

Dem Erbe verpflichtet
Wie sich Bauern
um die Zukunft uriger
Familienhöfe kümmern

12
2024/2025

Prendersi cura dell'eredità
I contadini e il
futuro degli antichi masi
di famiglia

venusta[®]

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

Dem Himmel nah

Wie im Nationalpark Stilfserjoch
der Mensch im Einklang
mit der Natur lebt

A un passo dal cielo

Vivere in armonia
con la natura nel
Parco Nazionale dello Stelvio

Südtirol. Alto Adige.



Kloster St. Johann Müstair
UNESCO WELTBERE

Aus der Geschichte für die Zukunft / Dal passato per il futuro

Flickenschürze von Schwester Albertina Blaas,
Benediktinerin im Kloster St. Johann in Müstair,
1951 – 2003
© Rätisches Museum Chur



REPARAR E REUTILISAR.

SONDERAUSSTELLUNG

Objektgeschichten der Wiederverwendung aus der Sammlung

/ ESPOSIZIONE TEMPORANEA

Storie di riuso della collezione



Kloster St. Johann Klostermuseum und Klosterladen
/ Monastero San Giovanni Museo e Negozio del Monastero
CH-7537 Müstair

www.muestair.ch



03

Die Begegnung mit der Natur bringt uns so vieles – und lehrt vor allem eines: wie klein, wie zerbrechlich, wie vergänglich wir sind. Wie gut das manchmal tut! Weil es uns demütig macht und gleichzeitig stark. Weil es uns zeigt, dass wir sie schützen müssen, um uns selbst zu schützen.

Brechen wir auf zu einer Reise in den imposanten Nationalpark Stilfserjoch. In seine Vergangenheit, sein Jetzt, seine Zukunft und zu Menschen, die ihn und sich selbst in Symbiose erhalten, die von und mit ihm leben (S. 16).

Was passiert, wenn der Mensch das Schöne um sich zerstört, erzählt Theresia Theiner, deren Dorf, als sie ein Kind war, einem Stausee weichen musste (S. 62). Heute ragt der Kirchturm wie ein Mahnmahl aus dem Wasser. Teresa, die Enkelin, kennt ihre Heimat nur mit Reschensee. Und sie lauscht den Worten der Großmutter, die mahnt – und doch ihren Frieden mit dem Geschehenen gemacht hat.

Eine anregende Lektüre wünscht
— DIE VENUSTA-REDAKTION

L'incontro con la natura ci arricchisce e ci insegna soprattutto una cosa: quanto siamo piccoli, fragili, solo di passaggio su questo mondo. E quanto ci fa bene a volte il saperlo! Perché ci rende umili e forti allo stesso tempo. Perché ci mostra che dobbiamo proteggerla per proteggere noi stessi.

E allora avventuriamoci in un viaggio nel grandioso Parco Nazionale dello Stelvio. Nel suo passato, nel suo presente e nel suo futuro, a conoscere persone che sono in simbiosi con il parco, che vivono di esso e con esso (p. 16).

Theresia Theiner, il cui paese è stato sommerso dal lago artificiale, racconta cosa accade quando gli esseri umani distruggono la bellezza che li circonda (p. 62). Oggi il campanile della chiesa emerge dalle acque come un monito. Sua nipote Teresa è nata quando il Lago di Resia già c'era. Ascolta le parole di avvertimento della nonna, che almeno ha fatto pace con gli eventi del passato.

Vi auguriamo una piacevole lettura
— LA REDAZIONE DI VENUSTA

KRAFTSPENDENDE RUHE — *Das abgeschiedene Schlinig ist im Winter ein Langlaufparadies und ganzjährig ein unberührtes Juwel, wie es sie heute nur noch selten gibt.*

SILENZIO CHE RIGENERA — *In inverno l'appartata località di Slingia è un paradiso per lo sci di fondo e nel resto dell'anno è un gioiello raro e incontaminato.*

Einzigartige Erlebniswelt zwischen Natur, Kultur und Kunst

Emozioni e scenari unici fra natura, cultura e arte



06
 EIN BILD UND SEINE GESCHICHTE —
Labyrinth im Marmor
 UN'IMMAGINE E LA SUA STORIA —
Un labirinto nel marmo

08
 RENAISSANCE DER LEDERHOSE —
Eine Betrachtung
 LA RINASCITA DEI LEDERHOSEN —
Una riflessione

12
 NEU IM VINSCHGAU —
 NOVITÀ DALLA VAL VENOSTA —

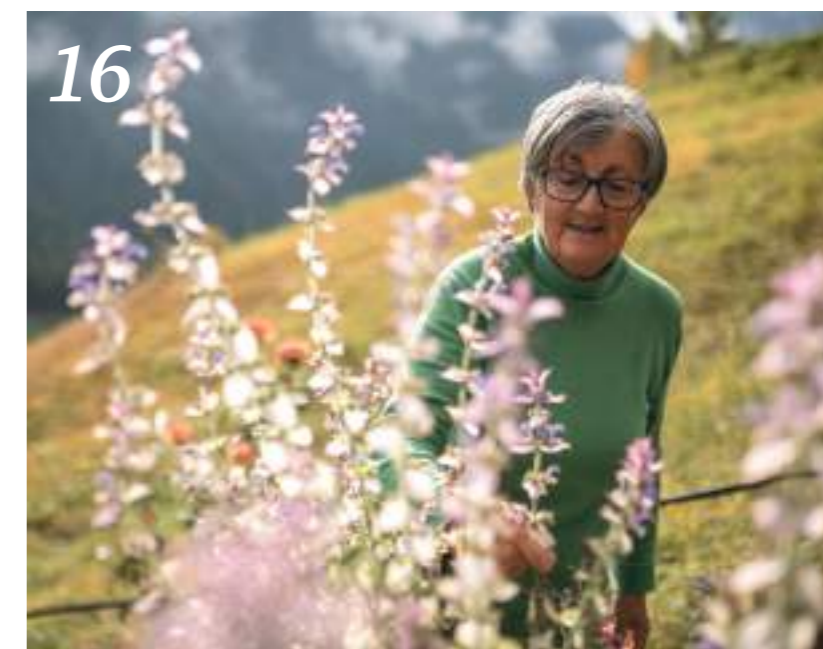
16
 WO DER HIMMEL ANFÄNGT —
Leben im Nationalpark
 DOVE COMINCIA IL CIELO —
Vivere in un parco nazionale

28
 ODE AN DEN FRÜHLING —
Impressionen
 ODE ALLA PRIMAVERA —
Impressioni

36
 KARTE —
Vinschgau im Überblick
 MAPPA —
Val Venosta a colpo d'occhio



38



16

05

38
 VINSCHGER ERBHÖFE —
Drei Begegnungen
 MASI AVITI
 DELLA VAL VENOSTA —
Tre testimonianze

48
 KULINARISCHES —
 SAPORI —

52
 KÜCHENGEHEIMNIS —
Marillenknödel
 SEGRETI DI CUCINA —
Canederli di albicocche

54
 DREI FRAGEN AN —
... einen Bikeguide
 TRE DOMANDE A —
... una bike guide

56
 TIPPS: RADFAHREN —
Vier Bikes, vier Routen
 TIPPS: BICICLETTA —
Quattro bici, quattro itinerari

58
 ATELIERBESUCH — *Faszinierende Fasern*
 VISITA IN ATELIER — *Il fascino delle fibre*

60
 SERVICE — *Vinschgau erleben*
 INFO — *Per scoprire la Val Venosta*

62
 GESCHICHTE DES RESCHENSEES —
*Gespräch mit einer Zeitzeugin
und ihrer Enkelin*
 STORIA DEL LAGO DI RESIA —
*Una testimone e sua
nipote raccontano*

70
 MEIN LIEBLINGSORT — *Schlinig*
 IL MIO POSTO DEL CUORE — *Slingia*

72
 KOLUMNE — *Also sprach Augusta*
 RUBRICA — *Così parlò Augusta*

74
 LITERARISCHER VINSCHGAU —
 VENOSTA LETTERARIA —

06

LABYRINTH
IM MARMORUN LABIRINTO
NEL MARMO

VENUSTA

Oberhalb von Laas, auf 1.567 Metern ü. d. M., mitten im Nationalpark Stilfserjoch, führt ein Zugang so hoch wie eine Flugzeughalle in den Weißwasserbruch der Lasa Marmo. Hier wird seit 1883 reinster Marmor abgebaut. Erfolgte der Abbau zunächst noch im Tagebau, wurde der Stollen bald weiter in den Berg hineingetrieben. Heute reichen verschlungene Gänge und Abbauhallen, gesäumt von mächtigen weißen Wänden, mehrere Kilometer tief ins Innere des Berges. Der Laaser Marmor besteht aus mindestens 96,4 Prozent natürlichem, feinkristallinem Kalziumkarbonat. Das Vorkommen wird auf mindestens 60 Millionen Kubikmeter geschätzt. Etwa 4.000 Kubikmeter werden im Untertagebau pro Jahr gefördert – mit einer speziellen Vermessungstechnik und in enger Zusammenarbeit mit Geologen.

A 1.567 metri di altitudine, sopra Lasa, nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio, un portale alto come un hangar per aerei immette nella cava Acqua Bianca di Lasa Marmo, dove dal 1883 si estrae un marmo purissimo. Inizialmente l'estrazione avveniva solo a cielo aperto, ma presto si dovette proseguire in galleria, e oggi un labirinto di cunicoli, fiancheggiati da imponenti pareti bianche, si spinge per vari chilometri nel ventre della montagna. Il marmo di Lasa è composto per almeno il 96,4 per cento da cristalli finissimi di carbonato di calcio naturale. La potenzialità del giacimento è stimata in almeno 60 milioni di metri cubi. Ogni anno dalle gallerie vengono estratti circa 4.000 metri cubi di marmo, utilizzando speciali tecnologie di rilevamento in stretta collaborazione con i geologi.

07

RENAISSANCE DER LEDERHOSE

TEXT/TESTO — Lenz Koppelstätter

*Lange als altmodisch abgetan, sind sie nun zurück: Krachlederne, Dirndl, alpenländische Traditions-
kluft. Immer noch gestrig, moderner Retrochic oder
tieferer Sinn? Eine Betrachtung*

Als ich ganz jung war, ein wehrloses Kind noch, da steckten mich meine Eltern manchmal in Lederhosen. Ich war noch klein, zu klein, um mich zu fragen, ob ich das will oder nicht und warum. Ich trug die Krachlederne einfach, sah niedlich darin aus. Die Marmeladenfinger ließen sich wunderbar an der gegerbten Hirschhaut abwischen, das mochte ich. Meine Eltern mochten das wohl auch. Die Lederhose, sie war praktisch, also gut. Sie machte vieles sehr viel einfacher. Deshalb hatte ich sie zu tragen. So leicht sind Style-Entscheidungen manchmal.

Als ich nicht mehr ganz so jung war, aber so richtig erwachsen auch noch nicht, da hätten mich keine zehn wildgewordenen Kühe in eine Lederhose zwingen können. Ich wollte Rockstar werden, ich verfluchte jeden Samstagmorgen die unumkehrbare Tatsache, in diesem idyllischen Südtirol geboren zu sein, verdammt! In meinem Kinderzimmer, in meinen zerrissenen Jeans steckend, mit einem Federballschläger als Gitarre in der Hand und einem Filzstift als Zigarette im Mundwinkel, schrie ich mit Kurt Cobain lauthals meine Wut hinaus. Und meine Verzweiflung. Nein, nie würde ich es von hinter den hintersten Bergen aus schaffen, Rockstar zu werden.

Heute füllen volkstümliche Musik und Schlager die großen Hallen. Musik, die aus der Provinz kommt. Krachlederne, Tracht und Dirndl? Sind neuerdings en vogue. Cooler Retrochic? Oder doch eher provinziell? Klar, man kann – und muss vielleicht sogar – diese Lederhosenrenaissance ein wenig auch als triviales Moderevival abtun, überall dort, wo mit Billigtrachten für 19,99 Euro ein Geschäft gemacht wird. Wo die Bierzeltmusik inhaltsleer aus den Lautsprechern dudelt.

Aber da gibt es noch eine andere Seite, eine interessantere und bedeutendere. Echte Trachtenschneiderinnen und -schneider besinnen sich parallel zu diesem Zirkus wieder des alten Handwerks, der Schönheit dieses sagenhaften Kleidungsstückes, das zeitlosen Sinn für Wertigkeit und Werte ausdrückt, die weit

LA RINASCITA DEI LEDERHOSEN

*A lungo considerati fuori moda, tornano i pantaloni
corti di cuoio, il Dirndl e i costumi tradizionali delle
zone alpine. Outfit desueto, retro chic moderno o una
scelta dal significato più profondo? Una riflessione*

Quando ero piccolo, un bambino ancora indifeso, i miei genitori a volte mi infilavano i Lederhosen. Ero piccolo, troppo piccolo per chiedermi se li volevo davvero e perché. Li indossavo e basta e mi davano un aspetto grazioso. Le dita sporche di marmellata si pulivano a meraviglia sulla pelle di cervo conciata, e questo mi piaceva un sacco. Probabilmente piaceva anche ai miei genitori. I Lederhosen erano pratici, belli e rendevano alcune cose molto più semplici, per questo dovevo portarli. A volte le scelte di stile sono facili.

Quando ero un po' meno piccolo, ma non ancora adulto, neppure una mandria di mucche infuriate avrebbe potuto obbligarmi a indossare i Lederhosen. Volevo diventare una rockstar e ogni sabato pomeriggio maledicevo l'avverso destino di essere nato nell'idilliaco Alto Adige. Nella mia cameretta da adolescente, infilato in un paio di jeans strappati, con una racchetta da tennis in mano come chitarra e un pennarello in bocca a mo' di sigaretta, urlavo a squarciagola tutta la mia rabbia insieme a Kurt Cobain. E tutta la mia disperazione. Perché no, non sarei mai riuscito a diventare una rockstar tra queste montagne remote.

Oggi la musica popolare e le canzonette riempiono i palasport. Musica che viene dalla provincia. I Lederhosen, il Tracht e il Dirndl sono di nuovo en vogue. Retro chic divenuto cool o abitudine da provinciali? Chiaramente si può – o forse si deve proprio – liquidare questa rinascita dei Lederhosen anche come un banale revival di moda, soprattutto quando vediamo interi negozi pieni di Trachten a 19,99 euro con gli altoparlanti che strimpellano musica un po' vuota da tendone di birreria.

Eppure c'è un aspetto più interessante e significativo. Parallelamente a questo circo, le vere sarte e sarti che confezionano i costumi tradizionali mantengono vivo il lavoro artigianale di una volta, la bellezza di questi capi di abbigliamento leggendari che esprimono una sensibilità senza tempo per la qualità e per valori che vanno molto oltre il chiasso dei tendoni delle birrerie. Che sono sinonimo di

10



VENUSTA



NACHHALTIGE TRADITION — Junge Vinschgerinnen und Vinschger schneiden Trachten aus hochwertigen Materialien – und tragen das alte Kulturgut in die Gegenwart.

TRADIZIONE SOSTENIBILE — I giovani della Val Venosta confezionano i loro costumi tradizionali con materiali di pregio, facendo rivivere nel presente un antico patrimonio culturale.

11

über Bierzeltkrach hinausgehen. Die für Sinnhaftigkeit und Nachhaltigkeit stehen. Nicht für plumpe modische Reviermarkierung, sondern für eine bereichernde Style-Vielfalt, die einen Mix aus kosmopolitischem Bewusstsein und regionalem Kleidungsstolz zelebriert.

In den hintersten Tälern auch des Vinschgau, in den kleinsten Dörfern, wollen sich junge Menschen heute wieder das modische Rüstzeug ihrer Großmütter und Großväter aneignen. Sie bewahren es so vor dem Aussterben, lernen mit Nadel und Zwirn umzugehen, investieren Stunden mühevoller Handarbeit. Wie früher. Gleichzeitig hauchen sie der Tradition des Festtagsgewands aus hochwertigen Stoffen wie Leinen, robustem Leder und feiner Spitze mit modernen Ideen neues Leben ein. Tragen das Kulturgut in die Gegenwart und geben dem Schneiderhandwerk in Zeiten von Billigklamotten und Wegwerfwahn Würde zurück.

Mein pubertäres Ich hätte es wohl niemals geglaubt, aber ja: Auch ich trage heute manchmal Lederhose. Am liebsten an Orten, an denen ich es selbst niemals vermutet hätte. Zuletzt als ich als Reporter in Albanien war, geladen zu einem Alpenfestival im, na ja, Speckgürtel der Hauptstadt Tirana. Mit Bierzeltmusik. Sachen gibt's. „Come as you are“ von Nirvana – das hat die Band auf meinen dringlichen Wunsch tatsächlich auch gespielt. Und die Preiseleermarmelade vom albanischen Kaiserschmarrn, der umwerfend gut schmeckte, wischte ich mir natürlich am gegebten Hirschleder ab. Gelernt ist gelernt. Und manche Dinge ändern sich nie. — LK

WEIT GEREIST — Unser Autor lebte bereits in vielen Ländern – und derzeit in Istanbul, wo er die Lederhose gerne mit dem traditionellen osmanischen Fez-Hut kombiniert.

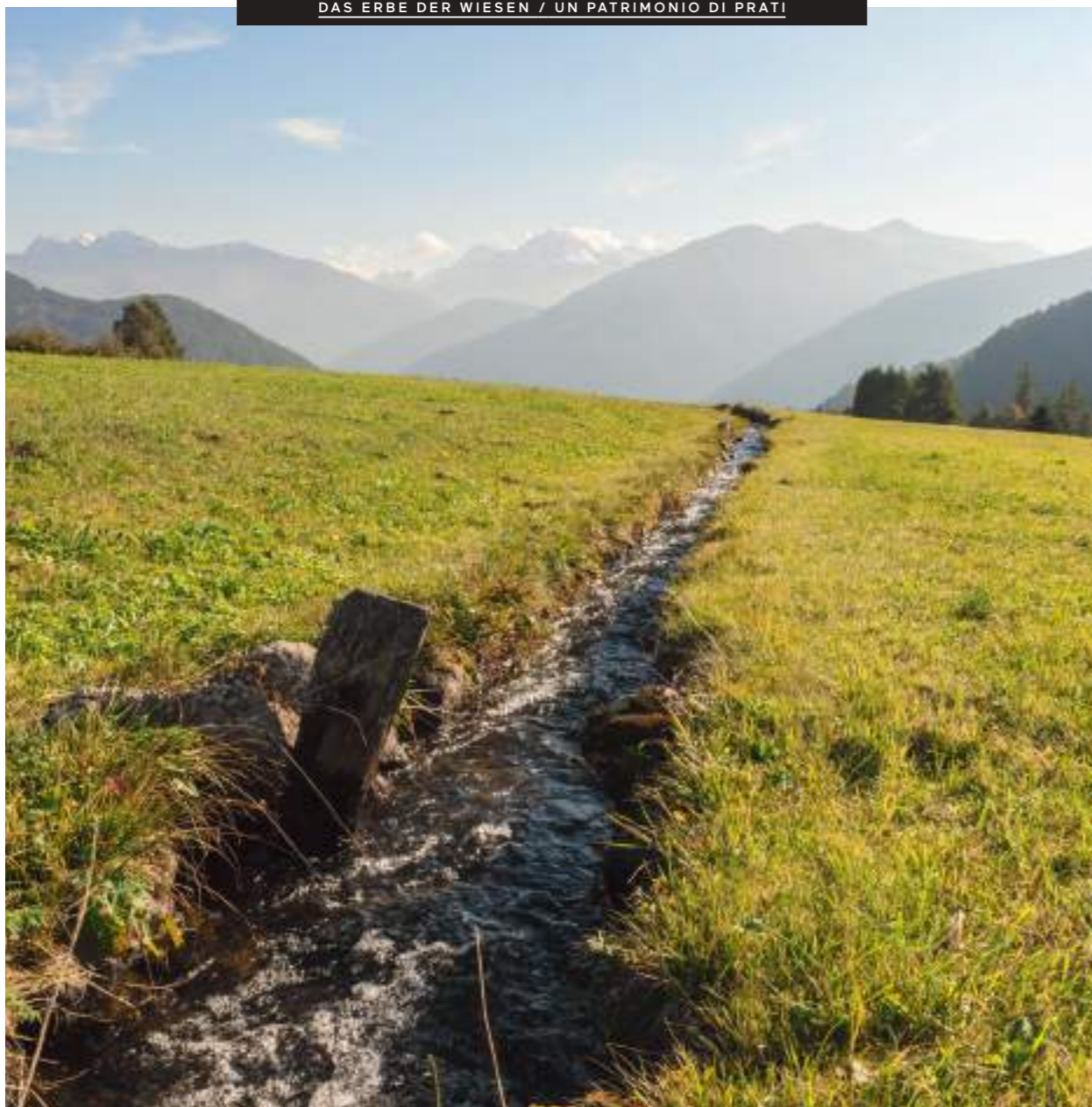
utilità e durevolezza. Non di quella grossolana tendenza a marcare il territorio che va tanto di moda oggi, ma di una varietà di stili che arricchisce e celebra un mix di identità cosmopolita e orgoglio per le proprie origini che si esprime anche nell'abbigliamento.

Oggi nelle valli più remote, nei paesi più piccoli, anche della Val Venosta, i giovani vogliono recuperare gli indumenti alla moda dei loro nonni. Li salvano dall'oblio, imparano a usare ago e filo investendo ore di paziente lavoro a mano. Come si faceva ai vecchi tempi. Contemporaneamente, con le loro idee moderne, infondono nuova vita al costume tradizionale del giorno di festa fatto con materiali pregiati come lino, cuoio robusto e pizzo trasparente. Riportano un patrimonio culturale nel presente e restituiscono dignità al mestiere artigianale del sarto, in tempi di prodotti scadenti a poco prezzo e follia dell'usa e getta.

Il me adolescente non ci avrebbe mai creduto, ma oggi anch'io a volte indosso i Lederhosen. Soprattutto in posti dove non avrei mai immaginato di farlo. L'ultima volta quando ero reporter in Albania, invitato a un festival alpino nella... sì, nella periferia della capitale Tirana. Con musica da tendone di birreria. Things happen. Con una band che su mia accorata richiesta ha suonato persino "Come as you are" dei Nirvana. E la marmellata di mirtili del Kaiserschmarrn albanese che aveva un sapore incredibilmente buono – e che naturalmente mi sono pulito sulla pelle di cervo conciata. Una volta imparato non si dimentica più. Certe cose non cambiano mai. — LK

COSMOPOLITA — Il nostro autore ha vissuto in molti Paesi e attualmente si trova a Istanbul, dove ai Lederhosen adesso abbina spesso il tradizionale fez ottomano.

DAS ERBE DER WIESEN / UN PATRIMONIO DI PRATI



12

VENUSTA

Die ausgedehnten Wiesen der Malser Haide, rund 400 Hektar zwischen Mals, Burgeis und St. Valentin, werden wie früher über vier Waale überflutet. Seit 2023 ist diese jahrhundertealte Bewässerungstechnik offiziell von der UNESCO als Immaterielles Kulturerbe der Menschheit gelistet. Das wird in Burgeis am 24. und 25. Mai 2024 gefeiert. Die Obervinschgerinnen und Obervinschger selbst nennen die Malser Haide übrigens „aft Multn“. Warum? Die Erklärung in der neuen Rubrik zu den Flurnamen im Vinschgau.

I vasti prati della Muta di Malles, circa 400 ettari tra Malles, Burgusio e San Valentino, sono ancora oggi irrorati dalle acque di quattro rogge. Dal 2023 questa tecnica di irrigazione secolare è stata inclusa dall'UNESCO nel Patrimonio culturale immateriale dell'umanità, evento che verrà festeggiato a Burgusio il 24 e 25 maggio 2024. In dialetto venostano la Muta di Malles è chiamata „aft Multn“. Perché? Ve lo spieghiamo nella nuova rubrica sui toponimi rurali della Val Venosta.



Eine gewaltige Burgruine thront oberhalb von Lichtenberg bei Prad – frisch renoviert. Ab Frühling 2024 erwacht Schloss Lichtenberg mit kunsthistorischen Führungen zu neuem Leben. Die Burg aus dem 13. Jahrhundert beheimatet Teile eines der bedeutendsten profanen Freskenzyklen Tirols. Im Turm des Schlosses soll ein Museum mit Abdrücken der bekannten Fresken und archäologischen Funden Lichtenbergs Geschichte bis ins Mittelalter zurück erzählen. Außerdem wird die Ruine zum suggestiven Kulturschauplatz für Ausstellungen und Konzerte. prad.info

Le rovine dell'imponente castello che domina Montechiaro, frazione di Prato, sono state risanate di recente. Dalla primavera del 2024, grazie a visite storico-artistiche, Castel Montechiaro ritorna a nuova vita. Questa fortezza del XIII secolo ospita frammenti di uno dei cicli di affreschi profani più importanti del Tirolo. Nel torrione un piccolo museo con riproduzioni dei celebri affreschi e ritrovamenti archeologici racconterà le vicende dell'abitato fino al Medioevo. I ruderi sono anche una suggestiva location per mostre e concerti. prad.info

ALTES GANZ NEU



13



ANTICHITÀ RESTAURATE

VINSCHGER FLURNAMEN / TOPONIMI RURALI DELLA VAL VENOSTA

„Der Begriff Multen stammt aus dem Alpenromanischen multa für ‚Strafe‘ und kommt vom sogenannten Flurzwang, der den Bauern vorgab, was in einem Flurblock angebaut werden durfte und wann zu ernten war. Diese Regeln waren aufgrund der vielen Durchfahrtsrechte notwendig geworden. Die Durchfahrt beanspruchte manchmal ein Drittel einer Grundparzelle. Eine gemischte Nutzung der Multen für Korn, Vieh und Mahd wäre logistisch nur schwer zu bewältigen gewesen.“

Multen – „aft Multn“ Malser Haide Muta di Malles

„Il termine Multen deriva dal románico alpino ‚multa‘, cioè sanzione, ed è legato a un tipo di obbligazione che stabiliva quali piante i contadini potessero seminare in un lotto di campi e quando fosse il momento del raccolto. Tali regole erano divenute necessarie a causa dei numerosi diritti di passaggio, che impegnavano fino a un terzo di ogni parcella fondiaria. Qualsiasi utilizzo misto dei Multen per cereali, foraggio e fieno sarebbe stato del resto difficile da sostenere in senso logistico.“

A CURA DI
JOHANNES ORTNER
ESPERTO DI
TOPONIMI RURALI E
TERMINI DIALETTALI

ERKLÄRT VON
JOHANNES ORTNER,
EXPERTE FÜR
FLURNAMEN UND
DIALEKTWÖRTER

14

FEST DER HAFLINGER



FESTIVAL DEGLI HAFLINGER

Stolze 150 Jahre trägt diese Pferderasse auf dem Rücken: die Haflinger. Ihr Ursprung: der Vinschgau. „Folie“, der erste Haflinger, kam 1874 in Schluderns zur Welt. Die Rasse wurde aufgrund der Bedürfnisse der bäuerlichen Bevölkerung gezüchtet. Für das unwegsame Gelände brauchte es wendige, trittsichere und umgängliche Tiere. Der Rest ist Geschichte. Den heute weltbekannten Allrounder feiert der Südtiroler Haflinger Pferdezuchtverband vom 30. Mai bis zum 2. Juni 2024 in Schluderns. haflinger-festival.eu

Dalla Val Venosta proviene una razza equina che oggi festeggia orgogliosamente i suoi 150 anni, gli Haflinger. „Folie“, il capostipite degli Haflinger, venne al mondo nel 1874 a Sluderno. A quel tempo questi cavalli venivano allevati per soddisfare le esigenze dei contadini che per i loro terreni impervi avevano bisogno di animali versatili, socievoli e robusti. Il resto è storia. I cavalli tuttofare, ormai famosi in tutto il mondo, vengono celebrati con un festival dal 30 maggio al 2 giugno 2024 a Sluderno. haflinger-festival.eu

VENUSTA

SELTENE
AUWÄLDER

Mit bereichernden Infotafeln führt der neue Erlebnispfad im Biotop Schluderns unter anderem durch die seltenen Auwälder. Gesäumt wird er hauptsächlich von Schwarzerlen, die im Alpenraum rar geworden sind – sich hier aber bestens zurechtfinden. „Andere Baumarten würden mit der Staunässe in der Au nicht zurechtkommen“, erklärt Naturexpertin Grit Wendicke, die an der Planung beteiligt war. Zusätzliche Aktivstationen begeistern auch die Kleinsten für die Natur und ihre Bewohner, zum Beispiel für den farbenfrohen Eisvogel. ferienregion-obervinschgau.it

RARI BOSCHI
RIPARIALI

Il nuovo sentiero didattico del Biotopo di Sluderno, con interessanti pannelli informativi, conduce attraverso rari boschi ripariali. Il percorso è fiancheggiato soprattutto da ontani neri, una specie rara nell'ambiente alpino ma qui perfettamente a suo agio. „Altre specie arboree non riuscirebbero a sopravvivere nei prati umidi dove l'acqua ristagna“, spiega la naturalista Grit Wendicke che ha partecipato alla progettazione. Altre stazioni interattive fanno conoscere ai più piccoli la natura e i suoi abitanti, tra cui il variopinto martin pescatore. altavenosta-vacanze.it

GEKRÖNTE BRÜCKE / PONTE INCORONATO



15



Eine Hängebrücke und drei raffiniert gestaltete Aussichtspunkte: 2022 wurde das Projekt Plimaschluchtenweg mit dem „Design Educates Award“ ausgezeichnet. 2016 entstand der Weg im Martelltal aus der Zusammenarbeit der Architektenteams Tara-Architekten und Pohl+Partner. „Die verschiedenen Blickwinkel auf das Tal machen es Besuchern möglich, die Schönheit der hochalpinen Landschaft wahrzunehmen“, erklärt Heike Pohl. „Und nur was man kennt und schätzt, wird man auch schützen.“

Un ponte sospeso e tre belvedere sapientemente progettati: nel 2022 il progetto per il sentiero della gola del Rio Plima ha vinto il „Design Educates Award“. Il sentiero in Val Martello è nato nel 2016 dalla collaborazione tra i team di progettisti Tara-Architekten e Pohl+Partner. „Le molteplici visuali sulla valle danno modo ai visitatori di percepire la bellezza del paesaggio di alta montagna“, spiega Heike Pohl. „E si protegge solo ciò che si conosce e apprezza.“



WO DER HIMMEL ANFÄNGT



Nationalpark Stilfserjoch, gemeinsames Zuhause von Tieren, Pflanzen und Menschen. Zu Besuch bei drei Bewohnern, die uns lehren, wie wir ein solches Paradies für die Zukunft bewahren können

Il Parco Nazionale dello Stelvio è la casa condivisa di animali, piante ed esseri umani. Tre suoi residenti ci spiegano come possiamo preservare questo paradiso per il futuro

TEXT/TESTO — *Barbara Tilli*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Patrick Schwienbacher*

DER NATIONALPARK STILFSEJRJOCH
1935 gegründet, erstreckt sich
das Naturschutzgebiet über
134.000 Hektar in den Regionen
Südtirol, Trentino und Lombardei.
64.000 Menschen leben hier.

IL PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO
La riserva naturale è stata
istituita nel 1935 e si estende
per 134.000 ettari nelle regioni
Alto Adige, Trentino e Lombardia.
Ci vivono 64.000 persone.

DOVE COMINCIA IL CIELO



VIELFÄLTIGE VEGETATION

Das größte alpine Schutzgebiet Italiens reicht von den kargen Gletschern der Ortler-Cevedale-Gruppe ins Tal zu dichten Fichten-, Lärchen- und Zirbenwäldern.

VARIETÀ DI VEGETAZIONE

L'area alpina protetta più ampia d'Italia si estende dai nudi ghiacciai del Gruppo Ortles-Cevedale al fondovalle con fitti boschi di abeti, larici e cembri.

„Mensch und Natur leben in Wechselwirkung“

„Gli uomini e la natura sono interconnessi“



Im Laufschrift betritt Guido De Monte die Forststation im Zentrum von Martell. Der 41-Jährige ist Förster im Nationalpark Stilfserjoch. Soeben ist er von einem Einsatz zurückgekehrt. In einem Waldstück nahe dem Wallfahrtskirchlein St. Maria in der Schmelz hing ein Rehbock mit den Hinterläufen an einem Zaun fest. „Ich konnte ihn befreien und wieder laufen lassen“, sagt De Monte. Er zieht seine Jacke aus und setzt sich an den Schreibtisch. Die Einsätze der vergangenen Tage müssen protokolliert werden. Doch dazu kommt er vorerst nicht. Sein Diensttelefon klingelt. Am anderen Ende der Leitung meldet sich ein Kollege vom Amt für Wildbachverbauung. „Mmh, ich verstehe. Ja, da braucht es eine Unbedenklichkeitserklärung ...“ Nach heftigen Regenfällen hat eine Steinlawine einen Bach verlegt. Schutzmaßnahmen sollen das in Zukunft verhindern. Doch wie können die Hangarbeiten durchgeführt werden? Und vor allem: Sind die Arbeiten mit dem Landschaftsschutz vereinbar? Der Förster schlägt einen Lokalausweis vor.

Im Frühling stehen im Park viele ordentliche und außerordentliche Instandhaltungsarbeiten an. Wanderwege müssen auf Vordermann gebracht, Brücken neu gebaut, Bänke ausgetauscht und Wegweiser ersetzt werden. Nicht zu vergessen: die Feldarbeit, sprich die Erhebung biometrischer Daten von Wildtieren, die Zählung von Huftieren, Vögeln und anderen Tierarten. Bei der Größe des Gebiets ist das eine wahre Herausforderung. De Montes Revier erstreckt sich über 14.000 Hektar. Es beginnt im Tal bei 1.000 Metern über dem Meeresspiegel und reicht bis zu den beiden Zufallspitzen auf 3.700 Metern. „Meine Aufsicht endet, wo der Himmel anfängt“, sagt er.

SCHWIERIGER BALANCEAKT

Der Nationalpark Stilfserjoch ist das größte alpine Schutzgebiet Italiens und nach dem Nationalpark Hohe Tauern in Österreich das zweitgrößte Naturschutzgebiet Europas. Es reicht von Südtirol bis ins Trentino und in die Lombardei. Das Herzstück des Parks sind die vergletscherten Berge der Ortler-Cevedale-Gruppe. Am Fuße der Gesteinsriesen erstrecken sich dichte Fichten-, Lärchen- und Zirbenwälder. Hirsche und Rehe, Steinböcke, Gämsen, Murmeltiere, Adler und Geier, ebenso wie eine vielfältige Vegetation mit seltenen Blumen wie Edelweiß und Gletscher-Hahnenfuß sind in dieser Gegend beheimatet. Aber auch rund 64.000 Menschen leben verteilt auf dem gesamten Schutzgebiet. „Mensch und Natur haben hier schon immer in enger Wechselwirkung gelebt. Diese Beziehung

Guido De Monte entra spedito nella stazione forestale nel centro di Martello. Il 41enne è una guardia forestale del Parco Nazionale dello Stelvio ed è appena rientrato da una missione. Nel bosco vicino alla cappella di Santa Maria alla Fonderia ha trovato un capriolo incastrato con le zampe posteriori in una recinzione. “Sono riuscito a liberarlo; è corso via illeso”, spiega De Monte. Si toglie la giacca e si siede alla scrivania, deve verbalizzare le missioni dei giorni scorsi. Ma per il momento non riesce a farlo perché il suo cellulare di servizio sta squillando. All'altro capo della linea c'è un collega dell'Ufficio per i bacini montani. “Mmh, capisco. Sì, ci vuole un nullaosta...” Dopo un periodo di forti piogge una scarica di pietre ha deviato il corso di un torrente ed è necessario realizzare un sistema di protezione per evitare che l'inconveniente possa ripetersi. Ma come vanno eseguiti i lavori su un pendio? E soprattutto sono

compatibili con la tutela del territorio? Il forestale propone di effettuare un sopralluogo.

In primavera nel parco ci sono molti lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria in programma. Sentieri da risistemare, ponti da ricostruire, panchine da sostituire e cartelli da ripristinare. E non va dimenticato il lavoro sul campo, cioè il rilevamento dei dati biometrici degli animali selvatici, il censimento di ungulati, volatili e altre specie. Considerando l'estensione del territorio si tratta di una vera sfida. Il settore di De Monte ha una superficie di 14.000 ettari: inizia nel fondovalle, a 1.000 metri di quota, e arriva alle due cime del Cevedale, a 3.700 metri. “La mia supervisione termina dove comincia il cielo”, dice.

UN DIFFICILE EQUILIBRIO

Il Parco Nazionale dello Stelvio è l'area protetta alpina più grande d'Italia e, dopo il Parco Nazionale degli Alti Tauri in Austria, la seconda area naturale protetta d'Europa. Si estende tra Alto Adige, Trentino e Lombardia. Il cuore del parco sono le vette ricoperte di ghiacciai del gruppo Ortles-Cevedale. Ai piedi di questi giganti di roccia crescono fitti





GUIDO DE MONTE — Als Nationalparkförster überwacht er ein Revier von 14.000 Hektar und betreibt Feldarbeit, das heißt, er kümmert sich um die Erhebung biometrischer Daten von Wildtieren.

GUIDO DE MONTE — Guardia forestale del parco nazionale, sorveglia un territorio di 14.000 ettari e svolge ricerche sul campo, raccogliendo cioè dati biometrici sugli animali selvatici.

wird in der jahrhundertealten Bewirtschaftung des Berggebietes deutlich. Der Park dient dem Schutz der Natur und der Kulturlandschaft, die von der heimischen Bevölkerung gepflegt wird. Das ist ein Merkmal und Unterschied zu anderen Schutzgebieten“, erklärt Parkdirektor Hanspeter Gunsch.

Gegründet wurde der Nationalpark Stilfserjoch 1935. Ohne Einbezug der Bevölkerung wies das faschistische Regime das heute 134.000 Hektar große Schutzgebiet aus. Bis 1995 verwaltete die staatliche Forst-Domäne den Park, anschließend das Nationalpark-Konsortium. 2016 gingen die Verwaltungskompetenzen an die Autonomen Provinzen Bozen, Trient und die Region Lombardei über. Ein schwieriger Balanceakt, schließlich gibt es im Park zehn Siedlungsgebiete, rund 200 bewirtschaftete Höfe, Handwerksbetriebe, Tourismusbetriebe – und sogar Skigebiete.

MEHR ALS NATURKULISSE

„Wir müssen ständig schauen, zwischen Naturschutz, Landwirtschaft und Tourismus einen Weg zu finden“, sagt Luca Pedrotti. Er ist Biologe und wissenschaftlicher Koordinator des Nationalparks. Konzentriert blickt er auf den Bildschirm seines Computers. Bunte Diagramme sind zu sehen. Sie zeigen die klimatischen Veränderungen im Park auf. „In den Alpen steigen die Temperaturen aufgrund des Klimawandels doppelt so schnell wie im globalen Durchschnitt. Tiere und Pflanzen fliehen in höhere Gefilde. So etwa das Alpenschneehuhn. Selbst der Hirsch zählt mittlerweile zu den Hochgebirgstieren. Im Sommer sehen wir ihn nun auf 2.700 Meter Höhe. Dort findet er Nahrung. Das wiederum bringt Gams und Steinbock in Bedrängnis. Irgendwann, das ist sicher, werden bestimmte Arten aussterben“, so der Biologe.

Auf seinem Bildschirm ploppt eine Nachricht auf. „Besuchermonitoring“ steht dort in großen Lettern geschrieben. Ein Projekt, das er und sein Team ins Leben gerufen haben, um Daten über den Besucherfluss im Park zu sammeln. Hierfür wurden an verschiedenen Standorten Personenzähler aufgestellt. „Ziel ist es, den Menschenstrom in Zukunft besser lenken zu können, damit die tierischen und pflanzlichen Bewohner des Parks nicht gestört werden“, sagt Pedrotti. Hierbei denkt er an

boschi di abeti, larici e pini cembri, popolati da cervi e caprioli, stambecchi, camosci, marmotte, aquile, avvoltoi, e da una vegetazione molto varia con fiori rari come la stella alpina e il ranuncolo dei ghiacciai. Sparse nel parco vivono in totale anche 64.000 persone. “Gli esseri umani e la natura qui hanno sempre vissuto in stretta interrelazione. Questo rapporto è evidente se si pensa alla secolare coltivazione dei terreni di montagna. Il parco ha la funzione di proteggere sia la natura, sia il paesaggio agricolo curato e preservato dalla popolazione locale. È questa la caratteristica, e la differenza, rispetto ad altre aree protette”, spiega il direttore del parco Hanspeter Gunsch.

Il Parco Nazionale dello Stelvio fu istituito nel 1935. Senza interpellare la popolazione locale, il regime fascista delimitò un'area protetta che oggi conta 134.000 ettari. Fino al 1995 era gestita dal Demanio Forestale, poi dal Consorzio Parco Nazionale dello Stelvio. Nel 2016 le competenze amministrative vennero trasferite alle Province autonome di Bolzano e di Trento e alla Regione Lombardia. Un equilibrio difficile, dato che nel parco ci sono dieci zone di insediamento, 200 masi in attività, imprese artigianali, esercizi turistici e comprensori sciistici.

NON SOLO SFONDI NATURALI

“Dobbiamo trovare continuamente il giusto equilibrio tra tutela della natura, agricoltura e turismo”, spiega Luca Pedrotti, biologo e coordinatore scientifico del parco. Sta osservando con aria concentrata lo schermo del suo computer, dove si vedono dei diagrammi colorati che mostrano le variazioni climatiche del parco. “Nelle Alpi a causa del cambiamento climatico le temperature aumentano due volte più velocemente della media planetaria. Animali e piante migrano ad altitudini più elevate, come la pernice bianca. Il cervo stesso ormai è diventato un animale di alta montagna: in estate lo avvistiamo a 2.700 metri, dove trova da mangiare. Il che a sua volta mette sotto pressione camosci e stambecchi. Prima o poi, purtroppo è sicuro,

alcune specie si estingueranno”, afferma il biologo.

Sullo schermo compare un messaggio. C'è scritto, a caratteri grandi: “Monitoraggio dei visitatori”. È un progetto a cui Pedrotti e il suo team hanno dato vita per raccogliere dati sul flusso di visitatori del parco. A questo scopo sono stati collocati dei contapersone in varie zone. “L'obiettivo è riuscire in futuro a gestire al meglio il flusso delle persone per non disturbare la popolazione animale e vegetale del



22



VENUSTA

LUCA PEDROTTI — *Der Biologe und wissenschaftliche Koordinator des Nationalparks Stilfserjoch überwacht den Besucherfluss, um Tiere und Pflanzen vor Störungen zu bewahren.*

LUCA PEDROTTI — *Biologo e coordinatore scientifico del Parco Nazionale dello Stelvio, vigila sul flusso di visitatori per evitare che piante e animali ne siano danneggiati.*

ausgewiesene Orte zur respektvollen Wildtierbeobachtung. „Querfeldeinwanderer stören die Ruhe der Tiere und beschädigen Pflanzen. An günstigen Stellen installieren wir deshalb gezielt Beobachtungsstationen mit Informationstafeln. So sollen hochsensible Orte geschützt und vor Störungen bewahrt werden. Gleichzeitig wird die Sensibilisierung für die Bedürfnisse der Wildtiere und Naturräume innerhalb des Parks gestärkt.“

Schon seit dem 17. Jahrhundert lockt die Schönheit des Gebiets Reisende an, so auch die ersten Alpinisten. Besonders die Gipfel der Ortler-Cevedale-Gruppe ziehen sie mit ihrer schroffen Schönheit in den Bann. Aber auch schattige Wälder, kristallklare Bergseen und meterhohe Wasserfälle, die mit Urgewalt in tiefe Schluchten stürzen, machen die Kraft der Natur für Besucherinnen und Besucher spürbar. Heute stellt der Tourismus eine tragende Säule der heimischen Wirtschaft dar und ist auch im Nationalpark von Relevanz. Die Herausforderung liegt darin, ihn so zu gestalten, dass die Natur auch für künftige Generationen erhalten bleibt. Der Park will mehr als nur eine Naturkulisse sein. Um zu überleben, muss er das Leben des Menschen im Einklang mit der Natur vermitteln. So ein Vermittler ist Parkdirektor Hanspeter Gunsch. „Überall dort, wo verschiedene Interessen aufeinandertreffen, gibt es Konflikte, aber es braucht ein Nebeneinander von Natur- und Kulturlandschaft, es braucht gegenseitiges Verständnis.“

WISSEN VERMITTELN

„Mmh, wie das duftet.“ Martha Stieger bückt sich und hält ihre Nase in ein Beet mit cremig-weißen Blüten. „Mädesüß“, murmelt sie. „Die Pflanze wirkt schmerzstillend und hilft bei grippalen Infekten. Nicht ohne Grund wird sie pflanzliches Aspirin genannt. Hier in Martell wächst sie besonders gut.“

In ihrem kleinen, terrassenförmigen Garten an einem Steilhang auf 1.300 Metern gedeihen rund 300 verschiedene Pflanzen. Vor allem Kräuter, wie Goldrute, Meisterwurz, Johanniskraut, Ringelblume, Wiesenarnika und Marienblatt, aber auch viele Gewürzkräuter wie Thymian und Minze. „Meine Naturapotheke“, sagt die 76-Jährige und schaut stolz auf ihre pflanzlichen Schützlinge. Ihre Blüten, Blätter, Früchte, Beeren und Wurzeln enthalten Wirkstoffe, die Krankheiten und Beschwerden lindern. Und genau das

parco“, spiega Pedrotti. In questo senso pensa a luoghi specifici per un’osservazione rispettosa della fauna.

“Chi cammina fuori dai sentieri disturba la quiete degli animali e danneggia le piante. Per questo nei punti più favorevoli installiamo delle stazioni di osservazione con pannelli informativi. Così salvaguardiamo da eventuali danni i luoghi altamente sensibili. Allo stesso tempo accresciamo la sensibilizzazione sulle esigenze della fauna selvatica e degli habitat naturali all’interno del parco.”

Già nel XVII secolo la bellezza di questo territorio attirava i viaggiatori, a cui si unirono i primi alpinisti. Ad affascinare è soprattutto l’aspra bellezza delle cime del gruppo Ortles-Cevedale. Ma anche i boschi ombrosi, i laghi di montagna cristallini e le imponenti cascate dove l’acqua precipita a valle in gole profonde con un’energia primordiale, rendono evidente a chi visita il parco la forza della natura. Oggi il turismo è una colonna portante dell’economia alto-

atesina, ed è rilevante anche nel parco nazionale. La sfida risiede nel fare in modo che la natura venga preservata per le generazioni future. Il parco vuole essere molto più di un ambiente naturale, per sopravvivere deve rappresentare l’esempio di armoniosa coesistenza tra natura e persone. Ne è convinto il direttore del parco Gunsch. “Ovunque si incontrino interessi differenti, si verificano conflitti, ma è necessaria una convivenza tra paesaggio naturale e paesaggio agricolo, una comprensione reciproca.”

TRASMETTERE IL SAPERE

“Mmh, come profumano!” Martha Stieger si china e avvicina il naso a un’aiuola di fiori color bianco crema. “Olmara”, mormora. “Questa pianta ha un effetto analgesico e aiuta

nelle malattie influenzali. Non a caso è chiamata anche aspirina vegetale. Qui a Martello cresce particolarmente bene.”

Nel suo piccolo giardino a terrazze, su un pendio a 1.300 metri, crescono circa 300 piante differenti. Soprattutto erbe aromatiche come la solidago, l’imperatoria, l’iperico, la calendula, l’arnica americana e l’erba di santa Maria, ma anche aromi come il timo e la menta. “È la mia farmacia naturale”, afferma questa donna di 76 anni mentre guarda piena di orgoglio le sue pupille vegetali. Fiori, foglie, frutti, bacche e radici contengono principi attivi che alleviano varie malattie e disturbi. È proprio questo aspetto ad affascinare Stieger, cioè i meccanismi di protezione e le strategie di





MARTHA STIEGER — *Ihr Kräutergarten ist eine Naturapotheke: Produkte mit heilenden Wirkstoffen wie Salben oder Tee stellt die Kräuterpädagogin selbst her.*

MARTHA STIEGER — *Il suo giardino è una sorta di farmacia naturale: i prodotti dalle proprietà curative, come pomate e tisane, la pedagoga di erbe aromatiche li prepara da sé.*

fasziniert Stieger – die Schutzmechanismen und Überlebensstrategien der heimischen Flora. Sie selbst nutzt die Intelligenz der Pflanzen und stellt Produkte mit heilenden Wirkstoffen her, wie etwa Salben oder Tee, außerdem Essig und Öl, Saft oder Pesto.

Als Kräuterpädagogin hat sie es sich zur Aufgabe gemacht, ihr Wissen an die kommenden Generationen zu vermitteln. „Das Sammeln und Verarbeiten von Kräutern gehört zu den ältesten Praktiken der Menschheitsgeschichte. Es ist wichtig, dieses Kulturgut weiterzugeben.“ Das macht Martha bei geführten Kräuterwanderungen im Nationalpark Stilsferjoch. Dabei gilt: Entdecken und Staunen erwünscht, Pflücken verboten. Auch in ihrem eigenen Garten wachsen Pflanzen, die nicht gepflückt werden, wie die pinken Disteln oder das violette Gurkenkraut. „Sie sind für die Insekten da und weil sie schön anzusehen sind. Sie dürfen einfach nur blühen.“

Ganz nach dem Leitsatz: Die Natur Natur sein lassen. Ein Leitsatz, der auch im Großen für das Zusammensein von Flora, Fauna und Mensch im Nationalpark gilt. Denn nur so hat das Naturschutzgebiet eine Zukunft. Nur so kann der Park auch für die kommenden Generationen ein gemeinsames Zuhause sein, ein Paradies bleiben. — BT

sopravvivenza della flora locale. Lei stessa sfrutta l'intelligenza delle piante per creare prodotti con sostanze curative come pomate e tisane, oltre ad aceto e olio, succhi e pesto.

In qualità di pedagoga delle erbe selvatiche desidera trasmettere le sue conoscenze alle generazioni future. „Raccogliere e lavorare le erbe è una delle pratiche più antiche della storia umana. È importante tramandare questo patrimonio culturale.“ E Martha lo fa con escursioni guidate alla scoperta delle erbe selvatiche nel Parco Nazionale dello Stelvio. Dove vale sempre la regola: va benissimo scoprire e sorprendersi, ma è vietato raccogliere le erbe. Anche nel suo giardino crescono piante che non raccoglie, come i cardi rosacei o la borragine violetta. „Sono qui per gli insetti e perché sono belle da vedere. Possono solo fiorire.“

Il principio guida è lasciar vivere la natura. Un principio che su vasta scala vale anche per la convivenza di flora, fauna ed esseri umani nel parco nazionale. Perché solo così l'area naturale protetta avrà un futuro. Perché solo così il parco potrà essere una casa condivisa anche per le generazioni a venire, restando un paradiso. — BT

BERG-BAHNEN LATSCH

Wandern, biken & genießen

IMPIANTI DI RISALITA LACES

Escursioni, gite in mountain bike e rilassarsi

SESSELLIFT / SEGGIOVIA
TARSCHER ALM MALGA DI TARRES
1.940m

SEILBAHN / FUNIVIA
ST. MARTIN SAN MARTINO
1.740m



Latsch - Martellital
Vinschgau - Val Venosta



BUS & BIKESHUTTLE
TÄGLICH / GIORNALIERO

Latsch Bahnhof > Sessellift Tarscher Alm
Laces Stazione > Seggiovia Malga di Tarres

bergbahnen-latsch.com

5 ERLEBNISSE
IM
NATIONALPARK
STILFSERJOCH

5 ESPERIENZE
NEL PARCO
NAZIONALE
DELLO STELVIO

GUT GEFÜHRT

26 *Expertinnen und Experten gewähren Einblicke in die Flora und Fauna des Naturschutzgebietes: Kundige Wanderleiter, Bergführerinnen und Förster bieten verschiedene Erlebnisse im Ortler-Cevedale-Gebiet an. Zur Auswahl stehen je nach Jahreszeit Höfewanderungen, Schneeschuhtouren, Sonnenaufgangstouren, Bergkräuter-Exkursionen und Wildtierbeobachtungen.*



BESTENS INFORMIERT

Fünf Besucherzentren mit eigenem Schwerpunkt bringen die Vielfalt des Nationalparks näher: aquaprad in Prad ist der Wasserwelt gewidmet, avimundus in Schlanders der Vogelwelt, culturamartell in Martello der bergbäuerlichen Kulturlandschaft, lahnersäge im Ultental dem Wald und naturatrafoi an der Stilfser Joch Straße dem Leben im hochalpinen Raum.



NACHHALTIG PRODUZIERT

Die Alm- und Berglandwirtschaft leistet einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Natur- und Kulturlandschaft. Die Auszeichnung „Nachhaltiger Produzent“ wird von IDM Südtirol und dem Amt für den Nationalpark Stilfserjoch an Produzenten verliehen, die nachhaltig wirtschaften – das Ergebnis: qualitativ hochwertige Produkte aus dem Naturschutzgebiet.



HOCH GEWANDERT

Sie zählen zu den schönsten Höhenwegen der Alpen: der Marteller Höhenweg (15 km) mit beeindruckenden Ausblicken, der Marmorrundweg (80 km), der in 6 Etappen um die Laaser Gruppe führt, und die Königsdisziplin – der Ortler Höhenweg (119,5 km) mit 7 Etappen vom Vinschgau bis ins lombardische Veltlin, der die Ortler-Gruppe auf teils über 3.000 Metern umrundet.



NEUGIERIG ENTDECKT

Den Nationalpark nach verschiedenen Themen erwandern: Möglichkeit bieten unter anderem der Archaikweg über Abschnitte der historischen Alpenüberquerungsrouten, die Gletscherwege Martell und Suldens, der Almenweg Martell, der Kräuterweg Flora TraFul – sowie der Gumperle Waldtierpfad oder der Waldbergbauernweg mit Hofbesichtigungen für Familien.



ESPLORARE CON LE GUIDE

Chi meglio degli esperti può parlare della flora e la fauna dell'area naturale protetta? Guide escursionistiche e alpine competenti e guardie forestali propongono numerose esperienze tra Ortles e Cevedale. A seconda della stagione si può scegliere tra escursioni ai masi, tour con le ciaspole, camminate all'alba, passeggiate tra le erbe alpine e osservazioni della fauna selvatica.

IMPARARE INSIEME

Cinque Centri visita a tema per descrivere tutta la varietà del parco nazionale: aquaprad a Prato è dedicato all'acqua, avimundus a Silandro all'avifauna, culturamartell a Martello all'agricoltura di montagna, lahnersäge in Val d'Ultimo al bosco e naturatrafoi sulla Strada dello Stelvio alla vita in alta montagna.

PRODURRE IN MODO SOSTENIBILE

I pascoli e l'agricoltura di montagna danno un prezioso contributo alla conservazione del paesaggio naturale e culturale. Il marchio "Produttore sostenibile" viene assegnato da IDM Alto Adige e dall'Ufficio Parco Nazionale dello Stelvio ai produttori locali attenti alla sostenibilità, per garantire sempre prodotti pregiati e di alta qualità.

CAMMINARE IN ALTA MONTAGNA

Sono tra gli itinerari d'alta quota più belli delle Alpi: l'Alta Via di Martello (15 km) con i suoi panorami mozzafiato, il Sentiero circolare del marmo (80 km) che in sei tappe fa il periplo del Gruppo di Lasa e il re dei sentieri, l'Alta Via dell'Ortles (119,5 km), che costeggia il Gruppo dell'Ortles in sette tappe dalla Val Venosta alla Valtellina, in Lombardia, superando talvolta i 3.000 metri.

COLTIVARE LA CURIOSITÀ

Il parco nazionale offre vari sentieri a tema: come il Sentiero Arcaico che segue in parte l'itinerario storico transalpino, i Sentieri Glaciologici della Val Martello e di Solda, il Sentiero delle Malghe Martello, il Sentiero delle erbe Flora TraFul, ma anche il Sentiero Gumperle dedicato agli animali del bosco o il Sentiero del contadino di montagna, con visite per famiglie alle aziende agricole.

pr

Gepflegtes Kulturgut Beni culturali ben preservati



Über Schneefelder und Felsrinnen ziehen jedes Jahr Mitte Juni bis zu viertausend Schafe von den Dörfern Vernagt und Kurzras im Schnalstal nach Vent im Ötztal. Die Hirten wandern mit ihren Tieren in zwei Tagen bis zu 44 Kilometer über das Nieder- und Hochjoch auf die Sommerweiden. Dass der Schafübertrieb gleichzeitig über einen Gletscher und eine Ländergrenze führt, ist weltweit einzigartig und macht ihn zu einem der spektakulärsten des gesamten Alpenraums. Mitte September kehren Schafe, Hirten und Hunde zurück. Im Tal wird der Almbtrieb gefeiert. Seit 2019 ist die länderübergreifende Tradition der Wanderweidewirtschaft Transhumanz Teil des Immateriellen Kulturerbes der UNESCO.

Ogni anno, a metà giugno, quattromila pecore partono da Vernago e Maso Corto in Val Senales e, tra nevi e canali rocciosi, raggiungono Vent nella Ötztal. Con le loro greggi, i pastori percorrono fino a 44 chilometri in due giorni, valicando il Niederjoch e il Hochjoch, diretti verso i pascoli estivi. Attraversando un ghiacciaio e un confine nazionale, la transumanza si distingue come un evento senza uguali, come uno degli spettacoli più unici dell'intero arco alpino. A metà settembre pecore, pastori e cani fanno ritorno e in valle si festeggia la discesa dagli alpeggi. Dal 2019 la tradizione della transumanza transfrontaliera delle greggi è parte dei patrimoni culturali immateriali dell'UNESCO.

MEHR INFOS:
TOURISMUSGENOSSENSCHAFT SCHNALSTAL
TEL. +39 0473 679 148
WWW.SCHNALSTAL.IT

PER SAPERNE DI PIÙ:
SOCIETÀ COOPERATIVA TURISTICA VAL SENALES
TEL. +39 0473 679 148
WWW.VALSENALES.CC

MEHR INFOS ZUM NATIONALPARK STILFSERJOCH: nationalpark-stelvio.it
PER ALTRE INFORMAZIONI SUL PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO: parconazionale-stelvio.it

SCHNALSTAL / VAL SENALES



ODE AN DEN FRÜHLING

*Vinschgau, Tal der Gegensätze.
Liegt auf den Gipfeln noch
der Schnee, erblüht der Talboden.
Ein sanftes Erwachen*

*Val Venosta, la valle dei contrasti.
Sulle cime c'è ancora la neve
mentre il fondovalle fiorisce.
Un dolce risveglio*

TEXT/TESTI — *Debora Longariva*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Patrick Schwienbacher*

ODE ALLA PRIMAVERA



30

01
Schlösser, Klöster und Ruinen erinnern an vergangene Tage. Nie zerstört: die Churburg in Schluderns aus dem 13. Jahrhundert – in der Renaissance prunkvoll umgebaut und für ihre große Rüstungssammlung bekannt.

01
Castelli, monasteri e rovine ricordano i tempi passati. Non è mai stato distrutto: Castel Coira a Sluderno è del XIII secolo – magnificamente ristrutturato nel Rinascimento, ha una celebre collezione di armature.

02
Auf drei Hektar wird in Kastelbell Spargel angebaut. Vor über 30 Jahren begann alles am Köfelgut. Dank idealer Bodenzusammensetzung und Klima ist er besonders schmackhaft – nur etwas kleiner als seine Artgenossen.

02
A Castelbello si coltivano asparagi su tre ettari. È iniziato tutto al Köfelgut oltre trent'anni fa. Composizione del suolo e clima ideali li rendono particolarmente gustosi, anche se un po' più piccoli della media.



VENUSTA



31

03
Durch Obstgärten und Apfelwiesen: Von Klima, Höhenlage und viel Sonne profitieren die Vinschger Marille, Beeren, Kirschen und Birnen – und über 20,5 Millionen Apfelbäume. Die Blüte kann ab April beim Spazieren oder Radfahren bestaunt werden, zum Beispiel an der alten Römerstraße Via Claudia Augusta.

03
Tra frutteti e meleti: le albicocche, i frutti di bosco, le ciliegie, e le pere beneficiano del clima, dell'altitudine e di tanto sole – così come fanno gli 20,5 milioni di meli. Da aprile si può ammirarne la fioritura camminando o pedalando, magari lungo l'antica strada romana Via Claudia Augusta.



04 Fast unscheinbar zweigen die Seitentäler ab und führen in ruhige, unberührte Natur. Langtaufers (im Bild), Martell, Suld, Matsch. Letzteres ist eines der artenreichsten Täler der Alpen. Auf den Matscher Trockenwiesen etwa sind seltene Schmetterlinge zu Hause.

04 Le valli laterali si diramano quasi invisibili tra paesaggi naturali quieti e incontaminati. Vällelunga (nella foto), Martello, Solda, Mazia. L'ultima è una delle più ricche di biodiversità delle Alpi. Sui prati aridi di Mazia vivono alcune specie rare di farfalle.



05 Was der Frühling auf den Teller bringt: Brettljausen, Spargelgerichte, Kräuter wie Bärlauch und Kresse. Dazu ein Glas Riesling von Vinschger Weinbauern – diese Sorte mag die Höhenlage besonders gern.

05 La primavera porta in tavola gustosi taglieri, piatti a base di asparagi ed erbe come l'aglio orsino e il crescione. Con un calice di Riesling venostano, una varietà che predilige le quote elevate.

06 Krokusse, Abertausende. Violett-weiße Blütenteppiche überziehen die Vinschger Almwiesen zwischen April und Mai und besiegeln das Ende der dunklen, kalten Monate. Über 80 Almen werden heute noch bewirtschaftet.

06 Migliaia di crochi: tra aprile e maggio tappeti di fiori bianco-violetti ricoprono gli alpeggi della Val Venosta suggellando la fine dei mesi bui e freddi. Oggi sono ancora più di 80 le malghe in attività.



pr

Wandern, bergsteigen, fliegen **Camminare, scalare, volare**



Im Frühling und Herbst laden in Dorf Tirol sonnenbeschienene Promenaden und Themenwege rund um Apfel und Wein zu Spaziergängen und leichten Wanderungen ein. Höher hinaus geht's im Sommer bei ausgedehnten Gipfeltouren. Ein lohnendes Ziel ist die Spronser Seenplatte im Naturpark Texelgruppe mit zehn Gewässern zwischen 2.117 und 2.589 Metern. Ein Ausflug zum Aussichtskorb Hochmuth bietet sich als gemütlichere Alternative an und ist auch per Seilbahn machbar. Die Panoramaplattform thront über dem Etschtal und den steilen Feldern der historischen Muthöfe. Mehr Adrenalin? Gibt's beim Paragleiten mit Start oberhalb von Dorf Tirol – samt Aussicht auf die Texelgruppe und bis zu den Dolomiten.

In primavera e in autunno a Tirolo passeggiate soleggiate e sentieri tematici sul vino e sulle mele invitano ad andare a fare sue passi, mentre in estate lunghe escursioni portano verso una quota più elevata. Una meta imperdibile è l'altopiano di Sopranes nel Parco Naturale Gruppo di Tessa, con i suoi dieci laghi tra i 2.117 e i 2.589 metri. Un'alternativa più rilassante? Una gita alla Cesta Hochmuth, una piattaforma panoramica raggiungibile anche in funivia che domina la Valle dell'Adige e i ripidi terreni degli storici Masi della Muta. Un'alternativa più adrenalinica? Un volo in parapendio: partenza da sopra il paese di Tirolo e una vista incomparabile del Gruppo di Tessa e delle Dolomiti.

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

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

DORF TIROL / TIROLO

OUTDOOR IS MORE



MERANO
2000

meranzoo.com



OUTDOOR
KIDS CAMP



ALPIN BOB

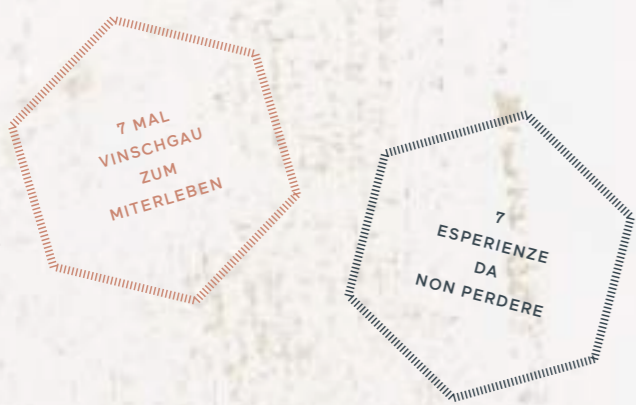


NAIF
JOCH
VISTA

DER SPEKTAKULÄRE
AUSSICHTSPUNKT AM DACH
DER KABINENBAHN NAIFJOCH.

EINDEUTIG
EINEN BLICK WERT!





1 KITE UND SEE

Am Reschensee werden ganzjährig die Schirme gespannt – beim Kitesurfen im Sommer und beim Snowkiten im Winter.

2 AN DIE SPITZE

Bestaune den Sonnenaufgang am Watleskreuz (2.555 m): im Sommer bei geführten Touren, im Winter über den markierten Winterwanderweg.

3 SCHNEE, SONNE, SKI

Von November bis Mai herrschen in Suldens und im Schnalstal beste Pistenverhältnisse – die längste Skisaison Südtirols.

4 AUENLAND

Durch Wildflusslandschaft und Trockenau wandern: am Suldenbach im Biotop Prader Sand. Mit Erlebnis- und Infostationen.

5 STEIN UND FRUCHT

Besuche den Laaser und Gölflaner Marmorbruch und verbinde beim „Marmor & Marillen“-Fest Kultur und Kulinarik – am ersten Augustwochenende.

6 EUROPÄISCHE ELITE

Hochkarätige Biathletinnen und Biathleten finden sich im Februar 2025 bei den Offenen Europameisterschaften in Martell zusammen.

7 VON DER TRAUBE

Kleine Weinbauern in und um Kastelbell und Tschars erzeugen Spitzenweine und Brände – auf insgesamt 35 Hektar DOC-Gebiet.

1 KITE SUL LAGO

Sul Lago di Resia le vele vengono spiegate tutto l'anno: in estate quelle del kitesurf e in inverno dello snowkite.

2 EMOZIONI IN VETTA

Ammira il sorgere del sole dai 2.555 m della vetta del Watleskreuz: in estate con tour guidati, in inverno seguendo il sentiero pedonale ben segnalato.

3 NEVE, SOLE E SCI

Da novembre a maggio Solda e la Val Senales offrono le migliori condizioni di neve per la stagione sciistica più lunga dell'Alto Adige.

4 TERRENO ALLUVIONALE

Passeggiare nel paesaggio fluviale, con area ghiaiosa, del biotopo Prader Sand lungo il rio Solda. Con stazioni didattiche.

5 CAVE E FRUTTETI

Visita le cave di marmo di Lasa e Covellano e partecipa alla festa "Marmo e albicocche", che nel primo fine settimana di agosto riunisce cultura e buona tavola.

6 ÉLITE EUROPEA

Ai Campionati Europei di Biathlon del febbraio 2025 in Val Martello si confronteranno atleti e atlete di alto livello.

7 UVE DOC

Su un territorio di 35 ettari complessivi i piccoli viticoltori di Kastelbell e Ciardes producono pregiati vini e distillati.



ERB GUTI.

38

VENOSTA

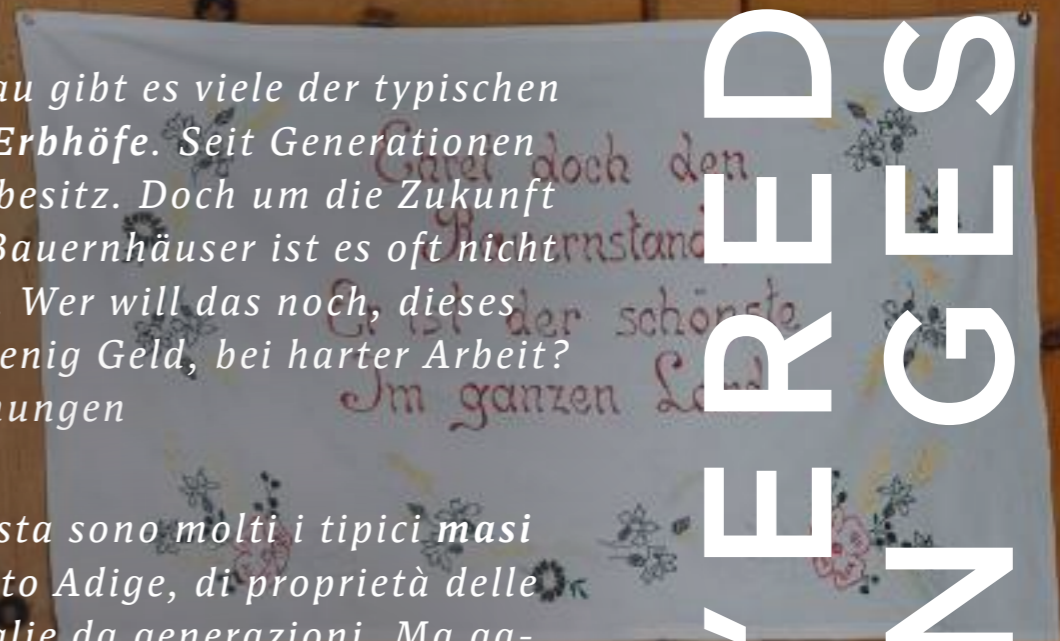


TEXT/TESTI — Barbara Bachmann
FOTOS/FOTOGRAFIE — Michael Pezzeri

39

Im Vinschgau gibt es viele der typischen Südtiroler Erbhöfe. Seit Generationen in Familienbesitz. Doch um die Zukunft der urigen Bauernhäuser ist es oft nicht gut bestellt. Wer will das noch, dieses Leben für wenig Geld, bei harter Arbeit? Drei Begegnungen

In Val Venosta sono molti i tipici masi aviti dell'Alto Adige, di proprietà delle stesse famiglie da generazioni. Ma garantire un futuro a questi masi tradizionali spesso non è facile. Chi se la sente di scegliere una vita connotata da duro lavoro e pochi soldi? Tre testimonianze



UN'EREDITÀ BENIGNA



STILLE WAHRZEICHEN — Als Erbhöfe gelten in Südtirol Bauernhöfe, wenn sie seit mindestens 200 Jahren innerhalb der Familie weitervererbt wurden.

EMBLEMA SILENZIOSO — I cosiddetti masi aviti in Alto Adige sono masi trasmessi all'interno di una stessa famiglia da almeno duecento anni.

#1

TOBIAS FLEISCHMANN

TASAHOF, MARTELL/MARTELLO

Stand immer fest, dass Sie den Familienhof übernehmen werden?

TOBIAS FLEISCHMANN — Ich würde sagen zu 99 Prozent, ja! Als Ältester von drei Kindern habe ich von klein auf bei der Arbeit mitgeholfen. Ich habe auch in andere Berufe hineingeschnuppert, bin gelernter KFZ-Spengler, aber es hat mich immer in die Landwirtschaft gezogen. Meine Geschwister haben andere Interessen und waren daher mit meiner Übernahme einverstanden.

Was machen Sie anders als Ihre Eltern?

TOBIAS FLEISCHMANN — Ich bin auf innovativere Anbaumethoden umgestiegen und habe unseren Betrieb breiter aufgestellt. Einst waren wir ein traditioneller Milchviehbetrieb, heute stehen in unserem Stall nur noch drei bis vier Kühe. Neben den Erdbeeren bauen wir nun Sonderkulturen an, wie Kirschen, Himbeeren und Blumenkohl. Die Vielfalt ist herausfordernd, bietet aber auch mehr Sicherheit.

Wer wird den Hof nach Ihnen einmal übernehmen?

TOBIAS FLEISCHMANN — Das kann ich heute schwer sagen. Wenn es so weitergeht, wird es viele Erbhöfe bald nicht mehr geben. Obwohl wir Bauern einen der härtesten und wichtigsten Berufe ausüben, erhalten wir nicht den Rückhalt und die Wertschätzung, die wir uns wünschen würden.

Was bedeutet das Erbe des Hofes für Sie?

TOBIAS FLEISCHMANN — Ich empfinde es als großes Glück, dass meine Eltern den Hof so großartig aufgebaut haben und ihn mir anvertrauten. Zugleich ist es eine immense Verantwortung, ihn möglichst gut weiterzuführen, so wie all die Generationen vor mir. — BB

Era già deciso che avrebbe rilevato lei il maso di famiglia?

TOBIAS FLEISCHMANN — Sì, direi al 99 per cento! Sono il maggiore di tre figli e ho dato una mano nei lavori sin da piccolo. Ho provato a fare anche altri mestieri, tanto che sono un carrozziere qualificato, ma sono sempre stato attratto dall'agricoltura. Mio fratello e mia sorella hanno altri interessi, perciò hanno accettato che subentrassi io.

Cosa fa di diverso dai suoi genitori?

TOBIAS FLEISCHMANN — Sono passato a metodi di coltura più innovativi e ho ampliato la nostra azienda. Una volta eravamo un tradizionale allevamento di vacche da latte, mentre oggi nella nostra stalla ci sono solo tre o quattro capi. Oltre a produrre fragole ora ci dedichiamo a colture specializzate come ciliegie, lamponi e cavolfiori. Diversificare è impegnativo, ma offre più sicurezza.

Chi subentrerà nella gestione del maso dopo di lei?

TOBIAS FLEISCHMANN — Al momento è difficile dirlo. Se le cose continuano così, presto molti masi aviti non esisteranno più. Anche se noi contadini svolgiamo uno dei mestieri più duri e importanti del mondo, non riceviamo il sostegno e l'apprezzamento che vorremmo.

Cosa significa per lei aver ereditato il maso?

TOBIAS FLEISCHMANN — Considero una grande fortuna che i miei genitori lo abbiano reso così bello e che abbiano avuto fiducia in me. Allo stesso tempo ho l'immensa responsabilità di gestirlo nel miglior modo possibile, come hanno fatto tutte le generazioni prima di me. — BB

TOBIAS FLEISCHMANN (36) —

Tobias Fleischmann ist auf dem 1.200 Meter hoch gelegenen Tasahof aufgewachsen und führt ihn seit zwei Jahren. Er lebt dort mit den Eltern Martha und Josef, dem Bruder Stefan, der Schwester Tamara sowie mit seiner Frau Maria Ladurner und den Kindern: Anna (9), Max (6) und Leo (4).



TOBIAS FLEISCHMANN (36) —

Tobias Fleischmann è cresciuto al Tasahof, a 1.200 metri di altitudine, e lo gestisce da due anni. Vive là con i genitori Martha e Josef, il fratello Stefan, la sorella Tamara, la moglie Maria Ladurner e i figli Anna (9 anni), Max (6 anni) e Leo (4 anni).

#2 KARL MARTIN PARTH GALMINISTEIN, LAAS/LASA

Ich habe den Großteil meines Lebens auf Galministein verbracht. Als ich klein war, froren im Winter über Nacht die Geschirrtücher zu Eiszapfen, unser Dach war meist undicht. Den Hof zu renovieren wäre zu teuer gewesen, daher verlegten wir die Hofstelle in den 1980er-Jahren etwa 700 Meter weiter und bauten dort ein neues Haus. 1991 übernahm ich alles. Sechs Jahre darauf starb mein Vater, 2004 meine Mutter. Ich lebte seit zehn Jahren allein, als ich meine heutige Frau Anja kennenlernte. Sie kam als Erntehelferin aus Deutschland zu mir. Im Sommer darauf kehrte sie zurück, im dritten Jahr zog sie hierher. Gemeinsam eine Familie zu gründen, dafür war es zu spät. 2019, zehn Tage nach unserer Hochzeit, wurde bei mir ein Gehirntumor entdeckt. Seit einer großen Operation kann ich nur noch halb so viel arbeiten wie früher, als ich noch als Maurer angestellt war.

Anfangs übernahm ich den Hof als Milchviehbetrieb. Später stellte ich auf Mutterkuh-Haltung um. Heute kaufen Anja und ich Jungrinder und verkaufen sie wieder, bevor sie kalben. Derzeit leben drei Rinder, fünf Esel, sieben Schafe, sechs Hennen und ein Hahn bei uns. Wie es mit dem Hof weitergehen wird, wissen wir nicht. Inzwischen zeigt jemand aus der Verwandtschaft Interesse daran. Sollte es jedoch zu keiner Übernahme kommen, werden wir ihn wohl verkaufen müssen. Anfang 2023 standen wir kurz davor. Weil der Stall den neuesten Vorschriften nicht entspricht, überlegten es sich die Interessenten jedoch anders. Kaufwillige gäbe es genug, aber nur die wenigsten möchten den Hof weiterhin bewirtschaften. Das allerdings ist meine Bedingung!“ — BB

Ho trascorso gran parte della mia vita al Galministein. Quando ero piccolo d'inverno gli strofinacci gelavano fino a diventare dei ghiaccioli e il nostro tetto perdeva acqua molto spesso. Risanare il maso costava troppo, perciò negli anni ottanta lo abbiamo spostato circa 700 metri più in là e abbiamo costruito una nuova casa. Nel 1991 ho rilevato tutto. Sei anni dopo è morto mio padre, nel 2004 mia madre. Vivevo da solo da dieci anni quando ho conosciuto mia moglie Anja. Era arrivata dalla Germania come stagionale per aiutarmi nel raccolto. L'estate successiva è tornata, il terzo anno si è trasferita qui. Per creare insieme una famiglia era troppo tardi. Nel 2019, dieci giorni dopo il nostro matrimonio, mi hanno diagnosticato un tumore al cervello. Ho subito un'operazione importante e oggi posso lavorare solo la metà di prima, quando facevo anche il muratore.

Ho rilevato il maso come allevamento di mucche da latte e poi l'ho convertito in un allevamento di vacche madri. Oggi Anja e io acquistiamo bovine giovani e le rivendiamo prima che figlino. Attualmente abbiamo tre giovenche, cinque asini, sette pecore, sei galline e un gallo. Non sappiamo cosa ne sarà del maso. Nel frattempo qualche parente sta mostrando interesse. Ma se non si arriverà a un subentro dovremo certamente venderlo. All'inizio del 2023 eravamo vicinissimi a farlo, ma dato che la stalla non rispettava le norme più recenti i potenziali acquirenti hanno cambiato idea. Persone disposte a comprarlo ce ne sarebbero a sufficienza, ma pochissimi vorrebbero continuare a gestirlo. Comunque questa è la condizione che pongo!“ — BB



KARL MARTIN PARTH (59) —
1991 übernahm Karl Martin Parth mit 27 Jahren Galministein in Tanas/Laas von seinem Vater Franz. Seit acht Generationen ist der Erbhof auf 1.440 Metern in Familienbesitz, seine Zukunft ist ungewiss.

KARL MARTIN PARTH (59) —
Nel 1991, a 27 anni, Karl Martin Parth rilevò dal padre Franz il maso Galministein a Tanas/Lasa. A 1.440 metri di altitudine è di proprietà della stessa famiglia da otto generazioni, ma il suo futuro è incerto.



WEITER BESTEHEN — *Jeder Erbhof erzählt seine eigene Geschichte – von Familienschicksalen, harter Arbeit und bäuerlicher Lebenskultur.*

UN PATRIMONIO CHE VIVE — *Ogni maso avito racconta la propria storia che parla di destini familiari, duro lavoro e vita contadina.*



NEUE IDEEN — Junge Bäuerinnen und Bauern führen die alten Höfe in die Zukunft und schreiben ein neues Kapitel in der Vinschger Landwirtschaft.

NUOVE IDEE — Giovani contadine e contadini traghettano gli antichi masi verso il futuro e scrivono così un nuovo capitolo dell'agricoltura della Val Venosta.

#3 CHRISTIAN STECHER SPANGLERHOF, MALS/MALLES

Ein Montag Ende September, die spätsommerliche Sonne wärmt das auf 1.051 Meter Höhe gelegene Mals. Christian Stecher steht vor einem Feld voller Zitronenverbenen, die ihm bis zur Brust reichen. „Daraus wird Tee gemacht“, sagt er und reibt an den Blättern, die sogleich einen intensiven Zitronenduft versprühen. Daneben blüht Melisse, der Lavendel leuchtet violett.

2018 übernahm Christian Stecher den Spanglerhof von seinem Onkel Serafin Zerzer, der immer noch am Hof wohnt. „Früher habe ich bei der Heuarbeit geholfen“, erinnert sich Christian. Den Milchviehbetrieb stellte er auf biologische Sonderkulturen um. Im ersten Jahr begann er mit 4.000 Pflanzen, heute setzt er auf den vier Hektar Grund jährlich gut 15-mal so viel. „Zur einen Hälfte Gemüse, zur anderen Korn.“

Christian Stecher ist nicht nur Biobauer, sondern auch Sportlehrer, montags ist sein unterrichtsfreier Tag. Ausschlafen kann er trotzdem nicht. Seit sechs Uhr morgens steht er heute schon auf dem Feld. Erntet Chinakohl, Kraut, Kohlrabi, Fenchel und Auberginen. 90 Prozent seines Gemüses liefert er an das Biokistl, die Südtiroler Abo-Box für Bio-Lebensmittel. Roggen und Dinkel gehen an die Meraner Mühle, die Kräuter verarbeiten die Südtiroler Kräuterrebellen.

Mit seiner Partnerin Barbara Gambaro lebt Christian Stecher in einem renovierten Haus neben dem alten Hof. Unterstützt werden sie von Stechers Eltern und Onkel Serafin, die mithelfen, wo sie können. Der Vater und die Freundin warten nun beim Lager auf Christian. Gemeinsam ernten sie den Lauch. — **BB**

Un lunedì di fine settembre il sole tardo estivo riscalda Malles, a 1.051 metri di quota. Christian Stecher è in piedi di fronte a un campo pieno di verbene odorose che gli arrivano fino al petto. “Con queste ci si fa il the”, dice sfregando le foglie che emanano subito un profumo intenso di limone. Accanto fiorisce la melissa, mentre la lavanda brilla violetta.

Nel 2018 Christian ha rilevato lo Spanglerhof da suo zio Serafin Zerzer, che continua ad abitare al maso. “Prima davo una mano con la raccolta del fieno”, ricorda Christian. Che è passato dall’allevamento di vacche da latte alle colture biologiche specializzate. Il primo anno è partito con 4.000 piante, oggi sui quattro ettari ne coltiva una quantità quindici volte superiore. “Metà ortaggi e metà grano.”

Stecher non è solo un coltivatore bio, insegna anche educazione fisica. Il lunedì è il suo giorno libero, ma non può dormire a lungo. Alle sei del mattino è già nei campi. Raccoglie cavoli cinesi, cavoli cappucci, cavoli rapa, finocchi e melanzane. Conferisce il 90 per cento dei suoi ortaggi a Biokistl, il servizio di consegna di alimenti biologici. Segale e farro vanno al Molino Merano, mentre le erbe aromatiche vengono lavorate da Südtiroler Kräuterrebellen.

Christian Stecher abita con la sua compagna Barbara Gambaro in una casa ristrutturata accanto al vecchio maso. Vengono supportati dai genitori di Christian e dallo zio Serafin, che aiutano dove possono. Ora Christian è atteso al magazzino da suo padre e dalla sua compagna. Si va a raccogliere i porri. — **BB**

CHRISTIAN STECHER (32) —

Über viele Generationen hinweg war der Spanglerhof in Mals ein klassischer Milchviehbetrieb. 2018 übergab ihn Serafin Zerzer seinem Neffen Christian Stecher, der die Produktion auf biologische Sonderkulturen umstellte.



CHRISTIAN STECHER (32) —

Il maso Spanglerhof a Malles è stato un tradizionale allevamento di vacche da latte per molte generazioni. Nel 2018 Serafin Zerzer l’ha ceduto al nipote Christian Stecher che ha convertito la produzione in colture biologiche specializzate.



46

FRISCH GEBACKEN

Alois und Hannelore Burger bauen am Winklhof in Prad seit 2008 Roggen, Weizen und Dinkel an und verarbeiten das Getreide weiter zu verschiedenen Brotsorten. Im Hofladen gibt es neben Brot auch Kartoffeln, Speck und Würste aus eigener Produktion. Tipp: ein Backkurs.

INFO: Winklhof, St. Johannstraße 2, 39026 Prad am Stilferjoch; burger.winklhof@gmail.com



FRUCHTIGE FACETTEN

Der Moarhof in Kastelbell wird von Familie Tappeiner in fünfter Generation bewirtschaftet. In den hofeigenen Säften, Sirupen, Chutneys, Fruchtaufstrichen und Weinen wird das verarbeitet, was der Anbau hergibt: Marillen, Äpfel, Beeren und Kräuter. Tipp: Apfelführung mit Verkostung.

INFO: Moarhof, Staatsstraße 24, 39020 Kastelbell; info@moarhof-kastelbell.com



BEERIGES UND MEHR

Am Niederwieshof am Eingang des Marteltals werden Beeren, Früchte und Kräuter angebaut und zu Fruchtaufstrichen, Sirup, Kräutersalzen und Trockenobst weiterverarbeitet. Tipp: Bäuerin Monika bietet Kochkurse an – um das Bewusstsein für die Qualität lokaler Erzeugnisse zu stärken.

INFO: Niederwieshof, Vorhöfe 16, 39021 Laces; niederwies@hotmail.com



AUS DER KÄSEREI

Am Englhof in Schleis, seit 200 Jahren im Besitz von Familie Agethle, wird Milch zu Rohmilchkäse verarbeitet. Die drei verschiedenen Käsesorten sind nach den Gipfeln der Sesvenna-Gruppe benannt: Arunda der Weichkäse, Tella der Schnittkäse und Rims der Hartkäse. Tipp: eine Hofführung.

INFO: Hofkäserei Englhorn, Fraktion Schleis 8, 39024 Mals; info@englhorn.com



HOCHALPIN UND NATÜRLICH

Hochwertige Fleischprodukte aus der eigenen Viehwirtschaft stellt Familie Maschler am Niederhof her. Veredelt werden Speck, Kaminwürzen und Co. ohne Zusatzstoffe – nur mit Kochsalz und erlesenen Gewürzen. Tipp: beim Besuch im Hofmuseum Einblicke in das Leben auf Bergbauernhöfen gewinnen.

INFO: Niederhof, Waldberg 222, 39020 Martell; info@niederhofmartell.com



APPENA SFORNATO

Dal 2008 al Winklhof di Prato, Alois e Hannelore Burger coltivano segale, frumento e farro con cui preparano diverse varietà di pane. Nella bottega nel maso oltre al pane vendono patate, speck e insaccati di produzione propria. Un must: i corsi di panificazione.

INFO: Winklhof, via San Giovanni 2, 39026 Prato allo Stelvio; burger.winklhof@gmail.com

TUTTO CON LA FRUTTA

La famiglia Tappeiner gestisce il Moarhof a Castelbello da cinque generazioni. Producono succhi, sciroppi, chutney, composte di frutta e vino con tutto quello che cresce al maso: albicocche, mele, frutti di bosco ed erbe aromatiche. Un must: una visita guidata ai meleti.

INFO: Moarhof, Strada Statale 24, 39020 Castelbello; info@moarhof-kastelbell.com

FRUTTI DI BOSCO E MOLTO ALTRO

Al Niederwieshof, all'imbocco della Val Martello, si coltivano frutti di bosco, frutta ed erbe aromatiche da cui si ricavano composte, sciroppi, sali aromatizzati e frutta secca. Un must: la contadina Monika organizza corsi di cucina per far assaporare la qualità dei prodotti locali.

INFO: Niederwieshof, Vorhöfe 16, 39021 Laces; niederwies@hotmail.com

DAL CASEIFICIO

All'Englhof di Clusio, da 200 anni proprietà della famiglia Agethle, il latte crudo viene trasformato in formaggio. Le tre varietà proposte prendono il nome delle vette del Gruppo del Sesvenna: Arunda a pasta molle, Tella a pasta semidura e Rims a pasta dura. Un must: la visita guidata al maso.

INFO: Caseificio Englhorn, Frazione Clusio 8, 39024 Males; info@englhorn.com

NATURALI E D'ALTA MONTAGNA

La famiglia Maschler produce carni di pregio nel proprio allevamento al Niederhof. Speck, kaminwürzen e Co. vengono preparati senza additivi, solo con sale da cucina e spezie selezionate. Un must: il museo del maso, per conoscere da vicino la vita dei contadini di montagna.

INFO: Niederhof, Waldberg 222, 39020 Martell; info@niederhofmartell.com

WEITERE HOFLÄDEN UND KLEINE PRODUZENTEN UNTER: vinschgau.net/hoflaeden
ALTRE BOTTEGHE NEI MASI E PRODUTTORI SU: venosta.net/bottege-dei-masi



Schlanders entdecken. Kultur. Freizeit. Leben.

Silandro da scoprire. Cultura. Divertimento. Vita.



www.schlanders.it | www.schlanders-laas.it

Tourismusverein Schlanders-Laas
Associazione Turistica Silandro-Lasa
Kapuzinerstraße 10 | Via Cappuccini 10
I-39028 Schlanders | Silandro (BZ)

Schlanders-Laas
Vinschgau - Val Venosta



GUTES KRAUT / CAVOLI DELIZIOSI



48

VENUSTA

Die Zutaten: ein koreanisches Gericht, eine Idee und eine gute Zusammenarbeit. Das Ergebnis: Kobas, das Bio-Kimchi der Rizzi Group in Latsch, Lechner Kraut in Laas und der Sozialgenossenschaft Vinterra in Mals. Vinterra liefert Weiß- und Rotkohl, Wirsing, Karotten, Äpfel, Birnen und Zwiebeln, die mit einem reichhaltigen Bakterienstamm fermentiert und ohne künstliche Zusätze zum fertigen Produkt verarbeitet werden – süß-säuerlich und perfekt zu Burgern oder Knödeln. kobas.it

Gli ingredienti: un piatto tipico coreano, una buona idea e un ottimo lavoro di squadra. Il risultato: Kobas, il kimchi biologico prodotto da Rizzi Group di Laces, da Lechner Kraut di Laas e dalla cooperativa sociale Vinterra di Malles. Quest'ultima fornisce cavoli cappucci bianchi e rossi, verze, carote, mele, pere e cipolle, che vengono fermentati con un ceppo batterico diversificato e poi lavorati senza additivi artificiali fino a ottenere un prodotto agrodolce, perfetto con hamburger e canederli. kobas.it



INNOVATIVE LANDWIRTIN



49

„Ich möchte Ideen für eine zukunftsfähige Landwirtschaft weitergeben“, sagt Elisabeth Prugger, die auf dem Hof Greiterhaus in Eys biointensiven Gemüseanbau betreibt. 2023 erhielt sie den Förderpreis Agitu Ideo Gudeta für Pionierinnen der Südtiroler Landwirtschaft. Von der Chilischote bis zur Pastinake, die geernteten Schätze liefert Prugger mit ihrem Lebensgefährten per Lastenfahrrad an ihre Kundschaft, ist damit auf Märkten anzutreffen oder verarbeitet die Produkte selbst in ihrer Feldküche. greiterhaus.com



UN'AGRICOLTRICE INNOVATIVA

„Vorrei diffondere idee per un'agricoltura sostenibile“, afferma Elisabeth Prugger che al maso Greiterhaus di Oris pratica l'orticoltura biointensiva. Nel 2023 ha vinto il premio Agitu Ideo Gudeta per le donne pioniere dell'agricoltura altoatesina. Dai peperoncini alla pastinaca, tutti i tesori che Elisabeth e il suo compagno raccolgono, li consegnano ai loro clienti su una cargo bike, li vendono nei mercatini locali e li lavorano direttamente nella loro cucina da campo. greiterhaus.com

KEIN GIN
WIE DER ANDERE

Von Hand, in kleinen Mengen und voller Liebe produziert Nicolai Wallnöfer Bio-Gin mitten im Nationalpark Stilfserjoch. Dafür sammelt er auf rund 1.500 Metern gemeinsam mit seiner Frau Ilse die heimischen Wachholderbeeren und verschiedene Bio-Wildkräuter. „Die haben nie die gleiche Intensität in ihrem Aroma – und das macht jeden Gin zum Unikat“, erklärt Wallnöfer. Seine Destille befeuert er traditionell mit Holz, was es unmöglich macht, einen Brand dem nächsten identisch herzustellen. stelvio-gin.it

NESSUN GIN È
UGUALE ALL'ALTRO

Cura artigianale, tanta dedizione e solo piccole quantità. Nicolai Wallnöfer produce gin biologico nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio e per ottenerlo coltiva direttamente, con la moglie Ilse, bacche di ginepro e varie erbe selvatiche bio a circa 1.500 metri. „Il loro aroma non ha mai la stessa intensità, il che rende unico ogni distillato“, spiega Nicolai. Per alimentare la sua distilleria usa solo la legna, il che rende impossibile produrre un distillato identico all'altro. stelvio-gin.it



AUSSTEIGERLEBEN / VITA ALTERNATIVA



01



02

— **01 + 04 Hofleben:**
Am Psegghof helfen alle mit. Hier gehören auch Wollschweine, Laufenten, Katzen, Schafe und 600 Hühner zur Familie.

— **02 + 03 Bio-Eier:**
Thoma gründete eine Genossenschaft mit benachbarten Höfen und kümmert sich um Verpackung, Vermarktung und Lieferung.

— **01 + 04 Vita al maso:**
Al Psegghof tutti danno una mano. Qui vivono anche suini mangalica, anatre corritrici, gatti, pecore e seicento polli.

— **02 + 03 Uova bio:**
Thoma ha fondato una cooperativa con i masi vicini e si occupa del confezionamento, della commercializzazione e della consegna.



03



04

Philipp Thoma war Tischler. Bis er vor zehn Jahren mit seiner Frau Alexandra einen einsamen Hof am Nörderberg und 300 Hühner kaufte. Das Einsiedlerleben am Psegghof schmeckt der Familie: „Das Schönste ist, dass ich mir meine Zeit selbst einteilen kann“, sagt Thoma. Zu wissen, wo die Produkte herkommen, ist ihm das Wichtigste: Bio-Eier von glücklichen Hühnern. psegg-hof.it

Philipp Thoma faceva il falegname. Poi dieci anni fa, con la moglie Alexandra, ha acquistato un maso isolato sul Monte Tramontana e trecento galline. La famiglia ama la vita da eremiti al maso Pseggh: „La cosa più bella è che posso organizzare il mio tempo“, dice Thoma. Sapere da dove arrivano i prodotti per lui è fondamentale: solo uova bio delle sue galline felici. psegg-hof.it



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

Am Nachhaltigkeitslabel Südtirol erkennst du die Ferienregionen, Unterkünfte und Gastronomiebetriebe, welche verantwortungsvolles Reisen tatkräftig mitgestalten. Lerne sie kennen und begleite Südtirol in eine nachhaltige Zukunft.

Quando vedi il Marchio Sostenibilità Alto Adige, riconosci destinazioni turistiche, strutture ricettive e ristorative che promuovono attivamente una vacanza più consapevole. Scopri le, impara a conoscerle e accompagna l'Alto Adige verso un futuro sostenibile.

suedtirol.info/sustainable-holiday



SÜSSES GOLD

SCRIGNI DORATI

REZEPT/RICETTA — Aus der Vinschger Küche / Cucina venostana

MARILLENKNÖDEL MIT BRÖSELBUTTER

ZUTATEN FÜR 6 KNÖDEL

TOPFENTEIG:

40 g Butter, 10 g Zucker,
1 Packung Vanillezucker,
1 Prise Salz, 1 Ei,
150 g Topfen (Quark), 150 g Mehl

WEITERES:

6 Marillen mit Qualitätszeichen
Südtirol, 60 g Rohmarzipan oder
6 Zuckerwürfel, 1 EL Butter für
die Brösel, 60 g Weißbrotbrösel,
½ TL Zimt, 2 EL Zucker,
2 EL Butter zum Abschmälzen

1. Weiche Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Ei, Topfen und Mehl einrühren. Den Teig circa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Marillen waschen, trocknen, einschneiden und entkernen. Dann mit je 10 g Rohmarzipan oder einem Zuckerwürfel füllen.
3. Den Topfenteig dünn ausrollen und in sechs Quadrate teilen. Teigquadrate um die Marillen gut verschließen und Knödel formen. In kochendem Salzwasser leicht sieden.
4. Etwas Butter schmelzen, die Weißbrotbrösel darin unter ständigem Rühren leicht rösten. Marillknödel nach etwa 8 Minuten Garzeit aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen lassen, dann in den Bröseln wälzen.
5. Mit Zucker und Zimt bestreuen, mit Butter abschmälzen und servieren.

TIPP:

Zu den Marillknödeln schmeckt eine Erdbeer- oder Vanillesoße besonders gut.

CANEDERLI DI ALBICOCCHE

INGREDIENTI PER 6 CANEDERLI

IMPASTO DI RICOTTA:

40 g di burro, 10 g di zucchero,
1 bustina di zucchero vanigliato,
1 presa di sale, 1 uovo,
150 g di ricotta (quark), 150 g di farina

ALTRO:

6 albicocche con Marchio Qualità Alto Adige, 60 g di marzapane o 6 zollette di zucchero, 1 cucchiaino di burro per il pangrattato, 60 g di pangrattato, ½ cucchiaino di cannella, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di burro fuso

1. Mescolare energicamente il burro ammorbidito, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Unire sempre mescolando l'uovo, la ricotta e la farina. Far riposare l'impasto in frigorifero per circa 15 minuti.
 2. Lavare le albicocche, asciugarle, incidere ed estrarre il nocciolo, quindi farcire ciascuna albicocca con 10 g di marzapane (o una zolletta di zucchero).
 3. Stendere l'impasto fino a ottenere una sfoglia sottile e ritagliarlo in sei quadrati. Avvolgere bene i quadrati attorno a ciascuna albicocca formando dei canederli. Cuocerli in acqua salata a bollore moderato.
 4. Sciogliere un po' di burro e tostarvi leggermente il pangrattato mescolando continuamente. Dopo circa 8 minuti di cottura scolare i canederli, farli sgocciolare bene e rotolarli nel pangrattato.
 5. Cospargere i canederli di zucchero e cannella, condirli con il burro fuso e servirli.
- CONSIGLIO:**
per gustare al meglio i canederli accompagnarli con una salsa alle fragole o alla vaniglia.



Das Siegel „Qualität Südtirol“ wird Produkten verliehen, die in Südtirol angebaut und verarbeitet werden und strengen Qualitätskriterien entsprechen. Bei regelmäßigen unabhängigen Kontrollen wird die Einhaltung geprüft. Zur breiten Palette der Vinschger Erzeugnisse mit Qualitätszeichen zählen Marillen, Erdbeeren, Milch und Milchprodukte, Eier, Gemüse, Brot, Honig, Kräuter und Fleisch. Mehr Infos unter qualitaetsuedtirol.com

Il Marchio Qualità Alto Adige viene assegnato a prodotti coltivati e lavorati in Alto Adige che soddisfano rigorosi criteri di qualità. L'osservanza dei criteri viene costantemente verificata da organi di controllo indipendenti. L'ampia offerta di prodotti venostani con il Marchio Qualità Alto Adige comprende albicocche, fragole, latte e latticini, uova, verdure, pane, miele, erbe aromatiche e carne. Per info: qualita-altoadige.com





54

Eugen Wallnöfer

Bike-Guide

Über 20 Jahre führte Eugen Wallnöfer als Ranger durch den Nationalpark Stilfserjoch. Nun ist er Bike-Guide und verbindet weiterhin, was ihm am wichtigsten ist: die Natur und das Zwischenmenschliche

1 VENUSTA — Warum wurden Sie Bike-Guide?

EUGEN WALLNÖFER — Für mich war das Biken immer ein Ausgleich, dann machte ich die Ausbildung zum Guide. Bei Touren mit Gästen und Einheimischen kombiniere ich das Sportliche mit dem Kontakt zu Menschen. Mountainbikerinnen und -biker sind angenehme Leute. Ein bisschen vom Ranger-Dasein ist geblieben. Ich zeige meinen Gruppen unterwegs Flora und Fauna. Fliegt etwa ein Bartgeier über uns, halten wir inne und ich erzähle von ihm.

2 VENUSTA — Was macht den Vinschgau einzigartig für Bikerinnen und Biker?

EUGEN WALLNÖFER — Es heißt ja: Kommt man über den Reschenpass in den Vinschgau, schon herrscht schönes Wetter. Wir können fast das ganze Jahr über biken. Der Vinschger Sonnenberg zwischen Kastelbell und Mals ist früher schneefrei, perfekt für Trail- und Genussstouren. Im Sommer und Herbst ist dann die Zeit für Gipfeltouren im Mittel- und Hochgebirge – bis hinauf zu den Gletschern.

3 VENUSTA — Welche Tour ist ein absolutes Muss?

EUGEN WALLNÖFER — Die Singletrails am Stilfser Joch, Ortler und Vinschger Sonnenberg, die Endurotrails am Reschenpass. Es gibt so viele Highlights, ich kann gar nicht alle aufzählen. Deshalb empfehle ich etwas anderes: Fahrtechniktraining. Mit der Sicherheit erhöht sich auch der Spaß am Biken – und das Gebiet erschließt sich auf eine ganz andere Art und Weise.

FOTOS/FOTOGRAFIE — TV Prad / Armin Terzer

VENUSTA

Bike guide

Dopo più di vent'anni come ranger nel Parco Nazionale dello Stelvio, Eugen Wallnöfer oggi lavora come bike guide, un'attività che congiunge le cose tuttora più importanti per lui: natura e relazioni umane

1 VENUSTA — Perché è diventato bike guide?

EUGEN WALLNÖFER — Per me la bici è sempre stata solo uno svago, fino a quando non ho seguito il corso per diventare guida. Oggi nei miei tour con gli ospiti e i locali unisco lo sport con il contatto umano. Anche perché le persone che vanno in mountain bike sono simpatiche. Un po' dell'attitudine del ranger mi è rimasta, perché mentre pedaliamo mostro ai miei gruppi la flora e la fauna. E se ci sorvola un gipeto ci fermiamo e racconto qualcosa di questa specie.

2 VENUSTA — Cos'ha di speciale la Val Venosta per chi ama la bici?

EUGEN WALLNÖFER — Che non appena dal Passo di Resia si scende nella vallata si trova sempre bel tempo. Qui riusciamo ad andare in bici quasi tutto l'anno. Il Monte Sole venostano, tra Castelbello e Malles, si libera presto dalla neve ed è ideale per trail e gite piacevoli. In estate e in autunno invece si possono fare tour sulle cime in alta e media montagna, fin quasi ai ghiacciai.

3 VENUSTA — C'è un tour da non perdere assolutamente?

EUGEN WALLNÖFER — I single trail al Passo dello Stelvio, sull'Ortles e sul Monte Sole venostano, o gli enduro trail al Passo di Resia. Ci sono così tanti highlight che faccio fatica a nominarli tutti, perciò consiglierò una cosa del tutto diversa: un corso di tecnica di guida. Più sicurezza in bici vuol dire aumentare il divertimento e poter scoprire il territorio in modo completamente diverso.

55



GEWUSST WIE
Bikeschulen bieten geführte Touren im Vinschgau und über die Grenzen hinaus. Eugen Wallnöfer ist für PradBike unterwegs. Am schneefreien Sonnenberg ist Biken sogar im Winter möglich.

COME SI FA
Le scuole di bicicletta offrono tour guidati in Val Venosta e oltre confine. Eugen Wallnöfer li organizza per PradBike. Quando è libero dalla neve, sul Monte Sole si riesce a pedalare persino in inverno.



56

VIER BIKES, VIER ROUTEN



FÜRS GRAVELBIKE GUNGADRIA TOUR

Von Prad führt die Route südöstlich Richtung St.-Johann-Kirche und bergauf bis zu den Prader Bergbauernhöfen. Ab dem Wittenberger Hof fährt man auf Schotter und bald ist mit 1.430 Metern ü. d. M. der höchste Punkt erreicht. Die Abfahrt gibt den Blick auf die Tschenglsler Burg und die grünen Obstwiesen des Vinschgaus frei – und auf den kargen Sonnenberg auf der anderen Talseite. Am Fuße der Tschenglsler Hochwand geht's zurück nach Prad.

LÄNGE: 16,6 km
ANSTIEG: 573 hm
LEVEL: mittel



BICI GRAVEL GUNGADRIA TOUR

Da Prato ci si dirige a sud-est verso la chiesa di San Giovanni e si sale fino ai masi di alta montagna. Dal Wittenberger Hof si prosegue su ghiaia fino a raggiungere la quota più elevata, 1.430 metri. Durante la discesa la vista spazia sul castello di Cengles, sui verdi frutteti della Val Venosta e, dall'altro lato della valle, sul brullo Monte Sole. Si torna a Prato pedalando ai piedi della Croda di Cengles.

LUNGHEZZA: 16,6 km
DISLIVELLO IN SALITA: 573 m
DIFFICOLTÀ: media



FÜRS MOUNTAINBIKE GOLDSEETRAIL

Einst als Militärweg im Ersten Weltkrieg entstanden, verbindet der Goldseetrail am Stilfser Joch den Vinschgau mit Bormio. Der teils sehr ausgesetzte Trail erfordert gute Kenntnisse. Zwischen 10 und 16 Uhr ist der Weg den Wanderern vorbehalten. Deshalb: Vor 8.30 Uhr von der Garibaldihütte und der Dreisprachenspitze auf den Goldseetrail starten. Der Trail führt zur Furkelhütte. Die Abfahrt erfolgt über den Almweg bis nach Glurns.

LÄNGE: 29 km
ANSTIEG: 660 hm
LEVEL: anspruchsvoll



MOUNTAIN BIKE SENTIERO DEL LAGO D'ORO

Ex strada militare della prima guerra mondiale, il Sentiero del Lago d'Oro al Passo dello Stelvio collega la Val Venosta a Bormio. In parte molto esposto, richiede buone capacità. Tra le 10 e le 16 è riservato agli escursionisti; si raccomanda di partire dal Rifugio Garibaldi e dalla Cima Garibaldi prima delle 8.30. Il percorso raggiunge il Rifugio Forcola da dove si scende a Glorenza sul Sentiero delle Malghe.

LUNGHEZZA: 29 km
DISLIVELLO IN SALITA: 660 m
DIFFICOLTÀ: impegnativa



FÜRS RENNRAD OBERVINSCHGER RENNRAD TOUR

Von Mals führt der Radweg Mals-Burgeis über die untere Malser Haide und das Westufer des Haidersees bis nach St. Valentin. Weiter fährt man am Reschensee entlang und auf der Altdorfstraße ins Seitental Rojen bis zur Bergstation Schöneben. Die Abfahrt geht zurück durch Rojen und über Reschen nach Graun – von wo aus ein Abstecher ins Langtaufertal bis nach Melag (1.900 m) möglich ist – und via St. Valentin und Alsack nach Mals zurück.

LÄNGE: 72,7 km
ANSTIEG: 1.672 hm
LEVEL: mittel



BICI DA CORSA TOUR DELL'ALTA VAL VENOSTA

La pista ciclabile Malles-Burgusio passa per la Muta di Malles inferiore e la riva ovest del Lago della Muta, fino a San Valentino. Si prosegue lungo il Lago di Resia e nella laterale Val Roia fino alla stazione a monte Belpiano. La discesa ritorna a Roia passando per Resia e raggiunge Curon, con un'eventuale deviazione in Vallelunga fino a Melago (1.900 m). Si rientra a Malles passando per San Valentino e Alsago.

LUNGHEZZA: 72,7 km
DISLIVELLO IN SALITA: 1.672 m
DIFFICOLTÀ: media



FÜRS E-BIKE ETSCHRADWEG

Vinschgau pur: Mit Start am Reschensee verläuft der Etschradweg entlang der antiken Römerstraße Via Claudia Augusta zunächst entlang des Haidersees, über Burgeis und durch das mittelalterliche Städtchen Glurns. Von dort geht's über Prad am Stilfserjoch durch die Marmordörfer Laas und Gölfan und durch die Obstwiesen nach Latsch. Vorbei am Schloss Kastelbell und dem Prokulskirchelein in Naturns führt die Route schließlich bis nach Meran.

LÄNGE: 82,9 km
ANSTIEG: 262 hm
LEVEL: einfach



E-BIKE CICLABILE DELL'ADIGE

La Val Venosta in tutto il suo splendore. Partendo dal Lago di Resia, la Ciclabile dell'Adige percorre la Via Claudia Augusta prima costeggiando il Lago della Muta, poi passando per Burgusio e per Glorenza. Da qui attraverso Prato allo Stelvio, Lasa e Covelano raggiunge Laces in mezzo ai frutteti. Dopo aver superato il Castello di Castelbello e la chiesetta i San Procolo a Naturno, l'itinerario si conclude a Merano.

LUNGHEZZA: 82,9 km
DISLIVELLO IN SALITA: 262 m
DIFFICOLTÀ: facile

57

QUATTRO BICI, QUATTRO ITINERARI



FASZINIERENDE 58 FASERN

FOTOS/FOTOGRAFIE — Marco Telfser



Daniel Costa webt einen wandhohen Teppich aus Yakwolle und Brennesseln, arbeitet Holz und Keramik ein. Der 35-jährige Südtiroler hat sich Fasern und Textilien verschrieben, studiert sie, doziert darüber. Nach einer Zeit in Paris und Nepal bezog er ein Atelier in der Kreativwerkstatt der BASIS in Schlanders, einst faschistische Kaserne: „Heute verschmilzt in diesem rationalistischen Bau das Junge, Internationale mit dem Urigen, Ländlichen. Wir geben einer dunklen Geschichte ein anderes Ende.“

Un tappeto a tutta parete, tessuto a mano in lana di yak e ortiche, con inserti in legno e ceramica: l'artista altoatesino Daniel Costa, 35 anni, si dedica con passione alle fibre e ai tessuti, li studia e li insegna. Dopo un periodo a Parigi e in Nepal ha aperto un atelier nell'officina creativa BASIS a Silandro, ospitata in una caserma di epoca fascista: "Oggi in questo edificio razionalista, l'arte giovane e internazionale si fonde con quella tradizionale e rurale. Così diamo un finale diverso a una storia oscura".

VENUSTA



IL FASCINO DELLE FIBRE

VINSCHGAU ERLEBEN

60

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 „Vintschgau“ 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 "Vintschgau". 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](https://facebook.com/vinschgau.valvenosta)
Instagram:
[vinschgau_valvenosta](https://www.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 634603

St. Valentin auf der Haide
San Valentino alla Muta
reschenpass.it
passoresia.it
T +39 0473 633101

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

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

Glurns Glorenza
ferienregion-
obervinschgau.it
altavenosta-vacanze.it
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

Kastellbell-Tschars
Castelbello-Ciardes
kastellbell-tschars.com
T +39 0473 624193

Karthaus Certosa
schnalstal.it
T +39 0473 679148

Kurzras Maso Corto
schnalstal.it
T +39 0473 679148

+++ Südtirol Transfer +++



+ Nachhaltige Anreise
+ arrivare in modo sostenibile

Per Bahn oder Fernbus: mit dem
„Südtirol Transfer“ vom Bahnhof
in Meran direkt zur Unterkunft
im Vinschgau. Buchung online;
Bezahlung online oder vor Ort.
suedtiroltransfer.com
Neu: Direktbus von Mals
nach Landeck

In treno o con gli autobus a
lunga percorrenza: dalla
stazione FS di Merano diretta-
mente al vostro alloggio in Val
Venosta con la navetta "Südtirol
Transfer". Prenotazione online,
pagamento online oppure in loco.
altoadigettransfer.com
Novità: autobus diretto da
Malles a Landeck



Öffentlich unterwegs
Mobilità in provincia
suedtirolmobil.info
sad.it
vinschgerbahn.it
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® 12 2024/2025

März marzo 2024
Auflage tiratura 20.000

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
Barbara Bachmann, Lenz Koppelstätter, Debora
Longariva, Selma Mahlknacht, Barbara Tilli

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

Coverfoto fotografia di copertina
Patrick Schwienbacher

Fotos fotografie
IDM Südtirol – Alto Adige, Alan Bianchi, Amt für
Natur/Martin Pescatore, BASIS Vinschgau/Marco
Telfser, Frieder Blickle, Greiterhaus, Armin Huber,
Klaus Huber, iStockphoto.com/Noir Chocolate,
iStockphoto.com/ra-photos, Kobas/Zeichenfaktor,
Lasa Marmo/Gerwald Wallnöfer, Museum Vinschger
Oberland/Archiv, Nationalpark Stilfserjoch, Manuel
Pazeller, Damian Pertoll, Michael Pezzei, Benjamin
Pfitscher, Heike Pohl priv., Schneider&Stricker,
Patrick Schwienbacher, Stelvio Gin/Brand Gorillas,
Südtiroler Haflinger Pferdezuchtverband/Armin
Mayr, Armin Terzer, TV Prad, TV Obervinschgau

Druck stampa
Südtirol Druck, Tschermes Cermes

bioladen
SCHLANDERS + PRAD

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



Café Venusta & Bioladen Schlanders
Hauptstraße 15 - Tel. 0473 620 055 - info@biomarkt.it
Bioladen Prad
Hauptstraße 108 - Tel. 0473 615075 - 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

Die eine liebt ihn, die andere verlor alles darin. Ein Gespräch mit Theresia (91) und Teresa Theiner (25) über die tragische Geschichte des Reschensees, aus dem heute noch der Kirchturm von Alt-Graun ragt

VENUSTA — *Sie sind am Ufer des Reschensees aufgewachsen. Was sind Ihre ersten Erinnerungen an den See?*

TERESA THEINER — Er ist da, seit ich denken kann. Besonders oft war ich als Teenager dort. Der See war ein Treffpunkt. Wir haben am Ufer die Sonne genossen, sind Tretboot gefahren und hatten jede Menge Spaß.

VENUSTA — *Und was verbinden Sie mit dem See?*

TERESIA THEINER — Meine Familie hat alles darin verloren: vier Gasthäuser, vier Geschäfte, 40 Stück Großvieh, sechs Pferde und 20 Hektar Grund. Das war im Jahr 1950, ich war 18 Jahre alt. Es war tragisch.

VENUSTA — *Im Auftrag des Staates hat der Elektrokonzern Montecatini die Naturseen von Graun und Reschen zu einem großen Gewässer gestaut, das über ein Kraftwerk Norditalien mit Strom versorgen sollte. Graun wurde geflutet und die 1.200 Bewohner enteignet, so auch Ihre Familie. Wie haben Sie das erlebt?*

TERESIA THEINER — Innerhalb einer Woche mussten wir alles Wertvolle auf einen Lastwagen packen und gehen, aber schon davor hatten sie damit begonnen, das Dorf zu fluten. Die Bewohner haben sich furchtbar darüber geärgert, weil das Wasser ohne Vorwarnung gekommen ist. Die Pferde im Stall standen bis zu den Knien im Wasser, und um an den Wein im Keller zu kommen, mussten wir Holzbretter legen. Das „Schwarze Trinali“, eine Nachbarin, zog in den oberen Stock, als das Erdgeschoss bereits überflutet war, weil sie nicht gehen wollte. Am Ende hat man sie mit Gewalt aus dem Haus geschleppt, sonst wäre sie ertrunken.

TERESA THEINER — Es war ihre Art zu rebellieren. Hat niemand im Dorf Widerstand geleistet?

TERESIA THEINER — Doch, manche schon. Der Bürgermeister hat sich gewehrt, aber er konnte nichts machen. Er

L'una lo adora, mentre l'altra vi ha perso tutto ciò che aveva. Theresia (91) e Teresa Theiner (25) ci parlano della tragica storia del Lago di Resia, dal quale spunta tuttora il vecchio campanile di Curon

VENUSTA — *Teresa, lei è cresciuta sulle sponde del Lago di Resia. Quali sono i suoi primi ricordi del lago?*

TERESA THEINER — Da quando ho memoria è sempre stato lì. Da ragazza ci andavo molto spesso, era un punto di incontro. Ci godevamo il sole a riva, andavamo in pedalò, ci divertivamo tantissimo.

VENUSTA — *E lei cosa associa al lago?*

TERESIA THEINER — La mia famiglia là dentro ha perso tutto: quattro alberghi, quattro negozi, 40 capi di bestiame, sei cavalli e 20 ettari di terreno. È accaduto nel 1950, io avevo 18 anni. È stata una tragedia.

VENUSTA — *Per conto dello Stato l'azienda elettrica Montecatini sbarrò con una diga i due laghi naturali di Curon e Resia per ottenere un grande bacino artificiale e fornire elettricità all'Italia settentrionale. Curon fu sommersa e i suoi 1.200 abitanti espropriati di tutto, come la sua famiglia. Come l'ha vissuto?*

TERESIA THEINER — Nel giro di una settimana abbiamo dovuto caricare le cose più preziose su un camion e andarcene, ma a sommergere il paese avevano iniziato già prima. Gli abitanti si erano profondamente arrabbiati, perché l'acqua era salita senza preavviso. I cavalli nelle stalle erano immersi fino alle ginocchia e per prendere il vino in cantina dovevamo usare delle assi di legno. La „Schwarze Trinali“, una nostra vicina, quando il piano terra di casa sua venne allagato si ritirò al primo piano e non voleva più andarsene. Alla fine la portarono via a forza, altrimenti sarebbe annegata.

TERESA THEINER — Era il suo modo di ribellarsi. Nessuno in paese oppose resistenza?

TERESIA THEINER — Certo, alcuni sì. Il sindaco tentò di opporsi ma non ha potuto fare nulla. Non aveva alcuna possibilità. Il parroco andò persino a Roma ed è

Innerhalb einer Woche mussten wir alles Wertvolle auf einen Lastwagen packen und gehen, aber schon davor hatten sie damit begonnen, das Dorf zu fluten.

TERESIA THEINER

Nel giro di una settimana abbiamo dovuto caricare le cose più preziose su un camion e andarcene, ma a sommergere il paese avevano iniziato già prima.

TERESIA THEINER

hatte keine Chance. Der Pfarrer ist sogar nach Rom gereist. Ihm ist es zu verdanken, dass der romanische Kirchturm noch steht. Sonst wäre auch der gesprengt worden. Es gab auch andere, die protestierten und mit Reisigruten auf die Autos der Ingenieure einschlugen, die am Damm bauten. Genützt hat es am Ende nichts.

VENUSTA — Können Sie sich das vorstellen, von heute auf morgen alles zu verlieren, enteignet und entwurzelt zu werden?

TERESA THEINER — Das ist unvorstellbar. Ich glaube nicht, dass so was heute noch möglich wäre. Es waren andere Zeiten, und vielleicht lag es auch am Machtgefälle. Wir sprechen hier von einfachen Bauern, die kaum politischen Einfluss hatten und Enteignung durch staatliche Willkür ertragen mussten.

THERESIA THEINER — Die Menschen wurden aber gut entschädigt. Mit dem Geld konnten sie schöne Häuser und Höfe im neuen Dorf kaufen.

TERESA THEINER — In Wahrheit haben sie die Bauern mit Geld gelockt und enteignet. Das ist, wie wenn man einem Unwissenden ein Leckerli gibt und dann ist alles gut. Das macht den Verlust der Heimat nicht wieder gut. Keine Entschädigung wäre groß genug gewesen. Ich versuche es nachzuvollziehen, aber ich kann einfach nicht verstehen, wie das passieren konnte.

THERESIA THEINER — Die Gemeindegemeinden hatten eine Versammlung einberufen und die Bürger informiert. Sie hatten sich auch dafür eingesetzt, dass die Bewohner entschädigt werden. Der Bau des Stausees, des Kraftwerks und die Elektrizität waren aber wichtiger als wir. Die Großen waren stärker. Für die, die am Ufer des Sees neu anfangen und wieder bauen konnten, war es nicht so ein großes Problem, aber für alle, die anschließend fortmussten, weil sie nicht viel hatten, war es schlimm.

VENUSTA — Viele Bewohnerinnen und Bewohner sind innerhalb Südtirols weggezogen oder nach Österreich ausgewandert. Sie hingegen sind geblieben. Warum?

THERESIA THEINER — Ich wollte nicht fort – und meine drei Schwestern auch nicht. Mit dem Geld, das wir als Entschädigung bekommen haben, hatte mein Vater schon ein Hotel im Passeiertal gekauft, aber wir haben zu ihm gesagt: „Wir gehen nicht!“

VENUSTA — Hat er nicht versucht, euch umzustimmen?

THERESIA THEINER — Nein, er hat das Hotel verkauft, einen Bauplatz am Ufer gesucht und mit dem Bau eines neuen Gasthauses begonnen. Dann waren wir glücklich.

solo grazie a lui se il campanile romanico è ancora in piedi, altrimenti l'avrebbero fatto saltare. Ci furono anche altri che protestarono e presero a bastonate le auto degli ingegneri che lavoravano alla costruzione della diga. Ma alla fine non è servito a nulla.

VENUSTA — Come si può immaginare di perdere tutto da un giorno all'altro, di essere espropriati e sradicati dalla propria terra?

TERESA THEINER — È inimmaginabile. Non credo che oggi una cosa del genere sarebbe possibile. Ma erano altri tempi, e forse ha inciso anche l'enorme squilibrio di potere. Parliamo di semplici contadini che non avevano nessun peso politico e dovettero subire un esproprio arbitrario da parte dello Stato.

THERESIA THEINER — Però le persone vennero ben indennizzate, e con i soldi hanno potuto comprarsi belle case e masi nel nuovo paese.

TERESA THEINER — In realtà hanno allettato i contadini con i soldi e li hanno espropriati. È come dare una caramella, un contentino a un bambino approfittando della sua ingenuità. Non compensa certo la perdita della propria terra. Nessun risarcimento sarebbe stato sufficiente. Mi sforzo di capire, ma non riesco davvero a comprendere come sia potuto accadere.

THERESIA THEINER — Le autorità del paese avevano indetto un'assemblea e informato i cittadini. Si sono battuti affinché i residenti venissero risarciti. Tuttavia, la costruzione della diga e della centrale idroelettrica erano più importanti di noi.

I potenti erano più forti di noi. Per coloro che riuscirono a ricominciare sulle sponde del lago e a costruire la propria casa non fu un problema così grave, ma per coloro che furono costretti ad andarsene perché non avevano molti mezzi, fu terribile.

VENUSTA — Molti residenti si trasferirono in altre zone dell'Alto Adige o emigrarono in Austria. Lei invece è rimasta. Perché?

THERESIA THEINER — Io non volevo andare via, e non lo volevano nemmeno le mie tre sorelle. Con il denaro che avevamo ricevuto come indennizzo mio padre aveva già acquistato un albergo in Val Passiria, ma noi gli dicemmo: “No, non ci andiamo!”.

VENUSTA — Non cercò di farvi cambiare idea?

THERESIA THEINER — No, vendette l'albergo, cercò subito un terreno libero ed edificabile sulle sponde del lago e iniziò a costruire una nuova pensione. Questo ci rese felici.

Der Bau des Stausees, des Wasserkraftwerks und die Elektrizität waren wichtiger als wir. Die Großen waren stärker.

THERESIA THEINER

Tuttavia, la costruzione della diga e della centrale idroelettrica erano più importanti di noi. I potenti erano più forti di noi.

THERESIA THEINER



FOTOS/FOTOGRAFIE — Alan Bianchi, Museum Vinschger Oberland

ERINNERN — Theresia Theiner zählt zu den letzten Zeitzeugen. Als ihr Heimatdorf Graun im Vinschgau geflutet wurde, war sie 18 Jahre alt. Ihre Familie baute sich am Ufer ein neues Leben auf.

RICORDARE — Theresia Theiner è una delle ultime testimoni. Quando il suo paese natale, Curon Venosta, fu sommerso, aveva 18 anni. La sua famiglia si è ricostruita una vita accanto al lago.



BEWAHREN — Den Untergang und Wiederaufbau der Dörfer Graun und Reschen zeigt das Museum Vinschger Oberland in Graun anhand einer ausführlichen Fotodokumentation.

PRESERVARE — Con una documentazione fotografica ampia e dettagliata il Museo Alta Val Venosta racconta l'inabissamento e la ricostruzione dei paesi di Curon e Resia.

VENUSTA — *Wie war das für Sie, von heute auf morgen Freunde und Nachbarn zu verlieren?*

THERESIA THEINER — Furchtbar, der Verdross war groß. Als die Lastwagen kamen, um sie wegzubringen, haben viele geschrien und geweint. Niemand wollte weg. Alt-Graun war ein wunderschönes Dorf. Kein Fenster ohne Blumen.

VENUSTA — *Wenn Sie heute den Kirchturm aus dem Wasser ragen sehen, woran denken Sie?*

THERESIA THEINER — Unser altes Haus stand im Zentrum des Dorfes, direkt neben dem Gotteshaus. Von meinem Bett aus konnte ich die Turmuhr sehen. Dann wusste ich, wie spät es ist, ob ich aufstehen musste oder nicht. Ich habe immer dorthin geschaut, schließlich hatte ich keine Armbanduhr.

VENUSTA — *In Ihrem Gasthaus waren die Arbeiter des Elektrokonzerns Montecatini untergebracht, die vor der Flutung mit der Sprengung der Häuser beauftragt waren. Sie schliefen und aßen bei Ihnen. Wie war das auszuhalten?*

THERESIA THEINER — Die haben uns alles erzählt. Heute sprengen wir dieses Haus, morgen sprengen wir jenes. Wir hatten ein gutes Verhältnis.

VENUSTA — *Gab es keinen Hass?*

THERESIA THEINER — Die Arbeiter konnten nichts dafür, die waren doch auch arme Hunde. Zu uns waren sie immer freundlich. Ich kann mich noch erinnern, sie hatten uns schon umgesiedelt, da sagten sie mir, die Kirche sei gesprengt worden. In Wahrheit hatten sie unser Haus gesprengt. Die Arbeiter hatten es nicht übers Herz gebracht, uns die Wahrheit zu sagen. Später sah ich die Trümmer, bemalte Mauerreste mit Tulpen- und Nelkenmotiven. Ich wusste sofort: Das ist die Mauer meines Schlafzimmers.

Teresa zeigt auf ein Foto im Familienalbum und schaut zu ihrer Großmutter.

TERESA THEINER — Schau mal Oma, auf diesem Foto ist noch euer Hund zu sehen. Ist er nicht im See ertrunken?

THERESIA THEINER — Stimmt. Das ist Sultan, der Bernhardiner meiner Schwester. Er war fast so groß wie ein Kalb. Nachdem sie unser Haus gesprengt hatten, lief er immer wieder zurück. Als dann geflutet wurde, ist er rausgeschwommen. Das Wasser stand schon hoch. Er musste viel Wasser geschluckt haben, hat es mit letzter Kraft zurückgeschafft, ist dann aber verstorben.

TERESA THEINER — Es schmerzt, wenn ich darüber nachdenke, was meine Familie durchmachen musste. Sie haben damals alles verloren, wofür sie ein Leben lang gearbeitet hatten. Umso wichtiger ist es, das Vermächtnis meiner

VENUSTA — *Com'è stato per lei perdere amici e vicini di casa da un giorno all'altro?*

THERESIA THEINER — Fu terribile, un grande dispiacere. Quando arrivarono i camion per portarli via, molti urlarono e piansero. È ovvio, nessuno voleva andarsene. Curon era un paese magnifico, non c'era una finestra senza fiori sul davanzale.

VENUSTA — *Oggi quando guarda il campanile emergere dall'acqua quali sono i suoi pensieri?*

THERESIA THEINER — La nostra vecchia casa era nel centro del paese, proprio accanto alla chiesa. Dal mio letto potevo scorgere il campanile, così sapevo che ora era e quando era il momento di alzarsi. Lo guardavo sempre, perché non avevo un orologio da polso.

VENUSTA — *Nel vostro albergo alloggiavano gli operai dell'azienda elettrica Montecatini incaricati di demolire le case con l'esplosivo prima del riempimento del lago. Dormivano e mangiavano da voi. Come facevate a sopportarlo?*

THERESIA THEINER — Ci raccontavano tutto. Oggi demoliamo questa casa, domani quell'altra. Avevamo un buon rapporto.

VENUSTA — *Non li odiavate?*

THERESIA THEINER — Gli operai non potevano farci niente, erano anche loro dei poveri diavoli. Con noi erano sempre gentili. Ricordo ancora che, quando ci avevano già trasferito, mi dissero che la chiesa era stata demolita. In realtà avevano fatto saltare la nostra casa. Non avevano il coraggio di dirci la verità. Più tardi vidi le macerie, c'erano i resti di una parete dipinta con motivi di tulipani e garofani. Non ci misi molto a capirlo: era la parete della mia camera da letto.

Teresa indica una foto sull'album di famiglia e guarda sua nonna.

TERESA THEINER — Nonna guarda, in questa foto si vede ancora il vostro cane. Non è annegato nel lago?

THERESIA THEINER — Proprio così. È Sultan, il San Bernardo di mia sorella. Era grande quasi come un vitello. Dopo che avevano fatto saltare in aria la nostra casa tornava sempre sul posto. Poi quando l'acqua cominciò a salire cercò di uscire

nuotando. L'acqua era già alta. Deve aver inghiottito molta acqua, con le sue ultime forze riuscì a tornare a riva ma poi morì.

TERESA THEINER — Mi addolora pensare a cosa ha dovuto patire la mia famiglia. Hanno perso tutto quello per cui avevano lavorato per tutta la vita. Per questo considero ancora più importante portare avanti l'eredità di albergatori

Schau mal Oma, auf diesem Foto ist noch euer Hund zu sehen. Ist er nicht im See ertrunken?

TERESA THEINER

Nonna guarda, in questa foto si vede ancora il vostro cane. Non è annegato nel lago?

TERESA THEINER

Vorfahren als Gastwirte fortzuführen. Sie haben am Ufer des Sees neu angefangen. Sie waren Pioniere. Sie haben das neue Dorf Graun mitgegründet.

dei miei antenati. Ricominciarono da capo sulle sponde del lago. Erano dei pionieri. Hanno contribuito a fondare il nuovo paese di Curon.

68 VENUSTA — *Könnten Sie sich Ihr Zuhause ohne See überhaupt vorstellen?*

TERESA THEINER — Nein, er gehört einfach dazu.

VENUSTA — *Riesce a immaginare la sua casa senza il lago?*

TERESA THEINER — No, ne fa semplicemente parte.

VENUSTA — *Und Sie – können Sie den See überhaupt schön finden?*

TERESIA THEINER — Ich habe mich an ihn gewöhnt. Und für meine Tochter, meine Enkel und Neffen ist er wichtig. Sie können hier surfen und segeln ...

VENUSTA — *E lei, riesce a trovarlo bello?*

TERESIA THEINER — Mi ci sono abituata. E per mia figlia e i miei nipoti è importante. Possono fare kitesurf, andare in barca a vela...

VENUSTA — *Schmerzt der Blick auf den See?*

TERESIA THEINER — Nein, nicht mehr. Er ist zum Guten geworden. Ich habe meinen Frieden mit ihm geschlossen.

VENUSTA — *La vista del lago la addolora?*

TERESIA THEINER — No, non più. È diventato un bene. Con lui ho fatto pace.

Theresia schaut zu ihrer Enkelin ...

Teresa, du musst dir mal die Zeit nehmen und die alten Fotos von Graun sortieren. Die darfst du nicht verlieren. — BT

Theresia guarda verso sua nipote...

Teresa, devi trovare il tempo per riordinare le vecchie foto di Curon. Non devono andare perse. — BT



ERZÄHLEN — *Enkelin Teresa Theiner weiß um die Wichtigkeit des Sees für den Tourismus und will das Erbe ihrer Vorfahren weiterführen – ohne die Geschichte zu vergessen.*

RACCONTARE — *La nipote Theresa Theiner è consapevole dell'importanza del lago per il turismo e intende raccogliere l'eredità dei suoi antenati, senza dimenticare la storia.*

HINTERGRÜNDE
ZUR
SEESTAUNUNG

GESCHICHTE
DES SEES

1950 wurden die Häuser des Örtchens Graun in Südtirol gesprengt, die 1.200 Grauerinnen und Grauer umgesiedelt und das Dorf geflutet. Im Auftrag des Staates baute der Elektrokonzern Montecatini auf der Hochebene, auf der das Dorf lag, einen Stausee, der das Land über ein Wasserkraftwerk mit Strom versorgt. Der romanische Kirchturm von Alt-Graun ragt heute noch aus dem Wasser und erinnert an das tragische Schicksal des Dorfes und seiner Bewohnerinnen und Bewohner.



LA STORIA
DEL LAGO

Nel 1950 le case del paesino di Curon, in Alto Adige, furono demolite con l'esplosivo, i 1.200 abitanti sfollati e il centro abitato sommerso dal lago. Su incarico dello Stato, il gruppo industriale Montecatini fece costruire, sull'altopiano su cui sorgeva il paese, una diga per rifornire di energia la nazione attraverso una centrale idroelettrica. Oggi solo il campanile romanico di Curon vecchia emerge ancora dall'acqua e ricorda il tragico destino del paese e dei suoi abitanti.

I RETROSCENA
DEL BACINO
ARTIFICIALE

Vivere Mails
Mals leben

**Sportwell
... Mals**

info@sportmals.net
+39 0473 831 590
www.sportmals.net

70 STILLES TAL

UNA VALLE SILENZIOSA

Unter Langläuferinnen und Biathleten, Bergsteigerinnen und Wanderern ist das kleine Seitental, das westlich von Schleis in die Sesvengruppe führt, kein Geheimtipp mehr. Und doch bewahrt sich Schlinig eine selten gewordene Abgeschlossenheit, die Kraft spendet

La piccola valle laterale che si addentra nel Gruppo del Sesvenna a ovest di Clusio ormai non è più così sconosciuta agli amanti dello sci di fondo o del biathlon, delle scalate o delle escursioni. Eppure Slingia conserva un senso di tranquillità ormai raro, che infonde energia

GRÜNE GRENZE

„Das Tal verläuft bis zum Schlinigpass mit dem grünen Hochgebirgsmoor auf 2.309 Metern. Dahinter als Kontrast die Uina-Schlucht, die den Vinschgau mit dem schweizerischen Engadin verbindet, vom Wasser in den Felsen geschlagen, mit senkrechten Wänden zu beiden Seiten.“

DORF UND FLAIR

„Sobald man ins Tal abbiegt, herrscht Stille. Das findet man nicht mehr oft. Im Dorf Schlinig reihen sich alte und neue Höfe um die Kirche mit Zwiebelturm. Es ist größer geworden, aber bis heute gibt es nur knapp 200 Einwohnerinnen und Einwohner, dafür 400 Kühe.“

WEISSE SPUR

„Wer in Schlinig geboren wird, macht irgendwann Langlauf, das ist beinahe vorherbestimmt: Von Ende November bis Anfang April haben wir beschneite Strecken direkt vor der Haustür. Die Bedingungen schätzt auch die internationale Profiszene bei Training und Wettkämpfen.“

WELT AUS SCHNEE

„22 Kilometer lang führt die Loipe vom Dorf bis zur Schliniger Alm auf 1.868 Metern und zurück. Kehre um Kehre ins Tal hinein, rundherum nur Berge und unberührte weiße Weiten. Die verschneite Natur ist eine Welt für sich, ein Kraftort fernab von allem.“

IM SOMMER

„Wandermöglichkeiten gibt es viele, von der Alm ins Mittelgebirge – bis ins Hochgebirge. Ein Highlight sind der Wasserfall im Talschluss, der an der Schwarzen Wand in die Tiefe rauscht, und darüber die Sesvenna-Schutzhütte auf 2.256 Metern inmitten von Almwiesen.“

VERDE CONFINE

„La valle risale fino al Passo di Slingia, a 2.309 metri, con la sua verde torbiera di montagna. Subito dopo a fare da contrasto la gola di Uina, tra la Val Venosta e l'Engadina in Svizzera, con rocce sferzate dall'acqua e pareti verticali sui due lati.“

IL FASCINO DI UN PAESE

„Non appena si devia in questa valle si viene avvolti dal silenzio, una sensazione ormai rara. A Slingia intorno alla chiesa con il campanile a bulbo si allineano masi antichi e recenti. Il paese è cresciuto, ma oggi ha sì e no 200 abitanti, a cui fanno compagnia 400 mucche.“

UN MONDO DI NEVE

„Il tracciato di sci di fondo dal paese alla Malga Slingia (1.868 m) e ritorno è lungo 22 chilometri. Una curva dopo l'altra dentro la valle, intorno solo montagne e distese bianche e incontaminate. La natura innevata è un mondo a sé, un luogo lontano da tutto in grado di infondere energia.“

TRACCE BIANCHE

„Chi nasce a Slingia prima o poi si dedica allo sci di fondo, è quasi inevitabile: da fine novembre a inizio di aprile abbiamo le piste innevate davanti alla porta di casa. Una caratteristica apprezzata anche dagli atleti di tutto il mondo, che vengono qui per gli allenamenti e le gare.“

IN ESTATE

„Ci sono molte opportunità per camminare, dalle malghe di mezza montagna a quelle d'alta quota. Da non perdere la cascata in fondo alla valle, che precipita fragorosamente dalla Croda nera, e più in alto il Rifugio Sesvenna tra i pascoli a 2.256 metri di quota.“

VEIT ANGERER —

Veit Angerer lebt in Schlinig. Der Initiator des Langlaufverbunds Venosta Nordic lehrt Langlauf und Biathlon an der Sportschule Mals.



VEIT ANGERER —

Veit Angerer vive a Slingia ed è il fondatore dell'associazione di sci di fondo Venosta Nordic. Insegna sci di fondo e biathlon all'Istituto superiore di sport di Malles.

WEGWEISER DES 72 GLÜCKS

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

Was brauchen Reisende auf ihren Wegen so dringend wie die Wasserflasche im Rucksack, den guten Wanderschuh, den Sonnenhut? Das wussten schon die Menschen der Vergangenheit: gute Wegweiser. Und Orte, um sich zu stärken und erfrischen. Die Wegweiser führen die Reisenden ans Ziel. Die gastlichen Häuser bieten eine Atempause von der beschwerlichen Wanderschaft, für die Dauer einer Jause oder auch für mehrere Tage, bis Beine und Schultern wieder leicht geworden sind. Aber auch der Geist will wieder leicht werden. Das wussten die Menschen wohl ebenfalls schon lange. So ist es nicht verwunderlich, dass wir Straßen von Kunstwerken gesäumt werden, die zum Innehalten einladen. Von Skulpturen, Stelen und Monumenten, die den Vorbeieilenden „Denk mal!“ zurufen. Oft sind es auch Bauten, die ihre Schätze erst preisgeben, wenn die Reisenden den Weg verlassen und sich mit ihnen auseinandersetzen. Die Burgkapelle St. Stephan in Morter mit ihren mittelalterlichen Fresken. Schloss Kastelbell mit den zeitgenössischen Ausstellungen. Der schwebende Traumraum Bunker 23 in Tarsch. Ich selbst habe die Schätze nie gesehen, aber ich höre Reisende von den Begegnungen mit der Kunst entlang meines Verlaufs erzählen. Nette Zerstreung? Ornamentales Beiwerk? Keineswegs. Die Kunstwerke haben eine wichtigere Bestimmung: Sie stärken und erfrischen den Geist, sie erfreuen und erstaunen. Und sie sind besondere Wegweiser, unerwartete Glücksbringer auf der Reise himmelwärts.

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.

ILLUSTRATION/ILLUSTRAZIONE — Gina Müller / www.carolineseidler.com

SEGNAVIA PER LA FELICITÀ

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

Cosa è assolutamente indispensabile, per chi percorre a piedi un sentiero, al pari di una borraccia nello zaino, un buon paio di scarponcini e un cappello per proteggersi dal sole? Lo sapevano già i viandanti del passato: una buona segnaletica. E posti dove ritemparsi e riprendere le forze. I segnavia indirizzano i viandanti verso la loro meta, le strutture ricettive consentono di prendersi una pausa dal faticoso viaggio a piedi – per un semplice spuntino o per giorni interi – fino a quando le gambe e le spalle avranno riacquisito agilità. Ma anche lo spirito vuole tornare agile e leggero, come il genere umano sa da tanto tempo. Perciò non sorprende che noi strade siamo fiancheggiate da tante opere d'arte che invitano a una sosta. Sculture, stele e monumenti che proclamano a chi passa di corsa: “Fermati a pensare!”. Spesso sono edifici che svelano i loro tesori solo a chi lascia il sentiero per dialogare con loro. La cappella di Santo Stefano a Morter con i suoi affreschi medievali. Castelbello con le sue mostre di arte contemporanea. Il Bunker 23, un fluttuante spazio onirico, a Tarces. Io questi tesori non li ho mai visti, ma ascolto i viandanti lungo il mio tracciato raccontare dei loro incontri con l'arte. Una piacevole distrazione? Un accessorio ornamentale? Assolutamente no. La natura intorno a me non ne avrebbe bisogno. Le opere d'arte hanno un destino più importante: ristorare e rinvigorire lo spirito, rallegrarci e meravigliarci. Sono dei segnavia speciali, degli inattesi portafortuna nel nostro viaggio verso il cielo.

Un rilassato saluto,
— LA VOSTRA CLAUDIA AUGUSTA

SELMA MAHLKNECHT — Per venusta la scrittrice e drammaturga venostana si cala nel ruolo della Via Claudia Augusta raccontandoci il suo passato e il suo presente.

KUNST UND FRIEDEN

Der aus der Kriegszeit stammende Bunker 23 ist heute Ausstellungsraum für Künstlerinnen und Künstler aus Südtirol und der ganzen Welt. Ein Highlight: die Friedensplattform auf dem Dach.

ARTE E PACE

Il Bunker 23, risalente alla seconda guerra mondiale, è oggi uno spazio espositivo per artiste e artisti dell'Alto Adige e di tutto il mondo. Un highlight: la piattaforma della pace sul tetto.





ICH BLEIBE HIER

Eines Morgens entdeckte ein Bauer aus Graun, dass sein Stall einen halben Meter unter Wasser stand. Darauf schwammen die toten Hühner und das zerrupfte Heu. Er lief auf die Straße und fing an zu schreien. Alle, die noch in ihren Häusern und Geschäften waren, stürmten in ihre Ställe und Keller, und überall stand das Wasser. In kürzester Zeit versammelte sich eine wütende Menge auf dem Platz. Erich rannte zu Pfarrer Alfred. Auch in den Räumen und der Kirche stand das Wasser kniehoch. „Diese Schweine haben die Schleusen geschlossen, ohne uns Bescheid zu sagen!“

MARCO BALZANO — „Ich bleibe hier“, Diogenes 2020

RESTO QUI

Un mattino un contadino di Curon trovò mezzo metro d'acqua nella stalla. Le galline morte e il fieno sfilacciato ci galleggiavano sopra. Uscì per strada e si mise a gridare. Tutti quelli che erano nei masi e nelle botteghe si precipitarono nelle stalle, nelle cantine, e tutti trovarono l'acqua. In piazza si formò in poco tempo una folla inferocita. Erich corse a chiamare padre Alfred. Anche nei sotterranei della chiesa c'era acqua fino alle ginocchia “Quei bastardi hanno chiuso le paratoie senza avvisarci!”, disse Erich.

MARCO BALZANO — “Resto qui”, Einaudi 2018



venosta
nordic

135

Loipenkilometer
chilometri di piste da sci di fondo
kilometres of cross-country skiing trails

3

Länder
paesi
countries

1

Ticket

venosta-nordic.com

Vinschgau
Val Venosta

Nauders

Comuni di
Val Müstair

**Apfelgenuss aus deiner
Nachbarschaft.**

**Tutto il gusto delle mele
della Val Venosta.**



**Verkauf in den Detailgeschäften:
Vendita al dettaglio:**

TEXEL Naturns/Naturno, Tel. 0473 671100

JUVAL Kastelbell/Castelbello, Tel. 0473 727519

MIVOR Latsch/Laces, Tel. 0473 749964

GEOS Schlanders/Silandro, Tel. 0473 737100

OVEG Eyrs/Oris, Tel. 0473 617581

Details unter vip.coop/detailgeschäfte
Tutti i dettagli su vip.coop/puntivendita

