugehörigen Kurzfilmen mit großartigen Köchinnen und Köchen.

Das Titelbild stammt dieses Jahr von Fabio de Villa Palù aus Brixen: „Dieses Foto entstand aus dem Wunsch heraus, den „üblichen“ statischen Berg in einen Kontext zu setzen. Ich wollte diesem Bild Dynamik und Bewegung verleihen, indem ich ein neues Element einfügte, das sich von den üblichen Aufnahmen der schönen Berglandschaft unterscheidet“.

Wir gratulieren den Fotografinnen und Fotografen, die es mit ihren Bildern in den diesjährigen Kalender geschafft haben, aufs Herzlichste! Danke, dass wir an euren unvergesslichen Euregio-Erlebnissen teilhaben dürfen. Die Euregio verbindet und steht für grenzenlose, gemeinsame Stärke und Kraft! Lasst sie uns gemeinsam weiterbauen!

Arno Kompatscher

Landeshauptmann von Südtirol

Presidente della Provincia autonoma di Bolzano-Alto Adige

Presidënt dla Junta provinciala de Südtirol

Care cittadine e cari cittadini di Tirol, Alto Adige e Trentino,

il calendario Euregio festeggia quest'anno il suo decimo compleanno! Per celebrare degnamente questo anniversario, il calendario si mette ora in viaggio: la mostra itinerante dell'Euregio presenta foto degli ultimi dieci anni, e farà tappa in luoghi pubblici in tutti e tre i territori.

Da ormai dieci anni, anno dopo anno, possiamo godere di questo sguardo unico sulla nostra Euregio Tirol-Alto Adige-Trentino, grazie alle immagini di appassionati di fotografia che ci stupiscono, ci fanno sognare e talvolta anche sorridere. Ormai da diverso tempo il calendario Euregio è diventato per molti una gradita compagnia durante tutto l'anno e riesce a portare l'essenza dell'Euregio nelle nostre stanze e, speriamo, anche nelle nostre menti e nei nostri cuori. Per l'edizione di quest'anno abbiamo ricevuto oltre 2.000 foto dal Tirol, dall'Alto Adige e dal Trentino, e 49 di esse sono state selezionate per il calendario Euregio 2026.

In questa nuova edizione siamo lieti di invitarvi a partecipare al viaggio culinario "Euregio in tavola", con ricette provenienti dal Tirol, dall'Alto Adige e dal Trentino, abbinate a consigli per escursioni e brevi filmati con grandi chef.

La foto di copertina è stata scattata, questa volta, da Fabio de Villa Palù proveniente da Bressanone: "Questa foto è nata dalla voglia di contestualizzare la „solita“ montagna statica, ho voluto dare dinamismo e movimento a questo scatto inserendo un elemento nuovo, diverso dal solito scatto del bel panorama montuoso".

Ci congratuliamo sentitamente con le fotografe ed i fotografi, le cui immagini sono state selezionate per il calendario di quest'anno! Grazie per aver condiviso i vostri indimenticabili momenti. L'Euregio unisce i territori ed è simbolo di forza ed energia condivisa, senza confini! Continuiamo a costruirla insieme!

Anton Mattle

Euregio-Präsident und Landeshauptmann von Tirol

Presidente dell'Euregio e Capitano del Tirol

Presidënt dl'Euregio y dl Land Tirol

Maurizio Fugatti

Landeshauptmann des Trentino

Presidente della Provincia autonoma di Trento

Presidënt dla Junta provinciala dl Trentin

Stimades zitadines y stimá zitadins dl Tirol, Südtirol y Trentin,

le calënder dl'Euregio complësc 10 agn! Por festejë chësc anivarsar coch'al alda, le lasciunse jì incërch. La mostra itineranta dl'Euregio presentëia fotografies di ultims diesc agn, y ara vëgn metüda fora te posc publics de dotes les trëi provinzie.

Da diesc agn incá, oramai, nes confortunse sön chësta odlada unica sön nosta Euregio Tirol-Südtirol-Trentin, cun les impresciuns dles fotografes y di fotografs che nes fej ciaré ca cun morvëia, somié y val' iade ince sorì. Le calënder dl'Euregio é diventé por tröc n compagn ch'ai á le plü ion ia por l'ann y che porta ite n gran toch dl'Euregio te nostes ciameses y, i sperun, ince te nüsc ces y cörs. Por l'ediziun iubilara de chësc ann unse ciagé passa 2.000 fotografies dal Tirol, Südtirol y Trentin, 49 de chëstes é rovades ite tl calënder Euregio 2026. Te chësta ediziun ves inviunse a n iade culinar „Insciö mangia l'Euregio“, cun rezetes dl Tirol, Südtirol y Trentin, combiné cun consëis por escurjiuns y cun i films cörc che acompagnëia i gragn chefs.

La fotografia dancá de chësc ann é de Fabio De Villa Palù da Porsenú: „Chësta fotografia é nasciüda dal dejider da senté ite le „solito“ crëp te n contest. A chësc retrat ái orü ti dé dinamica e movimënt, injuntan n elemënt nü che se desfarenziëia dales atres imajes dla bela contrada da munt.“

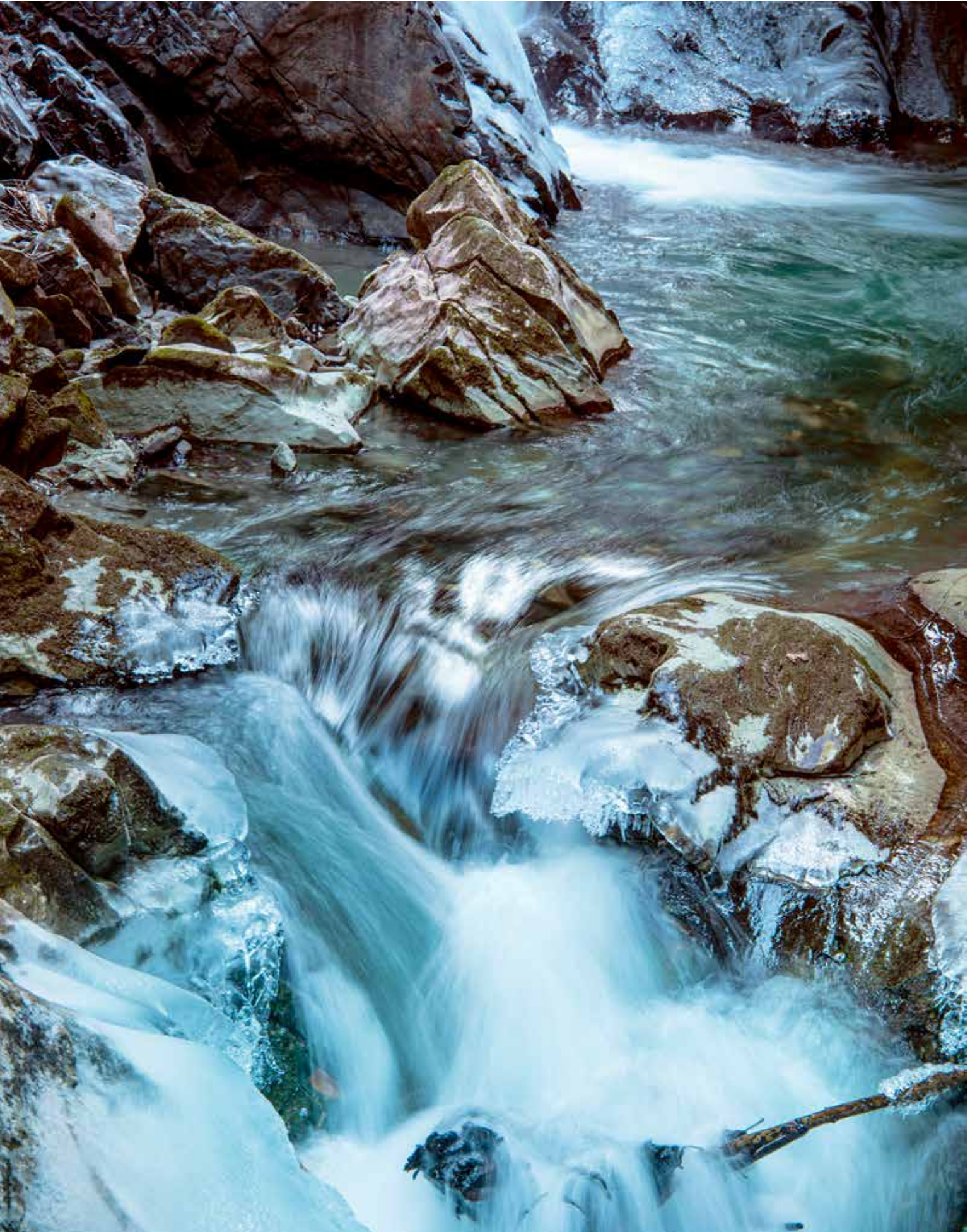
I ti fajun de cör i complimënc ales fotografes y ai fotografs, che é stá bogn da rové ite cun sües fotografies tl calënder de chësc ann! Bel dilan ch'i podun tó pert a ostes esperiënzes nia da desmentié tl'Euregio. L'Euregio liëia adöm y é na forza y n podëi zënza confins, ch'i un deboriada. Costruiunla inant deboriada!



3. Laura Zinetti - Neve sul porto/Hafen im Schnee, Torbole (TN)



4. Sandra Laßnig - Herzkristall/Cristallo di cuore, Lavant (T)



2. Francesco Sommacal - Gilfenklamm -20 Grad/Gola di Stanghe -20 gradi, Ratschings/Racines (BZ)

Jänner | Gennaio 2026



www.euregio.info

T, BZ, TN			So Do		T, BZ, TN					So Do						So Do					So Do									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



5. Daniel Sperandio - Alpe di Siusi/Seiser Alm, Kastelruth/Castelrotto/Ciastel (BZ)

Jänner | Gennaio 2026



www.euregio.info

T, BZ, TN			So Do		T, BZ, TN					So Do						So Do					So Do									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

6. **Renzo Mazzola** – Peppola/Bergfink, Locca (TN)



7. **Armin Pezzedi** – Eine Gämse, die in die Ferne blickt/Un camoscio che guarda in lontananza, Mareo/Enneberg/Varebbe (BZ)



8. **Giovanni Pergola** – Cascata dell'Hofento/Wasserfall Hofento, Guardia (TN)

Februar | Febbraio 2026

So Do							So Do							So Do						So Do							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28



9. Daniele Sighel – Gallerie subglaciali/Fischhölle, Sankt Leonhard im Pitztal (T)

Februar | Febbraio 2026



www.euregio.info

So Do							So Do							So Do						So Do							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28



Tina Marcelli

TINAS PRESSKNÖDEL AUF BRENNSUPPE MIT KRAUTSALAT

Zutaten

PRESSKNÖDEL

- 180 g Knödelbrot
- Gekochte Erdäpfel
- Je 100 g Graukäse und Bergkäse
- 3 Eier
- 1 Teelöffel gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer und Kümmel
- 1/4 l Milch
- Butter zum Ausbacken
- 1 Teelöffel Schnittlauch

Zubereitung

PRESSKNÖDEL

Das Knödelbrot mit heißer Milch angießen.
Gekochte, geriebene Erdäpfel darunter mengen. Käse aufreiben und dazugeben.
Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde mit einem nassen Tuch zugedeckt rasten lassen.
Die Knödel formen und flachdrücken. Die Knödel in einer Pfanne mit heißer Butter goldbraun ausbacken und dann in einer Brühe oder salzigem Wasser ca. 15 Minuten kochen.



EUREGIO-LAWINENREPORT

Dein tägliches Schnee-Update für sichere Winterabenteuer! Wo Tirol, Südtirol und das Trentino aufeinandertreffen, beginnt gelebte Sicherheit im Schnee: Der grenzüberschreitende Euregio-Lawinenreport liefert dir jeden Tag im Winter aktuelle Infos zur Lawinenlage – kompakt, mehrsprachig und regionenübergreifend. Egal ob du Skitouren liebst, mit Schneeschuhen unterwegs bist oder einfach nur sicher auf der Piste bleiben willst: Der Report bringt dir auf einen Blick alles, was du wissen musst. Ein echtes Gemeinschaftsprojekt der drei Landesteile – für mehr Übersicht, mehr Sicherheit und mehr Spaß im Schnee!

- **TIPP:** Eine gute Tour beginnt mit der richtigen Planung! Bevor es losgeht: Schau dir den aktuellen Euregio-Lawinenreport an und wähle deine Route entsprechend der Lawinenlage. Plane deine Tour nach Können, Zeit und Wetter – lieber kürzer und sicher! Nimm immer mit: LVS-Gerät, Sonde, Schaufel, Erste-Hilfe-Set und ein Handy mit vollem Akku.

Beliebte Skitouren führen beispielsweise ins Wipptal südlich und nördlich des Brenners – imposante Gipfelkulissen, mehr oder weniger anspruchsvolles Gelände und atemberaubende Ausblicke inklusive.





Tina Marcelli

CANEDERLI PRESSATI DI TINA SU ZUPPA DI FARINA CON INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO

Ingredienti

CANEDERLI PRESSATI

- 180 g pane per canederli
- Patate lesse
- 100 g ciascuno di formaggio grigio e formaggio di malga
- 3 uova
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- Sale, pepe e cumino
- 1/4 l latte
- Burro per la frittura
- 1 cucchiaino di erba cipollina

Preparazione

CANEDERLI PRESSATI

Versare il latte caldo sul pane per i canederli. Unire le patate bollite e grattugiate. Grattugiare il formaggio e aggiungerlo. Impastare con gli altri ingredienti e lasciare riposare per mezz'ora, coprendo con un panno umido. Formare e appiattire gli gnocchi. Friggere gli gnocchi in una padella con burro caldo fino a doratura e poi farli bollire in brodo o acqua salata per circa 15 minuti.



BOLLETTINO VALANGHE EUREGIO

Il tuo aggiornamento quotidiano sulla situazione neve per avventure invernali in tutta sicurezza.

Dove il Tirolo, l'Alto Adige e il Trentino si incontrano, inizia la sicurezza sulla neve: il bollettino valanghe transfrontaliero Euregio ti fornisce ogni giorno in inverno informazioni aggiornate sulla situazione valanghe, in forma compatta, in più lingue e a livello interregionale. Che tu sia un appassionato di sci alpinismo, di ciaspolate o semplicemente desideri muoverti in sicurezza sulle piste, il bollettino ti fornisce tutto ciò che devi sapere in un colpo d'occhio. Un vero progetto comune dei tre territori per una maggiore chiarezza, sicurezza e divertimento sulla neve!

● **Consiglio:** una bella escursione inizia con una corretta pianificazione! Prima di partire: consulta l'ultimo bollettino valanghe dell'Euregio e scegli il tuo itinerario in base alle condizioni valanghe di quel momento. Pianifica la tua escursione in base alle tue capacità, al tempo a disposizione e alle condizioni meteorologiche: meglio breve ma sicura! Porta sempre con te: ARVA, sonda, pala, kit di pronto soccorso e un cellulare con la batteria carica.

Tra le escursioni sciistiche più popolari vi sono quelle nell'Alta Valle Isarco a sud e a nord del Brennero, con imponenti scenari montani, terreni più o meno impegnativi e panorami mozzafiato.





10. Renzo Mazzola - Civettia Nana/Sperlingskauz, Ledro (TN)



11. Gabriel Boragine - Spiel mit dem Feuer/Gioco con il fuoco, Bolzano/Bozen (BZ)



12. Enzo Santorum - Castel Selva/Schloss Selva, Levico Terme (TN)

März | Marzo 2026



www.euregio.info

So Do								So Do							So Do			T			So Do							So Do			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	



13. Giuseppina Baiù - Lago di Dobbiaco al tramonto/ Toblachensee bei Sonnenuntergang, Toblach/Dobbiaco (BZ)

März | Marzo 2026



www.euregio.info

So Do							So Do							So Do			T			So Do						So Do				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

A photograph of two wrens perched on a weathered wooden post. The bird on the right is facing right, looking upwards, while the bird on the left is facing left. Both birds have brown and white speckled plumage. A piece of rusty barbed wire is wrapped around the post between the two birds. The background is a soft, out-of-focus green.



16. Enzo Santorum – Castello di Gernstein/Schloss Gernstein, Klausen/Chiusa (BZ)

www.euregio.info

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
				So Do T, BZ, TN	T, BZ, TN						So Do							So Do						BZ, TN	So Do				



17. Beatrix Hinteregger - Kassianprozession/Processione di San Cassiano, Brixen/Bressanone (BZ)

April / Aprile 2026



www.euregio.info

				So Do T, BZ, TN	T, BZ, TN						So Do							So Do						BZ, TN	So Do				
1	2	3	4	5 T, BZ, TN	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

18. Daniel Sperandio - Dettagli di primavera/Frühlingsdetails, Sand in Taufers/Campo Tures (BZ)



19. Bruno Ferdigg - Abendstimmung am Grödnertoch/Tramonto sul Passo Gardena, Calfoisch/Colfosco/Kofuscg (BZ)



20. Armin Pezzedi - Müder Fuchs/Volpe stanca, S. Cassian/St. Kassian/S. Cassiano (BZ)



Mai | Maggio 2026



www.euregio.info

T, BZ, TN		So Do							So Do				T			So Do						So Do	BZ, T					So Do		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24 T, BZ, TN	25	26	27	28	29	30	31



21. Daniel Sperandio – Ragno saltatore/Springspinne, San Michele all'Adige (TN)

Mai / Maggio 2026



www.euregio.info

T, BZ, TN		So Do							So Do				T		So Do							So Do	BZ, T					So Do		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24 T, BZ, TN	25	26	27	28	29	30	31



Clemens Gesser

ALPINE HEIMATKÜCHE AUS OSTTIROL – WASSER & WEIDE

FORELLE | LAUCHMILCH

Zutaten

FORELLE

- 1 Forelle
- 185 g Zucker
- 125 g Salz
- 20 g Apfel
- Schnittlauch, Petersilie

LAUCHMILCH

- 150 g Naturjoghurt
- 50 ml Buttermilch
- 30 ml Lauchsaft
- 1 TL Honig
- 20 ml Essig
- Salz, Pfeffer
- 20 ml Lauchöl

Zubereitung

FORELLE

Forelle filetieren und die Filets mit den restlichen Zutaten 3 Stunden beizen. Die Fischbeize kalt abspülen und trocken tupfen. Die Filets fein hacken und mit Wacholderöl und Apfel abschmecken.

LAUCHMILCH

Bis auf das Lauchöl alle Zutaten glattrühren und abschmecken. Am Ende das Lauchöl vorsichtig mit der Lauchmilch vermischen.



HEIMATSTEIG OSTTIROL–SÜDTIROL: NATUR, GESCHICHTE & PANORAMA

Der Heimatsteig bildet über dem Helmgipfel (2.433 m) eine eindrucksvolle Verbindung zwischen den Gemeinden Sillian (Osttirol) und Sexten (Südtirol). Entlang des jahrhundertealten Helmsteigs erwarten dich interaktive Stationen zu Natur, Kultur und Geschichte. Gleichzeitig ist dieser Abschnitt Teil des Karnischen Höhenwegs – auch bekannt als Friedensweg –, der entlang ehemaliger Frontlinien des Ersten Weltkriegs verläuft und ein stilles Denkmal der Vergangenheit darstellt.

Am höchsten Punkt eröffnet sich ein atemberaubendes 360°-Panorama: von den Sextner Dolomiten im Süden über die Hohen Tauern im Norden bis hin zu den Öztaler Alpen und Lienzer Dolomiten.

Ein Wanderweg, der Grenzen überschreitet, Heimat verbindet – und Geschichte lebendig macht.

- **TIPP:** Das Helmhaus liegt an der heutigen Grenze zwischen Ost- und Südtirol. Nach der Teilung Tirols lag es auf italienischem Boden und diente der Grenzsicherung. 2025 erfolgten die Sanierung und die Öffnung des Gebäudes als grenzüberschreitendes Kulturprojekt – als Ort der Begegnung für drei Gemeinden und zwei Länder. Überzeuge dich selbst und genieße eine Wanderung dorthin.



© Gratiadei





Clemens Gesser

CUCINA TRADIZIONALE ALPINA DEL TIROLO ORIENTALE – ACQUA & PASCOLO

TROTA | LATTE AI PORRI

Ingredienti

TROTA

- 1 trota
- 185 g di zucchero
- 125 g di sale
- 20 g di mela
- Erba cipollina, prezzemolo

LATTE AI PORRI

- 150 g di yogurt naturale
- 50 ml di latticello
- 30 ml di succo di porro
- 1 cucchiaino di miele
- 20 ml di aceto
- Sale, pepe
- 20 ml di olio di porro



Preparazione

TROTA

Sfilettare la trota e mettere i filetti in salamoia con gli ingredienti rimanenti per 3 ore. Sciacquare il pesce marinato in acqua fredda e asciugarlo. Tritare finemente i filetti e insaporire con olio di ginepro e mela.

LATTE AI PORRI

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne l'olio di porro, fino a ottenere un composto omogeneo e condire a piacere. Alla fine, mescolare con cura l'olio di porro con il latte di porro.

IL SENTIERO HEIMATSTEIG TRA IL TIROLO ORIENTALE E L'ALTO ADIGE: NATURA, STORIA E PANORAMA

L'*Heimatsteig* costituisce un suggestivo collegamento tra i comuni di Sillian (Tirolo Orientale) e Sesto (Alto Adige) attraverso la cima del Monte Elmo (2.433 m). Lungo il secolare sentiero Helmsteig troverai alcune stazioni interattive dedicate alla natura, alla cultura e alla storia. Questo tratto fa anche parte dell'Alta Via Carnica, nota anche come Sentiero della Pace, che costeggia le ex linee del fronte della Prima guerra mondiale e rappresenta un silenzioso monumento al passato.

Dal punto più alto si apre un panorama mozzafiato a 360°: dalle Dolomiti di Sesto a sud, agli Alti Tauri a nord, fino alle Alpi dell'Ötztal, nonché alle Dolomiti di Lienz.

Un sentiero escursionistico che supera i confini, unisce i paesi e fa rivivere la storia.

- **Consiglio:** il rifugio Helmhaus si trova sul confine tra il Tirolo Orientale e l'Alto Adige. Dopo la divisione del Tirolo, si trovava in territorio italiano e serviva a proteggere il confine. Nel 2025 è stata effettuata la ristrutturazione e l'apertura dell'edificio come progetto culturale transfrontaliero, un luogo di incontro per tre comunità e due nazioni. Convinciti tu stesso della bellezza di questo posto e concediti questa gita.



22. **Beatrix Hinteregger** – Fronleichnam/Corpus Domini, Natz-Schabs/Naz-Sciaves (BZ)



23. **Judith Mijderwijk** – Weißsteinalm/Malga Weißstein, Tristach (T)



24. **Markus Huber** – Entzünden des Herz-Jesu-Feuers/Accendere il Fuoco del Sacro Cuore, Amlach (T)

Juni | Giugno 2026

	BZ, TN		T			So Do							So Do						So Do				TN		So Do				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30



25. Francesco Sommacal - Transumanza/Transhumanz, Ridhaun/Ridanna (BZ)

Juni | Giugno 2026



www.euregio.info

	BZ, TN		T			So Do							So Do						So Do					TN	So Do				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

26. Manuel Bernard – Torri del Vajolet tra luci e nuvole/Vajolet-Türme zwischen Licht und Wolken, Tiers/Tires (BZ)



27. Davide Ragnes – Tramonto sulle Pale di San Martino/Sonnenuntergang über die Pale di San Martino, San Martino di Castrozza (TN)



28. Luigi Perrone – Baita al tramonto/Hütte bei Sonnenuntergang, Kastelruth/Castelrotto/Ciastel (BZ)

Juli | Luglio 2026



www.euregio.info

				So Do							So Do							So Do						So Do						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



29. Laura Zinetti - Regate sul Lago di Garda/Regatta am Gardasee, Nago-Torbole (TN)

Juli | Luglio 2026



www.euregio.info

				So Do							So Do							So Do							So Do					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

30. Wilfried Rödiger – Alte Berghütte auf der Seegrube/Vecchio rifugio sulla Seegrube, Innsbruck (T)



31. Günter Bauernfeind – Fliegenpilz im Licht/Ovolo malefico nella luce, Amlach (T)



32. Helga Tötsch – Sas de Putia/Peitlerkofel/Sass de Putia, St. Martin in Thurn/San Martino in Badia (BZ)



August | Agosto 2026



www.euregio.info

	So Do							So Do						T, BZ, TN	So Do						So Do						So Do			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



33. Manfred Kostner – Sonnenaufgang bei den Drei Zinnen/Alba alle Tre Cime di Lavaredo, Toblach/Dobbiaco (BZ)

August | Agosto 2026



www.euregio.info

	So Do							So Do						T, BZ, TN	So Do						So Do						So Do			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



Luca Zotti

WILDKRÄUTER-ROASTBEEF VOM HIRSCHRÜCKEN, MIT GEWÜRZEN UND WALDBEEREN

Zutaten

ROASTDEER

- 1 Hirschrücken
- Süßer Senf
- Feines Salz
- Wacholderbeeren
- Grüner Pfeffer
- Schwarzer Pfeffer
- Senfsamen
- Wiesen-Kümmelsamen
- Bockshornklee-Pulver
- Fichtensprossen
- Blätter von wildem Sauerampfer
- Wildblumen
- Getrocknete Steinpilze
- Getrocknete Heidelbeeren
- Getrocknete Flechten

Zur Vollendung des Gerichts

ROASTDEER

- Hirschjus (Fondo vom Hirsch)
- Wildkräuter-Sprossen
- Frische Morcheln
- Getrocknete Heidelbeeren
- Getrocknete und frittierte Flechten
- Schafgarbenöl

Zubereitung

ROASTDEER

Alle Gewürze in die Gewürzmühle geben und sehr fein mahlen. Salz hinzufügen und die Mischung in einem luftdicht verschlossenen Glas aufbewahren. Den Hirschrücken sorgfältig vorbereiten und wie einen klassischen Braten binden, sodass das Fleisch eine gleichmäßige Dicke erhält. Die Oberfläche des Fleisches mit Senf bestreichen und sanft einmassieren. Anschließend großzügig mit der vorbereiteten Gewürzmischung rundum einreiben. Den Hirschrücken auf ein Gitter legen und im Ofen bei 235°C für 8 Minuten anbraten. Danach die Temperatur auf 65°C reduzieren und so lange garen, bis eine Kerntemperatur von 57°C erreicht ist. Das Roastdeer abkühlen lassen und anschließend für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.



AUSFLUG ZU DEN ZIMBERN NACH LUSERN

Die Gemeinde Lusern im Trentino ist eine besondere Sprachinsel: Im Jahr 1040 kamen Siedler vom bayerischen Benediktbeuren ins östliche Trentino. Im schwer zugänglichen Gebiet blieben die Menschen weitgehend unter sich: Ein Jahrtausend lang haben sich dadurch ihre Sprache und Kultur kaum verändert, so ist das Zimbrische erhalten geblieben. Ein Dokumentationszentrum und ein Museum haben sich dem Erhalt und der Weitergabe dieser im Trentino offiziell anerkannten Minderheitensprache und der zimbrischen Kultur verschrieben. Insgesamt gibt es heute noch rund 1000 Menschen, die Zimbrisch noch als Alltagssprache verwenden. Auch Sprachkurse und Kinderprogramme, ja sogar Fernsehnachrichten tragen dazu bei.

● **TIPP:** Verbinde den Ausflug nach Lusern mit einer stimmungsvollen Wanderung im Umfeld der Malga Campo sowie mit dem Besuch des Museums "Haus von Prökk". Es vermittelt auf einzigartige Weise das historische Gedächtnis der Zimbern: ein Museum für Volkstraditionen, aber auch ein lebendiger Ort, an dem an lauen Sommerabenden Geschichten aus der Vergangenheit wieder lebendig werden und mit der Authentizität vergangener Zeiten weitergegeben werden können.





Luca Zotti

ROASTBEEF DI LOMBATA DI CERVO ALLE ERBE SELVATICHE, SPEZIE E BACCHE DEL BOSCO

Ingredienti

ROASTDEER

- 1 lombata di cervo
- Senape dolce
- Sale fino
- Bacche di ginepro
- Pepe verde
- Pepe nero
- Semi di senape
- Semi di cumino dei prati
- Polvere di trigonella
- Gemme di abete
- Foglie di acetosella selvatica
- Fiori selvatici
- Funghi porcini essiccati
- Mirtilli essiccati
- Licheni essiccati



Per completare il piatto

ROASTDEER

- Fondo di cervo
- Germogli di erbe selvatiche
- Spugnone fresche
- Mirtilli essiccati
- Licheni essiccati e fritti
- Olio all'achillea

Preparazione

ROASTDEER

Inserisci tutte le spezie e le erbe nel macinaspezie e tritale molto finemente. Aggiungi il sale e conserva la miscela in un barattolo a chiusura ermetica. Pulisci e para accuratamente la lombata di cervo e legala come fosse un arrosto, in modo tale da ottenere uno spessore uniforme della carne. Cospargila di senape e massaggiarla delicatamente, quindi ricoprila abbondantemente con le spezie su tutta la superficie. Posiziona la lombata su una griglia e falla rosolare in forno a 235°C per 8 minuti, poi continua la cottura impostando il forno a 65°C per il tempo necessario a raggiungere una temperatura al cuore di 57°C. Fai raffreddare il roastdeer e mantienilo in frigorifero per almeno 24 ore.

VIAGGIO NELLA CULTURA CIMBRA A LUSERNA

Il comune di Luserna in Trentino è un'isola linguistica particolare: nel 1040 alcuni coloni provenienti dalla città bavarese di Benediktbeuren si trasferirono nel Trentino orientale. In questa zona difficilmente accessibile, gli abitanti rimasero per lo più tra di loro: per un millennio la loro lingua e la loro cultura sono rimaste pressoché immutate, preservando così la lingua cimbra. Un centro di documentazione e un museo si dedicano alla conservazione e alla trasmissione della cultura cimbra e di questa lingua minoritaria ufficialmente riconosciuta in Trentino: il cimbri. Oggi sono ancora circa 1000 le persone che utilizzano il cimbri come lingua quotidiana, grazie anche ai corsi di lingua, ai programmi per bambini, e ai telegiornali.

● **Consiglio:** Combina la gita a Luserna con un'indimenticabile escursione nei dintorni della Malga Campo e con una visita al museo "Haus von Prükk". Questo museo trasmette la memoria storica dei Cimbri in modo del tutto particolare: un museo delle tradizioni popolari, ma anche un luogo vivo, dove le storie del passato rivivono nelle tiepide serate estive e possono essere tramandate con l'autenticità dei tempi passati.



34. Lukas Mayrl – Observatorium Max Valier bei Nacht/Observatorio Max Valier di notte, Gummer/San Valentino in Campo (BZ)



35. Judith Mijderwijk – Alpengühen am Obersee/Luce alpina sul lago Obersee, Sankt Jakob in Deferegggen (TI)



36. Davide Ragnes – Via Lattea Sopra le Tre Cime/Milchstraße über den Drei Zinnen, Toblach/Dobbiaco (BZ)



September | Settembre 2026



www.euregio.info

					So Do						So Do							So Do						So Do					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30



37. Judith Mijderwijk – Seiser Alm/Alpe di Siusi, Kastelruth/Castelrotto/Ciastel (BZ)

September | Settembre 2026



www.euregio.info

					So Do							So Do							So Do					So Do					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

38. Patrick Schmidt – Buchfink/Fringuello, Eppan an der Weinstraße/Appiano sulla Strada del Vino (BZ)



39. Enzo Santorum – Castel Toblino in nebbia/Schloss Toblino im Nebel, Madruzzo (TN)



40. Patrick Schmidt – Eichhörnchen/Scoiattolo, Uten/Ultimo (BZ)



Oktober | Ottobre 2026



www.euregio.info

1	2	3	So Do 4	5	6	7	8	9	10	So Do 11	12	13	14	15	16	17	So Do 18	19	20	21	22	23	24	So Do 25	T 26	27	28	29	30	31
---	---	---	--------------	---	---	---	---	---	----	---------------	----	----	----	----	----	----	---------------	----	----	----	----	----	----	---------------	---------	----	----	----	----	----



41. Claudio Debiasi - Biotop Wieser Werfa/Biotopo Wieser Werfa, Prettau/Predoi (BZ)

Oktober | Ottobre 2026



www.euregio.info

			So Do							So Do							So Do						So Do	T						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



A rustic dining room with wooden walls and ceiling. A wooden table is set with a white tablecloth, a vase of flowers, and two glasses. A window with a wooden frame looks out onto a green landscape. A clock is mounted on the wall, and a small table with a lamp is visible in the background.



A photograph of a rustic stone building with a wooden door and a large, ornate wooden structure above it. A yellow circular sign with a black telephone handset is mounted on the wall. A red fire alarm box is visible on the right side of the wall.

So Do							So Do							So Do						So Do							So Do					
1 T, BZ, TN	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30			



Michael Ploner

MARINIERTES TIROLER HENDL

Zutaten

MARINIERTES TIROLER HENDL

- 2-3 Tiroler Hühnerkeulen
- 2 EL Tiroler Apfelessig
- 1 EL Frischer Wiesen- oder Steinpfeffer
- ½ TL Chiliflocken (oder frische Chili)
- 2 Stk. Knoblauch
- 1 Stk. Schalotte oder kleine Zwiebel
- 50 ml Olivenöl
- 1 TL Oregano
- 1 TL Paprikapulver Edelsüß
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer schwarz gemahlen oder frisch
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

MARINIERTES TIROLER HENDL

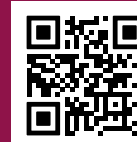
Die Hühnerkeulen auslösen (vom Knochen befreien) oder entsprechend bei der Metzger bestellen. Bitte die Haut dranlassen. Leicht plattieren. Die restlichen Zutaten mit einem Stabmixer oder Aufsatzmixer fein mixen, die Keulen damit marinieren und in Vakuumsäcke geben. Wenn keine Vakuumsäcke vorhanden sind, können die Keulen auch gut in Folie eingepackt oder in einem abgedeckten Blech gegart werden. Den Ofen auf 85° Dampf vorheizen und das Gargut circa 20 Minuten im Ofen dämpfen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken und kurz vor Verzehr auf der Holzkohle knusprig angrillen. TIPP: Der Saft, der beim Garen entsteht, ist ein ideales Topping für das Huhn, bitte nicht wegschütten!



AUSFLUG ZUR ERLEBNISBURG ALTFINSTERMÜNZ

Die Klausenanlage Altfinstermünz, die in der Innschlucht zwischen Pfunds und Nauders liegt, wurde nach einem 300 Jahre währenden Dornröschenschlaf zur Erlebniswelt umfunktioniert – ein wahres Vorzeigeprojekt für ein länderübergreifendes Interreg-Programm. Heute präsentiert sich die ehemalige Grenz- und Zollstation als schmuckes und interessantes Denkmal des dunklen Mittelalters. Die Schlucht von Finstermünz ist uralter Kulturboden, seit fast zweitausend Jahren verkehren hier Menschen – die römische Via Claudia Augusta war einst eine der wichtigsten transalpinen Wegverbindungen, seit dem 13. Jahrhundert hatte man Wegzoll zu entrichten.

- **TIPP:** Verbinde den Besuch der Erlebnisburg Altfinstermünz mit dem Kaiserschützenweg und der Festung Nauders, einer einzigartigen Reise durch die Vergangenheit und zugleich ein außergewöhnliches Naturschauspiel.





Michael Ploner

POLLO MARINATO ALLA TIROLESE

Ingredienti

POLLO MARINATO ALLA TIROLESE

- 2-3 cosce di pollo tirolesi
- 2 cucchiaini di aceto di mele tirolese
- 1 cucchiaio di pepe fresco di prato o di roccia
- ½ cucchiaino di peperoncino in scaglie (o peperoncino fresco)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 scalogno o cipolla piccola
- 50 ml di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di origano
- 1 cucchiaino di paprika dolce in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe nero macinato o fresco
- Succo di mezzo limone



Preparazione

POLLO MARINATO ALLA TIROLESE

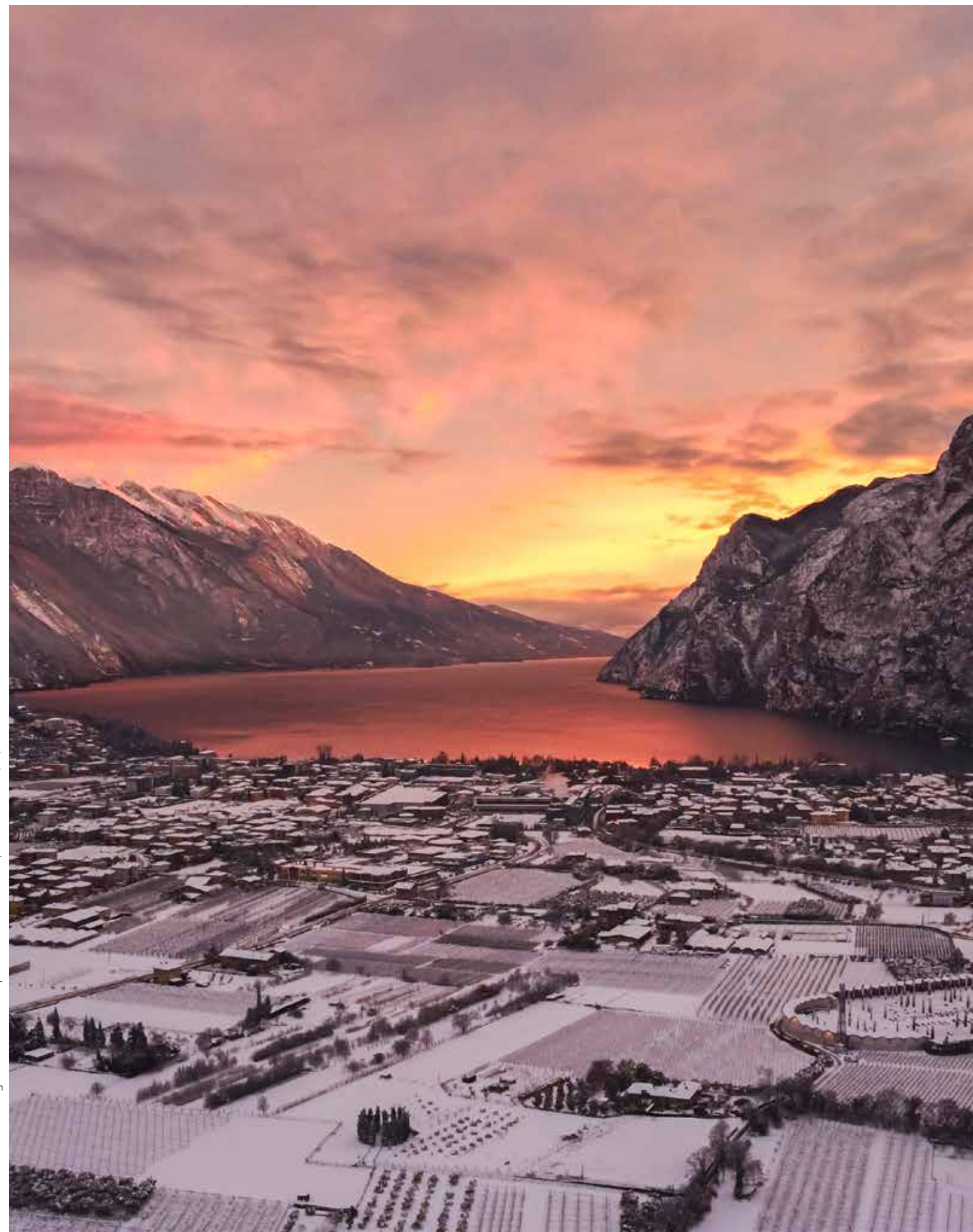
Disossare le cosce di pollo o ordinarle disossate dal macellaio. Lasciare la pelle. Appiattirle leggermente. Tritare finemente gli ingredienti rimanenti con un frullatore ad immersione o nella caraffa di un mixer, marinare le cosce con il preparato e metterle in sacchetti sottovuoto. Se non si dispone di sacchetti per il sottovuoto, le cosce possono essere avvolte in un foglio di alluminio o cotte a vapore in una teglia coperta. Preriscaldare il forno a 85° e cuocere al vapore per circa 20 minuti. Quindi sciacquare con acqua fredda e grigliare sulla carbonella fino a quando non saranno croccanti, poco prima del consumo. CONSIGLIO: Il sugo prodotto durante la cottura è un condimento ideale per il pollo, non buttatelo via!

ESCURSIONE AL CASTELLO DI ALTFINSTERMÜNZ

Il complesso fortificato di Altfinstermünz, situato nella gola dell'Inn tra Pfunds e Nauders, dopo 300 anni di letargo è stato trasformato in un parco tematico, un vero e proprio progetto modello per un programma transnazionale Interreg. Oggi l'ex stazione doganale e di frontiera si presenta come un monumento elegante e interessante del Medioevo oscuro. La gola di Finstermünz è un antico sito culturale, frequentato dall'uomo da quasi duemila anni: la Via romana Claudia Augusta era un tempo uno dei più importanti collegamenti transalpini e dal XIII secolo era soggetta al pagamento di un pedaggio.

- **Consiglio:** combina la visita al castello di Altfinstermünz con il sentiero Kaiserschützen e il Forte di Nauders, un viaggio unico nel passato e allo stesso tempo uno spettacolo straordinario della natura.





46. Roberto Dassatti - Lago di Garda innevato/Verschneiter Gardasee, Riva del Garda (TN)



47. Marlies Glibber - Christkindmarkt/Mercatino, Lienz (T)



48. Renzo Mazzola - Litigo tra picchio rosso maggiore e cincialegra/Streit zwischen Bunispecht und Kohlmeise, Bezzecca (TN)

Dezember / Dicembre 2026



www.euregio.info

1	2	3	4	5	So Do 6	7	T, BZ, TN 8	9	10	11	12	So Do 13	14	15	16	17	18	19	So Do 20	21	22	23	24	T, BZ, TN 25	T, BZ, TN 26	So Do 27	28	29	30	31
---	---	---	---	---	--------------	---	----------------	---	----	----	----	---------------	----	----	----	----	----	----	---------------	----	----	----	----	-----------------	-----------------	---------------	----	----	----	----



49. Hans Bergmann - Sonnenaufgang über dem Pustertal/Alba sulla Val Pusteria, Sillian (T)

Dezember / Dicembre 2026



www.euregio.info

					So Do		T, BZ, TN					So Do						So Do						T, BZ, TN	T, BZ, TN	So Do				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31



EuregioFamilyPass Malbuch

Zwei Freunde auf Euregio-Reise

Das EuregioFamilyPass Malbuch nimmt alle Kinder mit auf eine malerische Entdeckungsreise quer durch die Euregio.

Mit dem Adler Tiri und seiner Freundin Anna bereist man die schönsten Orte in Tirol, Südtirol und

dem Trentino und lernt dabei vieles über die Geografie, Kultur und

Geschichte der drei Länder kennen.

Insgesamt 22 Malvorlagen stellen bekannte Sehenswürdigkeiten sowie beliebte Orte aus Tirol, Südtirol und dem Trentino vor, um auch den jüngeren EuregioFamilyPass-Nutzer:innen einen Eindruck der Vielfaltigkeit der Euregio zu vermitteln. Durch die kurzen Begleittexte erfahren die Kinder jeweils viel Spannendes über die Ortschaften, die Tiri und Anna gerade besuchen. Das EuregioFamilyPass Malbuch soll somit Lust auf das Entdecken und Erkunden der Euregio machen. Auch in diesem Jahr enthält der Euregio-Kalender wieder drei Malvorlagen zum Abtrennen und Ausmalen.

Also nichts wie los und auf zur Reise quer durch die Euregio!

Das gesamte EuregioFamilyPass Malbuch zum Herunterladen sowie Informationen über die Zusendung von Exemplaren gibt es unter

www.familypass.eu

Gedruckte Ausgaben können bei folgenden Standorten kostenlos abgeholt werden:

Tirol:

Euregio-Informations- und Koordinierungsstelle – Wilhelm-Greil-Straße 17, Innsbruck

InfoEck der Generationen – Bozner Platz 5, Innsbruck

Südtirol:

Euregio-Sitz im Waaghaus – Laubengasse 19/A, Bozen

Familienagentur – Landhaus 12, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 1, Bozen

Trentino:

Euregio-Informations- und Koordinierungsstelle in der Casa Moggioli –

Via Grazioli 25, Trient

Agenzia per la coesione sociale – Via Grazioli 1, Trient



Libro da colorare EuregioFamilyPass

Due amici in viaggio nell'Euregio

Il libro da colorare EuregioFamilyPass accompagnerà i bambini in un pittoresco viaggio alla scoperta dell'Euregio. Insieme all'aquila Tiri e alla sua amica Anna, questo libretto permetterà di viaggiare attraverso i luoghi più belli del Tirol, dell'Alto Adige e del Trentino e di imparare molto sulla geografia, la cultura e la storia dei tre territori.

Con 22 disegni sono rappresentati luoghi popolari del Tirol, dell'Alto Adige e del Trentino, che restituiranno ai più giovani utenti dell'EuregioFamilyPass un'immagine della diversità del loro territorio. Grazie a brevi testi, i bambini potranno apprendere interessanti informazioni sul luogo che Tiri e Anna stanno visitando. Anche quest'anno, nel calendario dell'Euregio sono inclusi tre disegni da poter staccare e colorare a piacere.

Siete pronti a esplorare con noi questi incantevoli luoghi? Allora diamoci da fare e partiamo alla scoperta dell'Euregio!

Sul sito **www.familypass.eu** potrai scaricare interamente il libro da colorare EuregioFamilyPass e troverai informazioni sulla distribuzione delle copie cartacee.

È possibile ritirare gratuitamente delle copie stampate presso i seguenti uffici regionali:

Tirol:

Ufficio di informazione e coordinamento Euregio –

Wilhelm-Greil-Straße 17, Innsbruck

InfoEck der Generationen – Bozner Platz 5, Innsbruck

Alto Adige:

Sede dell'Euregio presso la Casa della Pesa – Via dei Portici 19/A, Bolzano

Agenzia per la famiglia – Palazzo 12, Via Canonico Michael Gamper 1, Bolzano

Trentino:

Ufficio di informazione e coordinamento Euregio presso la Casa Moggioli –

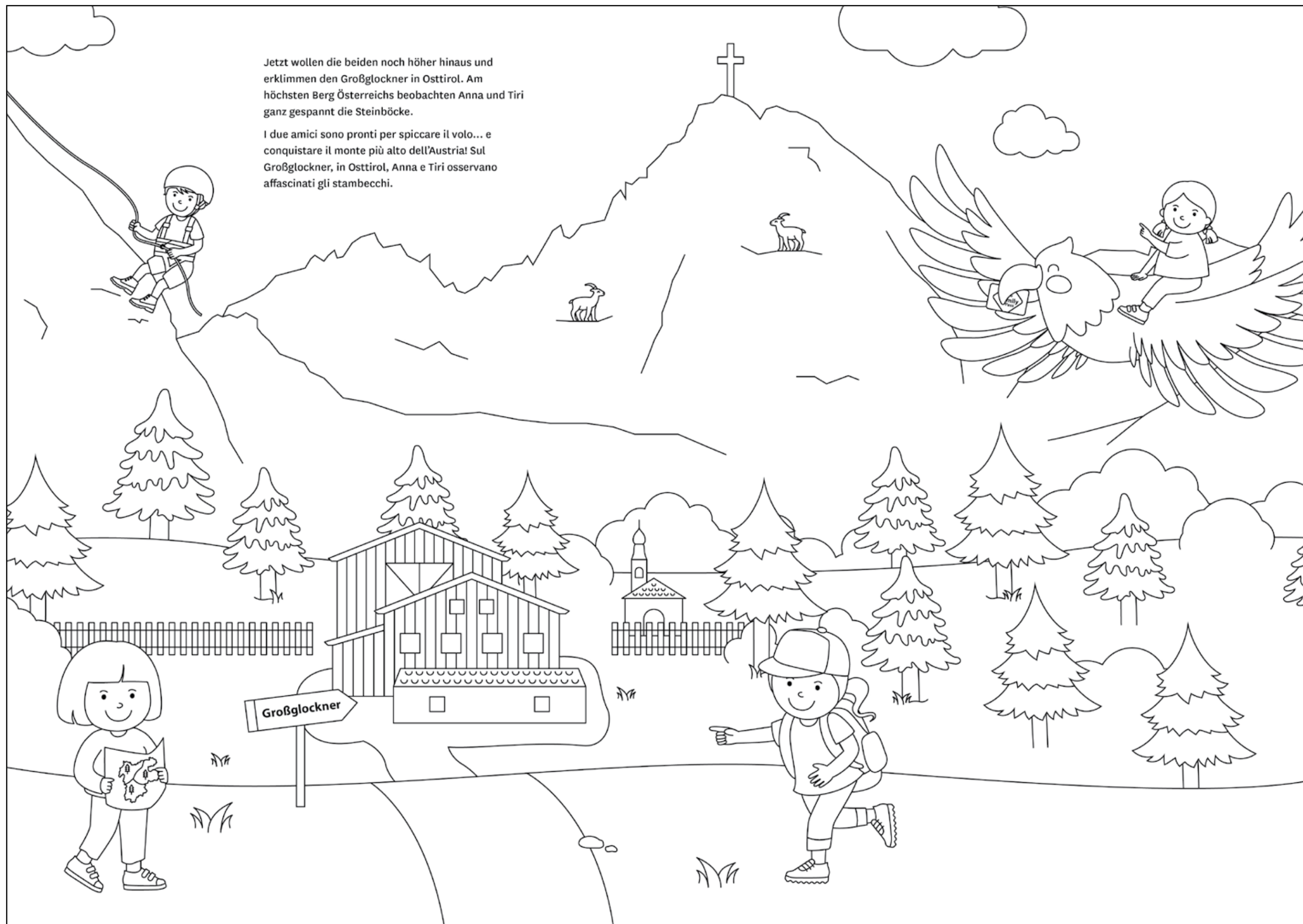
Via Grazioli 25, Trento

Agenzia per la coesione sociale – Via Grazioli 1, Trento



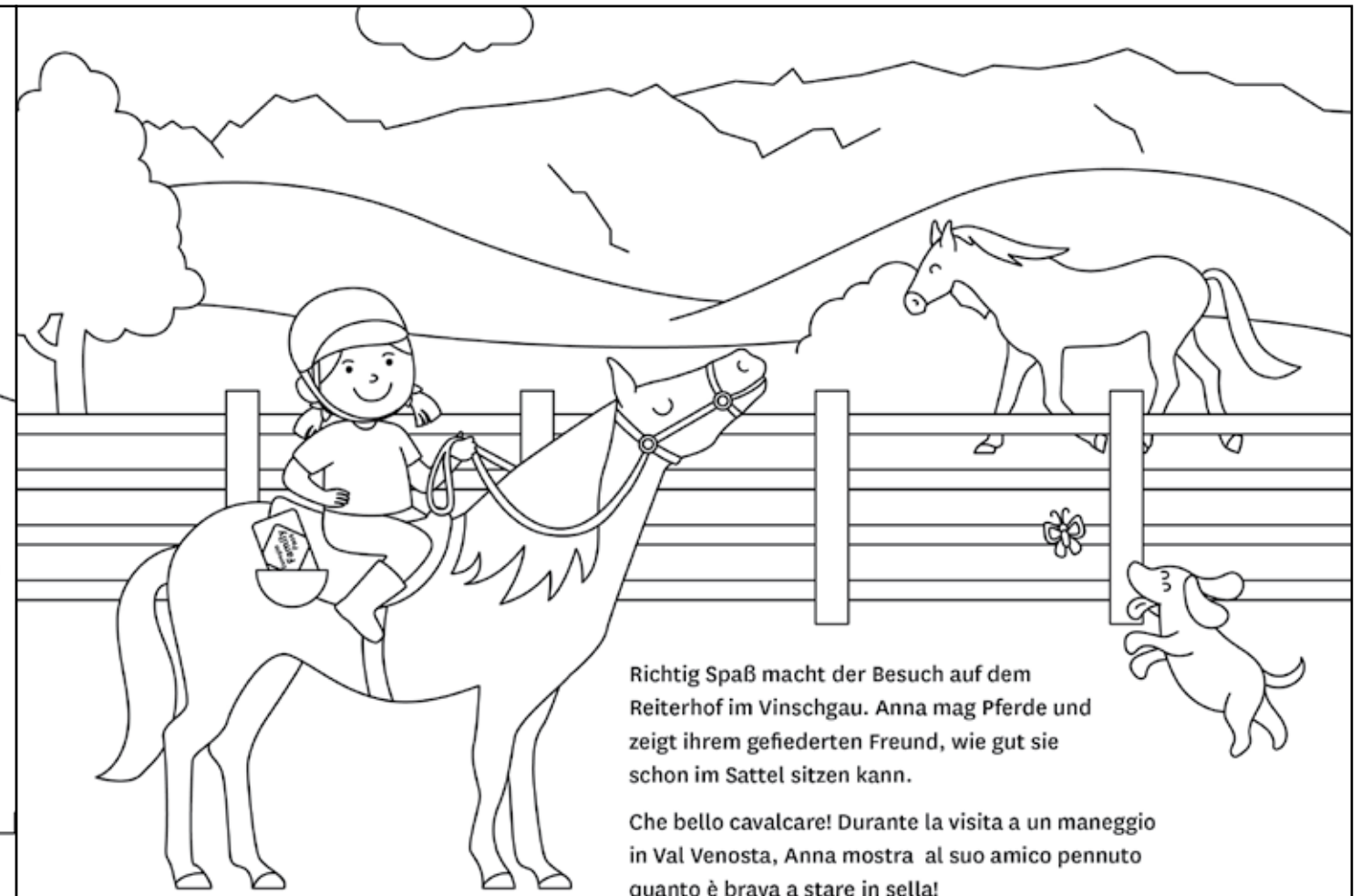
Jetzt wollen die beiden noch höher hinaus und erklimmen den Großglockner in Osttirol. Am höchsten Berg Österreichs beobachten Anna und Tiri ganz gespannt die Steinböcke.

I due amici sono pronti per spiccare il volo... e conquistare il monte più alto dell'Austria! Sul Großglockner, in Osttirol, Anna e Tiri osservano affascinati gli stambecchi.



Anna ist gut gelaunt und singt: „Grün, grün, grün ...“. Nach ihrem Flug über die schneebedeckten Alpen landet Tiri inmitten von Pflanzen, Farben und Düften in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran.

Dopo aver sorvolato le Alpi innevate con Tiri, Anna è felice e canta, mentre atterrano in un mare di verde: circondati dalle piante, dai colori e dai profumi dei Giardini di Castel Trauttmansdorff a Merano.

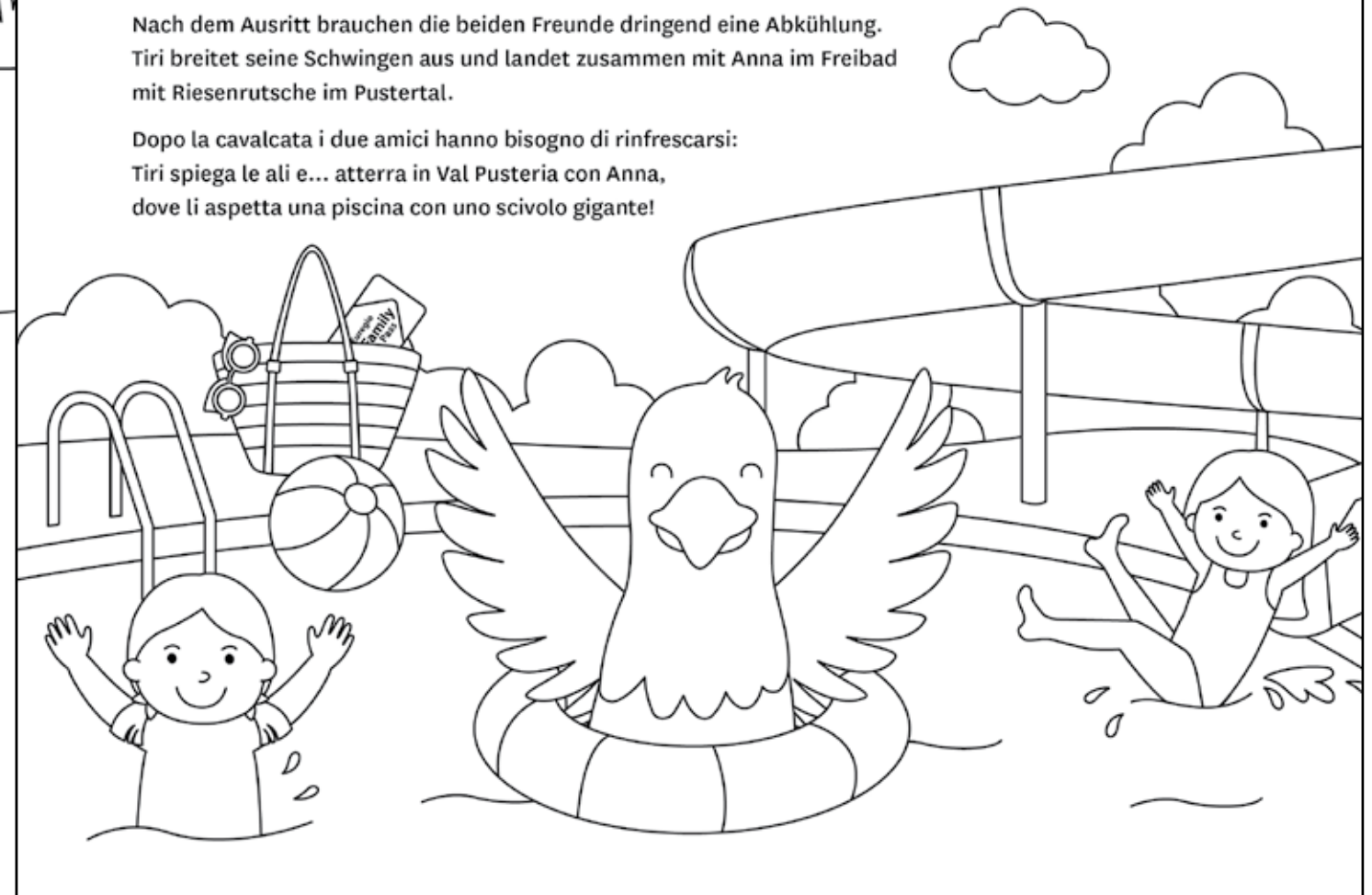


Richtig Spaß macht der Besuch auf dem Reiterhof im Vinschgau. Anna mag Pferde und zeigt ihrem gefiederten Freund, wie gut sie schon im Sattel sitzen kann.

Che bello cavalcare! Durante la visita a un maneggio in Val Venosta, Anna mostra al suo amico pennuto quanto è brava a stare in sella!

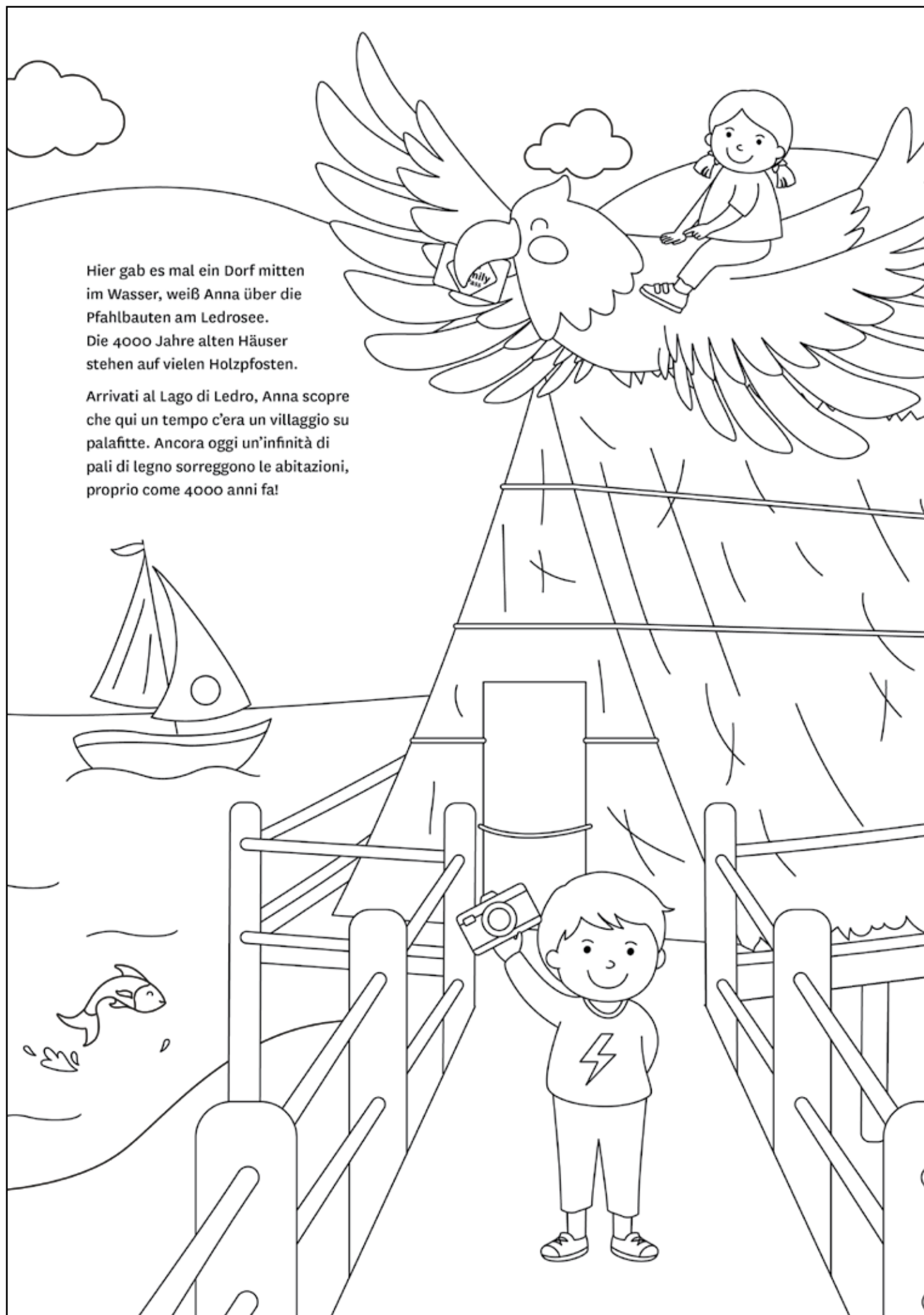
Nach dem Ausritt brauchen die beiden Freunde dringend eine Abkühlung. Tiri breitet seine Schwingen aus und landet zusammen mit Anna im Freibad mit Riesenrutsche im Pustertal.

Dopo la cavalcata i due amici hanno bisogno di rinfrescarsi: Tiri spiega le ali e... atterra in Val Pusteria con Anna, dove li aspetta una piscina con uno scivolo gigante!



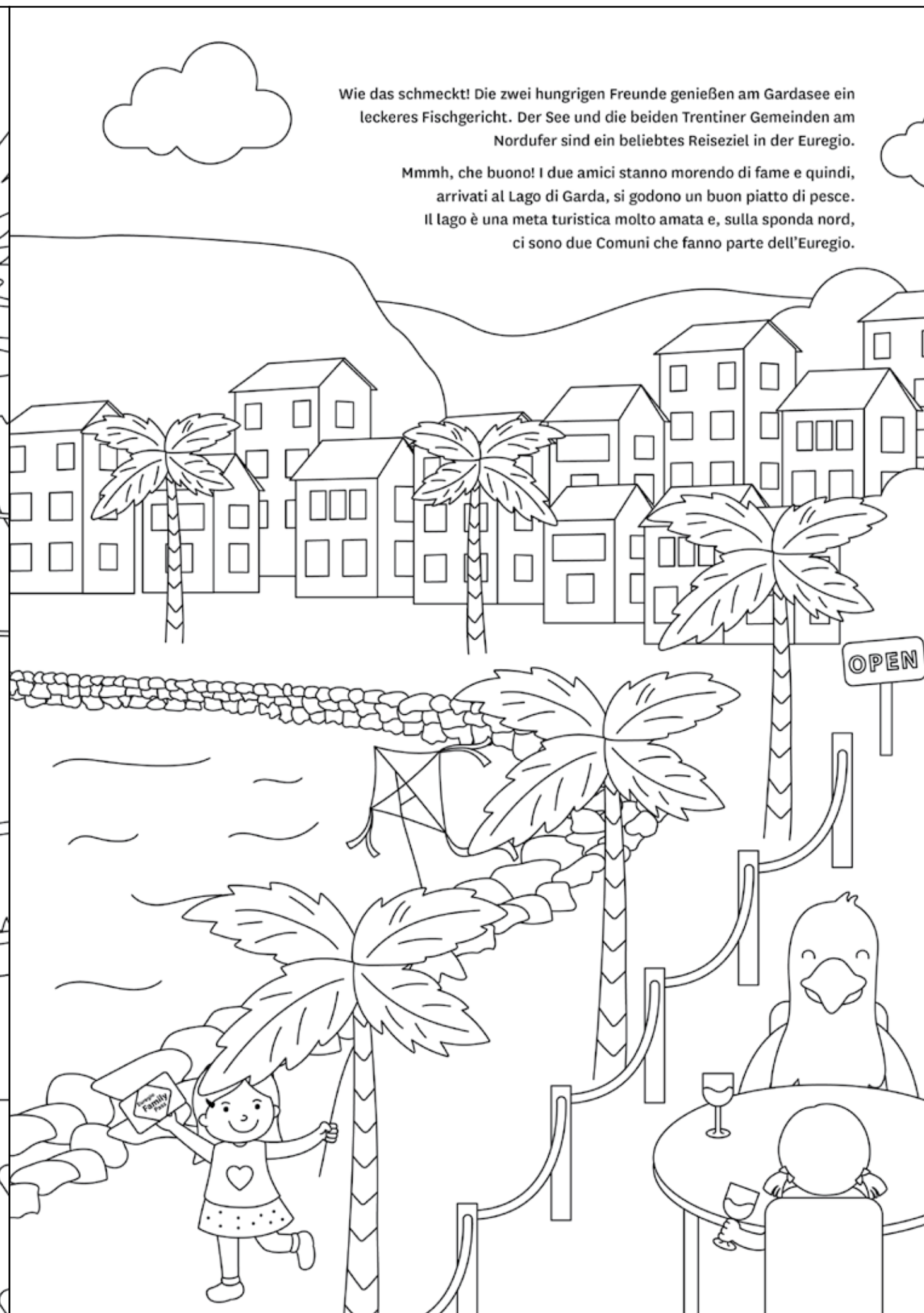
Hier gab es mal ein Dorf mitten
im Wasser, weiß Anna über die
Pfahlbauten am Ledrosee.
Die 4000 Jahre alten Häuser
stehen auf vielen Holzpfosten.

Arrivati al Lago di Ledro, Anna scopre
che qui un tempo c'era un villaggio su
palafitte. Ancora oggi un'infinità di
pali di legno sorreggono le abitazioni,
proprio come 4000 anni fa!



Wie das schmeckt! Die zwei hungrigen Freunde genießen am Gardasee ein
leckeres Fischgericht. Der See und die beiden Trentiner Gemeinden am
Nordufer sind ein beliebtes Reiseziel in der Euregio.

Mmmh, che buono! I due amici stanno morendo di fame e quindi,
arrivati al Lago di Garda, si godono un buon piatto di pesce.
Il lago è una meta turistica molto amata e, sulla sponda nord,
ci sono due Comuni che fanno parte dell'Euregio.





besser, schneller & einfacher

Mobil in der Euregio: Angebot für Bahnreisende noch attraktiver

Mit dem Zug unkompliziert und umweltfreundlich durch die Euregio reisen: Dieses Angebot nutzen tagtäglich tausende Menschen. Allein zwischen Bozen und Innsbruck bestehen an Werktagen eine Vielzahl an Zugverbindungen. Auf der Brennerachse haben sich die beiden direkten Tagesrandverbindungen Trient–Bozen–Innsbruck als Ergänzung der internationalen Eurocity–/Railjet–Verbindungen bewährt. Im Pustertal gibt es aufgrund der Bauarbeiten an der Riggertalschleife variierende Fahrpläne. Voraussichtlich ab Ende Januar 2026 gibt es wieder stündliche Zugverbindungen von Lienz nach Franzensfeste und von dort weiter nach Innsbruck.

Grenzüberschreitende Fahrplanauskünfte

Dank der Zusammenarbeit des Verkehrsverbundes Tirol (VVT) und südtirolmobil kann man grenzüberschreitende Fahrten sowohl auf der Homepage des VVT, der VVT SmartRide–App und der Homepage und App von südtirolmobil planen.

Das Euregio2Plus-Ticket

Die gesamte Euregio kann mit nur einem Tagesticket erkundet werden, das man nun in Südtirol auch online über die südtirolmobil–App kaufen kann. Zu einem Preis von 44,30 Euro können max. 2 Erwachsene mit bis zu drei Kindern einen Tag lang die Nahverkehrsangebote der gesamten Euregio nutzen. Informationen über den Ticketkauf bieten die Webseiten von südtirolmobil, VVT und Trentino Trasporti Esercizio SpA.

Euregio Ticket Students

Studierende unter 28 Jahre, die an einer Hochschule in Tirol, Südtirol oder dem Trentino eingeschrieben sind, können das Euregio Ticket Students in Anspruch nehmen, das man in Südtirol online kaufen kann. Ein Jahr lang können damit Studierende in Tirol auch die Fernverkehrszüge nutzen, in Südtirol und Trentino ist die Gültigkeit auf das umfassende Nahverkehrsangebot beschränkt (kein Fernverkehr mit EC, RJ, Frece etc.). Der Preis beträgt 356,00 Euro.

Euregio-Ticket

Mit einem einzigen Ticket ein Jahr lang per Zug, Bus und Seilbahn grenzenlos durch Tirol, Südtirol und das Trentino fahren: das neue Euregio–Ticket–Angebot ist da! Ohne Altersbeschränkung können alle Bürgerinnen und Bürger das Ticket ab Dezember 2025 kaufen und damit die Verkehrsmittel des öffentlichen Personennahverkehrs in der gesamten Euregio ein Jahr lang in Anspruch nehmen. Das Euregio–Ticket–Angebot kostet 750 Euro und hat eine Gültigkeit von 12 Monaten. Das Ticket umfasst das Klimaticket Tirol und den südtirolmobil Fix365 Pass im Euregio–Design, das auch in der Provinz Trient gültig ist.

www.oebb.at | www.suedtirolmobil.info | www.vvt.at | www.ttesercizio.it

migliore, più veloce, più semplice

Mobilità nell'Euregio:

Negli ultimi anni si è investito molto nel trasporto su rotaia

Già oggi è possibile viaggiare in modo moderno ed ecologico attraverso l'Euregio usando il treno, grazie ai numerosi collegamenti tra Innsbruck, Bolzano e Trento. Lungo l'asse del Brennero, ai collegamenti Eurocity/Railjet si sono aggiunti con grande successo due collegamenti diretti giornalieri Trento–Bolzano–Innsbruck, all'inizio e alla fine della giornata. In Val Pusteria gli orari sono soggetti a variazioni a causa dei lavori di costruzione sulla variante Val di Riga. Da fine gennaio 2026 è prevista la ripresa dei collegamenti ferroviari ogni ora da Lienz a Fortezza, con prosecuzione verso Innsbruck.

Informazioni sugli orari transfrontalieri

Grazie alla collaborazione tra il Verkehrsverbund Tirol (VVT) e altoadigemobilità, è possibile pianificare viaggi transfrontalieri sia sul sito web del VVT, sull'app VVT SmartRide, che sulla homepage e sull'app di altoadigemobilità.

Il biglietto Euregio2Plus

L'intera Euregio può essere percorsa con un solo biglietto giornaliero che ora può essere acquistato anche online sull'app altoadigemobilità. Per 44,30 €, max. 2 adulti con un massimo di tre bambini possono utilizzare tutti i servizi di trasporto locale in Tirol, Alto Adige e Trentino. Le informazioni per l'acquisto del biglietto sono fornite sui siti internet delle aziende di altoadigemobilità, VVT, Trentino Trasporti Esercizio SpA.

Euregio Ticket Students

Per gli studenti di età inferiore a 28 anni che sono iscritti a un'università in Tirol, Alto Adige o Trentino, è disponibile l'Euregio Ticket Students, acquistabile anche online in Alto Adige. Per un anno gli studenti in Tirol possono usare anche treni a lunga percorrenza; in Alto Adige e Trentino la validità è limitata all'offerta completa di trasporto locale (nessun trasporto a lunga percorrenza con EC, RJ, Frece, ecc.). Il prezzo è di 356,00 euro.

Euregio-Ticket

Viaggiare in Tirol, Alto Adige e Trentino in treno, autobus e funivia per un anno intero con un unico biglietto: il nuovo Euregio–Ticket è ora disponibile! A partire da dicembre 2025 tutti i cittadini e le cittadine del Tirol, dell'Alto Adige e del Trentino potranno acquistare il biglietto senza limitazioni di età e utilizzare il trasporto pubblico locale in tutta l'Euregio. Il pacchetto congiunto "Euregio Ticket" ha un costo di 750 euro e una validità di un anno. Esso comprende il Klimaticket Tirol e l'abbonamento altoadigemobilità Fix365 Pass nel design dell'Euregio, che vale anche nella provincia di Trento.

www.oebb.at | www.mobilitaaltoadige.info | www.vvt.at | www.ttesercizio.it



10 Jahre Euregio-Kalender 10 anni di calendario Euregio

10 JAHRE BLICK DURCH DIE AUGEN DER BÜRGERINNEN UND BÜRGER

Um dieses Jubiläum gebührend zu feiern, geht der Kalender nun auf Reisen: Die Euregio-Wanderausstellung zeigt die Titelfotos der letzten zehn Jahre, ergänzt um persönliche Zitate der Fotografinnen und Fotografen und die Monatsbilder der jeweiligen Kalenderausgabe.

Abgebildet werden zudem Highlights und Meilensteine der Euregio. Damit rücken wir die Menschen hinter den Bildern ins Rampenlicht – und bringen gleichzeitig die Euregio noch näher an die Bürgerinnen und Bürger.

Die Ausstellung macht Halt in den Heimatgemeinden der Titelfotografinnen und – fotografen und darüber hinaus. So wandert der Euregio-Kalender quer durch die Region, dorthin, wo er entstanden ist – zu den Menschen, die ihn mitgestaltet haben.

Wir laden Sie herzlich ein, die Wanderausstellung zu besichtigen, die Bilder auf sich wirken zu lassen und dabei zahlreiche Euregio-Projekte kennenzulernen. Tauchen Sie ein in die Schönheit, die Vielfalt und das Verbindende unserer Euregio!

Die aktuelle Route der Ausstellung finden Sie auf unserer Webseite:



10 ANNI DI VISIONE ATTRAVERSO LO SGUARDO DEI SUOI ABITANTI

Per celebrare degnamente questo anniversario, il calendario si mette ora in viaggio: la mostra itinerante dell'Euregio presenta le foto di copertina degli ultimi dieci anni, arricchite da citazioni personali delle fotografe e dei fotografi e dalle immagini dei mesi di ciascuna edizione.

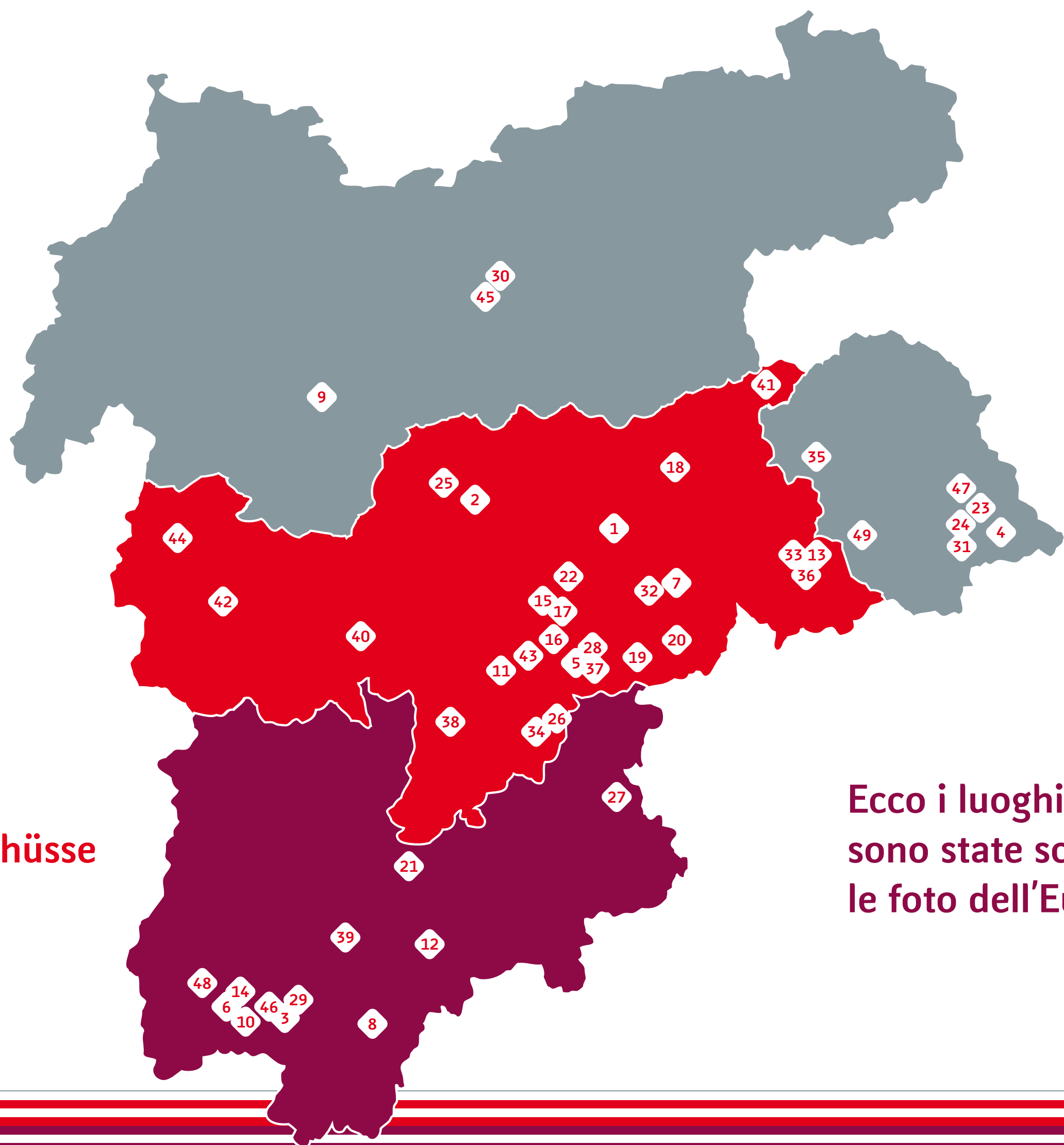
Sono inoltre raffigurati momenti salienti e tappe fondamentali dell'Euregio. In questo modo mettiamo in luce le persone dietro alle immagini – e avviciniamo ancora di più l'Euregio alle cittadine e ai cittadini.

La mostra farà tappa nei comuni di origine delle fotografe e dei fotografi di copertina e anche oltre. Così il calendario Euregio viaggerà attraverso tutta la regione, là dove è nato – tra le persone che hanno contribuito a crearlo.

Vi invitiamo cordialmente a visitare la mostra itinerante, a lasciarvi ispirare dalle immagini e a scoprire i numerosi progetti dell'Euregio. Immergetevi nella bellezza, nella varietà e nello spirito di unione della nostra Euregio!

L'attuale percorso della mostra è disponibile sul nostro sito web:





Hier wurden die
Euregio-Schnappschüsse
fotografiert

Ecco i luoghi dove
sono state scattate
le foto dell'Euregio