

Cowboys im Wald
Die Vinschger
Holzrucker und ihre
Haflingerpferde

11
2023/2024

Cowboy venostani
I boscaioli
che sussurrano ai cavalli
e tutelano la natura

venusta®

ABENTEUER. GENUSS. VINSCHGAU.
SCOPERTE. SAPORI. VAL VENOSTA.

Fleischige Frucht

Wie die Marille
das Tal und die
Bewohner prägt

Polposi frutti

Come le albicocche
plasmano la valle
e i suoi abitanti

Südtirol. Alto Adige.

„SCHAU TIEF IN DIE NATUR, DANN
WIRST DU ALLES BESSER VERSTEHEN“

“GUARDA IN PROFONDITÀ NELLA NATURA
E TUTTO TI SARÀ PIÙ CHIARO”

ALBERT EINSTEIN



03

Die Natur ist in Bewegung. Sie unterliegt ständiger Veränderung. Seit Anbeginn. Wir verändern sie mit. Mal zum Guten, mal zum Schlechteren. Wir tragen Verantwortung. Vor allem in unseren Dörfern, unseren Tälern, unserer Heimat.

Treffen Sie Menschen, die im Vinschgau mit und von den Gletschern leben, die versuchen, sie zu schützen, das Schwinden aufzuhalten (S. 16). Menschen, die sich auf Tradition besinnen, kulinarisch (S. 36), in der Handwerksstube (S. 52), bei der Waldarbeit (S. 58). Wenn wir verstehen, dass ein Blick zurück manchmal auch ein Schritt nach vorne sein kann, sind wir auf dem richtigen Weg.

Bewegung. In eine Zukunft mit neuen Ideen und bewährten Bräuchen. Mit etwas Eigensinn und viel Hingabe. Das ist der Vinschgau. Das sind seine Bewohnerinnen und Bewohner. Das steckt in diesen Geschichten.

Eine anregende Lektüre wünscht
— DIE VENUSTA-REDAKTION

La natura è in movimento. È soggetta a cambiamenti continui sin dalla notte dei tempi. E noi cambiamo con lei. A volte in meglio, a volte in peggio. Abbiamo una responsabilità. Soprattutto nei nostri paesi, nelle nostre valli, nella nostra terra.

In questo numero abbiamo incontrato persone che in Val Venosta vivono del e con il ghiacciaio, persone che cercano di proteggerlo, di arrestarne la scomparsa (p. 16). Ma riflettono anche sull'importanza della tradizione in cucina (p. 36), nel laboratorio di un artigiano (p. 52), nel lavoro nei boschi (p. 58). Se riusciamo a capire che a volte uno sguardo indietro può essere anche un passo in avanti, allora siamo sulla buona strada.

Movimento. Verso un futuro di nuove idee e di tradizioni consolidate. Con caparbietà e tanta passione. Questa è la Val Venosta. Questi sono i suoi abitanti. Questo è ciò che ci raccontano le loro storie.

Vi auguriamo una piacevole lettura
— LA REDAZIONE DI VENUSTA

FOTO: FOTOGRAFIA — Thomas Rötting



NATIONAL
PARK
STILFSEER
JOCH

PARCO
NAZIONALE
DELLO
STELVIO

HOCH ÜBER DEM TAL — Mit ihren Haflingerstuten holen Siegmund und Dietmar Müller Holz aus dem Wald. Sie sind Helden nachhaltiger Bewirtschaftung.

IN ALTO, INSIEME — Un padre, un figlio e le loro fidate cavalle Haflinger: Siegmund e Dietmar Müller, gli eroi della gestione forestale sostenibile.



KICK-START YOUR DAY

SIX TO NINE

THE SPEED HIKING COLLECTION



7.30 T ALTA BADIA
ELISA DEUTSCHMANN

SALEWASTORE
NATURNS / NATURNO

HAUPTSTRASSE | STRADA PRINCIPALE, 43
39025 Naturns | Naturno | Salewa.com

Montag/Lunedì - Freitag/Venerdì 9:00 - 12:30 | 15:00 - 18:00
Samstag/Sabato 9:00 - 12:30 | 15:00 - 18:00



16

05

06

EIN BILD UND SEINE GESCHICHTE —

Rotes Gold

UN'IMMAGINE E LA SUA STORIA —

L'oro rosso

08

SPUR DER STILLE —

Besuch einer romanischen Kapelle

SULLE TRACCE DEL SILENZIO —

In visita a una cappella romanica

12

NEU IM VINSCHGAU —

NOVITÀ DALLA VAL VENOSTA —

16

IM EIS —

Leben mit dem Gletscher

NEL GHIACCIO —

Vivere con i ghiacciai

28

KREATIVE IDENTITÄT —

Künstlerin Julia Frank im Gespräch

ANIMA CREATIVA —

Intervista a Julia Frank

34

KARTE —

Vinschgau im Überblick

MAPPA —

Val Venosta a colpo d'occhio

36

MENSCH UND MARILLE —

Drei schmackhafte

Porträts

ALBICOCCHIE,

MAGNIFICA PASSIONE —

Tre gustosi ritratti

46

KULINARISCHES —

SAPORI —

50

KÜCHENGEHEIMNIS —

Brennsupptortelloni

SEGRETI DI CUCINA —

Tortelloni di farina abbrustolita

52

ATELIERBESUCH —

Gekonnt geflochten

VISITA IN ATELIER —

Intrecci a regola d'arte

54

DREI FRAGEN AN —

... eine Snowkiterin

TRE DOMANDE A —

... una snowkiter

56

WELCHER TYP, WELCHE PISTE? —

Skifahren im Vinschgau

QUALE TIPO, QUALE PISTA? —

Sciare in Val Venosta

58

NACHHALTIGE WALDARBEIT —

Die Cowboys vom Nördersberg

SOSTENIBILITÀ —

I cowboy del Monte Tramontana

68

SERVICE — *Vinschgau erleben*

INFO — *Per scoprire la Val Venosta*

70

MEIN LIEBLINGSORT —

Waalwege

IL MIO POSTO DEL CUORE —

Sentieri delle rogge

72

KOLUMNE — *Also sprach Augusta*

RUBRICA — *Così parlò Augusta*

74

LITERARISCHER VINSCHGAU —

VENOSTA LETTERARIA —



50

06
ROTÉS
GOLD

FOTO/FOTOGRAFIA — Patrick Schwienbacher

L'ORO
ROSSO

VENUSTA

In einer steilen Wiese am Tscharser Sonnenberg wächst echter Vinschger Safran. Wenn der Safrankrokus ab Anfang Oktober blüht, stehen Lisi Tappeiner und ihr Mann Peter vier Wochen lang jeden Morgen im 300 Quadratmeter großen Feld an ihrem Hof Kartheingut. Sie ernten die lila Blüten in Handarbeit einzeln, jeweils sobald sie sich öffnen – mal an einem Tag nur fünf, mal tausend Stück. Danach nimmt Lisi die typischen roten Fäden, die Blütengriffel, vorsichtig heraus und trocknet sie. Wieso Safran rotes Gold genannt wird? Weil es 450 bis 600 rote Fäden braucht, für ein einziges Gramm Safran. Die erste Ernte 2021 erbrachte sechs Gramm des wertvollen Gewürzes, 2022 waren es schon dreißig Gramm.

L'autentico zafferano della Val Venosta cresce su un ripido prato sul Monte Sole di Ciardes. Da quando il croco fiorisce, i primi di ottobre, per quattro settimane Lisi Tappeiner e suo marito Peter si recano ogni mattina sui 300 metri quadrati del campo accanto al loro maso Kartheingut. Raccolgono a mano uno per uno i fiori lilla non appena si schiudono: un giorno possono essere cinque, un altro mille. Poi Lisi stacca con cura i filamenti rossi, gli stigmi, e li fa seccare. Perché lo zafferano è chiamato oro rosso? Perché per ottenerne un solo grammo occorrono da 450 a 600 stigmi. Il primo raccolto del 2021 ha reso sei grammi di questa pregiata spezia, nel 2022 sono già diventati trenta.

SPUR DER STILLE

TEXT/TESTO — Silvia Oberrauch

Romanische Kirchlein sind nicht nur historisch interessant: Sie umgibt eine friedvolle Ruhe, wie gemacht, um zu sich zu finden. Vom Zauber, der einen in der Burgkapelle St. Stephan in Morter ergreift

Es gibt diese Stille in den Bergen, eine maßlose Stille, die den Menschen schrumpfen, ihn ganz klein werden lässt, weil er sich messen muss mit der Unendlichkeit. Es gibt die Stille in den großen Gotteshäusern, die wehrauchschwer ist, der man sich kaum entziehen kann. Und dann gibt es noch eine Stille, in der man zu einer kontemplativen Ruhe finden, die kompakter ist. Eine, in der man nicht riskiert, verloren zu gehen, eine, die man aber auch aushalten muss, weil sie einem so nahe ist.

Die St.-Stephan-Kapelle in Morter ist ein Ort solcher Stille.

Auf einem Felsrücken am Eingang ins Martelltal steht die kleine Kirche, die dem heiligen Stephan geweiht ist, der als erster Christ für seinen Glauben in den Tod ging und als Märtyrer verehrt wird. Die Ruinen der Burg Obermontani liegen gleich daneben.

Nach einem kurzen Fußmarsch erreiche ich das unscheinbare Kirchlein, das nur 8,2 mal 8,7 Meter misst. Schön kompakt, denke ich. Im Stil der Romanik im 14. oder 15. Jahrhundert errichtet, ist das Äußere trutzburgartig, schlicht, ohne jegliches Dekor. Umso mehr überrascht das Innere. Die gotischen Fresken gehören zu den bedeutendsten im Vinschgau.

Ich setze mich auf die hölzerne Gebetsbank, die nicht einladend ist, stehen fühlt sich aber unangemessen an. Ich lasse den Raum auf mich wirken, lasse mich von den Fresken verzaubern. Fast erscheint es mir, als sprächen sie zu mir. Ich bin erstaunt über die Farbenpracht und die zum Teil so gut erhaltenen Wandmalereien. Wie lange zieren sie schon das Innere? Ich überschlage schnell. Fast 600 Jahre. Aus der Lombardei stammen die Maler, die die Legende des Kapellenpatrons, die Geschichte der heiligen Ursula und andere Heiligengeschichten auf die Nordwand brachten. Das war um 1430. Die Fresken der Süd- und Westwand sind jüngeren Datums, sie entstanden wohl anlässlich der Weihe von 1487: ein Passionszyklus und die Darstellung des Jüngsten Gerichts. Die Erlösten

SULLE TRACCE DEL SILENZIO

FOTOS/FOTOGRAFIE — Angelika Schwarz

Le chiesette romaniche sono affascinanti sia per la loro storia sia per il silenzio di pace che le avvolge: sembrano fatte per ritrovare sé stessi. La magia della Cappella di Santo Stefano a Morter

In montagna c'è un silenzio particolare, un silenzio incommensurabile che sembra rimpicciolire gli esseri umani, li rende piccolissimi perché — devono confrontarsi con l'infinito. C'è il silenzio dei grandi luoghi di culto che profuma di incenso, al quale è difficile sottrarsi. E c'è un silenzio più compatto, nel quale si raggiunge una quiete contemplativa. Un silenzio in cui non si rischia di perdersi, che sappiamo tollerare perché lo sentiamo così vicino a noi.

La Cappella di Santo Stefano a Morter è il luogo di questo genere di silenzio.

Questa piccola chiesetta dedicata a Santo Stefano, il primo cristiano a cui fu inflitta la morte a causa della propria fede e che è venerato come martire, sorge su un poggio roccioso all'ingresso della Val Martello, nelle immediate vicinanze delle rovine di Castel Montani di Sopra.

Dopo un breve tratto a piedi raggiungo la chiesetta dall'aspetto modesto, che misura solo 8,2 x 8,7 metri. È proprio compatta, penso. Eretta in stile romanico nel XIV o XV secolo, ha i muri esterni solidi come una fortezza, scarni e privi di decorazioni. Per questo si resta ancora più sorpresi dall'interno, i cui affreschi gotici sono tra i più importanti della Val Venosta.

Mi siedo nel banco in legno: non è invitante, ma restare in piedi mi sembra poco appropriato. Lascio che lo spazio abbia effetto su di me, mi lascio incantare dagli affreschi. Sembra quasi che mi parlino. Mi meraviglia la vivacità dei colori delle pitture murali, in parte così ben conservate. Da quanto tempo ornano l'interno della chiesa? Faccio un rapido calcolo. Quasi seicento anni. I pittori che sulla parete nord hanno raffigurato la leggenda del santo patrono della cappella, le vicende di Sant'Orsola e altre storie di santi, venivano dalla Lombardia. Questo accadeva intorno al 1430. Gli affreschi delle pareti sud e ovest invece sono più recenti, risalgono alla consacrazione del 1487. Un ciclo della Passione e la raffigurazione del Giudizio Universale: i redenti escono dai sepolcri un po' goffi ma felici, mentre la bocca spalancata di un drago attende i dannati in preda alla disperazione.



DEM ERSTEN MÄRTYRER GEWEIHT — Die gotischen Fresken gehören zu den bedeutendsten im Vinschgau. Sie zeigen den Passionszyklus und das Jüngste Gericht.

DEDICATA AL PRIMO MARTIRE — Gli affreschi gotici, che raffigurano il ciclo della Passione e il Giudizio Universale, sono tra i più importanti della Val Venosta.

steigen ungelenk, aber glücklich aus ihren Gräbern, während das weit aufgerissene Maul eines Drachen auf die verzweifelten Verdammten wartet.

Mein kunsthistorisches Wissen habe ich mir vor meinem Besuch angeeignet. Keine raschelnden Buchseiten, keine Erklärstimme sollen mich ablenken. Ich lasse den Blick schweifen, stehe auf, um die Details zu bewundern: die kräftigen Linien, die das Dargestellte definieren und die mehr und mehr zurückgenommen werden in den darauffolgenden Kunstepochen; die Perspektive, die noch nicht ganz funktionieren will; den armen Sebastian, wie er von Pfeilen durchbohrt wird, und den stoisch blickenden heiligen Stephan, der die Steinigung über sich ergehen lässt.

Das Einzige, was hier zu hören ist, ist das Knirschen meiner Schritte auf dem roh belassenen Boden. Keine Flüsterstimmen, keine raschelnden Mäntel, kein hallender Tritt. Ich setze mich auf die Bank, die wieder ungehörig knarzt. Dann verstummen die Geräusche. Ich versuche, mich auf meinen Atem zu konzentrieren. Meine Gedanken irren umher, ich schaffe es nicht, bei mir zu bleiben. Ich beschliesse, nachsichtig mit mir zu sein, mit meiner inneren Ruhe – weil es, so wird mir klar, hier an diesem Ort für mich unmöglich ist, nur nach innen zu blicken. Doch alles, was außerhalb dieser Kapelle liegt, berührt mich nicht wirklich. Denn ich bin hier an meinem Ort der Stille. — so

ZEITREISE — Die Burgkapelle St. Stephan gehört zur „Alpinen Straße der Romanik – Stiegen zum Himmel“, einem länderübergreifenden Projekt, das 31 romanische Stätten in Südtirol und im Schweizerischen Graubünden vereint. 18 davon befinden sich im Vinschgau. Die Reise führt zu unbekanntem und versteckten Ecken und rückt auch unscheinbare Kulturgüter in den Fokus. Nähere Infos unter stiegenzumhimmel.it

Le notizie storico-artistiche le ho lette prima della visita, non voglio che fruscii di pagine o voci narranti mi distraggano. Lascio vagare lo sguardo, poi mi alzo in piedi per ammirare i dettagli: le linee vigorose che definiscono l'oggetto della raffigurazione e che nelle epoche artistiche successive sono state riprese più volte; la prospettiva, non ancora perfetta; il povero San Sebastiano trafitto dalle frecce e Santo Stefano che si assoggetta stoicamente alla lapidazione.

L'unico rumore che odo sono i miei passi che scricchiolano sul pavimento grezzo. Nessuna voce che sussurra, nessun fruscio di soprabiti, nessun calpestio. Mi risiedo nel banco, che scricchiola di nuovo in modo importuno. Poi i rumori cessano di colpo. Cerco di concentrarmi sul mio respiro. I miei pensieri vagano, non riesco a tenerli fissi su di me. Decido di essere indulgente con me stessa e con la mia quiete interiore: perché, questo è chiaro, in un luogo così è impossibile guardare solo dentro di sé. Ma tutto ciò che sta fuori da questa cappella in effetti non mi tocca. Perché in questo luogo ho trovato il silenzio che desideravo. — so

VIAGGIO NEL TEMPO — La Cappella di Santo Stefano è una delle tappe della “Via Romanica delle Alpi – Sentiero del cielo”, un progetto transfrontaliero che collega trentun siti romanici in Alto Adige e nel cantone svizzero dei Grigioni, diciotto dei quali si trovano in Val Venosta. L'itinerario permette di raggiungere angoli defilati e sconosciuti mettendo in luce anche i beni culturali meno appariscenti. Info dettagliate su sentierodelcielo.it

12

GANZHEITLICH NACHHALTIG / SOSTENIBILITÀ A TUTTO CAMPO



Stärker als das Rot der Fassade ist das Nachhaltigkeitskonzept des neuen Restaurants Zeress am Haidersee mit Auszeichnung von Vitalpin Klimainvestment: Für das Interior Design wurden größtenteils natürliche und recycelte Materialien verwendet – von den Vintage-Stühlen aus den 1950ern bis zu den handgeflochtenen Brotkörben aus dem Vinschgau. Aufgetischt werden größtenteils saisonale Produkte von lokalen Produzenten. Übrigens ist das Zeress auch nur zu Fuß oder per Fahrrad erreichbar. Sommer wie Winter geöffnet. Instagram: @zer.ess

Ancora più incisivo del rosso della sua facciata è il concetto di sostenibilità del nuovo ristorante Zeress sul Lago di San Valentino alla Muta, premiato da Vitalpin Klimainvestment. Per il design degli interni sono stati impiegati perlopiù materiali naturali e riciclati; dalle sedie vintage degli anni cinquanta ai cesti per il pane intrecciati a mano della Val Venosta. E a tavola si servono in prevalenza prodotti di stagione di provenienza locale. Per inciso, Zeress è raggiungibile solo a piedi o in bicicletta. Aperto sia in estate che in inverno. Instagram: @zer.ess

VENUSTA



Mit Bausteinen aus Nutzhanf, der mit Naturkalk vermischt und in Formen gepresst wird, zeigt das Unternehmen Schönthaler in Eyrns, wie Bauen nachhaltiger geht. Die Steine sind CO₂-neutral und isolierend. Durch die luftreinigenden und -regulierenden Eigenschaften des Hanfs sorgen sie für ein angenehmes Raumklima. Im Falle eines Rückbaus lässt sich der Baustoff komplett schreddern und neu formen. Die innovative Idee wurde 2022 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis ausgezeichnet. [schoenthaler.com](https://www.schoenthaler.com)

Con i suoi blocchi in canapa industriale, miscelata con calce naturale e pressata in stampi, la ditta Schönthaler di Oris sperimenta nuove forme di edilizia sostenibile. La canapa è CO₂ neutrale e isolante e crea un microclima piacevole, perché purifica l'aria e ne regola il passaggio. In caso di smantellamento dell'edificio, il materiale può essere completamente triturato e rimodellato. Nel 2022 l'innovativa idea è stata insignita del premio nazionale tedesco per la sostenibilità. [schoenthaler.com](https://www.schoenthaler.com)

BAUSTOFF DER ZUKUNFT



13



IL MATERIALE EDILIZIO DEL FUTURO

ECHT VINSCHGERISCH! / SPAZIO AL DIALETTO

Ein kleiner Teich oder Weiher ist im Vinschgau eine „Tschett“ (Tschött). Erste schriftliche Zeugnisse zur Verwendung des Begriffs stammen aus dem 16. Jahrhundert. Es handelt sich nicht unbedingt um liebevoll angelegte Stillgewässer im eigenen Garten, sondern um zufällig entstandene und manchmal wenig einladende Pfützen, an denen früher etwa das Vieh getränkt wurde. Die Tschett bezeichnet außerdem die künstlichen Sammelbecken zur Speicherung, Klärung und Erwärmung des Waalwassers.

Tschett
„a
kluane
Tschett“

In Val Venosta un laghetto o un piccolo stagno è chiamato „Tschett“ (anche „Tschött“). Le prime attestazioni scritte dell'uso di questo termine risalgono al XVI secolo. Tschett non è riferito ai curati laghetti realizzati amorevolmente nei giardini, ma a quelle pozze che si formano per caso e che talvolta appaiono ben poco invitanti, nelle quali un tempo si abbeverava il bestiame. Con Tschett si indicano anche i bacini artificiali in cui l'acqua delle rogge viene raccolta, depurata e riscaldata.

14

AUSGEZEICHNET



IL PREMIO PIÙ PRESTIGIOSO

Sonya Egger erhielt vom Guide Michelin den Sommelier Award 2022 Italy. Die Vinschger Sommelière ist die erste Frau in Italien, die mit dieser hohen Auszeichnung des Gourmetführers geehrt wurde. „Wenn es darauf ankommt, ist mit uns Frauen immer zu rechnen“, sagt Egger. Ihr Weinkeller ist jener des Restaurants Kuppelrain in Kastelbell, das sie mit Ehemann Jörg Trafoier führt. Hier hütet sie seit über dreißig Jahren liebevoll Flasche für Flasche, darunter natürlich auch Tropfen aus dem Vinschgau.
kuppelrain.com

Sonya Egger è la vincitrice del Premio Michelin Sommelier 2022. La sommelière venostana è la prima donna in Italia a essere insignita di questo alto riconoscimento della celebre guida per gourmet. “Quando si arriva al dunque si può sempre contare su noi donne”, ha commentato. La sua è la cantina del Ristorante Kuppelrain a Castelbello che gestisce con il marito Jörg Trafoier. Qui da più di trent'anni custodisce con amore moltissime bottiglie, naturalmente anche di vini della Val Venosta.
kuppelrain.com

VENUSTA

HANDWERK
UND KUNST

„Irgendwann wurde mir klar, dass ich meine Leidenschaft schon im Job ausübe.“ Künstler Thomas Biedermann ist hauptberuflich im Malerbetrieb Eberhöfer tätig. Gleichzeitig ist die Malerei auch sein Hobby. Inspiriert von Begegnungen, schafft er im heimischen Atelier in Eyr's Kunstwerke auf Skateboards oder Kalkputz – zur klassischen Leinwand greift er selten. Er experimentiert mit Untergründen und Techniken. „Der Lernprozess und die kreativen Ergebnisse bringen eine tiefe Zufriedenheit mit sich.“
Instagram: @tomi.biedermann

ARTIGIANATO
E ARTE

“A un certo punto ho compreso che posso esprimere la mia passione anche nel mio lavoro quotidiano.” L'artista Thomas Biedermann lavora nell'impresa di pittura Eberhöfer. Allo stesso tempo, la pittura è anche il suo hobby. Ispirato dai suoi incontri, nel suo atelier a Oris dipinge veri capolavori su tavole da skateboard o sull'intonaco a calce, raramente sulla classica tela. Thomas ama sperimentare con i supporti e le tecniche, perché “il processo di apprendimento e i risultati creativi danno una profonda soddisfazione”.
Instagram: @tomi.biedermann

15

PERFEKT GESPURT / TRACCIATI PERFETTI



Grenzenloses Langlauferlebnis: die panorama-reichen Höhenloipen in Langtaufers und in Suldens auf über 1.900 Metern, fünfzehn Loipenkilometer im Nordischen Skizentrum Schlinig bis zur Schliniger Alm oder das Biathlonzentrum Grogg in Martell, das Austragungsort nationaler und internationaler Bewerbe ist. Die sieben Langlaufgebiete des Verbunds Venosta Nordic bieten im Vinschgau, in Nauders (Österreich) und im Val Müstair (Schweiz) insgesamt 118 Kilometer – mit nur einem Ticket. venosta-nordic.com

Sugli sci di fondo senza confini: dalle panoramiche piste d'alta quota della Vallelunga e di Solda a oltre 1.900 metri di altitudine, ai 15 chilometri di tracciati del Centro sci nordico Slingia fino a Malga Slingia, al Centro Biathlon Grogg in Val Martello, sede di gare nazionali e internazionali con il suo moderno poligono. I sette comprensori di sci di fondo dell'associazione Venosta Nordic offrono 118 chilometri di piste con un solo skipass tra Val Venosta, Nauders in Austria e Val Müstair in Svizzera. venosta-nordic.com



16

IM
EISNEL
GHIACCIO

*Schönheit, Wandel und Gefahr. Zu Besuch bei drei Vinschger Persönlichkeiten, die in Symbiose mit den heimischen **Gletschern** leben*

*In visita a tre personaggi della Val Venosta che vivono con e per i loro **ghiacciai**, tra bellezza, cambiamenti e pericoli*

TEXT/TESTO — *Barbara Tilli*FOTOS/FOTOGRAFIE — *Patrick Schwienbacher, Peter Santer*

DIE VINSCHGER GLETSCHER

Die Ortlergruppe zählt etwa 100 Gletscher. Dazu kommen jene der Öztaler Alpen – in Langtaufers, Matsch und Schnals. Im Bild: Eishöhle am Schnalser Hochjochferner auf 2.800 Metern.

I GHIACCIAI DELLA VAL VENOSTA

Il gruppo dell'Ortles conta circa cento ghiacciai, ai quali vanno aggiunti quelli delle Alpi Venoste a Vallenga, a Mazia e in Val Senales. Nella foto, la grotta nel ghiacciaio del Gioigo Alto in Val Senales, a 2.800 metri.

17



**DAS MATSCHER TAL**

Von landschaftlicher Vielfalt geprägt, ist das Hochtal in den Ötztaler Alpen Zugang zur von Gletschern umgebenen Weißkugel, dem zweithöchsten Gipfel der Kette.

LA VAL DI MAZIA

Caratterizzata da una grande varietà di paesaggi, questa alta valle delle Alpi Venoste è la porta di accesso alla Palla Bianca, la seconda cima più alta della catena circondata dai ghiacciai.



„Dort oben bin ich frei und unabhängig.“

„Lassù mi sento libera e indipendente.“

Geschick lenkt Karin Heinisch ihren Geländewagen über eine schmale, teils schneebedeckte Forststraße. Mit zunehmender Höhe zeigt sich die wilde Seite des Matscher Tals: Sträucher, Geröll und Felsen prägen die karge Landschaft. Hier und dort wippen einzelne Kiefern mit ihren Kronen. Wie stumme Einsiedler trotzen sie dem Wind. Ihre Wurzeln sind fest verankert im steilen Erdreich. An der Station der Materialseilbahn hält die 41-Jährige an und springt aus dem Auto. „Da ist sie“, sagt Karin schließlich und zeigt mit dem Finger in die Ferne. Auf einem Felsen in 2.670 Metern Höhe, am Fuße der Weißkugel, thront die Oberetteshütte. Mit bloßem Auge ist sie kaum erkennbar. Ihre Fassade aus Stein verschmilzt mit dem Berg. „Dort oben bin ich frei und unabhängig“, sagt sie. Von hier unten werden während der Saison Lebensmittel mit der Seilbahn zur Hütte transportiert. Die Hüttenwirtin selbst wird sich zu Fuß auf den Weg machen und den Berg aus eigener Kraft erklimmen. So wie immer.

SCHÖN UND ANSTRENGEND

Von Juni bis Oktober ist Heinisch da oben. Immer mit dabei: ihr Mann und ihre drei Kinder. Das Leben fernab der Zivilisation macht sie alle vier glücklich. Seit dreizehn Jahren führt die Familie die Oberetteshütte. Das bedeutet um vier Uhr morgens aufstehen, um elf Uhr abends zu Bett gehen. Dazwischen wenig Privatsphäre. An der Tagesordnung stehen Kochen, Putzen, Bettenmachen, kurz gesagt: für das Wohlergehen der Bergsteiger sorgen. „Ganz schön anstrengend, aber immer wieder schön“, sagt die Betreiberin.

Die Oberetteshütte ist der Startpunkt für Gletschertouren auf die Weißkugel – ein beliebtes, wenngleich anspruchsvolles Ziel für Bergsteiger aus aller Welt. Den Gletscher hat Karin immer vor Augen. Sie gehört zu jenen Menschen im Vinschgau, die in Symbiose mit den heimischen Gletschern leben. Das Eis prägt sie. Es ist Teil ihres Tuns, Teil ihres Daseins. Verändert sich der Gletscher, schwindet er, so verändert sich alles für sie.

Die Arbeiten, die auf der Hütte anfallen, sind für Heinisch Routine. Und doch hat sich auf 2.670 Metern Höhe einiges verändert. Das Klima ist milder geworden, die Temperaturen steigen von Jahr zu Jahr. Im Winter schneit es

Karin Heinisch guida con destrezza il suo fuoristrada lungo una stretta strada forestale parzialmente innevata. Man mano che saliamo, la Val di Mazia svela il suo lato più selvaggio, un paesaggio brullo e solitario caratterizzato da cespugli, rocce e detriti. Qua e là isolati pini ondeggiavano le chiome: eremiti silenziosi sfidano il vento, saldamente ancorati alle rocce scoscese. Karin, 41 anni, si ferma davanti alla stazione a valle della teleferica e salta giù dall'auto. “Eccolo lì!”, dice indicando qualcosa in lontananza.



È il rifugio Oberettes, che si erge su uno sperone di roccia a 2.670 metri, ai piedi della Palla Bianca. Lo si distingue a malapena a occhio nudo, la sua facciata di pietra si confonde con la montagna. “Lassù mi sento libera e indipendente”, spiega. La teleferica serve a portare i viveri su al rifugio durante la stagione turistica. La gestrice del rifugio, invece, percorre il sentiero a piedi risalendo la montagna con le proprie forze, come fa da sempre.

BELLO E FATICOSO

Ogni anno Karin rimane in quota da giugno a ottobre, con il marito e i tre figli. Vivere lontani dalla civiltà li rende tutti e cinque felici. È da tredici anni che la famiglia gestisce il rifugio Oberettes, il che vuol dire alzarsi alle quattro del mattino e andare a dormire alle undici di sera. E sempre ben poca privacy. Le attività quotidiane comprendono cucinare, pulire e rifare i letti, in sostanza provvedere al benessere degli scalatori. “È molto faticoso, ma è sempre bello”, commenta la gestrice.

Il rifugio Oberettes è il punto di partenza delle escursioni sul ghiacciaio della Palla Bianca, meta impegnativa e prediletta dagli scalatori di tutto il mondo. Karin ha il ghiacciaio sempre davanti agli occhi. Fa parte di quelle persone che in Val Venosta vivono con, del e per esso; il ghiacciaio in qualche modo le plasma, diventa parte del loro agire

20



VENUSTA

KARIN HEINISCH — *Seit 2010 lebt sie im Sommer auf der Oberetteshütte. Mit der Materialeilbahn wird über mehrere hundert Höhenmeter alles Notwendige nach oben transportiert.*

KARIN HEINISCH — *Dal 2010 gestisce il rifugio Oberettes e passa lassù tutta l'estate. I beni di prima necessità vanno trasportati con la teleferica.*



21

immer weniger, und in den Sommermonaten fällt kaum mehr Regen. Die Wasserknappheit macht ihr Sorgen. „Eine Quelle oberhalb der Hütte ist bereits versiegt, zum Glück gibt es eine weitere 20 Minuten entfernt. Wir müssen aber sehr sparsam mit dem Wasser umgehen“, erklärt sie. Der Gletscher schrumpft. „Er zieht sich immer mehr zurück und hinterlässt nacktes, loses Geröll.“ Gletschertouren werden schon bald der Vergangenheit angehören, davon ist sie überzeugt. Dass ihr deshalb die Gäste ausgehen, fürchtet sie jedoch nicht. „Dann werden wohl mehr Weit- und Rundwanderer unterwegs sein“, sagt sie und blickt hoffnungsfroh in Richtung Weißkugel.

GLETSCHER LÜGEN NICHT

Rund 70 Kilometer weiter südlich, im abgelegenen Schnalstal, sitzt Georg Kaser in seinem Büro und überprüft ein Modell am Computer. Es basiert auf Daten, die Forscher wie er bei der Feldarbeit in den Bergen gesammelt haben. Kaser ist Glaziologe und zählt zu den renommiertesten Klimaforschern der Welt. „Gletscher lügen nicht. Sie schmelzen“, sagt er. Nach etlichen Expeditionen auf der ganzen Welt, unter anderem in den peruanischen Anden und am Kilimandscharo in Tansania, operiert er seit einigen Jahren wieder von seiner Heimat aus. Hier ist er seinem Freiluftlabor, dem Hintereisferner, ganz nah. Seit über 100 Jahren wird dort oben, auf 3.000 Metern Höhe, Gletscherforschung betrieben. Um 1900 führte die Durchbohrung des Eises an mehreren Stellen zur Entwicklung der Fließtheorie von Gletschereis.

Etliche Nächte hat Kaser auf dem Gletscher verbracht und in einem Zelt der eisigen Kälte getrotzt. „Jede halbe Stunde haben wir damals Messungen durchgeführt. Das waren lange Stunden im Schichtbetrieb“, erzählt Georg. Noch ist der Hintereisferner ein stattlicher Gletscher, „wenn auch ein todkranker“. Allein 2022 hat er fast vier Meter an Masse verloren. Die Prognosen sind eindeutig: Die Gletscher im Vinschgau haben ein Ablaufdatum. „In 30, vielleicht auch schon in 15 Jahren, wird die Landschaft hier eine andere sein“, erklärt der Experte. Statt ewigem Eis loses

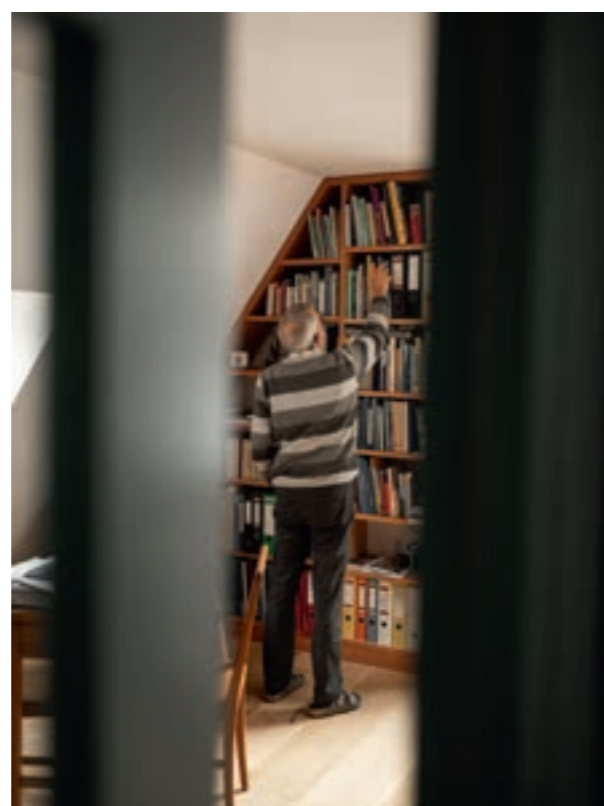
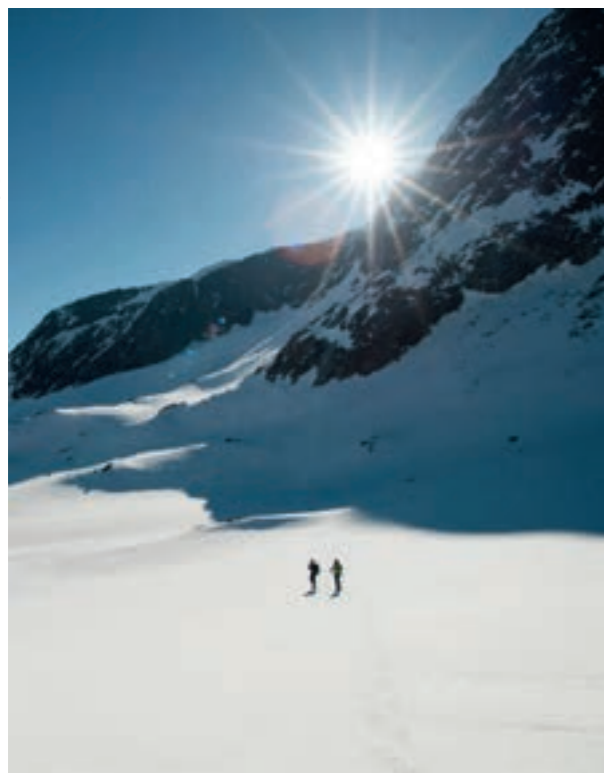
e del loro essere. Se il ghiacciaio si trasforma e si contrae, la loro vita cambia.

Le attività che Karin svolge al rifugio sono le stesse da sempre. Eppure a 2.670 metri qualcosa è cambiato: il clima è diventato più mite, le temperature aumentano di anno in anno. In inverno nevica sempre meno, mentre nei mesi estivi non piove praticamente mai. È preoccupata dalla scarsità di acqua. “Una sorgente sopra il rifugio è già esaurita, anche se per fortuna ce n’è un’altra a venti minuti a piedi. Ma con l’acqua dobbiamo essere molto parsimoniosi”, spiega. Il ghiacciaio si sta restringendo. “Si ritira sempre più e si lascia dietro detriti spogli e instabili.” Le escursioni sul ghiacciaio saranno presto solo un ricordo, ormai ne è convinta. Ma non teme di rimanere senza ospiti. “A quel punto ci saranno certamente più escursionisti, sia sulle lunghe che sulle brevi distanze”, dice osservando piena di speranza la Palla Bianca.

Una settantina di chilometri più a sud, nella remota Val Senales, Georg Kaser è seduto alla scrivania del suo ufficio e sta controllando al computer un modello basato sui dati che lui e altri ricercatori hanno raccolto sul campo in montagna. Kaser è un glaciologo ed è uno degli scienziati climatici più famosi del mondo. “I ghiacciai non mentono. Si stanno sciogliendo”, dice. Dopo aver partecipato a numerose spedizioni in tutto il mondo, tra cui nelle Ande peruviane e sul Kilimangiaro in Tanzania, da alcuni anni opera di nuovo nella sua terra natale. Qui è vicino al suo laboratorio all’aperto, l’Hintereisferner. Lassù a 3.000 metri si effettuano osservazioni scientifiche sui ghiacciai da oltre un secolo. Intorno al 1900 i carotaggi effettuati in vari punti permisero di elaborare la teoria dello scorrimento dei ghiacciai.

I GHIACCIAI NON MENTONO

Una settantina di chilometri più a sud, nella remota Val Senales, Georg Kaser è seduto alla scrivania del suo ufficio e sta controllando al computer un modello basato sui dati che lui e altri ricercatori hanno raccolto sul campo in montagna. Kaser è un glaciologo ed è uno degli scienziati climatici più famosi del mondo. “I ghiacciai non mentono. Si stanno sciogliendo”, dice. Dopo aver partecipato a numerose spedizioni in tutto il mondo, tra cui nelle Ande peruviane e sul Kilimangiaro in Tanzania, da alcuni anni opera di nuovo nella sua terra natale. Qui è vicino al suo laboratorio all’aperto, l’Hintereisferner. Lassù a 3.000 metri si effettuano osservazioni scientifiche sui ghiacciai da oltre un secolo. Intorno al 1900 i carotaggi effettuati in vari punti permisero di elaborare la teoria dello scorrimento dei ghiacciai.



GEORG KASER — *Der Glaziologe war seit 2004 bei drei Sachstandsberichten des Weltklimarates Lead Author und Review Editor. Er ist Vizepräsident des österreichischen Wissenschaftsfonds.*

GEORG KASER — *Glaziologo, dal 2004 è stato Lead Author e Review Editor di tre rapporti dell'IPCC, il Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico delle Nazioni Unite.*

Geröll. Die Folgen: Erdbeben, Steinlawinen und Wasserknappheit. Das bringt nicht nur die Flora und Fauna, den Bergsport und die Landwirtschaft im Tal in Gefahr, sondern auch die heimische Bevölkerung, ihre Dörfer und Städte.

IMMER AUF ABRUF

Knapp 80 Kilometer von Schnals entfernt, vor dem Zivilschutzzentrum von Sulden, fallen Schneeflocken vom Himmel. Kaum am Boden angekommen, lösen sie sich auf. Übrig bleibt ein nasser Fleckenteppich auf schwarzem Asphalt. Schnellen Schrittes begibt sich Olaf Reinstadler zum Eingang der Station. „Kann sein, dass ich schon bald wieder losmuss“, sagt er beim Vorbeigehen. Der 58-Jährige ist Leiter der Bergrettung – und immer auf Abruf: „365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag. Ehrenamtlich, wohlgeehrt.“ Wenn ein Notruf reinkommt, muss er innerhalb von fünf Minuten einsatzbereit sein. Dann geht es meist um Leben und Tod. Exponiertes oder nur schwer zugängliches Gelände, schlechte Witterungsverhältnisse, Lawinen, Gletscherspalten, Stein Schlag und unklare Ortsangaben machen die Bergung von verunglückten Bergsteigern und Skifahrern oft besonders schwer. „Man muss auf alles vorbereitet sein“, sagt Olaf und zeigt auf seinen 20 Kilo schweren Rucksack. Piepser, Schaufel, Sonde, Karabiner, Seil, Steigeisen, Pickel, Lampe und Helm sind immer mit dabei.

Wie oft er im Laufe seiner 40-jährigen Karriere ausgerückt ist, um Menschen in Not zu retten, weiß Olaf nicht. Ihn beschäftigt eine andere Zahl – jene der Toten, die er bergen musste. „Sie liegt im dreistelligen Bereich. Das ist bedenklich“, sagt der Bergführer. Doch es gibt auch Gutes zu berichten. „Dank Hubschrauber, neuester Funktechnik und modernem Equipment sind wir immer schneller vor Ort. Die Zahl der Toten am Berg geht von Jahr zu Jahr zurück.“ Trotzdem: Über Zahlen und Statistiken zu sprechen, gefällt ihm nicht. „Wir haben es immer mit Menschen zu tun, das darf man nie vergessen.“

Georg ha trascorso parecchie notti in tenda sul ghiacciaio, resistendo al freddo gelido. “Effettivamente misurazioni ogni mezz’ora. Facevamo turni di lunghe ore”, racconta. L’Hinter-eisferner è tuttora un ghiacciaio di ampiezza notevole, “anche se è un malato terminale”. Solo nel 2022 ha perduto quasi 4 metri di massa. Tutte le previsioni concordano: i ghiacciai della Val Venosta hanno pochi anni di vita. “Tra trent’anni, o forse già tra quindici, il paesaggio qui sarà diverso”, spiega l’esperto. Al posto del ghiaccio eterno ci saranno detriti instabili. Le prevedibili conseguenze: smottamenti, valanghe di massi e scarsità d’acqua. Il che mette in pericolo non solo la flora e la fauna, gli sport alpini e l’agricoltura della valle, ma anche la sua popolazione e i suoi centri abitati.



SEMPRE ALL’ERTA

Davanti al centro della protezione civile di Solda, a circa 80 chilometri da Senales, cadono fiocchi di neve che si sciolgono prima di toccare terra, lasciando sull’asfalto solo alcune macchie bagnate. Olaf Reinstadler raggiunge con passo veloce l’ingresso del centro. “Può darsi che tra poco debba andare via di nuovo”, dice passandoci accanto. Olaf, 58 anni, è a capo del soccorso alpino locale ed è sempre reperibile: “365 giorni l’anno, 24 ore al giorno. Come volontario, beninteso”. Quando arriva una chiamata d’emergenza dev’essere pronto a partire entro cinque minuti, perché spesso è questione di vita o di morte. Terreni esposti o difficilmente accessibili, condizioni meteo pessime, valanghe, crepacci, cadute massi e indicazioni imprecise della posizione rendono particolarmente complicato il salvataggio degli scalatori o degli sciatori feriti. “Bisogna essere pronti a tutto”, dice Olaf mostrandoci lo zaino di 20 chili. Cercapersone Arva, pala, sonda, moschettoni, fune, ramponi, piccozza, lampada e casco vanno portati sempre dietro.

Quante volte nel corso della sua quarantennale carriera sia andato a soccorrere persone in pericolo, Olaf non lo ricorda. Ha in mente un altro numero, quello dei morti che ha dovuto recuperare. “È un numero a tre cifre, che fa



In den Bergen liegen Glück und Leid oft sehr nah beieinander. Ein Leben ohne den Gletscher wäre für Reinstadler, der hier in Sulden am Fuße des Ortlers aufgewachsen ist, unvorstellbar. „Der Ortler, die Königsspitze oder der Hintergrat stellen keine Gefahr dar, sie sind einfach nur da. Sie werden auch zukünftige Bergsteigergenerationen faszinieren. Eine wahre Gefahr ist nur der Mensch selbst“, sagt er. Oft macht er sich Gedanken, wie es in Zukunft weitergehen soll. Der Nachwuchsmangel macht ihm Sorgen. 300 Einwohner zählt die kleine Gemeinde Sulden im oberen Vinschgau und es werden immer weniger, da viele junge Menschen abwandern. Reinstadler will bleiben, auch wenn der Gletscher eines Tages nicht mehr ist. Er gehört hierher. — BT

riflettere“, confida. Ma ci sono anche buone notizie. “Grazie agli elicotteri, alle trasmissioni radio più avanzate e alle attrezzature più moderne arriviamo sul posto sempre più rapidamente. Il numero dei morti in montagna diminuisce di anno in anno.” In ogni caso non ama parlare di numeri e statistiche. “Abbiamo a che fare con esseri umani, non va mai dimenticato.”

In montagna la felicità e la sofferenza spesso convivono. La vita senza il ghiacciaio sarebbe inimmaginabile per Reinstadler, che è cresciuto qui a Solda, ai piedi dell’Ortles. “L’Ortles, il Gran Zebrù o la Cresta del Coston non rappresentano un pericolo, sono sempre lì e attireranno anche in futuro intere generazioni di scalatori. Il vero pericolo sono gli esseri umani stessi”, commenta. Pensa spesso a come andranno le cose in futuro, e la mancanza di nuove leve lo preoccupa. Il piccolo comune di Solda, nell’alta Val Venosta, annovera 300 abitanti e saranno sempre di meno, perché molti giovani se ne vanno. Ma Reinstadler è deciso a restare, anche se un giorno il ghiacciaio non ci sarà più. Perché il suo posto è qui. — BT

FOTOS/FOTOGRAFIE — Helmut Rier, Patrick Schwenbacher

OLAF REINSTADLER — Nach 40 Jahren bei der Bergrettung weiß er nicht mehr, wie oft er ausrücken musste. Die Zahl der Toten am Berg geht – zum Glück – Jahr für Jahr zurück.

OLAF REINSTADLER — In quarant’anni di attività nel soccorso alpino ha perso il conto di quanti interventi ha effettuato. Per fortuna il numero di morti in montagna diminuisce di anno in anno.



**Meraner Höhenweg
Alta Via di Merano**
**1.000-Stufen-Schlucht
La Gola dei 1.000 gradini**

Seilbahn Unterstell Naturns/Naturno
+39 0473 668418

Texelbahn Partschins/Parcines
+39 0473 968295

- Kostengünstig beide Seilbahnen nutzen
Offerta conveniente per entrambe le funivie
- Keine Wartezeiten an der Kassa
Nessun tempo di attesa alla cassa
- Die Seilbahnen sind mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar.
Entrambe le funivie sono raggiungibili con i mezzi pubblici.

combicard

**2 Bahnen,
1 Ticket!**
**2 funivie,
1 biglietto!**



SICHER
UNTERWEGS
IM GLETSCHER-
GEBIET

SUL
GHIACCIAIO
IN
SICUREZZA

BUS, BAHN, BERGBAHN

Nachhaltiges Verhalten ist im Gletschergebiet unerlässlich. Damit beginnt man am besten bei der Anreise. Die VinschgauCard erlaubt die kostenlose Nutzung aller öffentlichen Verkehrsmittel in Südtirol und bringt sicher zum gewünschten Ausgangspunkt – inklusive ermäßigter Bergbahnfahrten und kostenlosem Wandertaxi in Matsch in der Sommersaison.



SAFETY FIRST

Ein Gletscherabenteurer ist nichts für Anfänger. Wer im Eis unterwegs ist, muss einiges beachten und deshalb gut vorbereitet sein. Die Alpenschule Ortler in Sulden bietet Grundkurse für die wichtigsten Techniken, Tourenplanung und Kartenkunde sowie spezielle Safety-Trainings im Eis an, die auf das richtige Verhalten im Gletschergebiet vorbereiten.



MIT BEGLEITUNG

Mit erfahrenen Bergführerinnen und Bergführern wird das Abenteuer zum sicheren und besonderen Erlebnis. Die Profis sind erfahren und kennen die besten Plätze. Eine spektakuläre Tour, die sich nur in Begleitung empfiehlt, ist jene zum Gletscherort in Sulden: Die vereiste, imposante Höhle kann mit Schneeschuhen betreten werden.



GLETSCHERWISSEN

Wandern und dabei alles über die mächtigen Eisriesen erfahren und ein Bewusstsein für die Umgebung entwickeln: Weniger erfahrenen Alpinistinnen und Alpinisten sind der Gletscherlehrpfad Martelltal und der Gletscherlehrpfad Langtaufers empfohlen, zwei didaktische Wanderwege mit Schautafeln, die durch hochalpines Gelände führen und drei bis vier Stunden dauern.



FÜR EXPERTEN

Einmal im Nationalpark Stilfserjoch um den Ortler – auf dem Ortler Höhenweg ist das möglich. Der Rundweg mit 119,5 km ist in sieben Tagen machbar. Die Belohnung: ein atemberaubender Ausblick auf das Naturparadies und die Ortler-Gletscher. Trittsicherheit, Kondition und passende Ausrüstung sind gefragt – auch hier gilt: mit einem Guide wird das Erlebnis noch sicherer.



AUTOBUS, FERROVIA, FUNIVIA

Il ghiacciaio richiede un approccio sostenibile, a partire dal viaggio per arrivarci. La VenostaCard permette l'utilizzo gratuito di tutti i mezzi di trasporto pubblico in Alto Adige per raggiungere senza problemi il punto di partenza dell'escursione prescelta; sono inclusi una riduzione sul prezzo della funivia e l'utilizzo gratuito della navetta per gli escursionisti a Mazia nella stagione estiva.

LA SICUREZZA, SEMPRE

Chi è privo di esperienza deve evitare di avventurarsi sul ghiacciaio. Per procedere sul ghiaccio è necessario tenere conto di vari fattori che richiedono un'adeguata preparazione. La Scuola di alpinismo Ortler a Solda propone corsi sulle tecniche di base, la pianificazione degli itinerari e la cartografia, e speciali safety training sul campo per imparare come comportarsi sul ghiacciaio.

AVVENTURE GUIDATE

In compagnia di una guida alpina esperta l'avventura si trasforma in un'esperienza speciale ma sicura, perché i professionisti sanno come muoversi e conoscono i luoghi migliori. Un tour spettacolare, che è consigliabile effettuare solo accompagnati da una guida, è quello alla bocca del ghiacciaio a Solda, un'imponente grotta di ghiaccio da attraversare con le ciaspole.

ITINERARI PER IMPARARE

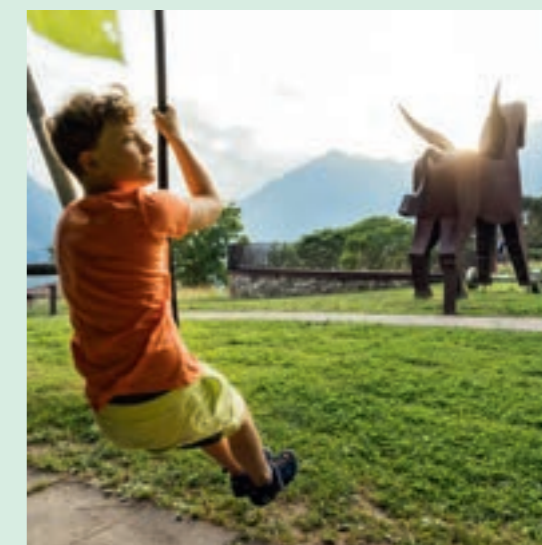
Per le alpiniste e gli alpinisti un po' meno esperti ma che vorrebbero scoprire i segreti dei ghiacciai, sono consigliatissimi i sentieri glaciologici della Val Martello e l'analogo itinerario della Vallelunga: due percorsi didattici provvisti di pannelli che forniscono informazioni e curiosità sui "giganti di ghiaccio" e sull'ambiente circostante. Gli itinerari si sviluppano in alta quota e durano tra le tre e le quattro ore ciascuno.

SOLO PER ESPERTI

Completare il percorso attorno all'Ortles nel Parco Nazionale dello Stelvio: è l'opportunità offerta dall'Alta Via dell'Ortles. Si tratta di un itinerario circolare di 119,5 chilometri in sette tappe giornaliere, con panorami mozzafiato sul paradiso naturale del ghiacciaio dell'Ortles. Sono richiesti passo sicuro, ottime condizioni fisiche e attrezzatura adeguata. Anche in questo caso con una guida l'esperienza è più sicura.

pr

Familienzzeit im Mittelpunkt Ideale per familie



Eine abwechslungsreiche Auszeit und Sonne pur erwarten Familien in Dorf Tirol oberhalb von Meran. Auf dem Apfelweg, der besonders während der Blüte ein Highlight ist, erfahren Groß und Klein beim Wandern durch die Apfelanlagen spielerisch Neues über Südtiroler Apfelsorten und die Arbeiten im Jahresverlauf. Der Weinweg führt auf einem interessanten wie aussichtsreichen Spaziergang durch die sonnigen Weinberge von Dorf Tirol. Die Neugier ist noch nicht gestillt? Dann empfiehlt sich ein Besuch im Vogelpflegezentrum Gufyland bei Schloss Tirol, wo spektakuläre Flugvorführungen mit Greifvögeln warten. Und zum Ausspannen und Austoben geht's in den Burglehenpark mit Naturteich und Schildkrötenteich, Spielplatz sowie gemütlichen Sitzgelegenheiten.

MEHR INFOS:
TOURISMUSVEREIN DORF TIROL
TEL. +39 0473 923 314
WWW.DORF-TIROL.IT

Adagiata su una collina sopra Merano, Tirolo è una località perfetta per trascorrere piacevoli giornate al sole e all'aria aperta con tutta la famiglia. Percorrendo il Sentiero della mela, un vero must durante la fioritura dei meleli, grandi e piccini scopriranno molte cose sulle varietà di mele dell'Alto Adige e sulla loro coltura. Non lontano, l'interessante e panoramico Sentiero del vino si snoda attraverso i soleggiati vigneti del paese. Un'altra emozionante esperienza da non perdere è la visita al Centro di Recupero Avifauna Gufyland a Castel Tirolo, dove si possono ammirare le spettacolari dimostrazioni di volo dei rapaci. Infine, per trascorrere qualche ora di relax, non c'è niente di meglio del Parco Burglehen con il laghetto naturale, lo stagno delle tartarughe, il parco giochi e le comode panchine.

PER SAPERNE DI PIÙ:
ASSOCIAZIONE TURISTICA TIROLO
TEL. +39 0473 923 314
WWW.DORF-TIROL.IT

WEITERE INFOS UNTER: vinschgau.net, nationalpark-stelvio.it
PER ULTERIORI INFO: venosta.net, parconazionale-stelvio.it

DORF TIROL / TIROLO



Die Künstlerin Julia Frank aus Laatsch wohnt in Wien. Doch sie lässt sich immer wieder von ihrer Heimat inspirieren, liebt außerdem den Austausch mit den Vinschger Handwerkern und dem Künstlernachwuchs. Trennung zwischen Leben und Arbeit? Gibt es für sie nicht

VENUSTA — Frau Frank, wie kamen Sie zur Kunst?

JULIA FRANK — Über meinen Kunstlehrer. Da war ich dreizehn Jahre alt. Ich habe gern gemalt – vor allem Landschaften. Für den Musikraum an meiner Schule durfte ich die großen Komponisten abbilden. Die Bilder hängen vermutlich immer noch dort. Mein Lehrer erkannte wohl mein Talent, sprach mit meinen Eltern, dann fuhr er mich eines Tages quer durch Südtirol, 120 Kilometer von Mals nach Gröden – zur renommierten Kunstschule. Dort angekommen sagte er zu mir: „Julia, du musst an diese Schule gehen.“

VENUSTA — Und von da an wussten Sie, Sie wollen Künstlerin werden!

JULIA FRANK — Ich wollte immer etwas Kreatives machen, aber wenn man in einem kleinen Dorf aufwächst, ist einem nicht klar, dass der Beruf Künstlerin eine Option ist. In Gröden, beim Zusammensein mit anderen Jugendlichen, die sich für dasselbe interessierten, hat sich für mich eine Tür geöffnet, da wurde der Plan konkret. Während meiner Schulzeit versuchte ich, so viel wie möglich zu fertigen, um besser zu werden – ohne eigenes Atelier. Mal arbeitete ich bei einem Nachbarn, mal in einer Halle in der kleinen Industriezone von Laatsch. Zum Glück war ich stets sehr stur und konnte durchziehen, was ich mir in den Kopf gesetzt hatte. Ich wusste, dass ich dafür meine Grenzen einreißen muss.

VENUSTA — Wie ging es für Sie weiter?

JULIA FRANK — Ich habe an der Accademia di Belle Arti in Carrara Bildhauerei studiert. Der darauf folgende Sprung ans Royal College of Art in London war für mich der Einstieg in die zeitgenössische Kunst. Doch London ist eine hektische Stadt und die Kunst vom Markt geprägt. So wirklich konnte ich mich damit nie

L'artista Julia Frank è originaria di Laudes. Nonostante abiti a Vienna si lascia spesso ispirare dalla sua terra natale, perché ama confrontarsi con gli artigiani venostani e le nuove generazioni di creativi. Una cosa per lei è certa: non esistono confini tra l'arte e la vita

VENUSTA — Julia Frank, come si è avvicinata all'arte?

JULIA FRANK — Grazie al mio insegnante di educazione artistica. Avevo tredici anni e amavo dipingere, soprattutto paesaggi. Per l'aula di musica della mia scuola ebbi l'occasione di ritrarre i compositori più celebri: quei quadri probabilmente sono ancora appesi lì. Il mio insegnante riconobbe il mio talento, parlò con i miei genitori e un giorno mi accompagnò, per 120 chilometri da Malles fino alla Val Gardena, alla famosa scuola d'arte. Arrivati là mi disse: „Julia, devi frequentare questa scuola“.

VENUSTA — E in quel momento ha capito di voler diventare un'artista.

JULIA FRANK — Ho sempre voluto fare qualcosa di creativo, ma quando si cresce in un piccolo paese non si comprende chiaramente che quello dell'artista può essere un lavoro vero. In Val Gardena, a contatto con altri giovani che avevano i miei stessi interessi, mi si è aperto un mondo e i miei progetti si sono concretizzati. Durante gli anni della scuola ho fatto il possibile per migliorarmi anche senza avere un atelier. A volte lavoravo da un vicino, altre volte in un capannone nella piccola zona industriale di Laudes. Per fortuna sono sempre stata molto ostinata e sono riuscita a portare a termine quello che avevo in mente. Sapevo di dover oltrepassare i miei limiti.

VENUSTA — E cosa è successo dopo?

JULIA FRANK — Ho studiato scultura all'Accademia di Belle Arti di Carrara. Il successivo passaggio al Royal College of Art di Londra mi ha permesso di entrare nel mondo dell'arte contemporanea. Ma Londra è una città frenetica, dove l'arte è plasmata dal mercato: un contesto con cui non riuscivo davvero a identificarmi. Alla fine, in



identifizieren. Mit dem Brexit schließlich bin ich in Wien gelandet. Von der Kunst leben kann ich erst seit ein paar Jahren. Das war ein langer Weg.

30 VENUSTA — *Geprägt von diesen Stationen, beschränken Sie sich in Ihrer Kunst heute nicht auf ein einziges Medium. Skulpturen, Malerei, Fotografie und Video, Installationen – in Ihren Werken geben Sie abstrakten Konzepten wie Identität, Körperlichkeit und sozialen Normen eine Form. Wie finden Sie das richtige Medium für Gesellschaftskritik?*

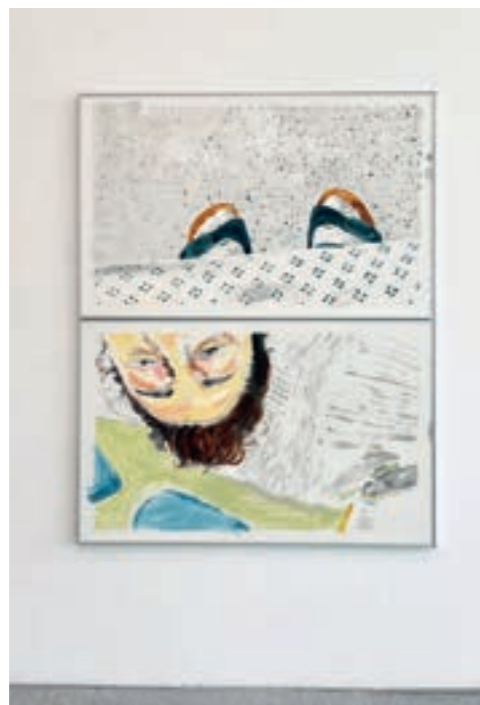
JULIA FRANK — Ich folge einem Impuls, der mir sagt, genau dieses Mittel bringt mich an mein Ziel. Es geht darum, eine Poetik zu finden, die zur Auseinandersetzung einlädt. In einer meiner neuesten Arbeiten sind zum Beispiel die brutalen Hahnenkämpfe in Mexiko in Form einer Videoinstallation zum Sprachrohr für die Gewalt geworden, die in unserer Zeit herrscht. Gleichzeitig ist der Hahn eine Metapher für den toxischen Stolz des Mannes. Ich versuche, die Kritik so zu umschreiben, dass die Betrachterin, der Betrachter zuerst einen Bezug zum Werk findet und dann das Gesamte versteht.

VENUSTA — *Und das klappt?*

JULIA FRANK — Vielleicht ist ein Werk nicht auf Anhieb verständlich, dann muss der Betrachter sich eben einen Moment länger damit beschäftigen. Kunst und Kultur sind für mich da, um Dinge zu spiegeln und aufzuarbeiten. Das heißt nicht, dass es immer aktivistisch und politisch sein muss. Aber inhaltslose Kunst zu machen, ist für mich keine Option.

VENUSTA — *Zwischen Carrara und London haben Sie 2011 das Atelierhouse Glurns Art Point (GAP) mitgegründet, das bis 2018 bestand. Mit einem Residenzprogramm bot das GAP lokalen und internationalen Künstlerinnen und Künstlern einen temporären Arbeitsraum im Vinschgau – und war eine Anlaufstelle für junge Künstler, wie Sie sie selbst nicht hatten. Glauben Sie, für eine neue Generation ist es einfacher, einen kreativen Beruf zu wählen?*

JULIA FRANK — Ja. Das GAP war ein Ort, der den Kontakt zur Szene herstellte. Egal in welcher kreativen Branche – Kunst, Musik,



seguito alla Brexit, sono approdata a Vienna. Ed è solo da qualche anno che riesco a vivere facendo l'artista. È stato un percorso lungo.

VENUSTA — *Tutte queste esperienze hanno fatto sì che lei nella sua arte non si limiti a un unico mezzo espressivo. Nelle sue opere – che si tratti di sculture, dipinti, fotografie o video – dà forma a concetti astratti come l'identità, la corporeità e le convenzioni sociali. Come sceglie il mezzo espressivo più adatto alla sua critica sociale?*

JULIA FRANK — Seguo un impulso che mi dice che proprio quel particolare mezzo espressivo mi porterà dritta allo scopo. Si tratta di individuare una poetica che inneschi il dibattito. In uno dei miei lavori più recenti, per esempio, i brutali combattimenti di galli in Messico sono diventati, attraverso una videoinstallazione, un megafono per denunciare la violenza che domina il nostro tempo. Allo stesso tempo il gallo è una metafora dell'orgoglio tossico dell'uomo. Mi sforzo di elaborare la critica in modo che chi osserva si metta prima in relazione con l'opera e in seguito comprenda l'insieme.

VENUSTA — *E funziona?*

JULIA FRANK — Forse nessuna opera d'arte può essere compresa al volo, il che vuol dire che l'osservatore deve dedicarvi qualche istante in più. L'arte e la cultura per me servono a questo, a rispecchiare ed elaborare la realtà. Questo non significa che si debba sempre assumere un ruolo di attivista o politico. Ma fare arte senza contenuti non mi interessa.

VENUSTA — *Tra Carrara e Londra nel 2011 ha partecipato alla fondazione della casa-atelier Glurns Art Point (GAP), operativa fino al 2018. Con un programma di residenze, la GAP offriva ad artiste e artisti locali e internazionali uno spazio di lavoro temporaneo in Val Venosta, rappresentando quel punto di riferimento per i giovani artisti che a lei invece era mancato. Secondo lei per le nuove generazioni è più facile scegliere una professione creativa?*

JULIA FRANK — Sì. La GAP era un luogo che creava connessioni con la scena artistica di qualsiasi settore: arte, musica,



GUTE KONTAKTE — *Von Mexiko (oben) in den Vinschgau – zum Produzieren kommt Julia Frank so oft es geht zurück und arbeitet mit lokalen Handwerkern zusammen, etwa mit der Siebdruckerei Wielander in Glurns (im Bild).*

I CONTATTI GIUSTI — *Dal Messico (in alto) o da altre mete nel mondo, appena può Julia Frank torna nella sua terra per collaborare con gli artigiani locali: nella foto, l'artista in visita alla serigrafia Wielander di Glorzena.*

Literatur –, es gilt: Wenn man jung ist, geht es darum, anderen jungen Menschen zu begegnen, die eine offene Weltsicht haben. Das Kulturzentrum BASIS Vinschgau leistet heute zum Beispiel wichtige Arbeit, indem es einen **32** Platz für junge Kreative bietet, wo sie sich austauschen können, Kunst erschaffen können.

VENUSTA — Was finden Künstlerinnen und Künstler im Vinschgau?

JULIA FRANK — Großartige Bedingungen! Ich kann einfach zu einem Handwerker hingehen, erzähle ihm von meiner Idee, schaue ihm über die Schulter. Vor allem in Bezug auf das Material ist ein großes Know-how vorhanden. Ich fertige so oft wie möglich im Vinschgau. Je nach Projekt arbeite ich mit der Siebdruckerei, Tischlerei, dem Malereibetrieb und den Metallbetrieben meines Vertrauens zusammen. Teils nutze ich auch ihre Werkstätten als Atelier.

VENUSTA — Wann zieht es Sie konkret in den Vinschgau?

JULIA FRANK — Wenn meine Rezeptoren voll sind, ist der Vinschgau mein Rückzugsort, raus aus dem schnelllebigen urbanen Kontext. Das Zeit- und Raumgefühl in Laatsch ist ein anderes, hier kann ich runterkommen und mich ohne Ablenkung auf meine Arbeit konzentrieren. Wenn nötig, setze ich mich zwischendurch raus in die Natur und kann dann wieder mit einem frischen Auge auf mein Projekt blicken. Die Luft, das Landschaftsbild – man vergisst manchmal, was man hier für ein Paradies hat. Meistens aktiviert sich hier eine tiefere kreative Ebene. Es ist eine Art Reset, der mir hilft, mich an Dinge zu erinnern, die vielleicht in einer anderen Welt nicht so wichtig sind. Und ich glaube, das geht jedem so, der einmal hier war – vor allem Künstlerinnen und Künstlern, die von außen kommen und das noch mehr schätzen, weil sie so eine Stille gar nicht kennen. Man hört sich ja selbst atmen.

VENUSTA — Das Beste aus zwei Welten. Lebt Ihre Kunst auch inhaltlich von diesem Kontrast?

JULIA FRANK — Die Auseinandersetzung mit Minderheiten und die damit einhergehende Frage nach der Identität, sowohl der individuellen als auch der kollektiven, sind sicher von meiner Herkunft und den Eigenheiten Südtirols geprägt. Auch der respektvolle Umgang mit der Natur und der Lebensstandard, den wir im Vinschgau genießen, beeinflussen meinen Blick auf Wirtschaft, Umweltschutz und Besitzfragen. Ein gewisser Wohlstand erlaubt, dass man weniger kritisch ist. Doch sich mit diesen Fragen zu beschäftigen, ist fundamental. Ich fühle mich mit dem Vinschgau verbunden, mit dem richtig ländlichen sogar. Aber wenn ich das Freie, Weltoffene nicht als Ausgleich hätte, würde ich mich schnell eingeeengt fühlen. — DL

letteratura. Perché quando si è giovani è essenziale incontrare altri giovani che abbiano una visione del mondo aperta. Oggi il centro culturale BASIS Vinschgau Venosta, per esempio, sta svolgendo un lavoro importante nell'offrire ai giovani creativi uno spazio dove condividere idee e fare arte.

VENUSTA — Cosa offre la Val Venosta alle artiste e agli artisti?

JULIA FRANK — Condizioni eccezionali! Posso semplicemente andare da un artigiano, raccontargli la mia idea, vederlo lavorare. Soprattutto per quanto riguarda i materiali c'è un ampio know-how. Infatti produco il più spesso possibile in Val Venosta, dove a seconda del progetto collaboro con serigrafisti, falegnami, decoratori o fabbri di mia fiducia. A volte utilizzo i loro laboratori come atelier.

VENUSTA — Quando avverte maggiormente la nostalgia per la Val Venosta?

JULIA FRANK — Quando i miei recettori sono saturi, la Val Venosta diventa il mio buen retiro, lontano dalla frenesia del contesto urbano. Il senso del tempo e dello spazio di Laudes è differente, qui posso rilassarmi e concentrarmi sul mio lavoro senza distrazioni. Ogni tanto, quando ne sento il bisogno, mi siedo nella natura e poi torno a osservare i miei progetti con occhi nuovi. L'aria, il paesaggio, creano un paradiso che a volte dimentichiamo di avere. Molto spesso in questi luoghi si attiva la mia creatività più profonda. È come un reset che mi aiuta a ricordare cose che in un altro ambiente, forse, non sono così importanti. Credo che funzioni così per tutti gli artisti che sono stati qui almeno una volta, soprattutto per le colleghe e i colleghi che vengono da fuori e che apprezzano ancora di più questo mondo: perché un silenzio come questo non lo conoscono. Si riesce a sentire persino il proprio respiro.

VENUSTA — Il meglio di due mondi. La sua arte sfrutta questo contrasto anche nei contenuti?

JULIA FRANK — Il confronto con le minoranze, insieme alla connessa questione dell'identità, sia individuale che collettiva, è certamente una conseguenza delle mie origini e delle caratteristiche dell'Alto Adige. Anche il rapporto rispettoso con la natura e lo standard di vita di cui godiamo in Val Venosta influiscono sul modo in cui affronto l'economia, la tutela dell'ambiente e le questioni relative alla proprietà. Un certo livello di benessere fa sì che si diventi meno critici, ma confrontarsi con questi temi rimane fondamentale. Mi sento legata alla Val Venosta, persino al mondo rurale più autentico, ma se non avessi come compensazione la libertà e l'apertura al mondo mi sentirei molto limitata. — DL

MODERNE
KUNST IM
VINSCHGAU
ERLEBEN

LOKAL UND
INTERNATIONAL

Zeitgenössische Werke an spannenden Orten: bei Ausstellungen im Schloss Kastelbell, im architektonisch interessanten Spazio Rizzi in Latsch sowie im Bunker 23, einem besonderen Kunstraum oberhalb von Tartsch mit Kunstgarten. Außerdem lohnt sich ein Blick in das Programm des Malser Kunstvereins M10. Der ProjectSpace70 in Glurns ist Atelier und Schau-raum zugleich und auch die BASIS in Schlanders bietet jungen Künstlerinnen und Künstlern einen Platz, um ihre Kreativität zu zeigen.



LOCALE E
INTERNAZIONALE

L'arte contemporanea esposta in luoghi suggestivi: alle mostre del castello di Castelbello, allo Spazio Rizzi di Laces, architettonicamente interessante, o al Bunker 23, uno spazio per l'arte molto particolare sopra Tarces, provvisto di un giardino artistico. Vale la pena anche di dare un'occhiata al programma dell'associazione artistica M10 di Malles. Il ProjectSpace70 a Glurns è sia atelier che spazio espositivo, mentre anche BASIS a Silandro offre ai giovani artisti e artiste uno spazio per la loro creatività.

VIVERE
L'ARTE MODERNA
IN
VAL VENOSTA

VENUSTA

FOTOS/FOTOGRAFIE — Herz & Blut

Vivere Malles
Mals leben

Sportwell
... Mals



info@sportmals.net
+39 0473 831 590

www.sportwell.net



1 AN DER QUELLE

Nur 15 Spazierminuten vom Dorf Reschen entfernt entspringt die Etsch, der Hauptfluss Südtirols und zweitlängste Italiens (415 km).

2 KLOSTERALLTAG

Marienberg, die höchstgelegene Benediktinerabtei Europas (1.340 m), zeigt romanische Fresken und einen sagenhaften Ausblick.

3 URIGES BROT

Das Ur-Paarl, älteste Art des traditionsreichen Vinschger Brots, wird von vielen Bäckereien mit regionalem Roggen gebacken.

4 MIT WALDTIEREN

Feldmaus Ferdinand führt Familien auf dem Gumperle-Weg (2 km) zu 15 Stationen, wo sich Groß und Klein auf Spurensuche begeben.

5 DIE KÖNIGSDISZIPLIN

1.800 Höhenmeter und 48 Kehren: mit dem Rennrad von Prad über die Passstraße Stilfser Joch – Ausblick auf den Nationalpark inklusive.

6 HANDGEPFLÜCKT

Die schmackhaften roten Beeren der Vinschger Bauern sind von Juni bis September in der Südtiroler Erdbeerwelt in Martell erhältlich.

7 ERNTEFRISCH

Von Mitte April bis Ende Mai finden die Spargelwochen in ausgewählten Restaurants in Kastelbell statt – samt Spargelwein Asparagus.

1 ALLA SORGENTE

A soli 15 minuti a piedi dal paese di Resia nasce l'Adige, il fiume principale dell'Alto Adige e il secondo più lungo d'Italia (415 km).

2 VITA IN CONVENTO

A Marienberg, l'abbazia benedettina più alta d'Europa (1.340 m), da non perdere gli affreschi romanici e un panorama favoloso.

3 IL PANE DI UNA VOLTA

L'Ur-Paarl, la varietà più antica del tradizionale pane venostano, viene preparata in numerosi panifici con la segale locale.

4 ANIMALI DEL BOSCO

Il topo di campagna Ferdinand guida le famiglie sul sentiero Gumperle: 2 km e 15 stazioni che insegnano a grandi e piccini a cercare le tracce degli animali.

5 LA REGINA DELLE DISCIPLINE

In bici da corsa da Prato al Passo dello Stelvio: 1.800 metri di dislivello e 48 tornanti, con magnifiche vedute sul parco nazionale.

6 COLTI A MANO

I gustosi piccoli frutti rossi dei contadini della Val Venosta sono in vendita da giugno a settembre al Mondo delle Fragole in Val Martello.

7 APPENA RACCOLTI

Da metà aprile a fine maggio in alcuni selezionati ristoranti di Kastelbello si celebrano le settimane degli asparagi, accompagnate dal vino Asparagus.



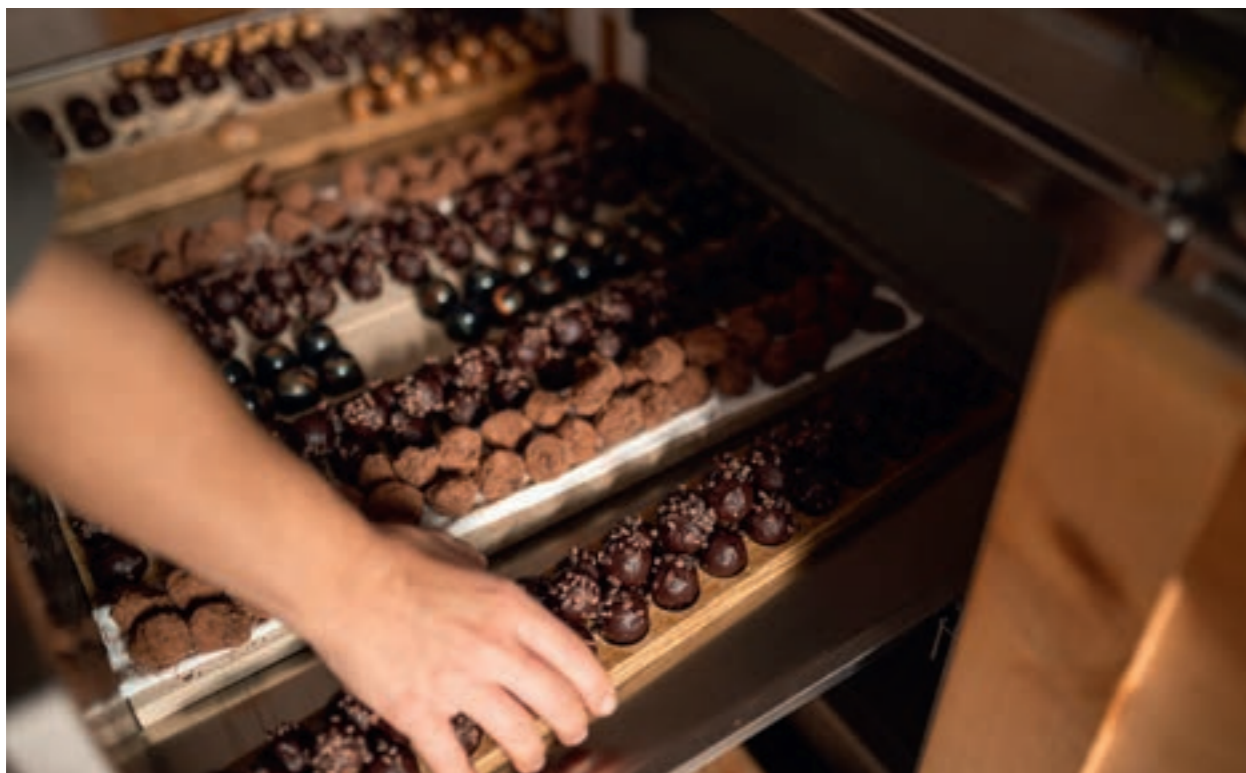
MENSCH UND MARILLE

Der Vinschgau ohne Marille – nicht vorstellbar. Die fleischige Frucht prägt Tal und Bewohner, jeden und jede auf ganz eigene Art. Drei schmackhafte Porträts

La Val Venosta senza albicocche non sarebbe concepibile. Questo frutto dalla polpa così ricca plasma la valle e i suoi abitanti, ciascuno a suo modo. Tre gustosi ritratti

TEXT/TESTI — Barbara Tilli
FOTO/FOTOGRAFIA — Armin Huber

ALBICOCCHE, MAGNIFICA PASSIONE



HANDARBEIT — Die junge Konditorin schwärmt vom süß-sauren Aromaspektrum der Marille. Die Früchte wachsen in ihrem Garten.

LAVORO ARTIGIANALE — La giovane pasticciere adora l'intera gamma di aromi delle albicocche, dal dolce all'acidulo. I frutti che utilizza crescono nel suo frutteto.

#1 NATHALIE TRAFIOIER

Rühren, kneten, formen – Nathalie Trafoier liebt es, mit ihren Händen zu arbeiten. Soeben gießt sie warme Glasur auf eine Kuppel aus Zartbitterschokolade. Im Inneren liegt ein Schatz begraben: ein flüssiger Kern aus fruchtiger Marillenmarmelade. Im Repertoire der jungen Konditorin ist dieses Törtchen ein Klassiker. Nicht zuletzt aufgrund der Essenz der Vinschger Marille. „Die Marille hat ein wunderbares süß-saures Aromaspektrum. In Kombination mit Schokolade schmeckt sie besonders gut“, schwärmt Trafoier. Die Frucht wächst im Garten der jungen Frau, nur wenige Schritte vom familiengeführten Sternerrestaurant Kuppelrain entfernt. Mitte Juli bis Mitte August, wenn die Marillen wie kleine orange Feuerbälle von den Bäumen leuchten, werden sie von ihr gepflückt.

Schon als Kind stand Nathalie in der Küche von Vater Jörg. Während er feine Rindswangen in Blauburgundersoße kochte, half sie ihrer Mutter Sonya. Von ihr – der besten Sommelière Italiens mit einem Talent für Desserts – lernte sie in jungen Jahren edle Pralinen und Petits Fours zuzubereiten. Nach der Oberschule absolvierte sie in der traditionsreichen Konditorei König in Meran die Lehre zur Konditorin. Anschließend zog es sie in die Schweiz und nach Belgien, wo die weltbesten Chocolatiers zu Hause sind. Ihre wahre Leidenschaft gilt den Pralinen. Und auch hier setzt sie auf die kraftvollen Geschmacksnuancen der Vinschger Marille. Legendar sind ihre Zartbitter-Pralinen mit flüssigem Marillen-Kern. Ein Biss, und ein Strom süßsaure Lava quillt hervor. — BT

Mescholare, impastare, modellare: Nathalie Trafoier adora lavorare con le mani. Siamo venuti a farle visita e la osserviamo mentre sta versando una glassa calda su uno zuccotto di cioccolato fondente. Al suo interno si cela un vero tesoro: un cuore liquido di confettura di albicocche. Questa piccola torta è uno dei classici del repertorio della giovane pasticciere, non da ultimo per l'aroma delle albicocche della Val Venosta. „L'albicocca ha una fantastica gamma di sapori dolci e aciduli. In combinazione con il cioccolato regala un gusto particolarmente buono“, si entusiasma Nathalie. I frutti che utilizza crescono nel suo frutteto a pochi passi dal Kuppelrain, un ristorante stellato a gestione familiare. Li raccoglie personalmente da metà luglio a metà agosto, quando gli alberi risplendono di queste piccole palline color arancio.

Fin da bambina Nathalie stava nella cucina di papà Jörg: mentre lui preparava delicate guance di manzo brasate in salsa di Pinot Nero, lei aiutava la mamma Sonya. È dalla madre – decretata migliore sommelière d'Italia, con un particolare talento per i dessert – che ha imparato a preparare pregiati cioccolatini ripieni e petit fours. Terminata la scuola superiore ha svolto un apprendistato nell'antica pasticceria König a Merano e poi si è trasferita in Svizzera e in Belgio, dove lavorano i migliori maîtres chocolatiers del mondo. La sua vera passione sono i cioccolatini ripieni: anche in questo caso punta sulle intense sfumature di gusto delle albicocche venostane. Sono leggendari i suoi cioccolatini fondenti con un cuore liquido all'albicocca. Basta un morso per far sgorgare uno zampillo dal sapore dolce-acidulo. — BT

FOTOS/FOTOGRAFIE — Patrick Schwienbacher

NATHALIE TRAFIOIER —

Nathalie Trafoier, 31, aus Kastelbell im Vinschgau gehört zu den besten Pâtissières in Südtirol. Ihre süßen Kreationen enthalten die kraftvolle Essenz der Vinschger Marille, von der sie sich auch selbst gern verführen lässt.



NATHALIE TRAFIOIER —

Nathalie Trafoier, 31 anni, di Castelbello, è tra le migliori pasticciere dell'Alto Adige. Le sue dolci creazioni sono infuse dell'aroma intenso delle albicocche venostane, dal quale lei stessa ama lasciarsi inebriare.

#2 MANUELA WALLNÖFER

Ich bin gerne Bäuerin, ein anderes Leben könnte ich mir nicht vorstellen. Gemeinsam mit meinem Mann und meinen vier Kindern – zwei Jungs und zwei Mädchen zwischen 16 und 23 – bewirtschafte ich unseren Hof. Besonders stolz sind wir auf unsere Marillenbäume. Ich mag die Marille, auch wenn sie eine sehr eigenwillige Frucht ist: Sobald sie reif ist, fällt sie sofort auf den Boden. Sie erfordert mehrere Pflückgänge, ist anfällig für Frostschäden und nicht lange lagerfähig. Ihr süß-saurer Geschmack ist aber einzigartig. Bei der Herstellung von Fruchtaufstrichen und Säften ist sie unschlagbar, aber auch als Kompott schmeckt sie sehr gut.

Einige unserer Marillenbäume sind über 60 Jahre alt. Wenn ich eine Marille sehe, dann weiß ich oft, von welchem Baum sie stammt. Bei der Ernte muss jeder mithelfen, auch die Kinder. Sie wissen genau: Ausgehen und Party machen ist zeitlich nicht drin. Schon Wochen vorher ist da eine innere Unruhe, weil ich weiß: Das wird wieder eine sehr anstrengende Zeit. Gleichzeitig ist da eine gewisse Euphorie, die mich jedes Jahr packt.

Früher habe ich meine Marillen-Fruchtaufstriche in einem traditionellen Topf eingekocht. Damals stand ich schon um sechs Uhr morgens am Herd. Vor Mitternacht bin ich nicht ins Bett gekommen. Mittlerweile besitze ich einen modernen, strombetriebenen Kessel mit Glycerinbad. Das ist ein ausgereiftes Verarbeitungssystem, das es uns ermöglicht, nur einmal am Tag Marillen einzukochen. Dann bleibt auch ein klein wenig Zeit für mich übrig, um ein paar Minuten lang Ziehorgel zu spielen.“ — BT

Mi piace molto essere una contadina, non riuscirei proprio a immaginare una vita differente. Gestisco il nostro maso Hof am Schloss insieme a mio marito e ai miei quattro figli, due ragazzi e due ragazze tra i 16 e i 23 anni. Siamo particolarmente fieri dei nostri albicocchi. Adoro le albicocche, anche se devo dire che sono frutti un pochino... capricciosi: appena sono maturi cadono immediatamente a terra. Perciò richiedono vari passaggi di raccolta, inoltre temono il gelo e non si conservano a lungo. Ma il loro sapore dolce-acidulo è davvero unico. Sono imbattibili per la preparazione di creme spalabili alla frutta e succhi, e anche le composte di albicocca sono ottime.

Alcuni dei nostri albicocchi hanno più di sessant'anni. Spesso mi basta guardare un'albicocca per capire da quale dei nostri alberi proviene. Durante la raccolta devono darsi da fare tutti, anche i ragazzi: sanno che non c'è tempo per andare in giro a divertirsi e fare serata quando le albicocche sono mature. Già qualche settimana prima sono sempre inquieta, perché so che sarà un periodo molto faticoso. Allo stesso tempo ogni anno avverto una certa euforia.

In passato preparavo le mie composte all'albicocca in una pentola tradizionale. Stavo davanti ai fornelli già alle sei del mattino e non andavo mai a dormire prima di mezzanotte. Oggi utilizzo un bollitore moderno a energia elettrica con bagno di glicerina. È un sistema di lavorazione sofisticato che ci permette di cuocere le albicocche una sola volta al giorno. Così mi rimane anche un po' di tempo per l'altra mia grande passione: suonare la fisarmonica.” — BT

MANUELA WALLNÖFER —

Manuela Wallnöfer, 43, vom Hof am Schloss in Prad am Stilfserjoch ist Bäuerin. Aus Tradition hält sie an der Vinschger Marille fest.

Ihr geschultes Auge weiß oft ganz genau, welche Marille von welchem Baum stammt.



MANUELA WALLNÖFER —

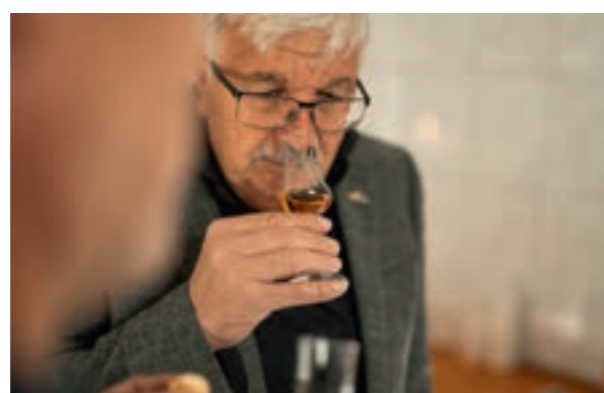
Manuela Wallnöfer, 43 anni, del maso Hof am Schloss a Prato allo Stelvio, è una contadina ed è appassionata di albicocche della Val Venosta per tradizione. Il suo occhio allenato sa individuare con grande precisione l'albero da cui proviene ogni frutto.

FOTOS/FOTOGRAFIE — Patrick Schwienbacher, Frieder Blickle



EIGENWILLIGE FRUCHT — Sobald die Marille reif ist, fällt sie vom Baum. Bei der Herstellung von Aufstrichen und Säften ist sie unschlagbar.

UN FRUTTO PARTICOLARE — L'albicocca cade a terra non appena è matura. Per preparare succhi e confetture è imbattibile.



ELEGANTER TON — Wer mit der Marille arbeitet, braucht Geduld. Der Edelbrand duftet nach junglichem Rosenholz.

UN SENTORE ELEGANTE — Per lavorare con le albicocche ci vuole pazienza. L'acquavite che nasce dal frutto profuma di legno di rosa.

3 RUDI GARTNER

Herr Gartner, welche Eigenschaften hat ein exquisiter Marillen-Edelbrand?

RUDI GARTNER — Er muss nach junglichem Rosenholz und getrockneten Rosenblüten riechen und einen Hauch Zitrus-Aromen versprühen. Der Duft muss grün-quittig hinterlegt sein. Geschmacklich sollte der Edelbrand an eine intensive Marillen-Pfirsich-Konfitüre und an eine Weichselkirsch-Frucht erinnern. Besonders wichtig ist ein eleganter Bittermandelton, begleitet von einer grün-olivigen Herbe. Im Mund muss sich dieses Bouquet breit entfalten und anhaltend schmecken.

Welche Rolle spielt der Erntezeitpunkt der Frucht?

RUDI GARTNER — Der optimale Erntezeitpunkt ist von großer Bedeutung. Steinobst reift nämlich nicht nach, es behält das Aroma, das es hat, wenn ich es pflücke. Die Früchte sollten eine deutliche Rötung haben und kurz davorstehen, freiwillig vom Baum zu fallen. Sie dürfen aber nicht beschädigt sein oder gar bluten. Das heißt: Es darf kein Saft entweichen, sonst bekommt der Edelbrand einen unschönen Essigstich.

Ist der Moment der ersten Edelbrand-Verkostung immer noch spannend für Sie?

RUDI GARTNER — Ja, zuerst lasse ich den Duft des Edelbrands auf mich wirken und dann koste ich ihn. Anschließend ist da immer eine große Enttäuschung – und die hält einige Zeit an.

Warum denn?

RUDI GARTNER — Marillen-Edelbrände durchlaufen einen Zyklus. Die ersten drei Monate sind sie launisch. Der breite, harmonische Geschmack pendelt sich nur langsam ein. Wer mit der Marille arbeitet, braucht Geduld. — BT

Signor Gartner, quali sono le caratteristiche della migliore acquavite di albicocche?

RUDI GARTNER — Deve profumare di legno di rosa giovane e di petali di rosa essiccati, e sprigionare un lieve aroma di agrumi. La fragranza deve avere un fondo di mela cotogna acerba. Al gusto l'acquavite deve ricordare una confettura densa di albicocche e pesche, e il frutto dell'amarena. Particolarmente importante è un elegante sentore di mandorle amare, accompagnato da un'agrezza di olive verdi. In bocca questo bouquet deve dispiegarsi appieno, e lasciare un sapore persistente.

Che importanza ha il periodo di raccolta del frutto?

RUDI GARTNER — Il periodo di raccolta è fondamentale, perché i frutti con nocciolo una volta staccati dall'albero non continuano la loro maturazione ma mantengono l'aroma che hanno al momento della raccolta. Le albicocche perfette devono avere un rossore evidente e stare proprio lì lì per cadere dall'albero spontaneamente. Ma non possono essere danneggiate o perdere il loro succo, altrimenti l'acquavite avrà una sgradevole nota di aceto.

Alla prima degustazione dell'acquavite prova ancora le stesse emozioni?

RUDI GARTNER — Sì, per prima cosa lascio che la fragranza dell'acquavite faccia effetto su di me e poi la assaggio. Poi provo sempre una grande delusione, che dura un po' di tempo.

Come mai?

RUDI GARTNER — L'acquavite di albicocche ha un ciclo di sviluppo. Nei primi tre mesi è capricciosa, il sapore si stabilizza solo gradualmente diventando ampio e armonioso. Chi lavora con le albicocche deve avere pazienza. — BT

RUDI GARTNER —

Schon in jungen Jahren stellte Rudi Gartner Edelbrände her – damals noch als Hobby. Heute ist der 70-Jährige aus Laas im Vinschgau nicht nur ein preisgekrönter Schnapsbrenner, sondern auch ein anerkannter Verkoster.



RUDI GARTNER —

Ha iniziato a produrre distillati in giovane età, anche se a quei tempi solo per hobby. Oggi il settantenne di Lasa non è solo un premiato distillatore di grappe ma anche un apprezzato degustatore.



MAL ANDERS

Von den eigenen Wiesen: Getrocknete Marillen sind am Kandlwaalhof in Laas ein Klassiker.

44 Familie Luggin bringt in ihren Produkten eine andere Seite des Vinschger Obstes zum Vorschein: Eine köstliche Harmonie aus süß und sauer bilden zum Beispiel der Marillensenf und der Marillenessig.

INFO: Unterwaalweg 10, 39023 Laas luggin.net



SÜSSE VERSUCHUNG

Die Marillen der Obstbauern aus der direkten Umgebung werden in der Laaser Konditorei Greta täglich frisch und per Hand zu saftigen Kuchen und Co. verarbeitet: Marillenstrudel, Marillendatschi, Marillenknoedel, Streuselkuchen, Sahne- und Cremetorten, Pralinen – auch die Marillenmarmelade wird selbst eingekocht.

INFO: Vinschgaustraße 65, 39023 Laas
Instagram: @cafe.konditorei.greta



EISKALT

Marille und mehr: Die Sorten der Venostes Eiswerkstatt in Prad am Stilfserjoch sind handgemacht und zu hundert Prozent natürlich, sie kommen ganz ohne Aromen oder Farbstoffe aus. Das Vinschger Eis kann in der Eismanufaktur La Venostana in Schlanders genossen werden und ist südtirolweit in diversen Geschäften erhältlich.

INFO: Göflaner Straße 18, 39028 Schlanders venostana.com



GENUSS UND KULTUR

Mit Liebe veredelt: handgeschöpfte Zorbitter- und Milkschokolade mit feiner Marillenfüllung von venustis in Laas. Zum Einsatz kommt die Frucht hier auch in Pralinen und den berühmten Laaser Marmorwürfeln. Passend zu den süßen Kreationen bietet venustis Marmor-Genuss-Führungen mit Schokoladenverkostung an.

INFO: Vinschgaustraße 10, 39023 Laas venustis.it



SELBST GEMACHT

Vitaminreicher Snack oder verführerische Nachspeise: Aus der orangen Frucht lässt sich auch zu Hause allerlei zaubern. Von selbst gemachter Marmelade und Marillensaft über den klassischen Marillenkuchen und die Vinschger Marillenknoedel aus Topfenteig bis hin zu Vanillesoufflé und Crêpes mit Marille – ausprobieren und genießen.

INFO: vip.coop/rezefte-vinschgau



QUALCOSA DI DIVERSO

Le albicocche colte nel frutteto di casa ed essiccate sono un classico del maso Kandlwaalhof di Lasa. Nei suoi prodotti la famiglia Luggin esalta il lato più insolito della frutta venostana, come il delizioso sapore agrodolce della senape di albicocche e dell'aceto di albicocche.

INFO: via del canale 10, 39023 Lasa luggin.net

DOLCI TENTAZIONI

Nella pasticceria Greta di Lasa le albicocche fresche coltivate nei dintorni vengono lavorate a mano ogni giorno per ottenere dolci e altri prodotti golosissimi: strudel, torte e canederli alle albicocche, torte sbriciolate, alla panna e alla crema, cioccolatini. Non manca la confettura di albicocche di produzione propria.

INFO: via Venosta 65, 39023 Lasa
Instagram: @cafe.konditorei.greta

GELATO ARTIGIANALE

Albicocca e non solo: tutti i gusti del laboratorio di gelato artigianale Venostes di Prato allo Stelvio sono prodotti a mano e naturali al 100 per cento, poiché sono privi di aromi e coloranti. Il gelato venostano può essere gustato nella gelateria La Venostana a Silandro o acquistato in vari negozi dell'Alto Adige.

INFO: via Covelano 18, 39028 Silandro venostana.com

GUSTO E CULTURA

Fatti con amore: sono il cioccolato fondente e il cioccolato al latte di venustis a Lasa, ripieni di raffinata crema di albicocche. Il dolce frutto arancione è utilizzato anche nei cioccolatini e nei famosi "cubetti di marmo di Lasa". Oltre alle sue dolci creazioni venustis propone visite guidate con degustazione di cioccolato.

INFO: via Venosta 10, 39023 Lasa venustis.it

TUTTO FATTO IN CASA

Snack vitaminico o invitante dessert? Utilizzando le albicocche come per magia si può creare dal nulla ogni sorta di delizie. Dalla confettura e dal succo fatti in casa alla classica torta, dai canederli venostani alla ricotta ai soufflé alla vaniglia e alle crêpes: non c'è che da provare (e gustare).

INFO: vip.coop/ricette-valvenosta



DIE MARILLENSAISON DAUERT VON MITTE JULI BIS MITTE AUGUST. MEHR ERLEBNISSE UND INFOS: vinschgau.net

LA STAGIONE DELLE ALBICOCCHE VENOSTANE VA DA METÀ LUGLIO A METÀ AGOSTO. PER INFO: venosta.net



DIE VINSCHGER MARILLE
Süß, aromatisch und reich an Betacarotin: Im milden und trockenen Klima des Vinschgaus können die zarten Früchte ihr Aroma besonders gut entfalten.

L'ALBICOCCA DELLA VAL VENOSTA
Dolce, aromatica, ricca di betacarotene: nel clima mite e secco della Val Venosta questo tenero frutto trova le condizioni migliori per sviluppare al meglio il suo aroma.

BUNT UND NACHHALTIG / COLORATI E SOSTENIBILI



46

VENUSTA

Blüten, Teemischungen, Edelweiß-Gesichtscreme: Der Familienbetrieb fasui in Latsch baut Bio-Bergkräuter nachhaltig an und verarbeitet diese zu wohltuenden Produkten weiter. Der Standort auf bis zu 1.650 Metern über dem Meer ist ideal für den Anbau – durch die kargen Böden ist der Ertrag zwar geringer, dafür sind die Pflanzen reich an wertvollen Inhaltsstoffen und die Farben der Blüten besonders intensiv. fasui.it

Fiori, miscele di erbe aromatiche per tisane, creme per il viso alla stella alpina: l'azienda familiare fasui a Laces coltiva erbe di montagna biologiche con metodi sostenibili e le trasforma in prodotti benefici. Le coltivazioni, che salgono fino a 1.650 metri, sono in posizione ideale: anche se i suoli poveri limitano la quantità di raccolto, le piante sono ricche di preziose sostanze nutritive e i fiori assumono colori intensi. fasui.it

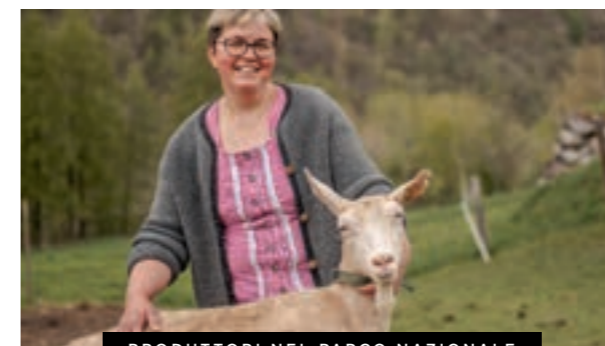


PRODUZENTEN IM NATIONALPARK



47

Weißes Gold wird zu schmackhaftem Käse: Am Rainhof im Martelltal mitten im Nationalpark Stilfserjoch verarbeitet Familie Stricker in der eigenen Hofkäserei auf 1.225 Metern über dem Meer die Milch ihrer vier Kühe und zehn Ziegen zu Rohmilchkäse. Blumen und Kräuter veredeln Aroma und Geschmack. Nach einiger Zeit im Salzbad reifen die Laibe rund einen Monat lang im Keller der Käserei. Verkauf ab Hof und in einigen Bauernläden der Umgebung. nationalpark-stelvio.it



PRODUTTORI NEL PARCO NAZIONALE

Dall'oro bianco nasce un delizioso formaggio: al maso Rainhof in Val Martello, a 1.225 metri nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio, la famiglia Stricker lavora nel proprio caseificio il latte di quattro mucche e dieci capre per produrre un formaggio di latte crudo. Fiori ed erbe alpine esaltano l'aroma e il gusto delle forme che, dopo alcuni giorni a bagno nel sale, stagionano per un mese in cantina. Il formaggio si può acquistare al maso e in alcune rivendite contadine della zona. parconazionale-stelvio.it

ALLES FÜR DIE MARENDE

Salami, Kaminwürzen, geräuchertes Rindfleisch und natürlich Speck: Der Familienbetrieb Rinner steht in Latsch seit 1955 für Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität. Alexander Rinner hat die elterliche Dorfmetzgerei zum Speckbetrieb ausgebaut und stellt Räucherprodukte und Dauerware selbst her. 2020 eröffnete der eigene Verkaufsladen. Neben den Hausprodukten reicht das Sortiment von Käse und Schüttelbrot über Wein bis zu Eingelegetem und Aufstrichen. rinner-speck.it

TUTTO PER UN OTTIMO SPUNTINO

Salame, Kaminwürzen, manzo affumicato e ovviamente speck: dal 1955 l'azienda familiare Rinner di Laces è sinonimo di carne e insaccati di altissima qualità. Alexander Rinner ha trasformato la macelleria dei genitori in un'azienda di produzione di speck dove nascono prodotti affumicati e a lunga conservazione. Nel 2020 ha aperto un punto vendita che oltre ai prodotti della casa propone formaggi, Schüttelbrot e vino, ma anche sottaceti e confetture. rinner-speck.it



VERFÜHRERISCHES DUETT / UN DUETTO CHE SEDUCE



Seit acht Jahren investiert Thomas Plack am Lehengut in Kastelbell in einen modernen Weinberg und biologischen Anbau. Das Ergebnis: Bergtropfen mit Charakter, die schon beim Internationalen Organic Wine Award überzeugt haben. Der neueste Star: der Sekt DUETT, der die Rebsorten Riesling und Blauburgunder vereint und in Zusammenarbeit mit dem Weingut Castel Juval Unterortl entstanden ist. lehengut.it

Da otto anni al Lehengut di Castelbello Thomas Plack investe in moderni vigneti e coltivazioni bio. Il risultato sono vini alpini di carattere, che hanno già riscosso successo all'International Organic Wine Award. L'ultimo nato è già una star: è lo spumante DUETT, che unisce le varietà Riesling e Pinot Nero ed è prodotto in collaborazione con l'azienda vinicola Castel Juval Unterortl. lehengut.it

— **01 Ausgezeichnet:**
Der Blauburgunder DOP 2019 Riserva BIO holte beim Internationalen Organic Wine Award 94 Punkte und damit Gold.

— **02 Weinberge:**
Am Lehengut wird seit 2015 rein biologisch bewirtschaftet – insgesamt drei Hektar Rebfläche.

— **01 Premiato:**
All'Organic Wine Award International il Pinot Nero DOP 2019 Riserva BIO ha conquistato ben 94 punti che gli sono valsi l'oro.

— **02 Vigneti:**
Dal 2015 al Lehengut si coltiva solo in modo biologico – in totale tre ettari di vigneto.



01



02

MODERNE
KONZEPTE
UND GUTE
KLASSIKERDREIMAL
NEU

Unter den Glurnser Lauben ist das Bistro Salina der Bürgergenossenschaft Obervinschgau Kulturcafé und Ort der Begegnung zugleich – mit Veranstaltungen und wechselnden Ausstellungen. Zum Weinsalon Seeber in Kastelbell gehört seit 2022 das Killimangiare, ein kleines Restaurant mit sieben Tischen, wo Küchenchef Kilian Weithaler auf Lokales setzt. Mit der Plamortstube samt Pizzeria weitet die Schönebenhütte im Skigebiet Schöneben-Haideralm das kulinarische Angebot aus. schoeneben.it; Instagram: [@weinsalon_cafe_seeber](https://www.instagram.com/weinsalon_cafe_seeber), [@bar.bistro.salina](https://www.instagram.com/bar.bistro.salina)

TRE NOVITÀ IN UN
COLPO SOLO

Situato sotto i portici di Glorenza, il Bistro Salina è bar, circolo culturale della Cooperativa di comunità Alta Val Venosta e location per eventi e mostre temporanee. A Castelbello, dal 2022 il Weinsalon Seeber si è arricchito del Killimangiare, ristorante con sette tavoli dove lo chef Kilian Weithaler punta sulle specialità locali. Infine, nel comprensorio sciistico Belpiano-Malga San Valentino, si è ampliata l'offerta culinaria del rifugio Schönebenhütte grazie alla moderna Plamortstube e alla pizzeria annessa. schoeneben.it; Instagram: [@weinsalon_cafe_seeber](https://www.instagram.com/weinsalon_cafe_seeber), [@bar.bistro.salina](https://www.instagram.com/bar.bistro.salina)

CONCETTI
MODERNI
E CUCINA
TIPICABERG-
BAHNEN
LATSCH

Wandern, biken & genießen

IMPIANTI
DI RISALITA
LACESEscursioni, gite in
mountain bike e rilassarsiSESSELLIFT / SEGGIOVIA
TARSCHER ALM
MALGA DI TARRES
1.940mSEILBAHN /
FUNIVIAST. MARTIN
SAN MARTINO
1.740mLatsch - Martellital
Vinschgau - Val VenostaBUS & BIKESHUTTLE
TÄGLICH / GIORNALIEROLatsch Bahnhof > Sessellift Tarscher Alm
Laces Stazione > Seggiovia Malga di Tarresbergbahnen-latsch.com

BRENNEND GUT

DELIZIE RISCOPERTE

REZEPT/RICETTA — Marc Bernhart
FOTOS/FOTOGRAFIE — Daniel Zangerl

BRENNSUPP- TORTELLONI

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
(ETWA 30 TORTELLONI)

ALMKÄSE-FONDUTA:
70 g Almkäse, 25 g Butter, 25 g Mehl,
160 ml Milch, 80 ml Sahne,
1 Eigelb, Schale ½ Zitrone,
Salz, schwarzer Pfeffer

GEBRANNTER NUDELTEIG:
120 g Gerstenmehl, 1 TL Kümmel,
1 Lorbeerblatt, 160 g Weizenmehl,
50 g Dinkelvollkornmehl,
5 Eigelb, Salz

1. Für die Fonduta Almkäse grob raspeln. Butter und Mehl in einer Pfanne anschwitzen. Milch und Sahne angießen und bei schwacher Hitze zu einer Béchamelsonse rühren. Vom Herd nehmen und Almkäse, Eigelb und Zitronenschale einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen lassen.
2. Für den Teig Gerstenmehl mit Kümmel und Lorbeer in einer Pfanne bei mittlerer Hitze gleichmäßig goldbraun rösten. Abkühlen lassen und fein durchsieben. Mit den restlichen Zutaten vermengen und zu einem Nudelteig kneten. Teig in 4 Teile teilen und (mit einer Nudelmaschine) dünn ausrollen.
3. Mit einem Glas Kreise (Ø 8 cm) ausstechen. Auf jede Kreishälfte 1 TL Fonduta geben. Ränder leicht mit Wasser bestreichen, die andere Hälfte darüber schlagen und vorsichtig zusammendrücken. In leicht kochendem Salzwasser 3–4 Minuten garen.

TIPP:
Anrichten mit Rote-Bete-Würfeln,
Spinatblättern, geräuchertem Ricotta
und Schwarzbrotchips (Vinschger Paarl).

TORTELLONI DI FARINA ABBRUSTOLITA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
(CIRCA 30 TORTELLONI)

FONDUTA:
70 g formaggio di malga, 25 g burro,
25 g farina, 160 ml latte, 80 ml panna,
1 tuorlo, scorza di ½ limone,
sale, pepe nero

TORTELLONI:
120 g farina d'orzo, 1 cucchiaino
cumino, 1 foglia alloro, 160 g farina
di frumento, 50 g farina integrale
di farro, 5 tuorli, sale

1. Per la fonduta grattugiare il formaggio di malga. Rosolare in una pentola burro e farina. Aggiungere il latte e la panna e mescolare a fuoco basso fino a ottenere una besciamella. Togliere dal fuoco e incorporare formaggio, tuorlo, scorza di limone, sale e pepe. Far raffreddare.
2. Per i tortelloni tostare in una padella a fuoco medio la farina d'orzo con cumino e alloro, far raffreddare e setacciare finemente. Mescolare con gli altri ingredienti fino a ottenere un impasto. Dividerlo poi in quattro parti e stenderlo sottilmente con l'aiuto di una macchina per la pasta.
3. Ritagliare con un bicchiere dei cerchi (Ø 8 cm). Disporre su ogni metà dei cerchi un cucchiaino di fonduta. Inumidire i bordi con acqua, ripiegare l'altra metà del cerchio e premere i bordi. Cuocere in acqua salata appena bollente per 3–4 minuti.

CONSIGLIO:
Servire con dadini di rapa rossa,
spinaci, ricotta affumicata e chips
di pane nero della Val Venosta.



Sechs Tische, fünf Sinne. Das neue Fine-Dining-Restaurant Mamesa ist das kulinarische Aushängeschild im Weissen Kreuz in Burgeis. Hier kommt zusammen, was Gastgeber Marc Bernhart und Mara Theiner lieben: exzellente Produkte aus der Region, erstklassige Weine und eine mutig-moderne Küche, bei der jedoch die traditionellen Wurzeln nicht verloren gehen.

Sei tavoli per cinque sensi. Il nuovo ristorante gourmet Mamesa è il fiore all'occhiello dell'Hotel Weisses Kreuz di Burgisio, una sintesi di ciò che più amano i padroni di casa Marc Bernhart e Mara Theiner: eccellenti prodotti locali, vini di alta qualità e una cucina moderna che osa senza perdere le radici tradizionali.



52 GEKONNT GEFLOCHTEN



Roman Theiner fertigt und repariert in seiner Werkstatt in Langtaufers „Goaßln“, die Peitschen, die dem Brauchtum „Goaßlschnölln“ seinen Namen geben. Aus Drahtgarn flicht er Stränge und dreht sie zum Strick, der mit Pech gestärkt wird. Am Stiel befestigt und mit dem Schmitzel am Ende, der beim Schwingen durch Überschnall knallt, ist die Goaßl komplett. Beigebracht hat sich der 50-Jährige die Goaßlmacherei selbst. „Weil ich helfen möchte, die Tradition aufrechtzuerhalten und weiterzugeben“, sagt er.

Nel suo laboratorio a Vallelunga Roman Theiner crea e ripara i “Goaßln”, le fruste che danno il nome all’usanza del “Goaßlschnölln”, lo schioccare delle fruste. Intreccia i singoli fili per creare delle corde che attorciglia in un cordone, rinforzandolo poi con la pece. Completa la frusta con un manico e il piccolo nastro in fondo che produce il caratteristico schiocco. Roman, cinquantenne, ha imparato da solo a fabbricare le fruste. “Volevo contribuire a mantenere viva questa tradizione”, dice.



INTRECCI A REGOLA D'ARTE





Katja Telser

Snowkiterin

Snowkiter

Mit Schnee, Eis und Wind: **Katja Telser** kitet nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter. 2021 gründete sie mit ihren Freunden Ivan und Flavio die Caramba Kiteschool am Reschensee und Haidersee im Obervinschgau

Neve, vento e ghiaccio: **Katja Telser** pratica il kite sia in estate che in inverno. Nel 2021, con gli amici Ivan e Flavio, ha aperto la Caramba Kiteschool al Lago di Resia e al Lago di San Valentino alla Muta, in Alta Val Venosta

1 VENUSTA — Kitesurfen ist bekannt, aber was ist Snowkiten?

KATJA TELSER — Snowkiten ist ähnlich, wird aber auf einer schneebedeckten Fläche ausgeübt – bei uns auf dem zugefrorenen Reschensee und Haidersee. Auf Skiern oder einem Snowboard stehend, hat man das Trapez um den Bauch gebunden, an dem der Schirm hängt. Bei gutem Wind lässt man ihn steigen, lenkt und gleitet über den Schnee.

1 VENUSTA — Il kitesurf è uno sport conosciuto, ma che cos'è lo snowkite?

KATJA TELSER — È simile, ma si pratica su una superficie coperta di neve, da noi sui laghi ghiacciati di Resia e di San Valentino alla Muta. Si sta in piedi sugli sci o su uno snowboard con legato alla vita il trapezio a cui è appeso l'aquilone. Con il vento a favore lo si lascia salire, lo si guida e si scivola sulla neve.

2 VENUSTA — Klingt anspruchsvoll. Kann das jeder lernen?

KATJA TELSER — Ja, mit Ehrgeiz und viel Übung. Unsere jüngsten Schülerinnen und Schüler sind acht Jahre alt. Aber auch einem 66-jährigen Rentner habe ich das Snowkiten schon beigebracht. Auf dem Schnee ist der Einstieg tatsächlich einfacher als im Wasser. Im Kurs geht es um Technik und darum, die Bedingungen und eigenen Fähigkeiten richtig einzuschätzen. Etwas Geduld braucht es natürlich, denn: Man ist stets vom Wind abhängig. Aber davon haben wir im Vinschgau glücklicherweise genug. Gerade diese enge Verbindung mit dem Naturelement ist das Schönste an diesem Sport.

2 VENUSTA — Sembra impegnativo. Può imparare chiunque?

KATJA TELSER — Certo! Ma ci vogliono forza di volontà e molta pratica. I nostri allievi più giovani hanno appena 8 anni, ma ho dato lezioni di snowkite anche a un pensionato di 66 anni. In realtà è più semplice iniziare sulla neve che in acqua. Il corso è incentrato sulla tecnica e sul saper valutare le condizioni meteo e le proprie capacità. Ovviamente ci vuole un po' di pazienza, perché si dipende sempre dal vento. Ma per fortuna in Val Venosta ce n'è abbastanza. Il bello di questo sport sta proprio nello stretto legame con l'elemento naturale.

3 VENUSTA — Was macht den Reschensee für das Snowkiten so besonders?

KATJA TELSER — Ich liebe die Ruhe, die Weite des zugefrorenen Sees und es herrschen perfekte Bedingungen. Zwischen den Saisonen reisen wir zum Kiten viel umher, aber mich zieht es immer wieder hierher zurück.

3 VENUSTA — Cosa rende il Lago di Resia così speciale per lo snowkite?

KATJA TELSER — Amo il silenzio e la vastità del lago ghiacciato... qui le condizioni sono perfette. Tra una stagione e l'altra viaggiamo parecchio per praticare il kite, ma alla fine torniamo sempre qui.

GUTES GLEITEN

Auf dem Schnee ist der Einstieg in den Sport einfacher als auf dem Wasser. Doch auch im Sommer ist der Obervinschgau ein Hotspot der Kiter.

SCIVOLARE PERFETTAMENTE

Imparare il kite surf sulla neve è più facile che sull'acqua. Ma anche in estate l'Alta Val Venosta è un punto di attrazione per i kiter.



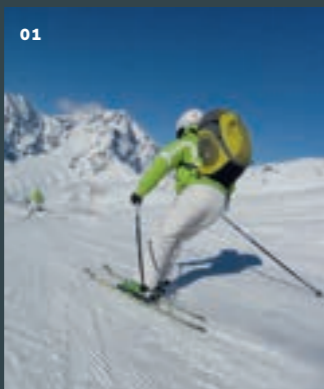
WELCHER TYP, WELCHE PISTE?



DIE ADRENALINJUNKIES

Als Skifahren gilt für sie nur die schwarze Piste, alles andere ist Langlaufen. Von den Freundinnen und Freunden an der Bergstation spaßeshalber angefeuert, wird ihre innere Mikaela Shiffrin geweckt. Und während die oben noch lachen, stehen sie längst im Ziel ... äh ... am Ende des Hanges.

TIPP: Vierzehn schwarze Pistenkilometer in Sulden am Ortler (01) sprechen für sich! Im Skigebiet Schöneben-Haideralm bietet der mehrfach ausgezeichnete Snowpark Adrenalinfutter für alle, die noch mehr Abenteuer wollen.



01

GLI ADRENALINICI

Per loro sciare significa solo la pista nera, tutto il resto è sci di fondo. Quando alla stazione a monte gli amici li aizzano per scherzo, si risveglia la Mikaela Shiffrin che hanno dentro. E non perdona: mentre gli altri lassù stanno ancora ridendo, loro sono già da un pezzo in fondo alla pista.

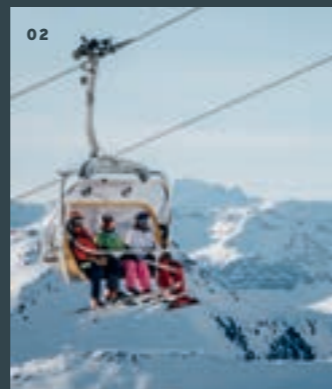
PISTA: quattordici chilometri di piste nere a Solda (01), sotto l'Ortles, parlano da soli! Sempre per gli sciatori più coraggiosi, il pluripremiato snowpark del comprensorio sciistico Belpiano-Malga San Valentino è una fonte inesauribile di adrenalina.



DIE PANORAMAFÄHRER/-INNEN

Ein Skitag muss für sie ein Gesamtkunstwerk sein. Sie selbst sind die Farbtupfer in der weißen Landschaft, ihre Schwünge auf der Piste ziehen sie wie Cézanne den Pinsel über die Leinwand. Aber einmal zu lang in den malerisch blauen Himmel geguckt, schon landen sie mit dem Hintern im Schnee.

TIPP: Ein beeindruckendes Panorama verlangt nach schönem Wetter. Das Skigebiet Watles (02) gilt als das sonnigste Skigebiet Südtirols. Naturfans genießen auf der Talabfahrt durch den Wald im Skigebiet Trafoi himmlische Ruhe.



02

I PANORAMICI

Per loro la giornata sugli sci deve essere un'opera d'arte totale. Loro stessi sono tocchi di colore nel bianco paesaggio, tratteggiano le serpentine sulla pista come Cézanne muoveva il pennello sulla tela. Ma quando si attardano ad ammirare il pittoresco azzurro del cielo... ecco che atterrano con il sedere nella neve!

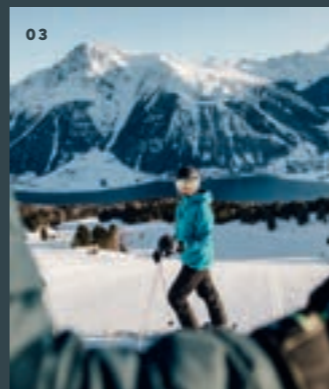
PISTA: la contemplazione di panorami fantastici richiede condizioni meteo perfette. Il comprensorio sciistico di Watles (02) è il più soleggiato dell'Alto Adige, mentre scendendo sulla pista nel bosco del comprensorio sciistico di Trafoi i veri fan della natura si beano di una pace celestiale.



DIE FRÜHEN VÖGEL

Selbst der Liftwart schläft noch, da stehen sie schon am Drehkreuz, um ja die Ersten am Berg zu sein und den besten Schnee zu erwischen. Um elf Uhr, wenn die Normalaufsteher auf den Pisten sind, sind sie längst wieder zu Hause – und stellen den Wecker für den nächsten Tag noch eine Viertelstunde früher.

TIPP: Im Berggasthof Haideralm (03) sind Übernachtungen möglich – früher auf die Piste geht nicht! Und die späten Vögel? Auf der schwarzen Rosimpiste in Sulden kann mittwochs von 20:45 bis 22:45 Uhr im Flutlicht gefahren werden.



03

LE ALLODOLE

Quando gli addetti agli impianti di risalita stanno ancora dormendo, loro sono già davanti al tornello per essere i primi a salire e godersi la neve migliore. E alle 11, quando tutti gli altri sono sulle piste, sono già tornati a casa. A puntare la sveglia un quarto d'ora prima per il giorno successivo.

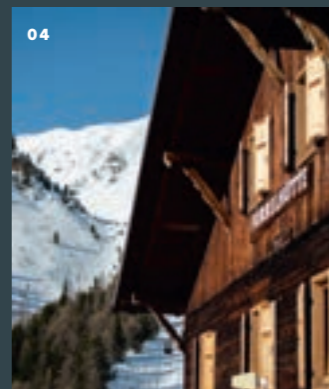
PISTA: al rifugio alpino Malga San Valentino (03) si può pernottare: arrivare sulle piste prima di così è proprio impossibile! E per i tiratardi? Sulla pista nera Rosim, a Solda, il mercoledì si scia dalle 20.45 alle 22.45 alla luce dei riflettori.



DIE HÜTTENKENNER/-INNEN

Ihr liebster Schwung? Der Einkehrschwung. Skifahren – ihnen besser bekannt als Schiiiiifoo! – ist für sie allerspätestens ab zwölf Uhr mittags ein Indoor-Sport. Zum Einstimmen werden schon morgens im Auto die wichtigsten Pistenhits geträllert. Schlechtes Wetter? Kein Problem, dann eben nur Après-Ski.

TIPP: Die urige Rojer Hütte an der schwarzen Zwölferkopf-Piste im Skigebiet Schöneben-Haideralm sowie die Ferkelhütte mit großer Terrasse und Blick auf den Ortler – direkt an der Bergstation des Skigebiets Trafoi (04).



04

GLI AMICI DEI RIFUGI

La curva che gli riesce meglio? Quella per fermarsi a mangiare. Per loro da mezzogiorno in poi lo sci è uno sport solo indoor. Già di mattina, in auto, per entrare nello spirito giusto canticchiano i più gettonati tormentoni da Après Ski. E se il tempo è brutto? Nessun problema, si va direttamente in baita.

PISTA: la pista nera Zwölferkopf nel comprensorio sciistico Belpiano-Malga San Valentino con il caratteristico rifugio Roja. O anche il rifugio Forcola: ampia terrazza e vista sull'Ortles, accanto alla stazione a monte del comprensorio sciistico di Trafoi (04).

QUALE TIPO, QUALE PISTA?



DIE COWBOYS VOM NÖRDERBERG

I COWBOY DEL MONTANA

TEXT/TESTO — Sylvia Pollex
FOTOS/FOTOGRAFIE — Thomas Rötting

Die Holzrücker Siegmund und Dietmar Müller sind Helden nachhaltiger Waldbewirtschaftung, indem sie einer jahrhundertalten Tradition folgen

Als Siegmund Müller die Haken ins Holz schlägt, ist Rosalie hochkonzentriert. Sie weiß, jetzt kommt es auf ihre Kraft an. Noch hält er sie zurück, beide müssen bereit sein. Dann fasst er die Haflingerstute am Halfter – er braucht Abstand nach hinten und im Notfall Zeit, um dem angehängten Baumstamm ausweichen zu können. Dann geht es los: Pferd und Holzrücker rennen und springen hangabwärts, der schwere Stamm kommt hinterher. Beide wissen, dass es leichter geht und sicherer ist, wenn sie am steilen Hang schnell sind. Es ist Knochenarbeit, keine Frage. In den Momenten, auf die es beim Rücken ankommt, sind Pferd und Rücker eins. Der 58-Jährige stemmt sich kraftvoll wie ein Cowboy gegen Rosalie, treibt sie leicht hangaufwärts, damit der Stamm nicht ins Rollen kommt. Mathematik der Erfahrung. Berechnen kann man das nicht, die Komponenten dieser Bewegungsformel sind zu komplex, man muss es im Blut haben. Siegmunds Augen leuchten. Er sagt:

„Holz aus dem Wald holen geht am besten mit einem Pferd.“

Was Vater Siegmund und sein 25-jähriger Sohn Dietmar vom Nördersberg oberhalb von Schlanders machen, hat Seltenheitswert. Die gigantischen Holzmengen für unsere Möbel, Häuser und Öfen kommen zum Großteil aus dem Flachland. Von den steilen Berghängen Südtirols werden sie in der Regel mit dem Harvester oder mit Seilwinden geholt. Bis zu einer Steigung von dreißig Prozent können die etwa zwanzig Tonnen schweren Walderntefahrzeuge zum Einsatz kommen. Die Verwüstungen, die sie anrichten, sind so groß, dass zum Beispiel durch den verdichteten Boden für die nächsten hundert Jahre kein Regenwurm mehr durchkommt. Weil die Fahrschneisen in den Bergen nicht alle zwanzig Meter in den Wald geschlagen werden können, ist deren Arbeit letztendlich im Verhältnis zu den angerichteten Schäden nicht einmal wirklich effizient. Zudem verbrauchen die Fahrzeuge jede Menge Diesel und produzieren viel CO₂. Am häufigsten kommen deshalb Seilwinden zum Einsatz. Mit ihrer Hilfe werden die Baumstämme einen Hang hinauf- oder hinabgezogen. Auch ihr Einsatz ist kompliziert. Das Seil einzurichten, erfordert Geschick, und beim Abwärtswinden

Adorano il budino al caramello, sussurrano ai cavalli: Siegmund e Dietmar Müller, eredi di una tradizione secolare, eroi della gestione sostenibile dei boschi

Siegmund Müller conficca gli uncini nel legno, Rosalie è molto concentrata. Sa che ora è la sua forza che serve. Siegmund trattiene ancora la cavalla Haflinger: devono essere pronti entrambi. Poi la afferra per la cavezza: ha bisogno di spazio dietro e, in caso di emergenza, di tempo per evitare il tronco agganciato. Poi si parte: la cavalla e l'operaio forestale corrono saltellando giù per il pendio, seguiti dal pesante tronco. Sanno entrambi che sul terreno ripido è più facile e sicuro se si va veloci. Certo, è un lavoro massacrante. Quando trasportano il legno in discesa, la cavalla e Siegmund sono una cosa sola. Quest'uomo di 58 anni si aggrappa a Rosalie come fosse un agile cowboy, spingendola leggermente a monte per evitare che il tronco cominci a rotolare. Matematica basata sull'esperienza: calcolare questa traiettoria con le formule sarebbe troppo complesso, è un istinto che bisogna avere nel sangue. Gli occhi di Siegmund brillano:

“Il modo migliore per portare via il legno dal bosco è con il cavallo”.

Il lavoro che Siegmund e suo figlio Dietmar, 25 anni, svolgono sul Monte Tramontana, sopra Silandro, ha un'importanza unica. Le colossali quantità di legno che utilizziamo per mobili, case e stufe arrivano in gran parte dalla pianura, e se vengono prelevate dai ripidi pendii dell'Alto Adige di solito vengono movimentate con le macchine o i verricelli. Per pendenze fino al 30 per cento si possono utilizzare abbattitrici forestali del peso di quasi 20 tonnellate, ma la devastazione che producono è così grande che, per esempio, per ben cento anni nessun lombrico riuscirà più a penetrare nel terreno compattato. Dato che in montagna è impossibile ricavare piste ogni 20 metri per questi macchinoni, usarli non è efficiente rispetto ai danni che causano, e oltretutto questi veicoli consumano grandi quantità di gasolio rilasciando molta CO₂. Quindi per trasportare i tronchi a valle o a monte di un pendio si utilizzano più spesso i verricelli. Ma anche il loro impiego è complicato perché serve molta abilità per posizionare il cavo, che nei tratti in discesa si impiglia spesso nel patrimonio boschivo più pregiato danneg-

verfängt es sich oft am noch stehenden, wertvollen Baumbestand und schädigt die Rinde. Die am Seil befindlichen Stämme müssen dann noch einmal gelöst und wieder eingeklinkt werden.

60 Dagegen sieht der Wald nach dem Pferde-Holzrücken fast aus wie vorher. In den Strutzwegen, den sogenannten Rückegassen, die schon vor Jahrhunderten auf den Waldhängen angelegt wurden, sieht man Schleifspuren, die in wenigen Wochen wieder verschwunden und übermoost sein werden. Die Hufe bewirken nur punktuelle, reversible Bodenkompressionen. Es ist ein würdiger Umgang mit der wilden Natur. Ihm sein Holz auf diese Weise zu entnehmen, kostet Kraft, dafür bleibt das faszinierende Ökosystem des Bodens erhalten und der Wald kann sich reproduzieren. Dazu braucht es ein wendiges Pferd, einen erfahrenen Rücker und einen Zapin, eine Art Mini-Spitzhacke, die beim Hantieren mit den Holzstämmen unerlässlich ist.

Die Sache hat nur einen Haken – das Pferderücken gilt als extrem anspruchsvoll, kaum jemand kann es noch. Was Siegmar und Rosalie machen, steht ganz am oberen Rand einer an Präzision, Erfahrung, Sportlichkeit, Tierliebe und Mut ausgerichteten Messlatte. Siegmar schätzt, dass nicht mehr als acht bis zehn Bauern in Südtirol auf diese traditionelle Weise das Holz aus dem Wald holen. Regelmäßig gibt er Kurse für angehende Forstarbeiter an der Forstschule in Latemar. Anfängliche Skepsis schlägt dann schnell in Begeisterung um, wenn die Teilnehmer erleben, was da im Wald passiert. Doch obwohl Pferde als preiswerte Alleskönner und ehemalige Hauptakteure in der bis heute unverändert kleinteiligen Landwirtschaft Südtirols prädestiniert sind für den Einsatz auf den Höfen und in den Wäldern, nutzt sie kaum noch jemand.

Sohn Dietmar steht neben seinem Vater, entspannt auf seinen Zapin gelehnt. „Manche Pferde lernen die Arbeit schnell, andere langsam“, erzählt er.

„Das Training dauert mindestens einen Monat, tägliches Üben ist wichtig, auch wenn die Lerneinheiten am Anfang nur kurz sind. Das Geräusch der Ketten, die am sogenannten Zielscheit angebracht sind, das Gefühl, wenn Zug auf das Geschirr kommt, die Geräusche beim Schlagen des Zapins, damit müssen die Pferde vertraut werden. Manche haben zunächst Angst vor den großen Stämmen.“

Wer Siegmar und Dietmar ein paar Tage bei ihrer Arbeit zuschaut, weiß, dass diese Beschreibung pures Understatement ist; dass es noch etwas anderes braucht: die Fähigkeiten eines Pferdeflüsterers.

giandone la corteccia: di conseguenza i tronchi devono essere liberati e riagganciati di continuo.

La movimentazione dei tronchi con i cavalli, invece, lascia i boschi quasi intatti. Lungo le piste in uso ormai da secoli sui pendii boscosi, le tracce del trascinarsi dei tronchi scompaiono in poche settimane e si ricoprono nuovamente di muschio, perché gli zoccoli provocano solo una compressione del terreno selettiva e reversibile. È un approccio rispettoso della natura vergine. Prelevare il legno in questo modo richiede molte energie, ma l'affascinante ecosistema del suolo viene preservato e il bosco può rigenerarsi. A questo scopo servono un cavallo volenteroso, un forestale esperto e un tiratronchi, cioè una specie di zappa con la punta a uncino indispensabile per movimentare i tronchi.

Ma c'è un problema: il trasporto con i cavalli è considerato così impegnativo che quasi nessuno è più in grado di effettuarlo. Ciò che fanno Siegmar e Rosalie è al vertice di una scala di difficoltà che richiede precisione, esperienza, allenamento, amore per gli animali e coraggio. Siegmar pensa che non ci siano più di otto-dieci contadini in Alto Adige capaci di prelevare il legno dal bosco con questo sistema tradizionale. Durante i corsi per apprendisti operai forestali che tiene regolarmente alla Scuola forestale Latemar, però, quando i suoi allievi provano a lavorare con i cavalli lo scetticismo iniziale si trasforma in entusiasmo. Sebbene questi animali, in passato veri protagonisti dell'agricoltura di piccola scala del territorio, siano predestinati a essere impiegati nei masi e nei boschi come economici "tuttofare", quasi nessuno li usa più.

“Alcuni cavalli imparano subito, altri più lentamente”, racconta Dietmar, appoggiato disinvoltamente al tiratronchi accanto al padre.

“L'addestramento dura almeno un mese e l'esercizio quotidiano è decisivo, anche se all'inizio le lezioni sono brevi. Il cavallo deve abituarsi al rumore delle catene agganciate al cosiddetto bilancino, alla sensazione della forza di trazione che si propaga ai finimenti, al suono del tiratronchi quando si conficca nel legno. Alcuni all'inizio hanno paura dei tronchi più grossi.”

Chi osserva Siegmar e Dietmar al lavoro per qualche giorno, inizia a notare che questa descrizione è per difetto, perché serve anche un'altra cosa: la capacità di sussurrare ai cavalli.



WENDIG UND TRITTSICHER — Bis heute sind die Haflinger mit ihrem gutmütigen, freundlichen Wesen und ihrer Intelligenz die erste Wahl für die Arbeit in den Bergen.

INTELLIGENTI E DAL PASSO SICURO — Grazie al loro carattere bonario e amichevole e alla loro intelligenza, i cavalli Haflinger sono ancora oggi l'opzione migliore per i lavori in montagna.

Denn die Kommunikation zwischen Tier und Mensch ist hier nicht mit Worten getan, auch wenn Rosalie auf die von Siegmar ausgerufenen Kommandos und Laute sofort reagiert. Sie müssen sich blind vertrauen und wortlos verstehen, um sprichwörtlich gemeinsam an einem Strang zu **62** ziehen. Der Fehler des einen kann den anderen schwer verletzen. Diese Beziehung ist überhaupt nur möglich, weil Pferde als Herdentiere so stark auf Integration ausgerichtet sind, dass sie den Menschen förmlich suchen und ihm auf erstaunliche Art und Weise zugetan sind. Nicht selten beruht das auf Gegenseitigkeit.

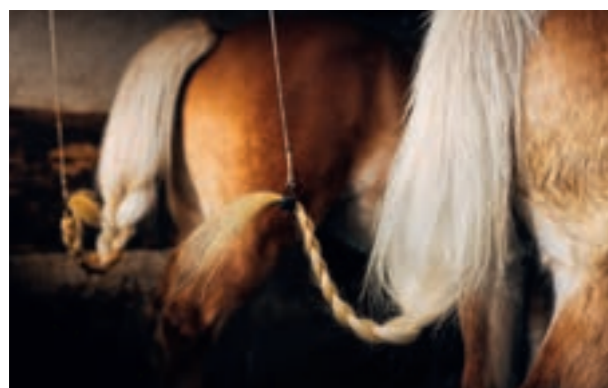
„Rosalie gehört zur Familie“, sagt Siegmar, „wir würden sie nie verkaufen, selbst wenn man uns eine Million für dieses Pferd böte.“

Die Müllers am Nördersberg haben einen Hof auf 1.200 Meter Höhe, mit traditioneller Landwirtschaft, Schafen, Kühen und Ziegen. Im Sommer helfen freiwillige Saisonarbeiter im Stall, auf den Feldern und in der Küche bei Marlene, Siegmars Frau. Für zehn Leute kocht sie oft traditionelle Südtiroler Gerichte und den von ihren Männern heiß geliebten Karamell-Pudding. Mit ihrer herzlichen Art und ihrem offenen Lachen hält sie alle Fäden auf dem Hof zusammen.

In effetti qui esseri umani e cavalli non comunicano a parole, anche se Rosalie reagisce immediatamente ai comandi e alle grida di Siegmar. Devono fidarsi ciecamente l'uno dell'altro e capirsi senza parlare per poter tirare, come si suol dire, la corda dalla stessa parte: l'errore di uno può ferire gravemente l'altro. Questo rapporto così stretto è possibile solo perché i cavalli, in quanto animali che vivono in branco, sono talmente predisposti a integrarsi che cercano proprio gli esseri umani e si affezionato a loro in maniera sorprendente. Spesso questo sentimento è reciproco.

“Rosalie è un membro della famiglia”, spiega Siegmar, “non ci verrebbe mai in mente di venderla neppure in cambio di un milione di euro”.

Sul Monte Tramontana i Müller possiedono un maso a 1.200 metri con pecore, mucche e capre, dove praticano l'agricoltura tradizionale. In estate alcuni lavoratori stagionali aiutano nella stalla, nei campi e in cucina dove Marlene, la moglie di Siegmar, prepara i piatti tradizionali altoatesini, spesso per dieci persone, e il budino al caramello tanto adorato da suo marito e da suo figlio. Marlene tiene le fila del maso con i suoi modi cordiali e la sua risata franca.



NACH GETANER ARBEIT — Frisch gestriegelt stehen die Pferde mit kunstvoll nach oben gebundenen Schwänzen im Stall – im Haus wärmt man sich mit Pudding.

DOPO IL LAVORO — Appena strigliati, i cavalli riposano nella stalla con le code intrecciate a regola d'arte. In casa invece ci si riscalda con il budino al caramello.



„Die Pferde sind ein wichtiges Standbein, sie werden hier oben gezüchtet und ausgebildet“, erzählt Marlene. „Während Rosalie die beste Holzrückerin ist, zieht Zafira im Winter die Kutsche in Suld, Nina kann gut mit Kindern, Tessa eignet sich besonders zum Ausreiten, Viki ist noch unentschieden und Corina, die Jüngste, noch in der Ausbildung.“

An einem eisigen Winternachmittag stehen Rosalie und Viki schwitzend und ziemlich außer Puste mit vier angehängten Baumstämmen vor dem Hof. Die letzten hundert Meter ging es steil die Straße bergauf. Vorher, hangabwärts im Schnee, war das Fahren mit den Stämmen dagegen ein Kinderspiel. „Das meiste Holz holen wir im Winter“, sagt Siegmar. „Wenn der Boden gefroren ist, nimmt er weniger Schaden und die im Schnee gleitenden Stämme sind wesentlich besser zu bewegen.“ Wie Skitourengeher lesen Siegmar und Dietmar den Schnee. Er darf nicht überfrieren und muss tief genug sein. Die beiden Rücker sind zufrieden. Im Fraktionswald vom Nördersberg arbeiteten heute eine Serpentine weiter oben vier Männer mit einer Seilwinde. Abends liegt wie so oft mehr Holz auf dem Haufen des Müller-Teams.

“I cavalli sono un aiuto importante, li alleviamo e li addestriamo quassù”, racconta Marlene. “Mentre Rosalie è la migliore a trasportare il legno, Zafira in inverno tira la carrozza a Solda, Nina è brava con i bambini, Tessa è adatta per essere cavalcata, Viki è ancora indecisa e Corina, la più giovane, è in fase di addestramento.”

In un gelido pomeriggio invernale osserviamo Rosalie e Viki davanti al maso, sudate e senza fiato, con al traino quattro tronchi. Gli ultimi 100 metri li hanno dovuti superare in ripida salita. Prima, in discesa sulla neve, tirare i tronchi è stato un gioco da ragazzi. “Gran parte del legno andiamo a prenderlo in inverno”, spiega Siegmar. “Quando il suolo è gelato subisce meno danni ed è più facile movimentare i tronchi perché scivolano sulla neve.” Siegmar e Dietmar devono valutare la neve proprio come gli scialpinisti: non può essere ghiacciata e dev’essere abbastanza profonda. Oggi i due sono soddisfatti. In contemporanea con loro, nel bosco di Monte Tramontana ma un tornante più su, ha lavorato anche un altro gruppo, in quattro, con un verricello. A fine giornata, come spesso



IHR REVIER — Die dichten Gebirgswälder der sonnenabgewandten Hänge am grünen Nördersberg im Süden des Vinschgaus.

IL LORO TERRITORIO — I fitti boschi di montagna sui pendii poco soleggiati del Monte Tramontana, sul lato meridionale della Val Venosta.



MUSKELPAKETE — Bei den Haflingern, die offiziell zu den Kleinpferdrassen zählen, treffen Kraft und Merkmale kompakter Gebirgsgäule auf den Adel und die Eleganz der Araberpferde.

FASCI DI MUSCOLI — Negli Haflinger, che ufficialmente rientrano nelle razze equine di piccola taglia, la forza e le caratteristiche dei tozzi cavalli di montagna si uniscono alla nobiltà e all’eleganza dei cavalli arabi.

Doch tut diese schwere Arbeit den Pferden auch gut? Die beiden sind überzeugt davon.

accade, la catasta di legno più grande è quella di Dietmar e Siegmär. Ma questo lavoro così duro fa bene anche ai cavalli? Padre e figlio ne sono convinti.

66

„Sie müssen ihre Kraft auch einsetzen können, sich gebraucht fühlen“, sagt Dietmar.
„Wir spüren ihre Vorfreude, wenn sie für den Einsatz geholt werden.“

„Devono pur sfruttare la loro forza, sentirsi utili“, dice Dietmar.
„Quando li portiamo a fare un lavoro percepiamo la loro trepidazione.“

Dann philosophieren die beiden ein bisschen über die Rolle der Pferde in unserer zivilisatorischen Entwicklung – in Mobilität, Ackerbau, Kriegen, Forschungsexpeditionen – und kommen zum Fazit, dass die gesamte jüngere Kulturgeschichte auf der Tatsache fußt, dass wir Menschen Pferde domestiziert haben. Und es sei doch erstaunlich, sagen sie, dass wir diese hoch entwickelte Zusammenarbeit mit dem Tier so schnell haben fallen lassen zugunsten der Maschinen und Motoren. Die beiden sind überzeugt, dass die Pferde in die Südtiroler Wälder zurückkehren werden. Dass sie gemeinsam mit den Maschinen eine nachhaltigere Waldwirtschaft ermöglichen werden. Vater Siegmär sagt: „Das Pferd ist in der Waldarbeit so genial, dass man diese Nutzung erfinden müsste, wenn es sie nicht längst gäbe.“ Dietmar nickt zustimmend. — SP

Poi i due filosofeggiano sul ruolo del cavallo nell'evoluzione della nostra civiltà – nella mobilità, nell'agricoltura, nelle guerre, nelle spedizioni scientifiche – e giungono alla conclusione che tutta la storia culturale recente si basa sull'addomesticazione dei cavalli. Perciò stupisce, dicono, che abbiamo abbandonato questa collaborazione così evoluta con gli animali a favore delle macchine e dei motori. I due sono convinti che i cavalli torneranno nei boschi dell'Alto Adige e che insieme alle macchine daranno vita a una silvicoltura più sostenibile. Papà Siegmär aggiunge: „Il cavallo è talmente predisposto per i lavori forestali che questo impiego se non ci fosse già da molto tempo lo si sarebbe dovuto inventare“. Dietmar annuisce in segno di approvazione. — SP



URSPRUNG DER HAFLINGER — Der Vinschgau ist die ursprüngliche Heimat der robusten Pferde: 1874 gelang in Schluderns mit der Geburt des Fohlens Folie erstmals die Züchtung dieser Rasse.

ORIGINE DEGLI HAFLINGER — La Val Venosta è la zona di origine di questi robusti cavalli: nel 1874 a Sluderno la nascita del puledro Folie ha dato il via all'allevamento di questa razza.

REITURLAUB
UND
KUTSCHEN-
FAHRTEN

AUF DEM RÜCKEN
DER PFERDE

Kinder und Anfänger lernen den Umgang mit den Tieren, erfahrene Reiter wagen Touren durch die alpine Natur: etwa am Siglgut in Tarsch, am Pferdehof Ansteingut in Spondinig oder auf der Rona Ranch in Martell. Bei romantischen Kutschen- und Pferdeschlittenfahrten lässt sich die Umgebung genießen. Übrigens: Holzrucker Siegmär Müller trifft man im Winter in Sulden, wo er mit seiner Kutsche Skifahrerinnen und Skifahrer vom Sessellift Langenstein zur Gondelbahn Kanzel transportiert. vinschgau.net



IN
GROPPA!

Al Siglgut di Tarsces, al maneggio Ansteingut di Spondigna e al Rona Ranch in Val Martello, bambini e principianti si possono avvicinare al mondo dei cavalli, mentre i più esperti si cimentano con avventurose cavalcate nella natura alpina. C'è chi invece preferisce romantiche gite in carrozza o sulle slitte trainate dai cavalli, per godersi i paesaggi venostani. Non solo: in inverno potete incontrare il nostro protagonista Siegmär Müller a Solda, dove con la sua carrozza trasporta sciatori e sciatrici dalla seggiovia Orso alla funivia Pulpito. venosta.net

VACANZE
A CAVALLO
E GITE IN
CARROZZA

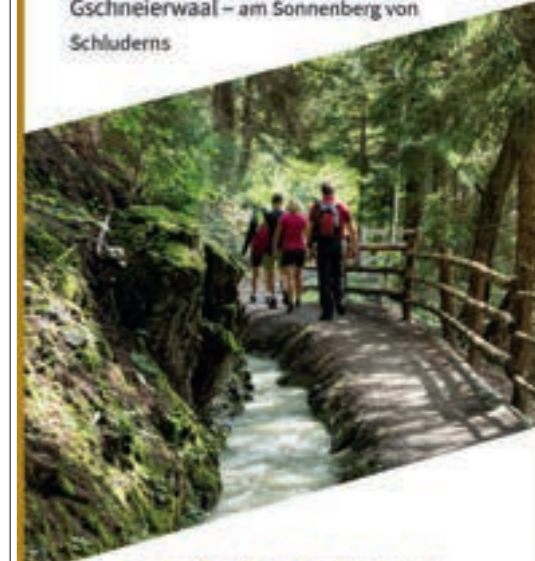


Waalwege
im Obervinschgau

– Natur- und Kulturwanderungen –

Genusswanderungen entlang der alten Wasserläufe zu historischen Kulturstätten, Buschenschänken und atemberaubenden Aussichten.

- Oberwaal – oberhalb von Mals
- Ackerwaal – durchs gesamte Matscher Tal
- Leiten- & Berkwaal – Rundweg in Schluderns
- Turnaunawaal – zu den Ruinen in Taufers i. M.
- Gschneierwaal – am Sonnenberg von Schluderns



Sentieri delle rogge
in Alta Val Venosta

– tra natura e cultura –

Passeggiate lungo gli antichi canali di irrigazione verso siti di interesse storico-culturale, locande e punti panoramici.

- Oberwaal – sopra Malles Venosta
- Ackerwaal – attraverso tutta la Val di Mazia
- Leiten- & Berkwaal – percorso circolare a Sluderno
- Turnaunawaal – verso i ruderi a Tubre i. V. M.
- Gschneierwaal – al Monte Sole di Sluderno



VINSCHGAU ERLEBEN

68

PER SCOPRIRE LA VAL VENOSTA

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 geografisch nicht nur die heutigen Landesgrenzen, sondern auch Teile des Inntals und des Unterengadins. Dieser historische Raum wird im Mittelalter auch „Finsgowe“ 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 Menschen und seine kulturelle Umgebung, greift über die Landesgrenzen hinaus und betrifft Architektur und Kunst, Tradition und Brauchtum – und nicht zuletzt die Landschaft.

venusta

In un documento dell'Abbazia di San Gallo risalente al 890, troviamo la prima menzione dell'Alta Valle dell'Adige sotto il nome "Venusta Vallis". All'epoca, il termine comprendeva non solo gli attuali confini geografici ma anche parti della Inntal austriaca e della Bassa Engadina, nell'odierna Svizzera. Nel Medioevo spunta un altro nome per questo territorio ricco di storia: "Finsgowe" o "Vinschgau". Il termine venusta, però, deriva anche dal popolo retico dei Venosti, che abitava la provincia romana Raetia prima. Ecco perché venusta parla dell'uomo e del suo ambiente culturale, oltrepassa i confini e osserva l'architettura, l'arte, le tradizioni e i costumi. E, non da ultimo, lo splendido paesaggio.

Abonnement Abbonamento

venusta kostenlos für Vinschgau-Liebhaber – Senden Sie Ihre Postadresse an: info@vinschgau.net venusta è gratuita per gli amanti della Val Venosta. Inviare il vostro indirizzo postale a: info@venosta.net

Newsletter Newsletter

Regelmäßig Neues und Interessantes aus dem Vinschgau: vinschgau.net/de/newsletter Notizie, fatti interessanti e curiosità dalla Val Venosta: venosta.net/it/newsletter

+ News aus ganz Südtirol: suedtirol.info/newsletter-anmelden
+ Novità da tutto l'Alto Adige: suedtirol.info/newsletter-iscriviti

VINSCHGAU
VAL VENOSTA
vinschgau.net
venosta.net



Facebook:
facebook.com/vinschgau.valvenosta
Instagram:
[vinschgau_valvenosta](https://instagram.com/vinschgau_valvenosta)

+++ Interaktive Karte
Mappa interattiva +++



+ Auch als App!
+ disponibile
anche come app!

Interaktive Karte
des Vinschgaus
Mappa interattiva
della Val Venosta
maps.vinschgau.net



INFOBÜROS
IM VINSCHGAU
UFFICI
D'INFORMAZIONE
IN VAL VENOSTA

Reschen
Resia
reschenpass.it
passoresia.it
T +39 0473 633101

St. Valentin auf der Haide
San Valentino alla Muta
reschenpass.it
passoresia.it
T +39 0473 634603

Mals
Malles
ferienregion-obervinschgau.it
altavenosta-vacanze.it
T +39 0473 831190

Burgeis
Burgusio
ferienregion-obervinschgau.it
altavenosta-vacanze.it
T +39 0473 831422

Glurns
Glorenza
glurns.eu
T +39 0473 831097

Schluderns
Sluderno
ferienregion-obervinschgau.it
altavenosta-vacanze.it
T +39 0473 615590

Prad am Stilfserjoch
Prato allo Stelvio
prad.info
T +39 0473 616034

Sulden
Solda
ortler.it
T +39 0473 613015

Laas
Lasa
schlanders-laas.it
silandro-lasa.it
T +39 0473 626613

Schlanders
Silandro
schlanders-laas.it
silandro-lasa.it
T +39 0473 730155

Latsch
Laces
latsch-martell.it
laces-martello.it
T +39 0473 623109

Martell
Martello
latsch-martell.it
laces-martello.it
T +39 0473 623109

Kastelbell-Tschars
Castelbello-Ciardes
kastelbell-tschars.com
T +39 0473 624193

+++ Südtirol Transfer +++



+ Nachhaltige Anreise
+ arrivare in modo sostenibile

Reisen Sie per Bahn oder Fernbus in den Vinschgau und mit dem „Südtirol Transfer“ vom Bahnhof in Meran direkt zu Ihrer Unterkunft im Vinschgau! Buchung online; Bezahlung online oder vor Ort. suedtiroltransfer.com

Raggiungete l'Alto Adige in treno o con gli autobus di lunga percorrenza: dalla stazione FS di Merano la navetta "Südtirol Transfer" vi porterà direttamente al vostro alloggio in Val Venosta! Prenotazione online, pagamento online oppure in loco. altoadigettransfer.com



Öffentlich unterwegs
Mobilità in provincia
suedtirolmobil.info
sasa.bz.it



Barrierefrei in Südtirol
Alto Adige accessibile
suedtirolfueralle.it
altoadigepertutti.it
T +39 0473 209176



Wetter
Meteo
wetter.provincia.bz.it
meteo.provincia.bz.it

VENUSTA® 11 2023/2024

März marzo 2023
Auflage tiratura 25.000

Der Name „venusta“ wurde im Landesgericht Bozen registriert
Testata „venusta“ registrata presso il Tribunale di Bolzano
BZ2013C000026

Herausgeber editore
Vinschgau Marketing – Val Venosta Marketing
Laubengasse 11
39020 Glurns
Via Dei Portici, 11
39020 Glorenza
vinschgau.net

Konzept, Redaktion und Koordination
Progetto, redazione e coordinamento
Exlibris
exlibris.bz.it

Chefredaktion caporedattore
Lenz Koppelstätter

Publishing Management
Debora Longariva

Editorial Design, Art Direction
Nina Ullrich
designnomadin.com

Verantwortlicher im Sinne
des Pressegesetzes
Direttore responsabile
Lenz Koppelstätter

Anzeigen inserzioni
elephant projects – Karin Tscholl
info@elephant.bz.it

Autoren und Autorinnen
Autori e autrici
Katharina Brenner, Marie Clara, Lenz Koppelstätter, Debora Longariva, Selma Mahlknecht, Silvia Oberrauch, Sylvia Pollex, Barbara Tilli

Übersetzungen und Lektorat
Traduzioni e revisione
Exlibris (Duccio Biasi, Valeria Dejacco, Helene Dörner, Debora Longariva, Milena Macaluso)

Coverfoto fotografia di copertina
Armin Huber

Fotos fotografie
IDM Südtirol – Alto Adige, Frieder Blicke, T. Biedermann, Caramba Kiteschool, Fasui/Klaus Peterlin, Ferienregion Ortler/Malthe Wähler, J. Frank, Herz & Blut, Armin Huber, iStockphoto.com/CasarsaGuru, Kuppelrain/Julia Lesina Debiasi, Lehengut/Emi Massmer, Mamesa/Daniel Zangerl, Nationalpark Stilfserjoch/Manuel Pazeller, Benjamin Pfitscher, Helmut Rier, Rinner Speck, Restaurant Schöneben, Thomas Rötting, Schönthaler GmbH, Angelika Schwarz, Patrick Schwenbacher, TV Schnalstal/M. Rattini & P. Santer, VI.P/Passione Cooking, Malthe Woehler, Zeress/Christian Gufler

Druck stampa
Südtirol Druck, Tschermes Cermes

bioladen
SCHLANDERS+PRAD

Natur- und
Bio-Produkte
Ihre Biofachgeschäfte in
Schlanders und Prad



Café Venusta & Bioladen Schlanders
Hauptstraße 18 - Tel. 0473 620 055 - info@biomarkt.it
Bioladen Prad
Hauptstraße 106 - Tel. 0473 618 075 - prad@biomarkt.it
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8:30 - 12:00 / 15:00 - 18:30
Sa 8:30 - 12:00

UND GLEICH NEBENAN

DAS BIO-CAFÉ IN
SCHLANDERS

VENUSTA
BAR · CAFÉ · BISTRO



der Treffpunkt
für gesundheitsbewusste
Genießer in Schlanders
MIT SONNENTERRASSE

70 WEGE DES WASSERS

I SENTIERI DELL'ACQUA

Im niederschlagsarmen Vinschgau spielten die Waale, das traditionsreiche künstlich angelegte Bewässerungssystem, eine entscheidende Rolle für die Entwicklung der Region. Entlang der alten Wasserläufe führen heute Wanderwege

Da sempre, la Val Venosta è un territorio povero di precipitazioni. Ecco perché in passato i canali di irrigazione chiamati Waale ricoprivano un ruolo decisivo per l'economia agricola. Oggi le antiche rogge sono fiancheggiate da suggestivi sentieri

VENUSTA

WAALSCHELLE

„Sie wird auch Waalglocke genannt und durch ein sich drehendes Wasserrad mit einem Hammer geschlagen. Das Läuten signalisiert, dass der Waal in Betrieb ist und alles funktioniert.“

WANDERWEGE

„Einer der schönsten Waalwege ist jener bei Schluderns – das Besondere: die Möglichkeit einer Rundwanderung. Drei Kilometer dem Leitenwaal folgend bis zur faszinierenden Saldurschlucht, dann den Bergwaal entlang bis zum Vernalhof, Stopp bei der Churburg und zurück nach Schluderns.“

KULTURERBE

„Die Malser Haide wird noch traditionell überflutet. Die jahrhundertealte Kulturtechnik wurde in die nationale Liste für landwirtschaftliche Praktiken und traditionelles Wissen aufgenommen. Nun folgt die Bewerbung für das immaterielle UNESCO-Welterbe.“

ZAHLEN

„Ende der 1930er-Jahre wurde gezählt: Von den einst 238 Waalen mit einer Gesamtlänge von 600 Kilometern sind heute nur mehr etwa zwei Dutzend in Betrieb. Alle anderen wurden verrohrt oder verschüttet und dienen als Wanderwege.“

WAALER

„Er ist zuständig für die Instandhaltung des Waals, die Zuteilung der Bewässerungszeiten, die Einleitung und Überwachung der Zufuhr des Wassers zu Wiesen und Kulturgründen. Früher wohnten die Waaler in einer Waalerhütte direkt am Ufer.“

IL WAALER

„Il Waaler è il responsabile della manutenzione della rogge, del rispetto dei tempi di irrigazione, dell'immissione dell'acqua e del controllo del suo deflusso nei prati e nei terreni agricoli. Un tempo il Waaler viveva in una casetta direttamente accanto al canale.“

JOSEF RUEPP

Als Forstarbeiter sorgte er viele Jahre für die Pflege der Waale im Obervinschgau. Zwanzig Jahre lang führte er Interessierte zu den Waalen in der Gegend um Schluderns und Mals.



JOSEF RUEPP

In qualità di operaio forestale ha curato per molti anni le rogge dell'Alta Val Venosta. Per vent'anni ha guidato escursionisti e curiosi lungo le rogge della zona di Sluderno e Malles.

FOTO/FOTOGRAFIA — *TV Obervinschgau/Benjamin Pfitscher*

LA CAMPANELLA

„Viene fatta suonare da un martelletto azionato da una ruota ad acqua. Il tintinnio continuo della campanella segnala che una rogge è regolarmente in funzione.“

I WAALWEGE

„Uno dei sentieri lungo le rogge più belli è quello di Sluderno, che offre la possibilità di compiere un'escursione circolare. Si segue per tre chilometri il Leitenwaal fino alla suggestiva gola del rio Saldura e poi il Bergwaal fino al maso Vernalhof. Dopo una sosta presso Castel Coira, si torna a Sluderno.“

PATRIMONIO CULTURALE

„La Muta di Malles viene sommersa ancora oggi dalle acque irrigue, utilizzando una tecnica tradizionale antica di secoli che è stata inclusa nell'elenco delle pratiche agricole e delle conoscenze tradizionali. Il prossimo passo è la candidatura a Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO.“

CIFRE

„Alla fine degli anni trenta si stimò che fossero in funzione 238,6 chilometri di rogge. Oggi solo poco più di una ventina sono ancora in funzione: tutte le altre sono state deviate o interrato e vengono utilizzate come sentieri escursionistici.“



GANZJÄHRIG / TUTTO L'ANNO

GENUSSWANDERN

Die Waalwege sind ganzjährig begehbar. Infos und geführte Wanderungen: vinschgau.net

IL PIACERE DI CAMMINARE

I sentieri lungo le rogge sono percorribili tutto l'anno. Per info ed escursioni guidate: venosta.net

72 TIERISCHE BEGLEITER

Die alte Römerstraße Claudia Augusta führt seit der Antike durch den Vinschgau. Hier erzählt sie von ihren Erlebnissen und Begegnungen im Laufe der Jahrhunderte

Es ist eine Szene wie im Film: Gemächlich und mit viel Glockengebimmel zieht eine Kuhherde die Straße hinunter. Hirten mit langen Stöcken halten die Tiere in Schach. Auto- und Motorradfahrer, Radler und neugierige Passanten beobachten das Schauspiel.

Auch Tiere haben ihre Wege. Sie streifen ziellos durch Wald und Feld, sie folgen einer Spur oder begeben sich auf Wanderschaft. Oft geschieht das im Verborgenen, fernab der menschlichen Welt. Es kommt aber vor, dass die Wege sich kreuzen, sich zwei begegnen, die unterwegs sind: Eine Radfahrerin überrascht den Fuchs auf der Jagd, Wanderer beobachten die äsende Gämse, der stattliche Hirsch steht nachts plötzlich vor dem Scheinwerferlicht des Autos. Ich bin oft stumme Zeugin solcher Begegnungen. Für eine Sekunde setzt der Herzschlag aus, die Augen weiten sich, beide stehen ganz still und blicken einander an. In diesen Momenten geschieht etwas, so als öffne sich eine Tür in eine andere, geheimnisvolle Welt. Meist schauen die Menschen noch lange hinterher, wenn die Tiere schon längst entsprungen sind. Sie sind berührt und beglückt, vielleicht sogar getröstet. In der Menschenwelt ist es manchmal sehr einsam. Der Igel, der sich im Gebüsch versteckt, die Schlange, die zwischen den Steinen verschwindet, der Vogelzug in der Ferne, ja, sogar die zarten Pfortenspuren im Schnee – sie alle erzählen von den zahllosen unsichtbaren Pfaden, die sich mit den Straßen der Menschen kreuzen. Und manchmal gehen sie sogar ein Stück des Weges gemeinsam.

Herzlich,
— IHRE CLAUDIA AUGUSTA

SELMA MAHLKNECHT — Für venusta schlüpft die Vinschger Schriftstellerin und Dramaturgin in die Rolle der Claudia Augusta und erzählt von früher und heute.

GUIDE FAUNISTICHE

La Via Claudia Augusta percorre la Val Venosta sin dai tempi degli antichi romani. Di seguito ci racconta le sue esperienze e i suoi incontri nel corso dei secoli

Sembra la scena di un film: una mandria di mucche sta risalendo placida la strada, accompagnata dal suono dei campanacci. Con lunghi bastoni i pastori tengono uniti gli animali. Automobilisti, motociclisti, ciclisti e alcuni passanti curiosi osservano lo spettacolo.

Anche gli animali hanno i loro sentieri. Vagano senza meta per boschi e campi, seguendo una traccia o per puro diletto. Spesso si muovono di nascosto, lontano dagli umani. Ma a volte capita che le strade si incrocino, che due esseri viventi in cammino si incontrino: una ciclista che sorprende una volpe a caccia, escursionisti che osservano i camosci al pascolo, un cervo imponente che di notte compare all'improvviso davanti ai fari di un'auto. Spesso sono proprio io l'unica silenziosa testimone di questi incontri. Per un secondo il cuore ferma il suo battito, gli occhi si dilatano, entrambi restano fermi in assoluto silenzio e si guardano. In questi momenti accade qualcosa, come se una porta si aprisse su un altro mondo, un mondo misterioso. Spesso gli umani continuano a guardare anche dopo che gli animali sono fuggiti. Sono commossi e felici, forse persino rincuorati. Nel mondo umano a volte ci si sente molto soli. Il riccio che si nasconde nei cespugli, la serpe che scompare tra le pietre, le migrazioni degli uccelli in lontananza, persino le impronte delle zampe nella neve, raccontano dei numerosi sentieri invisibili che si intersecano con le strade delle persone. Talvolta condividendo persino un pezzo di cammino.

Cordialmente,
— LA VOSTRA CLAUDIA AUGUSTA

SELMA MAHLKNECHT — Per venusta, la scrittrice e drammaturga venostana si cala nei panni della Via Claudia Augusta.

FLORA UND FAUNA

Das Nationalparkhaus naturatrafoi in Trafoi informiert über das Leben im Nationalpark, avimundus in Schlanders über Vögel und aquaprad in Prad am Stilfserjoch mit vierzehn Aquarien über Amphibien und Reptilien im Vinschgau.

FLORA E FAUNA

Il Centro visite naturatrafoi a Trafoi fornisce informazioni sugli animali del parco nazionale, avimundus a Silandro sugli uccelli e aquaprad a Prato allo Stelvio, con i suoi quattordici acquari, su anfibi e rettili della Val Venosta.





74

DOMOLS

I winschat, mir waarn wiedr kloan,
do wor die Welt so groaß.
Sein gsessn afn Stoan
ban Brunnan hintern Haus,
ibr ins lei dr stille Mound.
Und die Luft wor klor und frisch,
hobn ins gfrogg, wie viel Stearn sein
und wia tiaf dr Himml isch.
Woasch du nu, wia still des wor,
koan Blattl hot sich griart in die Baam.
So isch es heint nimmermear,
hegschts nu in Traam.
Und wenn dr Schaafr gsungen hot
und die Schoof mit die Glegglan gschellt,
gel sel wor a scheanr Klong,
dr oanzigschte af dr Welt.

DOMINIK PLANGGER — aus dem Lied
„Domols“, veröffentlicht auf dem Album
trans\alplantisch (2015).



ANSICHTSHALBER (2022)

Unbequeme Wahrheiten und
die Schönheit des Lebens besingt
Plangger auf seinem neuen Album
in Hochsprache und Dialekt.
dominikplangger.at

Nel suo nuovo album in tedesco e in dialetto, Plangger
canta scomode verità ma anche la bellezza della vita.
dominikplangger.at

UNA VOLTA

Sarebbe bello tornare bambini,
quando il mondo era tanto grande.
Seduti insieme su un sasso
accanto al pozzo dietro casa,
sopra di noi, taciturna, solo la luna.
Quando l'aria era tersa e fresca,
e ci chiedevamo quante erano le stelle
e quant'era profondo il cielo.
Ricordi che gran silenzio c'era?
Che sugli alberi non si muoveva una foglia?
Oggi non è più così,
o forse solo nei nostri sogni.
E quando il pastore cantava,
e le pecore scuotevano i campanacci:
era quello il suono più bello,
l'unico suono al mondo.

DOMINIK PLANGGER — dalla canzone
“Domols” (Una volta), pubblicata nell'album
trans\alplantisch (2015).



Foto: Engelhofer Produktion Dautschetta



Kloster St. Johann Müstair
UNESCO WELTERBE

Erleben Sie Geschichte



Organisation der
Vereinten Nationen für
Bildung, Wissenschaft
und Kultur



Benediktinerinnen-Kloster
St. Johann in Müstair
Welterbe seit 1983

Kloster-, Kultur- und Baugeschichte vom 8. bis ins 21. Jahrhundert
in Klosterkirche, Museum und dem Archäologischen Archiv

Kloster St. Johann | Klostermuseum und Klosterladen | CH-7537 Müstair
Telefon +41 81 858 61 89 | visit-museum@muestair.ch | www.muestair.ch





SÜDTIROL

Vom Baum direkt ins Regal:
Der kürzeste Weg zu den Vinschger
Äpfeln führt in unsere Verkaufsstellen.

Dall'albero al punto vendita: la bontà delle
Mele Val Venosta è una scoperta continua.

OVEG Eyrns/Oris, Tel. 0473 617581

GEOS Schlanders/Silandro, Tel. 0473 737100

MIVOR Latsch/Laces, Tel. 0473 749964

JUVAL Kastelbell/Castelbello, Tel. 0473 727519

TEXEL Naturns/Naturno, Tel. 0473 671100

vip.coop



VAL
VENOSTA
Südtirol