

06

Frühjahr, *primavera*, Sommer, *estate*, Herbst, *autunno*, Winter, *inverno*

18/19

Vinschgau Magazin Val Venosta

venusta®

Vom Werk der Hände *L'opera delle mani*

Handwerk 2.0 *Artigianato 2.0*

Gelebtes traditionelles Handwerk

Artigianato tradizionale vissuto

Die Korner *I Korner*

Grenzgänger zwischen Freiheit und Elend

Girovaghi dei confini tra libertà e miseria

Vinschger Kaas

Sein Charakter – seine Sturheit – sein Eigensinn

Formaggio della Val Venosta

Il suo carattere – la sua testardaggine – la sua caparbieta

Der innere Schweinehund

Nachtskitouren im Vinschgau

Sci alpinismo

in notturna in Val Venosta

URLOUP si alle namen, also si wolden dan.
So steht es im Nibelungenlied zu lesen (Strophe 318),
im Heldenlied, das vor 800 Jahren entstanden ist,
dessen eine Handschrift aus dem Schloss Obermontani
am Eingang des Vinschgauer Martelltales stammt
(seit 1838 in der Staatsbibliothek
der Stiftung Preußischer Kulturbesitz Berlin).
URLAUB ist, wie Ferien, ein uraltes Wort,
bezeichnet es doch die bleibende Sehnsucht,
sich auf Zeit mit Erlaubnis entfernen zu können
– das meint das alte Wort URLOUP –
aus den Verpflichtungen, aus den Mühen der Arbeit,
aus dem Alltag,
um sich neu zu erleben und anderes zu sehen,
mit venusta 6 im Vinschgau
die Plätze des rundum Bekannten zu verlassen
und jene des Erstaunens zu finden.
Im Vinschgau gibt es vereinzelt noch das
besondere Handwerk mit dem fragenden Etikett,
dass es sowas immer noch oder wieder gibt!
Die bequemen Wanderungen auf halber Höhe
und die extremen Touren zu Fuß oder mit Rad,
erstaunliche Facetten der lokalen Geschichte,
ortsgebundene Nahrung, deftig, heftig, schmackhaft
– auch mit abgezählten Kalorien,
das Erleben von Kraftorten und Kraftmenschen
zum mehrmaligen Besuch und zum zweimal Hinhören.
Das alles und mehr gibt es in venusta 6.

Frohes Erleben und vergnügliches Leben
im Vinschgauer Urlaub
glauben mit Ihnen das venusta-Team und

*URLOUP si alle namen, also si wolden dan. (chiesero il permesso di poter partire e poi effettivamente lo fecero).
Così è scritto nella Canzone dei Nibelunghi (Strofa 318), nel canto eroico risalente a 800 anni fa, di cui un manoscritto è originario del castel Montani di sopra all'ingresso della Val Martello, in Val Venosta (dal 1838 nella biblioteca statale della fondazione Preußischer Kulturbesitz di Berlino)
Vacanza, (in tedesco Urlaub, dal medio alto tedesco URLOUP, permesso) è come la parola ferie, una parola antichissima ed indica l'anelito di potersi allontanare con permesso per un periodo limitato dai doveri, dalle fatiche del lavoro, dalla quotidianità, per fare nuove esperienze e vedere cose diverse, con venusta 6 in Val Venosta abbandonare i luoghi noti per trovare quelli della meraviglia. In Val Venosta troviamo ancora isolatati esempi di artigianato particolare con la piacevole sorpresa che esistano ancora cose di questo genere!
Le piacevoli camminate a media altitudine e le escursioni estreme a piedi o in bicicletta, sfaccettature sorprendenti della storia locale, cibo legato al luogo, sostanzioso, intenso, gustoso anche con le calorie contate, vivere i luoghi e le persone pieni di energia cui far visita più volte e da ascoltare due volte.
Tutto questo e molto altro ancora troverete in venusta 6.*

*Vi auguriamo una piacevole vacanza in Val Venosta
il vostro team-venusta e*

BEWEGUNG UND NATUR

- 31 **Matsch**
Erstes Bergsteigerdorf Italiens
- 57 **Sulden und Trafoi**
Zwei hochalpine Skigebiete mit langer Tradition

VERKOSTEN UND GENIESSEN

- 43 **Die Rückkehr der bäuerlichen Erzeugnisse**
Hofläden und Bauernläden im Vinschgau
- 56 **Die Pilze**
Ein Geschenk für unsere Sinne

KUNST UND KULTUR

- 21 **Down under im Oberland**
Der Turm im Reschensee und seine Geschichte
- 35 **Musizieren ist ein Urbedürfnis**
Im Gespräch mit Ernst Thoma
- 38 **Franz-Tumler-Literaturpreis 2017**
- 39 **Die Korerner**
Grenzgänger zwischen Freiheit und Elend
- 53 **Burg Lichtenberg**
und das Rad der Fortuna

INFORMATION UND SERVICE

- 6 **VINSCHGAU TOP 10** ★
- 70 EVENTS
- 72 REISEINFORMATIONEN

MOVIMENTO E NATURA

- 34 **Mazia**
Il primo villaggio degli alpinisti in Italia
- 60 **Solda e Trafoi**
Due aree sciistiche ad alta quota con una lunga tradizione

CULTURA E ARTE

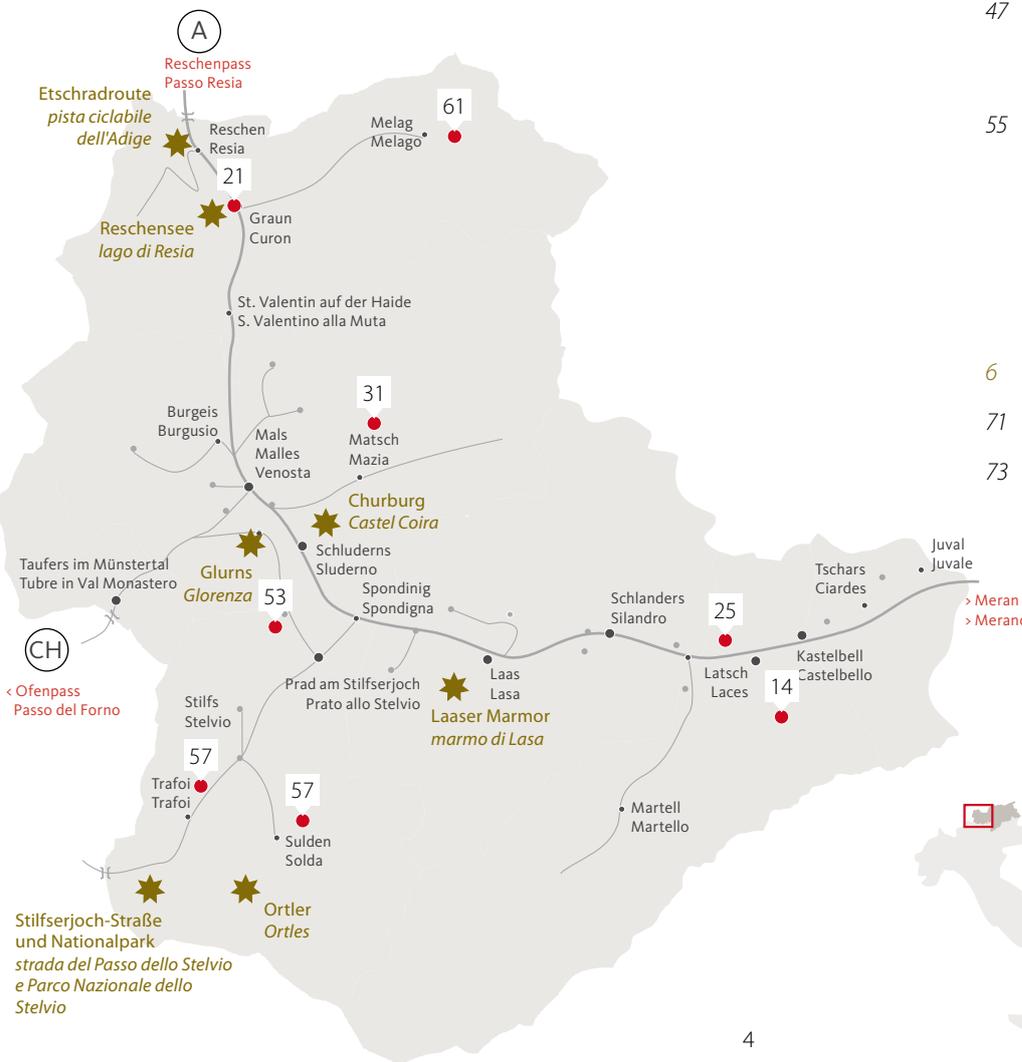
- 24 **Down under in alta valle**
La torre nel Lago di Resia e la sua storia
- 35 **Fare musica, un bisogno primordiale**
A colloquio con Ernst Thoma
- 42 **I Korerner**
Girovaghi dei confini tra libertà e miseria
- 54 **Castel Montechiaro**
e la ruota della fortuna

GUSTARE E DEGUSTARE

- 47 **Il ritorno dei prodotti contadini**
Le botteghe del contadino in Val Venosta
- 55 **Funghi**
Delizia per i sensi

INFORMAZIONI E SERVIZI

- 6 **VAL VENOSTA TOP 10** ★
- 71 EVENTS
- 73 INFORMAZIONI PER IL VIAGGIO



Der **Vinschgau** ist ein Tal im Westen Südtirols, das sich durch seine Ursprünglichkeit und seinen landschaftlichen und kulturellen Reichtum auszeichnet.

La **Val Venosta** è una valle situata nella parte occidentale dell'Alto Adige che si distingue per il suo carattere ancestrale e per la ricchezza paesaggistica e culturale.

BEWEGUNG UND NATUR

- 14 **Wanderung zu den Zirmtaler Seen**
Ein Sommertag am Kastelbeller Nördersberg

MOVIMENTO E NATURA

- 20 **Escursione ai laghi Zirmtal**
Un giorno d'estate sul monte Tramontana di Castelbello



KUNST UND KULTUR

- 10 **Handwerk 2.0**
Traditionelles Handwerk mit Zukunftsperspektiven

CULTURA E ARTE

- 13 **Artigianato 2.0**
Artigianato tradizionale con futuro

BEWEGUNG UND NATUR

- 25 **Auf Umwegen vom Espresso zum Eis**
Mountainbikeerlebnis
Latscher Panoramatrail

MOVIMENTO E NATURA

- 30 **Il monte Sole della Val Venosta**
Avventura in mountain-bike



BEWEGUNG UND NATUR

- 61 **Der innere Schweinehund und ich**
Nachtskitouren im Vinschgau

65 MOVIMENTO E NATURA

- Un piccolo sforzo per un grande piacere**
Sci alpinismo in notturna in Val Venosta

VERKOSTEN UND GENIESSEN

- 49 **Der Vinschger Kaas**
Das Vinschger Qualitätsprodukt auf Erfolgskurs

51 GUSTARE E DEGUSTARE

- Il formaggio della Val Venosta**
Un prodotto di qualità della Val Venosta sulla via del successo

VINSCHGAU TOP 10

Was Sie auf keinen Fall bei einem Vinschgau-Urlaub verpassen sollten:

DER RESCHENSEE

Der See mit dem romanischen Kirchturm, Wahrzeichen der Kulturregion Vinschgau, ist im Sommer ein Paradies für Wanderer, Angler, Biker und Surfer. Im Winter verwandelt er sich in einen Topspot für Eisläufer, Snowkiter und Langläufer.

ETSCHRADROUTE VIA CLAUDIA AUGUSTA

Durch den Vinschgau verlief einst die alt-römische Handelsstraße Via Claudia Augusta, die am Reschenpass über die Alpen führte. Heute ist der 80 km lange Weg entlang der Etsch eine beliebte Radstrecke. Einmalig ist das „Bahn & Bike“-Angebot mit zahlreichen Radverleihstationen entlang der Strecke.

PANORAMAFAHRT MIT DER VINSCHGER BAHN

Die Vinschger Bahn mit Panoramasicht ist eine der modernsten Regionalbahnen Europas. Geschmeidig durchquert sie am Fuße des Sonnenberges mit seinen Weinbergen das Tal von Meran nach Mals, vorbei an Schloss Kastelbell, den Marmorblöcken von Laas und am mystischen Tartscher Bühel.

CHURBURG

Die Churburg bei Schluderns ist eines der mächtigsten Renaissanceschlösser in den Alpen. Neben einer bedeutenden Rüstungs- und Waffensammlung birgt die Burg auch künstlerische Kleinode wie die Jakobskapelle, das Jakobszimmer und den Arkadengang.

GLURNS

Das mittelalterliche Städtchen Glurns zählt mit seinen vollständig erhaltenen Stadtmauern, Lauben und historischen Gemäuern zu den schönsten Orten des Landes. Die Stadt hat eine bewegte Geschichte. Heute ist Glurns ein Treffpunkt für Künstler und beliebte Filmkulisse.

VAL VENOSTA TOP 10

Cose da non perdere in Val Venosta:

IL LAGO DI RESIA

Il lago con il campanile romanico sommerso, emblema della regione culturale Val Venosta, in estate è il paradiso di escursionisti, pescatori, biker e surfisti. In inverno si trasforma in uno dei luoghi migliori per pattinaggio su ghiaccio, snow kiting e sci di fondo.

LA PISTA CICLABILE DELL'ADIGE

Un tempo la Val Venosta era percorsa dalla Via Claudia Augusta, una via commerciale risalente all'epoca romana che consentiva di oltrepassare le Alpi attraverso il Passo Resia. Oggi la pista ciclabile dell'Adige, lunga 80 chilometri, segue l'antica via ed è un percorso molto amato dai ciclisti, dotato anche del servizio Treno & Bici con noleggio biciclette lungo il percorso.

IL TRENO VAL VENOSTA

Il treno Val Venosta con le sue ampie vetrate panoramiche e il comodo vano per valigie e biciclette, è il gioiello di una delle ferrovie regionali più moderne d'Europa. Potrete percorrere comodamente la valle da Merano a Malles, passando ai piedi del Monte Sole con i suoi vigneti, attraversando il paese di Lasa, famoso per il suo marmo, e la collina di Tarces.

CASTEL COIRA

Castel Coira a Sluderno è uno dei castelli rinascimentali più imponenti delle Alpi. Accanto ad una notevole collezione di armature e armi, il maniero ospita anche gioielli artistici come la Cappella di San Giacomo, la Stanza di San Giacomo e il portico.

GLORENZA

La cittadina medioevale di Glorenza è considerata uno dei luoghi più belli della regione, grazie alla sua cinta muraria interamente conservata, ai portici e alle sue storiche mura. La città, situata sotto la mistica collina di Tarces, ha una storia movimentata. Oggi Glorenza è un punto d'incontro per artisti e un set particolarmente amato dalle produzioni cinematografiche.





SKIGENUSS IM GEBIET DER ORTLER SKIARENA

Fünf familienfreundliche Skigebiete liegen im Vinschgau: Sulden und Trafoi im Nationalpark Stilfserjoch, Watles in der Sesvennagruppe sowie Schöneben und Haider Alm rund um den Reschenpass. Die fünf Skigebiete zählen zum Verbund der Ortler Skiarena und sind mit einem einzigen Skipass befahrbar.



STILFSERJOCH-STRASSE UND NATIONALPARK

Die Stilfserjoch-Passstraße im größten Naturschutzgebiet Italiens ist eine echte Herausforderung für Motorrad- und Radfahrer. Die Panoramastraße im Nationalpark Stilfserjoch beginnt in Prad am Stilfserjoch und gilt als eine der kurvenreichsten und anspruchsvollsten Routen der Welt, bekannt auch als Etappe des Giro d'Italia.



LAASER MARMOR

Laaser Marmor ist ein äußerst reiner Marmor, der weltweit in Prestigeobjekten Verwendung findet. Benannt ist er nach dem Steinmetzdorf Laas, ein Treffpunkt für Künstler, Literaten und Musiker, die alljährlich beim „Marmor & Marillen“-Fest ihr Können zelebrieren.



WAALWEGE

Waalwege, so heißen die beliebten Wanderwege, die sich entlang schmaler Wassergräben durch den Vinschgau ziehen. Rund zwei Dutzend dieser charakteristischen Waale, die Jahrhunderte lang für die Bewässerung der Felder im Tal sorgten, sind heute zu allen Jahreszeiten begehbar.



ORTLERBLICK GENIESSEN

Von weitem ist das Ortler-Cevedale-Massiv rund um den höchsten Berg Südtirols – den Ortler mit 3905 m Meereshöhe – zu sehen. Herrliche Fernblicke auf den Ortler bietet die Seenlandschaft am Reschensee, aber auch die Furkelhütte in Trafoi, der Aussichtsberg Spitzige Lun bei Mals und die Churburg bei Schluderns.

Nähere Informationen unter www.vinschgau.net

L'ORTLER SKIARENA

In Val Venosta vi sono cinque comprensori sciistici ideali per le famiglie: Solda e Trafoi nel Parco Nazionale dello Stelvio, Watles al Gruppo Sesvenna e Belpiano e Malga San Valentino intorno al Passo Resia. Questi cinque comprensori appartengono all'area sciistica Ortler Skiarena e sono accessibili con un solo skipass.

STRADA DEL PASSO DELLO STELVIO E PARCO NAZIONALE

La strada del Passo dello Stelvio, situata nella più grande area naturale protetta d'Italia, rappresenta una vera e propria sfida per appassionati motociclisti e ciclisti. La strada panoramica nel Parco Nazionale dello Stelvio parte da Prato ed è uno dei percorsi più impegnativi e ricchi di curve del mondo, famoso anche come tappa del Giro d'Italia.

IL MARMO DI LASA

Il marmo di Lasa è un tipo di marmo purissimo, utilizzato in tutto il mondo per la produzione di oggetti di pregio. Prende il nome dal paese degli scalpellini di Lasa, un punto d'incontro per artisti, letterati e musicisti, che tutti gli anni celebrano le loro abilità artistiche con la festa "marmo & albicocche".

SENTIERI DELLE ROGGE

I sentieri delle rogge, come vengono chiamati i popolari sentieri escursionistici, si estendono lungo stretti canali d'acqua attraverso la Val Venosta. Circa una ventina di queste caratteristiche rogge, che secoli fa servivano per l'irrigazione dei campi della valle, oggi sono percorribili in tutte le stagioni.

GODERSI LA VISTA DELL'ORTLES

Già da lontano si può vedere il massiccio dell'Ortles-Cevedale che circonda l'Ortles, la cima più elevata dell'Alto Adige (3905 metri). Splendide vedute sull'Ortles si possono godere dall'area intorno al lago di Resia, ma anche dal rifugio Forcola a Trafoi, dalla montagna panoramica del Pizzo Lun, sopra Malles, o da Castel Coira a Sluderno.

Tutte le informazioni su www.venosta.net

Fotografie: Frieder Blickle
Stolz aber bescheiden, der Sattler
Paul Thaler aus Laas.

Foto: Frieder Blickle
*Orgoglioso ma modesto,
il sellaio Paul Thaler di Laas.*





Handwerk im Vinschgau: wo Tradition und Moderne sich treffen

Artigianato in Val Venosta, dove tradizione e modernità s'incontrano

Handwerk 2.0

Werkstattbesuche im Vinschgau

Offen zugegeben: Die Globalisierung hat vor dem Vinschgau nicht Halt gemacht und die Amazon-Pakete kommen bis in die entlegensten Bergdörfer. Dennoch gibt es sie, die traditionellen Handwerker. Aus diversen Materialien stellen sie typische und unkonventionelle Gegenstände her. Was es dazu braucht, altes Wissen und Fantasie, Geschick, Fleiß und über die Jahre hinweg Durchhaltevermögen, und zwar dann, wenn sich der Markt und die Nachfrage verändern. Der Sattler Paul Thaler aus dem Marmordorf Laas ist so einer, der seinen Handwerksbetrieb immer wieder umorganisiert und Kundenwünschen offensteht. Diese verlangen seit mehreren Jahrzehnten nach hochwertigen Leder- oder Filzprodukten.

In der Werkstatt des Sattlers beißt der herbe Ledergeruch in der Nase, während Paul an einer uralten Diabolo-Nähmaschine sitzt und mit dem Fuß das Pedal bedient. Es ist eine von sieben, „sie funktioniert perfekt und tut, was ich

will“. Seit 1978 werkelt Paul im Familienbetrieb, den sein Vater gegründet hat. Seither hat sich viel verändert, die Viehwirtschaft mit vielen Kunden vor Ort gibt es kaum mehr. Paul, kein Kind von Traurigkeit, nimmt's gelassen, heute sitzt die Kundschaft eben am Computer und bestellt in den gesamten deutschsprachigen Raum. Auf Facebook gibt es seine Produkte zu sehen, in der Werkstatt baumeln farbige Rucksäcke neben klassischen Schul- und Aktentaschen. Gamaschen aus buntem Nadelfilz, Handytaschen mit Marmorknopf oder Accessoires für Fußballfans aller Sparten stehen zum Kauf bereit. Paul erzählt von seiner Leidenschaft, neue Artikel zu fertigen. Oft sind es die Kunden, die einen Anstoß geben, manchmal die Zusammenarbeit mit Designern, Tischlern oder Schneidern. Das Reparieren von abgenutzten Gegenständen mag er auch, in einer Ecke lehnt ein ramponierter Autositz, kaum vorstellbar, dass er noch einmal eingebaut werden kann. Kein Problem für



Paul. Verliert ein Ding seine Funktion, wie etwa ein Pferdekkummet (Geschirr), macht der erfinderische Sattler was anderes draus, baut einen Spiegel ein, stellt ein Dekorationsobjekt her. Mit unzähligen Werkzeugen, an der Wand aufgereiht, hat der Sattler zu tun. Mit Sattlerahle, Locheisen und Sattlerhammer oder auf dem Nähross sitzend, inszeniert, flickt, bearbeitet er. Ob Jäger, Bauer, Wanderer, Fußballfan oder Lehrer: In der Sattlerei Thaler, bei einem Könner und Tüftler, findet sich das passende Stück: handgefertigt und langlebig.

Was dem Thaler das Leder, ist dem Reinstadler das Holz. Eberhard Reinstadler betreibt in Sulden, unter dem Kanzellift, eine Tischlerei und Drechslerei. Schon als Kind war er vom Holz angetan und baute sich Spielsachen. Heute stellt er wahre Meisterstücke her: alltagstaugliche Pendeluhren, gar mit hölzernen Zahnrädern, appetitliche Brotkästen und vieles mehr. Sägen, Fräsen und Drechselmaschinen bilden neben Handwerkzeugen die Grundlage für die Tätigkeit, und natürlich allerlei Hölzer: Am liebsten sei ihm das heimische, selbst geschlagene Zirbenholz. Kein Wunder, bei diesem Geruch von aromatischen Harzen. Und fein zu verarbeiten sei es auch. Ohne Maschinenunterstützung wären die Produkte oft nicht leistbar, erzählt Reinstadler. Gravuren, das Einfräsen von »





» Schriften (Speisekarten, Wegeschilder, Souvenirs ...), seien innerhalb kurzer Zeit möglich, trotzdem kommt der Tischler ohne Handarbeit nicht aus – und will es auch nicht. Besonders Spaß machen ihm knifflige Details, für die er auch Kollegen um Ratschläge bittet. Seine Werkstatt liegt direkt an der Straße; dem Schild „Holzecke Sulden“ folgend, betritt der Gast einen kleinen Ausstellungsraum. Hier kann er sich von der hölzernen Vielfalt überzeugen. Mit etwas Glück drehselt Eberhard gerade eine Schüssel oder schnitzt, wie bei meinem Besuch, Pommes frites und eine dazu passende Tüte aus Holz. Geht nur von Hand. So schnell wird sich dieser ausgefallene Kundenwunsch nicht wiederholen, vielleicht sind es dann Handschellen aus Holz oder Vorhängeschlösser aus Herzform oder ein neues Projekt, dem sich Eberhard Reinstadler künstlerisch annimmt. Auf seiner Website dokumentiert er die Arbeiten und gewinnt Kunden von überall, bittet aber darum, die aus reinem Holz bestehenden Standuhren in Sulden abzuholen. Zu fragil für einen Kurier, oder, noch wichtiger: Es geht nichts über den persönlichen Besuch bei einem Handwerker. Hinter den Produkten stecken faszinierende Geschichten, nicht nur viele Arbeitsstunden, und die Werkstätten haben ein eigenes Flair, reinschauen lohnt sich! —

HANDWERK 2.0

Sattlerei Paul Thaler
Vinschgaustraße 5
I-39023 Laas
Tel. +39 0473 62 61 42
Mobil +39 340 7 30 37 35
info@sattlereithaler.com
www.sattlereithaler.com

Holzecke Sulden
Eberhard Reinstadler
Ofenwies 34
I-39029 Sulden
Mobil +39 348 7 92 46 65
eberhard.reinstadler@rolmail.net
www.holzwehrwerk.com

Weitere traditionelle Vinschger
Handwerksbetriebe:

Schmiederei Waldner, Schleis
I-39024 Mals
Tel. +39 0473 83 12 39
Mobil +39 340 5 91 23 05
www.waldner.bz.it

Holzschnitzer Robert Reinstadler
I-39029 Sulden
Mobil +39 328 9 19 59 01

Möbelrestaurator Thomas Zischg
I-39026 Prad
Mobil +39 349 8 64 10 39

Korbflechter Herbert Gutgsell
I-39029 Stils
Mobil +39 346 6 97 92 95

Unter der Marke „Südtiroler
Bäuerinnen. Aus unserer Hand“
finden Sie im Vinschgau elf
Bäuerinnen/Dienstleisterinnen
mit einem vielfältigen Kursange-
bot zu Handarbeitsthemen oder
Koch- und Backkursen: Auch
das ist traditionelles Südtiroler
Handwerk!
www.baeuerinnen.it

ARTIGIANATO 2.0

Selleria Paul Thaler
Via Venosta, 5
I-39023 Laas
Tel. +39 0473 62 61 42
Cell. +39 340 7 30 37 35
info@sattlereithaler.com
www.sattlereithaler.com

Holzecke Solda
Eberhard Reinstadler
Ofenwies, 34
I-39029 Solda
Cell. +39 348 7 92 46 65
eberhard.reinstadler@rolmail.net
www.holzwehrwerk.com

Ulteriori aziende artigiane venostane:

Fabbro Waldner, Clusio
I-39024 Malles
Tel. +39 0473 83 12 39
Cell. +39 340 5 91 23 05
www.waldner.bz.it

Intagliatore Robert Reinstadler
I-39029 Solda
Cell. +39 328 9 19 59 01

Restauratore di mobili Thomas Zischg
I-39026 Prato allo Stelvio
Cell. +39 349 8 64 10 39

Cestaio Herbert Gutgsell
I-39029 Stelvio
Cell. +39 346 6 97 92 95

Con il marchio "Contadine dell'Alto Adige. Dalle
nostre mani" si presentano undici contadine
della Val Venosta con una offerta variegata
di corsi su temi riguardanti lavori artigianali,
cucina e pasticceria: anche questo è artigianato
tradizionale dell'Alto Adige!
www.baeuerinnen.it



Maria Raffeiner

Lehrerin, Tschengls
insegnante, Cengles

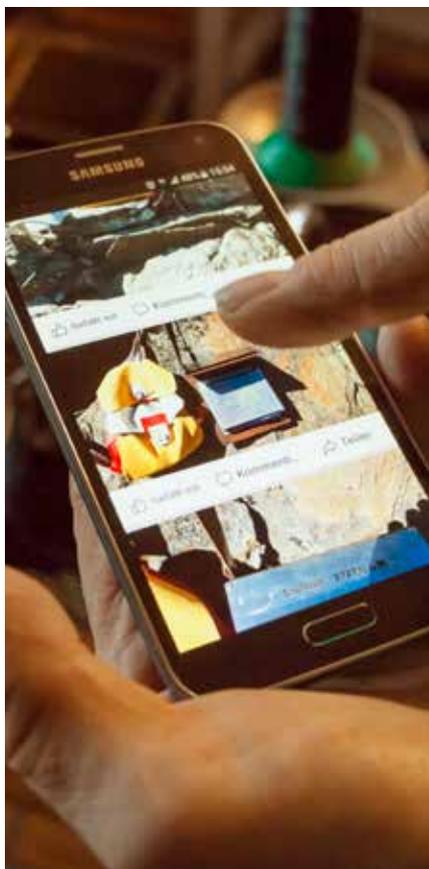
Artigianato 2.0

Visita dell'officina in Val Venosta

È possibile che sia cambiato molto nell'ambito dell'artigianato tradizionale. Bottai o costruttori di ruote oggi li cerchiamo invano, ma alcune corporazioni sono sopravvissute con talento. Sono rimaste flessibili e hanno adattato la loro offerta alle richieste dei clienti. Venosta è andata a trovarne due: il sellaio di Lasa Paul Thaler e il falegname e tornitore di Solda Eberhard Reinstadler. Thaler crea articoli in pelle, li lavora, li ripara e li cuce. Non è rimasto a guardare al crollo della richiesta di articoli contadini, ma lo ha affrontato con

coraggio. Ha cercato articoli al passo con i tempi e la sua bottega oggi ne è piena. I clienti vengono da vicino e, attraverso la rete, da lontano. Cercano compagni di viaggio duraturi in pelle, zaini, cartelle per la scuola, portachiavi, porta telefonini, ghette di feltro ad ago e molto più. È facile rendersi conto dell'autenticità dell'artigianato nella bottega del sellaio, seduto alla sua morsa o ad una delle sette macchine per cucire e realizza i desideri dei clienti. Proprio come Eberhard Reinstadler. Lui ha avviato una relazione particolare con il pino cembro, fin da

bambino intagliava piccoli giocattoli. Oggi sono pezzi più grandi: predilige orologi in legno puro e molti altri oggetti in legno. Il legno proviene dal bosco di Solda e viene abbattuto proprio dalle mani di Reinstadler, per così dire il primo passo della produzione. Una visita nella sua bottega dal gradevole profumo e dello showroom è assolutamente consigliabile. ─





Wanderung zu den Zirmtaler Seen

Ein Sommertag am Kastelbeller Nördersberg



Es ist Ende August und an diesem heißen Samstag sind bereits für den frühen Nachmittag Gewitter vorausgesagt. Deswegen: früh raus und hinaus in die Wälder des Vinschger Nördersberges! Die Wälder am Nördersberg spenden Schatten und je nach Ziel gibt es auch erfrischende Bergseen oder Bäche.

Diesmal ist die Zirmtal Alm mein Ziel. Eine Anfahrt mit dem Rad bis zur darunterliegenden Marzoner Alm würde sich zwar anbieten, geht sich heute wegen der Wetterprognose aber nicht aus. Also setze ich mich ins Auto.

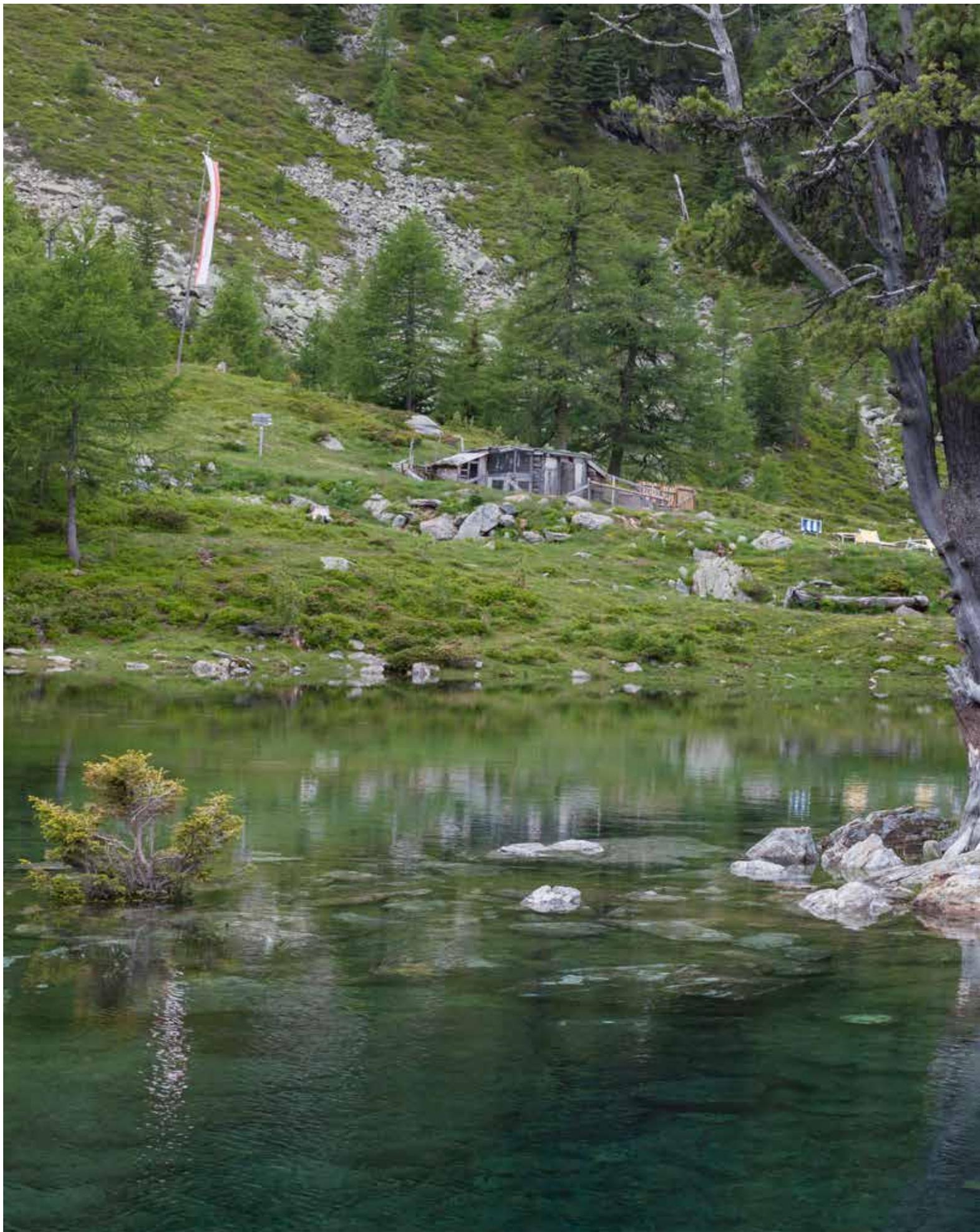
Unten im Tal leuchten bereits die Gala-Äpfel rot von den Ästen. Aber bald kann ich schon auf das Tal hinunterschauen und sehe bis nach Meran. Die Anfahrt von Kastelbell über Latschinig und Freiberg bis zur Alten Säge bietet ein tolles Panorama.

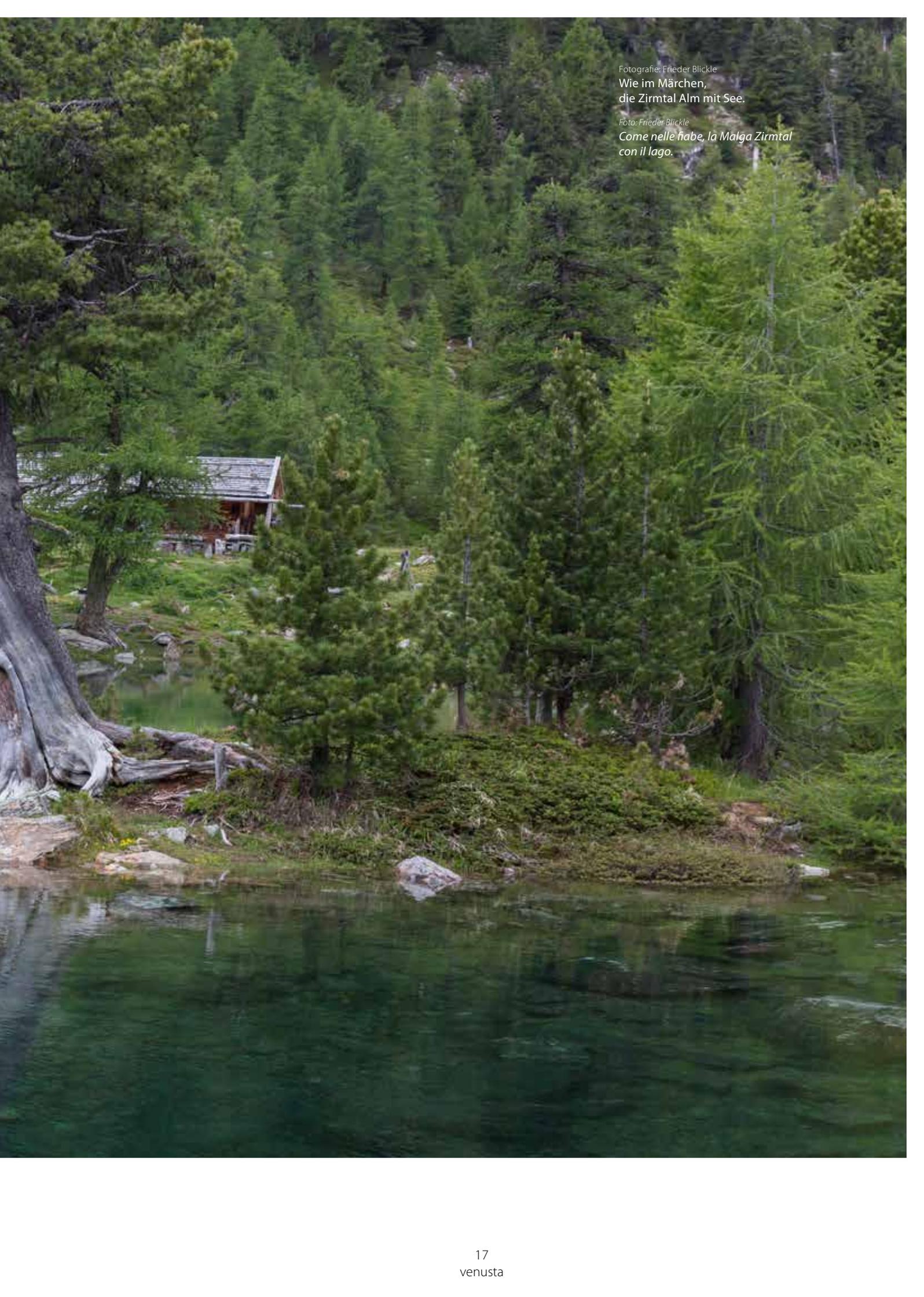
Vom Parkplatz bei der Säge bis zur beliebten Marzoner Alm ist es nicht weit und der Weg über die Froststraße ist für jeden machbar. Oberhalb der Marzoner Alm endet die Forststraße und es beginnt ein Steig. Ab hier geht es einsam durch den Wald, der Boden federt weich wie Watte. Immer wieder gilt es, kleinere Bächlein und Rinnsale zu überqueren. Dann wird der Weg steil – richtig steil – und ganz plötzlich ist es vorbei mit dem gemütlichen Dahinspazieren. Wer zur Zirmtal Alm will, sollte zu Hause schon mal beim Treppensteigen üben. Lohnen tut sich der Aufstieg aber allemal, denn irgendwann komme ich über den Bergrücken hinaus auf eine ebene Fläche. Vor mir eröffnet sich ein wahres Bergpanorama, und ich erkenne eine nochmal höher gelegene Ebene und die Gipfelgrate der umliegenden Berge. Vorbei an der Station der Materialseilbahn (mit dem Auto ist die Alm nicht zu erreichen) erreiche ich die Alm.

Ich höre ein frohes Pfeifen und vermute ein Radio, kann es aber nicht richtig zuordnen. Dann sehe ich sie – vier Papageien.

Ich bin leicht irritiert. Turmfalken, Bartgeier, vieles würde man sich hier erwarten, aber Papageien? Später lerne ich: Cleopatra, Cäsar, Hansi und Max, die vier Graupapageien, sorgen hier auf der Alm für die Unterhaltung. Wenn sie gut drauf sind, kann es schon mal vorkommen, dass einer den Gästen frech zuruft: „Hosch zohlt, du Spinner?“ (Hast du bezahlt, du Spinner?)

Dann ist da noch Rolfi, der Almhund. Und natürlich gibt es »





Fotografie: Frieder Blickle
Wie im Märchen,
die Zirmtal Alm mit See.

Foto: Frieder Blickle
*Come nelle fiabe, la Malga Zirmtal
con il lago.*

» auch Kühe auf der Alm, aber die sind heute weiter oben und grasen. Schweine gibt es auch.
Es ist kurz nach 11 Uhr, der Koch bringt gerade Nachschub an Knödelbrot aus dem Tal. Max, der Pächter der Alm, serviert mir ein Glas Almrosensaft. Der Saft erfrischt, denn auch hier oben auf 2141 Meter Meereshöhe ist es heute richtig warm.
Ich frage Max, welche Besonderheiten es auf der Alm gibt, außer dem See. „Wir haben das älteste Sch**ßhaus im Vinschgau“, kommt es wie aus der Pistole.
„Aha ...“ antworte ich, schon wieder leicht irritiert. Dann zeigt er auf einen alten, großen Baum oberhalb der Alm. In ihm ist tatsächlich eine Tür eingear-

beitet, mit einem Herzchen. So wie es sich für ein richtiges Klo gehört. Max merkt mir meine Verwirrung an und schmunzelt, „naja, ob es das älteste ist, weiß ich nicht, jedenfalls ist unser Klosett im Baum“. An Besonderheiten fehlt es dieser Alm definitiv nicht, denke ich mir.
Rund um die Alm stehen Tische und Bänke aus Holz, aber auch einige Liegestühle, gelb-weiß gestreifte. Es sind Sonnenliegen, wie man sie von den Stränden an der Adria kennt. Und tatsächlich genießt man hier ein bisschen „Strandfeeling“, zwar ohne Sand und Meer, dafür aber mit einem der schönsten Naturseen Südtirols: dem Zirmtaler See. Er leuchtet dunkel- und türkisblau und man sieht bis auf seinen

Grund, so klar ist er. Umringt von Zirbelkiefern; daher „Zirm“-tal. Am Boden des Sees liegt ein umgefallener Baum. Könnte auch ein Kunstprojekt sein, ist es aber nicht. Der See ist ein Naturphänomen. „Ist das Wasser warm genug zum Schwimmen?“, frage ich Max. Platsch – in genau diesem Moment springt ein Junge mit Badehose ins Wasser. „Wassertemperatur um die 7 Grad“, sagt Max. Ein Juchzer, der Junge ist ziemlich mutig. Andere Wanderer halten vorsichtig die Füße ins Wasser. Perfekt an einem schwülen Tag wie heute. Max erzählt weiter, dass es sich beim See um einen reinen Natursee handelt und das Gebiet rundherum unter Schutz steht.





Später setze auch ich mich an den See und genieße diesen Ort. Bekanntlich soll das Öl im Holz der Zirbe den Herzschlag reduzieren und beruhigen. Wenn es nicht gerade ein Samstag in der Hochsaison ist, ist es hier auch ruhig. Aber für heute muss ich weiter, ich sehe nämlich wie die Wolken immer dunkler werden. Wenn's blitzt und donnert, sollte man nicht am Berg herumlaufen.

Also wähle ich den Weg nordöstlich des Sees und gehe zuerst durch den Wald, dann steige ich über einen serpentinartig angelegten Steig auf die Tomberger/Alt Alm ab. Diese liegt ziemlich abseits, es führt zwar eine Forststraße hin, aber bei der Alm ist Schluss. Dementsprechend ruhig ist es hier. Über die drei Almen: Marzoner-, Zirmtal- und Tomberger/Alt Alm führt ein Rundweg, der „Almenweg“. Über diesen gelange ich zurück zur Marzoner Alm. Hier treffen Tourenmountainbiker auf Ausflügler. Jeder kann wählen, wie anstrengend der Weg zur Alm sein soll. Kaum im Tal zurück, sind die Gewitter da. Schade, ich wäre gerne länger da oben geblieben. →



DIE ZIRMTALER SEEN

Zirmtal Alm, 2141 m
Tschars – Tomberg
Mobil +39 388 9 89 86 60
von Mitte Mai bis Ende Oktober
geöffnet

Marzoner Alm, 1600 m
Kastelbell – Freiberg
Mobil +39 335 5 60 58 62
www.marzoneralm.it
von Mitte Mai bis Ende Oktober
geöffnet

Alle Wanderungen, Almen und
Hütten finden Sie auf
maps.vinschgau.net

Zu Fuß

Zu Fuß erreicht man die Zirmtal Alm in ca. 2 Stunden entweder vom Parkplatz Schartegg (von Meran kommend über Tomberg). Dieser Anstieg verläuft stets bergauf, aber nicht sonderlich steil. Von der Freiburger Säge bezwingt man die 600 Höhenmeter über die Marzoner Alm zur Zirmtal und über die Alt Alm und Marzoner Alm zurück in ganz gemütlichen vier Stunden. Zuerst verläuft der Weg flach, dann sehr steil.

Mit dem Bike

Die Marzoner Alm ist immer gut für eine Einkehr. Sie bildet den Startpunkt der Merano-Bike-highline. Von hier gelangt man auf zwei Rädern über die Tablander Alm bis auf das Vigiljoch oberhalb von Meran (18,7 km/1300 hm) Natürlich kann man die Tour auch in die umgekehrte Richtung fahren oder mit dem Bike von der Marzoner Alm über den „Lupo“-Trail (einfach) oder den „Fontana“-Trail (schwierig) in Richtung Tal.

Fischen im Zirmtaler See

Nur für Mitglieder des Fischereivereins Tschars sowie für Gäste mit Lizenz in Begleitung eines Mitglieds des Vereins.

I LAGHI ZIRMTAL

Malga Zirmtal, 2141 m
Ciardes – Montefontana
Cell. +39 388 9 89 86 60
Aperta da metà maggio a fine
ottobre

Malga Marzoner, 1600 m
Castelbello – Montefranco
Cell. +39 335 5 60 58 62
www.marzoneralm.it
Aperta da metà maggio a fine
ottobre

Le escursioni, le malghe e i rifugi si
possono trovare nel sito
maps.vinschgau.net

A piedi

La malga Zirmtal è raggiungibile a piedi in circa 2 ore partendo dal parcheggio "Schartegg" (venendo da Merano sopra Montefontana). Questo percorso prevalentemente in salita ma non è particolarmente difficoltoso. Dalla segheria di Montefranco si conquistano i 600 metri di altitudine dalla malga Marzoner verso la Malga Zirmtal. Si torna indietro in non più di quattro ore passando per la malga Alt-Alm e la malga Marzoner. All'inizio il percorso è pianeggiante ma poi è molto in salita.

In bicicletta

La malga Marzoner va sempre bene per fare una sosta. Essa costituisce il punto di partenza della Merano-Bikehighline. Da qui con le due ruote si arriva sopra alla Malga di Tablà e continuando fino al Monte San Vigilio, sopra Merano (18,7 km / 1300 m di dislivello). Naturalmente il percorso può essere affrontato anche nel senso contrario oppure si può scendere in bici verso valle dalla malga Marzoner sul trail "Lupo" (più semplice) o sul "Fontana" (più impegnativo).

Pescare nel lago Zirmtal

Solo per i soci dell'associazione pescatori di Ciardes e per gli ospiti con licenza accompagnati da un membro dell'associazione.

Escursione ai Laghi Zirmtal

Un giorno d'estate sul monte Tramontana di Castelbello

In questa calda domenica d'estate la mia meta è la malga Zirmtal. Già il tragitto da Castelbello, passando per Lacinigo e Montefranco fino alla vecchia segheria, offre un panorama mozzafiato.

Dal parcheggio, passando per la segheria fino alla Malga Marzoner non è lontano e il percorso sulla strada forestale è affrontabile da chiunque. Da lì una salita porta nel bosco. Il manto del bosco attutisce i passi come fosse ovatta. Ogni tanto bisogna attraversare piccoli ruscelli e rigagnoli. Poi il percorso si fa veramente ripido e improvvisamente il "passeggiare comodamente verso la malga" è solo un ricordo. Ma comunque vale proprio la pena affrontare l'ascesa, perché, uscendo dalla dorsale, finalmente arrivo ad uno spiazzo pianeggiante. Davanti a me si apre un autentico panorama di montagna.

Il gestore della malga, Max, alleva diversi pappagalli, piuttosto insolito, trovo. A volte apostrofano gli ospiti in tedesco con fare piuttosto sfacciato. Ma sulla malga ci sono naturalmente anche mucche, maiali e il cane Rolfi.

Ci sono anche le sdraio, come le conosciamo dalle spiagge dell'Adriatico e infatti qui si assapora un po' di feeling delle spiagge, anche se senza sabbia e mare, ma in compenso con uno dei più bei laghi naturali dell'Alto Adige il Lago Zirmtal. Con uno scuro riverbero che varia fino al turchese è così limpido che è possibile ammirarne il fondo. Circondato da pini cembri (il nome allude proprio al nome tedesco di questo pino), il lago è proprio un

fenomeno della natura. "Temperatura dell'acqua intorno ai 7 gradi", dice Max. Alcuni escursionisti tengono cautamente i piedi nell'acqua, ideale per una giornata afosa come oggi.

Per il ritorno scelgo il percorso a nord-est del lago e procedo prima attraverso il bosco e poi scendo per un sentiero a serpentina attraverso la Malga Alt Alm, un po' isolata e per questo tranquilla.

Le tre malghe: Malga Marzoner, Malga Zirmtal e la Malga Alt Alm sono unite da un percorso circolare, il "sentiero delle malghe". Questo mi riconduce alla Malga Marzoner. Qui si incontrano escursionisti e mountainbiker, ognuno può scegliere quanto deve essere faticosa la via che conduce alla malga. ─

Ulteriori informazioni a pagina 19



Christine Tappeiner

IDM Südtirol, Laas
IDM Alto Adige, Lasa



Down under im Oberland

Der Turm im Reschensee und seine Geschichte

Der einsame Kirchturm im Reschensee: tausendfach fotografiert, die Seestauung vielfach dokumentiert. Doch die versunkenen Dörfer und Weiler haben mehr als diese eine Geschichte zu erzählen.

Die Wargerstube im Museum Vintschger Oberland zeigt das, was früher einmal im Gasthof Goldener Adler in Alt-Graun zu sehen war. Gemälde, die für eine kleine Ewigkeit dort bleiben sollten. Dass es anders kam, wissen Sie. Wie, das erzählen die Fotografien und Dokumente des kleinen Museums im ehemaligen Gemeindehaus von Graun. Der pensionierte Lehrer Valentin Paulmichl führt seit Jahren

durch diese Geschichte der Seestauung, die tiefe Narben in der Landschaft und ihrer Bewohner hinterließ. Wir sitzen in dieser Wargerstube im zweiten Stock des Museums, wohin „etliche Nachfahren der ausgesiedelten Familien und Schulklassen kommen“, erklärt er, „und würden gerne mehr von den Menschen und ihren Bräuchen zeigen, die von der Zeit vor der Seestauung erzählen könnten, doch es fehlt der Platz.“ Das Dorf wird in seiner Geschichtsschreibung von der Stauung überschattet. Es wundert kaum, denn diese Geschichte muss erzählt werden. »



Seite 22, 24. Fotografie: Sammlung
Museum Vintschger Oberland, Graun
Die große Pfarrkirche um
1890 im klassizistischen Stil;
eine Nachempfindung an San
Pantaleone/Pantaleo in Rom.

Seite 23. Fotografie/Archiv: Othmar Pider
Bau eines Überlauftrichters,
daneben der Bau des Stau-
dammes und die Stockerhöfe,
bereits im Abriss.

Pag. 22, 24. Foto: museo Curon
*La grande chiesa parrocchiale in stile classicista
(1890 ca.) ci ricorda la chiesa di San Pantaleo
a Roma.*

Pag. 23. Foto/archivio: Othmar Pider
*Costruzione di uno sfioratore.
Sullo sfondo la costruzione della diga e i masi
Stocker in fase di demolizione.*

» Der Reschensee – eingebettet in eine Dreiseenlandschaft des immer schon dunkelgrünen Haidersees und des kleineren Mittersees – wurde Ziel und Austragungsort ehrgeiziger Stromgewinnungspläne, worin der Profit alles, die dort ansässige Bevölkerung nichts zählte. Schon 1911 hatte die k. u. k. Monarchie eine Anhebung des Sees

um fünf Meter geplant; auch damals bereits um Energie zu erzeugen. Weit davor waren Verbauungspläne ganz anderer Art ein Thema: Der 1776 geborene Grauner Ingenieur Josef Duile, verantwortlich für die Entdeckung eines Asphaltgemischs mit einheimischen Materialien, hatte Mitte des 19. Jahrhunderts eine Absenkung des

Sees zur Landgewinnung durchsetzen können. Doch der so errungene Grund blieb nicht lange unter den Händen der Bewohner.

Die tatsächliche Seestauung im Jahr 1950 sorgte dafür, dass 78 der damaligen 120 Familien der Dörfer Alt-Graun und Alt-Reschen, der Stocker- und der Gorfhöfe, der Weiler Piz und Arlund ihrer Lebensgrundlage vor Ort beraubt wurden. Sie wanderten aus: nach Moncovo im Nonstal, ins Eisacktal, in zahlreiche andere Orte Nord- und Südtirols. Doch ohne die Hilfe der harten Franken eines schweizerischen Konsortiums von sechs Kraftwerksgesellschaften, die dem finanzschwachen italienischen Konzern Montecatini den Bau des Staumdamms und die damit verbundene Anhebung des Reschensees um 22 Meter ermöglichte, wäre es nie so weit gekommen. Als 1940 der Beschluss dieser Stauung acht Tage lang in italienischer Sprache in Graun aufhing, hatte ihn kaum ein Grauner mitbekommen. Offiziell hieß es daraufhin, dass es keine Einwände von Seiten der Bevölkerung gäbe. Der Krieg brachte die ehrgeizigen Baupläne zu Ende, bevor sie begonnen hatten: 1943 wurden sie eingestellt. Kaum ein Bewohner dachte nach dem Krieg daran, dass dieses Projekt weitergeführt würde. Nicht so die kalkulierenden Stromgiganten aus Italien und der Schweiz. Die Schweizer lieferten ab 1947 häppchenweise insgesamt 30 Millionen Franken und forderten dafür ab dem 1. November 1949 die Rechnung. Zahlbar in frisch gewonnenem Strom.



Die Schwarz-Weiß-Fotografien des Museums zeigen das Mammutprojekt; die Bauarbeiten, eingefangen von den fotografierenden Brüdern Pedrotti: gigantische Rohre, die neuen Überlaufbecken, Stahl- und Holzkonstruktionen, Trassen, Schleusen, Damm und Tunnel. Persönlichkeiten spielen eine Rolle, die das Schicksal der Bewohner im letzten Moment umzudrehen versuchten. Pfarrer Alfred Rieper ist einer von ihnen, er reiste 1948 zum Papst nach Rom; bat ihn, bei der italienischen Regierung wenigstens gerechte Entschädigungen der Bauernfamilien zu erwirken. Das „schwarze Trinali“, eine 83-jährige Bewohnerin, von den Carabinieri aus ihrem Haus gezogen, bevor das Wasser ihren Dachstuhl erreichte. Sie, die sich einfach weigerte, ihr Haus zu verlassen. Später ist es der Staub, der sich in den ersten Jahren, als das Wasser immer wieder zur Gänze abgelassen wurde, über die Fläche legte; fruchtbares Ackerland, nun zur Wüste degradiert. Und die Baracken, eilig von der Montecatini aufgestellt, worin die ehemaligen Anrainer wohnten, auch Pfarrer Rieper. Der Mittersee, der ursprüngliche Reschensee, 181 Gebäude, die vorher gesprengt

wurden und rund 500 Hektar Kulturgrund – existieren nur noch in der Fantasie down under. Tatsächlich sind sie unwiederbringlich verschwunden.

Bereits im 19. Jahrhundert existierte ein nennenswerter Tourismus, der mit zwei großen Hotels und einem Lido am See die harmonische Landschaft des Tales durchaus zu nutzen wusste und erst mit den beiden Weltkriegen, dann mit der Seestauung zum Erliegen kam. Ausgrabungen am St.-Anna-Hügel verweisen auf eine bronzezeitliche Besiedlung. 1357 wird der Kirchturm, der heute aus dem See ragt, eingeweiht, die dazugehörige Pfarrkirche St. Katharina oft umgebaut: 1488 das erste Mal vergrößert, Mitte des 18. Jahrhunderts erneut; 1838 steht dann die letzte Version einer deutlich vergrößerten Kirche neben dem heute noch sichtbaren Turm. Die Fluten des Sees umspülen heute das, worüber zu berichten wäre. Vom 1844 in Graun geborenen Bildhauer Heinrich Natter, mehr über den Pionier der Wildwasserverbauung Joseph Duile, von einem kurz vor Kriegsende gestarteten Tieffliegerangriff, der fünf Grauner tötete. Auch nach der Stauung verschwindet

vielen im Schatten der Vergangenheit, selbst der Linienbus, der 1951 in den See stürzt und 22 Menschenleben forderte; die 1973 erstmalig stattfindende Internationale Segelregatta; die späte, in Etappen ablaufende Landgewinnung von insgesamt 45 Hektar, die 1976 beginnt und bis 2010 andauert; eine Lawine im Jahr 1989, die das Skigebiet Haideralm komplett zerstört; die insgesamt fehlende Entschädigung und die Tatsache, dass die Anrainer bis heute aus der Stromgewinnung des Sees keinen Vorteil erzielen, außer den Uferzinsgeldern, die den betroffenen Gemeinden nur nach zähen und jahrelangen Verhandlungen zugesprochen wurden. —



Katharina Hohenstein

Publizistin, Mals
pubblicista, Malles





Heute wird der Reschensee neben der Energiegewinnung vor allem für sportliche Events und als Erholungszone für Einheimische und Gäste genutzt.

- Kitesurfen
- Segeln
- Fischen
- Schifffahren
- Kajak
- Snowkiten
- Eissegeln
- Eislaufen

Nähere Informationen:
www.reschenpass.it

Oggi il Lago di Resia viene usato, oltre che per la produzione di energia elettrica, soprattutto per eventi sportivi e come luogo per rilassarsi.

- kitesurfing
 - barca a vela
 - pesca
 - giro in barca
 - kajak
 - snowkite
 - in vela sul ghiaccio
 - pattinaggio su ghiaccio
- Per ulteriori informazioni
www.reschenpass.it

DOWN UNDER

Museum Vintschger Oberland
Altes Gemeindehaus
I-39027 Graun im Vinschgau
Im Museum wird die Geschichte der Seestauung anschaulich dargestellt. Außerdem sind sakrale Gegenstände und alte bäuerliche Gebrauchsgegenstände zu besichtigen.

Gruppentermine auf Anfrage
Mobil +39 348 0 60 95 60
Führungen im Juli und August
mittwochs von 17 bis 18 Uhr
Anmeldung erwünscht unter
Tel. +39 0473 63 31 01

DOWN UNDER

Museo Alta Val Venosta
Vecchio municipio
I-39027 Curon Venosta
Nel museo viene illustrata la storia della costruzione della diga. Sono, inoltre, esposti oggetti sacri e antichi utensili contadini.

Visite di gruppo su prenotazione
Cell. +39 348 0 60 95 60
Visite guidate a luglio e agosto il mercoledì dalle 17 alle 18
È gradita la prenotazione al numero tel 0473 63 31 01

DOWN UNDER in Alta Valle

La torre nel Lago di Resia e la sua storia

Il soggetto fotografico più amato in Val Venosta, il campanile romanico nel Lago di Resia racconta la nascita del bacino artificiale. E fa luce sui paesi il cui passato è stato sommerso dalla inondazione.

Paul Valentin, insegnante in pensione, fa da guida nel Museo Alta Val Venosta. "Vorremmo esporre ancora più cose riguardo alle persone e alle abitudini dei tempi prima della costruzione del lago, ma manca lo spazio." Il paese, nella sua storiografia, viene oscurato dal lago artificiale.

A causa di ambiziosi progetti di produzione elettrica gli abitanti di Curon Vecchia, Resia Vecchia, come pure quelli degli antichi abitati di Arlung, Piz, Gorf e Stockerböfe dovettero cedere. 78 delle 120 famiglie migrarono. La realizzazione del lago fu resa possibile con il sostegno di un consorzio svizzero di sei società elettriche le quali, in cambio dell'impegno di fornitura di corrente elettrica, trasferirono nelle casse della Montecatini, in difficoltà finanziarie, una somma pari a 30 milioni di Franchi.

Insieme alle case e ai masi scomparvero i ricordi di un turismo già esistente nel

XIX secolo che sapeva sfruttare l'armonioso paesaggio del Lago di Resia del Lago di Mezzo e del Lago di San Valentino; scomparve anche la chiesa parrocchiale di Santa Caterina, che, restaurata nel 1838, aveva assunto un aspetto maestoso, scomparvero per sempre i campi, anche se fino all'anno 2000 sono stati riportati alla luce 45 ettari di terreno.

Eppure poco a poco tornano alla luce i paesi sommersi e i casali, il pioniere della sistemazione dei bacini montani di Curon, Joseph Duile, i cui piani di riconquista del terreno portarono a metà del XIX secolo ad un abbassamento del lago, rispetto agli originari progetti di elettrificazione della monarchia imperialregia del 1911 che lo volevano 5 metri più alto. Nel Museo Alta Val Venosta si è iniziato a tirar fuori dalle acque questa storia. ─



Auf Umwegen vom Espresso zum Eis

Mountainbikeerlebnis Latscher Panoramatrail

Mein Blick schweift von der Talstation der Seilbahn St. Martin in Richtung Norden auf die steil oberhalb liegende fast 3000 m hohe Vermoispitze. Vom 2500 Meter tiefer liegenden Örtchen Latsch lenke ich meine Aufmerksamkeit über das schroff schimmernde Gestein hinab auf das im abschüssigen Sonnenberggelände gebaute St. Martin im Kofel und den westlich liegenden Egghof mit dem

Vinschger Höhenweg. Auf über 1700 Metern liegen uralte Bergbauernhöfe, eine kleine Wallfahrtskirche, Burgruinen, lichte Wälder, grün-gelbliche, häufig von steilen Felsabschnitten durchzogene Bergwiesen. Diese Mischung auf steilen Hängen gepaart mit aridem Klima sind der Garant für die Trails, die uns ein Lächeln ins Gesicht zaubern – die legendären Sonnenbergtrails. »





Fotografie: Kirsten Sörries
Sonnenaufgangstour am Sonnenberg.

Foto: Kirsten Sörries
Un'escursione all'alba sul Monte Sole.



» Es ruckelt und ich werde aus meinen Gedanken geholt. Die kleine Rote schwebt mit uns, sieben Ausflüglern und sechs Bikern, die 1200 Höhenmeter gegen Bergstation, um ihre verpflichtenden Dienste als öffentliches Transportmittel für die 130 Einwohner St. Martins zu verrichten. Für uns Mountainbiker ist das praktisch. Die Sonne heizt am Nachmittag die asphaltierte Straße auf unsympathische Temperaturen. Da nimmt man das Gondelerlebnis oder die gut organisierten Shuttledienste gerne in Anspruch. Vorher im Seilbahncafé einen Espresso und ein Eis genießen und dann die in den unterschiedlichsten Grüns schimmernden Apfelfelder schnell kleiner werden lassen, so kann man gut starten.

Oben ausgestiegen ist die Herausforderung Latscher-Panorama-Trail (Vinschger Höhenweg Nr. 6/14) bereits beschildert. Das Kribbeln wird stärker, denn ein ausgesetzter S3-Trail mit ab-

schüssigen Stellen wartet: hohe Stufen, Spitzkehren, knifflige Schrägfahrten – entspannte Rollabschnitte sind dabei selten. Zu beachten ist, dass der beliebte Weg zwischen 10 und 14 Uhr den Wanderern vorbehalten bleibt. Die zeitliche Regelung macht Sinn: mehr Spaß für Wanderer und Biker.

Die ersten 2,5 km geht es auf Asphalt und Schotter auf und ab und am einladenden Egghof vorbei bis zum Trail-einstieg. Das Gelände scheint noch wilder und steiler als beim Montesole-Trail. Beeindruckend mähen die Bergbauern gerade die mitunter steilsten bewirtschafteten Hänge Europas und stützen sich mit sicherem Schritt.

Am Einstieg treffe ich die Baucrew der Trail Doctors, welche gerade ein paar Stellen am Trail entschärft und verbessert hat. Fallen verboten, meinen sie, während sie ihre Arbeitsgeräte verpacken und kurz danach das Motorengeräusch ihres Geländejeeps in den Feier-

abend entschwindet. Eine Grille zirpt, die Apfelfelder und Geräusche sind weit unten im Tal und ich konzentriere mich auf die nun kommenden Aufgaben. Links fällt die Wiese mehrere hundert Meter steil bergab und der Trail schlängelt sich auf und ab, mal flowig, mal mit Steinen durchsetzt, bis sich der Blick in den Obervinschgau öffnet. Kurz geht es noch flach weiter bis der mit Stufen und Serpentinien verblockte Trailabschnitt beginnt, den technisch versierte Biker so lieben. Zügig überholen mich zwei begeisterte Bayern, während ich das bekannte Vinschger Panorama auf meinem Fotoapparat verewige. Mit Konzentration geht es nun über den anspruchsvollsten Teil des Trails – lose Steine und hohe Wurzelstufen gepaart mit einigen Spitzkehren – bis zum Bacheinschnitt. Nach kurzem Schieben geht's erst auf feinem Waldboden bergauf und dann auf dem Schotterweg weiter zum eigens gebauten Propain Trail, der im Antlitz der imposanten Orgelspitze abbiegt.



Flowig, geschmeidig, teils etwas ruppiger zieht sich dieser durch den lichten Föhrenwald. Meist eigens gebauter Trail und kurzer Wanderweg immer auf super Waldboden. Ein Traum. Es ist heiß im lichten Föhrenwald, als mich nach über 1600 hm Trailspaß die Motorengeräusche langsam einfangen. Nix wie wieder hinauf in die atemberaubende Vinschger Berg- und Trailwelt, denke ich mir. Aber zuerst geht's noch auf einen Drink und ein Eis in die schöne Schlanderser Fußgängerzone.

Interessantes:

Die Rodungen für die steilen Felder wurden bereits im Hochmittelalter durchgeführt. Höfe, welche kein autarkes Wassersystem hatten oder an die Waale angeschlossen wurden, mussten aufgrund des ariden Klimas früher oder später aufgegeben werden. Die Beregner verteilen das über die aufwändig verlegten Waale zugeführte Wasser. Der Vinschger Wind macht die sommerliche Hitze erträglich.

Einkehr am Egghof: Hausmannskost, Espresso und Apfelstrudel wecken die Sinne. Gemütliche Panoramaterrasse.

Die Trail Doctors rund um Gabriel Tappeiner kümmern sich gemeinsam mit den Bikeguides und Shuttles um die Unter- und Mittelvinschger Trails. Die hohen Frequenzen und falsche Fahrtechnik, v. a. das Bremsen mit blockierendem Hinterrad in den Kurven, fordern ein ständiges Nachbessern. ↪



Christian Posch

Allegra Tourismus, Pontresina
Allegra Turismo, Pontresina



AUF UMWEGEN VOM ESPRESSO ZUM EIS

Latscher-Panorama-Trail
(Vinschger Höhenweg Nr. 6/14)
Länge: 14,1 km
Höhenmeter bergauf: 250
Höhenmeter bergab: 1400
Trailanteil: 7,5 km, meist S1-S2, schwere ausgesetzte S3-S4-Stücke.

Von 10 bis 14 Uhr ist der Weg ausschließlich den Wanderern vorbehalten.

GPS und Karte:

maps.vinschgau.net



Il panorama trail di Laces



IL PANORAMATRAIL DI LACES

Panorama trail di Laces (Alta Via
Val Venosta n. 6/14)

Lunghezza: 14,1 km

Dislivello in salita: 250

Dislivello in discesa: 1400

Tratto di trail: 7,5 km

Per lo più S1-S2, tratti esposti
difficili S3-S4

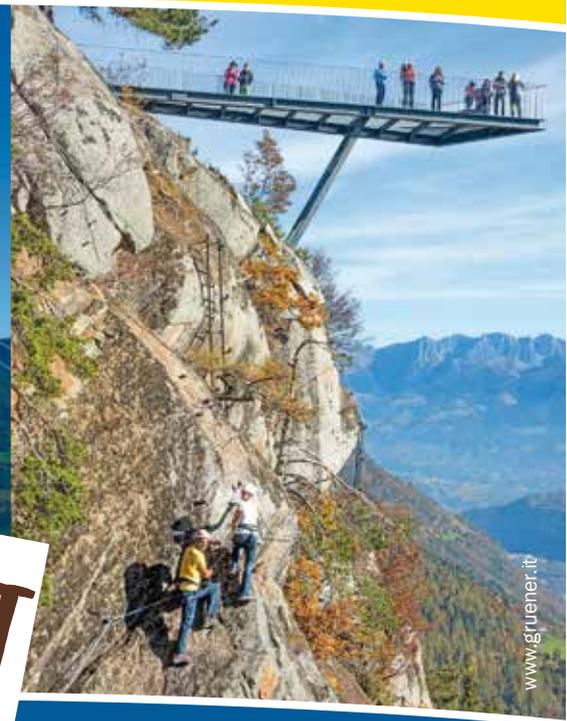
Dalle 10 alle 14 il percorso è riser-
vato agli escursionisti

GPS e cartine: maps.vinschgau.net

Il panorama trail di Laces si snoda lungo l'Alta Via Val Venosta nr. 6/14 tra San Martino in Monte e Silandro. Ad un'altitudine che varia tra i 1750 e i 1460 metri il trail attraversa il Monte Sole di Laces da Est a Ovest per circa 2,5 km. Tratti impegnativi e ripidi si alternano a tratti facili e fluidi, ma sempre con passaggi più o meno esposti. Poi ci si introduce nella valle con un tratto a serpentine sul Trail Propain, circa 4,5 km e 700 metri di altitudine sopra al Monte Sole di Silandro, al di sopra di Vezzano. Questo trail è un percorso molto bello anche per i semi-esperti di trail che abbiano però fatto un corso di tecnica. —



SEILBAHN-FUNIVIA • UNTERSTELL



Wandern am Naturnser Sonnenberg - Monte Sole di Naturno
Tel. +39 0473 66 84 18 - www.unterstell.it

Matsch

Erstes Bergsteigerdorf Italiens

Man muss erst hinein ins Matscher Tal. Tal auswärts bietet sich dem Auge rechts der geschlossene Kern des Bergsteigerdorfes Matsch: ortstypische Gebäude, Kirchturm, malerisch am Hang klebendes Nest, schlicht, klar, zurückhaltend, umgeben von Weiden und Wiesen.

Matsch, eine Häusergruppe, die Balkone mit Geranien geschmückt, kleine Vorgärten dann und wann, dazwischen

schellen die Glöcklein von eingezäunten Ziegen, Kletterweltmeister. Eine Katze hat es sich im Schatten einer Sitzbank gemütlich gemacht. Das Dorf strahlt Ruhe aus, Rückzug. Nichts von Aufgesetztheit, von gewolltem Trend oder touristischer Vorgabe. Eine Einladung, ein Eingang zum Erlebnis mit sich selbst und mit der Natur des Tales, vorbei an exotisch klingenden Höfen, Höfenamen, Tumpaschinhof, hier

heroben hat sich das Rätoromanische lange erhalten. Waal- und Wanderwege führen hinauf auf Almen und Berge, weiter auf umliegende 25 Dreitausender wie die Weißkugel.

Ein Mäusebussard nützt die Thermik am Hang gegenüber, kreist ins Blau des Himmels. Entlang der Straße gepflegte Wegkreuze und Bildstöcklein. Die Dorfkirche: Hier wurde der hl. Florinus geboren, hier ist er der Schutzheilige »



» – überall Zeichen der Frömmigkeit, der Bitte um Schutz vor Wetter, Krankheit und Not. Auf dem Hauptplatz weht die Fahne mit dem heiligsten Herzen Jesu in den Tiroler Landesfarben Rot-Weiß. An der Anschlagtafel der Gemeinde und Vereine hängt die Einladung zum Almsegen auf der Inneren Matscher Kuhalm. Festkultur im Hochsommer: lebendig, authentisch, urig. Das Dorf erfüllt alle Kriterien der Alpenkonvention, abgeschlossen zwischen acht Alpenstaaten und der Europäischen Union, völkerrechtlich verankert. Das will was heißen: Hier erlebt der Wanderer unverfälschte Nähe zur Natur, hier darf er Landschaft, bergbäuerliche Kultur erleben und regionale Köstlichkeiten genießen, hier nehmen Jung und Alt, Bergfexe und Familien ihre Füße in die Hand, fern von Lärm, Verkehr und Hektik, entschleunigt, Al-

pintourismus der sanften Art, hin zum Weniger ist mehr. Rückbesinnung auf das Wesentliche, hin zu wir sind, wer wir sind und das ganz.

Gemeinsam mit der AVS-Ortstelle Matsch, mit der Gemeinde Mals, lokalen Kleinbetrieben, Partnerbetrieben und Tourismustreibenden des Tales wollen die gut 500 Matscherinnen und Matscher den Einheimischen und Gästen ein erholsames Naturerlebnis bieten. Das Gremium der internationalen Steuergruppe der Alpenvereine Deutschlands, Österreichs und Südtirols hatte den Zuschlag für Matsch als Bergsteigerdorf gegeben und damit das Dorf eingebunden in das internationale Netzwerk der Bergsteigerdörfer mit allen seinen Werbekanälen. Die Dorfgemeinschaft will den Kriterien eines Bergsteigerdorfes gerecht werden, man nimmt die Herausforderung an. So

gefürchtet früher die Matscher Grafen als Raubritter waren, heute empfängt das Dorf jeden Naturliebhaber mit offenen Armen.

Der Rundumblick zeigt verstreute Höfegruppen, die Weiher Kurtatsch, Glies, Thanai. Der Saldurbach, gespeist von den Saldurseen hoch über dem Talchluss, gräbt und schlägt sich aus dem Tal, rauscht am Talausgang in eine tiefe Schlucht, wildromantisch, bewaldet, felsig, dunkel.

Ein junger Mann spielt vor dem Stall auf einer Bank mit einer Katze. Er gibt gern Auskunft über das Tal und über sein Heimatdorf Matsch, vom Alpenverein Südtirol zum ersten Bergsteigerdorf Südtirols gekürt, eines von 24 im gesamten Alpenraum: „Ein Bergdorf war Matsch schon immer. Meine Oma erzählt mir oft von harten Zeiten. Man musste mit wenig zufrieden sein. Leute



vom Berg, herbes Leben in der Einöde, Mühsal, Abwanderung. Nun wandelt sich das Bild. Aus Matsch ist jetzt ein Bergsteigerdorf geworden. Unsere bäuerliche Kultur, unsere Landschaft, unsere Berge, Almen, Waalwege, unsere Gastfreundschaft genießen einen neuen Wert. Dafür arbeiten wir jetzt, dafür halten wir zusammen, das lohnt sich für uns und für alle, die uns besuchen. Ich bin stolz auf mein Heimatdorf, ich mag es, hier gehöre ich her.“ —



Werner Oberthaler

Schuldirektor und Publizist, Mals
Dirigente scolastico e pubblicita, Malles



MATSCH – ERSTES BERGSTEIGERDORF ITALIENS

Matsch ist eine Fraktion der Gemeinde Mals. Der Ortskern von Matsch liegt auf 1580 m. Das Matscher Tal erstreckt sich bis zum Talschluss beim Glieshof auf 1800 m. Matsch zählt ca. 460 Einwohner.

Nähere Informationen unter:
www.bergsteigerdoerfer.org
oder im Informationsbüro Mals,
St.-Benedikt-Str. 1, 39024 Mals

Nähere Informationen zu Wanderungen, Almen und Hütten:
maps.vinschgau.net

IL PRIMO VILLAGGIO DEGLI ALPINISTI IN ITALIA

Mazia è una frazione del comune di Malles, il nucleo del paese si trova a 1580 m. La Val di Mazia si estende fino al Glieshof a 1800 m. Mazia ha circa 460 abitanti.

Per ulteriori informazioni:
www.bergsteigerdoerfer.org oppure
l'ufficio informazioni di Malles,
Via San Benedetto. 1, 39024 Malles

Per ulteriori informazioni su escursioni, malghe e rifugi:
maps.vinschgau.net



Mazia

Il primo villaggio degli alpinisti in Italia

Mazia, un piccolo gruppo di case, i balconi decorati con gerani, piccoli orticelli, ogni tanto risuonano le campane delle capre, campionesse di arrampicata. Un gatto sonnecchia all'ombra su una panchina. Il paese trasmette tranquillità. Un invito a vivere un'esperienza con sé stessi e con la natura della valle, passando per masi dal nome quasi esotico, Tumpschinhof, reto-romanico. Diversi sentieri conducono alle malghe e alle montagne, lassù verso i 25 Tremila che la circondano, come la Palla Bianca. Il paese soddisfa tutti i criteri della Convenzione delle Alpi, stipulata tra otto stati alpini e l'Unione Europea ancorata dal punto di vista del diritto interna-

zionale. Questo dovrà pur significare qualcosa. Qui l'escursionista vive la vicinanza con la natura, qui può godere il paesaggio, vivere la cultura dei contadini di montagna e assaporare prelibatezze regionali. Qui vecchi e giovani, patiti della montagna e famiglie si mettono in cammino lontani dal clamore, dal traffico e dal tran tran quotidiano. Il turismo alpino, un modo dolce per arrivare al "meno è meglio", al "noi siamo ciò che siamo" e al tutto. Con la sezione di Mazia dell'AVS, con il Comune di Malles, le piccole aziende locali, le aziende partner e le imprese turistiche della valle, gli oltre 500 abitanti di Mazia vogliono offrire a quelli del

posto e ai turisti una rilassante esperienza nella natura. Mazia è sempre stato un paesino di montagna. Si narra di tempi passati duri. Vita aspra in un luogo deserto, affanni, emigrazione. Ora invece l'immagine è cambiata. Mazia è diventato un paese di scalatori. La cultura contadina, il paesaggio, le montagne, le malghe, i sentieri delle rogge, una sobria ospitalità riscoprono un nuovo valore. E il paese lavora proprio a questo, si sta insieme. Ne vale la pena per il paese e per tutti coloro che lo visitano. —

Ulteriori informazioni a pagina 33





Musizieren ist ein Urbedürfnis

Fare musica, un bisogno primordiale

Der Vinschgau trägt ein buntes Herbstgewand und mitten in Mals herrscht reges Treiben. Gollimorkt! Händler und Kastanienbrater preisen ihre Waren, aus kleinen Radiogeräten dudelt es, Gäste und Einheimische strömen durch die Gassen. Schön ist die Stille im umfriedeten Innenhof vor Ernst Thomas Wohnstätte. Wir treten in die Stube, Sonnenlicht fällt auf die Tischdecke und auf Notenblätter. Der Komponist und Sänger, Theaterautor und Chorleiter des Kirchenchors Mals, der Lehrer und Erwachsenenbildner tischt selbst gemachten Ribiselsaft und Palabirn-Schnitzen auf.

La Val Venosta è coperta da un variopinto manto autunnale e al centro di Malles c'è un vivace movimento. Gollimorkt! Commercianti e venditori di caldarroste offrono la loro merce, da piccoli apparecchi radio risuona la melodia delle cornamuse, le persone del posto e i turisti affollano i vicoli. Il silenzio del cortile interno della residenza di Ernst Thoma è meraviglioso. Entriamo nella stube, i raggi del sole cadono sulla tovaglia del tavolo e sugli spartiti. Il compositore e cantante, autore di teatro e direttore del coro parrocchiale di Malles, insegnante e formatore, mette a tavola un succo di ribes fatto da lui e spicchi di Pera Pala.

Im Gespräch mit Ernst Thoma »

A colloquio con Ernst Thoma »

Sonja Steger

Im Gespräch mit Ernst Thoma

»

venusta: Ihre Liebe zur Musik ist schon in der frühen Kindheit erwacht und als Lehrer geben Sie diese Begeisterung weiter. Gab es prägende Personen und Ereignisse?

Ernst Thoma: Natürlich! Meine Mama hat immer gesungen! Zudem gab es keinen Fernseher und das Radio wurde nur ganz selten eingeschaltet. Da haben wir Kinder unsere eigene Musik gemacht, denn musizieren ist ein Urbedürfnis. Unsere Lehrer haben uns ebenfalls sehr gefördert. Mein erstes Instrument war die Gitarre und ich probierte mich in verschiedenen Musikstilen aus. Als Jugendlicher in Stilsfer Bruck – ich war als Rebell angesehen, allein schon wegen meiner langen Haare – spielte ich sogar eine Zeitlang in einer Rockband, auch als Liedermacher trat ich auf. Richtungweisend war meine Freundschaft mit dem Musiker Dieter Oberdörfer, er war es, der mich eines Tages mit aufs Konservatorium nahm und mir damit den Impuls gab, Musik zu studieren. Gelernt habe ich ja zuvor den Kochberuf.

venusta: Wie kamen Sie dann zur Volksmusik?

Mit diesem Begriff bin ich nicht glücklich. Man muss da wirklich präzisieren, es gibt alpenländisches überliefertes Liedgut, qualitätvolle Neuschöpfungen, und die sogenannte volkstümliche Massenware, mit der ich sehr wenig anfangen kann. Das echte Tiroler Volkslied hat nichts mit Heimattümelei zu tun. Ins Singen von authentischen Volksliedern bin ich sozusagen hineingewachsen, den fruchtbaren Acker hatten ja meine Familie und Lehrer schon vorbereitet, in den 1980er Jahren entdeckte ich bei den Südtiroler Singtugen dieses Ausdrucksmittel für mich.

venusta: Legendär sind Ihre Vertonungen der „Kornnliadr“ von Luis Stefan Stecher. Wie haben Sie sich diesen Gedichten genähert?

Das war tatsächlich ein schöner Zufall. Mein Vater brachte das Büchlein mit nach Hause und ich begann darin zu lesen und hatte das Gefühl, die Texte seien wie geschaffen für Lieder. Luis Stefan Stecher lernte ich erst später kennen, ich hatte mich ganz naiv und begeistert an die Vertonung gemacht und Stecher gefielen sie dann auch, als ich sie ihm auf einer Musikkassette zuschickte. Inzwischen führen

Martha Rauner, Hannes Ortler und ich die Lieder meistens gemeinsam auf.

venusta: Hervorragende Vertreter der neuen Volksmusik sind unter anderem Herbert Pixner, Alma oder Opas Diandl. Gibt es dort auch gesellschaftskritische Ansätze?

Ich glaube, dass sich zeit- und gesellschaftskritische musikalische Äußerungen heutzutage eher in kleineren Räumen entfalten, auf lokaler Ebene. Ich selbst baue immer wieder Kritisches in meine Theaterstücke mit Musik ein. Faschings-theater mit Musik sind ebenfalls ein willkommenes Ventil, um Missstände anzuprangern.

Mai Maadele, mai Tschuurale,
mai rutschlz Paalapiirl,
ollz, woosdr sui drzeiln wäarn,
hot ollm a Hintrtiirl.

Gäa du lai piineibm af dein Tonz,
unt lossdr nicht drzeiln,
itlai die Rääsln pian roat,
roat pian aa di Frseiln.

Woosidr iaz zunn Innschloofn soog,
deis isch a schtuanolz Liad,
du wäärsches schunn amoll frschtian,
poll deis Houlrpaaml pliat.

Di Liaw tuat guat unt tuat aa wää,
unt schian isches äärschte Schnaibm.
Aniade Ruuf hoalt uamoll oo,
oowr di Moosln wäärn plaibm.

Unt plaibm wäärtr aa di Noat
unt dai Kornn holwazhiin,
iaz tutsch lai zui, mai Tschuurale,
unt schloof lai woala inn.

Aus: Luis Stefan Stecher, Kornnriadr, Verlag Athesia, 1985

A colloquio con Ernst Thoma

»

venusta: Il suo amore per la musica è nato già in tenera età e come insegnante trasmette il suo entusiasmo per la musica. Ci sono state persone o avvenimenti che l'hanno segnata?

Ernst Thoma: Certamente! Mia madre ha sempre cantato! All'epoca non c'era la televisione e la radio si accendeva molto di rado. Allora noi bambini facevamo la nostra musica, poiché fare musica è un bisogno primordiale. I nostri insegnanti ci spronavano molto. Il mio primo strumento è stato la chitarra e io mi cimentavo in diversi stili musicali. Da giovane venivo visto come un ribelle, già solo per il fatto che avevo i capelli lunghi, io ho suonato per un po' di tempo in un gruppo rock e mi esibivo anche come cantautore. Fondamentale è stata la mia

amicizia con il musicista Dieter Oberdörfer; è stato lui un giorno a portarmi al conservatorio e a darmi la spinta a studiare musica. Prima avevo studiato per diventare cuoco.

venusta: Come è arrivato poi alla musica popolare?

Con questo termine non sono contento. Va fatta una precisazione, c'è un patrimonio di canzoni alpine tramandate, nuove creazioni di qualità e la cosiddetta merce popolare di massa, con la quale ho ben poco a che fare. Il vero canto popolare tirolese non ha nulla a che vedere con lo strimpellare patriottico. Io sono cresciuto cantando autentiche canzoni popolari il terreno lo avevano preparato la mia famiglia e i miei insegnanti; negli anni Ottanta scoprii ai Sudtiroler Singtagen (le giornate sudtirolesi di canto) questo mezzo espressivo.

Mein Mädchen, mein Lockenköpfchen,
mein krauses Palabirnchen,
alles, was sie dir erzählen werden,
hat immer ein Hintertürchen.

Geh du nur ebenaus zu diesem Tanz,
und lass dir nichts erzählen,
nicht nur die Röslein blühen rot,
rot blühen auch die Fisolen.

Was ich dir jetzt zum Einschlafen sage,
das ist ein steinaltes Lied,
du wirst es schon einmal verstehen,
wenn dieses Hollerbäumchen blüht.

Die Liebe tut gut und tut auch weh,
und schön ist das erste Schneien.
Jeder Wundschorf heilt einmal ab,
aber die Narben werden bleiben.

Und bleiben wird dir auch die Not
und dein Karren halbdahin,
jetzt schmiege dich her, mein Lockenköpfchen,
und schlaf nur geschwinde ein.

Übertragung: Sonja Steger/Sebastian Marseiler

venusta: Leggendarie sono le Sue sonorizzazioni dei "Kornrliadr" di Luis Stefan Stecher. Come si è avvicinato a questo tipo di poesia?

In realtà si è trattato di un puro caso. Mio padre portò a casa il libretto e io iniziai a leggerlo ed ebbi la sensazione come se i testi fossero stati creati per canzoni. Luis Stefan Stecher, lo conobbi solo più tardi. Avevo cominciato del tutto ingenuamente a mettere in musica i testi, quando glieli mandai su una musicassetta, a Stecher piacquero. Al momento Martha Rauner, Hannes Ortler ed io ci esibiamo insieme con queste canzoni.

venusta: Herbert Pixner, Alma o Opas Diandl sono degli straordinari rappresentanti della nuova musica popolare. Anche in questo caso ci sono approcci sociali critici?

Credo che oggi espressioni musicali che comprendono critiche sociali e dell'età contemporanea si sviluppino più che altro a livello locale. Io stesso cerco di inserire un elemento di critica nei miei pezzi teatrali con musica. I pezzi teatrali carnevaleschi con musica sono un'ideale valvola di sfogo per condannare apertamente i mali sociali.

FRANZ-TUMLER- LITERATURPREIS 2017

Literaturförderung im Vinschgau
www.tumler-literaturpreis.com



JULIA WEBER

Julia Weber wurde 1983 in Moshi (Tansania) geboren. 1985 kehrte sie mit ihrer Familie nach Zürich zurück. Nach Berufslehre und Matura studierte sie 2009 bis 2012 literarisches Schreiben am Schweizerischen Literaturinstitut in Biel. 2012 hat sie den Literaturdienst gegründet (www.literaturdienst.ch), und sie ist Mitbegründerin der Kunstaktionsgruppe „Literatur für das, was passiert“.

Julia Weber lebt mit ihrem Mann und ihrem Kind in Zürich. „Immer ist alles schön“ ist ihr erster Roman, sie wurde dafür im Herbst 2017 in Laas mit dem Franz-Tumler-Literaturpreis ausgezeichnet.



Vinschgau

Auf der Schweizer Seite des Zollhäuschens kommen die Kühe von der Alp und versperren dem Bus den Weg, sie laufen durch das Val Müstair, auf der betonierten Strasse Richtung Vinschgau, Richtung Winter, Richtung Wärme, Richtung Stall. Auf ihren Köpfen wackeln Blumen, weiss, rot, grün, blau. Und der Busfahrer flucht leise in einer mir unbekanntem Variante von Deutsch. „Diese Kühe haben keine Bewilligung“, sagt er. Und in der vordersten Reihe des Buses lacht eine Frau. „Kühe und Bewilligung, das ist wie Vinschgau und Wüste“, flüstert sie.

Auf der italienischen Seite des Zollhäuschens passt der Bus durch eine Gasse, als wäre die Gasse für genau diesen Bus gebaut. Oder eben umgekehrt. Aber es ist ein in der Schweiz gebauter Bus, aber hier gibt es die Grenzen nicht, hier sind wir in den Tälern, hier gibt es die Berge als Grenze, sie wachsen in den Himmel, sie bringen Marmor für die nächsten 2000 Jahre und sie bringen Schatten im Winter, soviel Schatten, dass nur noch 1,5 Stunden für die Sonne bleibt.

Vinschgau ist ein Wort, dass einem im Mund klebt. Es ist im Mund wie ein Kaugummi unter der Schulbank. Der Vinschgau ist Laas für mich. Laas ist eine weisse

Strasse für mich, ist die Geschichte des Marmors, ist NY für mich, ist die U-Bahn Station in NY für mich, Laas ist die Geschichte der Mädchen, die nicht mehr raus dürfen, ausser wenn Milch geholt werden muss, weil die Fledermäuse sonst in ihren Haaren hängen bleiben. Laas ist für mich das Gesicht des Historikers, dessen Augen so blau sind, wie der Marmor weiss, und der ein Lachen lacht, bei der Geschichte der Mädchen, dass man nur lachen kann, wenn man das Leben mag und wenn man diese Mädchen kennt, diese Mädchen von damals mit den Fledermäusen im Haar. Laas ist für mich voller Menschen, die zusammen etwas tun, die dafür sorgen, dass es Brot, Fleisch, Zahnbürsten und Kultur in ihrem Dorf gibt.

Bei der Rückfahrt gibt es auf der Schweizer Seite keine Kühe mehr, die Kühe sind in der Wärme, im Stall, im Winter. Auf dem Ofenpass liegt Schnee.

Im Vinschgau liegen die Geschichten im Tal und neben ihnen der riesige Schatten.

Julia Weber
Gewinnerin des
Franz-Tumler-Literaturpreises 2017

Die Korrner

Grenzgänger zwischen Freiheit und Elend

Diesen poetischen Titel wählte der Südtiroler Autor Luis Zagler für sein Buch über das Karrnerwesen. Meine Bekanntschaft mit den Karrnern verdanke ich ebenfalls der Literatur. Die Gedichtsammlung „Die Korrnliadr“ des Autors und Malers Luis Stefan Stecher ist unzweifelhaft ein Klassiker der Südtiroler Literatur und zutiefst berührend, sie stellt ein literarisches Denkmal für diesen stolzen und freiheitsliebenden Menschenschlag dar. Dem Dichter gelang es, sich in die Lebenswelt der Karrner hineinzusetzen und hineinzufühlen, trotz karger Quellenlage und Dank vieler Gespräche mit Menschen, die Erzählungen über die Karrner noch in lebendiger Erinnerung hatten. Seine Gedichte wurden mehrfach vertont; einer der ersten Komponisten, der sich den „Korrnliadrn“ widmete, war Ernst Thoma. Die Interpretationen der Pustertaler Musikgruppe Titlà und des Vinschger Liedermachers Dominik Plangger von „Mai Maadele, mai Tschuurale“ trugen dazu bei, dieses Lied zur geheimen Hymne Südtirols werden zu lassen. »

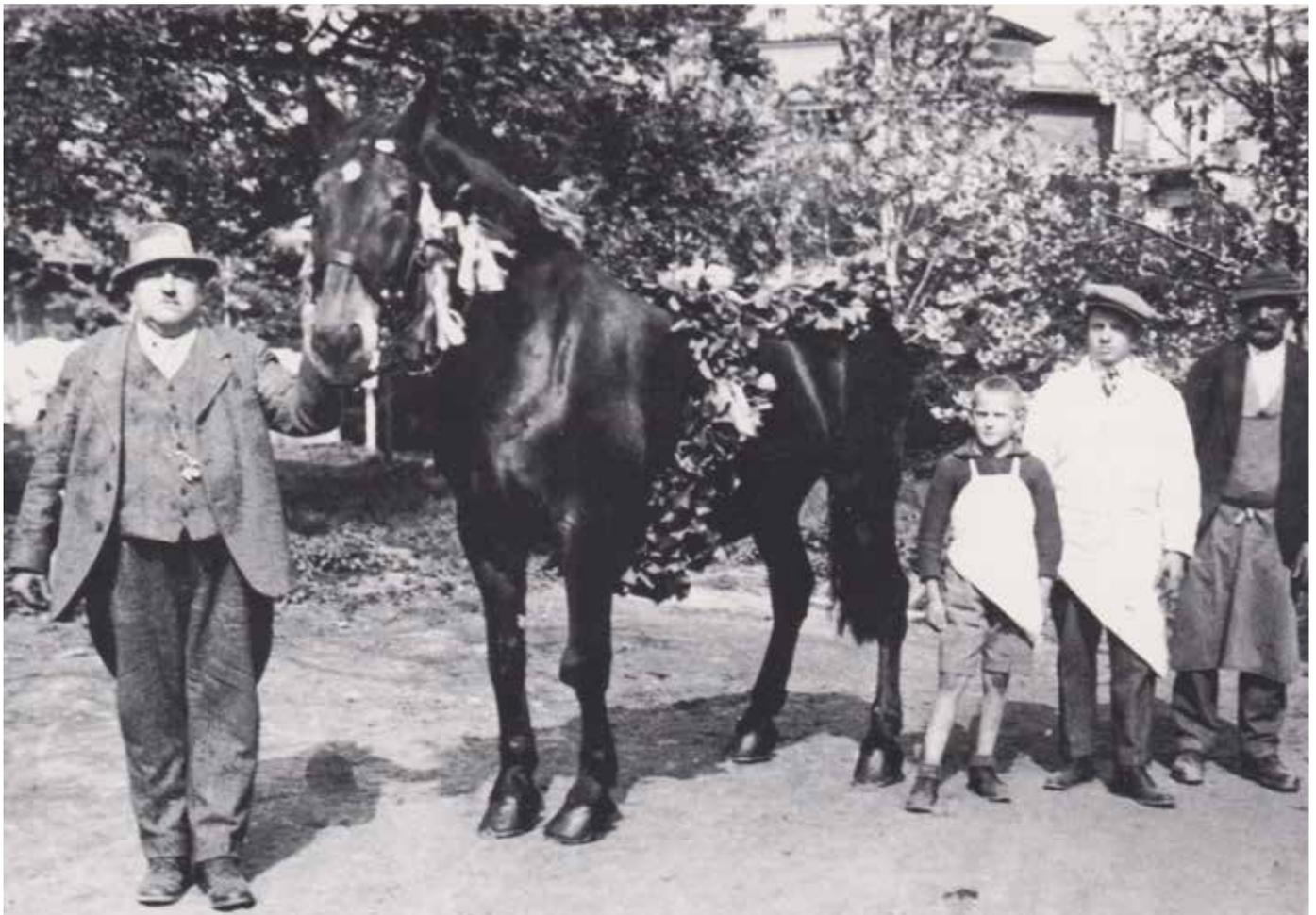


Foto aus: Sebastian Marseiler, Vinschgau, Tappeiner Verlag, Bozen 1987.
Alois Federspiel, vulgo „Storchen-Lois“
der letzte Korner im Vinschgau.

Foto: Sebastian Marseiler, Vinschgau, Tappeiner Verlag, Bozen 1987.
Alois Federspiel, detto "Storchen-Lois"
L'ultimo Korner della Val Venosta.

» Jahrhundertlang war fahrendes Volk im ganzen Alt-Tiroler Raum unterwegs, im Vinschgau Karrner bzw. Korner genannt, in anderen Tiroler Tälern Laniger, Dörcher, Grottenzieher oder Jenische. Im 18. Jahrhundert finden sich im Obervinschgau erste Spuren der Karrner; sie stammen vor allem aus den Dörfern Stilfs, Prad, Tartsch und Laatsch. Armut, verursacht durch die schlechte wirtschaftliche Lage, Arbeitsplatzmangel und die sogenannte Realteilung, spornte den Erfindungsreichtum an und brachte die Menschen dazu, auf Wanderschaft zu gehen. Es gab sowohl Karrner, die ganzjährig, als auch solche, die nur saisonal unterwegs waren und im Winter in ihr Heimatdorf zurückkehrten.

Wie kann man sich eine Karrner-Familie vorstellen? Sie trugen einfache Kleidung, die Frauen meist bunte Tücher und Röcke, ihre Hüte waren nicht selten geziert von Federn und anderem Schmuckwerk. So unterschieden sie sich wohl bewusst von der restlichen Bevölkerung. Der namensgebende Karren – Karrner kommt von Karrenzieher – war meist einachsiger und wurde an zwei Holzstangen von den Karrnern selbst gezogen. Eine darüber gespannte Plane „Ploch“ sorgte für Schutz vor Wind und Wetter. In dieser Art Wohnwagen, die den Familienmitgliedern als Schlafstatt diente, verstauten sie ihre Habseligkeiten und Waren. Dem Zugwagen folgte meist ein Rudel Hunde.





DIE KORRNER.

Quellen und Literatur:

- Sebastian Marseiler, Vinschgau, Tappeiner Verlag, 1987.
- Luis Stefan Stecher, Korrnrlidr. Gedichte in Vintschger Mundart, Athesia, 1985.
- Luis Zagler, Die Korerner. Grenzgänger zwischen Freiheit und Elend. Mit Beiträgen von Paul Rösch, Reinhard Johler, Luis Stefan Stecher, Josef Feichtinger, Hans Magnus Enzensberger; Mitarbeit: Südtiroler Theaterverband Vinschgau, Bozen, Edition Raetia, 1995.
- Peter Stöger: Eingegrenzt und ausgegrenzt, Frankfurt am Main, 2002.

Die Karrner übten viele verschiedene Berufe aus, waren Besenbinder, Korbflechter und Pfannenflicker, Gelegenheitsarbeiter und Musikanten, Rosshändler, ja, Händler verschiedenster Waren, vom Wetzstein bis zum Tabakbeutel. So transportierten sie beispielsweise ein besonderes Luxusgut vom Gardasee bis in den süddeutschen Raum, sogar bis nach Wien oder Prag: Südfrüchte. Davon zeugt ein alter Kinderreim aus Prad:

Touni, Limouni, Orantschagugu,
a Pfeiff voll Tawagg isch mehr weart ass du.

Toni, Limonen, Orangen-Kuck-Ku,
ein Pfeifchen voll Tabak ist mehr wert als du.

Abschätzigkeit ist der Grundton dieses gar nicht so harmlosen Reims. So zeugt auch der im Tiroler Raum noch vereinzelt gebräuchliche Spruch: „Streiten wie die Korerner“ von der schwierigen und konfliktgeprägten Beziehung zwischen den begüterten Einheimischen und den unterprivilegierten Karrnern. Auch dies kommt im Gedicht von Luis Stefan Stecher zum Ausdruck.

Unz Wättr isch winti Und das Wetter ist windig

Unz Wättr isch winti
umman Reschanr Sää,
unti Wält ischa Haischtokk,
wer rupft, deer hot mäa. Und das Wetter ist windig
um den Reschen See,
und die Welt ist ein Heustock,
wer rupft, der hat mehr.

Ua Toal fadi Fintschgr
hot ollm wiani drupft,
sui hoobm sui zui
zunnan Ziachwoogn gschupft. Und ein Teil von den Vinschgern
hat immer wenig gerupft,
sie haben sie hin
zu einem Ziehwagen gestoßen.

Oowr sui sain aa Lait,
unta Korrn isch kua Schont.
Lai hoobm sui iaz an Grottn,
unti ondrn Lait s Lont. Aber sie sind auch Leute,
und ein Karren ist keine Schande.
Nur haben sie jetzt einen Karren
Und die anderen Leute das Land.

Wail di Wält ischa Haischtokk,
wer rupft, deer hot mäa.
Unz Wättr isch winti
umman Reschanr Sää. Die Welt ist ein Heustock,
wer rupft, der hat mehr.
Und das Wetter ist windig
um den Reschen See.

Die Faktoren, welche die Karrner zu gesellschaftlichen Außenseitern machten sind vielfältig: ihre Freiheitsliebe und ihre Lebensart, ihr ungewöhnliches Aussehen und ihre eigene Sprache, die heute noch bei den Jenischen lebendig ist und die der österreichische Jenische Romed Mungenast in seinen Gedichten und Texten festgehalten hat.

Reine Unschuldslämmer waren die Karrner allerdings nicht. Sie seien der Meinung gewesen, was in der Natur wächst, gehöre allen Menschen. Wenn sie Hunger hatten, bedienten sie sich auf den Feldern und Äckern. Und auch so manche Henne oder Hund war nach dem Vorüberziehen der Karrner nicht mehr auffindbar.

Oft lebten sie gezwungenermaßen in wilder Ehe zusammen, dies trug in erzkatholischen Landen nicht gerade zum guten Ruf bei. Gezwungenermaßen, weil arme Leute, auch Knechte und Mägde, die Dispens, eine Heiraterlaubnis vom Geistlichen und vom Bürgermeister einholen mussten, die ihnen oft verwehrt wurde. Um dieses Verbot zu umgehen, reiste gar manches Paar nach Rom, denn eine sogenannte „Romheirat“ musste von den örtlichen Behörden anerkannt werden.

Das Vinschger Karrnerwesen verschwindet nach dem Ersten Weltkrieg nach und nach. Es heißt, der letzte Karrner sei Alois Federspiel, vulgo „Storchen-Lois“, ein bekannter Rosshändler und Musikant, gewesen. Vielleicht sind einige Familiennamen wie eben von Federspiel, wobei das von keinem Adelstitel vorangeht, sondern die Zugehörigkeit zu einer Sippe bedeutet, die letzten lebendigen Spuren einer untergegangenen Kultur. ☞



Sonja Steger

Autorin und Kulturarbeiterin,
Meran
autrice e operatrice culturale,
Merano

I Korrner

Girovaghi dei confini tra libertà e miseria

Per secoli in tutto l'arco del vecchio Tirolo era possibile incontrare i girovaghi. Nel XIX secolo si trovano le prime tracce dei Karrner in Alta Val Venosta; essi provenivano soprattutto dai paesi di Stelvio, Prato, Tarces e Laudes. A smuovere l'inventiva di queste persone era la grande povertà che spingeva le persone a mettersi in viaggio a piedi.

Come dobbiamo immaginarci una famiglia di Karrner? Indossavano abiti semplici, le donne di solito gonne e foulard colorati, i loro cappelli erano spesso decorati con penne di volatili e altri ornamenti. Il carretto che dava il nome a queste persone -Karrner viene dal ted Karren "Carretto" – era un monoasse e

veniva trainato su due pali di legno dai Karrner stessi. In questa specie di roulotte ante litteram loro dormivano e ammassavano gli effetti personali e la merce. Il convoglio era seguito di solito da un branco di cani.

I Karrner svolgevano diversi lavori, costruivano scope, intrecciavano canestri e riparavano pentole, facevano lavori occasionali, erano musicanti e commercianti. Trasportavano un bene di lusso molto particolare dal Lago di Garda fino al Sud della Germania, addirittura fino a Vienna o Praga: la frutta del Sud. Molti fattori li rendevano degli outsider sociali: il loro amore per la libertà e il loro modo di vivere, il loro aspetto

insolito e la loro lingua. A volte vivevano come coppie di fatto, in quanto i poveri non ottenevano dalle autorità il permesso di sposarsi.

Comunque i Karrner non erano proprio degli stinchi di santo. Erano dell'avviso che quello che cresce nella natura appartiene a tutti. Quando avevano fame, si servivano nei campi. Allo stesso modo alcuni polli e galline sparivano dopo il passaggio dei Karrner.

I Karrner venosti scomparendo lentamente dopo la Prima Guerra Mondiale. Forse alcuni cognomi quali von Feder-spiel, sono le ultime tracce di una cultura tramontata. —



Die Rückkehr der bäuerlichen Erzeugnisse

Hoffläden und Bauernläden im Vinschgau

In den Hoffläden und Bauernläden im Vinschgau finden sich hochwertige bäuerliche Erzeugnisse. Die große Bandbreite an Produkten macht einen Einkauf im Supermarkt beinahe überflüssig. Doch es war nicht immer so.

Noch vor wenigen Jahren galten Biobauern und Kleinproduzenten als Pioniere, und genau genommen erobern sie bis heute neue Nischen und Märkte. Die Waren, die es zu erstehen gibt, sind keinem vorübergehenden Trend geschuldet. Sie werden nach überliefertem Wissen hergestellt, nützen dabei aber auch neue Erkenntnisse. Der Markt ist schließlich in stetem Wandel und die Nachfrage erweitert sich. So dreht sich heute zwar alles um „bio“, aber auch um kleine Kreisläufe, kurze Anfahrtswege und lokale Wertschöpfung. Bio reicht nicht, es muss auch ökologisch sein. Eine interessante Entwicklung, vor allem für unsere

Gaumen: Karotten, die zurecht wieder Gelbrüben heißen, Tomaten, die nach Paradeiser schmecken; eine große Vielfalt an Salaten und Sauerkraut, das seinem Namen alle Ehre macht. Neben Gemüse und Bergkräutern, Käse, Brot, Eiern vom Bauernhof, Kaminwurzeln und Speck oder auch heimischem Wild und Fisch finden sich zahlreiche veredelte Produkte wie Marmeladen, Honig, Essig, Tee und vieles mehr. Frische regionale Produkte kamen zwar immer schon auf den Tisch. Im Unterschied zu früher ist der Zugang zu frischen Lebensmitteln aus Garten, Backstube oder Käseerei heute aber nicht mehr einer kleinen Schicht vorbehalten. Nachdem die Berglandwirtschaft lange Zeit als mühsam und unrentabel betrachtet und vielfach aufgegeben wurde, rückte der Wert regionaler Produkte mit dem Traum einer Rückkehr zur Natur Mitte der 1980er Jahre langsam wieder in unser

Bewusstsein. Hof- und Bauernläden waren damals aber noch ein ferner Traum. Man musste schon persönlich einen Bergbauern kennen, um gute Eier und echten Speck im Haus zu haben.

Heute hingegen muss man sich nicht einmal ins Auto setzen, um die Bauernhöfe der Umgebung abzuklappern, denn vieles wird geliefert oder ist über die drei Bauernläden im Vinschgau zu beziehen. Ein großes Sortiment an frischen und veredelten Lebensmitteln, aber auch Naturkosmetik und Pflegeprodukten bietet der Vinschger Bauernladen unterhalb des Juvaler Schlosshügels bei Staben. Der Bauernladen in Mals ist darüber hinaus bekannt für sein vielseitiges Sortiment an Lederwaren und Accessoires, Geldbörsen, Handtaschen, Gürtel und vieles mehr. Weiter südlich, im Wirtschaftsgebäude der Churburg über Schluderns, bietet der Dorflodn Vinschgau alles an, was »





Kloster St. Johann Müstair
UNESCO WELTERBE



Wo sich Spiritualität, Geschichte und Kunst treffen

PR

Das Leben im Kloster St. Johann in Müstair (CH), UNESCO Welterbe

Von Elke Larcher

Das Leben im Benediktinerinnenkloster ist ein Leben in Gemeinschaft nach der Regel des hl. Benedikt in einem ausgewogenen Wechsel von Gebet, Arbeit und geistlicher Lesung. Seit seiner Gründung im 8. Jahrhundert war das Kloster St. Johann in Müstair stets bewohnt. Der benediktinische Geist ist heute noch klar spürbar. Zwischen der Vigil, dem Morgenlob um 5.30 Uhr und der Komplet, dem Nachtgebet um 19.30 Uhr liegen 14 Stunden klar strukturierter Klosteralltag: Beten, Psalmen und Hymnen zum Lobe Gottes singen, Arbeiten, Meditieren, Lesen, Essen, Schweigen: Tag für Tag, Jahr für Jahr, Jahrzehnte, Jahrhunderte lang. Der Tagesablauf der Benediktinerinnen ist heute im Grunde derselbe wie vor 1500 Jahren, als der hl. Benedikt seine Regel aufschrieb.

Wer nun aber glaubt, dass die Zeit im Kloster still steht, der hat sich geirrt. Wir laden Sie ein, sich selbst davon zu überzeugen, indem Sie dem Kloster einen Besuch abstatten. Erleben Sie 1200 Jahre Geschichte, Kultur und Kunst im UNESCO Welterbe Müstair. Wir freuen uns auf Sie!

Dove si incontrano spiritualità, storia e arte

La vita nel monastero di San Giovanni a Müstair (CH), patrimonio mondiale dell'UNESCO

La vita nel monastero benedettino è una vita in comunità scandita dai tempi della regola di San Benedetto "ora et labora et lege", prega, lavora, leggi. Sin dagli inizi nell'VIII° secolo fino ad oggi il monastero di San Giovanni fu sempre abitato, lo spirito monastico benedettino è tutt'oggi ancora presente. Tra la veglia alle 5.30 del mattino e la preghiera serale delle 19.30 ci sono 14 ore con attività ben strutturate che scandiscono le giornate: preghiere, salmi e inni in lode di Dio, lavoro, meditazione, lettura, nutrimento e riflessione silenziosa. Giorno per giorno, anno per anno, da decenni e secoli. Le giornate delle benedettine di Müstair sono oggi le stesse di 1500 anni fa.

Ma chi crede che il tempo si sia fermato, si sbaglia. Invitiamo tutti a convincersi di persona e a venirci a trovare. Il museo è aperto tutti i giorni e il monastero ha anche una foresteria. Qui si incontrano 1200 anni di storia, cultura ed arte. Vi aspettiamo!

MUSEUM & BUTIA

Kloster Sankt Johann
CH-7537 Müstair
Tel. +41 (0)81 858 61 89
visit-museum@muestair.ch
www.muestair.ch

KLOSTERMUSEUM

täglich geöffnet (außer 25.12.)
Mai–Oktober:
Werktag 9–17 Uhr,
Sonn- und Feiertage:
13.30–17 Uhr
(Klosterladen bis 18 Uhr geöffnet)
November–April:
Werktag 10–12 Uhr und
13.30–16.30 Uhr,
Sonn- und Feiertage:
13.30–16.30 Uhr

Angebot: Führungen in der Kirche und im Museum. Ausgeschriebene Führungen, Veranstaltungen und Anlässe entnehmen Sie unserer Homepage.

MUSEO DEL MONASTERO

aperto tutti i giorni (tranne il 25.12.)
maggio–ottobre: feriali ore 9–17
(negozi del museo: aperto fino alle ore 18) / domenica e festivi aperto ore 13.30–17
novembre–aprile: feriali ore 10–12 e 13.30–16.30 / domenica e festivi aperto ore 13.30–16.30



Links : Bauernladen Pobitzer in Mals.
Rechts: Dorflodn Vinschgau in Schluderns.

*A sinistra: la bottega del contadino Pobitzer a Malles.
A destra: il negozio Val Venosta a Sluderno.*

» biologisch, gut und regional ist. Auch die Bauernmärkte sind wieder da, und regelmäßig werden Verkostungstouren zu den Hoffläden organisiert, wo die hofeigenen Produkte direkt angeboten werden. Ein kulinarischer Ausflug zum Bauernhof vermittelt auch einen Einblick in die traditionelle Südtiroler Lebensart. Man muss sich Zeit nehmen. Im Vordergrund steht das Genießen. Während der Fortschritt der Lebensmittelindustrie zum selten hinterfragten Paradox führt, dass wir heute, trotz der veganen Welle, mehr Fleisch konsumieren als vor 50 Jahren, wird in der bäuerlichen Welt noch das Weniger ist Mehr zelebriert.

Sind wir aber nun, wie bisweilen proklamiert wird, Zeugen einer Renaissance der kleinstrukturierten, bäuerlichen Wirtschaft? Ruft aus ferner Zukunft schon eine Neuauflage der mittelalterlichen Dreifelderwirtschaft? Wohl kaum. Die meisten von uns werden auch in zwanzig Jahren ihr Brot nicht selber backen oder Roggen und Brotklee dafür aus dem eigenen Feld und Garten holen. Im Gegenteil. Zeit,

Arbeit, Ressourcen, alles wird knapper. Dennoch lässt sich eine Trendumkehr beobachten, die hoffentlich noch lange anhält. Gerade weil wir nicht alle zu Selbstversorgern werden können, ist es umso erfreulicher, wenn die bäuerlichen Backstuben ihre Steinöfen wieder anheizen. Vor allem aber sind die bäuerlichen Produkte – heute wie damals – einfach lecker. „Harmonia est unitas in varietate“. In Harmonie vereint und doch verschieden, so könnte das Motto der Bauern und Kleinproduzenten im Vinschgau lauten. Jeder Hof verfolgt seine eigene Vision. Doch erst, wenn die Kräfte gebündelt werden, können traditionelles und innovatives Handwerk und Kunsthandwerk ihren Platz behaupten, können hochwertige landwirtschaftliche Erzeugnisse zu einem fairen Preis angeboten werden.

Bei Mals im Obervinschgau gibt es im Übrigen tatsächlich eine Bergbauernfamilie, die es wieder mit Dreifelderwirtschaft versucht. Buchweizen. „Schwarzplent“, wie es in Südtirol heißt. Bis dahin: abwarten und Bergkräutertee trinken. ─



BAUERNLÄDEN

Bauernladen Pobitzer
Gerbergasse 18
I-39024 Mals
Tel. +39 0473 83 14 21
www.pobitzer.org

Dorflodn Vinschgau
Churberggasse 3/a
I-39020 Schluderns
Tel. +39 0473 61 41 39
www.dorflodn-vinschgau.com

Vinschger Bauernladen
Staatsstraße 78, Juval
I-39025 Naturns
Tel. +39 0473 66 77 23
www.bauernladen.it

BOTTEGHE DEL CONTADINO

Bottega del contadino Pobitzer
Vicolo Conciapelli, 18
I-39024 Malles
Tel. +39 0473 83 14 21
www.pobitzer.org

Bottega Val Venosta
Vicolo Castel Coira, 3/a
I-39020 Sluderno
Tel. +39 0473 61 41 39
www.dorflodn-vinschgau.com

Bottega del contadino venostano
Strada statale 78, Juval
I-39025 Naturno
Tel. +39 0473 66 77 23
www.bauernladen.it



Haimo Perkmann

Publizist und Übersetzer, Meran
pubblicista e traduttore, Merano





BERGSTEIGER
DÖRFER

Matsch

Eines von 11 Dörfern der
Gemeinde Mals



Genießen Sie die Zeit in den Geschäften,
Bars und Restaurants im Ortskern von Mals.

Mittwochs ist **Mittamorkt**
und **Bauernmarkt** in Mals.

Markt ist Natur, Kultur und Leben.
Mals leben

*Godetevi il tempo nei negozi,
nei bar e nei ristoranti al centro di Malles.*

*Il mercoledì vi aspettano il **mercato**
settimanale e il **mercato dei contadini**.*

*Il mercato è natura, cultura e vita.
Vivere Malles*



978
1.738 M
Marktgemeinde **Mals**
Comune di **Malles Venosta**

Il ritorno dei prodotti contadini

Le botteghe del contadino in Val Venosta

Nelle botteghe del contadino in Val Venosta si trovano prodotti contadini di qualità. L'ampia gamma di prodotti rende meno indispensabile fare la spesa al supermercato, ma non è sempre stato così. Fino a pochi anni fa i contadini biologici e i piccoli produttori venivano considerati dei pionieri; oggi conquistano sempre più nuove nicchie e nuovi mercati. La merce che si può acquistare da loro non è in alcun caso il risultato di tendenze passeggere, ma viene prodotta secondo un sapere tramandato, che tiene conto tuttavia delle nuove conoscenze. Il biologico non è più sufficiente, ora deve essere anche ecologico. Così oggi tutto ruota intorno al "bio", ma anche attorno al km 0 e alla creazione di valore aggiunto

a livello locale. Uno sviluppo interessante, soprattutto per il nostro palato: vengono riscoperte antiche varietà di verdura e un'ampia varietà anche di spezie di montagna, formaggi, pane, speck e tanto altro.

Dopo che l'agricoltura di montagna era stata considerata per molto tempo faticosa e non redditizia ed era stata ripetutamente abbandonata, i prodotti regionali stanno lentamente riaffiorando nella nostra coscienza. Nel mondo contadino in Val Venosta si dice ancora oggi "Meno è meglio". Non bisogna fare il giro di tutti i masi dei dintorni, molto viene consegnato a casa o è disponibile nelle tre botteghe del contadino in Val Venosta. La bottega del contadino venostano sotto

Castel Juval presso Stava, offre un grande assortimento di alimentari, ma anche di cosmesi naturale. La bottega del contadino di Malles è anche nota per il suo vasto assortimento di pelletteria e accessori, portamonete, pochette, cinture e molto altro ancora. Più a sud di Sluderno il negozietto Val Venosta offre tutto ciò che è biologico, buono e regionale. L'armonia è l'unione nella varietà, potrebbe essere il motto del contadino in Val Venosta. Ognuno segue la sua visione, ma solo insieme i prodotti contadini, la manualità tradizionale e innovativa possono rimanere competitivi per poter offrire prodotti di qualità al giusto prezzo. ─

Ulteriori informazioni a pagina 43



Balance Erlebnisse im Vinschgau
Esperienze Balance in Val Venosta



Südtirol · Alto Adige
Balance

Im Vinschgau finden Sie Ihre Balance.

Vier Ferienorte bieten zwischen April und Juni ausgewählte Angebote für Körper und Geist an.

In Val Venosta troverete il vostro equilibrio.

Da aprile a giugno quattro località di villeggiatura propongono una selezione di eventi per la mente ed il corpo.

www.vinschgau.net/balance

www.venosta.net/balance

Echte Qualität am Berg

PR

Das Qualitätssiegel für Almgasthäuser und Schutzhütten im Meranerland und Vinschgau

Die unnachahmliche Qualität der Südtiroler Produkte, die Natur- und Kulturlandschaft, das milde Klima und nicht zuletzt die Liebe der Bauern und Gastwirte zu ihren Erzeugnissen: Dies sind nur einige Vorzüge, die wir in Südtirol zu bieten haben.

Die Initiative „Echte Qualität am Berg“ stellt Almgasthäuser, Berg- und Schutzhütten in den Mittelpunkt, die sich authentischer alpiner Qualität verschrieben haben. Die Plakette „Echte Qualität am Berg“ wird all jenen Betrieben verliehen, die bei einem freiwilligen Selbsttest mitmachen und eine vorab festgelegte Mindestanzahl an positiven Bewertungen erreichen. Das Punktesystem ist zugleich ein Test für die Selbsteinschätzung der Betreiber und Hüttenwirte, aber auch eine Anregung zur Weiterentwicklung und Verbesserung der eigenen Produkte. Die Plakette ist also ein Garant für unverfälschte Qualität und Genuss am Berg in Südtirol.

Die kostenlose App „Echte Qualität am Berg“, welche über den Apple Store oder über Google Play heruntergeladen werden kann, enthält Informationen zu allen ausgezeichneten Betrieben, verschiedene Wandertouren und Rezepte zum Nachkochen.

Im Buch „Echte Qualität am Berg“ (Athesia Verlag) erwandert die Autorin Christine Lasta ausgezeichnete Almen des Meraner Landes und berichtet von ihren Begegnungen mit den Hüttenwirten und Besitzern. Begleitet wurde sie dabei vom Fotografen Alex Filz, welcher die erlebten Eindrücke in emotionsreichen Bildern festhielt.



Pura Qualità in Montagna

Il marchio di qualità per i rifugi e le malghe di Merano e dintorni e la Val Venosta.

La qualità inimitabile dei prodotti dell'Alto Adige, l'eccezionale paesaggio naturale e culturale il clima mite e non da ultimo, l'amore dei contadini e degli albergatori per le proprie attività: questi sono solo alcuni dei fattori che decretano il successo del turismo in Alto Adige.

L'iniziativa 'pura qualità in montagna' designa gli albergatori e i proprietari di malghe e rifugi che conducono la loro attività con impegno e dedizione, offrendo genuina autenticità e qualità in montagna. La targa "pura qualità in montagna" si conferisce a tutte le attività che si sottopongono volontariamente ad un test di autovalutazione e che raggiungono il punteggio minimo fissato di valutazioni positive. In questo modo, il sistema a punti è un test di autovalutazione per i gestori e gli albergatori e allo stesso tempo funge da impulso ai proprietari ed agli affittuari di malghe e rifugi per migliorare ulteriormente la qualità con l'intento di soddisfare le elevate esigenze del territorio di Merano garantendo qualità e benessere in montagna.

L'applicazione "Pura qualità in montagna"

La "app" gratuita contiene tutte le aziende a cui è stato conferito il riconoscimento, gli itinerari escursionistici e le ricette da provare a casa.

Nel libro "Pura qualità in montagna" (edizione Athesia) l'autrice Christine Lasta racconta delle sue passeggiate tra le malghe premiate nei dintorni di Merano, caratterizzate dagli incontri con i gestori di baite e rifugi e i proprietari di malghe. È stata accompagnata dal fotografo Alex Filz, che ha catturato immagini affascinanti della vita quotidiana in montagna.



Der Vinschger Kaas

Sein Charakter – seine Sturheit – sein Eigensinn



Käse hat mit Zeit zu tun. Zeit braucht der Käse zum Wachsen, Zeit braucht er, um sich zu bilden. Wenn Käse hektisch hergestellt wird – was den großen Unterschied ausmacht zwischen handgefertigtem und Industriekäse, – verliert er seinen Charakter, seine Identität. Ein Käse mit Charakter und besonders ein Vinschger Käse stellt sich stur gegen den industriellen Produktionshergang. Er ist ein „Tua nit guat“, er will nichts mit Nervosität und Unruhe zu tun haben.

Dieses trockene, südlich der Alpen gelegene Stück Vinschgau, sein Boden, seine Gräser, seine Tiere schaffen einzigartige Voraussetzungen für die Vinschger Käse-
reien. Jeder Käse spiegelt die Kultur seines Landes wider. Im Vinschgau sind es die
rauen Berge mit dem kantigen Erd- und Gräsergeschmack. Im Frühjahr dominiert
die Aufbruchskraft der Natur, im Sommer die schwere, satte Wiese, im Herbst das
Karge. Das Wetter legt seine Spuren. Trockene Monate prägen den Käse anders als
feuchte. Spät erst mischt sich der Mensch in Gestaltung und Namensgebung ein.
Dialektnamen, oft rätoromanischen Ursprungs, klingen für unsere Ohren erdver-
bunden, urig und fremd. Wenn der Käse Aussehen, Form, Schliff, Reife bekommt »

» und der Name seine Besonderheit noch unterstreicht, dann spüren die Koster die kulturelle Ausformung einer Landschaft, sehen, schmecken und riechen mit und lassen sich auch „körperlich“ auf sein Naturell ein, erfahren mit allen Sinnen, wie er geworden ist und was ihn zu dem gemacht hat, was er ist. Im Vinschgau hat das „Kaasn“ eine lange Tradition. Seit Jahrhunderten weiß man, dass Käse entsteht, wenn die Milch gerinnt und sich die festen Bestandteile wie Eiweiß und Fett von der flüssigen Molke trennen. Guter Käse hängt vom „fettm Gros“ ab, um die hohe Qualität der Milch garantieren zu können. Vom Frühjahr bis Herbst genießen Ziegen, Kühe und Schafe den

freien Auslauf in der Natur. Im Sommer schicken die Bauern ihre Tiere auf die Alm. Dort erst erreicht die Rohmilch die Qualität, die man für den Almkäse braucht.

Ein sorgfältig handgepflegter Käse entfaltet einen ganz anderen Geschmack im Mund als Industriekäse und bereichert den Menschen durch seinen Eigensinn. Versuchen Sie alle geschmacksrelevanten Bereiche des Käses im Mund zu vereinen. Achten Sie einmal beim Abbeißen auf die Geräusche beim Knacken der Rinde. Ein alter Senn sagte mir einmal: „Ich esse den Käse mit der Rinde, denn an der Rinde erkennt man den Käsekeller. Ein guter Käse wächst nur in einem idealen

Käsekeller,„. Tasten Sie sich mit Hand, Zunge, Nase und Gaumen vorsichtig an den Käse heran und testen seine Festigkeit, Teigbeschaffenheit, Geruch und Temperatur. Lassen Sie den Käse zunächst Zimmertemperatur annehmen. „Betäuben“ Sie Ihre Geruchs- und Geschmacksnerven vorher nicht mit Rauch, Parfüm, Kaffee oder anderen Lebensmitteln mit intensivem Geschmack bzw. Geruch. Käse, besonders den Vinschger Käse, sollte man nicht einfach hinunterschlucken, sondern sich Zeit nehmen, um ihn zu spüren und ihn zu genießen. —

Nähere Informationen auf Seite 52



südtirol festival

merano . meran

- 28.8.2018 **BERGEN PHILHARMONIC ORCHESTRA** | Ed Gardner - Leif Ove Andsnes
- 30.8.2018 **EGBERTO GISMONTI & I SOLISTI AQUILANI**
- 31.8.2018 **BUDAPEST FESTIVAL ORCHESTRA** | Ivan Fischer
- 04.9.2018 **STAATSKAPELLE DRESDEN** | Alan Gilbert - Lisa Batiashvili
- 06.9.2018 **DEUTSCHES SYMPHONIE-ORCHESTER BERLIN** | Robin Ticciati - Vilde Frang
- 11.9.2018 **PHILIPPE JAROUSKY, EMÖKE BARÁTH & ENSEMBLE ARTASERSE**
- 13.9.2018 **YOUTH ORCHESTRA OF BAHIA** | Ricardo Castro - Martha Argerich
- 17.9.2018 **BALTIC SEA PHILHARMONIC** | Kristjan Järvi - Eldbjørg Hemsing
- 19.9.2018 **SALUT SALON** | Liebe, Love, Amour, Amore
- 21.9.2018 **PHILHARMONIA ORCHESTRA LONDON** | Esa-Pekka Salonen

www.meranofestival.com | Tel. 0473 49 60 30

EVENT SPONSORS:



MAIN SPONSORS:



HIGH
LIGHTS
2018

LISA BATIASHVILI
4.9.2018 - Kursaal

Il formaggio della Val Venosta

Il suo carattere – la sua testardaggine – la sua caparbia

Il formaggio ha a che fare con il tempo. Il formaggio ha bisogno di tempo per maturare, per formarsi. Chi vuole produrre formaggio frettolosamente lo priva del suo carattere, della sua identità. Il formaggio venostano fatto a mano è e rimane testardo e si oppone ai processi produttivi industriali. Non vuole avere nulla a che fare con il nervosismo e la confusione.

In Val Venosta l'arte del casaro ha una lunga tradizione. Il formaggio nasce quando il latte si trasforma in cagliata e le diverse parti solide, quali proteine e

grasso, si separano dal liquido del siero. Per poter garantire l'elevata qualità del latte occorre prestare attenzione già nella scelta dei pascoli, elementi fondamentali per il prodotto finale. In estate i contadini conducono il bestiame sulla malga. Lassù il latte crudo raggiunge quella qualità richiesta dal formaggio di malga. Se assaggiate il formaggio venostano assaporate con mano, lingua, naso e palato la sua consistenza, la sua pastosità, il suo profumo e la sua temperatura. —

Ulteriori informazioni a pagina 52



Birgit Seissl

schreibt, textet, unterrichtet,
Laas
scrive, crea testi, insegna,
Lasa





Informationen zu:
Der Vinschger Kaas
Seite 49–52

Informazioni su:
Il formaggio della Val Venosta
pag. 51–52

DER VINSCHGER KAAS

Die Käseereien bieten teilweise auch Hofführungen an.

Kastelbell-Tschars

Ziegenhof Trumsberg, Stecher Bertram und Helena Steul
Ziegen-Schnittkäse Trums und Ziegen-Camembert Vermoi
Mobil +39 348 1 54 65 61
www.ziegenhof-trumsberg.com

Schlosswirt und Biohof Juval, Fam. Roland Schölzhorn
Ziegen-, Schaf- und Kuhfrischkäse
Mobil +39 389 1 97 63 62
www.schlosswirtjuval.it

Martelltal

Rainhof, Elmar und Claudia Stricker
Ziegen- und Kuhkäse sowie Frischkäse
Mobil +39 333 3 61 05 01

Biohofkäserei Gandhof, Michaela und Rudolf Eberhöfer
Camembert Tufer und Marteller Schnittkäse aus Rohmilch
Tel. +39 0473 74 45 96
www.gandhof.com

Schleis

Englhorn, Alexander Agethle
Weichkäse Arunda, Schnittkäse Tella, Hartkäse Rims und Almkäse
Tel. +39 0473 83 53 93
www.englhorn.com

Hofkäserei „aft mult“, Patscheider Ernst mit der Bruggeralm
Erzeugt insgesamt fünf verschiedene Käsesorten
Mobil +39 347 6 28 95 09
www.aftmult.com

Langtaufers

Gamsegghof in Langtaufers, Fam. Hohenegger. Führt Kuh-, Schaf- und Ziegenkäse
Tel. +39 0473 63 32 87
www.gamsegghof.it

Rieglhof in Langtaufers, Fam. Patscheider
Südtirols größte Privatkäserei produziert neun verschiedene Käsesorten aus Kuhmilch
Mobil +39 349 8 71 85 63
www.rieglhof.it

IL FORMAGGIO VENOSTANO

Alcuni caseifici propongono visite guidate.

Castelbello – Ciardes

Ziegenhof Montetrumes, Stecher Bertram e Helena Steul
Formaggio di capra da taglio Trumes e Camembert di capra Vermoi
Cell. +39 348 1 54 65 61
www.ziegenhof-trumsberg.com

Schlosswirt (locanda del castello) e maso biologico Juval, fam. Roland Schölzhorn
Formaggio fresco di capra, di pecora e di mucca
Cell. +39 389 1 97 63 62
www.schlosswirtjuval.it

Val Martello

"Rainhof", Elmar e Claudia Stricker
Formaggio di capra e di mucca e formaggio fresco
Cell. +39 333 3 61 05 01

Caseificio biologico Gandhof, Michaela e Rudolf Eberhöfer
Camembert di Tovo e Formaggio da taglio di Martello preparato con latte crudo
Tel. +39 0473 74 45 96
www.gandhof.com

Clusio

Caseificio Englhorn, Alexander Agethle. Formaggio molle Arunda, Formaggio fresco di Tella, Formaggio duro di Rimes e Formaggio di malga
Tel. +39 0473 83 53 93
www.englhorn.com

Caseificio "aft mult", Patscheider Ernst con la malga Brugger.
Produce complessivamente cinque tipi di formaggio
Cell. +39 347 6 28 95 09
www.aftmult.com

Vallelunga

Gamsegghof a Vallelunga, fam. Hohenegger. Produce formaggio di mucca, di pecora e di capra
Tel. +39 0473 63 32 87
www.gamsegghof.it

Rieglhof a Vallelunga, fam. Patscheider. Il caseificio privato più grande dell'Alto Adige produce nove tipi diversi di formaggio con latte di capra
Cell. +39 349 871 85 63
www.rieglhof.it

Vinschgau

Kulturregion in Südtirol
Val Venosta – cultura viva in Alto Adige



Vinschger Herbstauslese

Genuss und Kultur im herbstlichen Vinschgau

Scelta d'autunno in Val Venosta

Piaceri e cultura nella Val Venosta autunnale

Vinschger
Herbstauslese
Selezione
d'autunno in
Val Venosta

Lokale Spezialitäten, heimische Produkte und alte Bräuche von September bis November
Specialità locali, prodotti del posto, antiche tradizioni da settembre a novembre

www.vinschgau.net/herbstauslese
www.venosta.net/selezionedaautunno

Burg Lichtenberg

und das Rad der Fortuna

O Fortuna, velut luna statu variabilis ... heißt es in den Carmina Burana, einer Sammlung von teils moralisierenden, spöttischen und auch amourösen Gesängen des 11. und 12. Jahrhunderts. Fortunas Rad dreht sich unaufhörlich zwischen Aufstieg und Verfall.

Auf der Ruine Lichtenberg im oberen Vinschgau gab es eine solche Darstellung des Schicksalsrades, das einmal diesen begünstigt, einmal jenen. Die Burg aus der Zeit des 13. Jahrhunderts umfasste ursprünglich mehrere getrennte Sitze verschiedener Familien, die sich alle nach Lichtenberg nannten. Von diesem ältesten Bau sind die unteren Bereiche der nördlichen Ringmauer und der hoch»





BURG LICHTENBERG
Auskunft im Informationsbüro
Prad
Kreuzweg 4C
I-39026 Prad am Stilfserjoch
Tel. +39 0473 61 60 34
www.prad.info

CASTEL MONTECHIARO
Informazioni nell'ufficio informa-
zioni di Prato allo Stelvio
Via della Croce, 4C
I-39026 Prato allo Stelvio
Tel. +39 0473 61 60 34
www.prad.info

» auftragende Rest des Hiltprandsturms erhalten. Teile von Burg Lichtenberg gehörten 1259 außerdem zum Besitz Meinhards II. von Tirol. Doch nicht allein die Grafen von Tirol, sondern auch die Bischöfe von Chur unterhielten ritterliche Gefolgschaft auf Lichtenberg. Unter diesen Rittern von Lichtenberg erfolgte zwischen 1350 und 1400 die Blüte der Burg mit dem Ausbau des Palas und der Ausmalung des Obergeschosses des Wohntraktes mit religiösen und profanen Bildthemen. Zu den sakralen Themen des bergseitigen Raumes gehörten fünf Szenen der Schöpfungsgeschichte. Darunter folgte ein profanes Register mit der Darstellung des Rosenpflückens in König Laurins Garten. Gegenüber befanden sich ein Kolbenturnier und eine Hirschjagd, zwei Szenen aus der Laurinsage und Dietrichs Kampf mit Dietlieb von Steier. Der talseitige Raum war der höfischen Unterhaltungskultur gewidmet: Reigentanz, Lanzenstechen, das Rad der Fortuna, Frau Minne, Tierfabelszenen sowie die seltene Darstellung eines Wunderbaumes mit Rosen und Phalli. Nach dieser spätmittelalterlichen Hochphase drehte sich das Rad weiter und die Ritter von Lichtenberg starben in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts aus. 1492 wurde das Erbe der

Familie Spaur zugesprochen. 1503 wurde die Burg zunächst an Pankraz Khuen verpfändet, der Lichtenberg mit einem Geschützrondell verstärkte. Etwas später erfolgte auf Anordnung von Johann Jakob Khuen, von 1560 bis 1586 Erzbischof von Salzburg, der Bau der mächtigen Burgkapelle oberhalb des Torbereiches. Die Grafen Khuen-Belasi behielten das Schloss bis zum 19. Jahrhundert als Wohnsitz, bis es um 1850 kaum noch möglich war, die Anlage zu erhalten. Die Dächer verfielen oder wurden abgenommen, die Ziegel verkauft. Das Mauerwerk, der Witterung ausgesetzt, verlor seinen Verputz. 1908 wurden die Fresken aus konservatorischen Gründen abgelöst und in das Tiroler Landesmuseum Ferdinandeum nach Innsbruck gebracht. Die Geschichte Lichtenbergs war an dieser Stelle allerdings nicht zu Ende, sondern drehte sich weiter. Die Ruine wurde nach ersten Instandhaltungsmaßnahmen 1962 zu einem unerschöpflichen Beispiel moderner Denkmalpflege zwischen Restauration, Archäologie und Kunstgeschichte. 1993 wurde das Kuratorium Schloss Lichtenberg gegründet, das es sich zum Ziel setzte, die Burgruine zu erhalten, zu sanieren und vor dem Verfall zu retten. Das Kuratorium entwickelte Konzepte zur sinnvollen Positionierung der Burg innerhalb von Tourismus und kultureller Nutzung. Heute finden auf Schloss Lichtenberg Führungen und Veranstaltungen statt. Und es soll auch zukünftig keinen Stillstand geben, die Burg soll museal belebt und gastronomisch genutzt werden. —

Castel Montechiaro

e la ruota della fortuna

O Fortuna, velut luna statu variabilis... recitano i Carmina Burana risalenti all'XI e XII secolo. La ruota della fortuna gira ininterrottamente tra ascesa e caduta. Sulle rovine di Montechiaro c'era un'immagine simile della ruota del destino. Parti di Castel Montechiaro nel 1259 appartenevano ai possedimenti dei Conti di Tirolo che intrattenevano con i Vescovi di Coira un rapporto di Seguito cavalleresco. Sotto questi cavalieri nel 1400 fu realizzato l'ampliamento del palazzo e l'allestimento pittoresco. I Lichtenberger si estinsero nella prima metà del XV secolo e nel 1503 il castello fu dato in pegno a Pankraz Khuen. I Conti Khuen-Belasi mantennero il castello fino al XIX secolo, fino a che fu possibile mantenere in piedi lo stabile. Nel 1908 furono staccati gli affreschi che vennero collocati nel museo del Tirolo ad Innsbruck. La storia di Montechiaro comunque non era ancora finita. La ruota della fortuna girò ancora. Le rovine, dopo un primo intervento di manutenzione, divennero un esempio inesauroibile di moderna conservazione dei monumenti. Nel 1993 venne fondato il Consiglio di sorveglianza Castel Montechiaro che aveva l'obiettivo di preservare il castello e di salvarlo dalla rovina. —



Florian Hofer

Kunsthistoriker, Stilfs
storico d'arte, Stelvio

Funghi

Delizia per i sensi

Molti amano passeggiare nel bosco per apprezzarne il silenzio e la tranquillità. In solitudine, nell'intimità che l'ambiente offre, alcuni – senza distrazioni – si ricordano di respirare, riscoprendo l'uso del naso come organo di senso e non solo come appoggio per gli occhiali.

Nel bosco, personalmente, io vado per la compagnia, non per la solitudine. Mi attirano le sue voci, i suoni che non riesco a riconoscere, il rumore dei miei passi che cambia con il variare delle superfici: sassi, terra umida o asciutta, foglie di roverella, aghi di pino silvestre e, in alto, di abete. Le tante specie d'uccelli che la Val Venosta custodisce offrono, poi, uno spettacolo per occhi e orecchie; i fugaci incontri con volpi, lepri e scoiattoli sorprendono ed emozionano.

Tra tutte le meraviglie che popolano il bosco, a suscitare in me una particolare curiosità ci sono i funghi. Insegnano a scuola che non sono animali, ma neppure vegetali, e che hanno delle caratteristi-

che così singolari da formare un regno a parte. Di quest'onore, ne sono quasi sicuro, ai funghi interessa poco, anche se credo che non manchino di vanità: innumerevoli sono le combinazioni di forme e colori con cui si mostrano a chi li sa trovare.

In cucina, dai tempi di Ötzi che se li portava nella bisaccia, passando per gli antichi Reti e Romani, giungendo ai nostri contadini e, più oltre, alle creazioni degli chef dell'Alto Adige, i funghi hanno sempre nutrito, saziato e incantato.

A riguardo, giusto la scorsa domenica, nei boschi sopra Tarres mi sono imbattuto in un caro amico, esperto di funghi e grande chef: Jörg Trafoier, del ristorante Kuppelrain di Castelbello.

Jörg che ci fai da queste parti? Cerchi ingredienti per le tue creazioni?

Il bosco non è un posto interessante solo per le erbe, per i frutti e per i funghi.

Vengo qui per godere la tranquillità che la natura mi offre e per vivere ad un

ritmo diverso rispetto a quello della vita di tutti i giorni. Non ti nascondo che andare in cerca di funghi e sapere dove trovarli è una grande soddisfazione... A irritarmi e spiacermi sono invece quelle persone che, senza rispetto per il bosco e per i funghi, raccolgono in maniera indiscriminata o distruggono ciò che la natura crea.

I funghi si distinguono per la loro ricchezza di sapori e profumi. Da chef, cosa mi consiglieresti per valorizzare al meglio queste piccole meraviglie della natura?

Il fungo è buono quando è di qualità e il bosco ci garantisce prodotti di assoluto livello, basta cogliere funghi della giusta altezza e dimensione. Non temere di sbagliare: porcini e gallinacci sono ottimi crudi, basta un filo d'olio, sale e pepe per assaporarli al meglio. Se preferisci, saltali in padella con un po' di buon olio d'oliva – bada: a fuoco dolce! – e usali per accompagnare i canederli oppure della carne. Non è necessario cimentarsi »



Pilze

Ein Geschenk für unsere Sinne

Die Stimmen, die Geräusche, die Gerüche und die Farben der Wälder im Vinschgau erzählen eine zeitlose und doch stets neue Geschichte. Unter den beeindruckendsten Begegnungen, die man hier in diesen Wäldern machen kann, sind jene mit den Pilzen, die mit ihren unzählbaren Variationen von Formen und Farben jenen, die sie finden, kleine Freuden bereiten können. Aufgrund ihres außergewöhnlichen Geschmacks sind sie seit Urzeiten geschätzt und beliebt. Schon Ötzi, der Mann aus dem Eis, hatte einige

Pilzvorräte in seiner Tragetasche. Auch wenn uns die Wissenschaftler keinen Hinweis darüber geben können, wie damals die Pilze zubereitet wurden, so kann uns Jörg Trafoier, Küchenchef vom Restaurant Kuppelrain in Kastelbell, sehr gut erzählen, wie er diese Spezialität zubereitet. „Frisch gefundene Steinpilze und Pfifferlinge benötigen keine umständliche Zubereitung. Ein klein wenig Olivenöl, ein wenig Salz, ein wenig Pfeffer. Mehr braucht es nicht, um dieses großartige Gericht zu genießen.“ –

» *con piatti ricercati, sono convinto che, quando hai a che fare con prodotti così nobili, meno si fa e meglio è. Anche in cucina, il bosco e i suoi frutti ci offrono piacere e spunti di riflessione. Vero. Una gita nel bosco ti dà energia più di quanta ne richiede la fatica del camminare; qui si respirano libertà e tranquillità. Le parole da sole non sono in grado di trasmettere il piacere e il benessere che questo ambiente offre. Chissà, forse è proprio l'incapacità di descrivere che ci dà la misura di quanto rispetto dobbiamo al bosco, che generosamente si dona a chi lo esplora.* –



Mauro Sperandio

Autore e copywriter, Merano
Autor und copywriter, Meran

DIE PILZE

Informationen zum Pilze sammeln

Voraussetzungen:

Einzahlung der Sammelgebühr von 8 Euro pro Tag zugunsten der Gemeinde, in welcher man sammeln möchte (einmalige Zahlung auch für mehrere gerade Tage möglich, über Post, Bank oder Informationsbüros) und gültiger Personalausweis.

Wo können Pilze gesammelt werden:

Nur in der Gemeinde, für welche die Sammelgebühr bezahlt wurde. Das Pilze sammeln ist jedoch verboten in Landschaftsschutzgebieten und dort, wo der Grundeigentümer Hinweisschilder aufgestellt hat.

Wann können Pilze gesammelt werden:

Nur an geraden Tagen zwischen 7 Uhr und 19 Uhr.

Wie viele Pilze dürfen höchstens gesammelt werden:

1 kg pro Tag und Person (über 14 Jahre) an geraden Tagen

Wie müssen die Pilze behandelt werden:

Die Pilze dürfen an ihrem Wuchsort nicht beschädigt werden, müssen in steifen, offenen und gut durchlüfteten Behältern transportiert werden

Bei Nichtbeachtung gibt es Verwaltungsstrafen und/oder die Einziehung aller Pilze.

I FUNGHI

Informazioni sulla raccolta di funghi

Presupposti:

Pagamento della tassa di raccolta di 8 € al giorno a favore del Comune nel quale si intende raccogliere i funghi (pagamento una tantum possibile anche per più giorni pari alla posta, in banca o all'ufficio turistico) e documento d'identità valido.

Dove è possibile raccogliere i funghi:

Solo nel comune per il quale è stata pagata la tassa sulla raccolta. La raccolta è comunque vietata nelle aree protette e nei posti in cui sono stati esposti cartelli di divieto da parte dei proprietari degli appezzamenti di terreno.

Quando è permesso raccogliere funghi:

Solo nei giorni pari dalle ore 7 alle ore 19.

Quanti funghi si possono raccogliere al massimo:

1 kg al giorno e a persona (sopra ai 14 anni) nei giorni pari

Come bisogna trattare i funghi:

I funghi non devono essere danneggiati nel luogo in cui crescono, e devono essere trasportati in contenitori rigidi aperti e ben aerati

Nel caso di contravvenzione delle disposizioni vengono applicate sanzioni amministrative o vengono confiscati tutti i funghi.

Sulden und Trafoi

Zwei hochalpine Skigebiete mit langer Tradition



Sulden und Trafoi sind die Bergdörfer, die links und rechtsseitig vom Gebirgsstock des Ortlers liegen. Die Talhänge sind steil, dunkle Wälder säumen die Talflanken und vor allem im Winter ist eine Enge spürbar, wenn man im Auto, die Scheiben oft noch beschlagen, in das Tal fährt. Autotechnisch liegen die beiden Dörfer im Winter in der Sackgasse und doch zieht es einem zum Talschluss, um »

» Gletschereis und den Berg zu spüren. Der Vinschgau hat viele hohe Berge, in Sulden und Trafoi jedoch zeigt der Berg seine größte Dimension. Im Winter kann man in dieser Bergwelt Ski fahren.

Wer hat das Skifahren in Südtirol als Erstes praktiziert? Die Frage lässt sich nicht einfach beantworten. Fakt jedoch ist, dass in Sulden und Trafoi schon seit dem Ersten Weltkrieg, mit der Ortlerfront in Eis und Schnee, das Skifahren für die Soldaten ein wichtiges Mittel der Fortbewegung war. Das Skifahren als Freizeitspaß hat erst später größere Bedeutung erlangt. Heute können die Skigebiete im Tal

bereits auf eine beachtliche Tradition zurückblicken, von Veränderung, von guten und auch finanziell schwierigeren Zeiten erzählen, die jedem Skigebiet einen eigenen Charakter verleihen.

1936 gab es in Trafoi bereits eine Skischule, 1951 baute der Hotelier Georg Thöni auf private Initiative den ersten Skilift. Anna Ortler, seine Frau und Mutter vom Olympioniken Gustav Thöni (1 x Gold, 2 x Silber), war eine der ersten weiblichen Skifahrerinnen im Gebiet.

Das Skigebiet Trafoi ist wie das Dorf selbst, klein und freundlich. Kinder können in den Dorfwiesen auf einer

Piste, wie einst Gustav Thöni, die ersten Schwünge wagen. Auch lässt sich hier neben Sonnenski auf den Südhängen des Skigebietes gut Winter wandern und herzlich einkehren. Das Panorama auf die schattseitigen Ortlerflanken immer ein Blick, der das Auge fesselt. Einzigartig ist auch der letzte Teil der Talabfahrt, der einiges an skifahrerischem Können abverlangt. Flach und dann wieder sehr steil schlängelt sich die enge Piste zwischen den Häusern durch, am ehrwürdigen Hotel Madatsch vorbei, wobei mir unweigerlich eine James-Bond-Verfolgungsszene aus den Neunzigern in den Sinn kommt.

BIOLADEN Schlanders
Hauptstrasse 18, 39028 Schlanders

BIOMARKT Prad
Hauptstrasse 58, 39026 Prad

Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-12 | 15-19
Sa 8-12

bioladen 

Naturkost is(s)t besser!

**Der Treffpunkt für
gesundheitsbewusste
Genießer.**

Ihre BIO-Fachgeschäfte
in Schlanders und Prad!

www.holzer.it



Cafe
VENUSTA
das Besondere...



Schlanders · Hauptstrasse 18

Sulden, das Luftlinie gerade mal 6 km von Trafoi entfernt liegt, hat viele Facetten. Das langgezogene Dorf spiegelt in den alten Gebäuden Tourismuscharakter des 19. Jahrhunderts wider, orientiert sich jedoch an den schicken Wellness- und Alpine Relax Trends. Ein Hauch von Mondänem und Internationalem ist vor allem durch die Aufenthalte von Angela Merkel, Reinhold Messner und Jürgen Todenhöfer spürbar. Pistenkilometer mit jedem Schwierigkeitsgrad finden wir sowohl auf der linken und rechten Talseite und am Talschluss. Die

Einkehrmöglichkeiten sind vielseitig und der adrenalinreiche Puls der immer häufiger anzutreffenden Freerider bringt „In-Flair“ mit modernstem Zeitgeist und auch Schwung in das Nachtleben. —

Nähere Informationen auf Seite 60



Martin Stecher

Lehrer für Forstwirtschaft, Mals
Insegnante di selvicoltura, Malles



Informationen zu:
Sulden und Trafoi
Seite 57-59

Informazioni su:
Solda e Trafoi



Solda e Trafoi

*Due aree sciistiche ad alta quota
con una lunga tradizione*

Solda e Trafoi sono i paesi di montagna che sorgono sul versante destro e sul versante sinistro del massiccio dell'Ortles. Dal punto di vista logistico in inverno i due paesini si trovano in un vicolo cieco, eppure attirano persone alla fine della valle per avvicinarsi al ghiacciaio e all'imponente massiccio. Già nel 1936 a Trafoi c'era una scuola di sci; il paese comunque oggi è rimasto ancora piccolo. I bambini possono cimentarsi con le prime virate sulle piste preparate sui prati del paese, come faceva all'epoca lo sciatore più famoso di Trafoi, Gustav Thöni. Oltre alle sciare al sole sulle piste esposte a sud, qui è possibile fare delle favolose passeggiate invernali e fare piacevoli soste nei punti di ristoro.

Solda è un paese dalle mille sfaccettature. Nei vecchi edifici si rispecchia il carattere turistico del XIX secolo, mentre le nuove tendenze si riscontrano nel trend Wellness & Alpin relax. Chilometri di pista di ogni grado di difficoltà si trovano sia sul versante destro che su quello sinistro della valle e alla fine della valle ci sono diverse possibilità per fermarsi e rigenerarsi nei punti di ristoro. —

SKIFAHREN IN SULDEN UND TRAFOI

Sulden am Ortler
Höhenlage: 1900-3250 m
Liftanlagen: 12
Pisten: 44 km (17 blau, 13 rot,
14 schwarz)
Funpark: 1
Rodelbahnen: 2
Langlaufloipen: 7
Gastronomiebetriebe: 7
Öffnungszeiten: Ende Oktober
bis Mai

Seilbahnen Sulden GmbH
Tel. +39 0473 61 30 47
www.seilbahnsulden.it

Trafoi am Ortler
Höhenlage: 1540-2550 m
Liftanlagen: 4
Pisten: 11 km (6 blau, 3 rot,
2 schwarz)
Funpark: 1
Rodelbahnen: 3
Gastronomiebetriebe: 1
Öffnungszeiten: Mitte Dezember
bis April

Seilbahnen Sulden GmbH
Tel. +39 0473 61 15 77
www.trafoi.com

SCIARE

A SOLDA E TRAFOI

Solda all'Ortles
Altitudine: 1900-3250 m
Impianti di risalita: 12
Piste: 44 km (17 blu, 13 rosse,
14 nere)
Funpark: 1
Piste per slittino: 2
Piste da fondo: 7
Attività gastronomiche: 7
Periodo di apertura: da fine
ottobre a maggio

Funivia Solda S.r.l.
Tel. +39 0473 61 30 47
www.seilbahnsulden.it

Trafoi all'Ortles
Altitudine: 1540-2550 m
Impianti di risalita: 4
Piste: 11 km (6 blu, 3 rosse, 2 nere)
Funpark: 1
Piste per slittino: 3
Attività gastronomiche: 1
Periodo di apertura: da metà
dicembre ad aprile

Funivia Solda S.r.l.
Tel. +39 0473 61 15 77
www.trafoi.com

FORST BIER.
URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.
BIRRA FORST.
NASCE IN ALTO ADIGE, PER PIACERE OVUNQUE.



Der innere Schweinehund und ich

Nacht-Skitouren im Vinschgau

Septemberabend. Ich sitze in der Küche meiner Schutzhütte. Draußen schneit es. Zum fünften Mal in diesem Sommer. Die Gäste sind rar. Gedanklich kann man dann wunderbar abtauchen. In die Vergangenheit meinerzeit. Ich schweife zurück in frühere Winter. Winter in Langtaufers.

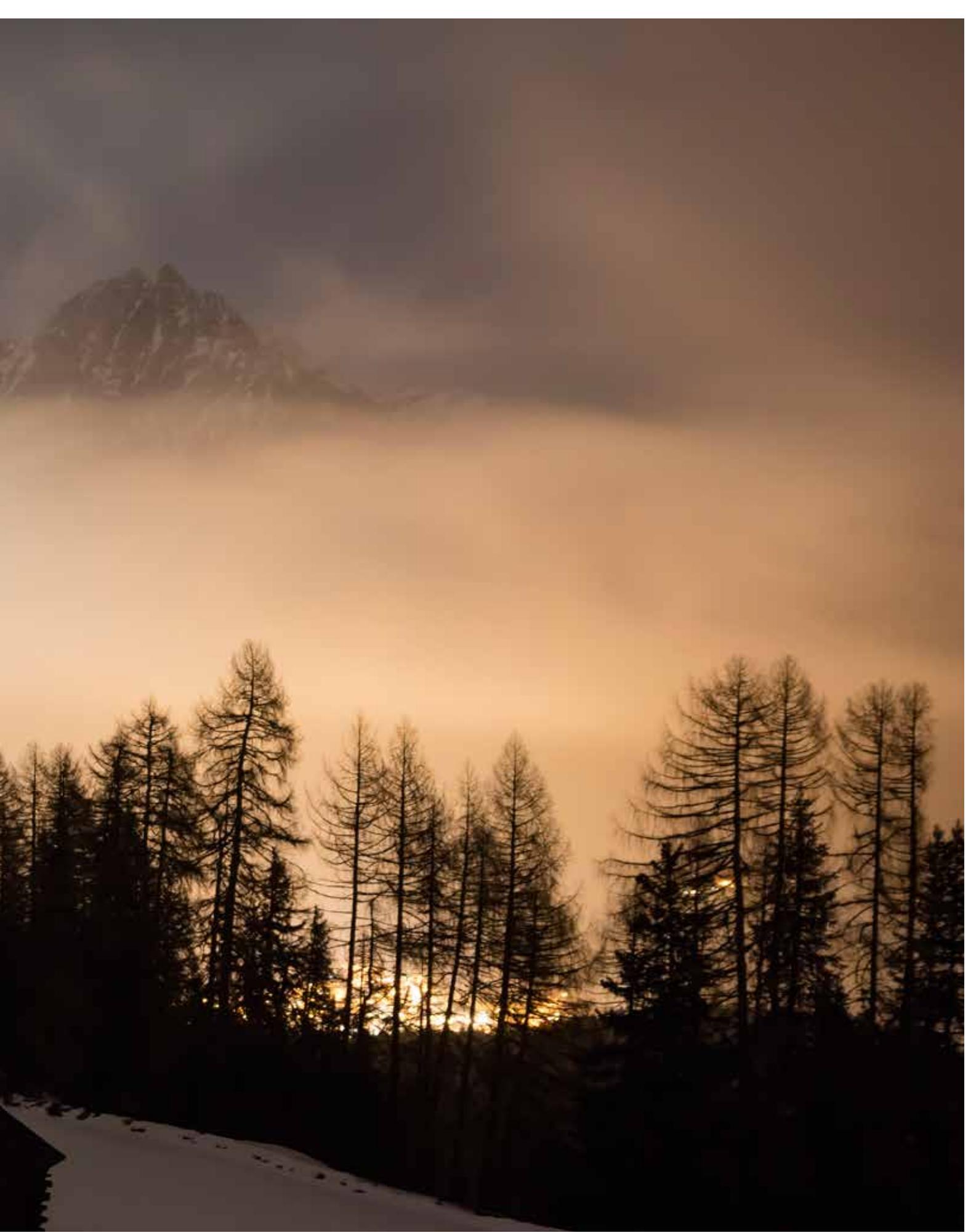
Es hat wohl einige Abende gegeben, an denen ich die warme Decke, das interessante Buch oder die hippe Serie gegen die Kälte auf der abendlichen Piste getauscht habe. Die erste Überwindung war jedesmal groß. Raus aus dem Haus, der kurze Fußmarsch auf die andere Talseite, die Skitourenski gesattelt auf der Schulter. »



Fotografie: Frieder Blickle
Magische Abendstimmung.

Foto: Frieder Blickle
Suggestiva atmosfera serale.







METZGEREI · MACELLERIA



FEINES VOM FLEISCH & VIELES MEHR

Ein unnachahmliches
Geschmackserlebnis: Köstliche
Qualitätsprodukte für Genießer.



IL MEGLIO DELLA CARNE E TANTE COSE BUONE

Un inimitabile viaggio nei sapori:
raffinati prodotti di qualità per
veri buongustai.

Hauptstraße 109, Fußgängerzone Schlanders
Via principale 109, zona pedonale Silandro
T +39 0473 73 00 87 · leggeri.ohg@rolmail.net
www.metzgerei-leggeri.it

» Meistens war ich allein. Vor dem Gesicht kleine Atemwölkchen. Der innere Schweinehund ließ sich jedesmal nur langsam zum Schweigen bringen... Rein in die Bindung, die Stöcke. Es geht steil aufwärts. Ich schnaufe. Soll ja Training für richtige Skitouren sein. Also weiter. Still ist es, der Weg durch den Wald zieht sich dann gemächlich dahin. Endlich ob Holz. Die Piste wird breiter. Abendrot am Horizont, Nebel ziehen ganz hinten auf. Es dämmt. Die schönsten Minuten des Tages. Und ich mittendrin. Einsam breitet sich das kleine Skigebiet Maseben vor mir aus. Leere Pisten, verwaiste Liftbügel baumeln am Drahtseil. Ein ungewöhnliches Szenario. Unter mir liegt das Tal mit den wenigen Lichtern. Wie Perlen an einer Kette fädeln sich die Weiler aneinander.

Felle runter, Rucksack schultern, Stirnlampe an und dann der erste Schwung. Der Schnee knirscht vor Kälte. Sonst hört man nichts. Herrlich.

Abfahren und zufrieden nach Hause traben. Den inneren Schweinehund zu besiegen hatte sich mal wieder gelohnt... Die Realität als Hüttenwirtin holt mich wieder ein. Jemand ruft. Ich schau raus, es schneit immer noch. Die Terrasse ist schon weiß. Kein Wunder, dass man an den Winter denkt. Und sinniert.

Das kleine Skigebiet Maseben in Langtaufers gibt es noch immer. Nur der Aufstiegslift ist jetzt dort stillgelegt. Auch tagsüber. Ein ungewöhnliches Szenario. Schneeschuhwanderer und Skitourengeher erobern das Gebiet. Ein Gebiet, das an Schönheit seinesgleichen sucht. Imposante Bergketten, wohin das

Auge reicht, breite Gletscher wälzen sich gen Tal, einsame Natur.

Nächtliche Aufstiege bis zur Skihütte werden dort organisiert. Allerdings nicht nur dort. Einige andere Vinschger Skigebiete bieten Nachtskitouren und -wanderungen an. Mit dem krönenden Abschluss in der warmen Stube. Eine Tasse Punch oder Tee. Vinschger Köstlichkeiten genießen in geselliger Runde. Dann abfahren oder absteigen. Zurück ins Tal in der nächtlichen Stille. Herrlich.

Ob man da überhaupt den inneren Schweinehund überwinden muss? —



Karin Thöni Heinisch

Lehrerin und Hüttenwirtin
der Oberetteshütte, Matsch
*insegnante e locandiera
del Rifugio Oberettes, Mazia*



NACHT-SKITOUREN

Das Skigebiet Watles bietet allen Skitourengehern einen speziell angelegten Winterwanderweg. Dieser ist täglich von 9–16 Uhr geöffnet und startet direkt am Parkplatz der Talstation.

Skitourenabende mit Hüttengaudi in der Höferalm gibt es wöchentlich.

Nähere Informationen:

www.watles.net

Tel. +39 0473 83 54 56

Die Haider Alm bietet eine Wanderroute für Tourenger und Schneeschuhwanderer an. Diese ist jederzeit begehbar.

Skitourenabende mit Hüttengaudi gibt es wöchentlich.

Nähere Informationen:

www.schoeneben.it

Tel. +39 0473 63 31 01

Berghütte Maseben:

Auf der Talabfahrt finden Schneeschuhwanderer und Skitourengeher beste Bedingungen.

Die Berghütte Maseben ist von 9–17 Uhr geöffnet.

Skitourenabende mit Hüttengaudi gibt es zweimal wöchentlich.

Nähere Informationen:

www.maseben.it

Mobil +39 347 2 23 70 90

SCI ALPINISMO IN NOTTURNA

Il comprensorio sciistico di Watles offre a tutti gli scialpinisti un percorso speciale aperto quotidianamente dalle ore 9 alle 16 e parte direttamente dal parcheggio della stazione a valle.

Ogni settimana: serate di scialpinismo con intrattenimento nel rifugio sulla malga Höfer

Per ulteriori informazioni:

www.watles.net

Tel. +39 0473 83 54 56

La malga San Valentino offre un percorso escursionistico per scialpinisti e per coloro che fanno camminate con le racchette da neve. Sempre accessibile.

Ogni settimana: serate di scialpinismo con intrattenimento nel rifugio

Per ulteriori informazioni:

www.schoeneben.it

Tel. +39 0473 63 31 01

Rifugio Maseben:

Coloro che fanno escursioni con le racchette da neve e gli scialpinisti trovano le migliori condizioni nella stazione a valle.

Il rifugio Maseben è aperto dalle ore 9 alle 17.

Due volte la settimana: serate di scialpinismo con intrattenimento nel rifugio

Per ulteriori informazioni:

www.maseben.it

Cell. +39 347 2 23 70 90

Un piccolo sforzo per un grande piacere

Sci alpinismo in notturna in Val Venosta

Una sera di settembre. Sono seduta nella cucina del mio rifugio. Nevica. Gli ospiti sono rari. Quindi ci si può tranquillamente abbandonare ai pensieri. Con la mente torno all'inizio dell'inverno.

Ci sono state delle serate in cui ho scambiato la calda coperta o il telefilm del momento con il freddo su una pista di sera. Il primo sforzo è sempre stato molto grande. Uscire di casa, nuvolette di vapore davanti al viso. Su gli attacchi e si parte. Solitaria si schiude la zona sciistica di Maseben. Piste desertiche, skilift imbiancati penzolanti dal cavo. Uno scenario insolito.

Via le pelli dagli sci, lampada in fronte e via con la prima virata. La neve scricchiola per il freddo, tutt'intorno non si sente altro. Fantastico!

Fare una bella discesa e tornare contenta a casa con passo sostenuto. Ne è valsa proprio la pena fare lo sforzo di uscire al freddo. La realtà come gestore di un rifugio mi richiama al dovere. Continua a nevicare. Non c'è da meravigliarsi che il pensiero corra all'inverno.

Il comprensorio sciistico di Valle Lunga c'è ancora. Solo l'impianto di risalita è fermo. Anche di giorno. Uno scenario insolito. Escursionisti con le racchette da neve e sci alpinisti conquistano la zona che per bellezza non ha pari. Vengono organizzate ascese notturne con la degna conclusione nella calda Stube, con degustazione delle specialità venostane in un clima di gioia. La discesa. Di nuovo in valle nella quiete della notte. Ma alla fine, è stato veramente uno sforzo? —



Fotografie: Frieder Blickle
Die Berghütte Maseben in Langtaufers.

Foto: Frieder Blickle
Il rifugio Maseben a Vallelunga.

Fotografie: Alex Filz
Foto: Alex Filz



**Skifahren in Schöneben am Reschenpass,
einem der 6 Skigebiete der Zwei Länder Skiarena**

*Sciare a Belpiano al passo Resia,
uno dei 6 comprensori della Skiarena Due Paesi*



Der Reschner SEE BÄR

Wussten Sie, dass Bolivien, ein Land mitten in Südamerika, ein Land ohne jede Küste, eine eigene Kriegsmarine besitzt? Eine Kriegsmarine auf dem 3800 Meter hoch gelegenen Titicacasee.

Und wussten Sie, dass es im Vinschgau, einem der regenärmsten Gebiete Europas, einen stolzen Kapitän gibt? Mit seiner MS-Hubertus, die 1931 am Tegernsee zu Wasser gelassen wurde, bietet Kapitän Arthur Winkler von Mitte Juli bis Oktober spannende und unterhaltsame Rundfahrten auf dem Reschensee an. Dem Element Wasser schon seit immer verbunden, hat er nun seit beinahe 20 Jahren sein Hobby zum Beruf gemacht. Und immer noch begeistert ihn der idyllische Reschensee mit seinem Wahrzeichen, dem Kirchturm des versunkenen Dorfes Graun. Ob er allerdings Reschi, das Ungeheuer von Loch Resch, schon gesehen hat, dazu schweigt er sich aus, der Reschner See Bär.

Il lupo di mare di Resia

Lo sapevate che la Bolivia, un Paese nel cuore dell'America del Sud, un Paese senza coste, possiede un esercito della marina? Un esercito della marina a 3800 metri sul lago Titicaca!

E sapevate che in Val Venosta una delle regioni a minore piovosità d'Europa c'è un orgoglioso capitano? Con la sua MS- Hubertus, varata nel 1931 nel Tegernsee (D) il capitano Arthur Winkler propone da metà luglio fino a ottobre divertenti e avvincenti escursioni in barca sul Lago di Resia. Legato sempre all'elemento acquatico ormai, dopo circa 20 anni, ha trasformato il suo hobby nel suo lavoro e l'idilliaco Lago di Resia con il suo simbolo unico, il campanile del vecchio paese sommerso di Curon, continua ad affascinarlo. Quando gli si chiede se gli è già capitato di vedere Resy il mostro di Loch Res, lui, il vecchio lupo di mare di Resia, si chiude nel suo silenzio.



Nikolaus Pichler

Werbefachmann, Meran
esperto di comunicazione, Merano



Fotografie, Foto: Frieder Blickle

EVENTS IM VINSCHGAU

April – Mai 2018

KASTELBELLER SPARGELZEIT

Kastellbell wartet neben landschaftlichen und kunsthistorischen Schätzen auch mit kulinarischen Höhepunkten und hochwertigen Erzeugnissen auf. So dreht sich im Frühling alles um den Kastellbeller Spargel, der stechfrisch in den Töpfen der heimischen Gastronomie landet.



23. – 24. Juni 2018

SÜDTIROLER ERDBEERFEST

Im ursprünglichen Martelltal findet jährlich das Südtiroler Erdbeerfest statt, bei dem sich alles um das Beerenobst aus dem hochalpinen Seitental dreht.



27. Juni 2018

YAK-AUFTRIEB MIT REINHOLD MESSNER

Ende Juni heißt es für Extrembergsteiger Reinhold Messner, die Yaks ins Hochgebirge zu bringen. Von der Talstation der Seilbahn Sulden werden sie hinauf in ihr Sommerquartier, ins Madritschgebiet unterhalb der Königsspitze getrieben. Alle, die dieses Schauspiel miterleben möchten, können Reinhold Messner und seine Yaks begleiten.



14. Juli 2018

RESCHENSEELAUF

Zum 19. Mal findet der beliebte Reschensee-Lauf rund um den malerischen See im Dreiländereck statt. Es ist ein Lauf für Hobby- und Mittelstreckenläufer, aber auch Handbiker und Nordic Walker. Kinder gehen beim „Bambini-Lauf“ an den Start und auch an einem „Just-for-fun-Lauf“ ohne Zeitmessung kann teilgenommen werden. Start und Ziel des 15,3 km langen Laufes ist der versunkene Kirchturm im See.



4. – 5. August 2018

MARMOR & MARILLEN

Laas ist geprägt von Künstlern, Marmorbruch und Obstbau. So findet auch in Laas das Sommerfest „Marmor & Marillen“ statt, bei dem Kunstschaffende, Obstbauern und Besucher ein kulturelles Fest feiern.

24. – 26. August 2018

SÜDTIROLER RITTERSPIELE

Umgeben von historischen Burgen, Schlössern und Klöstern bietet Schluderns die ideale Kulisse für die Südtiroler Ritterspiele. Im geschichtsträchtigen Ambiente halten spektakuläre Schaukämpfe die Zuschauer in Atem. Stolz auf Lanzen und Harnischen preschen auf schmucken Pferden und römische Streitwagen rasen um die Wette.

1. September 2018

RADTAG STILFSERJOCH

Die weltberühmte Passstraße mit 48 Kehren und 1848 m Höhenunterschied (Prad – Stilfserjoch) ist jährlich Anziehungspunkt für Tausende Radfahrer, die den autofreien Tag genießen.

8. – 16. September 2018

PALABIRA-TAGE

Seit einigen Jahren wird in der Stadt Glurns eine kulturelle und informative Veranstaltungswoche rund um die schmackhafte, historische Birnenart organisiert.

7. Oktober 2018

BRAUCHTUMS- UND GENUSSFEST

Im Altdorf von Prad präsentieren die Brauchtumsvereine des Ortes die bunte Vielfalt an Prader und Vinschger Bräuchen im Jahreskreis. Ebenso gibt es Traditionelles aus der Küche, lokale Produkte und dazu stimmige Musik.

13. Oktober 2018

TAG DER ROMANIK

Kostenlose Führungen in mystischen und spärlich beleuchteten Räumen von Kirchen und profanen Bauten bringen Sie dem Mittelalter ein Stück näher. Am Tag der offenen Tür kann die alpine Straße der Romanik mit öffentlichen Verkehrsmitteln „erfahren“ werden.

Glurns und Martell, 8. – 9. Dezember 2018

GLURNSEER UND MARTELLER ADVENT

Die kleinen Adventsmärkte abseits von Hektik und Trubel sind über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Bläsergruppen und Chöre, Krippenausstellungen und Vinschger Köstlichkeiten stimmen auf die Weihnachtszeit ein. Glurns bietet eine mittelalterliche Kulisse, im Martelltal weihnachtet es auf über 2000 m Höhe. Weitere ruhige Adventsmärkte findet man in Schlanders und Latsch.

10. März 2019

SCHEIBENSCHLAGEN IM VINSCHGAU

Ein beliebter Brauch und altes Ritual ist das alljährliche „Scheibenschlagen“ im Ober- und Mittelvinschgau. Mit diesem archaischen Brauch, dessen Wurzeln im Dunkel der Vorzeit liegen, huldigen die Obervinschger jedes Jahr am ersten Fastensonntag der Liebe und Fruchtbarkeit und fordern das Frühjahr auf, sein blühendes Gesicht zu zeigen.



EVENTI IN VAL VENOSTA

aprile – maggio 2018

SETTIMANE DEGLI ASPARAGI A CASTELBELLO

Castelbello attende i visitatori, oltre che con tesori paesaggistici e storico-artistici, anche con eventi gastronomici e prodotti pregiati. Ed ecco che in primavera tutto ruota intorno all'asparago di Castelbello, che, appena colto, finisce nelle pentole della cucina locale.

23 – 24 giugno 2018

FESTA DELLE FRAGOLE DELL'ALTO ADIGE

In Val Martello ogni anno si tiene la festa delle fragole che ruota attorno al frutto rosso dell'alta valle laterale delle Alpi.

27 giugno 2018

TRANSUMANZA DEGLI YAK CON REINHOLD MESSNER

La fine di giugno per lo scalatore estremo Reinhold Messner significa portare gli yak in alta montagna. Dalla stazione a valle della funivia di Solda vengono condotti su, ai pascoli estivi del Madriccio, al disotto del Gran Zebrù. Chi vuole partecipare a questo evento potrà accompagnare Reinhold Messner e i suoi Yak.

14 luglio 2018

GIRO DEL LAGO DI RESIA

Quest'anno si svolge la diciannovesima edizione del giro attorno al pittoresco Lago di Resia. È una corsa podistica per dilettanti e podisti da percorsi di media lunghezza, ma anche per Handbiker e Nordic Walker. I bambini affrontano il "percorso bambini" e possono anche partecipare alla corsa "Just For Fun" senza essere cronometrati. La partenza e il traguardo del percorso, lungo 15,3 km, sono nei pressi del campanile del lago.

4 – 5 agosto 2018

MARMO & ALBICOCCHIE

Lasa è caratterizzata dagli artisti, dalla cava di marmo, e dalla frutticoltura. Così proprio a Lasa si svolge la festa estiva "marmo e albicocche" in cui artisti, frutticoltori e visitatori danno vita ad una festa anche culturale.



24 – 26 agosto 2018

GIOCHI MEDIOEVALI DELL'ALTO ADIGE

Circondata da storiche roccaforti, castelli e monasteri, Sluderno offre il palcoscenico ideale per i giochi medioevali dell'Alto Adige. In un ambiente ricco di storia, spettacolari combattimenti lasciano gli spettatori senza parole. Fieri cavalieri con lance ed armature affrontano i loro avversari al galoppo di cavalli bardati e su bighe da combattimento.



1° settembre 2018

GIORNATA DELLA BICI AL PASSO DELLO STELVIO/STELVIOBIKE

La famosa strada del Passo dello Stelvio con i 48 tornanti e i 1.848 m di dislivello (Prato a. S. – Passo dello Stelvio) è un'attrazione per migliaia di ciclisti che ogni anno apprezzano la giornata senza auto.



8 – 16 settembre 2018

GIORNATE DELLA PERA VENOSTANA "PALA"

Da alcuni anni nella città di Glorenza si organizza una settimana di attività culturali ed informative che ruotano attorno alla gustosa e storica varietà di pera.

7 ottobre 2018

FESTA DELLA TRADIZIONE E DEL GUSTO

Nel cuore del paese di Prato le associazioni dei gruppi folcloristici locali presentano la ricca offerta delle tradizioni di Prato e della Val Venosta che si susseguono nel corso dell'anno. Potrete gustare anche piatti tradizionali e i prodotti locali con la musica adatta all'atmosfera.

13 ottobre 2018

GIORNATA DEL ROMANICO

Visite guidate gratuite nei locali mistici e scarsamente illuminati di chiese e costruzioni laiche vi avvicineranno al Medioevo. Nella giornata delle porte aperte la via romanica delle Alpi può essere percorsa con mezzi pubblici.

Glorenza e Martello, 8 – 9 dicembre 2018

AVVENTO DI GLORENZA E MARTELLO

I mercatini dell'Avvento, lontani dal clamore e dalla confusione, sono conosciuti fin oltre i confini della provincia. Ensemble di ottoni e cori, mostre di presepi e prelibatezze venostane concorrono a creare l'atmosfera natalizia. Glorenza offre uno scenario medioevale, in Val Martello il Natale si vive oltre i 2.000 metri. A Silandro e Laces si possono trovare altri mercatini dell'Avvento lontani dal clamore.



10 marzo 2019

"SCHEIBENSCHLAGEN" IN VAL VENOSTA

Una tradizione molto amata e antica è l'annuale "Scheibenschlagen" nell'Alta e Media Val Venosta.

Con questa tradizione arcaica, le cui origini risalgono alla notte dei tempi, ogni anno gli abitanti dell'Alta Val Venosta rendono omaggio all'amore e alla fertilità e esortano la primavera a mostrare il suo aspetto fiorito.

REISEINFORMATIONEN

Gästeinformation Vinschgau

Tel. +39 0473 62 04 80

info@vinschgau.net

www.vinschgau.net

Interaktive Karte Vinschgau

Um Ihre Urlaubsplanung zu erleichtern, schauen Sie auf die interaktive Karte „Vinschgau – Terra Raetica“. Sie finden alle Wanderwege, Radrouten, Sehenswürdigkeiten, Ski- und Langlaufgebiete des Vinschgaus auf einen Blick. maps.vinschgau.net
Neu: Auch als App verfügbar

Telefon

Vom Ausland nach Italien 0039 – die erste Null der italienischen Ortsvorwahl bleibt bestehen.

Reisen mit Handicap

Barrierefreier Tourismus in Südtirol
Tel. +39 0473 01 08 50
www.suedtirolfueralle.it

Notfall- und Rettungsdienst

Die Landesnotrufzentrale Südtirol ist 24 Stunden unter „112“ erreichbar.

Öffnungszeiten

Die üblichen Öffnungszeiten der Geschäfte sind von Montag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr und von 15 bis 18.30 Uhr sowie samstagsvormittags.

Wetter

Portal der Kulturregion Vinschgau
www.vinschgau.net/wetter
Wetterdienst der Autonomen Provinz Bozen
www.provinz.bz.it/wetter



Aktuelles und Interessantes finden Sie auf unserer Facebook-Seite

„Vinschgau entdecken“

INFORMATIONSTELLEN DES VINSCHGAUS

Reschen

Hauptstraße 22
I-39027 Reschen
Tel. +39 0473 63 31 01
www.reschenpass.it

St. Valentin auf der Haide

Hauptstraße 61
I-39027 St. Valentin auf der Haide
Tel. +39 0473 63 46 03
www.reschenpass.it

Mals

St.-Benedikt-Straße 1
I-39024 Mals
Tel. +39 0473 83 11 90
www.ferienregion-obervinschgau.it

Burgeis

Hauptplatz 46
I-39024 Mals/Burgeis
Tel. +39 0473 83 14 22
www.ferienregion-obervinschgau.it

Glurns

Florastraße 31
I-39020 Glurns
Tel. +39 0473 83 10 97
www.ferienregion-obervinschgau.it
www.glurns.eu

Schluderns

Meraner Straße 1
I-39020 Schluderns
Tel. +39 0473 61 55 90
www.ferienregion-obervinschgau.it

Prad am Stilfserjoch

Kreuzweg 4 c
I-39026 Prad am Stilfserjoch
Tel. +39 0473 61 60 34
www.prad.info

Sulden

Hauptstraße 72
I-39029 Sulden
Tel. +39 0473 61 30 15
www.ortler.it

Laas

Bahnhof
I-39023 Laas
Tel. +39 0473 62 66 13
www.schlanders-laas.it

Schlanders

Kapuzinerstraße 10
I-39028 Schlanders
Tel. +39 0473 73 01 55
www.schlanders-laas.it

Latsch

Hauptstraße 38/a
I-39021 Latsch
Tel. +39 0473 62 31 09
www.latsch-martell.it

Martell

Trattla 246
I-39020 Martell
Tel. +39 0473 62 31 09
Culturamartell:
Tel. +39 0473 74 50 27
www.latsch-martell.it

Kastellbell

Staatsstraße 5
I-39020 Kastellbell
Tel. +39 0473 62 41 93
www.kastellbell-tschars.com

ANREISE

Auskunft zur Anreise mit Bahn, Bus, Auto und Flugzeug

www.vinschgau.net/lage-anreise

ANREISE MIT DER BAHN

aus Deutschland und Österreich
(Brenner–Bozen–Meran–Vinschgau)
www.bahn.de
(über Innsbruck und Landeck oder über Bregenz und Landeck)
www.oebb.at
aus der Schweiz
(nach Zernez und mit dem PostAuto nach Mals)
www.sbb.ch
aus Italien
(Bozen–Meran–Vinschgau)
www.trenitalia.com
Vinschger Bahn
(Meran–Mals)
www.suedtirolmobil.info

Öffentliches Verkehrsnetz Südtirol

www.suedtirolmobil.info
kostenlose Service-Nummer aus Italien 840 000 471

ANREISE MIT DEM BUS

Südtirol Tours
Fahrt ab Stuttgart über Ulm und Landeck in den Vinschgau
Auskunft und Buchung:
Tel. +49 (0) 7195 78 84
www.suedtiroltours.de
Südtirol-Express
Fahrt ab St. Gallen über Winterthur und Zürich in den Vinschgau
Auskunft und Buchung:
Tel. + 41 (0)71 2 98 11 11
www.suedtirolexpress.ch

ANREISE MIT DEM AUTO

Verkehrsmeldezentrale Bozen
Tel. +39 0471 41 61 00
www.provinz.bz.it/verkehr

ANREISE MIT DEM FLUGZEUG

Umliegende Flughäfen und die Entfernung nach Schlanders:
Bozen – 61 km
Innsbruck (A) – 160 km
Verona/ V. Catullo – 200 km
Bergamo/Orio al Serio – 311 km
Venedig/M. Polo – 320 km
Treviso – 344 km
München (D) – 363 km
Zürich (CH) – 315 km





Sulla nostra pagina facebook
 “Val Venosta da scoprire”
 troverete informazioni interessanti e attuali

INFORMAZIONI PER IL VIAGGIO

Ufficio di informazioni turistiche Val Venosta

Tel 0473 62 04 80
 info@venosta.net
 www.venosta.net

Carta interattiva Val Venosta

Panoramica di tutte le escursioni,
 le piste ciclabili, i luoghi da visitare,
 le aree sciistiche per discesa e
 fondo. Con la carta interattiva
 Val Venosta – Terra Raetica siete
 sempre sulla via giusta.
 maps.vinschgau.net
 Nuovo: App disponibile

Disabili in viaggio

Turismo accessibile
 in Alto Adige
 Tel 0473 01 08 50
 www.altoadigepertutti.it

Servizio di emergenza e soccorso

In Alto Adige il soccorso alpino
 risponde al numero “112” e la
 centrale provinciale di emergenza
 è attiva 24 ore su 24.

Orari di apertura

In generale i negozi sono aperti dal
 lunedì al venerdì dalle ore 9 alle 12
 e dalle ore 15 alle 18.30 e il sabato
 mattina.

Meteo

Portale della regione culturale
 Val Venosta:

www.venosta.net/meteo
 Servizio meteorologico della Pro-
 vincia Autonoma di Bolzano:
 www.provincia.bz.it/meteo

UFFICI D'INFORMAZIONE IN VAL VENOSTA

Resia

Via Principale, 22
 39027 Resia
 Tel 0473 63 31 01
 www.passoresia.it

San Valentino alla Muta

Via Principale, 61
 39027 San Valentino alla Muta
 Tel 0473 63 46 03
 www.passoresia.it

Malles

Via San Benedetto, 1
 39024 Malles
 Tel 0473 83 11 90
 www.altavenosta-vacanze.it

Burgusio

Piazza Principale, 46
 39024 Malles/Burgusio
 Tel 0473 83 14 22
 www.altavenosta-vacanze.it

Glorenza

Via Flora, 31
 39020 Glorenza
 Tel 0473 83 10 97
 www.altavenosta-vacanze.it
 www.glurns.eu

Sluderno

Via Merano, 1
 39020 Sluderno
 Tel 0473 61 55 90
 www.altavenosta-vacanze.it

Prato allo Stelvio

Via Croce, 4 c
 39026 Prato allo Stelvio
 Tel 0473 61 60 34
 www.prad.info

Solda

Via Principale, 72
 39029 Solda
 Tel 0473 61 30 15
 www.ortler.it

Lasa

Stazione ferroviaria
 39023 Lasa
 Tel 0473 62 66 13
 www.silandro-lasa.it

Silandro

Via Cappuccini, 10
 39028 Silandro
 Tel 0473 73 01 55
 www.silandro-lasa.it

Laces

Via Principale, 38/a
 39021 Laces
 Tel 0473 62 31 09
 www.laces-martello.it

Martello

Trattla, 246
 39020 Martello
 Tel 0473 62 31 09
 Culturamartell:
 Tel +39 0473 74 50 27
 www.laces-martello.it

Castelbello

Strada Statale, 5
 39020 Castelbello
 Tel 0473 62 41 93
 www.kastellbell-tschars.com

COME ARRIVARE

in Val Venosta in auto, con l'autobus o in treno

www.venosta.net/come-arrivare

Rete di trasporto pubblico in Alto Adige

www.mobilitaaltoadige.info
 Numero Verde gratuito per l'Italia
 840 000 471

IN AUTOBUS

Südtirol-Express

Partenza da San Gallo passando
 per Winterthur e Zurigo fino in
 Val Venosta.

Informazioni e prenotazioni:

Tel +41 (0) 71 2 98 11 11
 www.suedtirolxpress.ch

CON LA MACCHINA

Centrale viabilità Bolzano

Tel +39 0471 41 61 00
 www.provincia.bz.it/traffico

IN AEREO

Gli aeroporti nei dintorni e le distanze da Silandro:

Bolzano – 61 km
 Verona/V. Catullo – 200 km
 Bergamo/Orio al Serio – 311 km
 Venezia/Marco Polo – 320 km
 Treviso – 344 km

IN TRENO

Treni Italiani

www.trenitalia.com
 Treno della Val Venosta
 (Merano–Malles)
 www.mobilitaaltoadige.info

Arrivo dalla Svizzera

Treni svizzeri:
 www.sbb.ch
 Informazioni:
 Tel +41 (0) 900 300 300
 Da Zerneš la Val Venosta è anche
 raggiungibile con l'Auto Postale
 Svizzera:
 www.postauto.ch



venusta

In einer Urkunde des Klosters St. Gallen aus dem Jahr 890 wird das obere Etschtal als „Venusta Vallis“ bezeichnet. Zu dieser Zeit umfasst der Begriff geographisch nicht nur die heutigen Landesgrenzen, sondern auch Teile des Inntals und des Unterengadins. Dieser historische Raum wird im Mittelalter auch „Finsgowë“ oder „Vinschgau“ genannt. Venusta leitet sich aber auch vom rätischen Volksstamm der Venosten ab, der die römische Provinz Raetia prima bevölkerte.

Venusta meint demnach den Mensch und seine kulturelle Umgebung, greift über die Landesgrenzen hinaus, betrifft Architektur und Kunst, Tradition und Brauchtum, und nicht zuletzt die Landschaft.

venusta

In un documento del monastero di San Gallo dell'anno 890 la parte superiore della Valle dell'Adige viene indicata come "Venusta Vallis". A quel tempo l'espressione indicava geograficamente non solo gli odierni confini della regione, ma anche parti della valle dell'Inn e della Bassa Engadina. Questa zona storica nel Medioevo viene anche chiamata "Finsgowë" o "Vinschgau".

Venusta deriva anche dal popolo retico dei Venosti che popolava la Provincia Romana Raetia.

Venusta indica quindi l'uomo e il suo contesto culturale e si estende oltre i confini geografici, comprende l'architettura e l'arte, gli usi e i costumi e, non per ultimo, il paesaggio.

VORSCHAU AUF DIE NÄCHSTE AUSGABE (FRÜHJAHR 2019)

VENUSTA 07 | 19

ANTEPRIMA DELL'EDIZIONE (PRIMAVERA 2019)



Kostenloses ABONNEMENT für Vinschgau-Liebhaber!

Sie möchten unser jährlich erscheinendes Vinschgau-Magazin venusta kostenlos per Post erhalten?

Senden Sie Ihre Postadresse an:
info@vinschgau.net

Abbonamento gratis per gli amanti della Val Venosta!

Vi piacerebbe ricevere per posta gratuitamente la pubblicazione annuale della rivista venostana Venusta?

Inviatemi il vostro indirizzo postale all'indirizzo e-mail:
info@venosta.net

venusta®

Nr. 6/2018 (Februar 2018)
Auflage: 25.000

Der Name „venusta“ wurde in Bozen registriert:
BZ2013C000026

Herausgeber

Vinschgau Marketing - Konsortial G.m.b.H.
Laubengasse 11
I-39020 Glurns
Tel. +39 0473 62 04 80
www.vinschgau.net

Redaktion und Koordination

tagraum. Agentur für Kommunikation
www.tagraum.it

Eintragung in das Register der
Kommunikationsanbieter:
RKA-Eintragungsnummer 23315

Verantwortlicher im Sinne des Pressegesetzes

Herbert Raffener

Anzeigen

Elisabeth Weissenhorn, IDM Südtirol – Alto Adige
elisabeth.weissenhorn@idm-suedtirol.com

Autoren

Karin Thöni Heinisch, Florian Hofer,
Katharina Hohenstein, Werner Oberthaler, Haimo
Perkmann, Nikolaus Pichler, Christian Posch, Herbert
Raffener, Maria Raffener, Birgit Seissl, Mauro
Sperandio, Martin Stecher, Sonja Steger,
Christine Tappeiner, Julia Weber

Übersetzungen

Gianluigi Di Gennaro

Titelbild

Frieder Blickle

Fotografie

Frieder Blickle, Alex Filz, Kirsten Sörries,
PhotoGrünerThomas, Kurt Sagmeister,
360°-photography Maren Krings, Sonja Steger, Othmar
Pider, Sammlung Museum Vinschger Oberland,
Udo Bernhart, Helmuth Rier, Lukas Hofstätter, Ernst
Thoma

Konzeption und Gestaltung

tagraum. Agentur für Kommunikation
www.tagraum.it

Druck

Lanarepro, Lana

bleiben rimanere

Freie Unterkunft suchen

Feriengebiete

Anreise 

Nächte Erwachs.

Unterkunftstyp

Zimmertyp

Verpflegung

Hier finden Sie Ihre Unterkunft im Vinschgau
www.vinschgau.net

Qui trovate il vostro alloggio in Val Venosta
www.venosta.net



Aktuelles und Interessantes finden Sie auf unserer Facebook-Seite „Vinschgau entdecken“
Per novità ed informazioni interessanti seguitemi su facebook “Val Venosta da scoprire”

