

05

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

17/18

Vinschgau Magazin Val Venosta

venusta®

Berge, Täler und Schluchten *Monti, valli e gole*

Aviùns *Aviùns*

Vom Leben der Bergbauern im Vinschgau

La vita dei contadini di montagna della Val Venosta

Die Plimaschlucht *La gola del rio Plima*

Naturdenkmal im Nationalpark Stilfserjoch

Monumento naturale nel Parco Nazionale dello Stelvio

Törggelen *Törggelen*

Viel Rauch um einen alten Brauch

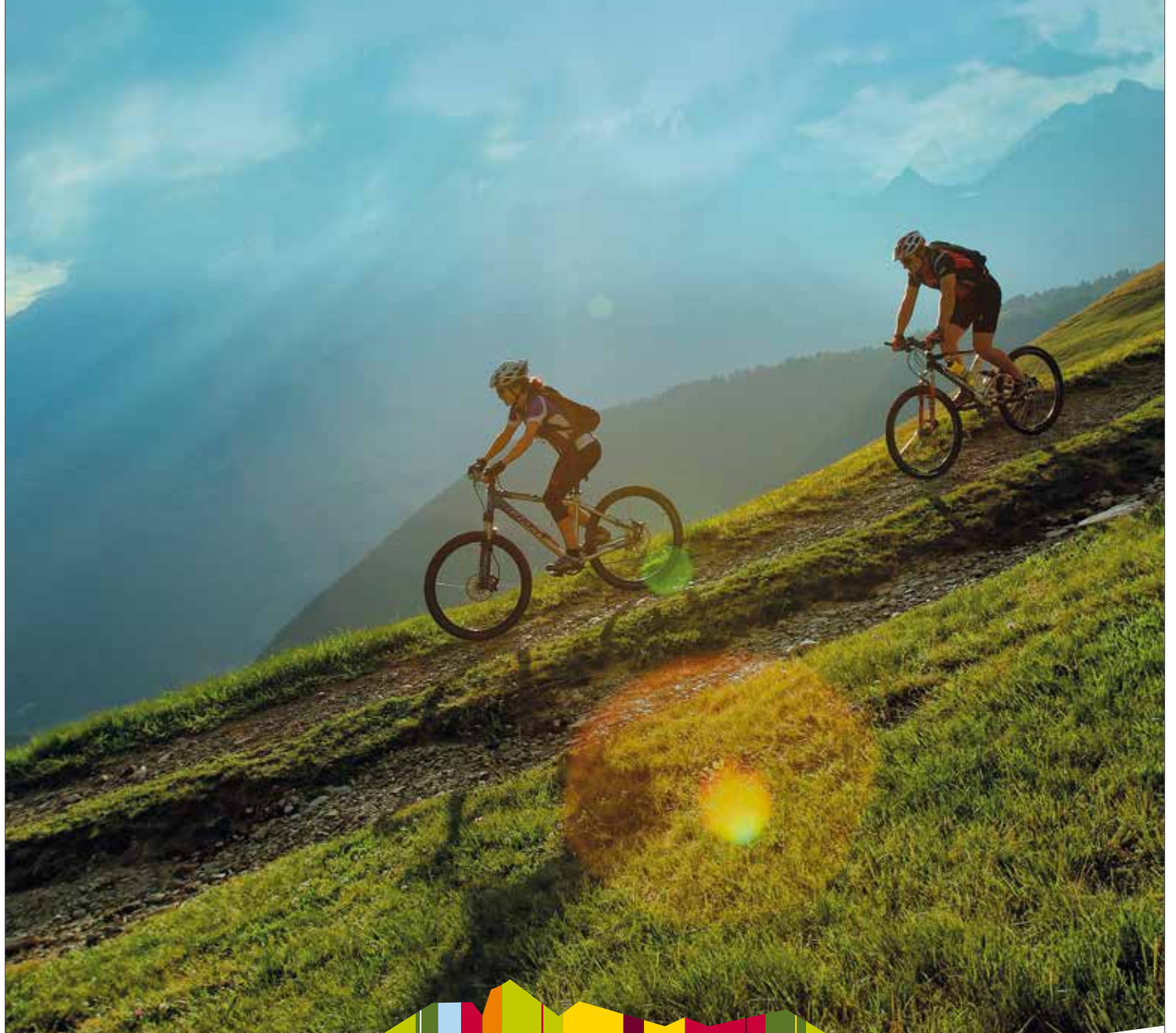
Una tradizione legata alle castagne

Erlebnis Skitour *Scialpinismo*

Der Tag-Traum

Un sogno ad occhi aperti

Wann hattest du das letzte Mal freie Fahrt?



SÜDTIROL
bewegt

Eine Reise nach Südtirol ist immer der Anfang von etwas Besonderem.
Ob Entspannung oder Inspiration, hier findet jeder seinen ganz eigenen
Weg Urlaub zu machen.

www.suedtirol.info

Überall Berg und Tal,
Menschen unten, Sehnsüchte oben,
das Unten genießen und das Oben ausloten.
Im Austausch den Ausgleich finden.
Im Vinschgau –
Der Vinschgau ist ein Krafraum
zur Überwindung der Beiläufigkeit.
Venusta 05, das Magazin,
Begleiter über Berge und Täler,
hinein in die Schluchten,
hinaus in die begrenzte Weite,
die über den Bergen grenzenlos wird.
Die Vielfalt der Natur
und das Entstehen der Menschen
in diesem Tal
will angeschaut sein und ist erlebbar.
Und kann verstanden werden,
wenn das Gefühl entsteht,
in dieser Landschaft sich finden zu können,
zu schauen und zu suchen,
zu betrachten und zu begreifen.
Niemand geht unbelohnt
und unberührt wieder hinaus.
Wir kehren wieder,
das Wissen und das Erleben zu überprüfen
und neue Bilder auszuloten.
Der Vinschgau lässt sich berühren,
er berührt.
Mit Morgentau und Raureif,
Sonnenlicht und Fußabdruck.
Das Leben zwischen den Welten der Berge,
dem Luftzug der Schluchten,
den hohen und tiefen Ebenen.
Venusta 05, eben!

*Dappertutto monti e valli,
uomini sotto e aneliti sopra,
apprezzare il sotto e scandagliare il sopra.
Trovare l'equilibrio nello scambio.*
In Val Venosta
*La Val Venosta è un centro di energia vitale
per il superamento della casualità.*
*Venusta 05, il magazine,
è il compagno di viaggio per monti e valli,
dentro le gole
fuori le distese limitate,
che al disopra delle montagne divengono sconfinare,
La varietà della natura
e la presenza dell'uomo*
*In questa valle
va vista e può essere vissuta.*
*E può essere compresa,
se nasce il sentimento,
di poter trovare se stessi in questa valle
di guardare e di cercare,
di osservare e di comprendere.*
*Nessuno se ne va senza portare niente con sé
e senza essere stato toccato.*
*Torniamo di nuovo
per verificare il sapere e l'esperienza
e scandagliare nuove immagini*
*La Val Venosta si fa toccare,
e ci tocca.*
*Con la rugiada mattutina e la brina,
raggi di sole e orme.*
*La vita tra i mondi delle montagne,
gli spifferi delle gole,
i piani alti e profondi.*
Venusta 05, appunto!

BEWEGUNG UND NATUR

- 21 **Unterwegs. Mit Kind und Kegel**
Familienwanderungen im Vinschgau
- 57 **Schöneben**
Skiparadies am Dreiländereck

VERKOSTEN UND GENIEßEN

- 31 **„Men, eaters of bread“**
Eine kurze Kulturgeschichte des Brotes bis hin zum Vinschger Paarl
- 43 **Die Erdbeere im Martelltal**

KUNST UND KULTUR

- 35 **Die Renaissance des Kloster-Brotes**
Ein Gespräch mit Pater Urs Maria
- 38 **Franz-Tumler-Literaturpreis 2015**
- 39 **Ruine – Renaissance – Raum**
Schloss Kastelbell im unteren Vinschgau
- 45 **Über die Grenze**
Das Schmuggeln zwischen Vinschgau und Schweiz
- 68 **Jörg Trafoier**
Der Zeit voraus in Kastelbell

INFORMATION UND SERVICE

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

MOVIMENTO E NATURA

- 23 **In giro con armi e bagagli**
Escursioni per famiglie
- 60 **Belpiano**
Il paradiso degli sciatori nel triangolo delle tre nazioni

CULTURA E ARTE

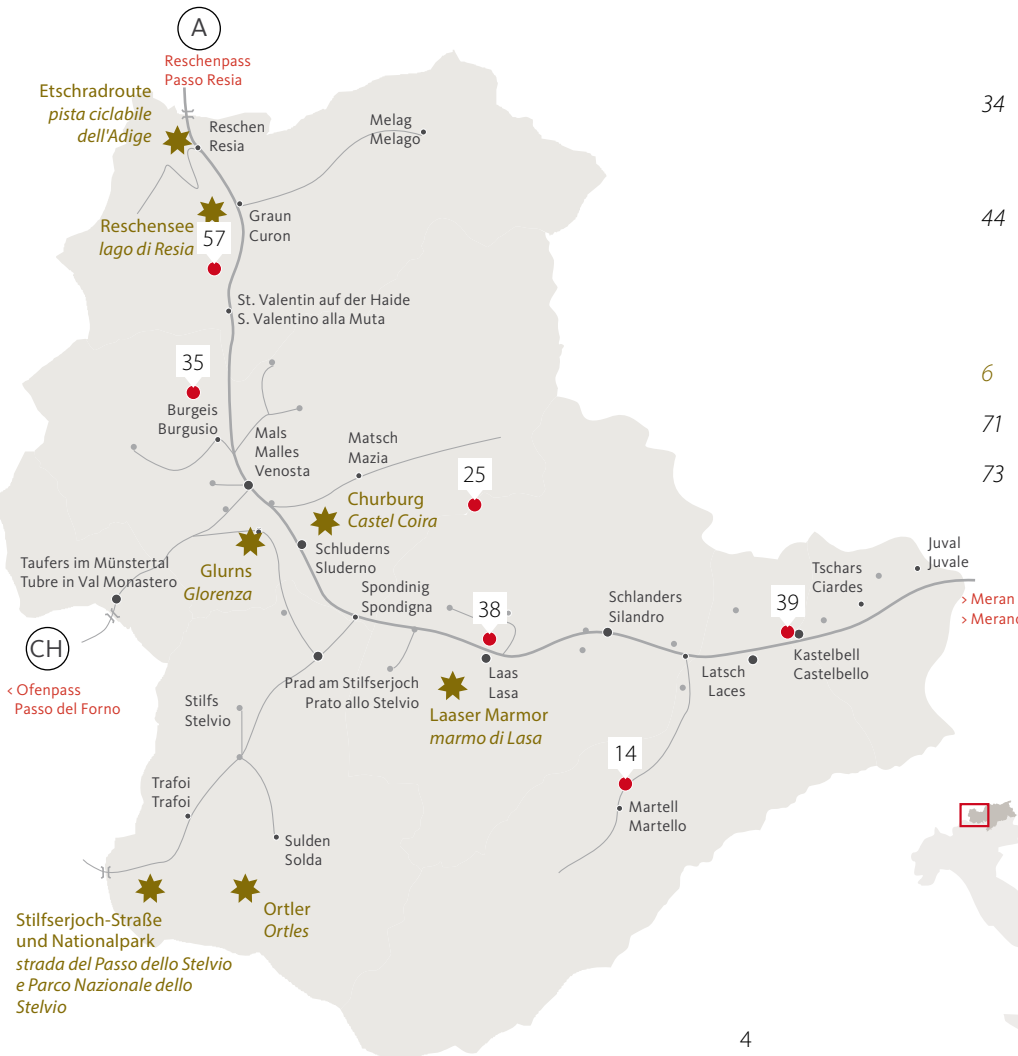
- 37 **La rinascita del pane del Monastero**
A colloquio con padre Urs Maria
- 41 **Rudere – Rinascimento – Raccoglimento**
Il castello di Castelbello nella bassa Val Venosta
- 47 **Oltre il confine**
Il contrabbando tra la Val Venosta e la Svizzera
- 51 **Protetti nella natura selvaggia**
I rifugi in Val Venosta
- 68 **Jörg Trafoier**
In anticipo sui tempi a Castelbello

GUSTARE E DEGUSTARE

- 34 **„Men, eaters of bread“**
Un viaggio nella cultura del pane fino alla „Coppietta“ Venostana
- 44 **La fragola in Val Martello**

INFORMAZIONI E SERVIZI

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



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

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

BEWEGUNG UND NATUR

- 14 **Die Plimaschlucht**
Der neu erschlossene Erlebnisweg für Jung und Alt im Nationalpark Stilfserjoch

MOVIMENTO E NATURA

- 19 **La gola del rio Plima**
Il sentiero avventura aperto di recente per giovani e meno giovani nel Parco Nazionale dello Stelvio



KUNST UND KULTUR

- 10 **Die Bergbauern im Vinschgau**
Leben und Arbeiten am Berg im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne

CULTURA E ARTE

- 13 **La vita dei contadini di montagna della Val Venosta**
Vivere e lavorare in montagna tra tradizione e modernità

BEWEGUNG UND NATUR

- 25 **Der Vinschger Sonnenberg**
Wanderparadies und Naturphänomen

MOVIMENTO E NATURA

- 30 **Il monte Sole della Val Venosta**
Paradiso delle escursioni e fenomeno della natura



BEWEGUNG UND NATUR

- 61 **Erlebnis Skitour**
Das sportliche Skiabenteuer für Naturliebhaber

MOVIMENTO E NATURA

- Scialpinismo**
Un'avventura sportiva per gli amanti della natura

VERKOSTEN UND GENIEßEN

- 53 **Törggelen**
Ein alter Brauch rund um die Kastanie

GUSTARE E DEGUSTARE

- Törggelen**
Una tradizione legata alle castagne

VINSCHGAU TOP 10

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

DER RESCHENSEE

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

ETSCHRADROUTE VIA CLAUDIA AUGUSTA

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

PANORAMAFAHRT MIT DER VINSCHGER BAHN

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

CHURBURG

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

GLURNS

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

VAL VENOSTA TOP 10

Cose da non perdere in Val Venosta:

IL LAGO DI RESIA

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

LA PISTA CICLABILE DELL'ADIGE

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

IL TRENO VAL VENOSTA

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

CASTEL COIRA

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

GLORENZA

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





SKIGENUSS IM GEBIET DER ORTLER SKIARENA

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



STILFSERJOCH-STRASSE UND NATIONALPARK

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



LAASER MARMOR

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



WAALWEGE

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



ORTLERBLICK GENIESSEN

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

Nähere Informationen unter www.vinschgau.net

L'ORTLER SKIARENA

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

STRADA DEL PASSO DELLO STELVIO E PARCO NAZIONALE

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

IL MARMO DI LASA

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

SENTIERI DELLE ROGGE

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

GODERSI LA VISTA DELL'ORTLES

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

Tutte le informazioni su www.venosta.net

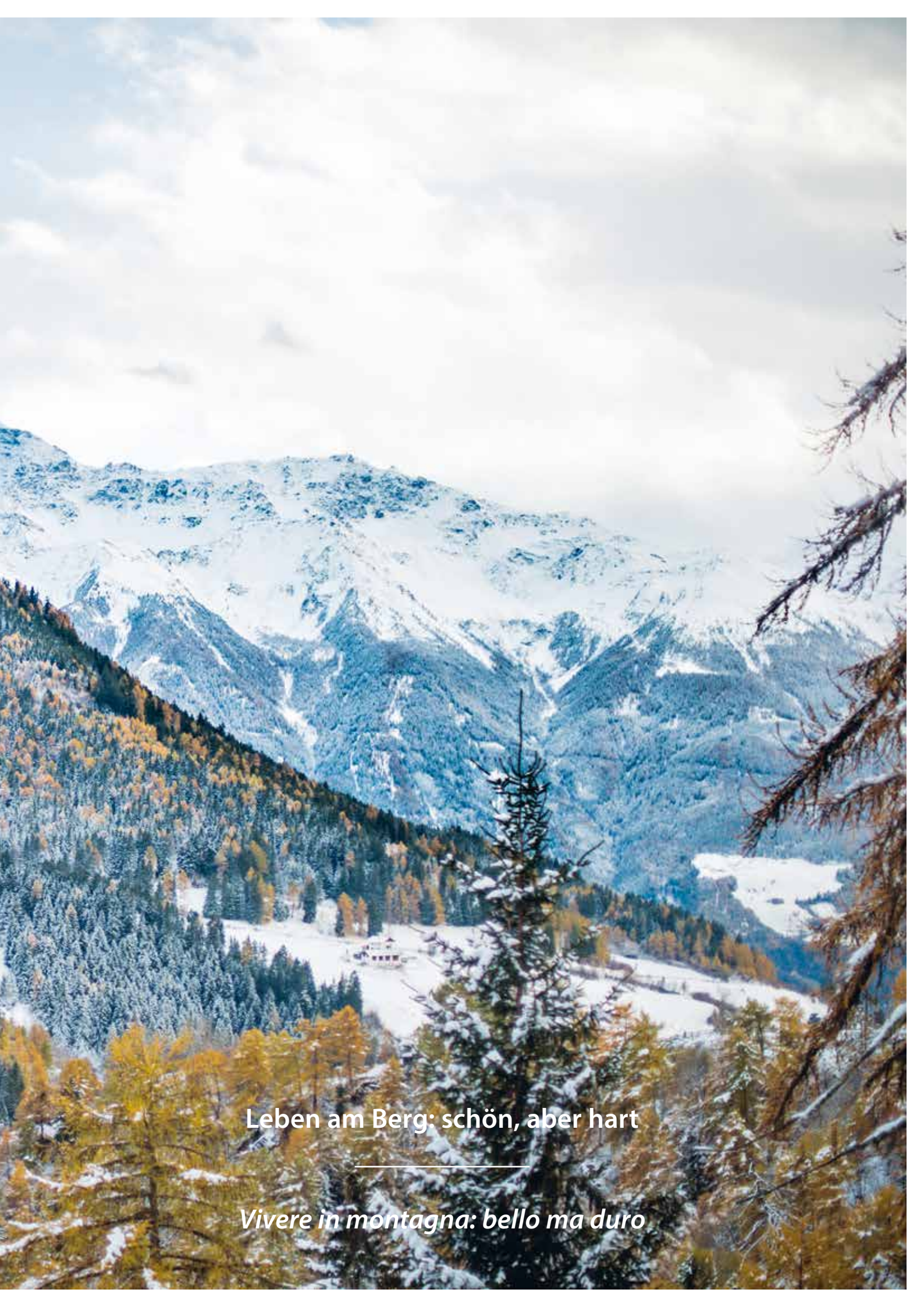
Fotografie: Maria Gapp

Die beiden Berghöfe Marsail und Grein (v. l. n. r.),
im Hintergrund der Pederfick.

Foto: Maria Gapp

*I masi di montagna Marsail e Grein (da s. a d.).
Sullo sfondo il monte Pietrafitta.*





Leben am Berg: schön, aber hart

Vivere in montagna: bello ma duro

Aviùns

Vom Leben der Bergbauern im Vinschgau

Die Stimme kommt aus dem Hintergrund von oben. Er würde gleich da sein, er werfe nur noch Heu auf den Futterwagen. An die dreißig Augenpaare schauen mich groß an. Ich stehe im Stall bei Andreas Heinisch vom Hof Aviùns in Run im Matschertal. Die Kühe warten ungeduldig auf das Futter. Kurz bevor Andreas in den Futterwagen einsteigt, grüßen wir uns. Kräftiger Händedruck, ein offenes Gesicht, vifer Blick aus dunklen Augen. Der Futterwagen schiebt

Heu und Kraftfutter in die Futterrinne. Alles Bio, wird Andreas später erklären. Das Gebäude ist ein moderner Laufstall, tragende Säulen und der Dachstuhl sind aus Lärchenholz, Staub und Spinnweben geben dem Ganzen dann doch noch eine Aura von herkömmlichem Stall. Wir überqueren den Hof, gehen ins Haus. Lilli, die betagte Hündin trottet schwanzwedelnd herbei. Wir treten in einen Schauraum zeitgemäßer Innenarchitektur. Offene Flächen,



eine stylische Wohnküche, die in ein lichtdurchflutetes Wohnzimmer übergeht. Eine Sitzgarnitur in schwarzem Leder, ein Piano an der Wand. Viel Glas gibt ein Panorama frei, das den Atem verschlägt: die gleißende Gletscherwelt des Ortlermassivs in ihrer ganzen, aber ja, Majestät flutet in Breitbildformat herein. Diana, die Lebensgefährtin, hochschwanger und aus dem Badischen, begrüßt uns. Diana, die antike Göttin der Jagd, was für ein passender Name in diesem Tal der einstigen Wilderer! Wir sind auf Run in Matsch; die Matscher sind ein ganz besonderer Menschenschlag, wo als Schimpfname aus der Steigerung von Teufel »





URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

Nähere Informationen finden Sie
unter www.roterhahn.it

AGRITURISMO

Ulteriori informazioni sono reperibili sul sito www.gallorosso.it

» ein „Halbteufel“ wird. Matscher sind „weirla“, wissen sich zu wehren und sich durchzusetzen und böse Zungen behaupten, da fließe noch Raubritterblut der einstigen Matscher Grafen. Andreas Heinisch ist so ein „weirler Wiifler“, einer, der sich durchsetzt. Als sein Vater, der Heinischen Klaas durch einen tragischen Unfall ums Leben kam und eine Witwe mit sieben Kindern hinterließ, war Andreas gerade 14 Jahre alt. Als praktischen Beruf lernte er Maurer, wollte später, wie so viele aus seinem Dorf, in die Schweiz. Es kam aber anders. Vater Klaas hatte früher schon den Hof Oberrun gekauft. Ich schließe die Augen: Als Kind war ich einmal dort gewesen, ich erinnere mich an ein verwackeltes Gebäudekonglomerat aus windschiefen Mauern und altem Holz, sehe einen dunklen Hausgang, eine schwarze Küche und eine uralte Stube. (In der Hofchronik gibt es noch ein paar verblichene Bilder davon.) Niemand von Andreas' Geschwistern wollte von Matsch-Dorf herüberziehen nach Run. Andreas, der Maurer, der für viele schon gebaut hatte, wusste es besser: „Wenna pausch, hosch a Hoamat“, wenn du baust, hast du ein Zuhause. Dazu kam die Freude mit dem Vieh, insbesondere mit schönen Kühen. Mit dem Ersparten und mit Landesbeiträgen errichtete er 1998 Stall und Stadel und gab der neuen Hofstelle den schönen rätoromanischen Namen „Aviùns“ nach dem Bach im schluchtartigen

Einschnitt tief zu Füßen. Einige Jahre später wurde das Wohnhaus mit fünf Ferienwohnungen nach Plänen von Architekt Roland Seidl, einem gebürtigen Matscher, errichtet. Es ist ein Beispiel für gelungene moderne Architektur, die sich mit der umgebenden Landschaft bestens verträgt. Sie verwendet als Zitate traditioneller Bauweise Lärchenholz und Naturstein. Das Nest war gemacht. Und Andreas schaute sich nun um oder hatte er sich schon umgeschaut?

Was hat denn deine Mutter gesagt, als sie zum ersten Mal hierherkam? Diana kann herzlich lachen. Sie hat die Hände über dem Kopf zusammengeschlagen: Mädchen, wo bist denn du gelandet? Diana war im Urlaub hier gewesen „und s'Wetter isch holt schean gwesn“, meint Andreas verschmitzt. Ein paar Jahre ging es hin und her, bis Diana beschloss, endgültig hier am Ende der Welt zu bleiben, sie, die gelernte Erzieherin und mit dem Diplom eines Verlagskaufmanns. Sie, die die Stallarbeit macht, wenn Andreas nicht da ist, den Melkstand bedient, einer Kuh beim Keller Speck holt – den sie übrigens auf dem Hof selber produzieren – getraue ich mich zu fragen: Das Intellektuelle, die Kultur, fehlt dir das nicht manchmal? Doch ja, gewiss, aber die Berger seien feine Leute. Und letzten Winter habe sie einen Yoga-Kurs angeboten drüben in Matsch und der sei sehr gut besucht gewesen. Zeitenwandel: Die

Enkelinnen jener Matscherfrauen, die beim Rosenkranz das *gegriassstsaischtdumariafolldergnaadn* wie ein Mantra heruntergeleiert hatten, murmeln jetzt das *Ashtanga Yoga Mantra*. Dann sind da noch die zwei Isländer-Pferde, von denen eines nur Diana reitet. Das Kind wird Nick heißen nach Niklas, seinem Großvater, dem Heinischen Klaas. Die Heinisch-Saga geht weiter. Hier, am Ende der Welt, wo auf Augenhöhe im Sichtfeld des Wohnzimmers manchmal der Adler kreist.

→

PS:

Und dann erreicht mich die Mail:

Hallo Sebastian,
unser Nick ist da!! Geboren am 21.11.2016 mit 3500 g und 50 cm. Wir sind vollkommen überwältigt vor Glück und grüßen Dich auf diesem Weg ganz herzlich vom AVIUNSHOF. Andreas & Diana mit Tim & Nick



Sebastian Marseiler

Vinschger im Meraner „Exil“,
Kulturpublizist, Ausstellungs-
Gestalter, Filmautor

Venostano in „esilio“ meranese,
pubblicista, allestitore di mostre,
autore di film

Aviùns

La vita dei contadini di montagna della Val Venosta

Andreas Heinisch è uno che sa quello che vuole. Quando suo padre perse la vita in un tragico incidente e lasciò una vedova con 7 figli, Andreas aveva 14 anni. Imparò il mestiere del muratore e più tardi voleva andare in Svizzera, come molti altri del suo paese. Ma le cose andarono diversamente. Suo padre Klaas aveva acquistato precedentemente il maso Oberrun. Nessuno dei fratelli di Andreas voleva trasferirsi da Mazia paese fino a Run. Andreas, il muratore che aveva già costruito case per molte persone, lo sapeva bene: "Se costruisci una casa, hai una

casa!", poi arrivò la gioia per il bestiame, in particolare per le mucche. Con i soldi messi da parte e con i contributi provinciali nel 1998 costruì la stalla e il fienile e diede al nuovo maso un bel nome retoromancio "Aviùns" dal ruscello nella gola ai suoi piedi.

Alcuni anni più tardi fu costruita la palazzina con 5 appartamenti per turisti. È un esempio di architettura moderna riuscita che si integra bene con il paesaggio circostante a 1600 metri sul livello del mare. La compagna di Andreas, Diana, viene dal sud della Germania; Andreas

l'ha conosciuta come turista. Per il suo Andreas, Diana ha lasciato il suo lavoro in Germania e si è trasferita qui. Insieme gestiscono un moderno maso biologico con 30 mucche e 5 appartamenti per turisti. La nostalgia di casa, che ogni tanto la prende, viene scacciata via dal meraviglioso paesaggio e dalla vita immersa nella natura. E naturalmente anche dall'amore per il suo Andreas. ─

Fotografie: Maria Gapp
Andreas Heinisch und Diana, die ihr Glück in den Vinschger Bergen gefunden hat.

Foto: Maria Gapp
Andreas Heinisch e Diana, che con lui ha trovato la sua felicità sui monti venostani.



»

Fotografie: Frieder Blickle
Wild und ursprünglich:
die Plimaschlucht im hinteren Martelltal.

Foto: Frieder Blickle
Selvaggio e autentico:
la gola del rio Plima alla fine della Val Martello.



Die Plimaschlucht

Naturdenkmal im Nationalpark Stilfserjoch



Das Wetter meint es gut. Sonne. Frische Luft. Ich stehe 2100 Meter über dem Meer auf dem Parkplatz im Hintermartelltal und überquere links eine Brücke. Nach oben öffnet sich eine schroffe, felsige und bewaldete Schlucht. Tosendes Wasser schäumt im türkisfarbenen Fluss. Der Plimabach hat sich in die Felsen gegraben. Mittendrin Findlinge, tonnenschwer, Jahrtausende alt, jeder ein Unikat: Marteller Granit, Plima, ein Naturstein in unzähligen Farbvarianten für Böden, Terrassen, Innen- und Außenanlagen, begrenzt verfügbar, beliebt.

Das Rauschen des Wassers bricht die Stille. Der Blick von der Brücke zieht mich nach unten in die gurgelnde Schlucht, in Felswände. Ich sehe von Wasser und Wetter geschundene Bäume, die sich mit ihren offenen Wurzeln an Steine krallen. Ein Eichelhäher ruft Regen. Er weiß mehr. Ich komme an einem Weiher vorbei und an einem Moor. Grasfrösche, Doppelwesen zu Wasser und zu Land. Und mir ist, als stünde ich am Eingang zu einem Zauberwald, am Aufgang einer geheimnisvollen Schlucht. Mir ist, als säße da am Vorsprung einer kleinen Höhle neben einer uralten Zirbe ein verwunschener Zwerg aus einem Märchen. Er zeigt links hinüber zur Ruine des Hotel Valmartello Paradiso del Cevedale, erinnert mich an die kurze Blütezeit dieser Absteige für betuchte Gäste in den Jahren 1933 bis 1940. Der Zweite Weltkrieg habe alles zunichte gemacht, seit 1956 stehe das Hotel leer und verfallend.

Ich steige ein in den Erlebnisweg, hinauf durch die Schlucht zur Zufallhütte. In 40 Minuten ist man oben. Hören, Sehen, Staunen, Erlebnis. Machbar für Jung und Alt. Natur und Geschichte ganz nah. Mir ist, als würde mir der Zwerg sagen, er möchte über den Gebirgskrieg 1915–18 erst ganz oben erzählen. Denn da würde man hinauf auf Gletscher, Spitzen und Grate sehen. In den Stellungen da oben hätten damals die Soldaten im Winter bei bis zu –40 Grad in Eisstollen und unter 12 Meter Schnee den Maschinengewehren und Sprenggranaten des Gegners getrotzt, im Sommer bei Blitz, Hagel und Nebel. Gekämpft wurde immer im Schutz des schlechten Wetters.

Der Zwerg begleitet mich durch Schlucht und Wald. Schrillgrün leuchten die Wolfsflechten an den Stämmen der Lärchen und Zirben. Er mag Doppelwesen, ob die Grasfrösche unten im Weiher oder dieses Wesen aus Algen »





Fotografie: Frieder Blickle
Nur für Schwindelfreie!
Panoramaaussicht inmitten der
Plimaschlucht.

Foto: Frieder Blickle
Solo per chi non soffre di vertigini!
Veduta panoramica in mezzo alla
gola del rio Plima.

» und Pilzen. Früher vergiftete man damit Wölfe und Füchse. Aus einem morschen Baumstrunk wächst ein Pilz, dessen Schirm zufällig ein Herz bildet. Am Boden liegen angeknabberte Zirbenzapfen. Der Tannenhäher hat aus ihnen Kerne herausgepickt und fliegt sie von Versteck zu Versteck. Doch dieser Vogel findet viele seiner Verstecke nicht mehr, wird so zum Förster des Zirbenwaldes.

Der Schluchtenweg ist gut gemacht, sicher, breit angelegt, leicht zu gehen, „Steintreppen“ wechseln mit weichem verwurzeltem Waldboden aus orange-braunen Lärchennadeln.

Viermal laden Aussichtsplattformen direkt zum und über den Rand der Schlucht ein. Aufwändig, modern und sicher konstruiert fügen sie sich in die Natur der Schlucht und ragen zugleich abenteuerlich aus ihr heraus, wetterfest sommers für Familien und Wanderer und winters für Tourengeher. Man steht auf diesen Aussichtskanzeln

direkt über der Schlucht, schaut senkrecht hinunter in die Gischt, hinaus ins Martelltal und auf das Bergpanorama am Horizont rundum.

Kurz vor der Zufallhütte quert der Wanderer die Plimaschlucht über eine neu errichtete Hängebrücke. Wasserfall, schnaubendes Naturschauspiel. Was auf den Infotafeln entlang des Weges stand, hat mir der verwunschene Zwerg erzählt, als hätte er eine Schuld zu begleichen, als hätte er diesen wunderschönen Weg, seinen Zauberwald und seine geheimnisvolle Schlucht zu lange vor jenen versteckt, die sie nun erleben dürfen. Er zieht sich zurück, verschwindet im Gestrüpp, wartet auf neue Gäste, wer immer ihn bemerkt.

Ich erreiche die nahe Zufallhütte. In der Kapelle daneben betet man für die Gefallenen des Gebirgskrieges am Cevedale. Rundherum Ruinen, Zeugen des Grauens aus dieser Zeit. In der Gaststube kräftigt mich eine



DIE PLIMASCHLUCHT

Die Tourenbeschreibung finden Sie unter www.latsch-martell.it
Informationen zum Nationalpark Stilfserjoch finden Sie unter www.stelviopark.bz.it

LA GOLA DEL RIO PLIMA

La descrizione del percorso è reperibile sul sito www.laces-martello.it
Informazioni sul Parco Nazionale dello Stelvio sono reperibili sul sito www.stelviopark.bz.it

Knödelsuppe, ehe ich auf der anderen Seite den Rückweg Nr. 151/150 hinunter zum Parkplatz antrete. Die Rundwanderung schließt sich. Ich bin entspannt und voller kleiner und großer Eindrücke.

Die Schönheit der Plimaschlucht und des Waldweges zur Zufallhütte mahnen mich achtsam mit der Natur umzugehen, das Kind in mir zu lieben und jenen die Ehre zu erweisen, denen oben an den Frontlinien des Cevedale in Eis, Schnee und Kampf ein trauriges Schicksal widerfahren ist. —



La gola del rio Plima

Monumento naturale nel Parco Nazionale dello Stelvio

Mi trovo a 2100 m sul livello del mare, nel parcheggio alla fine della Val Martello e attraverso sulla sinistra un ponte. Verso l'alto si apre un'erta gola rocciosa e alberata. L'acqua fragorosa spumeggia nel fiume dai riflessi turchesi. Il rio Plima ha scavato la roccia. In esso si trova il granito Plima della Val Martello, una pietra naturale per interni ed esterni molto amata e piuttosto rara.

Il mio sguardo cade sul rudere dell'hotel Val Martello Paradiso del Cevedale che mi riporta alla mente il breve periodo aureo di questo albergo negli anni dal 1933 al 1940 per ospiti benestanti. Il secondo conflitto mondiale ha annientato tutto. Dal 1956 l'albergo è vuoto e in decadenza.

Percorro il sentiero del bosco attraverso la gola, fino al rifugio Nino Corsi: in 40 minuti sono su. Il sentiero della gola è ben fatto, sicuro e ampio. Gradini di roccia si alternano al soffice suolo del bosco dal colore rossastro per gli aghi dei larici, e pieno di radici.

In quattro occasioni, delle piattaforme panoramiche invitano a spingersi all'estremità della gola. Di non facile costruzione, ma sicure, si sottomettono alla natura della gola e al contempo si ergono da essa in modo avventuroso, resistenti alle intemperie, in estate per le famiglie e gli escursionisti e in inverno per chi pratica scialpinismo. Si sta proprio sopra la gola, con la visuale a strapiombo verso gli spruzzi, verso la Val Martello e verso il panorama montano nell'orizzonte circostante.

Poco prima del rifugio Nino Corsi, l'escursionista attraversa la gola del Plima su un ponte sospeso di nuova costruzione.

La cascata, uno spettacolo naturale fragoroso.

Raggiungo il rifugio Nino Corsi. Nella vicina cappella si prega per i caduti della Grande Guerra del 1915–1918 sul Cevedale.

Tutto attorno rovine, testimonianze degli orrori di quel tempo.

Il sentiero n. 151/150 mi riconduce dall'altra parte di nuovo giù al parcheggio. Il percorso circolare si chiude.

La bellezza della gola del rio Plima e del sentiero del bosco che conduce al rifugio Nino Corsi mi ammoniscono a comportarmi con attenzione nei confronti della natura e di tributare l'onore a coloro che sulle linee del fronte del Cevedale hanno trovato un destino avverso nel ghiaccio, nella neve e in battaglia. —



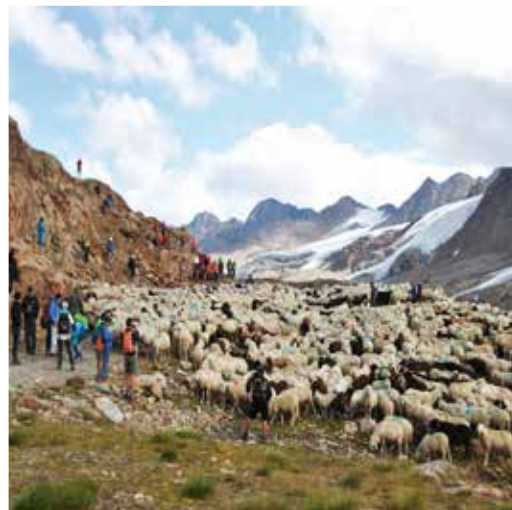
Werner Oberthaler

Schuldirektor und Publizist, Mals
Dirigente scolastico e pubblicitista, Malles



Atem anhalten!
Trattenete il respiro!


**SCHNALS
SENALES**³²¹²
The Glacier Area



In nur 6 Minuten auf
In soli 6 minuti a

3.212 m

Fotografie: Frieder Blickle
Ein Erlebnis für die ganze Familie:
die Wanderung zum Pfaffensee
(Watles) mit Ortlerblick.

Foto: Frieder Blickle
*Un'avventura per tutta la famiglia:
un'escursione sul Pfaffensee
(Watles) con vista sull'Ortles.*

Unterwegs. Mit Kind und Kegel

Familienwanderungen im Vinschgau



Viele hohe Berge gibt es im Vinschgau. Faszinierende, schwierige, einzigartige. Von überall kann man sie sehen, die Vinschger Berge mit ihren weißen Gipfeln: Ortler, Königspitze, Weißkugel und viele mehr. Auf den meisten war ich selber oben. Süchtig nach Höhe, Gipfelgrate, Herausforderung, nach der großen Freiheit in den Bergen. Heute geht es mir wie den meisten unserer Gäste: Bergbeschau von unten ... Kinder sind da. »

» Heute spüre ich die große Freiheit, wenn meine Kleinen unbeschwert und ohne Streit im Wald spielen. Die große Herausforderung besteht mittlerweile darin, den Ansprüchen und Bedürfnissen aller Familienmitglieder gerecht zu werden.

An hohe Berge und Gipfel ist nur mehr ab und an zu denken. Doch dann sucht man nach Alternativen, nach Wanderungen, die alle Familienmitglieder einigermaßen zufrieden stellen. Kindgerecht, familientauglich und abwechslungsreich sollen sie sein. Und manchmal vermitteln diese Wanderungen auch noch auf spielerische Art und Weise Wissenswertes über Natur, Kultur oder heimische Tiere.

Der Waldtierpfad „Gumperle“ in Prad oder der Rundweg im Talaiwald in St. Valentin gehören zu solchen Erlebnispfaden, die für Kinder und Eltern angelegt wurden. Fragen an den Stationen können beantwortet werden und als Belohnung gibt es jeweils ein kleines Geschenk als Ansporn.

Für etwas größere Kinder und ambitionierte Wanderfamilien gibt es auch Themenwege wie zum Beispiel der Gletscherlehrpfad im hintersten Langtaufers. Neben spektakulären Aussichten erfährt man noch viel Wissenswertes auf großen Schautafeln über die Gletscherwelt auf dem Rundwanderweg über die Weißkugelhütte.

Ein leicht zu erwandernder Themenweg ist der „Sonnensteig“, der von Burgeis nach Spondinig führt und der Vinschger Sagenwelt und der eigenwilligen Natur dort gewidmet ist. Der Weg führt am Kloster Marienberg und an der archäologischen Ausgrabungsstätte Ganglegg vorbei. Auch die bei Kindern beliebte Churburg ist nicht

weit. Eine Besonderheit des Vinschgaus und für alle Kinder spannend sind natürlich die Waalwege, die fast den gesamten Vinschgau überziehen und sich an den Hängen des Vinschgaus entlang schmiegen. Hier können Kinder Vieles entdecken und sich gleichzeitig am plätschernden Nass erfreuen. Es gibt kaum nennenswerte Steigungen und die Eltern können sich nebenbei am wundervollen Fernblick und der Ruhe erfreuen.

Und natürlich ist Wasser immer ein beliebtes Thema bei Kindern allen Alters. Wer mit seinen Sprösslingen nicht ins Schwimmbad gehen will, sondern in die Berge und gleichzeitig Nörgeln vermeiden will, fährt oder geht zum Spielesee am Erlebnisberg Watles. Das Flachwasserbiotop bietet Spaß und Abwechslung für alle Familienmitglieder bei gleichzeitigem Bergpanorama hoch über dem Vinschgau. Wasser mit weniger Action verbunden und in natürlicher Form dargeboten, bietet die Prader Sand und hier drei Wanderwege, die auch mit dem Kinderwagen zu befahren sind. Das Biotop ist eine der letzten Auenlandschaften in Südtirol mit einer einzigartigen Vegetation am sandigen Flussdelta des wilden Suldenbachs. Hier können Kinder wieder ganz auf den Spuren der Natur wandeln und sich treiben lassen.

Man sieht also: Es gibt sie, die Wanderungen für die gesamte Familie im Vinschgau. Und dann, in einigen Jahren, geht's vielleicht wieder hinauf zu Gipfeln, Gletschern und Graten – vielleicht gar mit dem Nachwuchs. Diese ersten Wanderungen können jedenfalls auch auf mehr Gusto machen. —



FAMILIEN-
WANDERUNGEN
Weitere Familienwanderungen
unter: maps.vinschgau.net –
Familiertipps

ESCURSIONI
PER FAMIGLIE
Ulteriori escursioni per famiglie
sul sito: maps.vinschgau.net –
Consigli per le famiglie



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

In giro con armi e bagagli

Escursioni per famiglie in Val Venosta

In Val Venosta ci sono diverse montagne alte. L'Ortles, il Gran Zebrù e altre ancora. Sulla maggior parte di esse sono salito personalmente. Malato di altitudine!

Oggi per lo più ci si limita ad ammirare le montagne dal basso... ci sono i bambini. Ora la sfida più grande è quella di conciliare le esigenze e i desideri di tutta la famiglia. Si cercano escursioni che possano mettere tutti d'accordo. E si trovano: adatte ai bambini e molto varie. E a volte queste escursioni trasmettono in modo giocoso cose interessanti da sapere sulla natura o sulla cultura. Il percorso tematico sulla fauna boschiva "Gumperle" a Prato o il percorso circolare nel bosco di Talai a San Valentino sono due di questi percorsi - avventura.

Un sentiero tematico facile da percorrere è il "Sonnensteig", dedicato al mondo delle saghe della Val Venosta, che va da Burgusio a Spondigna.

Una peculiarità della Val Venosta affascinante per tutti i bambini sono i Waalwege, i cosiddetti sentieri delle rogge, che si estendono lungo quasi tutta la vallata. I bambini hanno la possibilità di scoprire molte cose e di divertirsi con l'acqua. E comunque l'acqua è un tema amato dai bambini. Chi non vuole andare in piscina, ma in montagna con loro, e allo stesso tempo evitare inutili discussioni, può andare al Lago dei giochi sul Monte Emozione Watles.

L'acqua con un po' meno di action e proposta in forma più naturale, ve la presenta Prader Sand con i suoi tre sentieri escursionistici. Qui i bambini possono mettersi sulle tracce della natura.

E poi, tra qualche anno, si tornerà forse di nuovo sulle cime, sui ghiacciai, sulle creste forse proprio con i figli. ▢

Ulteriori informazioni a pagina 22



free
of 
charge



Sanfte Mobilität und erneuerbare Energie für uns und unsere Gäste.

**Tanken Sie Strom im Zentrum von Mals.
Bequem, schnell und gratis.**

80% in ca. 25 Minuten

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

Mittwochs ist *Mittamarkt* in Mals.

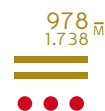
Mobilità dolce ed energia rinnovabile per noi e i nostri ospiti.

**Fate rifornimento nel centro di Malles.
Comodo, veloce e gratis.**

80% in circa 25 minuti

**Godetevi una passeggiata tra i negozi,
i bar e i ristoranti del centro storico di Malles.**

A Malles il mercoledì è la giornata del **mercato**.



Marktgemeinde **Mals**
Comune di **Malles Venosta**

Natur, Kultur, Leben.
Mals leben

www.ferienregion-obervinschgau.it

Natura, cultura, vivere.
Vivere Malles Venosta

www.altavenosta-vacanze.it


Alpine
pearls
Natürlich sanfter Urlaub
Vacanze in mobilità dolce

Der Vinschger Sonnenberg

Wanderparadies und Naturphänomen

Gewaltige Naturkräfte und der Mensch formen den Vinschgau und die Gestalt der Landschaft. Gegensätze prägen das Gesicht und schaffen unverkennbare Züge aus Licht, Schatten, trocken und nass in einem imposanten Bergrelief. Wind und die Niederschlagsarmut geben dem Ost-West-Quertal seine Sonderstellung. Feuchte Luftmassen aus dem Mittelmeer oder dem Atlantik vermögen nur eine geringe

Menge ihres Wassers an der breitesten Stelle der Alpen über die hohe zentrale Gebirgsauftragung bis in den Vinschgau zu tragen. Stauregen nördlich und südlich der Alpen „melken“ die Wolken in den randalpinen Zonen förmlich aus. Während es mit Nordströmungen andernorts regnet, weht im Vinschgau unerbittlich der „Vinschger-Wind“, ein Föhnwind, der den Luftdruckausgleich zwischen Luftmassen »





Fotografie: Frieder Blickle
Mediterrane Vegetation am Sonnenberg.

Foto: Frieder Blickle
Vegetazione mediterranea sul Monte Sole.



» herstellt, auf seinem Weg durch das Tal vom Reschenpass kommend die Luft erwärmt, für geringe Bewölkung und gute Besonnung sorgt und damit dem Tal bei nur 450–700 Millimeter Niederschlag den trockensten Klimacharakter in den Ostalpen aufdrängt. Die Ost-West-Ausrichtung des Tales fördert die Ausbildung einer eher kühlen Schattenseite mit dunkelgrünen Nadelwäldern, wo im Winter wenige Sonnenstrahlen die Hänge berühren. Im Gegensatz dazu die südexponierte

Talseite. Goldgelb, sonnen-gezeichnet, braun und steinig, eingeschnittene Täler, karge Landschaft mit Felsen, ausgebeutet erscheint sie mit ihrer geringen Bewaldung. Der Mensch nutzt diese Sonnenhänge bereits seit vorrömischer Zeit. Kuppen und Hügel am Hang waren die Rückzugsorte oberhalb des unbewohnbaren, sumpfigen Talbodens und zeugen von einer uralten Siedlungsgeschichte. Brandrodung und Raubbau durch Schaf- und Ziegenweide ließen einen

fast 500–700 Höhenmeter breiten und 40 km langen baumlosen Streifen entstehen. Der Wald konnte sich aufgrund des Weidedruckes nicht mehr regenerieren. Die Hänge mit täglichen Temperaturschwankungen von 50 °C und Bodentemperaturen auch über 65 °C verharteten und wurden zur mediterran anmutenden Steppenlandschaft. Der Überlieferung nach soll Venedig auf gerodeten Bäumen des Sonnenberges errichtet worden sein. Sicherlich wurde Holz bis nach Venedig



verkauft, der Nachweis, dass Venedig auf Vinschger Holz gebaut wurde, konnte nicht erbracht werden. Quellaustritte sowie Neigungs- und Expositionswechsel schaffen kleinräumig zahlreiche ökologische Nischen und sorgen für einen raschen Wechsel des Vegetationsbildes. Eingewanderte Steppengräser aus pannonischen Bereichen in Westeuropa und zahlreiche Pflanzenarten, die hier ihre nördlichste Verbreitungsgrenze finden, prägen die Landschaft und garantieren die unglaubliche Artenvielfalt an Pflanzen, die ihrerseits das Leben von Schmetterlingen, Vögeln und Echsen garantieren.

Die Aufforstung der Hänge mit Schwarzkiefer vom 18. bis ins 19. Jahrhundert versucht die Rodungsflächen zurückzuerobern und Naturgefahren zu bannen, schafft durch die Verdrängung der Steppenvegetation jedoch neue Landschaftszerstörung, die Arten verdrängt und ökologische Probleme mit einer nicht ortstypischen Baumart schafft.

Wasser ist das Lebenselixier dieser trockenen Landschaft, das nicht nur für eine Ertragssteigerung, sondern für eine Existenzsicherung in der Landwirtschaft sorgt. Die Waale transportieren als flach dahinfließendes Rinnsal über Kilometer das kostbare Nass von gletschergespeisten Bächen

zu den durstigen Wiesen und Äckern und schaffen grüne, scharf abgegrenzte Kontraste zu unbewässerten braunen Flächen und lassen Höfe und Streusiedlungen hoch über der Talsohle am Sonnenberg wie grüne Oasen erscheinen.

Der Vinschger Sonnenberg ist das Abbild vom Einfluss vieler Kulturen und dem Zusammenspiel von Klima und Natur. Die unverkennbare Kulturlandschaft mit einer langen Geschichte von

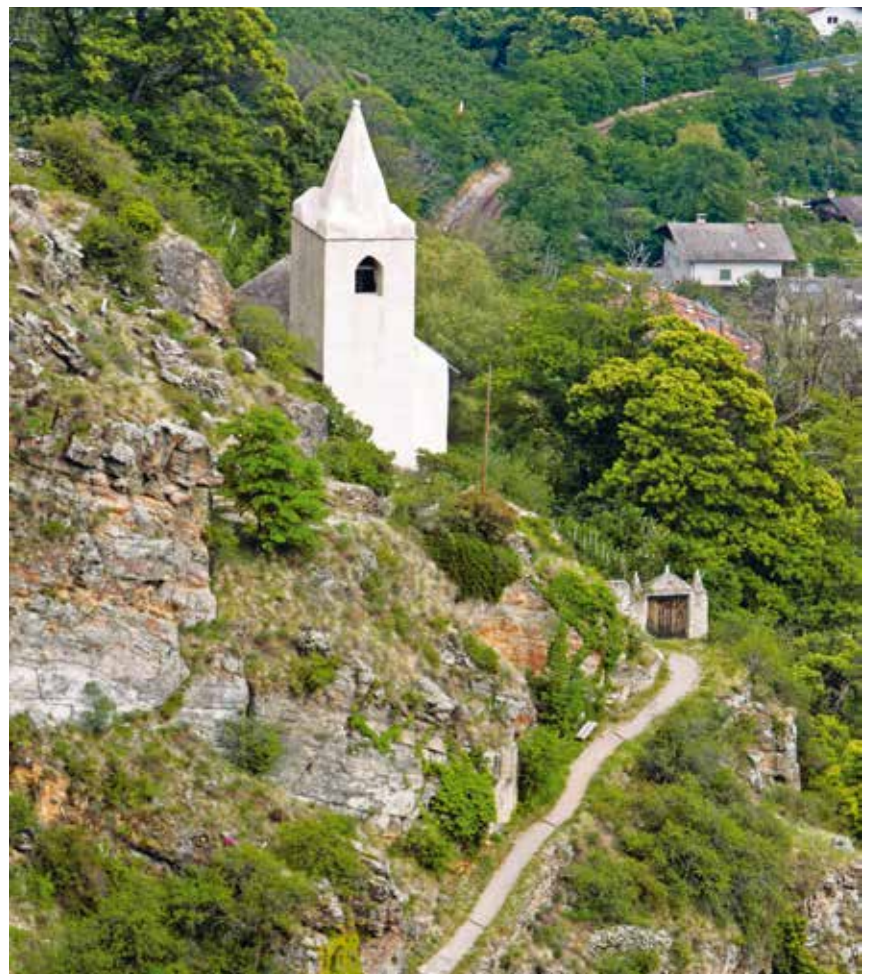
Überleben und dem Wirken zeigt auch das Scheitern und den schmalen Grad der Existenz in den Ruinen zahlreicher verlassener Höfe. Die vergangenen Geschichten und Schicksale sind vielfach vergessen, vom Wacholder überwuchert, aber dennoch sichtbar. Wandertourismus und neue Anbauformen mit Bewässerungsleitungen bringen Existenzsicherung für die Zukunft. —

Nähere Informationen auf Seite 30



Martin Stecher

Forstwirt, Mals
selvicoltore, Malles



Il Monte Sole della Val Venosta

Paradiso delle escursioni e fenomeno della natura

Il Monte Sole della Val Venosta è l'immagine dell'influenza di molte culture e dell'interazione di clima e natura. L'inconfondibile paesaggio antropico con una lunga storia di sopravvivenza ed azione si presenta baciato dal sole, bruno, ciottoloso e con valli strette. Essenziale, come il paesaggio con la sua scarsa presenza di boschi, è sempre stata l'esistenza dell'uomo. Numerose rovine di masi abbandonati lo testimoniano. L'acqua come elisir vitale provvede non solo all'aumento della resa, ma provvede anche alla sopravvivenza nell'agricoltura.

Per chilometri e chilometri la preziosa acqua dei ruscelli alimentati dai ghiacciai viene trasportata nei prati assetati e nei campi. Essa li trasforma in verdi

oasi nettamente delimitate rispetto alle brulle superfici non irrigate. Molte storie del passato sono state dimenticate, coperte dai ginepri, ma restano nel contempo attuali. Il turismo escursionistico e le nuove forme di coltivazione assicurano l'esistenza per il futuro. —

Ulteriori informazioni a pagina 26

Informationen zu:
Der Vinschger Sonnenberg
Seite 25–29

Informazioni su:
Il Monte Sole della Val Venosta
pag. 30



DER VINSCHGER
SONNENBERG

Buchtip:

Der Vinschgauer Sonnenberg
von Mals bis Partschins
Hans Wielander,
Tappeiner Verlag

SEILBAHN-FUNIVIA • UNTERSTELL



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

„Men, eaters of bread“

Ein Streifzug durch die Kulturgeschichte des Brots bis hin zum Vinschger Paarl

Im Epos des griechischen Dichters Homer schickt Odysseus einen Kundschafter, um Ausschau zu halten nach Menschen, die Brot essen. Für die Griechen wurde man dadurch zum zivilisierten Menschen. Brot als kultureller Indikator.

Schon seit Jahrtausenden ist Getreide ein Grundnahrungsmittel, verzehrt in Form von Brei, Mus und Brot. Zu

den Belegen aus dem Neolithikum zählt der Mageninhalt von Ötzi; man fand Getreidereste und Partikel von Mahlsteinen. Dies beweist, dass er einer sesshaften Bevölkerung angehört hat, die Getreideanbau betrieb.

Der Bauer betrachtete das Brot als Form des Alter Egos. War man im Stande Getreide anzubauen und Brot zu backen, dann fühlte man sich als selbstständiger

Bauer. In einem System der Selbstversorgung baute deshalb jeder Bauer auch immer Getreide an. Oftmals wurde es zwischen Obstbäumen, z.B. Marillenbäumen gesät. In den 1960er und 1970er Jahren verschwanden zusehends und rapide die Getreidefelder im Vinschgau, das jahrhundertlang als Kornkammer Tirols galt. Die Idee der Selbstversorgung war nicht mehr modern. In unseren Tagen erwacht das »



» Bewusstsein von Nachhaltigkeit und gesunder Ernährung, die Wertschätzung von regionalen Produkten wächst. Im Zuge dieser Entwicklung ist ein Aufschwung des Getreideanbaus zu beobachten.

Aber zurück in die Vergangenheit. Ursprünglich war die Getreideernte Frauenarbeit, geschnitten wurde mit der Sichel, nicht wie landläufig angenommen mit der Sense, diese Vorgehensweise setzte sich erst nach dem Ersten Weltkrieg durch. Erwähnenswert ist, dass viele Stadel im windigen Vinschgau zwei Tore hatten, die man beide beim Dreschen öffnete – der Wind erledigte somit die Trennung der Spreu vom Korn. In Gemeinschaftsmühlen wurde das Korn schließlich zu Mehl gemahlen.

Nur zwei- bis dreimal im Jahr buk man auf den Höfen, deshalb war Vorratshaltung wichtig. Lange haltbar musste das Brot sein und auch im getrockneten Zustand essbar. Das Vinschger Paarl existiert wahrscheinlich bereits seit Jahrhunderten. Roggen, Sauerteig und Wasser sind die Grundzutaten des Teigs. Die runde Form ergibt sich automatisch, weil der Teigpatzen rund auseinander rinnt. Zwei Teigkugeln nebeneinander gelegt, verschmelzen dann miteinander, so erhält das Paarl das uns bekannte Aussehen. Die Beigabe der für uns typischen Brotgewürze ergab sich wahrscheinlich aus Notwendigkeit. Oft war die Qualität des Mehls dürftig, um den Geschmack zu verbessern, gab man Kümmel, Anis und Brotklee hinzu, die Kräuter wirken zudem verdauungsfördernd.

Zur Konservierung wurden die Paarln zuerst gebacken und dann nochmal im Ofen aufgestellt, um sie zu trocknen. Anschließend gab man sie in die sogenannte „Hurt“, hölzerne Trockengestelle. Fast immer hingen die Hurten auf dem Dachboden, dort war es kühl und gut durchlüftet. Der ideale Aufbewahrungsort auch für Nüsse und Dörrobst, wie Palabirnen oder Zwetschgen.

Mit der „Gromml“, eine Schneidevorrichtung mit Wippmesser, in Form einer Holzschubblade, zerkleinerte man das harte Brot zu Brocken, eingebrockt in Suppe oder Milch wurden die Vinschger Paarln dann verzehrt.

Mein Vergil durch die spannende Kulturgeschichte des Brotes in diesem Artikel war der Ethnologe und Kulturhistoriker Siegfried de Rachewiltz.



Informationen zu:
„Men, eaters of bread“
Seite 31–33

Informazioni su:
"Men, eaters of bread"
pag. 34

Zur Vertiefung der Thematik sei seine Publikation Brot im südlichen Tirol, erschienen bei der Vinschger Kulturzeitschrift Arunda, zu empfehlen. —



Sonja Steger

Autorin und Kulturarbeiterin,
Meran
autrice e operatrice culturale,
Merano



PAARLBROT IM VINSCHGAU

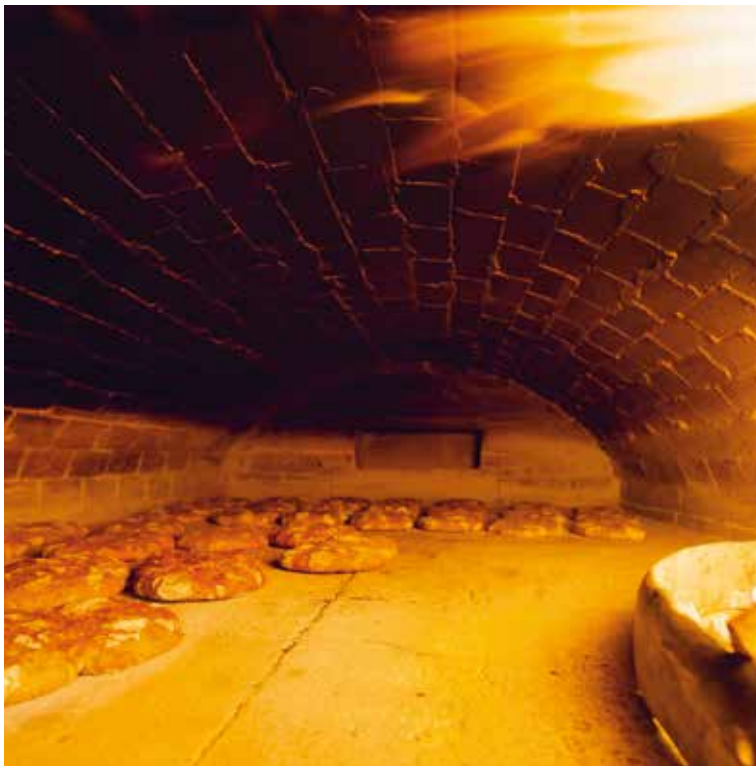
Das in Deutschland bekannte „Vinschgerle“ heißt im Vinschgau eigentlich „Paarl“. Einige Bäcker bieten das Ur-Paarl an, welches nach dem traditionellen Rezept vom Kloster Marienberg gebacken wird. Das Ur-Paarl zählt auch zu den geschützten Produkten von Slow Food. Folgende Bäckereien im Vinschgau backen das Ur-Paarl mit Regiokorn.

Bäckerei Schuster – Laatsch
Bäckerei Riedl – Glurns
Bäckerei Tröger – Laas
Bäckerei Pilsner – Kortsch
Goldrainer Backstube – Goldrain

LA "COPPIETTA" VENOSTANA

Quello che in Germania è noto con il nome di "Vinschgerle" ("piccolo venostano", n.d.t.) in realtà si chiama "Paarl" ("coppietta"). Alcuni panifici propongono l'Ur-Paarl, preparato secondo l'antica ricetta tradizionale del monastero di Monte Maria. L'Ur-Paarl è anche uno dei prodotti a marchio Slow Food. In Val Venosta i seguenti panifici producono l'Ur-Paarl con Regiokorn/Regiokorn.

*Panificio Schuster – Laudes
Panificio Riedl – Glorenza
Panificio Tröger – Lasa
Panificio Pilsner – Corzes
Goldrainer Backstube – Coldrano*



“Men, eaters of bread”

Un viaggio nella cultura del pane fino alla “Coppietta” venostana

Nel poema epico del poeta greco Omero, Ulisse invia un messaggero in perlustrazione, alla ricerca di persone che mangiassero il pane. Per i Greci ciò era un indicatore di civilizzazione delle persone. Già da millenni i cereali costituiscono un alimento fondamentale, consumato come pappa ai cereali e come pane. Tra le attestazioni del Neolitico è da annoverare il contenuto dello stomaco di Ötzi, nel quale sono stati trovati resti di cereali e particelle delle pietre usate come macine. Il contadino considerava il pane come una sorta di alter ego. Ci si considerava un contadino autonomo solo se si era

in grado di coltivare cereali e di fare il pane. Negli anni '60 e '70 nella Val Venosta, considerata per secoli il granaio del Tirolo, i campi di grano scomparvero rapidamente. Oggi è tornata la consapevolezza della sostenibilità e della sana alimentazione e si può notare una ripresa dell'agricoltura cerealicola. Ma torniamo al passato. Sui masi si era soliti fare il pane due tre volte l'anno e per questo motivo il pane doveva tenere a lungo. La “Coppietta” venostana esiste probabilmente da secoli. Segale, lievito madre e acqua sono gli ingredienti base dell'impasto. A volte la qualità della fa-

rina era scarsa e per migliorare il sapore si aggiungeva cumino, anice e trigonella. Due palline di impasto poste una accanto all'altra che si appiattiscono unendosi insieme, così il Paarl ottiene la forma a noi nota. Dopo la cottura il Paarl veniva messo nel cosiddetto “hurt” una sorta di grata di legno per l'essiccazione che di solito si trovava in soffitta. Con il “gromml” un attrezzo per tagliare il pane, simile ad una mezzaluna ancorata ad un lato, si riduceva il pane duro in piccoli pezzi e si mangiava con le zuppe o con il latte. —

Ulteriori informazioni a pagina 33





Die Renaissance des Kloster-Brotens

Die Kühe haben Vortritt! Die kleine Straße von Burgeis zum Kloster Marienberg ist gesperrt, es ist September und die Tiere werden von der Alm abgetrieben. Ich parke also mein Auto und mache mich zu Fuß auf den Weg, ein kleiner Pfad führt durch Mischwald, es herbstelt. Pater Urs Maria spaziert mir entgegen und lächelt verschmitzt über die kuhbedingte Verspätung. Der Mönch begleitet mich in eine gemütliche, getäfelte Stube im Kloster und beginnt zu erzählen ...

Im Gespräch mit Pater Urs Maria »

La rinascita del pane del Monastero

Le mucche hanno la precedenza! La piccola strada che conduce da Burgusio al Monastero di Monte Maria è chiusa, è settembre e il bestiame viene ricondotto giù dall'alpeggio. Parcheggio allora la macchina e mi avvio a piedi su un piccolo sentiero che passa nel bosco misto. Si respira l'aria autunnale. Padre Urs Maria mi viene incontro e sorride per il ritardo dovuto alle mucche. Il monaco mi accompagna nel monastero, in un'accogliente stube rivestita di legno e inizia a raccontare...

A colloquio con padre Urs Maria »

Sonja Steger

Im Gespräch mit Pater Urs Maria

»

venusta: Pater, was sind Ihre Aufgaben im Kloster?

P. Urs Maria: Neben priesterlichen Aufgaben kümmere ich mich um den Garten und um die Betreuung meiner kranken Mitbrüder. Außerdem backen wir drei- bis viermal im Jahr Brot. In früherer Zeit wurde natürlich viel öfter gebacken. Es lebten noch mehr Mönche im Kloster und die Kinder, die im Kloster die Mittelschule besuchten, wurden ebenfalls mit Brot versorgt. Als 1986 der Schulbetrieb eingestellt wurde, war der Brotbedarf zwar geringer, aber bis um das Jahr 2000 wurde regelmäßig gebacken.

venusta: Warum wurde mit dem Backen aufgehört?

Bruder Alois war es, der viele Jahre, ja jahrzehntelang Brot gebacken hat. Aus gesundheitlichen Gründen musste er damit aufhören und es gab niemanden, der diese Tradition fortführte. Als ich 2006 zum ersten Mal als Gast nach Marienberg kam, bat ich darum die Backstube sehen zu dürfen, die damals mehr oder weniger als Abstellraum benutzt wurde. Mein bürgerlicher Beruf war Maler-Lackierer, ich habe aber immer schon gerne gekocht und gebacken. Als ich mich später, nachdem ich selbst ins Kloster eingetreten war, mit dem Brotbacken zu beschäftigen begann, stellte ich fest, dass Bruder Alois alles so vorbereitet hatte, dass man sofort wieder damit anfangen konnte. Ich verwende heute noch die Leinen-Flecken, die er genäht hat – er war auch Schneider.

venusta: Sie haben das Brotbacken wiederbelebt?

Ja, mit Hilfe des damaligen Prior und jetzigen Abts Markus Spanier. Ich musste alles von Null auf lernen. Auf den Rimpfhöfen hat mir Johann Mair alles Wesentliche beigebracht: wie man Teig macht, Brot formt und backt. Hans kam dann auch selbst ins Kloster und wir haben gemeinsam gebacken. Den Trog, in dem ich den Brotteig ansetze, hat er mir geschenkt.

venusta: Verraten Sie mir das Rezept des sogenannten Urpaarls?

(Lacht.) Da muss ich Sie leider enttäuschen, das ist wahrscheinlich eine Legende. Bisher habe ich keine urkundlichen Hinweise gefunden. Das Brot von Bruder Alois war ein ganz

einfaches, er verwendete ausschließlich Roggen, Sauerteig, Salz und Wasser. Die Kleie wurde ausgesiebt und den Schweinen verfüttert.

venusta: Was für Brot backen Sie heute für Ihre Brüder?

Vinschger Paarln natürlich und sogenannte Struzen. Ich verwende Roggenmehl gemischt mit etwas Weizenmehl, manchmal auch Dinkel, gebe Sauerteig und Hefe hinzu, dann Gewürze wie Fenchel, Anis, Brotklee, Kümmel. Wir frieren das Brot ein, früher wurde es getrocknet.

venusta: Wie kann man sich einen Brotback-Tag vorstellen.

Anstrengend und befriedigend. Zum Glück habe ich immer drei oder vier Gehilfen. Zwei Öfen werden eingeheizt: der Backofen und der Kachelofen in der Backstube. Damit das Brot geht, muss die Backstube mindestens 25 Grad warm sein. Der Ofen muss langsam erhitzt werden, das dauert mehrere Tage. Der Brotback-Tag selbst beginnt um fünf Uhr früh und dauert bis zum Nachmittag. Wir verarbeiten rund 90–100 kg Mehl, 50 kg davon ergeben rund 200 Paarln, der Rest wird zu Struzen. Es ist fast ein Festtag, wenn gebacken wird, da herrscht eine besondere Atmosphäre im Haus.



A colloquio con padre Urs Maria

»

venusta: Padre, quali sono i Suoi compiti nel monastero?

P. Urs Maria: Oltre ai compiti clericali mi occupo dell'orto e dell'assistenza dei miei confratelli malati. Oltre a ciò tre o quattro volte all'anno facciamo il pane. Nel passato, naturalmente si faceva molto più spesso. C'erano molti più monaci che vivevano nel monastero e ai bambini che frequentavano la scuola media veniva dato anche del pane. Quando nel 1986 la scuola venne chiusa il fabbisogno diminuì, ma si continuò a fare il pane regolarmente fino all'anno 2000.

venusta: Perché si smise di panificare?

È stato Frate Alois per molti anni a fare il pane. Poi, per motivi di salute, ha dovuto smettere e non c'era nessuno che continuasse questa tradizione. Quando nel 2006 sono arrivato a Monte Maria per la prima volta, come ospite, ho chiesto di poter vedere il locale del forno, che all'epoca veniva utilizzato più o meno come ripostiglio. Il mio mestiere da civile era imbianchino-verniciatore, ma ho sempre cucinato volentieri e facevo anche i dolci. Quando più tardi sono entrato in convento e ho cominciato a cimentarmi con la produzione del pane, mi sono reso conto che Frate Alois aveva preparato tutto così perfettamente che si poteva subito ricominciare a panificare. Io utilizzo ancora oggi i teli di lino che ha cucito lui – era anche sarto.

venusta: Lei ha riportato in vita la panificazione?

Sì, con l'aiuto dell'allora priore e attuale Abate Markus Spanier. Ho dovuto imparare tutto da zero. Johann Mair dei Rimpfshöfen mi ha insegnato le cose fondamentali: come fare l'impasto, come si dà forma al pane e come si cuoce. Hans è anche venuto di persona al monastero e insieme abbiamo cominciato a panificare. Il mastello in cui preparo l'impasto me lo ha regalato lui.

venusta: Ci può rivelare la ricetta del cosiddetto Ur-paarl*?

(Ride) Purtroppo La devo deludere, probabilmente si tratta di una leggenda. Fino ad ora non ho trovato nessun procedimento attestato. Il pane di Frate Alois era molto semplice, lui utilizzava solo segale, lievito madre, sale e acqua. La crusca veniva separata e data come foraggio ai maiali.

venusta: Quale tipo di pane fa oggi per i Suoi confratelli?

Il Vinschger Paarl, la coppietta venostana, e i cosiddetti Struzen. Io utilizzo farina di segale mischiata con un po' di farina di frumento, a volte farro, aggiungo lievito madre e lievito, poi spezie quali finocchietto, anice, trigonella, cumino. Oggi noi congeliamo il pane, ma nel passato veniva essiccato.

venusta: Come dobbiamo immaginarci una giornata di panificazione?

Faticosa ma soddisfacente. Per fortuna ho sempre tre o quattro aiutanti. Vengono messi in funzione il forno e la stufa in ceramica nel locale del forno. Per far lievitare il pane il locale deve raggiungere almeno 25 gradi. Il forno deve essere scaldato lentamente, ci vogliono diversi giorni. La giornata di panificazione vera e propria inizia alle cinque del mattino e dura fino al pomeriggio. Lavoriamo circa 90-100 kg di farina; con 50 chili si fanno circa 200 Paarl, con il resto facciamo gli Struzen. È quasi un giorno di festa, quando si fa il pane nel monastero aleggia un'atmosfera particolare.

*L'Ur-paarl è la forma antica del Paarl che conosciamo oggi.



Schon gelesen?

Franz-Tumler-Literaturpreis 2015

Alle zwei Jahre wird im Marmorort Laas der Franz-Tumler-Literaturpreis für deutschsprachige Debütromane vergeben, so zum fünften Mal im Jahr 2015. Laas und Literatur passen gut zusammen, viele kreative Köpfe haben Laas in der Vergangenheit aufgesucht und literarisch geprägt, einer davon ist der in Bozen geborene Schriftsteller Franz Tumler (1912–1998), der Laaser Wurzeln hat. Nach ihm ist der Preis benannt, durch den die Gemeinde Laas seit 2007 junge Literatur fördert. Bei der jüngsten Ausgabe des Preises waren neben der Hamburger Schriftstellerin Kristine Bilkau („Die Glücklichen“) auch die Autorinnen Sandra Gugić („Astronauten“), Petra Hofmann („Nie mehr Frühling“), Margit Mössmer („Die Sprachlosigkeit der Fische“) und Gesa Olkusz („Legenden“) von einer Jurorin oder einem Juror nach Laas eingeladen worden. Die international besetzte Jury – 2015 bestand sie aus den Literaturexperten Toni Bernhart (I), Manfred Papst (CH), Gerhard Ruiss (A), Gregor Sander (D) und Daniela Strigl (A) – hatte aus der großen Zahl von Neuerscheinungen jeweils einen Roman ausgewählt und für den Preis nominiert. Die fünf Autorinnen waren dieser Einladung nach Laas gefolgt und präsentierten bei einer kurzen Lesung im vollbesetzten Josefshaus ihre Erstlingswerke. Einige Schulklassen, aber auch Literaturinteressierte aus ganz Südtirol waren nach Laas gekommen, um die Auseinandersetzung mit Gegenwartsliteratur zu erleben. Die öffentlichen Debatten der Jury, die auf die Lesungen folgten, waren spannend und teilweise auch

kontrovers, immer aber freundlich und geprägt von Respekt vor den Ideen und der Schreibkunst. In der Markuskirche wurde dann die Gewinnerin des mit 8000 Euro dotierten Preises bekannt gegeben: die Jury einigte sich auf den Roman „Die Glücklichen“ von Kristine Bilkau. Sie durfte sich über das Preisgeld, gestiftet von der Südtiroler Landesregierung, und über einen Schreibaufenthalt in Laas freuen. Auch für die Autorin Petra Hofmann gab es eine Auszeichnung, sie wurde mit dem Publikumspreis bedacht, Saalpublikum und Leser diverser Bibliotheken hatten auf Stimmzetteln ihre Favoritin notiert, Hofmann bekam die meisten Stimmen und bezog im Frühling 2016 für zwei Wochen die Künstlerwohnung am Rimpfhof, um den gewonnenen Schreibaufenthalt einzulösen, gestiftet vom Verein der Vinschger Bibliotheken. Um die Organisation des Franz-Tumler-Literaturpreises kümmern sich der Südtiroler Künstlerbund/Literatur und der Bildungsausschuss der Gemeinde Laas, unterstützt von lokalen Sponsoren und den Kaufleuten von Laas, die mithelfen, Laas zu einem freundlichen Ort des Austausches über Kunst und Kultur zu machen. Im September des heurigen Jahres wird der Franz-Tumler-Literaturpreis zum sechsten Mal ausgetragen, nominiert werden wiederum Debütromane, die im ersten Halbjahr erscheinen.



Maria Raffener
Lehrerin, Tschengls
insegnante, Cengles

Donnerstag, 14.09.2017: abends Eröffnung der 6. Ausgabe des Franz-Tumler-Literaturpreises in Laas
Freitag, 15.09.2017: vormittags und nachmittags Lesungen der Finalistinnen und Finalisten, öffentliche Debatte der Jury, abends Preisverleihung in Laas
www.tumler-literaturpreis.com

Die bisherigen PreisträgerInnen
und ihre Debütromane:



2007: Emma Braslavsky (D):
„Aus dem Sinn“



2009: Lorenz Langenegger (CH):
„Hier im Regen“



2011: Joachim Meyerhoff (D):
„Alle Toten fliegen hoch. Amerika“



2013: Björn Bicker (D):
„Was wir erben“



2015: Kristine Bilkau (D):
„Die Glücklichen“

Ruine – Renaissance – Raum

Schloss Kastelbell im unteren Vinschgau

Die Burganlage, erbaut auf einem Felsvorsprung vom Adelsgeschlecht der Montalban, wird 1238 erstmals erwähnt. Nach dem Aussterben der Montalban und mehrmaligem Besitzerwechsel gelangte Schloss Kastelbell in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts an die Grafen Hendl.

Zu dieser Zeit wurden erhebliche Maßnahmen zum Ausbau der Anlage im Stil der Renaissance getroffen. Die Umbauten des späten 15. Jahrhunderts und auch des 16. Jahrhunderts sind durchaus typisch und lassen sich an unterschiedlichen Merkmalen erkennen. So wird der Burgring innen beispielsweise mit Gebäuden geschlossen. Toröffnungen werden zu Tortürmen mit vorspringenden Pechnasen. Vorgelagerte Zwinger werden mit Rondellen bestückt. Den Wohntrakt zieren nun dekorative Elemente wie Erker, Türmchen oder Freitreppen.

Nach zwei verheerenden Bränden 1813 und 1824 blieben von der Renaissance-residenz der Grafen Hendl großteils nur die Außenmauern erhalten. Der Brandschutt bedeckte den gesamten

Innenhof und füllte sogar das Grabenstück vor dem westlichen Burgtor aus. Der südliche Wohn- und Wirtschaftstrakt waren zerstört, der Palas ausgebrannt, die hölzernen Konstruktionen der Wehrgänge in Flammen aufgegangen.

Teilweise verschont blieben einzig die Burgkapelle und der an die Kapelle anschließende nordwestliche Zubau, in den sich die Grafen Hendl nach der Zerstörung des Schlosses zurückzogen.

1956, nach einem über Jahrzehnte währenden Gerichtsvorgang, wurde Schloss Kastelbell an den Staat übergeben (erst 2008 ging Schloss Kastelbell aus dem Staatsbesitz auf die Autonome Provinz Bozen über und befindet sich seither in Südtiroler Landesbesitz).

Von 1987 bis 1995 übernahm das Denkmalamt von Verona den Wiederaufbau und die Restaurierung des Schlosses. 1998 verstarb mit Elvira Comtesse von Hendl die letzte des einstmals bedeutenden Geschlechts.

Im Frühjahr 1999 wurde die Führung von Schloss Kastelbell an eine zu diesem Zweck gegründete Genossenschaft »



» übertragen. Das Kuratorium Schloss Kastelbell verpflichtete sich daraufhin, das Denkmal sinnvoll zu nutzen, die Burg für kunsthistorische Führungen und Besichtigungen zugänglich zu machen und Veranstaltungen kultureller Art zu ermöglichen und zu organisieren. Dazu zählen vor allem die Frühjahrs- und Herbstausstellungen, die zumeist Künstlern aus dem Südtiroler und Nordtiroler Raum eine ideale Fläche bieten, die Dauer- ausstellung „Via Claudia Augusta“, Konzerte, Lesungen oder Theateraufführungen.

Doch nicht allein die Belegung der aufwändig restaurierten und wiederhergestellten Anlage sind Aufgaben des Kuratoriums, sondern auch deren Erhalt und Pflege, die ein besonderes Gespür im Sinne der Denkmalpflege verlangen, um mit großer Sensibilität ein funktionierendes Zusammenspiel von Denkmalschutz und zeitgemäßer Nutzung zwischen Vermittlung von Geschichte und Verständnis für Architektur und Struktur, touristischer Positionierung und Belegung zu erreichen. In diesem Sinne erlebte Schloss Kastelbell eine zweite Renaissance, nicht allein durch den Wiederaufbau, sondern vielmehr durch die Nutzung des entstandenen Raumes. —

SCHLOSS KASTELBELL

Öffnungszeiten

23. April – 31. Oktober

Führungen

Schlossführungen

27. Juni – 17. September 2017

Dienstag – Sonntag, um 11, 14, 15 und 16 Uhr; auch an Feiertagen.

Besichtigung nur mit Führung möglich.

Montag geschlossen

Familienführungen

für Kinder ab 5 Jahren

27. Juni – 17. Sept., Mi 14 und 16 Uhr

Anmeldung bis zum Vortag im Informationsbüro Kastelbell-Tschars, Tel. +39 0473 62 41 93, erforderlich

Frühjahrsausstellung

23. April – 18. Juni

Dienstag – Samstag, 14 – 18 Uhr

Sonn- und Feiertage, 11 – 18 Uhr

Herbstausstellung

24. September – 31. Oktober

Dienstag – Samstag, 14 – 18 Uhr

Sonn- und Feiertage, 11 – 18 Uhr

Kontakt

Kuratorium Schloss Kastelbell

Schlossweg 1

39020 Kastelbell-Tschars

Vinschgau – Südtirol – Italien

Tel. +39 0473 62 41 93

www.schloss-kastelbell.com

info@schloss-kastelbell.com

CASTELLO

DI CASTELBELLO

Orari di apertura

dal 23 aprile al 31 ottobre

Visite guidate

Visite guidate al castello:

dal 27 giugno al 17 settembre:

da martedì a domenica: alle ore 11, 14, 15 e 16

Visita solo con guida

chiuso il lunedì

Visite guidate per le famiglie

per i bambini dai 5 anni in su

dal 27 giugno al 17 settembre:

mercoledì alle ore 14 e 16

È necessaria la prenotazione fino al

giorno prima nell'ufficio informazioni

turistiche di Castelbello-Ciardes

tel 0473 62 41 93

Mostra primaverile

dal 23 aprile al 18 giugno

da martedì a sabato dalle 14 alle 18

domenica e festivi dalle 11 alle 18

Mostra autunnale

dal 24 settembre al 31 ottobre

da martedì a sabato dalle 14 alle 18

domenica e festivi dalle 11 alle 18

Contatti

Curatorio Castello di Castelbello

Via del Castello, 1

39020 Castelbello-Ciardes

Val Venosta – Alto Adige – Italia

tel 0473 62 41 93

www.schloss-kastelbell.com

info@schloss-kastelbell.com



Rudere – Rinascimento – Raccoglimento

Il castello di Castelbello nella bassa Val Venosta

Le prime tracce documentate del castello, costruito dai signori di Montalban, risalgono al 1238. Dopo l'estinzione dei Montalban e vari passaggi di proprietà, nella prima metà del XVI secolo il castello divenne proprietà dei conti Hendel. Dopo due incendi disastrosi nel 1813 e nel 1824 rimasero solo le mura esterne della residenza rinascimentale dei conti Hendel. Dal 1987 al 1995 la sovrintendenza delle belle arti di Verona si è occupata della ricostruzione e del restauro del castello. Nella primavera del 1999 la gestione del castello è stata affidata ad una cooperativa. Il consiglio direttivo del castello si è impegnato a fare un uso

sensato del monumento, a renderlo accessibile alle visite guidate e a ospitare ed organizzare manifestazioni di carattere culturale. Tra esse si possono annoverare le mostre primaverili ed autunnali, che offrono, almeno per gli artisti dell'Alto Adige e del Tirolo del Nord, uno spazio espositivo ideale, la mostra permanente "Via Claudia Augusta", concerti, letture o rappresentazioni teatrali. ─

Ulteriori informazioni a pagina 40



Florian Hofer

Kunsthistoriker, Stilfs
storico d'arte, Stelvio





MARKTGEMEINDE
SCHLANDERS
MARKETING

COMUNE DI
SILANDRO
MARKETING

SCHLANDERS – KULTUR *ANDERS*

MUSIK | LITERATUR | KUNST & DESIGN | THEATER | ARCHITEKTUR

KULTUR

ZU DEN MENSCHEN BRINGEN
AN BESONDEREN ORTEN
FÜR ALLE

KULTURHAUS | BIBLIOTHEK SCHLANDERSBURG | (MUSIK)SCHULEN
(THEATER)VEREINE | CHÖRE | BILDUNGS-AUSSCHUSS | TOURISMUSVEREIN
ARCHITEKTEN | JUGENDZENTRUM | SUBKULTUR | **NACHWUCHS-KÜNSTLER**
HOBBYKÜNSTLER | INTERNATIONALE KÜNSTLER | TRANSART | JAZZFESTIVAL
MENHIRE | VIA CLAUDIA AUGUSTA

Nachwuchs-Musikerin am Bauernmarkt in Schlanders.
Gelebte Kultur in all ihren Facetten im Kultur-Hauptort des Vinschgaus.
Mehr zum Kulturprogramm in Schlanders unter www.schlanders.it

Die Erdbeere

im Martelltal

Frisch, fruchtig, saftig, sinnlich, fleischlich ist sie, die Erdbeere, und so wollen wir's haben, ob als Eiscreme, auf Torten oder als Marmelade. Im Martelltal dauert die Saison der Kultfrucht wegen der ausgezeichneten Höhenlage länger als gewöhnlich. Was macht diese Bergerdbeere, die keine ist, so attraktiv?

Im Erdbeerland Martell, einem Seitental des Vinschgaus, im Herzen des Nationalparks Stilfserjoch, am Fuße des Cevedale-Gletschers, haben Erdbeeren Tradition. Von Juni bis September werden sie angebaut und zählen damit zu den höchsten Anbauflächen Europas. Die leicht nach Haselnuss schmeckende Beere, weich und seidig behaart, ist jedoch keine Beere, sondern eine Sammelnussfrucht. Jedes einzelne Fruchtblatt der Blüte bildet ein 1 mm langes hartschaliges Nüsschen aus. Aus den zahlreichen Nüsschen wird die Frucht. Die Erdbeere wird als Königin der Beeren bezeichnet! Schließlich ist die „*Fragaria ananassa*“, so der botanische Name, bei uns zu Lande, abgesehen von den Äpfeln, das beliebteste Obst. Dieser Begriff leitet sich vom lateinischen „*fragare*“ – „duften“ ab.

„Ich bin so wild nach deinem Erdbeer-mund“, dichtete einst Paul Zech, 1930. Klaus Kinski machte daraus seine eigene Version, 1953. Bei Dichtern gelten Erdbeeren als Sinnbild der erotischen Liebe und bei Moralisten als Symbol unzüchtiger Gedanken. In der Malerei bezeichnet die Frucht aus der Familie der Rosengewächse die Reinheit und das grüne dreiteilige Blatt die Dreifaltigkeit Gottes.

Die Erdbeere enthalte viel Vitamin C und Eisen sowie nennenswerte Men-

gen an Vitamin K, Biotin, Folsäure, Pantothensäure und Kalium. Sie wirke verdauungsfördernd und verlangsame sogar den Alterungsprozess unseres Gehirns um mehrere Jahre, so wirbt die Wissenschaft für die gesundende Wirkung der roten Frucht.

Im Mittelalter soll man die kleine aber aromatisch schmeckende Wald-erdbeere sogar auf größeren Flächen kultiviert haben. Die Größe der Früchte konnte man jedoch noch nicht beeinflussen. Um so erfreulicher war es, als französische Siedler entlang des kanadischen Sankt-Lorenz-Stromes Erdbeeren entdeckten, die viel größer als die Walderdbeeren waren und auch aromatischer schmeckten. Man nannte sie die „Scharlacherdbeere“. Dem Erdbeererzeuger Ludwig XIV. am Hofe

von Versailles haben wir schließlich zu verdanken, dass es heute die uns bekannte Gartenerdbeere gibt. Er ließ die amerikanische Scharlacherdbeere mit der chilenischen Erdbeere kreuzen.

Erdbeeren glühn im Garten, ihr Duft ist süß und voll, mir ist, ich müsse warten, dass durch den grünen Garten bald meine Mutter kommen soll. Mir ist, ich bin ein Knabe, und alles war geträumt, was ich vertan, versäumt, verspielt, verloren habe. Noch liegt im Gartenfrieden die reiche Welt vor mir, ist alles mir beschieden, gehöret alles mir. Benommen bleib ich stehen und wage keinen Schritt, dass nicht die Düfte verwehen und meine guten Stunden mit. Gute Stunde, Hermann Hesse, 1877–1962 —

Nähere Informationen auf Seite 44



La fragola

in Val Martello

Informationen zu:
Die Erdbeere
Seite 43

Informazioni su:
La fragola
pag. 44



VERANSTALTUNG

Einmal im Jahr, am letzten Wochenende im Juni, findet in Martell das große Südtiroler Erdbeerefest statt (24.–25. Juni 2017). Dabei können Sie vom größten Erdbeerkuchen der Welt naschen, Erdbeeren der verschiedenen Bauern verkosten und natürlich einkaufen und allerlei Erdbeervariationen probieren. Die Krönung des Festes ist die Wahl der Erdbeerkönigin.

Nähere Informationen:
Regionalentwicklungsgenossenschaft Martell
Tel +39 0473 74 55 09
info@rgmartell3b.it
www.erdbeerfest.it

MANIFESTAZIONE

Una volta all'anno, nell'ultimo fine settimana di giugno si svolge a Martello la grande festa della fragola dell'Alto Adige (24–25 giugno 2017). In questa occasione potrete assaggiare un po' della più grande torta di fragole del mondo, degustare e naturalmente acquistare le fragole dei diversi contadini e assaporare tutte le variazioni riguardanti la fragola. Il coronamento della festa è l'elezione della regina della fragola.

Informazioni:
Società cooperativa per lo sviluppo regionale
Martello tel 0473 74 55 09
info@rgmartell3b.it
www.erdbeerfest.it

Fresca, aromatica, succosa, polposa, così è, la fragola! In Val Martello, grazie all'altitudine ideale, la stagione del prelibato frutto qui dura più a lungo che altrove. Ma cos'è che rende questo frutto così attraente come nessun altro?

Nella val Martello, una valle laterale della Val Venosta, si trovano le coltivazioni più ad alta quota d'Europa. Questa fragola di montagna, con il suo vago sapore di nocciola, la troviamo da giugno fino a settembre. Essa in realtà non è un frutto vero e proprio ma è un cosiddetto frutto aggregato. Ogni singola foglia dell'infiorescenza forma un semino dal guscio duro della lunghezza di un millimetro e dai numerosi semini ha origine quello che noi consideriamo il frutto. la fragola contiene vitamina C, ferro, vitamina K, biotina, acido folico, acido pantotenico e potassio. Favorisce la

digestione e addirittura rallenta di molti anni il processo di invecchiamento del nostro cervello.

Al produttore di fragole Luigi XIV dobbiamo, infine, la fragola da giardino a noi nota. Egli fece incrociare la fragola scarlatta americana con la fragola cinese.

—



Birgit Seissl

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



Über die Grenze

Das Schmuggeln zwischen dem Vinschgau und der Schweiz

Der Schmuggel zwischen dem Vinschgau und der naheliegenden Schweiz hatte über Jahrzehnte hinweg viele Gesichter. Seine Geschichte ist eine Gratwanderung zwischen Wahrheit und Mythos.

So stellen wir uns heute die Schmuggler von damals gerne vor: Wild entschlossene Kerle, die in Jahrzehnten wirtschaftlicher Not derbe Knoschn an den Füßen und abgetragene Sarner auf ihren zähen Körpern trugen. Männer, die allerlei Gefahren ausgesetzt waren, schwere Lasten auf dem Rücken von einem Staat in den anderen hieften und höllisch aufpassen mussten, nicht erwischt zu werden. Kurz: Helden, geboren aus Armut. In der Tat, der Schmuggel im Vinschgau war größtenteils geprägt von den äußerst kargen Lebensbedingungen.

In den 1950er Jahren landeten Reis und Eier in der Schweiz und von dort gingen Kaffee, Saccharin und tonnenweise Zigaretten nach Italien. Hanfsäcke, die bis zu 40 Kilogramm schwer sein konnten und deren Umfang teilweise 1,20 Meter betrug, versteckten das Gut. Im Sommer, erzählt ein ehemaliger Schmuggler aus dem Oberen Vinschgau, sollte die mitgenommene Heugabel den Eindruck erwecken, man gehe zum Heumachen. Er berichtet von Schmugglerkollegen, die vom Schnee überrascht und im darauffolgenden Frühjahr tot aufgefunden wurden, von der Cousine, die charmant mit den Grenzbeamten plauderte, so dass diese abgelenkt wurden. Er erinnert sich an die Jüngsten, die mitgingen: zwölf oder 13 seien sie gewesen. Doch während die einen mühsam Sack für Sack ins Tal trugen, gab es den professionell orga-

nierten Schmuggel, der von Prad und Lichtenberg aus mit großen Lastwagen Waren in den oberitalienischen Raum verfrachtete und woran die Drahtzieher, Auftraggeber und Organisatoren mehr als ordentlich verdienten.

Geschichten über Geschichten, die auch anderenorts im Alpenraum dazu genutzt wurden, an einer alpenländischen Schmuggler-Nostalgie zu stricken. Schmuggler-Parties, Schmuggler-Ski-

rennen, Schmuggler-Wege, jede Menge nachgestellter alpenländischer Kitsch, eine Art „erlebbarer Ganghofer-Roman“, so formuliert es Mathias Wagner in Die Schmugglergesellschaft, „für Touristen“. Während der Schmuggel von Zigaretten aus der Schweiz nach Italien im Staat Italien durchaus ein kriminelles Delikt war, sorgte auf Schweizer Seite ein Unternehmen namens Export II in den 1960er Jahren dafür, dass die in der Schweiz offiziell deklarierten Zigaret- »



» ten Geld in die Schweizer Rentenkasse AHV spülten; denn dorthin floss ein großer Teil der Tabaksteuer. Die Rede ist von bis zu einer Milliarde Franken, die Schweizer Rentner so zugute kamen. Die Schweiz hatte nur dann den Daumen auf den Waren, wenn diese im eigenen Land besorgniserregend knapp waren, wie im Hungerwinter 1916/17. Martin Sprecher, Postenchef des Grenzschutzposten Graubünden, interessiert sich brennend für die Geschichte der Grenze. Der 54-Jährige begann seine Karriere im schweizerischen Puschlav, wo noch in den 1980er Jahren nicht nur Waren, sondern auch Menschen über die grüne Grenze gebracht wurden.

Genau dieses Thema beschäftigt die Schweiz heute wieder, erklärt Sprecher, denn Bund und Kanton erarbeiten bereits Konzepte, wie mit möglichen zukünftigen Flüchtlingsströmen über die Südbündner Routen umgegangen werden könne.

Und dann verrät uns der geschichtsinteressierte Postenchef eine Geschichte, die so aberwitzig ist, dass man laut losprusten will vor Lachen, die so voller Klischees steckt, dass sie eigentlich erfunden sein müsste. Die Geschichte eines süditalienischen Grenzbeamten, 1940 abkommandiert auf die Alte Pforzheimer Hütte, dessen Sicherung beim Anblick zweier

Schweizer Wanderinnen augenscheinlich durchgebrannt sein muss. Der Gewehr und Uniformjacke entschlossen auf den Boden warf und den Schweizer Damen in die Schweiz folgte, einen Kollegen animierte, mit ihm zu kommen, einen Hirten beauftragte, Brot und Wein für die Verköstigung der Damen zu besorgen. Und nicht nur sich selbst damit jede Menge Ärger einhandelte. Wer auf die Alte Pforzheimer Hütte wandert, erfährt die gesamte Geschichte, die eigentlich eine Komödie ist. Und bekommt mit jedem Schritt dorthin mit, dass schon der Weg zu ihr ein lohnenswerter ist. —

Nähere Informationen auf Seite 47

Vinschgau

Kulturregion in Südtirol
Val Venosta – cultura viva in Alto Adige



Frühlingserwachen Risveglio di primavera



Südtirol · Alto Adige
Balance

Im Vinschgau finden Sie Ihre Balance.
Sechs Ferienorte bieten zwischen April und Juni ausgewählte Angebote für Körper und Geist an.
In Val Venosta troverete il vostro equilibrio.
Da aprile a giugno sei località di villeggiatura propongono una selezione di eventi per la mente ed il corpo.

www.vinschgau.net/balance
www.venosta.net/balance

oltre il confine

Il contrabbando tra la Val Venosta e la Svizzera

Il contrabbando tra la Val Venosta e la vicina Svizzera ha avuto per decenni aspetti diversi. La sua storia è un viaggio tra mito e realtà.

Non solo la Val Venosta, ma anche altre regioni alpine, sono piene di sentieri dei contrabbandieri, feste dei contrabbandieri e di altre forme un po' kitsch legate al contrabbando nelle zone alpine. L'immagine del tenace eroe in giro di notte con solidi scarponi da montagna e un sarner gualcito, che si guadagnava duramente il pane per la famiglia con il contrabbando, si vende bene ancora oggi. Non tutto quello che si racconta è realtà, ma non è neanche tutto mito. È un dato di fatto che, soprattutto dopo la Seconda Guerra Mondiale, grandi quantitativi di caffè, della molto richiesta saccarina e di zucchero, come pure enormi quantità di sigarette venivano trasportate dalla Svizzera attraverso il passo Slingia. È un dato di fatto che le contrabbandiere e

i contrabbandieri dovevano stare molto attenti a non farsi beccare dai funzionari delle frontiere. È un dato di fatto anche che questo contrabbando dal versante svizzero era del tutto legale e non solo, le sigarette ufficialmente dichiarate in Svizzera confluirono a partire dal 1961 come tassa sui tabacchi nelle casse dell'ente previdenziale AHV.

Oggi la Svizzera elabora piani per come affrontare in futuro le possibili ondate di profughi lungo il loro confine a sud dei Grigioni. Il contrabbando di oggi ha altre forme, molte di esse sono presentate nella mostra presso il vecchio rifugio Pforzheim, stazione di dogana fino agli anni Sessanta, dal titolo Zona Duty Free?!. Troverete anche delle curiosità: tra l'altro una storia dei doganieri provenienti dal Sud Italia che rappresenta un grande paradosso di un'epoca veramente passata. —

AUSSTELLUNG

Zollfreie Zone?! Zona Duty Free!? Zona Libra da dazi!?

Eine Ausstellung über den Schmuggel / Una mostra sul contrabbando / Una esposiziun cul tema cuntrabanda, kuratiert von Marion Veith und Katharina Hohenstein in den Räumen der Alten Pforzheimer Hütte. Träger & Organisator / Rappresentante & Organizzatore / Represchentant & Organisatur Marktgemeinde Mals / CUNFIN – Förderverein zur kulturellen und wissenschaftlichen Nutzung der Alten Pforzheimer Hütte / AVS – Sessvannahütte. Das Projekt wurde mit Hilfe des Interreg-Projektes Vetta / Italien-Schweiz und der Autonomen Provinz Bozen realisiert. Den Schlüssel für die Ausstellung gibt's auf der Sessvannahütte; geöffnet von Februar bis April und von Juni bis Oktober.
www.sesvenna.it

MOSTRA

Zollfreie Zone?! Zona Duty Free!? Zona Libra da dazi!?

Una mostra sul contrabbando curata da Marion Veith e Katharina Hohenstein nei locali del vecchio rifugio Pforzheim. Ente responsabile ed organizzatore Comune di Males/CUNFIN Associazione di sostegno per l'uso culturale e scientifico del vecchio rifugio di Pforzheim/AVS Rifugio Sessvenna. Il progetto è stato realizzato con l'ausilio del Progetto Interreg Vetta/Italia/Svizzera e la Provincia Autonoma di Bolzano. La chiave per la mostra è disponibile presso il rifugio Sessvenna, aperto da febbraio ad aprile e da giugno fino a ottobre.



Katharina Hohenstein

Publizistin, Mals
pubblicista, Malles

Wo sich Spiritualität, Geschichte und Kunst treffen



PR

**Das Kloster St. Johann
in Münstair (CH), UNESCO Welterbe**

**Von Karl dem Großen,
den Benediktinerinnen und einer
herausragenden Kunst**

Von Elke Larcher

Seit dem 8. Jahrhundert atmen die geschichtsträchtigen Mauern des Klosters St. Johann in Münstair die benediktinische Spiritualität des „ora et labora et lege“. Das Kloster geht auf eine Gründung Karls des Großen zurück. Das Herzstück der Anlage ist die Klosterkirche mit ihrem herausragenden Bilderzyklus aus dem Frühmittelalter; die Heiligkreuzkapelle ist ebenso aus der Gründungszeit erhalten. Das Klostermuseum im über 1000-jährigen Plantaturm beherbergt archäologische und kunsthistorische Schätze und zeigt mit seinen Repräsentations- und Wohnräumen, Schlafgemächern und Gebetsräumen, wie die Nonnen früher gelebt haben. Seit 1983 ist das Kloster St. Johann UNESCO Welterbe. Hier treffen sich Spiritualität, Kunst, Geschichte und Archäologie an einem kraftvollen Ort, inmitten der unberührten Natur der Biosfera Val Müstair. Wir freuen uns auf Ihren Besuch – 364 Tage im Jahr.

***Dove si incontrano
spiritualità, storia e arte***

***Il monastero di San Giovanni a
Münstair (CH), patrimonio mondiale
dell'UNESCO***

Su Carlo Magno, le suore benedettine e opere d'arte ricercata
È dall'VIII secolo che la spiritualità benedettina "ora et labora et lege" viene vissuta giornalmente nel monastero di San Giovanni a Münstair. Fu Carlo Magno a far costruire questo monastero. Al centro del complesso monastico si trova la chiesa con il suo più grande e ben conservato ciclo di affreschi dell'Alto Medioevo. La Cappella della Santa Croce è anch'essa dell'VIII secolo. Il museo invece si trova nella torre Planta che risale al X secolo. Si possono vedere tesori archeologici e artistici e visitare le diverse stanze che fanno parte di un monastero, scoprendo il mondo delle suore benedettine. Nel 1983 il monastero è divenuto patrimonio mondiale dell'UNESCO. Qui si incontrano spiritualità, arte, storia e archeologica in un luogo pieno di energia, immerso nella natura incontaminata della Biosfera Val Müstair. Vi aspettiamo numerosi – 364 giorni all'anno.

MUSEUM & BUTIA

Kloster Sankt Johann
CH-7537 Münstair
Tel. +41 (0)81 851 62 28
visit-museum@muestair.ch
www.muestair.ch

KLOSTERMUSEUM

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

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

MUSEO
DEL MONASTERO

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



Geborgen in der Wildnis

Die Schutzhütten im Vinschgau: ein Rück- und Ausblick

1865. Wind und Kälte rütteln an dem kleinen Verschlag hoch oben auf 2700 m. Die kleine Runde an Städter wickelt sich in die modrigen Decken. Gipfeltag-Gipfelsturm. Das Wetter ist klar, aber eisig. Der französische Bergführer geht voraus. Niemand weiß, ob die kleine Gruppe den Gipfel erreichen wird und heil zurückkommt. Alle Einheimischen des Tales schütteln verständnislos die Köpfe ob der Absicht der Pioniere hoch oben. Bergsteigen. Ein unheilvolles Hobby zu dieser Zeit. Der Gipfel ist erreicht, die Kunde verbreitet sich rasend schnell und lockt wieder neue Ausländer, neue Wage-

mutige auf den höchsten Gipfel Tirols. Und die haben Geld und sind bereit, es für das Abenteuer Ortler auszugeben. Bald finden sich Einheimische, die auf den Berg führen, bald erkennen die Suldner das Potenzial dieser Alpintouristen. Wohlstand und Ausbruch aus dem einfachen Bauerndasein. Markierte Wege und Schutzhütten müssen her. Ein regelrechter Bauboom entsteht, gefördert von den nun gegründeten Alpenvereinen. Aus dem Verschlag wird eine Schutzhütte, aus den feuchten Decken Zimmer mit Strom und Waschmöglichkeiten. Man war sich nun gewiss, den richtigen Weg in der

gebührenden Länge und ein Nachtlager zum errechneten Zeitpunkt mit allen erwartbaren Annehmlichkeiten vorzufinden. Berechenbarkeit der Gefahr. Reiseberichte locken immer mehr Menschen in die Berge: „Am Tag sind die Berge schön, aber nachts sind sie magisch.“ Das romantische Bild der Alpen wird gezeichnet und ist der Start für einen Ansturm sondergleichen. Waren es 1868 zwölf Besteigungen des Ortler im Jahr, so waren es 1889 bereits 183, 1899 waren es bis zu 60 pro Tag. 2010 sagte ein Ortlerstürmer: „Der Gipfel ist der dichtbevölkerterte Ort der Erde.“ »



» Überall entstehen Schutzhütten, um den Ortler sind es bis heute gar vier, um die Weißkugel drei.

Viele Hütten sind mittlerweile mit Hotels im Tal durchaus gleichzusetzen. Der Ausdruck „Schutzhütte“ kann hier verwirrend sein und ist oft auch umstritten in Anbetracht der vorzufindenden Bequemlichkeiten. Es gab und gibt nicht wenige Verfechter, die für einen völligen Abriss aller Schutzhütten einstanden und -stehen.

Die Schutzhütte ist heute aber auch zum Symbol geworden für einen achtsamen Tourismus, Orte die man zu Fuß erreichen muss, die einsam und weit entfernt von aller Zivilisation stehen, den Sternen näher. Gegensätz-

licher könnte eine Einschätzung kaum sein. Schutzhütten müssen sich diesen Diskussionen stellen.

Ob im beschaulicheren Winter oder im Sommer: Es bedarf einiges an Arbeit und Know-how, damit eine Schutzhütte funktioniert. Beruf HüttenwirtIn als Berufung. Tagtäglich kümmern sie sich um das Wohl und die Versorgung ihrer Gäste, um Energiebeschaffung, um Kläranlagen und Materialeilbahn, um Erste Hilfe und Bettenlager, ums Kochen und E-Mail-Verkehr. Und das alles in einer Höhe zwischen 2000 und 3000 Metern.

Von Einfachheit ist man mittlerweile oft meilenweit entfernt. Die Ansprüche der Gäste sind gewachsen: Doppelzim-

mer, Dusche, Dauerbetreuung. Die Alpenvereine und Schutzhüttenbetreiber stehen oftmals vor einem Dilemma. Ein klares Konzept wird gesucht, eine Verbindung zwischen Sicherheit, Naturschutz, Komfort und den einstigen Ansprüchen: Geborgenheit, Schutz und Zuflucht. Auch für die neu zu errichtenden Hütten wie der Weißkugelhütte im hintersten Langtauferefer Tal. Wie soll sie gebaut werden? Traditionell? Modern? Daran scheiden sich bis heute die Geister.

Geplant ist ein moderner, kompakter Baukörper aus Titanzink. Die Zeit bleibt nicht stehen. Auch in der Höhe nicht. —

Nähere Informationen auf Seite 52



südtirol classic festival

MERANER MUSIKWOCHEN - SETTIMANE MUSICALI MERANESI

23.8. – 21.9.2017

32 YEARS

HIGHLIGHTS

23.8. **BALTIC SEA PHILHARMONIC**
KRISTJAN JÄRVI · ALEXANDER MALOFEEV

28.8. **ASIAN YOUTH ORCHESTRA**
JAMES JUDD · GERHARD OPPITZ

30.8. **NACHTKONZERT: UTE LEMPER & BAND**
Last Tango in Berlin

1.9. **ACADEMY OF ST. MARTIN IN THE FIELDS**
DANIEL HOPE

5.9. **MUSICAETERNA ORCHESTRA & CHOIR**
TEODOR CURRENTZIS

7.9. **NDR ELBPHILHARMONIE ORCHESTER HAMBURG**
JURAJ VALCUHA

14.9. **LA MAGNIFICA COMUNITÀ**
SIMONE KERMES

18.9. **MAHLER CHAMBER ORCHESTRA**
RAFAEL PAYARE · PATRICIA KOPATCHINSKAJA

21.9. **PHILHARMONIA ORCHESTRA LONDON**
ESA-PEKKA SALONEN

Mehr Bank, Più Banca.
SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO

gestützt von
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio
südtirol

südtirol
SÜDTIROL

www.meranofestival.com Tel. 0473 49 60 30

Protetti nella natura selvaggia

I rifugi in Val Venosta

Foto: Frieder Blickle, Robert Sagmeister
Rifugio Nino Corsi in Val Martello,
Rifugio Serristori sopra Solda,
Rifugio Oberettes in Val di Mazia.

1865. Il vento si abbatte sulla piccola capanna a 2.700 m. I cittadini si avvolgono con le coperte che odorano di muffa. Nessuno sa se raggiungeranno la cima. Quelli del posto scuotono la testa senza mostrare comprensione.

La cima è stata raggiunta e la consapevolezza di ciò attira nuovi temerari sulla cima più alta di tutto il Tirolo, e questi hanno soldi. Presto ci saranno persone del posto che faranno da guida. Dovranno essere realizzati percorsi segnati e rifugi. Ora si aveva la certezza di trovare il percorso giusto dalla lunghezza adeguata e un giaciglio per il momento giusto con tutte le comodità. Nasce l'immagine romantica delle Alpi ed è l'inizio per un'affluenza senza pari.

Molti rifugi sono paragonabili oggi ad alberghi nella valle. L'espressione "rifugio" può sicuramente trarre in inganno. Affinché un rifugio funzioni, occorre un po' di lavoro, sia in inverno che in estate. Quotidianamente ci si occupa del benessere degli ospiti, della produzione di energia elettrica, degli impianti di depurazione, della funivia per il trasporto merci, delle camerate, della cucina e del traffico delle e-mail.

Spesso di semplicità non c'è nessuna traccia. Le aspettative dei clienti sono aumentate: camera doppia, doccia, assistenza continua. I gestori dei rifugi si trovano spesso davanti a un dilemma. Si cerca un'idea chiara, un collegamento tra la tutela della natura, il comfort e le richieste sempre maggiori: protezione. Anche per il nuovo rifugio Pio XII a Vallelunga, da realizzare sulla Palla Bianca. Come dovrà essere costruito? Il progetto prevede una struttura moderna in zinco al titanio. Il tempo non resta fermo, neanche ad alta quota. —

Ulteriori informazioni a pagina 52

Karin Thöni Heinisch

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





SCHUTZHÜTTEN RIFUGI

Reschenpass Passo Resia

Berghütte Maseben
Rifugio Maseben
2267 m
Tel. +39 0473 63 31 06

Weißkugelhütte
Rifugio Pio XI
2557 m
Tel. +39 0473 63 31 91

Obervinschgau Alta Val Venosta

AVS-Oberetteshütte
Rifugio Oberettes
2677 m
Tel. +39 0473 83 02 80
Mobil/Cell +39 340 6 11 94 41

AVS-Sesvennahütte
Rifugio Sesvenna
2256 m
Tel. +39 0473 83 02 34
Mobil/Cell +39 347 2 11 54 76

Ortlergebiet Ortles Stelvio National Park

Julius Payerhütte
Rifugio Julius Payer
3029 m
Tel. +39 0473 61 30 10

Hintergrathütte
Rifugio del Coston
2661 m
Tel. +39 0473 61 31 88

Schaubachhütte
Rifugio Città di Milano
2581 m
Tel. +39 0473 61 30 02
Buchungen/prenotazioni:
Tel. +39 0473 61 30 24

Düsseldorfer Hütte
Rifugio Serristori
2721 m
Mobil/Cell +39 333 2 85 97 40

Tabarettahütte
Rifugio Tabaretta
2556 m
Mobil/Cell +39 347 2 61 48 72

Berghütte
Rifugio Borletti
2188 m
Mobil/Cell +39 338 3 87 73 44

Latsch-Martelltal Laces-Val Martello

Zufallhütte
Rifugio Nino Corsi
2.265 m
Tel. +39 0473 74 47 85
Mobil/Cell +39 335 6 30 66 03

Marteller Hütte
Rifugio Martello
2.610 m
Tel. +39 0473 74 47 90
Mobil/Cell +39 335 5 68 72 35

Buchtipp:
Hoch hinaus! Wege und Hütten
in den Alpen.
Herausgeber: Österreichischer
Alpenverein, Deutscher Alpen-
verein, Alpenverein Südtirol.
Böhlau Verlag

Vinschgau

Kulturregion in Südtirol
Val Venosta – cultura viva in Alto Adige



Vinschger Herbstauslese

Genuss und Kultur im herbstlichen Vinschgau

Scelta d'autunno in Val Venosta

Piaceri e cultura nella Val Venosta autunnale

Vinschger
Herbstauslese
Selezione
d'autunno in
Val Venosta

Törggelen

Viel Rauch um einen alten Brauch

Fotografie: Frieder Blickle
Einfach gut: frisch gebratene Kastanien
und Suser (Neuer Wein).

Foto: Frieder Blickle
*Che bontà: caldarroste appena arrostate
e il Suser, (vino nuovo).*



Alljährlich im Oktober beginnt in Südtirol die Törggele-Saison. Aber woher stammt dieses herbstliche Geselligkeitsritual? Ist das Törggelen wirklich ein althergebrachter Südtiroler Brauch? Und wenn ja, wie sehr hat es sich verändert? Manch einer betrachtet die aktuelle Entwicklung mit Skepsis und würde das Rad der Zeit am liebsten zurückdrehen. Keine schlechte Idee – solange wir dabei nach vorne blicken. »

» Seit einigen Jahren wird – ähnlich den Original Südtiroler Christkindlmärkten – viel Rummel um das Törggelen gemacht. Es sei ein alter Südtiroler Brauch, heißt es in touristischen Hochglanzbroschüren, gerne wird es auch als „die fünfte Jahreszeit“ bezeichnet, oder als gesellige Südtiroler Antwort auf das bayerische Oktoberfest. Dabei würde es so manch ein Landgasthaus und Buschenschank lieber etwas leiser angehen und wieder zum Ursprung des Brauches zurückkehren, wie die Initiative „Törggelen am Ursprung“ beweist. Doch das geht nur mit dem Blick nach vorne. So lautet etwa ein Blogbeitrag der Qualitätsmarke *Roter Hahn*: „Törggelen goes Social“.

Um die eingangs gestellten Fragen gleich zu beantworten: es gibt keine gültige Antwort. Das Törggelen war seit seinen Anfängen vor über hundert Jahren stets ein Brauch in Bewegung. Entstanden in den Weinkellern des Eisacktales, war es zunächst eine Art Ernteschmaus samt Weinverkostung im Oktober. Ob das Törggelen Vorläufer hat, ist nicht bekannt. Was jedoch darauf schließen lässt, ist der lateinische Ursprung des Namens, der von *Torculum*, der Torggl kommt, wie die Weinpresse südlich des Brenners genannt wird; und die Tatsache, dass Menschen nach dem Einbringen der Ernte immer schon gerne gefeiert haben.

In einer zweiten Phase kam es zu einer festgelegten Speisenfolge, bei der die Schlutzkrapfen als *Hors d'œuvre* nicht fehlen durften. Erst in den späten 1970er und 1980er Jahren wandelte sich das Törggelen zu einem großen Gelage, mit Schlachtplatte, Kraut und Würsten, und am Ende Kastanien. Nun fasst das Törggelen in ganz Südtirol Fuß und wird überall dort angeboten, wo Kastanien und Trauben gedeihen.

Seit der Jahrtausendwende zeichnet sich ein Trend hin zur Qualität ab. Weniger ist mehr, sagten sich viele und begannen wieder damit, Kastanien aus dem eigenen Hain über offenem Feuer zu braten und mit Suser und



Eigenbauwein zu begleiten. Auch die traditionellen, süßen Bauernkrapfen mit Marillen-, Mohn- und Kastanienfüllung fanden wieder ihren Weg in die heimischen Gaststuben.

Der Brauch des geselligen Beisammenseins ist also grundsätzlich gleich geblieben, und doch hat sich das Törggelen verändert. Ein Grund zu klagen? Nein, denn Veränderung kann auch ein gutes Zeichen für gelebtes Brauchtum sein. Das Törggelen ist heute anders als früher, und morgen wird es wieder anders sein. Was gleich bleibt, sind die Konstanten: Geselligkeit und hochwertige regionale Produkte wie Kastanien und Suser.

Vielleicht werden wir in naher Zukunft wieder unter grünen Lauben oder Pergln törggelen und bei strahlendem Sonnenschein regionale Leckereien genießen. Wie einst. Nur anders. Ich selbst beginne schon einmal damit, dass ich den Törggele-Schmaus im Vinschgau heuer mit den Stars des Events, den Kastanien, beginne und mit einer original Vinschger Schneemilch abschließen werde. Ganz ohne Schlachtplatte. —

Nähere Informationen auf Seite 56



Haimo Perkmann

Publizist und Übersetzer, Meran
pubblicista e traduttore, Merano





METZGEREI · MACELLERIA



FEINES VOM FLEISCH & VIELES MEHR

Ein unnachahmliches
Geschmackserlebnis: Köstliche
Qualitätsprodukte für Genießer.



IL MEGLIO DELLA CARNE E TANTE COSE BUONE

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

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

Törggelen

una tradizione legata alle castagne

Ogni anno a ottobre in Alto Adige inizia la stagione del Törggelen. Ma qual è l'origine di questo rituale conviviale d'autunno? e quanto è cambiato? Alcuni gestori guardano con scetticismo lo sviluppo e vorrebbero riportare indietro il tempo.

Il Törggelen, così dicono, è un'usanza altoatesina. Viene spesso chiamato la quinta stagione dell'anno. In realtà alcuni locali cercano di riportare tale usanza alle origini, come l'iniziativa Törggelen originale. Ma cosa significa ciò? Già dall'inizio era una usanza in trasformazione. Il suo nome è di origine latina e le persone hanno sempre festeggiato volentieri dopo aver messo al sicuro il raccolto. Nella versione odierna il Törggelen è nato nelle cantine della Val d'Isarco come festa del raccolto con degustazione del vino nuovo. Per l'occasione c'era un menù tipico nel quale non potevano mancare castagne e Schluskräpfen. Con il boom degli anni Ottanta il Törggelen è diventato un evento di massa e soprattutto un grande banchetto con le castagne come conclusione.

Da alcuni anni, però, c'è di nuovo una tendenza alla qualità. Meno e meglio, è il motto, e così diversi gestori offrono le caldarroste del proprio boschetto arrostiti sulla fiamma viva, come una volta; anche i tradizionali Kräpfen dolci del contadino hanno ritrovato il loro posto nelle cucine delle trattorie. In questo modo per fortuna possiamo di nuovo gustare prelibatezze regionali sotto verdi pergolati. Anche io quest'anno in occasione del banchetto venostano del Törggelen inizio con un cambiamento del tutto personale riportando al centro le protagoniste originarie, le castagne, come una volta. —

Informationen zu:
Törggelen
Seite 53–55

Informazioni su:
Törggelen
pag. 56



TÖRGGELLEN

Ein besonderes Erlebnis ist das Törggelen im sonnigen Vinschgau, wo die klaren Herbsttage die Bergsilhouetten in ein einmaliges Licht tauchen und lokale Spezialitäten und Live-Musik das Törggelen abrunden.

In Kastelbell und Tschars befinden sich einige der besten Buschenschänken des Landes:
Hofschank Angerguterkeller
Hofschank Himmelreich-Hof
Hofschank Niedermoar, Trumtsberg
Hofschank Pfraum
Schlosswirt Juval
Törggelekeller Gstirnerhof

Törggelefest in den Gassen und Kellern von Galsau
am 21. und 22. Oktober 2017

TÖRGGELLEN

Un'esperienza del tutto particolare è il Törggelen nella soleggiata Val Venosta, dove le limpide giornate autunnali tingono le montagne di una luce unica e le specialità locali e la musica completano il Törggelen.

A Castelbello e Ciardes si trovano alcune dei migliori Buschenschank (le osterie contadine) della provincia:
Hofschank Angerguterkeller
Hofschank Himmelreich-Hof
Hofschank Niedermoar, Monte Trumes
Hofschank Pfraum
Schlosswirt Juval
Törggelekeller Gstirnerhof

La festa del Törggelen nei vicoli e nelle cantine di Colsano
21 e 22 ottobre 2017

Schöneben

Skiparadies am Dreiländereck



Vom Reschenpass bis ins Reich von Gletscherkönig Ortler: fünf Skigebiete, 39 Liftanlagen, weit über 100 km Pisten. Das Skigebiet Schöneben ist mit sechs Aufstiegsanlagen und 40 Pistenkilometern Teil der Skiarena Vinschgau. Egal, ob Sommer oder Winter. Ist man auf Schöneben, öffnet sich die offene, freie Sicht auf ein atemberaubendes Bergpanorama, eigenwillig im Charakter. »

» Jede Jahreszeit färbt und formt die Landschaft neu, hier eine weite, flächige, bergige mit herbem Reiz. Frau Holle liebt die Lage des Skigebietes. Schnee, soweit das Auge reicht. Bis weit ins Frühjahr. Rundum zeichnen Gipfel und Grate einen einzigartigen weißen Horizont ins frische und klare Schönwetterblau. Lässt der Betrachter den Blick ins Tal fallen, schimmern Eis und Firn des zugefrorenen Reschensees in pastellenem Türkis, eine sanfte Erinnerung an seine typische Farbe im Sommer, aber jetzt, in der kalten Zeit, Tummelplatz für Eisläufer, Eissegler, Snowkiter und Langläufer.

Bleiben wir oben im schneeverwöhnten Skigebiet mitten im Seenplateau am Reschen. Moderne Beschneigung greift Frau Holle zusätzlich unter die Arme. Die komfortablen Lifтанlagen bringen die Gäste bequem auf Höhen bis 2360 m. Sport, Spaß, Entspannung in der freien winterlichen Natur. Hier findet sich für jeden das Passende, für Familien, junge und junggebliebene Freestyler, Snowboarder und Genussskifahrer. Breites Feld auch für Rodler und Skitourengeher. Letztere bevorzugen den Rückzug in die jungfräulichen Schneehänge des Rojentalles oder in das stille, einsame, verträumte Langtaufere Tal.

Stefan, ein junger Skilehrer auf Schöneben: „Hier bin ich gerne, hier bin ich daheim. Das ist auch mein Skiparadies. Skiverleih, Liftpersonal und Skischule, auf Schöneben arbeiten alle gut zusammen. Das Skigebiet ist mit den Jahrzehnten zu einer international beliebten Destination des Wintersports und der Winterfreizeit gewachsen. Es bietet Profession, Information und Entertainment auf gut präparierten Pisten, rangiert jährlich ganz oben im Ranking international renommierter Bewertungen: ‚Newcomer of the Year‘, Triple Gold beim europaweiten Skiareatest und Sieger in der Kategorie Kleinstskigebiete. Schöneben hat sich

BIOLADEN Schlanders
Hauptstrasse 18, 39028 Schlanders

BIOMARKT Prad
Hauptstrasse 58, 39026 Prad

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

bioladen 

Naturkost is(s)t besser!

**Der Treffpunkt für
gesundheitsbewusste
Genießer.**

Ihre BIO-Fachgeschäfte
in Schlanders und Prad!

www.holzer.it

demeter



Cafe
VENUSTA
das Besondere...



Schlanders · Hauptstrasse 18

auch einen Namen als spezialisierte Kinderskischule Südtirols gemacht. Das Eichhörnchenmaskottchen ‚Schöni‘ steht für mehrfach ausgezeichnete Kinderprogramme in Deutsch, Italienisch, Englisch und Russisch im ‚Kinderland‘ auf dem ‚Anfängerhügel‘. Den Skifahrern und Snowboardern bieten sich 800 m Action, Spaß, Begeisterung auf der Funslope im Zentrum des Snowparks: Riesenschnecken, Tunnel, Doppelwellenbahn, kleine Schanzen, man lässt sich den frischen Wind um die Nase pfeifen und genießt die Geschwindigkeit, ob im Begin-

nerbereich, in der Medium-Kickerline oder in der Pro-Line für Versierte und Waghalsige.“ Genussfahrer boarden, wedeln oder carven in Gruppen oder allein über die breiten, überschaubaren „Autobahnpisten“, wählen Schwierigkeitsgrade von Blau für Anfänger bis Schwarz für Fortgeschrittene. Sie schätzen die Weitläufigkeit des Skigebietes, kein Pistentrubel, kein Freizeitstress, viele abwechslungsreiche Abfahrtsmöglichkeiten. Bewegung und Spaß weit ab von der Hektik des Alltags. Und das Vergnügen kostet nicht die Welt, ist angemessen, leistbar.

Einkehrschwung Schöneben, Skihaus Schöneben oder Rojenhütte. Die Skihütten laden zur Entspannung und zu kulinarischen Köstlichkeiten von deftig bis honigsüß ein. Und ganz nebenbei stillt man hier auch den Sonnenhunger. Der Tag findet seinen Ausklang in der neuen Sciuri-Hütte an der Talstation. Und da kann auch am nächsten Morgen der abenteuerliche Winterspaß im Skigebiet Schöneben wieder beginnen. —

Nähere Informationen auf Seite 60





SKIARENA VINSCHGAU

Seit dem Winter 2016/17 gibt es für Gäste den Skipass der Skiarena Vinschgau, der Zutritt zu folgenden Skigebieten mit 133 Pistenkilometern ermöglicht:

- Schöneben
- Haider Alm
- Watles
- Trafoi
- Sulden

www.vinschgau.net/skiarena

SKIARENA VAL VENOSTA

Dall'inverno 2016/17 è disponibile per gli ospiti lo skipass della Skiarena Val Venosta che dà diritto ad accedere alle seguenti aree sciistiche con 133 km di pista:

- Belpiano
- Malga di San Valentino
- Watles
- Trafoi
- Solda

www.venosta.net/skiarena

Belpiano

Il Paradiso degli sciatori nel triangolo delle tre nazioni

Il comprensorio sciistico di Belpiano fa parte della Skiarena Val Venosta.

Belpiano vuol dire neve fino a primavera, tutto intorno un candido orizzonte.

In inverno Belpiano è il luogo ideale per pattinatori, veleggiatori su ghiaccio, snowkiter e per chi ama lo sci di fondo.

Belpiano, baciata dal sole. Sei impianti di risalita portano gli sciatori a 2360 metri.

Sport e relax nella natura invernale. Qui ognuno trova la cosa giusta per sé: le famiglie, chi pratica freestyle,

snowboard e chi scia semplicemente per piacere. Un ampio spazio anche per chi va in slitta e chi pratica scialpinismo. Gli

ultimi potranno spingersi fino alle nevi incontaminate dei pendii innevati della

Val Roia o nella solitaria Vallelunga.

Il comprensorio sciistico offre professionalità su piste preparate alla perfezione e raggiunge annualmente posti in vetta alle rinomate classifiche internazionali.

Belpiano è famosa in tutto l'Alto Adige come scuola di sci specializzata per i bambini.

Lo scoiattolo mascotte "Schöne" è sinonimo del più volte premiato programma plurilingue per bambini.

Per gli sciatori e chi pratica snowboard sono garantiti action e divertimento sulla funslope al centro dello snowpark.

Il divertimento è garantito anche per quelli che sciano per passione, affrontando le diverse discese, virando da veri professionisti. —

Werner Oberthaler

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



Erlebnis Skitour: der Tag-Traum

Ich wedle gekonnt den unverspurten Hang im weichen Schnee hinunter. Ich spüre, wie der flockige Pulverschnee mich trägt und mich von einem Schwung in den nächsten federt und wie die kühle Winterluft mich erfrischt. Der Schnee stäubt mir ins Gesicht. An diesem heißen Sommertag realisiere ich plötzlich: alles nur ein Tagtraum!

In Wirklichkeit läuft eine Skitour bei mir so ab: Exakt zwölf Minuten nach dem Start muss ich stehen bleiben, den Rucksack abnehmen und die dicke Jacke ausziehen. Auch nach über zehn Skitouren-Saisonen kann ich mich nicht dazu »







SKITOUREN

Eine Skitour in der verschneiten Winterlandschaft ist für viele der Inbegriff von Bewegung in unberührter Natur. Die weiße Schneedecke, die alles umhüllt, lässt die Landschaft sanft und einladend wirken. Einfache, ausgedehnte und technisch anspruchsvolle Skitouren bieten der Vinschgau und seine Seitentäler in der kalten Jahreszeit. Beliebte Skitouren führen im Rojental am Reschenpass auf die verschiedenen Gipfel: Äußerer und Innerer Nockenkopf, Grionkopf, im Langtauferer Tal auf den Glockhauser oder die Falbanairspitze. Schöne Stützpunkte für Skitouren bieten die Masebener Berghütte in Langtaufers sowie die Sesvennahütte im Schliniger Tal. Von dort steigt man zum Beispiel auf den Piz Rasass oder den Piz Sesvenna. Natürlich hält auch das Ortlergebiet viele schöne Skitouren bereit, beispielsweise den Klassiker auf die Suldenspitze oder den Piz Chavalatsch. Die Aussicht ist bei beiden genial, dem König Ortler so nah. Zu guter Letzt, eines der beliebtesten Skitourengebiete im Alpenraum: das Martelltal. Links und rechts führen schöne Touren hoch, im Talschluss bilden die Zufallhütte und die Marteller Hütte hervorragende Stützpunkte. Von dort aus kann man den Cevedale besteigen oder die Veneziaspitzen. Und natürlich viele andere Berge mehr!

Mittlerweile gibt es auch in den meisten Skigebieten im Vinschgau die Möglichkeit, über eigene Aufstiegsstrecken oder am Pistenrand aufzusteigen. So kann man sich als Anfänger ans Skitourengelände herantasten oder an Schlechtwetter-Tagen ein bisschen trainieren. Bevor man auf der Piste losgeht, sollte man sich erkundigen, wie die einzelnen Vorgaben der Pistenbetreiber lauten. Eine Piste bietet zwar vermeintliche Sicherheit. Aber gerade auf der Piste lauern oft Gefahren, vor allem bei der Pistenpräparierung mit großen Maschinen. Das „Pistengehen“ ist im Vinschgau so beliebt, dass inzwischen auch Wettkämpfe ausgetragen werden.

Skitouren im Vinschgau
maps.vinschgau.net/skitour

Lawinenlagebericht
www.provinz.bz.it/lawinen

AVS-Lawinenkurse
www.alpenverein.it

Pistenregelungen
www.vinschgau.net/skitouren-vinschgau

Skitouren-Rennen auf Pisten
www.ski-running.com

Wildtiere im Winter „Freiheit mit Rücksicht“
www.alpenverein.it

» überwinden, ohne Jacke loszugehen. So auch bei dieser Tour letzten Winter auf die Falbanairspitze im hinteren Langtauferer Tal:

Während schaue ich auf das eingeschaltete LVS-Gerät, das ich mir unter meiner Weste um den Oberkörper gebunden habe. Den nötigen Abstand zum Vordermann haltend, gehe ich an meinem Kollegen vorbei. Er kontrolliert, ob jeder in der Gruppe sein LVS-Gerät eingeschaltet hat und ob alle funktionieren. Sonde und Schaufel habe ich den ganzen Winter über im Rucksack. Der Lawinenübungskurs zu Winterbeginn hat mittlerweile Tradition.

Der Neuschnee schluckt alle Geräusche. Im flachen Gelände ist der Schritt gleichmäßig und irgendwann höre ich nur noch meinen Atem und das Gleiten der Felle auf dem Schnee. Aus eigener Kraft gewinnen wir an Höhe, mit wunderschönen Ausblicken, umso schöner, je höher wir steigen – Spitzkehre um Spitzkehre, dann schnallen wir die Skier ab und gehen zu Fuß weiter. Der Ausblick auf die verschneite Weißkugel, Weißseespitze und die nahe Ortlergruppe besänftigt meinen Pulsschlag. Den Gipfel oder ein anderes Ziel zu erreichen, um kurz innezuhalten – für dieses Glück lohnt sich so manche Schweißperle. Und dann kommt ja noch der Genuss der Abfahrt. Es wedle, wer (es) kann!

Der Aufstieg hat mich ordentlich Kraft in den Beinen gekostet. Mit einem Brennen in den Oberschenkeln probiere ich die ersten Schwünge. Im Pulver? Nein, diesmal fahren wir im Bruchharsch ab. Einmal weich, dann wieder

hart. Hin und wieder bleibt die Skispitze unter einer harten Schneescholle stecken. Ganz schön anstrengend! Und lustig, ein bisschen sieht es aus wie in der Pannenshow. Es kann eben nicht jeder ein Profi sein.

Eine gelungene und „sichere“ Tour beginnt einen Tag vorher mit der Tourenwahl, mit der Lektüre des Lawinenlageberichts und der Einschätzung der Bedingungen. Im Bett noch einmal umdrehen kann man sich, wenn es Lawinengefahrstufe 4 anzeigt. Dann wählt man am besten die Tour zur nächsten warmen Ofenbank. Nicht noch einmal umdrehen sollte man sich, wenn die Sonne im Frühjahr den Schnee aufweicht und die Lage stündlich verschärft. Dann heißt es früh „raus aus den Federn“!

Im Winter sind nicht nur wir Bergsteiger unterwegs, sondern auch viele Wildtiere. Sie benötigen alle Kräfte, um über die Runden zu kommen und wollen nicht gestört werden. Es empfiehlt sich, auf den klassischen Aufstiegs- und Abfahrtsrouten zu bleiben. Denn wenn plötzlich und unerwartet ein Bergsteiger auftaucht, flüchtet das Tier instinktiv und vergeudet wertvolle Energie.

Also, bei der nächsten Skitour: Vorsicht, Rücksicht und Ski Heil! —



Christine Tappeiner

Vinschgau Marketing, Laas
Val Venosta Marketing, Laas

SCIALPINISMO

Un'escursione di scialpinismo nel paesaggio invernale innevato è l'incarnazione dello sport invernale nella natura incontaminata. La bianca coltre di neve che avvolge tutto rende il paesaggio delicato e invitante.

La Val Venosta e le sue valli laterali nella fredda stagione offrono tragitti semplici, lunghi e impegnativi.

Alcuni percorsi di scialpinismo molto amati conducono in Val di Roia, sul Passo Resia, su diverse cime: al Dosso di Fuori e al Dosso di Dentro, alla Cima di Gion, in Vallelunga al Glockhauser e alla Falbanairspitze. Il rifugio di Maseben in Vallelunga e quello di Sesvenna in Val di Slingia offrono un punto d'appoggio per chi pratica lo scialpinismo. Da lì si sale per esempio alla Punta di Rassas o al Piz Sesvenna. Naturalmente anche il comprensorio dell'Ortles offre diversi bei percorsi di scialpinismo, come ad esempio quello classico della Cima Solda o del Piz Chavalatsch. Da entrambi le cime la vista è geniale, l'Ortles così maestoso e così vicino. Per ultimo, ma non meno importante, uno dei comprensori di scialpinismo più amati nell'arco alpino: la Val Martello. Sul versante destro e su quello sinistro diversi bei percorsi conducono in alto, e alla fine della valle il rifugio Nino Corsi e il rifugio Martello offrono un prezioso punto d'appoggio. Da lì è possibile scalare il Cevedale o le Cime Venezia. E naturalmente molte altre cime!

Intanto la maggior parte dei comprensori sciistici della Val Venosta offre la possibilità di salire tramite proprie piste di risalita o a bordo pista. Così ci si può avvicinare allo scialpinismo come principianti o esercitarsi nei giorni di brutto tempo. Prima di avventurarsi sulle piste sarebbe opportuno informarsi sulle direttive dei singoli gestori. Una pista, comunque, in teoria offre una certa sicurezza. Ma spesso proprio nelle piste si annidano i pericoli, soprattutto nella fase di preparazione delle piste con le grandi macchine. Quella di risalire le piste è diventata una pratica così amata in Val Venosta che nel frattempo vengono anche disputate delle gare.

*Percorsi di sci alpinismo in Val Venosta
maps.vinschgau.net/it/scialpinismo
Bollettino valanghe
www.provincia.bz.it/valanghe*

Scialpinismo

Un sogno ad occhi aperti

Zigzagando sulla soffice neve priva di tracce scendo lungo il pendio. Posso sentire la neve farinosa che mi sostiene da una virata all'altra e percepisco l'aria pungente dell'inverno.

La neve polverosa mi arriva in faccia.

Improvvisamente, in questa torrida giornata d'estate, mi rendo conto: è solo un sogno ad occhi aperti!

La voglia di fare scialpinismo non è qualcosa di insolito. Per molti lo scialpinismo nel paesaggio invernale innevato è l'incarnazione dello sport invernale nella natura incontaminata. La bianca coltre di neve che avvolge tutto, rende il paesaggio delicato e invitante. Senza il movimento delle piste, e senza gli

impianti di risalita, si sale con le proprie forze sulla montagna per poi ridiscenderne sciando sulla neve naturale. In questo modo si percepisce il paesaggio e la natura in modo molto più consapevole che sciando sulle piste.

Chi pratica in modo responsabile lo scialpinismo sa anche quali siano i pericoli. Per sfuggire alle valanghe ci si prepara prima dell'escursione e si sceglie bene il tragitto dopo aver studiato attentamente il bollettino valanghe. Oltre ad essere ben informati, è necessaria un'attrezzatura adeguata; in ogni zaino sono indispensabili l'ARVA (l'apparecchio di ricerca in valanga), la sonda e una pala. ▬



Fotografie: PhotoGrünerThomas
Foto: PhotoGrünerThomas



**Skifahren in Sulden am Ortler,
einem der 5 Skigebiete der Skiarena Vinschgau**

*Sciare a Solda all'Ortles,
uno dei 5 comprensori della Skiarena Val Venosta*



Der Zeit voraus in Kastelbell

Die Verwendung regionaler Produkte, das Beachten der Saisonen und die beharrliche Suche nach dem reinen, unverfälschten Geschmack. All das wird heute als selbstverständlich in der zeitgemäßen und anspruchsvollen Küche gesehen. Und gerade darin liegt die Besonderheit des 50-jährigen Küchenchefs. Jörg Trafoier verfolgt diese Ziele schon seit über 28 Jahren, seit der Eröffnung seines Restaurants Kuppelrain in Kastelbell im Jahre 1988. Jörg Trafoier gehört zu jenen kulinarischen Pionieren, denen wir die allgegenwärtige Renaissance der lokalen und saisonalen Produkte zu verdanken haben. Auf seinem Weg hat Jörg viel Anerkennung gefunden, nicht nur von seinen Gästen. Der 2001 verliehene und seitdem jährlich bestätigte Michelin-Stern und die drei Gault-Millau-Hauben sind Ausdruck fachlicher, internationaler Anerkennung.

In anticipo sui tempi a Castelbello

L'uso di prodotti regionali, il rispetto delle stagionalità e la costante ricerca del gusto puro e genuino: tutto ciò oggi è considerato una cosa ovvia nella cucina moderna ed esigente. E proprio questa è la caratteristica particolare dello chef cinquantenne Jörg Trafoier che persegue questi obiettivi da oltre 28 anni, dall'apertura del suo ristorante Kuppelrain a Castelbello nel 1988.

Jörg Trafoier è uno dei pionieri culinari ai quali dobbiamo la rinascita dei prodotti locali e stagionali. Sulla sua strada Jörg ha trovato molti riconoscimenti, non solo dai suoi clienti. La stella Michelin conferita nel 2001 (e da allora confermata ogni anno) e i tre cappelli Gault Millau sono espressione di riconoscimento professionale internazionale.



Nikolaus Pichler

Werbefachmann, Meran
esperto di comunicazione, Merano



Foto: tagraum.it

EVENTS IM VINSCHGAU

April – Mai 2017

KASTELBELLER SPARGELZEIT

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



19. – 21. Mai 2017

TAGE DER ARCHITEKTUR

Nur in Südtirol? Auf der Suche nach der Einmaligkeit in der Südtiroler Architektur. 2017 legt die dritte Ausgabe den Fokus auf jene Südtiroler Bauten, die einzigartig scheinen und geht der Frage nach, was ihre Alleinstellungsmerkmale sind. Im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit stehen Gebäude, die architektonisch in besonderer Weise Südtirols Eigenart hervorheben. Die Führungen können ab April 2017 gebucht werden.

24. – 25. Juni 2017

SÜDTIROLER ERDBEERFEST

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



28. Juni 2017

YAK-AUFTRIEB MIT REINHOLD MESSNER

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



15. Juli 2017

RESCHENSEELAUF

Zum 18. Mal findet der beliebte Reschensee-Lauf rund um den malerischen See im Dreiländereck statt. Es ist ein Lauf für Hobby- und Mittelstreckenläufer, aber auch Handbiker und Nordic Walker. Kinder gehen beim „Bambini-Lauf“ an den Start und auch an einem „Just-for-fun-Lauf“ ohne Zeitmessung kann teilgenommen werden. Start und Ziel des 15,3 km langen Laufes ist der versunkene Kirchturm im See.



5. – 6. August 2017

MARMOR & MARILLEN

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

18. – 20. August 2017

SÜDTIROLER RITTERSPIELE

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

2. September 2017

RADTAG STILFSEERJOCH

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

8. – 17. September 2017

PALABIRA-TAGE

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

14. Oktober 2017

TAG DER ROMANIK

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

25. November – 2. Dezember 2017

SKITESTWOCHE IN SULDEN AM ORTLER

Testen Sie die neuesten Modelle beim Skilaufen mit Profis und Skilegenden und stimmen Sie sich auf den Winter ein.

Glurns und Martell, 8. – 10. Dezember 2017

GLURNSEER UND MARTELLER ADVENT

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

18. Februar 2018

SCHEIBENSCHLAGEN IM VINSCHGAU

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

EVENTI IN VAL VENOSTA

aprile – maggio 2017

SETTIMANE DEGLI ASPARAGI A CASTELBELLO

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

19 – 21 maggio 2017

GIORNATE DELL'ARCHITETTURA

Solo in Alto Adige? Alla ricerca dell'unicità nell'architettura sudtirolese. Nel 2017 la terza edizione si focalizza su quelle costruzioni sudtirolesi che presentano delle peculiarità particolari e cerca di scoprire le loro caratteristiche di unicità. Al centro dell'attenzione sono quegli edifici che evidenziano in qualche modo l'unicità sudtirolese. Le guide possono essere prenotate dal mese di aprile 2017.

24 e 25 giugno 2017

FESTA DELLE FRAGOLE DELL'ALTO ADIGE

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

28 giugno 2017

TRANSUMANZA DEGLI YAK CON REINHOLD MESSNER

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

15 luglio 2017

GIRO DEL LAGO DI RESIA

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

5 e 6 agosto 2017

MARMO & ALBICOCCHIE

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



18 – 20 agosto 2017

GIOCHI MEDIOEVALI DELL'ALTO ADIGE

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



2 settembre 2017

GIORNATA DELLA BICI AL PASSO DELLO STELVIO/STELVIOBIKE

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



8 – 17 settembre 2017

GIORNATE DELLA PERA VENOSTANA "PALABIR"

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

14 ottobre 2017

GIORNATA DEL ROMANICO

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

25 novembre – 2 dicembre 2017

SETTIMANA "SKITEST" A SOLDA ALL'ORTLES

Testate i modelli più nuovi andando a sciare insieme con dei professionisti ed esperti e preparatevi ad incontrare l'inverno.

Glorenza e Martello, 8 – 10 dicembre 2017

AVVENTO DI GLORENZA E MARTELLO

I mercatini dell'Avvento, lontani dal clamore e dalla confusione, sono conosciuti fin oltre i confini della provincia. Ensemble di ottoni e cori, mostre di presepi e prelibatezze venostane concorrono a creare l'atmosfera natalizia. Glorenza offre uno scenario medioevale, in Val Martello il Natale si vive oltre i 2000 metri. A Silandro e Laces si possono trovare altri mercatini dell'Avvento lontani dal clamore.



18 febbraio 2018

"SCHEIBENSCHLAGEN" IN VAL VENOSTA

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

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

REISEINFORMATIONEN

Gästeinformation Vinschgau

Tel. +39 0473 62 04 80

info@vinschgau.net

www.vinschgau.net

Interaktive Karte Vinschgau

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

Telefon

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

Reisen mit Handicap

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

Notfall- und Rettungsdienst

Die Landesnotrufzentrale Südtirol ist 24 Stunden unter „112“ erreichbar.
Haben Sie an Ihrem Standort kein Funknetz Ihres Mobilfunkbetreibers, so können Sie den EURO-Notruf „112“ wählen.

Öffnungszeiten

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

Wetter

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



Aktuelles und Interessantes finden Sie auf unserer Facebook-Seite

„Vinschgau entdecken“

INFORMATIONSTELLEN DES VINSCHGAUS

Reschen

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

St. Valentin auf der Haide

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

Mals

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

Burgeis

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

Glurns

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

Schluderns

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

Prad am Stilfserjoch

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

Sulden

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

Laas

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

Schlanders

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

Latsch

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

Martell

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

Kastelbell

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

ANREISE

Auskunft zur Anreise mit Bahn, Bus, Auto und Flugzeug

www.vinschgau.net/lage-anreise

ANREISE MIT DER BAHN

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

Öffentliches Verkehrsnetz Südtirol

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

ANREISE MIT DEM BUS

Südtirol Tours
Fahrt ab Stuttgart über Ulm und Landeck in den Vinschgau
Auskunft und Buchung:
Tel. +49 (0) 7195 78 84
www.suedtiroltours.de

Südtirol-Express
Fahrt ab St. Gallen über Winterthur und Zürich in den Vinschgau
Auskunft und Buchung:
Tel. + 41 (0)71 2 98 11 11
www.suedtirolexpress.ch

ANREISE MIT DEM AUTO

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

ANREISE MIT DEM FLUGZEUG

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





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

INFORMAZIONI PER IL VIAGGIO

Ufficio di informazioni turistiche Val Venosta

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

Carta interattiva Val Venosta

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

Disabili in viaggio

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

Servizio di emergenza e soccorso

In Alto Adige il soccorso alpino
risponde al numero "112" e la
centrale provinciale di emergenza
è attiva 24 ore su 24.
Nel caso in cui non sia disponibile
la rete mobile del vostro operatore,
potete selezionare il numero di
emergenza "112".

Orari di apertura

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

Meteo

Portale della regione culturale
Val Venosta:
www.venosta.net/meteo
Servizio meteorologico della Pro-
vincia Autonoma di Bolzano:
www.provincia.bz.it/meteo

UFFICI D'INFORMAZIONE IN VAL VENOSTA

Resia

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

San Valentino alla Muta

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

Malles

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

Burgusio

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

Glorenza

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

Sluderno

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

Prato allo Stelvio

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

Solda

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

Lasa

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

Silandro

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

Laces

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

Martello

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

Castelbello

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

COME ARRIVARE

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

www.venosta.net/come-arrivare

Rete di trasporto pubblico in Alto Adige

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

IN AUTOBUS

Südtirol-Express

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

Informazioni e prenotazioni:

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

CON LA MACCHINA

Centrale viabilità Bolzano

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

IN AEREO

Gli aeroporti nei dintorni e le distanze da Silandro:

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

IN TRENO

Treni Italiani

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

Arrivo dalla Svizzera

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



venusta

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

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

venusta

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

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

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

Kostenloses ABONNEMENT für Vinschgau-Liebhaber!

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

Senden Sie Ihre Postadresse an: info@vinschgau.net

Abbonamento gratis per gli amanti della Val Venosta!

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

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

venusta®

Nr. 5/2017 (März 2017)
Auflage: 25.000

Der Name „venusta“ wurde in Bozen registriert: BZ2013C000026

Herausgeber

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

Redaktion und Koordination

tagraum. Agentur für Kommunikation
www.tagraum.it

Eintragung in das Register der Kommunikationsanbieter:
RKA-Eintragungsnummer 23315

Verantwortlicher im Sinne des Pressegesetzes
Herbert Raffener

Anzeigen

Claudia Gruber, Vinschgau Marketing
claudia.gruber@vinschgau.net

Autoren

Karin Thöni Heinisch, Florian Hofer, Katharina Hohenstein, Sebastian Marseiler, Werner Oberthaler, Haimo Perkmann, Nikolaus Pichler, Herbert Raffener, Maria Raffener, Birgit Seissl, Martin Stecher, Sonja Steger, Christine Tappeiner

Übersetzungen

Gianluigi Di Gennaro

Titelbild

Maria Gapp

Fotografie

Frieder Blickle, Alex Filz, PhotoGrünerThomas, Armin Joos, Maria Gapp, Sonja Steger, Udo Bernhart, IDM (Frieder Blickle), Robert Sagmeister, Amt für Bau- und Kunstdenkmäler Bozen

Konzeption und Gestaltung

tagraum. Agentur für Kommunikation
www.tagraum.it

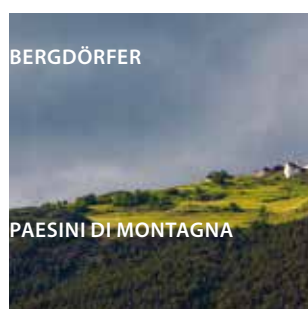
Druck

Lanarepro, Lana

VORSCHAU AUF DIE NÄCHSTE AUSGABE (FRÜHJAHR 2018)

VENUSTA 06 | 18


ANTEPRIMA DELL'EDIZIONE (PRIMAVERA 2018)



bleiben rimanere

Freie Unterkunft suchen

Feriengebiete

Anreise 

Nächte Erwachs.

Unterkunftstyp

Zimmertyp

Verpflegung

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

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



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

