

Wurzeln schlagen
Drei Frauen erzählen
vom Neuanfang
im Vinschgau

14
2026/2027

Mettere radici
Tre donne,
tre ripartenze
in Val Venosta

venusta[®]

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

35 Jahre Ötzi
Mythos und Forschung:
Auf den Spuren
des Mannes aus dem Eis

35 anni con Ötzi
Tra mito e scienza:
sulle tracce
dell'uomo dei ghiacci

Südtirol. Alto Adige.



**Ein verborgenes Werk
wird sichtbar**
Zeichnungen von Pia Willi
erzählen vom Leben
zwischen Kloster und Kunst
Aktuell im Klostermuseum

**Un'opera nascosta
torna alla luce**
I disegni di Pia Willi
raccontano la sua vita
tra arte e convento
Mostra al museo del convento



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

www.muestair.ch



Das bloße Sein im Hier und Jetzt – gibt es nicht. Soll es nicht geben. Wir Menschen sind immer die Summe dessen, was geschehen ist, was um uns gerade geschieht, was in der Zukunft liegt. Dieses Morgen? Können wir nicht voraussehen. Das Gestern? Wir sollen es bewahren, weil wir daraus lernen können. Was lehrt uns Ötzi (S. 16)? Was das schwere Schicksal der Schwabenkinder (S. 62)?

Manchmal ist man sich seiner Heimat zu sicher. Manchmal tut es gut, neue Blickwinkel zu suchen. Doch wie geht das? Indem man mit Menschen spricht, die von anderswo herkommen. Die das alles hier von außen betrachtet haben. Wir treffen in dieser Ausgabe drei Frauen, die zu Vinschgerinnen wurden (S. 38). Was erzählen sie? Was erzählt das über uns?

Fragen, die es guttut zu stellen. Antworten, die auf den ersten Blick nicht immer alles erklären können – vielleicht auch nicht sollen. Und doch ist es gut, dass Fragen gestellt werden, dass Antworten gesucht werden. Das ist das Leben. Das Leben ist Suchen.

Eine anregende Lektüre wünscht
— DIE VENUSTA-REDAKTION

Il semplice essere “qui e ora” non esiste. Non può esistere. Noi esseri umani siamo sempre la somma di ciò che è accaduto, di ciò che accade intorno a noi e di ciò che ci attende nel futuro. Il domani? Non possiamo prevederlo. Il passato? Dobbiamo custodirlo per poterne trarre degli insegnamenti. Cosa ci insegna Ötzi (p. 16)? E la tragica sorte dei “bambini di Svevia” (p. 62)?

A volte crediamo di conoscere fin troppo bene la nostra terra natale. A volte giova cercare nuovi punti di vista. Ma in che modo? Parlando con persone che provengono da altri luoghi. Che hanno osservato la nostra realtà da una prospettiva esterna. In questo numero incontriamo tre donne che sono diventate venostane (p. 38). Cosa ci raccontano? E soprattutto, cosa raccontano di noi?

Sono domande che è bene porsi. Risposte che a prima vista non possono sempre spiegare tutto, e forse neppure devono. D'altra parte è bene porsi delle domande e cercare delle risposte. Questa è la vita. E la vita è una continua ricerca.

Buona lettura dalla
— LA REDAZIONE DI VENUSTA

HIER UND DAHEIM — Heimat muss nicht immer nur da sein, wo man herkommt. Es kann auch da sein, wo man hingeht. Zum Beispiel am Mairhof, wo es Brigitta Villaronga aus dem Rheingau hinverschlagen hat.

QUI, COME A CASA — Heimat non è per forza solo il luogo in cui si nasce. A volte è il luogo in cui si decide di andare. Per esempio il Mairhof, in cui si è trasferita Brigitta Villaronga, originaria del Rheingau.



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

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

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

suedtirol.info/sustainable-holiday



06
EIN BILD UND SEINE GESCHICHTE —
Schonende Erdbeeren
UN'IMMAGINE E LA SUA STORIA —
Fragole sostenibili

08
EIN STÜCK GAUMENGLÜCK —
Essay
UNA DELIZIA PER IL PALATO —
Pensieri

12
NEU IM VINSCHGAU —
NOVITÀ DALLA VAL VENOSTA —

16
ROCK 'N' ÖTZI —
Unterwegs im Vinschgau
ROCK 'N' ÖTZI —
Per strada in Val Venosta

28
GOLDENE TAGE —
Impressionen
GIORNI DORATI —
Impressioni

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



28



05

38
WO HEIMAT ENTSTEHT —
Drei Porträts
DOVE NASCE IL SENSO DI CASA —
Tre ritratti

48
KULINARISCHES —
SAPORI —

52
KÜCHENGEHEIMNIS —
Heiß und kalt
SEGRETI IN CUCINA —
Caldo e freddo

54
DREI FRAGEN AN —
... eine Whiskymacherin
TRE DOMANDE A —
... una produttrice di whisky

56
LANGLAUFEN —
Vier Typen, vier Loipen
SCI DI FONDO —
Quattro sfide, quattro piste

58
ATELIERBESUCH — *Bernhard Grassl*
VISITA IN ATELIER — *Bernhard Grassl*

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

62
INTERVIEW —
Der schwere Weg der Schwabenkinder
INTERVISTA —
L'arduo cammino dei bambini di Svevia

70
MEIN LIEBLINGSORT —
Kräuterweg
IL MIO POSTO DEL CUORE —
Il sentiero delle erbe

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

74
LITERARISCHER VINSCHGAU —
VENOSTA LETTERARIA —

SCHÖNENDE ERDBEEREN

FRAGOLE SOSTENIBILI

Mit einer Höhenlage von 900 bis 1.800 m ist Martell kein typisches Anbaugebiet. Trockenes Klima und kühle Nächte sorgen für langsame Reifung und machen Qualität und Charakter der jährlich 200 Tonnen Marteller Erdbeeren aus.

Ebenso wie das moderne Anbausystem: Die Früchte wachsen in Hochbeeten. Die Vorteile? Weniger Schädlinge, gute Luftzirkulation und ergonomische Ernte. Sensoren messen den Bedarf der Pflanzen und steuern Bewässerung und Düngung. Auch ressourcenschonend: hölzerne Stellagen aus dem heimischen Wald, recycelte Betonsäulen aus Vinschger Apfelanlagen.

Situata tra i 900 e i 1.800 metri, la Val Martello non è un'area di coltivazione convenzionale. Clima secco e notti fresche favoriscono una maturazione lenta e donano qualità e carattere alle 200 tonnellate di fragole prodotte ogni anno.

Al pari del moderno sistema di coltivazione, i frutti crescono in fioriere sospese. I vantaggi? Meno parassiti, migliore aerazione, raccolta ergonomica. Appositi sensori rilevano le necessità delle piante, gestendo l'irrigazione e la fertilizzazione. In più, rispetto delle risorse: strutture in legno locale e pilastri in cemento riciclati dai frutteti venostani.

EIN STÜCK GAUMEN- GLÜCK

TEXT/TESTO —
Lenz Koppelstätter

Das „Vinschgerle“ ist mehr als schlicht ein Roggenbrötchen, Nahrungsmittel, Bäckerware. Es ist eine Portion DNA, ein Bissen Heimat

Was ist Heimat? Wäre es nicht enttäuschend, wäre diese Frage mit ein paar Zeilen zu beantworten. Ist es doch ausschließlich machbar, einer Antwort sich anzunähern. Einer Antwortmöglichkeit. Einer von vielen. Spreche ich mit Freunden über Heimat, so sagen viele, Heimat sei da, wo sie herkommen. Das stimmt vielleicht für sie, ich sage das nie. Heimat ist da, wo ich mich wohlfühle, sagte ich. Und: Heimat im Singular ist doch langweilig, ein zu überwindender Gedanke. Heimat kann wechseln, ist nicht ortsgebunden. Heimat ist nicht Herkunft. Heimat ist da, wo meine Liebsten sind.

All das stimmt und stimmt nicht – und all das ist beides immer gleichzeitig: richtig und falsch. Herkunft kann man abschütteln, wenn man mag. Heimat kann man definieren, wie man mag, wenn man sie als etwas Nicht-Geografisches begreift. Begreift man sie als etwas Sinnliches, so sieht die Sache wieder ganz anders aus. Besonders wenn wir uns auf den einen Sinn konzentrieren, den wir so oft unterschätzen, vernachlässigen, weil wir Menschen sehen wollen, greifen wollen, ständig hören – aber das Schmecken so stiefmütterlich übergehen.

Ich erinnere mich an eine Zeit, als ich möglichst weit weg wollte von dem, was man meine Heimat nannte. Hinter die Berge schauen. Das Ende der Welt entdecken. Ich war monatelang unterwegs. Strand von Dunedin, im Süden der Südinzel Neuseelands. Den Pinguinen zuschauen, die von der Antarktis herüberschwimmen, meine Brüder und Schwestern im Geiste, Entdecker! Sie: voller Tatendrang. Ich: etwas mürbe von den vielen Avocado-Sandwiches. Ich sehnte mich nach einem Biss in ... ich kam nicht drauf. Monate später war ich wieder da, wo ich herkam. In den Bergen. Ein eigenartiges Gefühl. Gehöre ich da noch hin? Was verbindet mich noch mit diesem Ort, mit diesen Menschen. Gar nichts. Gar nichts? Ein herzhafter Biss in das eine Stück Brot: in ein Vinschgerle. Und plötzlich ist alles ganz klar und nicht mehr zu leugnen. Erkenntnis! Dieser Biss in dieses Brot ist mehr als Genuss – was ist dieses Mehr?

Das Vinschgerle: im Vinschgau erfunden. In diesem kargen, schönen, einst so armen Alpentale. Wo der Mensch Roggen anbaute, weil Weizen nicht gedeihen wollte. Roggen, der um rund 800 v. Chr. als Unkraut in die Alpen fand. Das

UNA DELI- ZIA PER IL PALATO

Il Vinschgerle è molto più di un semplice pane di segale, di un alimento, di un prodotto da forno. È una porzione di DNA, un pezzo di Heimat, di casa

Che cos'è Heimat? Sarebbe davvero deludente se per rispondere a questa domanda bastassero poche righe. In realtà possiamo solo cercare di dare una risposta. Una delle tante possibili. Se parlo con gli amici di Heimat, molti dicono che è il luogo da cui provengono. Questo vale per loro. Io non lo direi mai, perché per me è diverso. O almeno così ho sempre pensato. Heimat è dove sto bene, dicevo. E ancora: Heimat al singolare è un'idea noiosa, da superare. La Heimat può cambiare. La Heimat non è legata a un luogo. La Heimat non è l'origine. La Heimat è dove sono i miei cari.

Tutto questo è vero e non è vero allo stesso tempo. Possiamo sbarazzarci delle nostre origini, volendo. Possiamo definire Heimat come ci va, se la si intende come qualcosa di non geografico. Ma se la percepiamo come qualcosa di sensoriale, la questione cambia. Soprattutto se ci concentriamo sul senso che spesso sottovalutiamo, che trascuriamo perché noi esseri umani vogliamo vedere, toccare, ascoltare senza sosta, ma consideriamo il gusto un senso di serie B.

Ricordo il periodo in cui volevo andarmene il più lontano possibile da ciò che si definiva la mia Heimat. Guardare oltre le montagne. Scoprire la fine del mondo. Ho viaggiato per mesi. Fino alla spiaggia di Dunedin, nel sud dell'isola meridionale della Nuova Zelanda. A guardare i pinguini che arrivavano a nuoto dall'Antartide, miei fratelli e sorelle nello spirito, esploratori! Loro pieni di energia, io un po' infiacchito dai tanti, troppi sandwich all'avocado. Desideravo dare un morso a... non riuscivo a capire a cosa. Mesi dopo ero di nuovo qui, nel posto da cui provengo. Tra le montagne. Una sensazione strana. Appartengo ancora a questi luoghi? Cosa mi lega ancora a questi luoghi, a queste persone, tra cui sono cresciuto? Proprio nulla. Proprio nulla? Un morso deciso a un pezzo di pane: a un Vinschgerle. E all'improvviso tutto diventa chiaro e innegabile. Una rivelazione! Il morso a questo pane è più di un'esperienza gustativa. In che senso di più?

Il Vinschgerle è stato inventato in Val Venosta. In questa valle alpina così difficile e bella, un tempo così povera. Dove si coltivava la segale perché il frumento non attecchiva. La segale intorno all'800 a.C. nelle Alpi era considerata un'erbaccia, ma era l'unico cereale che cresceva bene in queste terre alte così aride.



ROGGEN UND BROT — Zuerst gebacken im 13. Jahrhundert im Kloster Marienberg. Durch Fenchel, Koriander, Kümmel haltbar gemacht. Und bekömmlicher.

PANE DI SEGALE — Cotto per la prima volta nel XIII secolo nell’abbazia di Marienberg. Reso più conservabile dall’aggiunta di finocchio, coriandolo e cumino. E anche più digeribile.

einzige Getreide, das auf den trockenen, hoch gelegenen Böden gut gedieh. Roggen-Sauerteigbrot – gebacken zuerst in den klösterlichen Backstuben, im Kloster Marienberg im 13. Jahrhundert. Durch Fenchel, Koriander, Kümmel haltbarer gemacht. Und bekömmlicher. Entstanden aus Notwendigkeit, in Einfachheit. Das Brot der Bergbauern, ein- bis zweimal im Jahr gebacken, dann gelagert und bei Bedarf mit Wasser oder Milch weich gemacht. Das Vinschger Ur-Paarl wird heute noch nach traditionellem Rezept der Benediktinermönche von Marienberg und nur mit regionalen Zutaten hergestellt. Als Slow-Food-Produkt ausgezeichnet, steht es für Wertschätzung von Geschichte, Tradition und dem, was das Tal seinen Bewohnerinnen und Bewohnern seit jeher gibt. Heute in ganz Südtirol – neben dem Schüttelbrot, das eine ähnliche Geschichte erzählt – zu *dem* Brötchen geworden. Liebstes Pausenbrot Südtiroler Schulkinder? Ein Vinschgerle. Mit Speck und Essiggurke. In einer typischen Südtiroler Stube steht zur Marende auf dem Tisch ein Vinschgerle, in Streifen geschnitten. Mit frischer Butter beschmiert, die üppig über die Brotkante quillt. Ein Stück Identität.

Heimat? Ich habe gelernt, sie ist immer und ganz intensiv da, wenn der Gaumen jauchzt. Weil der Gaumen macht, was er will. Weil er spürt und versteht, was ganz tief in einem drinsteckt. Weil er die Essenz erkennt. Das Glück. Ganz egal, wo man hinwill. Wo man ist. Bei den Pinguinen in Dunedin oder in einer Bauernstube im Vinschgau. — LK

OHNE ALLES — Wie unser Autor das Vinschgerle mag? Mit Butter oder mit Speck und Gurke? Am allerliebsten nur das Brot allein. Purer Genuss.

Il pane di segale a lievitazione naturale, in origine cotto nei forni delle abbazie, nell’abbazia di Marienberg nel XIII secolo. Reso più conservabile con l’aggiunta di finocchio, coriandolo e cumino. Oltre che più digeribile. Nato dalla necessità, nella semplicità. Era il pane dei contadini di montagna. Si cuoceva una o due volte l’anno, si conservava e quando serviva si ammorbidiva con l’acqua o il latte. La pagnotta doppia Vinschger Ur-Paarl oggi è prodotta secondo la ricetta tradizionale dei monaci benedettini di Marienberg, solo con ingredienti regionali. L’inclusione tra i Presidi Slow Food è segno dell’apprezzamento di una storia e di una tradizione e di quello che la valle offre da sempre ai propri abitanti. Oggi in tutto l’Alto Adige è diventato il pane per eccellenza, insieme allo Schüttelbrot, il pane tondo croccante, che ha una storia simile. La merenda a scuola? Un Vinschgerle, con speck e cetriolini sottaceto. Nelle tipiche stube sudtirolesi all’ora dello spuntino si porta in tavola un Vinschgerle tagliato a fette, spalmate di burro fresco in modo che fuoriesca abbondantemente dal bordo. Un pezzo di identità.

Heimat? Ho imparato che è sempre, e intensamente, là dove il palato trova la sua delizia. Perché il palato fa quel che vuole lui. Perché percepisce e comprende ciò che è custodito nel profondo di ciascuno. Perché riconosce l’essenza. La felicità. Non importa dove si voglia andare o dove ci si trovi. A vedere i pinguini a Dunedin o in una stube contadina della Val Venosta. — LK

PURO E SEMPLICE — Come preferisce il Vinschgerle il nostro autore? Con il burro o con lo speck e i cetriolini? È perfetto già da solo: una delizia assoluta.

FOTOS/FOTOGRAFIE — IDM Südtirol-Alto Adige/Huber Armin

12

MENSCH UND NATUR / UOMO E NATURA



„Ich suche keine Inszenierung, sondern Momente, in denen sich eine tiefere Wahrheit zeigt – oft leise, manchmal unbequem“, sagt Philipp Egger, Naturfotograf und visueller Künstler. Seine Bilder, die nach Monaten oder Jahren der Beobachtung entstehen, erzählen von der Beziehung des Menschen zur Natur. Was ihn besonders fasziniert? „Übergänge: Leben und Tod, Stille und Bewegung, Schönheit und Zerstörung.“ Der 26-jährige Vinschger wurde mehrfach ausgezeichnet, zuletzt als Wildlife Photographer of the Year vom Natural History Museum in London. „Die Sichtbarkeit hilft mir, Themen wie Naturschutz und Verantwortung weiterzutragen.“ philipp-egger.com

“Non cerco la messa in scena, ma momenti in cui emerge una verità più profonda, spesso silenziosa, a volte scomoda”, dice Philipp Egger, fotografo naturalista e artista visivo. I suoi scatti, nati da mesi o anni di osservazione, raccontano il rapporto tra esseri umani e natura. Cosa lo affascina di più? “Le transizioni: tra vita e morte, quiete e movimento, bellezza e distruzione.” Il ventiseienne venostano ha ricevuto vari riconoscimenti, l'ultimo è il titolo di Wildlife Photographer of the Year del Natural History Museum di Londra. “La visibilità mi aiuta a promuovere temi come la protezione della natura e la responsabilità.” philipp-egger.com



VENUSTA

13

SMARTER LADEN



Per App einkaufen ist praktisch, aber in einem kleinen Dorf gar nicht gewöhnlich: Marias Bioecke in Latsch ist dank smartem Konzept 24/7 geöffnet. Besitzerin Maria Schwenbacher steht vormittags selbst im Laden und berät – nachmittags ist das Biogeschäft per App zugänglich. Ein QR-Code öffnet die Tür, dann: im Laden die Produkte einscannen und in den virtuellen Warenkorb legen. Beahlt wird wie beim Online-Shopping. Die App LokBest kommt aus Deutschland und wurde an die Bedürfnisse des Bioladens angepasst.

Fare acquisti tramite app è pratico, ma in un piccolo paese è ancora insolito: grazie al suo concept smart, Maria's Bioecke a Laces è aperto 24/7. La mattina la titolare Maria Schwenbacher è presente nel negozio bio e dispensa consigli, mentre nel pomeriggio si può entrare a fare la spesa tramite l'app. Un QR code apre la porta, poi si scansionano gli articoli e si inseriscono nel carrello virtuale. Si paga come nello shopping online. LokBest è un'app sviluppata in Germania ed è stata personalizzata in base alle esigenze del negozio bio.



NEGOZIO SMART

VINSCHGER FLURNAMEN / TOPONIMI RURALI DELLA VAL VENOSTA

„Der Flurname **Marein** kommt im Vinschgau und im Burggrafenamt rund 30 Mal vor. Er stammt vom vorrömischen **marra** (f.) ‚Geschiebe/Mure‘ ab, der in romanischer Zeit mit dem Diminutivsuffix **-ina** zu **marrina** erweitert und mit der hochmittelalterlichen Diphthongierung um 1200 zu **Marein** eingedeutscht wurde. Neben dem Kasteller Ortsteil Marein gibt es etwa die Haider Mareinen, die Wiesenstücke nördlich vom Langkreuz.“

Marein

ERKLÄRT VON
JOHANNES ORTNER,
EXPERTE FÜR
FLURNAMEN UND
DIALEKTWÖRTER

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

“In Val Venosta e nel Burggraviato il toponimo Marein ricorre circa trenta volte. Deriva dal preromano **marra** (sedimenti/detriti), che in epoca romana con il suffisso diminutivo **-ina** si ampliò in **marrina** e intorno al 1200 con la dittongazione altomedievale fu germanizzato in **Marein**. Oltre alla frazione Marein di Castebello, troviamo ad esempio gli Haider Mareinen, i prati a nord del Langkreuz.”

MARKTTAG



GIORNI DI MERCATO

Auf den wöchentlichen Dorfmärkten stehen stets frische lokale Spezialitäten an den kleinen Ständen zum Verkauf – je nach Jahreszeit Obst, Beeren und Gemüse, Kräuter, Käse, Speck, Marmeladen und Brot. Wo? Von Dienstag bis Freitag in Prad, Mals, Schlanders und Latsch. Die Bauernmärkte in Schlanders (April bis Dezember) und Mals (Juni bis Oktober) ergänzen das Angebot mit Kunsthandwerk, Textilien und Lederwaren. Dazu kommen von Frühling bis Winter traditionsreiche Jahrmärkte. Alle Märkte im Vinschgau: vinschgau.net

Sulle bancarelle dei mercati settimanali di paese sono in vendita fresche specialità locali: a seconda della stagione frutta, frutti di bosco e ortaggi, erbe aromatiche, formaggi, speck, confetture e pane. Dove? Da martedì a venerdì a Prato, Malles, Silandro e Laces. Completano l'offerta i mercati contadini di Silandro (aprile-dicembre) e Malles (giugno-ottobre) con articoli artigianali, tessili e pellami. A questi si aggiungono le tradizionali fiere dalla primavera all'inverno. Tutti i mercati della Val Venosta su venosta.net

SAGENHAFT
UNTERWEGS

Mystische Steine, seltsame Gruben, magische Burgen. Im Familienführer „Unterwegs mit dem Lorgg“ führt die Sagenfigur Lorgg durch die Gegend um Kastelbell und Tschars. Ob Waalweg oder Burgenweg: Zu insgesamt fünf Themenwanderungen gibt es eine kleine Geschichte, Rätsel, Wissenswertes und mehr. Den Lorgg gibt es bei geführten Familienwanderungen auch „live“: Auf dem Weg zum Schlumser Kalkofen am Fuße des Nörderbergs bringt der Burgenbauexperte Spiele mit und erzählt von Sagen und Steinen. kastelbell-tschars.com

A SPASSO TRA
LE LEGGENDE

Pietre mistiche, fosse insolite, castelli magici. Nella guida per famiglie „Alla scoperta con il gigante“, questo personaggio leggendario conduce alla scoperta di Castelbello e Ciardes. Dal Sentiero delle rogge a quello dei castelli, cinque camminate a tema tra storie, indovinelli e curiosità. Nelle escursioni guidate in famiglia il gigante si può incontrare anche „dal vivo“: sul Sentiero della calcara di Schlums, ai piedi del Monte Tramontana, l'esperto di castelli propone vari giochi e narra la storia di pietre e leggende. kastelbell-tschars.com

Sulden | Solda

Das Skiparadies der hochalpinen Extraklasse...

Il paradiso sciistico di prima classe...



Sulden | Solda | Trafoi

Das Wanderparadies der hochalpinen Extraklasse...

Il paradiso escursionistico alpino di prima classe...



Seilbahnen Sulden am Ortler | info: Tel. 0473 613047
www.seilbahnensulden.it - www.trafoi.com

16

ROCK 'N' ÖTZI



Vor 35 Jahren am Gletscher vom Hauslabjoch entdeckt. Zum Museumsstück erkoren, zum Südtiroler Maskottchen. Eine Suche auf den Spuren des Mannes aus dem Eis – und nach uns selbst

Trentacinque anni fa riemerse dal ghiacciaio dello Hauslabjoch. Ötzi è diventato un oggetto museale, ma anche una mascotte dell'Alto Adige. Viaggio alla scoperta dell'uomo dei ghiacci, e di noi stessi

TEXT/TESTO — *Lenz Koppelstätter*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Patrick Schwienbacher*

VENUSTA

17



NAHE AN DER FUNDSTELLE
Vom Tal aus sieht man die Steinpyramide, die den Ort markiert, wo Ötzi 1991 gefunden wurde. Auf knapp 3.200 Meter über dem Meer.

VICINO AL LUOGO DEL RITROVAMENTO
Dalla valle si scorge la piramide in pietra che segna il punto in cui fu ritrovato Ötzi, a circa 3.200 metri.



„Ötzi ist ein Geisterwesen, er lebt im kollektiven Gedächtnis.“

“Ötzi è una creatura spirituale, vive nella memoria collettiva.”

HOCH HINAUF

Etwa acht Stunden dauert die geführte Ötzi Glacier Tour über das scheinbar ewige Eis des Hochjochferners.

SU IN CIMA

L'escursione guidata Ötzi Glacier Tour sui ghiacci in apparenza eterni del ghiacciaio del Gogo Alto dura circa otto ore.



Da lag er also. Und es ist still, so angenehm still. Selbst der Wind pfeift nicht. Nur der Schnee, der frisch gefallen ist, krächzt ein wenig unter den Steigeisen. Weit und breit niemand. Es ist alles etwas surreal in dieser unscheinbaren Felsenkühle zwischen den mächtigen, imposanten Gipfeln, dem Similaun, der Finailspitze, und doch weckt diese Kühle ein starkes Gefühl: Demut. Ja, das ist es. In scheinbar andächtigem Abstand, weil man sie dort vom Tal aus sieht, steht die Steinpyramide, welche die Fundstelle markiert, an der Selfies gemacht werden. Weil ein Selfie ein Muss ist, wenn man es raufgeschafft hat. Weil ja nur die Pyramide, die die Fundstelle markiert, fürs Selfie-Machen da steht. Kein Ötzi mehr da liegt. Ein Selfie, oder man war nicht oben. Jetzt: Stille.

ALLEIN IM EIS

In einer Ecke des Archäologischen Museums in Bozen, um das sich an zahlreichen Tagen die Besucherschlange herumwindet, in dem in einer Kühlzelle, hinter Panzerglas, minus 6,5 Grad Celsius, 97,5 Prozent Luftfeuchtigkeit, der Ötzi liegt, flimmern an einer Wand Bildschirme mit den TV-Berichten von damals, neben dem Geräten kleben Zeitungs- und Magazinausschnitte. Damals. 1991. Als er gefunden worden war. Am 19. September auf knapp 3.200 Meter über dem Meer. Von einem deutschen Ehepaar, das ein Stückchen vom Weg abgekommen war. Das ein erstes Foto von der Leiche im Eis schoss. Das zur nahen Similaunhütte eilte, Bescheid gab. Bald war der später Ötzi getaufte Kupferzeitmensch, der so lange Jahre allein im Eis gelegen hatte, nicht mehr allein. Nie wieder allein.

Wer aufbrechen will, nicht nur, um den Flecken Fels und Eis zu sehen, wo der Tote tatsächlich so lange gelegen hatte, wer vielmehr eine winzig kleine Ahnung erhaschen möchte, wie das gewesen sein mag, als dieser Kupferzeitmensch sich aufmachte, um über den Gletscher zu wandern, der stellt sich mit Bergführer Robert Ciatti (im Bild) in aller Frühe, noch im Dunkeln, hinter Ski-Alpin-Athleten aus aller Welt in die Schlange der Gletscherbahn. Sprachengewirr. Deutsch, Englisch, Spanisch. Die Gondel zieht allesamt hoch, die Ohren schnellen zu, schlucken, sie erwachen wieder. Die Skiprofis rauschen die Piste hinab, die, die das Ötzi-Abenteuer suchen, schnallen sich die Steigeisen an, starten zur Ötzi Glacier Tour. Acht Stunden, wenn man schnell ist, zehn falls langsamer. Über das scheinbar ewige Gletschereis des Hochjochferners, das, so erklärt Ciatti, vor

Dunque, giaceva lì. C'è un gran silenzio, che fa star bene. Il vento ha smesso di **19** fischiare. Solo la neve fresca scricchiola sotto i ramponi. Tutto intorno non si vede nessuno. L'atmosfera è un po' surreale, in questo vallone roccioso invisibile tra le imponenti cime del Similaun e della Punta di Finale. Eppure il luogo suscita un forte senso di rispetto. A una rispettosa distanza, visibile già dal fondovalle, sorge una piramide in pietra che segna il punto del ritrovamento. Una volta arrivati quassù, un selfie è d'obbligo. E a prestarsi c'è solo questa piccola piramide. Ötzi qui non c'è più. Un selfie, o non ci sei mai stato. Ora c'è un gran silenzio.



SOLO NEL GHIACCIO

In un angolo del Museo Archeologico di Bolzano, dove per molti giorni all'anno si snoda la fila dei visitatori e dove in una cella refrigerata, dietro a un vetro blindato, a meno 6,5 gradi con il 97,5 per cento di umidità giace Ötzi; gli schermi televisivi su una parete mandano in onda i telegiornali di allora; accanto ai televisori sono incollati ritagli di riviste e quotidiani. Allora era il 1991. Quando venne scoperto. Il 19 settembre, a circa 3.200 metri. Da due coniugi tedeschi che si erano leggermente allontanati dal sentiero e che scattarono la prima foto alla salma semisepolta nel ghiaccio. E che poi corsero al vicino rifugio Similaun per dare l'allarme. Presto Ötzi, come verrà soprannominato quest'uomo dell'età del rame, dopo essere rimasto solo per così tanto tempo tra i ghiacci non fu più solo. Non lo sarà mai più.

Chi intende mettersi in cammino per vedere il lembo di ghiaccio e roccia dove la mummia è rimasta per tanto tempo, ma anche per farsi una vaga idea di come quest'uomo dell'età del rame abbia potuto avventurarsi sul ghiacciaio, deve presentarsi all'alba, quando è ancora buio, e mettersi in fila con la guida alpina Robert Ciatti (nella foto), dietro a sciatori professionisti provenienti da tutto il mondo per prendere la funivia del ghiacciaio. Tedesco, inglese, spagnolo: una babele di lingue. La cabina porta su tutti quanti,



EIS UND GESTEIN — 1,54 Meter groß, 13 Kilogramm schwer. Tot seit 5.300 Jahren. 92,56 Meter von der österreichischen Grenze entfernt auf der italienischen Seite der Grenze lag Ötzi.

GHIACCIO E ROCCE — Un metro e 54 di altezza, 13 chili di peso. Morto da 5.300 anni. Ötzi giaceva a 92,56 metri dal confine, sul lato italiano.

zehn Jahren auch noch dort geglitzert hatte, wo jetzt nur noch braunes Gestein in der Sonne leuchtet.

Bald wurde der Leichenfund aus dem Eis gerissen. Ins Tal gebracht. Schnell wurde festgestellt, dass er 92,56 Meter auf italienischer Seite der Grenze lag. Also den Italienern, den Südtirolern gehörte. Als ob eine Leiche jemals jemanden gehören kann. Nun gehörte er zunächst der Wissenschaft. Wurde vermessen. „1,54 Meter. Gewogen. 13 Kilogramm“, der Bergführer hat die genauen Zahlen sofort parat. Er begleitet die Tour mehrmals pro Woche das ganze Jahr über. „Geschätztes Sterbealter 54 bis 56 Jahre. Im Eis seit 5.300 Jahren.“ Bandscheibenverschleiß. Schädelfraktur zwischen Jochbein und Stirnbein. Karies, Parodontitis. Gallensteine. Erhöhter Cholesterinspiegel. Laktoseintolerant war Ötzi auch.

DRAMA, ÖTZI!

Ötzi an der Wand, neben Gitarren. Im Atelier des Brixner Künstlers Raphael Mur (im Bild). Es duftet nach Kaffee. Ötzi ganz in Schwarz. Eindimensional wirkend. Körperlos wirkend. Ein schwarzer Ötzi mit erhobenen Armen. Tanzend. Unser Ötzi, breitbeinig auf einer Couch chillend. „Ötzi ist Drama“, sagt Mur, „Krimi, Politik.“ Er schenkt den Kaffee ein, begutachtet seine Werke. „Mich hat nie der Körper interessiert, immer nur der Geist. Der Blick in die Seele. Seine. Unsere. Ötzi ist ein Geisterwesen, er lebt im kollektiven Gedächtnis. Wir haben ihn zu einem unserer Superstars gemacht.“ Ötzi groß wie Reinhold Messner. Ötzi bekannt wie Jannik Sinner. Tausende Jahre tot, dann gefunden, nun ewig lebend. Widerspruch Ötzi. „Ötzi spiegelt unsere Reize. Wir suchen in ihm, was in uns noch urig ist. Ob in uns noch etwas Uriges steckt? Diese Frage beschäftigt uns, mich“, sagt der Künstler. „Ich habe durchaus ein bisschen Angst vor ihm. Vor den Fragen, die wir uns in ihm stellen.“ Ötzi flatternd, als schwarzer Adler. Ötzi, stehend, uns entgegenstarrend.



le orecchie si tappano, si deglutisce, si riaprono. Gli atleti si lanciano giù **21** per la pista, mentre chi è sulle tracce di Ötzi allaccia i ramponi e parte per l'Ötzi Glacier Tour. Otto ore se si va veloci. Sui ghiacci in apparenza eterni del ghiacciaio del Giogo Alto, che però, come spiega Ciatti, dieci anni fa luccicavano ancora dove oggi il sole illumina solo la roccia bruna.

La salma venne estratta dal ghiaccio e portata a valle. Si stabilì subito che giaceva a 92,56 metri al di qua del confine italiano. Dunque apparteneva agli italiani, agli altoatesini. Come se una salma potesse appartenere a qualcuno. Ora apparteneva soprattutto alla scienza. Venne misurata. “1,54 metri”. Pesata. “13 chili”. La guida sa le cifre esatte. Accompagna i tour tutto l'anno, più volte alla settimana. “Età stimata al momento del decesso: tra i cinquantquattro e i cinquantasei anni. Nel ghiaccio da 5.300 anni.” Usura dei dischi vertebrali. Frattura del cranio tra lo zigomo e l'osso frontale. Carie, parodontite. Calcoli biliari. Livelli di colesterolo elevati. Ötzi era anche intollerante al lattosio.

CHE DRAMMA, ÖTZI!

Ötzi sulla parete, accanto alle chitarre. Siamo a Bressanone, nell'atelier dell'artista Raphael Mur (nella foto). C'è profumo di caffè. Ötzi completa-

mente in nero. Una sagoma bidimensionale, quasi incorporea. Ötzi nero con le braccia alzate. Ötzi che balla. Ötzi che si rilassa a gambe larghe su un divano. “Ötzi è dramma”, spiega Mur, “giallo, politica”. Versa del caffè, osserva le sue opere. “Non mi è mai interessato il corpo, solo lo spirito. Guardare nell'anima. La sua, la nostra. Ötzi è una creatura spirituale, vive nella memoria collettiva. L'abbiamo fatto diventare una delle nostre superstar.” Ötzi grande come Reinhold Messner. Ötzi celebre come Jannik Sinner. Morto da migliaia di anni, poi ritrovato, ora vivo per l'eternità. Il paradosso di Ötzi. “In Ötzi si rispecchiano i nostri desideri. Cerchiamo in lui quello che in noi c'è ancora di originario. Ma c'è ancora qualcosa di primitivo in noi? Questa domanda mi interessa, ci riguarda

Tätowierungen. Ein Mantel aus Ziegen- und Schafsfell, ein **22** Gürtel aus Kalbsleder, Schuhe aus Rindsleder, die Sohle aus Bärenfell, verzwirnte Grasschnüre. Ein Kupferbeil, ein halbfertiger Bogen aus Eibenholz, 14 Pfeile aus dem Wolligen Schneeball. Ein Stammesführer war er wohl gewesen, unser Ötzi, ein Schamane vielleicht. Nun also – wieder – Superstar. Museums-Rock-’n’-Roll. In aller Munde. Bald strömten chinesische, amerikanische, australische Besucherinnen und Besucher nach Südtirol, zu den Ötzi-Orten. Irgendwann wurde bekannt, was Ötzi zuletzt gespeist hatte: Fleisch vom Alpensteinbock. Und dann – Fall gelöst: in der Schulter eine Feuersteinspitze. Ein Mordopfer. Eine Sensation. Jungsteinzeit-True-Crime.

Die Sensation ist weit weg. Irgendwo unten, in den Tälern. Irgendwo draußen, hinter den Bergen. Hier? Das Eis, der Schnee darauf, das Einbrechen bei jedem Schritt. Robert Ciattis gleichmäßige Schritte, erst ein wenig bergab, dann immer steiler bergauf, den Hang hoch, im Zickzack,

tutti”, dice l’artista. “Continuo ad avere un po’ di paura di lui. Delle domande che ci poniamo attraverso di lui.” Ötzi aquila nera che volteggia in alto. Ötzi immobile che ci fissa.

Tatuaggi. Un mantello di pelo di capra e di pecora, una cintura di pelle di vitello, scarpe di cuoio bovino, suole di pelle d’orso, lacci di erba intrecciata. Un’ascia in rame, un arco semilavorato in legno di tasso, quattordici frecce ricavate da rami di viburno lantana. Era certamente un capo tribù, il nostro Ötzi, o forse uno sciamano. Ora è di nuovo una superstar. Il rock ’n’ roll dei musei. Di cui parlano tutti. In Alto Adige iniziarono ad affluire visitatori cinesi, americani, australiani per vedere i luoghi di Ötzi. A un certo punto si scoprì cosa avesse mangiato prima di morire: carne di stambecco. E poi – la risoluzione del caso: una punta di selce nella spalla. Vittima di omicidio. Un fatto sensazionale. Un *true crime* del Neolitico.

Ma il sensazionalismo è lontano, da qualche parte giù, nel fondovalle. Qui c’è solo il ghiaccio, la neve che lo



WEIT WEG — *Gleichmäßiges Vorankommen, das Einbrechen bei jedem Schritt. Den Hang hoch, im Zickzack, immer steiler.*

ANDARE LONTANO — *Un avanzare regolare, sprofondando a ogni passo. Su a zig-zag per il pendio sempre più ripido.*

irgendwann geht es scheinbar nicht mehr weiter, der Bergführer holt Karabiner und Seil aus dem Rucksack hervor, da, ein Stahlseil, ja, ein Stück Klettersteig über die Schwarze Wand, zwischen den Felsen empor. Schließlich über das verbleibende große Gletscherstück, um die Finailspitze, hoch zum Hauslabjoch, mit 3.280 Meter über dem Meer dem höchsten Punkt der Tour, von dort hinab zum Tisenjoch. Zur Kuhle zwischen den Felsen. Hier hatte er gelegen. „Schön ruhig hier, nicht?“, sagt Ciatti. Schön, ja, mystisch. Fernab von allem. Dann erzählt der Bergführer von sich. Sein halbes Leben sei er schon in diesen Schnalstaler Bergen unterwegs. Menschen heraufführen, ihnen die Stille zeigen. Alleine heraufkommen. Immer und immer wieder. Die Stille alleine genießen. „Ich bin lieber hier oben als da unten“, sagt er schließlich und packt ein Stück Schokolade aus.

Ötzi kann laut. Ötzi kann auch ganz leise. Ötzi kann Masse. Ötzi kann Einsamkeit. Ötzi kann Weltrekord. Ötzi verzaubert. Hier oben, aber auch unten im Tal. Nach dem steilen Abstieg, mit schmerzenden Schenkeln und Knien. Am Fuße des Vernagt-Stausees, aus dem bei wenig Wasser im Frühling der Kirchturm des alten, evakuierten Dorfes herausragt. Am Waldrand der archeoParc. Erlebnispark für Kinder, Freiluftmuseum. Ein Stück Ötzi-Welt im 21. Jahrhundert. Vogelgezwitscher. Das Rauschen des Windes in den Blättern. Ein paar Holz- und Schilfhütten – wie aus der Kupferzeit. Eine Feuerstelle, ein kleiner Teich, der Geruch von frisch gebackenem Brot, das Klappern von Feuersteinen, die aufeinandergestoßen werden. Weiter hinten, hinter einem hohen Holzzaun, geht gleich der Bogenschießkurs mit historischen Geschützen los.

DAS DAMALS IM HEUTE

Johanna Niederkofler (im Bild) leitet den Park, sie ist Kunsthistorikerin und Archäologin, sie forscht über das Leben im Tal vor 5.000 Jahren, sie sagt, und ihre Augen leuchten dabei: „Das Schöne am Forschen über diese Zeit ist, dass mehr Fragen entstehen als beantwortet werden.“ Sisyphus als glücklicher Mensch. „Eine Welt“, so fährt sie fort, „die Geschichte und Zukunft mitdenkt, wird zu einem angenehmeren und schöneren Ort.“ Streifen durch das Damals im Heute. Ein leises Traktorenbrummen von der Straßer

ricopre e in cui sprofondiamo a ogni passo. I passi regolari di Robert Ciatti, prima un po’ a valle e poi sempre più in alto, **23** a zig-zag lungo il pendio ripido. A un certo punto sembra che non si possa più proseguire, la guida alpina estrae dallo zaino corda e moschettoni. C’è una fune in acciaio, un tratto di ferrata che sale tra le rocce sulla Croda Nera. Infine saliamo lungo l’ampio tratto di ghiacciaio rimasto, costegiamo la Punta di Finale fino allo Hauslabjoch, il punto più alto del tour a 3.280 metri, per poi scendere al Giogo di Tisa, nella gola tra le rocce. Ecco, giaceva qui. “C’è molta pace qui, vero?“, dice Ciatti. Sì, è bello, mistico. Lontano da tutto. Poi la nostra guida ci parla di sé. Ha trascorso metà della vita qui tra le montagne della Val Senales. Ad accompagnare le persone, a far sentire loro il silenzio. A salire da solo. Di continuo, senza sosta. A godersi il silenzio da solo. “Sto meglio quassù che là sotto”, ammette infine mentre scarta un pezzo di cioccolato.

Ötzi sa farsi sentire. Ma sa anche essere discreto. Ötzi può attirare le masse. Ma conosce la solitudine. Ötzi può stabilire record mondiali. Ötzi affascina. Quassù, ma anche giù nel fondovalle. Dopo la

ripida discesa, con le cosce e le ginocchia indolenzite, siamo ai piedi del bacino idroelettrico di Vernago, dal quale in primavera con l’acqua bassa spunta il campanile del vecchio borgo evacuato. All’inizio del bosco c’è l’archeoParc, un parco didattico per bambini con un museo all’aria aperta. Un pezzo del mondo di Ötzi proiettato nel XXI secolo. Cinguettio di uccelli. Il fruscio del vento tra le foglie. Qualche capanna in legno e canne, come quelle dell’età del rame. Un focolare, un piccolo stagno, il profumo del pane appena sfornato, il rumore delle selci sfregate l’una contro l’altra. Più in là, dietro a un alto recinto in legno, inizia proprio ora il corso di tiro con l’arco con armi storiche.

IL PASSATO NEL PRESENTE

Johanna Niederkofler (nella foto) dirige il parco, è una storica dell’arte e archeologa che compie ricerche sulla vita nella valle di 5.000 anni fa. Le brillano gli occhi mentre racconta: “Il bello della ricerca su quest’epoca è che sorgono più domande di quelle a cui si riesce a dare risposta”. Il sogno di Sisifo. “Un mondo che mette insieme passato e futuro è più accogliente e più bello”, prosegue. Dal passato





WIE IN DER KUPFERZEIT — Ein Freilichtmuseum mit Holz- und Schilfhütten, Feuerstellen, kleinem Teich.
Der archeoParc ist ein Stück Ötzi-Welt im 21. Jahrhundert.

COME NELL'ETÀ DEL RAME — Un museo all'aperto con capanne in legno e canne, focolari,
un piccolo stagno. L'archeoParc è un pezzo del mondo di Ötzi nel XXI secolo.

„Ötzi zeigt uns,
wie wir uns
von der Natur
entfremdet haben.“

“Ötzi ci dimostra
quanto ci siamo
estraniati
dalla natura.”

her. Das Floppen eines Pfeiles, der durch die Luft zischt, in das geflochtene Heu der Zielscheibe dringt. Können wir von Ötzi tatsächlich etwas lernen? Über uns? Für uns? Wieder lächelt die Wissenschaftlerin, setzt sich auf einen Stein. „Ötzi zeigt uns, wie wir uns von der Natur entfremdet haben. Und von uns untereinander. Er zeigt uns aber auch, wie wir uns ihr wieder annähern können. An die Natur. Untereinander. Als Gesellschaft.“ Ein Kind läuft glücklich jauchzend zu seiner Mutter. Ein noch warmes Brotstück am Ende eines Stockes. Es hält an, es pustet, es beißt ins Brot. — LK

a oggi in un baleno: il leggero ronzio di un trattore proveniente dalla strada, il fruscio di una freccia che fende l'aria e si conficca nella balla di fieno con il bersaglio. Possiamo davvero imparare qualcosa da Ötzi? Su di noi? Per noi? La ricercatrice sorride di nuovo e si siede su una pietra: “Ötzi ci mostra quanto ci siamo estraniati dalla natura. E gli uni dagli altri. Ma ci mostra anche come possiamo riavvicinarci a essa. Tutti insieme, come società”. Un bambino corre felice dalla mamma. Un tozzo di pane abbrustolito infilzato su un bastoncino. Si ferma, soffia e ne addenta un pezzo. — LK

FOTOS/FOTOGRAFIE — archeoParc/Neumair Ganesh; IDM Südtirol-Alto Adige/Sturzenegger Tina (l. u.)



Entdecke das faszinierende Geheimnis des Laaser Marmors!

Buche jetzt deine
Marmorführung oder Erlebnistour

Tauche ein in die Geschichte, die den Marmor zu einem Symbol für Schönheit und Handwerkskunst macht.



www.marmorplus.it

Scopri il fascino del mistero del marmo di Lasa!

Prenota ora la tua visita guidata alla scoperta del marmo e vivi da vicino come da una roccia grezza nascono vere opere d'arte.



www.marmorplus.it

Ausflugstipp!

**BESUCHE DIE LAASER MARMORWELT
VISITATE IL MONDO DEL MARMO DI LASA**



Ein Erlebnis für die ganze Familie ... März-November, Täglich von 8-20 Uhr geöffnet



Un'esperienza per tutta la famiglia Marzo-Novembre, aperto tutti i giorni dalle 8.00 alle 20.00



MARMOR
L'hr Expertefür Marmor + Erlebnisführungen

5 ERLEBNISSE
RUND
UM ÖTZI

5 ESPERIENZE
CON
ÖTZI

26

ÖTZIS WEG

Von Vernagt führt die anspruchsvolle Wanderung über die Similaunhütte zur Ötzi-Fundstelle. Acht Stunden mit Gletscherblick: von Juni bis Oktober als Gletschertrekking, von November bis Mai als Skitour. Anmeldung zur Ötzi Glacier Tour im archeoParc und in der Tourismusgenossenschaft Schnalstal.



SULLE TRACCE DI ÖTZI

Da Vernago l'impegnativo Ötzi Glacier Tour passa per il Rifugio Similaun e raggiunge il sito in cui fu scoperto Ötzi. Otto ore immersi nel paesaggio del ghiacciaio: da giugno a ottobre camminando, da novembre a maggio sciando. Iscrizioni presso l'archeoParc o la Società Cooperativa Turistica Val Senales.

GESCHICHTE BEGREIFEN

Brotbacken im Lehmkuesselofen, Zielen mit dem hölzernen Langbogen, den Fluss im Einbaum überqueren: Im archeoParc Schnalstal erzählt das Freilichtmuseum vom Alltag Ötzi vor 5.300 Jahren. Unterhalb seiner Fundstelle taucht man selbst in die Steinzeit ein.



CAPIRE LA STORIA

Cuocere il pane in un forno a cupola d'argilla, usare un lungo arco in legno, attraversare il fiume in piroga: il museo all'aperto archeoParc Val Senales racconta la vita quotidiana di Ötzi 5.300 anni fa, per rivivere l'età della pietra sotto il luogo in cui è stato trovato.

HISTORISCHE PFADE

Was verrät die Grabungsstätte Ganglegg über das Leben der Menschen damals? Welche Spuren offenbart der Schalenstein im Schnalstal? Beide Orte liegen an archäologischen Wanderwegen und geben Einblick in das Leben im Vinschgau von der Jungsteinzeit bis ins Mittelalter.



SENTIERI STORICI

Cosa rivela il sito archeologico di Ganglegg sulla vita degli uomini preistorici? Cosa racconta la pietra a coppelle della Val Senales? Entrambi i siti si trovano lungo un sentiero escursionistico archeologico e offrono uno spaccato della vita in Val Venosta dal Neolitico al Medioevo.

HERBST IM NATURPARK

Dichte Fichtenwälder, klare Bergseen und alpine Hochflächen wechseln sich in der Texelgruppe im Schnalstal ab. Am Talschluss ragt die Hohe Wilde auf. Sanfte Wanderungen, etwa auf dem Almerlebnisweg bis zum Eishof, führen durch den Naturpark.



TRANSALPINE ROUTE

Seit 2019 UNESCO-Welterbe, bewahrt das Schnalstal mit der Transhumanz eine jahrhundertealte Tradition. Jedes Jahr ziehen Tausende Schafe 44 Kilometer ins Ötztal – im September wieder retour. Neu: Der Campus transhumanza im archeoParc macht das Kulturgut ganzjährig erlebbar.



WEITERE ERLEBNISSE IM VINSCHGAU: vinschgau.net
ULTERIORI PROPOSTE IN VAL VENOSTA: venosta.net

ALPIN ARENA
SCHNALS
SENALES

SKIFAHREN VON SEPTEMBER BIS MAI
SCIARE DA SETTEMBRE A MAGGIO

CABRIO
ADVENTURE
im Sommer | in estate

Mehr erfahren



Scopri di più

28

GOLDEN TAGE

29

GIORNI DORATI

In warmes Licht getaucht, strahlt der Vinschgau im Herbst einen ganz eigenen Charme aus. Ein Spaziergang zwischen Natur, Kultur und Kulinarik

Immersa in una luce calda, in autunno la Val Venosta sprigiona un fascino unico. Una passeggiata tra natura, cultura e specialità culinarie



30

01

Ein Herbstspaziergang im Tal oder eine Wanderung im Hochgebirge dank mildem Klima. Mittendrin: das niedrigste Gipfelkreuz im Schnalstal (2.285 m) mit Blick auf die Schneefelder vom Niederjochferner und Marzellferner und den Vernagtsee (im Bild).

01

Una passeggiata autunnale nel fondovalle o un'escursione in quota sfruttando il clima mite? Una via di mezzo è la croce di vetta più bassa della Val Senales (2.285 m), con vista sui ghiacciai del Giogo Basso e del Marzell e sul Lago di Vernago (nella foto).

02

Alte Sorten: Seit Anfang des 18. Jahrhunderts wird hier die Palabirne angebaut. Anlässlich der Vinschger Palabirratage lässt Glurns das Kultobst mit traditionellen Gerichten und modernen Kreationen kulinarisch hochleben.

02

Antiche varietà: la Pera Pala qui viene coltivata sin dall'inizio del XVIII secolo. Durante le Giornate della Pera Pala, Glorenza rende omaggio a questo frutto iconico con piatti tradizionali e creazioni moderne.



FOTOS/FOTOGRAFIE — S. 30: Pflitscher Benjamin (oben); Palabirakomitee Glurns/Niederholzer Philipp (unten); S. 31: Pflitscher Benjamin

03

Wasserläufe mit Geschichte bieten im Herbst gemütliche Wanderungen und direkte Verbindung von Natur und Kulturlandschaft. Etwa am 1873 erbauten Latschanderwaal, dem letzten großen Wasserwaal. Auf dem Weg: Schloss Kastelbell aus dem frühen 13. Jahrhundert, das auf einem Felsen oberhalb des gleichnamigen Dorfes thront.

03

In autunno i corsi d'acqua storici sono meta di tranquille passeggiate che uniscono natura e paesaggio culturale. Lungo il sentiero della roggia Latschander, l'ultimo grande canale di irrigazione realizzato nel 1873, si incontra il Castello di Castebello, dei primi del XIII secolo, arroccato su uno sperone roccioso.

31



32

04

Der Herbst hüllt die Lärchen- und Zirbenwälder im Nationalpark Stilfserjoch in ein buntes Kleid. Zu beobachten am Zufritt-Stausee in Martell oder am Aussichtspunkt Kelle auf dem Plimaschluchtenweg (im Bild). Auch gut für beeindruckende Herbstpanoramen: die Passstraße zum Stilfser Joch.

04

L'autunno avvolge i boschi di larici e pini cembri del Parco Nazionale dello Stelvio in un manto variopinto; si possono ammirare dal lago di Gioveretto in Val Martello o dal belvedere "La cazzuola" sul sentiero della Gola del Rio Plima (nella foto). Suggestivi panorami anche dalla strada per il Passo dello Stelvio.

FOTOS/FOTOGRAFIE — S. 32: Schwenbacher Patrick; S. 33: Pfitscher Benjamin (oben); Schwenbacher Patrick (unten)



33

05

Auf zwei Rädern: im Tal, in der Prader Sand vorbei an Fischerteichen, entlang der Via Claudia Augusta, und mit dem Mountainbike hoch bis auf die Almen. Am schneefreien Sonnenberg biked man nahezu ganzjährig.

05

In sella alla bici: nel fondovalle, al Prader Sand accanto ai laghetti dei pesci, lungo la Via Claudia Augusta o tra gli alpeggi in mountain bike. Sul Monte Sole, sempre sgombro dalla neve, si pedala quasi tutto l'anno.

06

Weine von den Kastelbeller Südhängen und Kastanien von hiesigen Bauern gehören zum Törggelen in den Hofschänken im Gebiet Kastell-Tschars. Klassiker wie Wurst, Knödel und Sauerkraut inklusive.

06

A Castebello-Ciarden i vini dei versanti soleggiati e le castagne dei contadini ravvivano il Törggelen: da festeggiare nei masi sparsi nel territorio gustando piatti classici come salsicce, canederli e crauti.



WEITWANDERN

108 Kilometer lang ist der Vinschger Höhenweg und damit der Inbegriff des Weitwanderns.

In fünf getrennten Etappen oder als Mehrtagestour verläuft er vom Reschenpass nach Staben im unteren Vinschgau entlang von Waalwegen und alten Verbindungswegen zwischen Bergbauernhöfen – mit Blick auf die Ortlergruppe.



SENTIERO A LUNGA PERCORRENZA

Con i suoi 108 chilometri, l'Alta Via della Val Venosta è l'emblema dell'escursionismo a lunga distanza. Suddivisa in cinque tappe o percorribile in più giorni, va da Passo di Resia fino a Stava in Bassa Val Venosta, attraverso sentieri delle rogge e storiche vie di collegamento tra masi – con vista sul Gruppo dell'Ortles.

WEINWANDERN

Durch Reblandschaften spazieren und lokale Weine vor Ort genießen: Die Via Vinum Venostis führt durch das kleine DOC-Gebiet bei Kastelbell-Tschars. Die Themenwanderung folgt historischen Bewässerungskänen, passiert Hofkellereien und verbindet Bewegung mit Wissen und Geschichte, Aussicht und Genuss.



SENTIERI DEL VINO

Passeggiare tra vigneti e degustare sul posto i vini locali: la Via Vinum Venostis si snoda nella piccola zona vinicola DOC di Castelbello-Ciardes. Il percorso tematico costeggia antichi canali d'irrigazione, passa accanto a tenute vinicole e coniuga attività fisica, cultura, storia, panorami e degustazioni.

WISSENSWERT

Lokale Guides kennen die besten Plätze nah an Natur- und Kulturschätzen. Für alle, die Landschaft, Geschichte und regionale Besonderheiten nicht nur sehen, sondern verstehen möchten – bei Wildtierbeobachtungen im Nationalpark Stilfserjoch oder Themenwanderungen in Prad am Stilfserjoch und im Ortlergebiet.



PER SAPERNE DI PIÙ

Le guide locali conoscono i posti migliori, vicino a tesori naturali e culturali. Per chi vuole non solo ammirare ma capire il paesaggio, la storia e le peculiarità locali – tra osservazioni della fauna selvatica nel Parco Nazionale dello Stelvio e passeggiate tematiche a Prato allo Stelvio e nell'area dell'Ortles.

WILDROMANTISCH

Den Plimaschluchtenweg im hinteren Martelltal säumen beinahe senkrechte Felswände. Über Jahrtausende hat das Eiswasser des Cevedale eine tiefe Schlucht ins Gestein geschliffen. Drei Aussichtspunkte und eine markante Hängebrücke eröffnen Ausblicke auf das Naturschauspiel mitten im Nationalpark Stilfserjoch.



ZEITREISE

Baukunst, Fresken und kunsthistorische Schätze entdecken: Für die Tage der Romanik öffnen jährlich im Oktober Kirchen, Klöster, Kapellen und Burgen ihre Tore mit kostenlosen Führungen und spannenden Einblicken in die Geschichte der alten Stätten, etwa die Kapelle St. Vigilius in Morter bei Latsch.



POETICAMENTE SELVAGGIO

Il sentiero della Gola del Plima, nella parte alta della Val Martello, corre tra pareti rocciose quasi verticali. Nei millenni, l'acqua dei ghiacci del Cevedale ha scavato una profonda forra nella roccia. Tre belvedere e una passerella sospesa regalano scorci su questo spettacolo naturale nel Parco Nazionale dello Stelvio.

VIAGGIO NEL TEMPO

Alla scoperta di architettura, affreschi e tesori storico-artistici: durante le Giornate del Romanico, ogni anno in ottobre chiese, monasteri, cappelle e castelli aprono le porte offrendo visite guidate gratuite e approfondimenti sulla storia degli antichi siti, come la chiesetta di San Vigilio a Morter, vicino a Laces.

Südtirol Wein: Verkosten und Erleben Vini Alto Adige: Alla scoperta dei sapori



Südtirols Kellereien öffnen ihre Tore für alle, die Wein nicht nur verkosten, sondern verstehen möchten. Bei Offroad-Touren zu hohen Lagen, Picknicks zwischen Reben oder exklusiven Verkostungen wird Wein als Kulturgut erlebbar. Beim Weinwandern stehen Wissen und das Erleben der Kulturlandschaft im Mittelpunkt. Die Routen führen zu Höfen mit Geschichte und Tradition, zu Winzern mit Leidenschaft, zu Vinotheken und Aussichtspunkten. Noch tiefere Einblicke in historische Keller, moderne Architektur und die Verbindung von Genuss und Weinkultur gibt es bei einer Übernachtung auf dem Weingut.

Le cantine dell'Alto Adige aprono le loro porte a chi non vuole solo degustare il vino ma anche comprenderlo meglio. Tour off-road verso i vigneti in quota, picnic tra i filari e degustazioni esclusive permettono di apprezzare il vino come bene culturale. Le camminate enologiche mettono in primo piano la conoscenza e i paesaggi culturali, alla scoperta di masi ricchi di storia e tradizioni, viticoltori appassionati, enoteche e splendidi belvedere. Pernottare in un'azienda vinicola dà modo di conoscere a fondo cantine storiche e architetture moderne, in una perfetta sintesi tra gusto e cultura del vino.



MEHR INFOS:
SUEDTIROL.INFO/WEINERLEBNISSE



MAGGIORI INFORMAZIONI:
SUEDTIROL.INFO/ESPERIENZE-VINO



1238 erstmals erwähnt, ist
Schloss Kastelbell heute Bühne für
Konzerte, Führungen und Aus-
stellungen von April bis Oktober.

Der Barbarossa Trail am Nörderberg überwindet bergauf von Latsch bis zur Tarscher Alm 1.300 Meter – die 4,5 Kilometer lange Abfahrt 600 Meter.

Die romanische Chorturmkirche
St. Sisinius in Laas beheimatet
den abstrakten Flügelaltar
„Genesis“ (1977) des Vinschger
Künstlers Jörg Hofer.

Lärmritual: Beim Zusslrennen in Prad wird mit bunten Papierblumen und 20 Kilogramm schweren Kuhglocken der Winter vertrieben.

Seit 1875 thront die Julius-Payer-Hütte auf 3.029 Metern auf dem Tabarettakamm unterm Ortler.
Wanderung ab Suldén und Trafoi.

Archaischer Brauch und immaterielles UNESCO-Weltkulturerbe Transhumanz: Mitte September kehren die Schafe und Ziegen vom Ötztal nach Schnals zurück.

Über 100.000 Werke aus 900 Jahren sind in der unterirdischen Klosterbibliothek von Marienberg bei Führungen zu besichtigen.

Auf knapp 1.500 Metern einer der höchstgelegenen Kitespots Europas: Reschensee und Haidersee – im Sommer von Mai bis Oktober.

Citato per la prima volta nel 1238, il castello di Castelbello è sede di concerti e mostre d'arte da aprile a ottobre.

Il Barbarossa Trail sale per 1.300 m tra Laces e Malga di Tarres, sul Monte Tramontana. La discesa, lunga 4,5 km, copre un dislivello di 600 m.

La chiesa romanica di San Sisinio a Lasa, con torre sul coro, ospita la pala d'altare astratta "Genesis" (1977) dell'artista venostano Jörg Hofer.

Un rito rumoroso: la corsa degli Zussl, per scacciare l'inverno con fiori di carta colorati e campanacci del peso di 20 kg.

Dal 1875 il Rifugio Julius Payer
svetta a quota 3.029 m sulla
Cresta di Tabaretta, sotto l'Ortles.
Partenza da Solda o da Trafoi.

Un'usanza millenaria,
patrimonio culturale
immateriale UNESCO:
a metà settembre pecore
e capre tornano in
Val Senales dalla Ötztal.

La biblioteca sotterranea dell'abbazia di Marienberg custodisce oltre 100.000 volumi raccolti in nove secoli ed è visitabile con una guida.

Da maggio a ottobre i laghi di Resia e di San Valentino alla Muta, a 1.500 m, sono tra i kite spot più alti d'Europa.



WO HEIMAT ENTSTEHET

TEXT/TESTI — Lisa Maria Gasser
FOTOS/FOTOGRAFIE — Franziska Unterholzner



Ein Tal zwischen den Bergen kann ein Ort der Entfaltung und des Neuanfangs sein. Manche, die ankommen, bleiben länger. Drei Frauen erzählen, wie sie im Vinschgau Wurzeln geschlagen haben – und mitgestalten

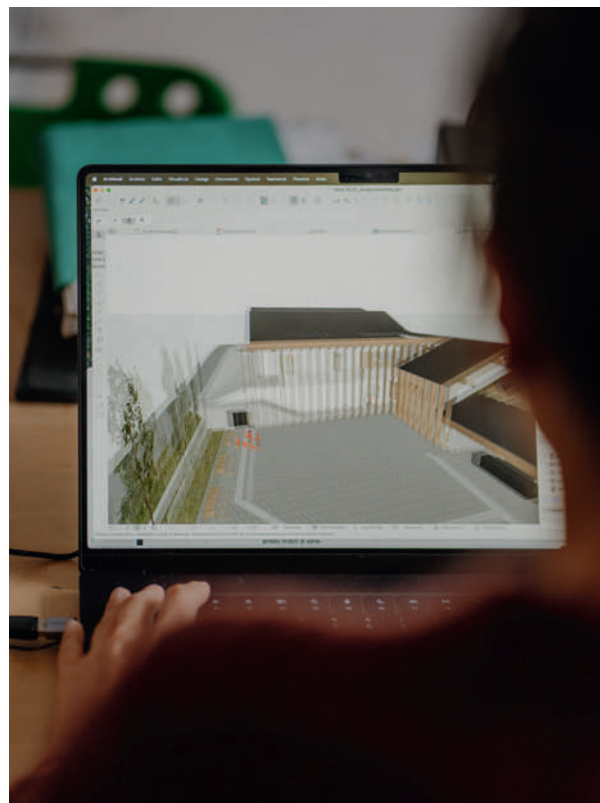
Una valle tra le montagne può essere il luogo di realizzazioni e di nuovi inizi. Chi arriva qui, spesso finisce per fermarsi più a lungo. Tre donne raccontano come hanno messo radici in Val Venosta contribuendo al suo sviluppo

DOVE NASCE IL SENSO DI CASA



AUFBRUCHSTIMMUNG — Die Berge gehören zu Claudia Aimars Alltagskulisse. Wenn die Architektin aus dem Fenster schaut, überkommt sie ein Gefühl von Schönheit.

ENERGIA POSITIVA — Per Claudia Aimar le montagne sono lo sfondo quotidiano. Quando guarda fuori dalla finestra, l'architetta è pervasa da una sensazione di bellezza.



#1

CLAUDIA AIMAR

SCHLANDERS/SILANDRO

Südtirol habe ich im Radurlaub kennengelernt. Ich hatte gerade mein Studium abgeschlossen und wollte lernen, Architektin zu werden. Hier spürte ich eine interessante architektonische Aufbruchstimmung. Wenig später kam ich her: allein, ohne jemanden zu kennen, ohne Absicht, lange zu bleiben. Das war 2012.

Vor dem Fenster des ersten Büros, wo ich arbeitete, in Prad, lag der Nationalpark Stilfserjoch. Ich erinnere mich sehr gut an das Gefühl von Schönheit, das mich jedes Mal überkam, wenn ich während einer kurzen Pause vom Computer hinausschaute: diese natürliche, schlichte, landschaftliche Wucht. Mit der Zeit habe ich mich an die enorme Präsenz der Berge gewöhnt, sie gehören zu meiner Alltagskulisse.

Die Arbeit als Architektin ist Teil eines großen Lernprozesses. Sie ist anspruchsvoller geworden – und erfüllender. Das Umfeld, in dem ich lebe, beeinflusst meine Arbeitsweise. Mir liegt das Leben in der Peripherie, Städte überfordern und erschöpfen mich schnell – das habe ich früh verstanden.

Ich bin in einem kleinen Dorf am Fuße der Westalpen aufgewachsen und kannte die Berge nur als Horizont, nicht als Heimat. In Schlanders, wo ich nun wohne, habe ich vielleicht zum ersten Mal verstanden, was Heimat eigentlich bedeutet. Zumal in einer Region, in der dieses Wort so viel Gewicht hat. Im Italienischen gibt es nur ‚patria‘, aber das hat nicht denselben kulturellen und emotionalen Gehalt. Das Konzept war mir also fremd – und gerade in Südtirol habe ich es entdeckt und erfasst.“ — LMG

Ho scoperto l'Alto Adige durante una vacanza in bicicletta. Mi ero appena laureata e volevo imparare a diventare architetta. Qui ho percepito un innovativo fermento in campo architettonico. Pochi mesi dopo sono tornata da sola, senza conoscere nessuno, senza intenzione di fermarmi a lungo. Era il 2012. La finestra del primo ufficio in cui ho lavorato, a Prato, dava direttamente sul Parco Nazionale dello Stelvio. Ricordo bene la sensazione di bellezza che provavo quando, durante una breve pausa dal computer, guardavo fuori: la bellezza naturale, essenziale, del paesaggio. Con il tempo mi sono abituata alla presenza grandiosa delle montagne, ormai diventate parte della mia quotidianità.

Il lavoro come architetta si inserisce in un ampio percorso formativo. È diventato più impegnativo, ma anche più gratificante. Il contesto in cui vivo influenza il mio modo di lavorare. La vita in periferia mi si addice: le città mi sopraffanno e mi affaticano, l'ho capito presto.

Sono cresciuta in un piccolo paese ai piedi delle Alpi Occidentali e ho conosciuto le montagne solo come orizzonte, non come casa. A Silandro, dove abito ora, ho capito forse per la prima volta in vita mia cosa significa la parola Heimat, in un posto in cui questo concetto è così fondamentale. In italiano esiste la parola ‚patria‘, che però non possiede il medesimo spessore culturale ed emotivo. Era un concetto che non conoscevo neppure, e proprio qui in Alto Adige l'ho scoperto e compreso.” — LMG

CLAUDIA AIMAR (43) —

Claudia Aimar, im Piemont geboren, studierte Architektur in Turin und Madrid. Nach einer Etappe in Barcelona kam sie über Bozen in den Vinschgau. Heute ist sie freischaffende Architektin. Sechs Jahre war sie Vorstandsmitglied der BASIS Vinschgau, in deren Räumen ihr Schreibtisch und Atelier liegen.



CLAUDIA AIMAR (43) —

Claudia Aimar, nata in Piemonte, ha studiato architettura a Torino e Madrid. Dopo una tappa a Barcellona è arrivata in Val Venosta passando per Bolzano. Oggi è una architetta libera professionista. Per sei anni ha fatto parte del direttivo dell'associazione BASIS Venosta, che ospita il suo ufficio e il suo atelier.

2 KATHARINA SULO PRAD/PRATO

Sie haben der Finanzwelt den Rücken gekehrt und sind zum Käsemachen in den Vinschgau gezogen. Macht Ihre Arbeit heute mehr Sinn?

KATHARINA SULO — Absolut. Milch ist ein faszinierender Rohstoff. Aus wenigen Zutaten und viel Erfahrung entsteht eine unglaubliche Vielfalt. Es gibt Tausende Käsesorten. Die Arbeit in der Käserei ist körperlich fordernd, Milch will täglich verarbeitet werden. Aber ich bin kein Büromensch – und am Ende des Tages zu sehen, was ich geschaffen habe, ist wunderbar.

Der Dialekt prägt das Vinschger Oberland stark. Wie nähern Sie sich dieser sprachlichen Welt?

KATHARINA SULO — Von den Unterhaltungen der Kollegen oder Bauern verstehe ich manchmal nur die Hälfte. Bergleute erlebe ich allgemein als eher wortkarg, aber zugleich als bodenständig und hart arbeitend. Der Tourismus bewirkt eine gewisse Offenheit. In der Bürgergenossenschaft Prad, die die Sennerei führt, habe ich mit spannenden Menschen zu tun. Das hat das Ankommen leichter gemacht.

Schmeckt Ihr Käse nach Vinschgau?

KATHARINA SULO — Man kann jeden Käse überall machen, aber er wird anders sein – weil jede Milch anders ist. Unsere stammt von drei kleinen Ziegen- und einem Kuhbauern. Die Tiere grasen in hohen Lagen. Die Landschaft steckt in jeder Note. Der Charakter des Tals spiegelt sich im Käse wider.

Was macht für Sie den Reiz des Tals aus?

KATHARINA SULO — Ich liebe die Berge – und Grenzregionen mit ihrem Reichtum an Kulturen und Geschichte finde ich besonders spannend. — LMG

Ha lasciato il mondo della finanza e si è trasferita in Val Venosta per dedicarsi alla produzione di formaggi. Oggi si sente più gratificata?

KATHARINA SULO — Sì. Il latte è una materia prima affascinante. Con pochi ingredienti e tanta esperienza si può creare una varietà straordinaria di formaggi. Il lavoro nel caseificio è fisicamente impegnativo, si lavora il latte ogni giorno. Ma non sono un tipo da ufficio e vedere quello che ho prodotto è meraviglioso.

Il dialetto caratterizza profondamente l'Alta Val Venosta. Come si è avvicinata a questa realtà linguistica?

KATHARINA SULO — A volte capisco solo la metà di ciò che dicono i colleghi o i contadini, il che rende la comunicazione più difficile. Trovo che la gente di montagna sia riservata, ma concreta e laboriosa. Il turismo ha portato maggiore apertura. Nella cooperativa sociale, che dal 2018 gestisce la latteria, incontro persone interessanti e questo ha reso il mio inserimento più facile.

Il suo formaggio ha il gusto della Val Venosta?

KATHARINA SULO — Il formaggio si può fare ovunque, ma sarà sempre diverso perché il latte non è mai lo stesso. Il nostro proviene da tre allevatori di capre e da uno di vacche. Gli animali pascolano su ripidi prati d'alta quota. In ogni nota del formaggio si percepiscono il paesaggio e il carattere della valle.

Cosa l'affascina di questa valle?

KATHARINA SULO — Amo le montagne e, in particolare, le regioni di confine con la loro ricchezza di culture e di storia. — LMG

KATHARINA SULO (48) —

Katharina Sulo aus Aschaffenburg war Bankkauffrau. Auf einem Hof in der Steiermark entdeckte sie ihre Passion für Käse – und wurde Fachagrarwirtin für handwerkliche Milchverarbeitung. Seit 2023 ist sie in der Dorfsennerei Prad und Mitglied in der Bürgergenossenschaft Obervinschgau.



KATHARINA SULO (48) —

Katharina Sulo, di Aschaffenburg in Germania, lavorava in banca. In un maso della Stiria ha scoperto la passione per il formaggio e si è specializzata nella lavorazione del latte. Dal 2023 lavora nella latteria di Prato allo Stelvio ed è socia della cooperativa sociale Alta Venosta.



FASZINIERENDE MILCH — Der Charakter des Tales, sagt Katharina Sulo, spiegelt sich im Käse wider. Die Milch stammt von drei kleinen Ziegen- und einem Kuhbauernhof.

IL FASCINO DEL LATTE — Il carattere della valle, spiega Katharina Sulo, si riflette nel formaggio. Il latte proviene da tre allevatori di capre e da uno di vacche.



IM GLEICHGEWICHT — Auf 1.350 Meter über dem Meer fand Brigitta Villaronga ihren idealen Platz. Den Mairhof, einen historischen Ansitz mit modernem Zubau.

IN ARMONIA — A 1.350 metri Brigitta Villaronga ha trovato il suo posto ideale: il Mairhof, una tenuta storica con un ampliamento moderno.



3 BRIGITTA VILLARONGA SCHLUDERNS/SLUDERNO

Brigitta Villaronga ist ständig in Bewegung. „Im Fluss“, so nennt sie es selbst. Lange sei sie Achterbahn gefahren, war viel unterwegs, mit der deutschen Mutter, dem spanischen Vater, dann mit der Tochter, in Lateinamerika, Europa, der halben Welt. „Jetzt bin ich dabei, mein Leben etwas ins Gleichgewicht zu bringen.“ Das macht sie am Mairhof in Gschneir, hoch über Schluderns. Beim Rundgang zwischen Stadel, Vintage-Pool und Kirchlein sprudeln die Ideen: „Hier soll eine Sauna hinkommen!“, „Da eine Yoga-Plattform!“, „Dort wird es intuitives Bogenschießen geben!“

In den Vinschgau kam sie, die weltweit als Coach für Führungskräfte arbeitete, für eine Auszeit, half als Freiwillige auf einem Bergbauernhof – und blieb. „Ich hatte überhaupt keine Beziehung zu Südtirol“, sagt Villaronga, „doch als ich am 18. August 2020 das erste Mal einen Fuß in die Region setzte, hatte ich das Gefühl, endlich angekommen zu sein.“ Und weil sie „schon immer Herausforderungen brauchte“, ging sie ein Herzensprojekt an: eines, das Verbindung schafft, zum Urlauben, miteinander Wohnen, Arbeiten, Ausspannen. Auf 1.350 Metern fand sie den idealen Platz: ein historischer Ansitz mit modernem Zubau – der Mairhof, für Villaronga „ein absolutes Geschenk“. Mit Mitte 50 startet sie die Ausbildung zur Junglandwirtin, sie freut sich: „Für mich ist das Bergbauernsein etwas sehr Ehrliches.“ Den Hof hat sie schon, übernommen im Oktober 2024. Ihre Tochter studiert in Deutschland. Freundinnen und Gäste gehen Villaronga zur Hand, alleine sei sie selten – und „extrem dankbar und demütig, dass ich diesen Ort mit so viel Geschichte weiterführen darf.“ — LMG

Brigitta Villaronga è sempre in movimento. “Sono nel flow”, dice. Per anni ha vissuto come sulle montagne russe, sempre in viaggio con la madre tedesca, il padre spagnolo, e poi con la figlia, tra America Latina, Europa e mezzo mondo. “Ora sto cercando di dare un equilibrio alla mia vita.” Per farlo ha scelto il maso Mairhof a Gschneir, sopra Sluderno. Passeggiando tra il fienile, la piscina in stile vintage e la chiesetta le idee germogliavano da sole: “Qui metterò una sauna!”, “lì una pedana per lo yoga”, “laggiù ci sarà il tiro con l’arco!”.

Lei che lavorava come coach per dirigenti d’azienda, in Val Venosta ci era arrivata per prendersi una pausa, lavorando come volontaria in un maso, e ci è rimasta. “Non avevo alcun legame con l’Alto Adige”, dice Villaronga, “ma quando il 18 agosto 2020 ho messo piede per la prima volta in questa regione ho avuto la sensazione di essere finalmente arrivata a casa”. E poiché “ho bisogno sempre di nuove sfide” ha avviato un progetto che la appassionava e che creava connessioni; un luogo in cui andare in vacanza, convivere, lavorare, rilassarsi. Qui a 1.350 metri ha trovato il posto ideale, una tenuta storica ampliata in epoca moderna: il Mairhof, “un vero dono” per Villaronga. A poco più di cinquant’anni ha iniziato la formazione come giovane agricolttrice e ne è entusiasta: “Per me fare la contadina di montagna è qualcosa di veramente autentico”. Il maso ce l’ha già, l’ha rilevato nell’ottobre del 2024. Sua figlia studia in Germania. Le amiche e gli ospiti le danno una mano, è raro che sia sola. Ed è “estremamente e umilmente grata di poter mantenere in vita un luogo così ricco di storia”. — LMG

BRIGITTA VILLARONGA (54) —

Brigitta Villaronga stammt aus dem Rheingau und ist als Organisationsberaterin, Führungskräftecoach und im Management tätig. Den Job in Deutschland gab sie auf, um auf Gschneir bei Schluderns eine „FlowFarm“ zu verwirklichen. Seit 2025 bietet ihr Hof Raum für Auszeiten, Workshops und Trauungen.



BRIGITTA VILLARONGA (54) —

Brigitta Villaronga è originaria della Rheingau, in Germania, ed è consulente d’impresa, coach per dirigenti d’azienda e manager. Ha lasciato un lavoro sicuro in Germania per realizzare una “FlowFarm” a Gschneir, vicino a Sluderno. Dal 2025 mette a disposizione il suo maso per soggiorni brevi o lunghi, workshop, manifestazioni e matrimoni.

ÜBER DIE
SCHULTER
GESCHAUT

KREATIVHUB

46 In der BASIS Vinschgau in Schlanders begegnen sich visionäre Köpfe, Künstlerinnen und Künstler, Musikerinnen und Musiker aus aller Welt. Zwischen Ateliers, Werkstätten und Coworking entstehen neue Ideen, Konzerte, Konferenzen, vielfältige Kurse und Festivals verbinden Natur und Kultur miteinander. Ein offener Ort für Innovation, Austausch und neue Perspektiven. [basis.space](#)



ALTE SENNEREI

In der Bio-Dorfsennerei in Prad am Stilfserjoch taucht man bei einem Blick hinter die Kulissen in über 100 Jahre Handwerk ein – mit Führung und Verkostung. Bei Workshops verraten die Sennerinnen Tipps für die Käseherstellung und im Kulturcafé Salina in Glurns treffen bei abendlichen Verkostungen Käse und Wein aufeinander. Termine und Infos: [bio-dorfsennerei.it](#)



IN DER APFELWIESE

Mitten durch die Obstbäume führt diese zweistündige Tour in die Welt des Apfels. Die Apfelführungen in Schluderns bieten Einblicke in die Arbeit eines Apfelbauers, in Technik und Handarbeit in den Obstwiesen, zeigen was Qualität ausmacht und wie Äpfel richtig gelagert werden. Eine Verkostung beendet die Apfelreise. Anmeldung: [reschensee.com](#)



WEISSES GOLD

Bei der Erlebnisführung in der Marmorwelt in Laas wird Wissen vermittelt und der Laaser Marmor zwischen Kunstwerken und Spänen greifbar: beim Besuch eines Steinmetzbetriebs, wo die Profis ihr Können zeigen. Wer mag, probiert selbst. Die Erlebnistour führt sogar in den beeindruckenden Weißwasserbruch mit Aufstieg durch den Stollen. [laaser-marmorwelt.it](#)



BELEBTES BERGDORF

Neue Impulse für ein Dorf mit Zukunft: In Stilfs setzen die Stilzerinnen und Stilzer auf ökologische Landwirtschaft, altes Kunsthandwerk und einzigartige Kulturerlebnisse. Es sind die Menschen, die den besonderen Charakter und Zusammenhalt prägen. Erlebbar ist Stilfs bei geführten Kulturwanderungen, Handwerkskursen oder kulturellen Veranstaltungen wie dem StilzFestival.



UNO SGUARDO
DIETRO
LE QUINTE

HUB CREATIVO

Alla BASIS Vinschgau di Silandro si incontrano menti visionarie, artiste e artisti, musiciste e musicisti provenienti da tutto il mondo. Tra atelier, laboratori e spazi di coworking prendono forma nuove idee; concerti, conferenze, corsi di vario tipo e festival intrecciano natura e cultura. Un luogo pensato per l'innovazione, il confronto e le nuove prospettive. [basis.space](#)

STORICO CASEIFICIO

Grazie a una visita guidata con degustazione, nel caseificio biologico di Prato allo Stelvio ci si immerge in più di cent'anni di sapere artigianale. Nel corso dei workshop le casare danno consigli sulla caseificazione. Al Kulturcafé Salina di Glorenza le serate di degustazione celebrano il connubio tra formaggio e vino. Date e informazioni: [bio-dorfsennerei.it](#)

NEI MELETI

Questo tour di due ore tra i meleti accompagna alla scoperta del mondo delle mele. Le visite guidate di Sluderno rivelano i segreti del lavoro del frutticoltore, tra tecnologia e lavoro manuale nei meleti, e spiegano i criteri di qualità e il corretto stoccaggio. Una degustazione conclude il tour. Iscrizioni: [lago-di-resia.com](#)

ORO BIANCO

Il tour guidato al Mondo del Marmo di Lasa offre un'esperienza a contatto diretto con il marmo locale, tra sculture e scaglie di lavorazione, con la visita a un laboratorio di scalpellini dove viene mostrata la loro abilità. Chi lo desidera può cimentarsi personalmente. Un altro tour conduce nell'imponente cava di marmo Weißwasser. [laaser-marmorwelt.it](#)

VIVACE PAESINO ALPINO

Nuovi slanci per un paese che guarda avanti: a Stelvio la comunità punta su agricoltura sostenibile, antichi mestieri artigianali e iniziative culturali originali. Sono le persone a plasmarne l'identità e la coesione. Il paese si scopre partecipando a passeggiate culturali guidate, laboratori artigianali e manifestazioni quali lo StilzFestival.

MEHR ERLEBNISSE AUS KUNST UND HANDWERK UNTER: [vinschgau.net](#)
PER ULTERIORI ESPERIENZE TRA ARTE E ARTIGIANATO: [venusta.net](#)



Schöneben

Watles



[www.reschensee.com](#)



HOME OF
OUTDOOR



SÜDTIROL

48

AUTOCHTHON UND URALT / AUTOCTONI E ANTICHISSIMI



„In unseren Weinen stecken Rebsorte und Boden – ohne Einflüsse von außen“, sagt Magdalena Schuster vom Befehlhof in Vetzan bei Schlanders. Seit 2009 führt sie den elterlichen Weinhof mit 1,3 Hektar, der, 1981 gegründet, einer der ältesten im Vinschgau ist. Hier hat sie sich auf die Rebsorte Fraueler spezialisiert, die dank Robustheit lange Tradition im Tal hat – heute ist der Befehlhof der einzige Anbauort dieser Traube im Vinschgau. Das Resultat: Jera, ein weniger alkoholreicher Wein mit charakteristischer mineralischer Säure. befehlhof.it

“Nei nostri vini si sentono i vitigni e il suolo, senza alcun influsso esterno”, dice Magdalena Schuster del Befehlhof a Vezzano, presso Silandro. Dal 2009 gestisce l'azienda vitivinicola di famiglia di 1,3 ettari, fondata nel 1981 e annoverata tra le più longeve della Val Venosta. È specializzata nella varietà Fraueler, che grazie alla sua robustezza ha una lunga tradizione nella valle. Oggi il Befehlhof è l'unica cantina venostana a coltivarla. Ne nasce il Jera, un vino dal contenuto alcolico moderato e dalla caratteristica acidità minerale. befehlhof.it



VENUSTA

Sortenreiner Arabica-Kaffee aus Honduras ohne chemische Zusätze, sonnengetrocknet im Ursprungsland und geröstet im Vinschgau. Juanita ist das Produkt einer besonderen Partnerschaft: Produzenten im Biosphärenreservat Río Plátano, Alps Coffee in Partschins und der Weltladen Latsch begleiten den Kaffee vom Anbau bis zur Verpackung. „Wir waren inspiriert von der Kultur, Lebens- und Wirtschaftsweise der Pech. Juanita bringt all das in eine Tasse“, sagt Richard Theiner vom Weltladen, wo der Kaffee exklusiv erhältlich ist. weltladen-latsch.com



ORIGINE E FILOSOFIA

HERKUNFT UND HALTUNG



49

Caffè Arabica puro dell'Honduras senza additivi chimici, essiccato al sole nel Paese d'origine e tostato in Val Venosta; Juanita nasce da una partnership speciale. I produttori della Riserva della biosfera Río Plátano, Alps Coffee di Partschins e il negozio Bottega del Mondo di Laces seguono questo caffè dalla coltivazione al confezionamento. “Ci hanno ispirato la cultura, lo stile di vita e l'economia dei Pech. Juanita racchiude tutto questo in una tazzina”, spiega Richard Theiner della Bottega, che vende il caffè in esclusiva. weltladen-latsch.com

AMARO
TRIFFT MARILLE

Der erste Amaro auf Basis der Vinschger Marille ist eine Idee des Obervinschger Agronomen und Musikers David Frank: „Ich wollte ein komplett regionales Produkt kreieren.“ Hergestellt wird er im schonenden Mazerationsverfahren aus reifen Marillen und Vinschger Bergkräutern. Der Amarill ist ein reines Naturprodukt ohne Farb-, Konservierungs- und Dickungsmittel. Wie schmeckt er am besten? „Klassisch als Digestif auf Eis, aber auch als Aperitif oder Cocktail kommt der vielschichtige Geschmack zur Geltung.“ amaro-amarill.it

L'AMARO INCONTRA
L'ALBICOCCA

Il primo amaro all'albicocca venostana è un'idea di David Frank, agronomo dell'Alta Val Venosta e musicista: “Volevo creare un prodotto completamente regionale”. Nasce da un delicato processo di macerazione di albicocche mature ed erbe di montagna della Val Venosta. L'Amaril è un prodotto naturale e genuino, senza conservanti, coloranti o addensanti. Qual è il modo migliore di gustarlo? “È perfetto come digestivo con ghiaccio, ma se ne apprezza il gusto ricco e vario anche come aperitivo o nei cocktail”. amaro-amarill.it



HANDVERLESENE BLÜTEN / FIORI SELEZIONATI A UNO A UNO



01



02

— **01 Anbau:**
In Taufers im Münstertal auf 1.300 Metern werden die bunten Blumen biologisch angebaut und per Hand gepflückt.

— **02 Verarbeitung:**
Im Kräuterschlössl in Goldrain werden die Blüten schonend getrocknet und in Gläser gefüllt.

— **01 Coltivazione:**
A Tubre in Val Monastero, a 1.300 metri, i fiori variopinti vengono coltivati con metodo biologico e raccolti a mano.

— **02 Lavorazione:**
Al Castellino delle Erbe di Coldrano, i fiori vengono essiccati con cura e confezionati in vasetti di vetro.

Ein kleines Blütenmeer erstreckt sich auf 1.300 Metern in Taufers im Münstertal. Hier werden Kräuter und Blumen gepflanzt, per Hand geerntet und anschließend in der eigenen Manufaktur schonend getrocknet: Die BIO essbaren Blüten vom Kräuterschlössl in Goldrain sind nicht nur farbenfrohe Dekoration, sondern verfeinern Speisen mit natürlichen Aromen. Im Salat, auf Risottos und Suppen, auf Desserts, Kuchen, Keksen oder ganz klassisch am Tellerrand. krauterschloessl.it

A Tubre in Val Monastero, a 1.300 metri di quota, si estende un piccolo mare di fiori. Qui si piantano erbe e fiori che vengono raccolti a mano ed essiccati con estrema cura nella manifattura di proprietà: i fiori bio eduli del Castellino delle Erbe di Coldrano non sono solo variopinte decorazioni, ma impreziosiscono le pietanze con i loro aromi naturali. Ideali per insalate, risotti, zuppe, dessert, dolci, biscotti o come elegante tocco sul bordo dei piatti. krauterschloessl.it

RESTAURANTS
UND
BISTROS IM
VINSCHGAVFRISCHE
KONZEPTE

Mit **Killimangiare** lädt Jungchef Kilian Weithaler in sein kleines Restaurant in Kastelbell, wo er auf den Austausch mit lokalen Produzenten setzt. Unweit, ebenfalls in Kastelbell, öffnet mit dem **Kuppelrain Bistro** das gleichnamige Sternerestaurant mittags seine Tore. Im **Speckeggele** in Schlanders verbindet Köchin und Jägerin Victoria Walder ihre Liebe zu Natur und Küche auf einzigartige Weise. Einen Ausflug in die Vergangenheit bietet hingegen die **Taverne Alte Post** in Schlanders, wo gespeist wird wie im Mittelalter – Whiskykeller inklusive.

NUOVI
CONCETTI

Il giovane chef Kilian Weithaler accoglie gli ospiti nel suo piccolo ristorante di Castelbello, il **Killimangiare**, in cui punta sulla collaborazione con i produttori locali. Non lontano, sempre a Castelbello, il ristorante stellato **Kuppelrain Bistro** apre ora anche a pranzo. Nello **Speckeggele** di Silandro, la cuoca e cacciatrice Victoria Walder unisce amore per la natura e la cucina in modo speciale. Un salto nel passato lo offre invece la **Taverne Alte Post** a Silandro, dove si mangia come nel Medioevo: e c'è anche la cantina dei whisky.

RISTORANTI
E BISTRO
IN
VAL VENOSTAsüdtirol festival
merano meranHIGH
LIGHTS
2026

Bomsori Kim
28.08.2026
Kursaal Meran

- 20.08. KAMMERORCHESTER BASEL . FAZIL SAY
- 26.08. PITTSBURGH SYMPHONY ORCHESTRA
- 27.08. SAMBACH: ORQUESTRA J. S. RIO
- 28.08. SEOUL PHILHARMONIC
- 31.08. CONSTELLATION ORCHESTRA . GARDINER
- 02.09. BILL LAURANCE (piano)
- 05.09. QUATUOR ZAIDE
- 07.09. MAHLER CHAMBER . YUJA WANG
- 09.09. HENRY & HARRY | POTTER & PURCELL
- 10.09. STAATSKAPPELLE DRESDEN . GATTI . RANA
- 12.09. ANASTASIA KOBKINA (violoncello)
- 11.09. RINGMASTERS STOCKHOLM
- 13.09. ACCADEMIA GIOCOSA . D. OBERLINGER
- 15.09. BERGEN PHILHARMONIC
LEIF OVE ANDSNES
- 16.09. DANIEL HOPE & IRISH BAND LÚNASA
- 17.09. CAMERATA SALZBURG . L. & A. JUSSEN
- 18.09. LANDESJUGENDCHOR SÜDTIROL
- 19.09. CLAIRE HUANGCI (piano)
- 21.09. ARSENALE SONORO . F. ASPROMONTE
- 22.09. BALTIC SEA PHILHARMONIC

Präsident: Hannes Gamper
Ehrenpräsident: Hermann Schnitzer
Intendant: Andreas Cappello

event sponsors:



INFO:

merano

+39 0473 496030 . www.meranofestival.com

main sponsors:





HEISS UND KALT

CALDO E FREDDO

WARMES MOHNTÖRTCHEN MIT HONIG- HALBGEFRORENEM

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

HALBGEFRORENES:

40 g Eigelb*, 20 g Staubzucker,
60 g Honig*, 200 g Sahne*

TÖRTCHEN:

50 g Butter*, 30 g Zucker,
20 g Honig*, 1 Eigelb*, 50 g geriebene
Mandeln, 50 g gemahlener Mohn,
etwas Zitronenschale, 1 Esslöffel Rum,
1 Eiweiß*, 20 g Zucker

1.

Für das Halbgefrorene: Eigelb warm
und kalt schlagen. Staubzucker und
Honig dazugeben. Sahne steif
schlagen und unterheben. Tiefkühlen.

2.

Für die Törtchen: Butter schmelzen,
mit Zucker, Honig, Eigelb, Mandeln,
Mohn, Zitrone, Rum vermengen.
Eiweiß mit Zucker steif schlagen und
unterheben.

3.

Förmchen mit Butter bestreichen
und mit Zucker bestreuen, Teig
einfüllen. Bei 150 Grad für
45 Minuten im Ofen backen.

TIPP:

Das noch warme Mohntörtchen auf
dem Teller mit Staubzucker bestreuen,
mit Früchten garnieren und zum
Schluss zwei Streifen Halbgefrorenes
dazugeben.

TORTINO CALDO DI SEMI DI PAPAVERO CON SEMIFREDDO AL MIELE

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

SEMIFREDDO:

40 g tuorlo*, 20 g zucchero a velo, 60
g miele*, 200 g panna*

TORTINO:

50 g burro*, 30 g zucchero, 20 g miele*,
1 tuorlo*, 50 g mandorle tritate fine-
mente, 50 g semi di papavero macinati,
scorza di limone grattugiata, 1 cuc-
chiaio rum, 1 albume*, 20 g zucchero

1.

Per il semifreddo: montare i tuorli prima
a caldo e poi a freddo. Aggiungere
zucchero a velo e miele. Montare la
panna e incorporarla delicatamente.
Congelare.

2.

Per il tortino: sciogliere il burro e
amalgamarlo con zucchero, miele,
tuorlo, mandorle, semi di papavero,
scorza di limone e rum. Montare
l'albume con lo zucchero e unirlo al
composto.

3.

Imburrare gli stampini, cospargerli
di zucchero e riempirli con l'impasto.
Cuocere in forno a 150 °C per 45 minuti.

CONSIGLIO:

Servire il tortino al papavero ancora
caldo, spolverizzato di zucchero a velo,
decorato con frutta e accompagnato
da due fettine di semifreddo.



Honig mit **Qualitäts-
zeichen Südtirol** stammt
ausschließlich aus der
Region und wird unter strengen
Richtlinien und regelmäßigen unab-
hängigen Kontrollen gewonnen. So
schmeckt der Honig hervorragend
und steht verlässlich für höchste
Qualität aus Südtirol. Zu den **Vinschger
Erzeugnissen mit Qualitätszeichen**
gehören auch Marillen, Erdbeeren,
Milch und Milchprodukte, Eier, Ge-
müse, Brot, Kräuter und Fleisch. Mehr
Infos unter qualitaetsuedtirol.com



Il miele con il **Marchio
di Qualità Alto Adige**
proviene esclusivamente
dall'Alto Adige. È prodotto nel
rispetto di rigorosi criteri di qualità
e sottoposto a controlli regolari e
indipendenti. Il risultato è un miele
dal gusto eccellente con la garanzia
della più alta qualità altoatesina.
Tra i **prodotti della Val Venosta con
il Marchio di Qualità** figurano anche
albicocche, fragole, latte e latticini,
uova, verdure, pane, erbe aromatiche
e carne. qualita-altoadige.com

* mit Qualitätszeichen Südtirol

* con Marchio di Qualità Alto Adige





54

Lena Klopp

Whiskymacherin

Im Vinschgau gereift, in der ganzen Welt von Liebhabern hochgeschätzt. Das Geheimnis des Whiskys der Glurnser Destillerie PUNI

1 VENUSTA — Wie wurde PUNI das, was es heute ist?

LENA KLOPP — 2010 wurde PUNI als erste Whiskydestillerie Italiens gegründet. 2015, nach der obligatorischen Mindestreifezeit, haben wir unseren ersten Whisky präsentiert. Schon ein Jahr später ist das Flaschendesign ausgezeichnet worden, vor fünf Jahren gewann unsere erste fassstarke „Edition AURA“ die Auszeichnung „Europäischer Whisky des Jahres“.

2 VENUSTA — Was macht einen guten Whisky aus?

LENA KLOPP — Er entsteht aus hochwertigen Rohstoffen und benötigt geeignete Reifekonditionen sowie präzise Handwerkskunst. Bei uns sind es Getreide aus ganz Italien, reines Wasser aus dem Nationalpark Stilfserjoch, ausgezeichnete Eichenholzfässer, unter anderem auch aus Südtirol, die zusammen mit der Destillation auf einer originalen schottischen Anlage einen authentischen Whisky mit einem charaktervollen Profil hervorbringen.

3 VENUSTA — Whisky und Vinschgau – warum passt das so gut zusammen?

LENA KLOPP — Der Vinschgau bietet ideale Bedingungen, da das lokale Klima mit seinen ausgeprägten saisonalen Temperaturschwankungen die natürliche Reifung des Whiskys fördert. Was viele nicht wissen: Auch unsere Gärfässer, gefertigt aus hiesigem Lärchenholz, beeinflussen den endgültigen Geschmack bereits während der Vergärung maßgeblich.

Produttrice di whisky

Maturato in Val Venosta, molto apprezzato dai cultori di tutto il mondo. Il segreto del whisky della distilleria PUNI a Glorenza

1 VENUSTA — In che modo PUNI è diventata ciò che è oggi?

LENA KLOPP — Quando è nata, nel 2010, Puni era la prima distilleria di whisky d'Italia. Dopo il periodo minimo di maturazione, nel 2015 abbiamo presentato il nostro primo whisky. L'anno dopo il design della bottiglia è stato premiato e, cinque anni fa, la nostra “AURA Edition” a gradazione di botte ha vinto il titolo di “Whisky europeo dell'anno”.

2 VENUSTA — Cosa rende un whisky un buon whisky?

LENA KLOPP — L'utilizzo di materie prime di pregio e condizioni di maturazione adeguate, oltre a una lavorazione artigianale meticolosa. Nel nostro caso, usiamo cereali provenienti da tutta Italia, acqua purissima del Parco Nazionale dello Stelvio e pregiate botti di rovere, alcune delle quali altoatesine, che insieme alla distillazione in alambicchi originali scozzesi danno come risultato un whisky autentico con un profilo di grande carattere.

3 VENUSTA — Whisky e Val Venosta: perché formano un binomio così riuscito?

LENA KLOPP — La Val Venosta offre le condizioni ideali perché il clima locale, con le sue marcate escursioni termiche stagionali, favorisce la maturazione naturale del whisky. Quello che non tutti sanno è che anche i nostri tini di fermentazione, realizzati in legno di larice del posto, influiscono in modo decisivo sul gusto finale già nella fase di fermentazione.

55

PRÄZISE HANDWERKSKUNST
Hochwertige Rohstoffe – auf einer schottischen Anlage destilliert und in alten Eichenholzfässern gereift.

PRECISIONE ARTIGIANALE
Materie prime pregiate, distillazione in alambicchi scozzesi e stagionatura in vecchie botti di rovere.



VIER TYPEN, VIER LOIPEN



WETTKAMPFGEIST

Unterschiedliche Streckenlängen und Schwierigkeitsgrade: Das Biathlonzentrum Martell ist regelmäßig Trainingsstation und Wettkampfschauplatz für die internationale Biathlonszene. Bei Kursen dürfen auch Anfänger an den modernen Schießständen Treffsicherheit beweisen.

WO? Biathlonzentrum Grogg, Martell
LÄNGE: bis zu 4 km
BERGAUF: 260 m
SCHWIERIGKEIT: leicht bis schwer



SPIRITO COMPETITIVO

Tracciati di varie lunghezze e difficoltà: il Centro Biathlon in Val Martello è regolarmente sede di allenamenti e di gare del circuito internazionale del biathlon. I corsi nel moderno poligono di tiro consentono anche ai principianti di mettersi alla prova.

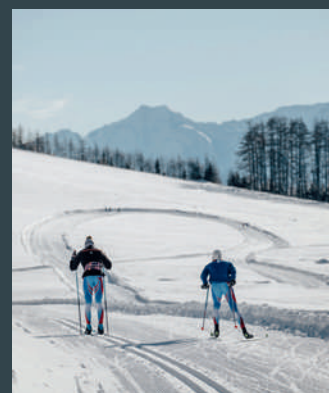
DOVE?
Centro Biathlon Grogg, Val Martello
LUNGHEZZA: fino a 4 km
DISLIVELLO IN SALITA: 260 m
DIFFICOLTÀ: da facile a difficile



AUSDAUER

22 Kilometer lang verläuft die Strecke vom Nordic Center Schlinig zur Schliniger Alm auf 1.868 Metern und zurück. Die Rundloipe ist Austragungsort internationaler Wettkämpfe und überwindet rund 230 Höhenmeter. Highlight: die Ruhe des kleinen Seitentals Schlinig.

WO? Nordic Center Schlinig
LÄNGE: 22 km
BERGAUF: 180 m
SCHWIERIGKEIT: mittel



RESISTENZA FISICA

Il tracciato di 22 chilometri collega il Nordic Center Slingia alla Malga Slingia, a 1.868 metri, e ritorno. L'anello è sede di competizioni internazionali e ha un dislivello complessivo di 230 metri. Da non perdere il silenzio della piccola valle di Slingia.

DOVE?
Nordic Center Slingia
LUNGHEZZA: 22 km
DISLIVELLO IN SALITA: 180 m
DIFFICOLTÀ: media



HÖHENLUST

Nach dem Einstieg bei der Talstation des Kanzellifts führt die Runde auf 1.900 Metern oberhalb von Sulden gelegen stetig durch offenes Gelände. Dank ihrer Höhenlage ist die Loipe snowsicher bis in den Frühling. Blick auf Ortler, Zembrü und Königsspitze inklusive.

WO? Höhenloipe Sulden
LÄNGE: 4,8 km
BERGAUF: 120 m
SCHWIERIGKEIT: leicht



VOGLIA D'ALTA QUOTA

Partendo dalla stazione a valle della cabinovia Pulpito, la pista ad anello si snoda in spazi aperti a 1.900 metri sopra Solda. Grazie all'altitudine, il tracciato è innevato fino a primavera inoltrata. Panorami su Ortles, Zembrü e Gran Zembrü.

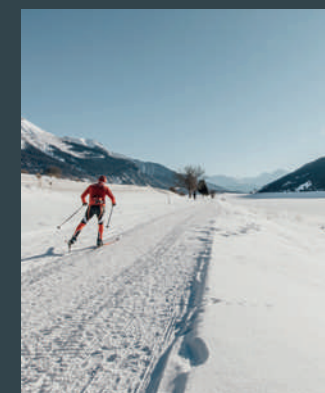
DOVE?
Pista in quota di Solda
LUNGHEZZA: 4,8 km
DISLIVELLO IN SALITA: 120 m
DIFFICOLTÀ: facile



GRENZGANG

Vom Seeufer bei Gandlan führt die Grenzloipe über flache Wiesen vorbei am Altdorf Reschen und dem Pofellift. Nach nur 300 Metern geht es leicht abwärts Richtung Grenze. Ab hier: weiter bis nach Nauders in Österreich – oder in der verkürzten Version in einer Schleife zurück nach Reschen.

WO? Reschenseeloipe bis Nauders
LÄNGE: 9 km
BERGAUF: 96 m
SCHWIERIGKEIT: leicht



OLTRECONFINE

Dal lago di Gandlan, la "pista del confine" conduce per prati pianeggianti al centro storico di Resia e alla sciovvia Pofel: dopo 300 metri scende leggermente verso il confine austriaco. Si può proseguire per Nauders, in Austria, o seguire il tracciato breve ad anello tornando a Resia.

DOVE?
Pista del Lago di Resia fino a Nauders
LUNGHEZZA: 9 km
DISLIVELLO IN SALITA: 96 m
DIFFICOLTÀ: facile

QUATTRO SFIDE, QUATTRO PISTE



BIS ALLES 58 ZERFÄLLT



Von Frühling bis Herbst arbeitet Künstler Bernhard Grassl im Freiluftatelier am Göflaner Marmorbruch. Inspiriert von dem, was ihn umgibt. Monumentale Stelen fügen sich in die Landschaft ein, denken sie weiter. „Sie wurden für diese Plätze gemacht und bleiben, bis sie irgendwann zerfallen.“ Seit 30 Jahren lehrt Grassl an der Marmorschule in Laas: „Man versteht das Material nie ganz. Ich lerne vom unverkrampften Zugang der Studierenden.“

Dalla primavera all'autunno, l'artista Bernhard Grassl lavora in un atelier all'aperto nella cava di marmo di Covellano, dalla quale trae ispirazione. Alcune stele monumentali si inseriscono nel paesaggio, quasi a prolungarne la continuità. „Sono state create per questi luoghi e resteranno fino a quando andranno in rovina.“ Grassl insegna da trent'anni all'istituto per il marmo di Laas: „Non si comprende mai del tutto questo materiale. Io imparo dalla naturalezza con cui gli studenti vi si accostano.“

FOTOS/FOTOGRAFIE — Marco Telfser



FINO A CHE TUTTO SI SGRETOLA

VINSCHGAU ERLEBEN

60

PER SCOPRIRE LA VAL VENOSTA

venusta

In einer Urkunde des Klosters St. Gallen aus dem Jahr 890 wird das obere Etschtal als „Venusta Vallis“ bezeichnet. Zu dieser Zeit umfasst der Begriff geografisch nicht nur die heutigen Landesgrenzen, sondern auch Teile des Inntals und des Unterengadins. Dieser historische Raum wird im Mittelalter auch „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 Menschen und seine kulturelle Umgebung, greift über die Landesgrenzen hinaus und betrifft Architektur und Kunst, Tradition und Brauchtum – und nicht zuletzt die Landschaft.

venusta

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

Abonnement Abbonamento

venusta kostenlos für Vinschgau-Liebhaber.
Online bestellen:
vinschgau.net/venusta
Oder per E-Mail:
info@vinschgau.net
venusta è gratuita per chi ama la Val Venosta.
Richiesta online:
venosta.net/venusta
o con un'e-mail:
info@venosta.net

Newsletter Newsletter

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

+ News aus ganz Südtirol:
suedtirol.info/de/de/information/ueber-suedtirol/newsletter
+ Novità da tutto l'Alto Adige:
suedtirol.info/it/it/informazioni/questo-e-l-alto-adige/newsletter

VINSCHGAU
VAL VENOSTA
vinschgau.net
venosta.net



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

+++ Interaktive Karte
Mappa interattiva +++



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



INFOBÜROS
IM VINSCHGAU
UFFICI
D'INFORMAZIONE
IN VAL VENOSTA

Reschen Resia
reschensee.com
lago-di-resia.com
T +39 0473 634603

St. Valentin auf der Haide
San Valentino alla Muta
reschensee.com
lago-di-resia.com
T +39 0473 633101

Mals Malles
reschensee.com
lago-di-resia.com
T +39 0473 831190

Burgeis Burgusio
reschensee.com
lago-di-resia.com
T +39 0473 831422

Glurns Glorenza
reschensee.com
lago-di-resia.com
T +39 0473 831097

Schluderns Sluderno
vuseum.it
T +39 0473 615590

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

Sulden Solda
ortlergebiet.it
venosta.net/it/area-all-ortles
T +39 0473 613015

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

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

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

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

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

Karthus Certosa
schnalstal.it
valsenales.cc
T +39 0473 679148

Kurzras Maso Corto
schnalstal.it
valsenales.cc
T +39 0473 679148

+++ Südtirol Transfer +++



+ Nachhaltige Anreise
+ arrivare in modo sostenibile

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

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



Öffentlich unterwegs
Mobilità in provincia
suedtirolmobil.info



Barrierefrei in Südtirol
Alto Adige accessibile
suedtirolfueralle.it
altoadigepertutti.it
T +39 0473 010854



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

VENUSTA® 14 2026/2027

März marzo 2026
Auflage tiratura 20.000

Eingetragene Marke „venusta“
Marchio registrato „venusta“
BZ2013C000026

RKA ROC
39452

Herausgeber editore
Vinschgau Marketing – Val Venosta Marketing
Hauptplatz 16 Piazza Principale 16
39021 Latsch Laces
vinschgau.net

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

Chefredaktion caporedattore
Lenz Koppelstätter

Publishing Management
Debora Longariva

Editorial Design, Art Direction
Nina Ullrich designnomadin.com

Verantwortlicher im Sinne
des Pressegesetzes
Direttore responsabile
Lenz Koppelstätter

Anzeigen inserzioni
Vinschgau Marketing – Val Venosta Marketing
Manuel Platzgummer

Autoren und Autorinnen
Autori e autrici
Lisa Maria Gasser, Lenz Koppelstätter, Debora Longariva, Selma Mahlkecht, Anna Zögernitz

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

Coverfoto fotografia di copertina
Patrick Schwienbacher

Fotos fotografie
Amarill/Gasser Lisa (49); archeoParc/Neumair G. (24, 26); BASIS Vinschgau/Telfser M. (46); Befehlshof/Debiasi Julia (48); Blickle Frieder (14); Egger Philipp (12); IDM Südtirol/Huber A. (10, 53); /Lafogler M. (52); /Schwarz Angelika (34); /Sturzenegger Tina (24); Kastelbell-Tschars/Narrativ (14); Kräuterschlössl (50); Mur Raphael (21); Niederholzer P. (30, 46); Nordic Drei (56–57); Haus der Geschichte Baden-Württemberg/Scherer Peter (64); Pfitscher Benjamin (29, 30, 31, 33, 34); PUNI (55); Santer Peter (26); TV Schnalstal (26); Schwienbacher P. (16–23, 32, 33); Speckeggele/Kottersteger M. (51); Stadtarchiv Ravensburg (62, 64, 66); Südtiroler Landesarchiv/Alpenlandschaften (64); Telfser M. (58–59); Unterholzner F. (13, 38–45, 46); VIP/Kobald Sophia (6–7); Vuseum/Larcher L. (66, 69); Weltladen Latsch (49); Wöhler Malte (70–71)

Druck stampa
Südtirol Druck, Tschermes Cermes

bioladen
SCHLANDERS+PRAD



Natur- und Bio-Produkte

Ihre Biofachgeschäfte in
Schlanders und Prad

demeter

bio
REGIONALSCHAFT
HOFER SPECIALIZIERT

Café Venusta & Bioladen Schlanders
Hauptstraße 18 - Tel. 0473 620 055 - info@biomarkt.it
Bioladen Prad
Hauptstraße 108 - Tel. 0473 618 075 - prad@biomarkt.it
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8:30 - 12:00 / 15:00 - 18:30
Sa 8:30 - 12:00

UND GLEICH NEBENAN

DAS BIO-CAFÉ IN
SCHLANDERS

VENUSTA
BAR · CAFÉ · BISTRO



Jetzt unser
gesundes
Frühstück,
Snacks & Salate
entdecken!

der Treffpunkt
für gesundheitsbewusste
Genießer in Schlanders
MIT SONNENTERRASSE

DER SCHWERE WEG

62

Über 300 Jahre zogen Tausende Vinschger Kinder über die verschneiten Alpen zum Arbeiten nach Oberschwaben. Ihr Schicksal wurde lange nur bruchstückhaft erzählt. Ein Gespräch mit Autorin und Historikerin Romina Casagrande

Per oltre tre secoli, i bambini della Val Venosta andarono a lavorare in Alta Svevia attraversando le Alpi innevate. Una vicenda raccontata finora in modo frammentario e di cui parliamo con la storica e scrittrice Romina Casagrande

TEXT/TESTO — Debora Longariva
FOTOS/FOTOGRAFIE — Archiv/archivio

L'ARDUO CAMMINO

63

ZEUGEN DER ZEIT

Ein Gruppenbild mit Arbeitern, Familien und wohl auch Schwabenkindern anno 1899, als in Ravensburg der Stadtbach neu verlegt wurde.

TESTIMONI DEL TEMPO

Una fotografia di gruppo con operai, famiglie e anche "bambini di Svevia" del 1899, quando a Ravensburg venne deviato il torrente cittadino.



FOTOS/FOTOGRAFIE—S. 62-63: Stadttarchiv Ravensburg, S. 03/01 Sammlung Joseph Zittrell, Mappe 16a Bl. 3. S. 64: Südtiroler Landesarchiv, Bildarchiv/Sammlung Alt- und Neulandtschaften, 037 (o.); Stadttarchiv Ravensburg, Oberschwäbische Anzeiger 15.3.1905 (i. u.); Stadttarchiv Ravensburg, Joseph Bayer, S. 20 Bilder und Zeichnungen, An 184 (r. o.); Haus der Geschichte Baden-Württemberg, Peter Scherer (r. u.).

Vom frühen 17. Jahrhundert – erste schriftliche Erwähnung 1616 – bis 1930, teils sogar über den Zweiten Weltkrieg hinaus schickten arme Bauernfamilien aus Tirol und Vorarlberg in Österreich, aus Graubünden in der Schweiz, aus Liechtenstein und aus dem Vinschgau in Südtirol ihre Kinder zum Arbeiten nach Oberschwaben zwischen Baden-Württemberg und dem Allgäu: die Schwabenkinder. Offizielle Zahlen und autobiografische Ausschnitte gibt es wenige. In Dienstbotenverzeichnissen wurden über 6.000 Schwabenkinder dokumentiert. Die Dunkelziffer dürfte deutlich höher sein. Von März bis November waren die Kinder in der Fremde.

VENUSTIA — *Frau Casagrande, in Ihrem Roman „Als wir uns die Welt versprochen“ erzählen Sie die Geschichte von Edna, einem Mädchen aus dem Vinschgau, das ein Schwabenkind war. Wie sind Sie auf diesen Teil Vinschger und europäischer Geschichte gestoßen?*

ROMINA CASAGRANDE (RC) — Als ich Italienisch in den Mittelschulen von Laas und Latsch unterrichtete, sprachen meine Kolleginnen über ihre Großeltern und überlegten, wie sie dieses Kapitel im Unterricht behandeln sollten. Ich komme aus Meran und kannte die Geschichte der Schwabenkinder, wusste aber nicht viel darüber. Ich hatte von der Ausbeutung gehört, aber erst beim Lesen von Zeitzeugenberichten und in Gesprächen mit Nachfahren wurde mir bewusst, wie groß das Kapitel ist. Über 300 Jahre – man muss sich vorstellen, was sich in diesem Zeitraum in der Weltgeschichte alles veränderte! Es ist ein Kapitel, das aus vielen kleinen Geschichten besteht und aus tiefen Wunden. Mit meinem Buch wollte ich diesen Kindern eine Stimme geben.

VENUSTA — Die Kinder versammelten sich Jahr für Jahr am 19. März und begannen die Reise. Auf dem Weg Richtung Reschenpass schlossen sich nach und nach Kinder aus anderen Dörfern an. Am zweiten Tag ging es bis Pettnau oder St. Anton am Arlberg. Der dritte Tag wartete mit dem beschwerlichen Weg über den Arlberg auf. Vom Brenner ging es mit dem Schiff nach Friedrichshafen. Sie legten den Weg bis Ravensburg, wo einer der wichtigsten Kindermärkte stattfand, innerhalb von acht Tagen zurück. Was ist davon belegt?

RC — Die Jüngsten waren sieben Jahre alt. Sie wurden nur vom Pfarrer begleitet, ließen die Eltern zurück, traten die lange Rei-

Dall'inizio del XVII secolo – la prima attestazione scritta è del 1616 – al 1930, e in parte anche dopo la seconda guerra mondiale, le povere famiglie contadine del Tirolo e del

Vorarlberg in Austria, dei Grigioni in Svizzera, del Liechtenstein e della Val Venosta in Alto Adige mandavano i loro figli a lavorare in Alta Svevia, tra il Baden-Württemberg e l'Algovia: erano i cosiddetti "bambini di Svevia". Esistono pochi dati ufficiali e rare testimonianze autobiografiche. Negli elenchi della servitù risultano registrati oltre seimila bambini di Svevia ma è verosimile che il numero effettivo sia di gran lunga più alto. Da marzo a novembre i bambini vivevano lontani dalle loro famiglie.

VENUSTA — *Signora Casagrande, nel suo romanzo “I bambini di Svevia” racconta la storia di Edna, una bambina di Svevia della Val Venosta. Come si è imbattuta in questo capitolo della storia venostana ed europea?*

ROMINA CASAGRANDE (RC) — Quando insegnavo italiano alle scuole medie di Lasa e Laces, sentivo spesso le colleghe raccontare dei loro nonni e interrogarsi su come trattare questo tema in classe. Sono di Merano e la storia di questi bambini mi era nota, ma non ne sapevo molto. Avevo sentito del loro sfruttamento, ma solo leggendo le testimonianze dei protagonisti e parlando con i loro discendenti ho iniziato a capire la vastità del fenomeno: più di trecento anni, è impressionante immaginare quante trasformazioni abbia conosciuto il mondo in un arco di tempo simile! È un capitolo composto da tante piccole storie e da ferite profonde. Con il romanzo volevo dare voce a questi piccoli.

*È un capitolo
composto da tante
piccole storie e
da ferite profonde.
Con il romanzo
volevo dare voce
a questi piccoli.*

ROMINA CASAGRANDE

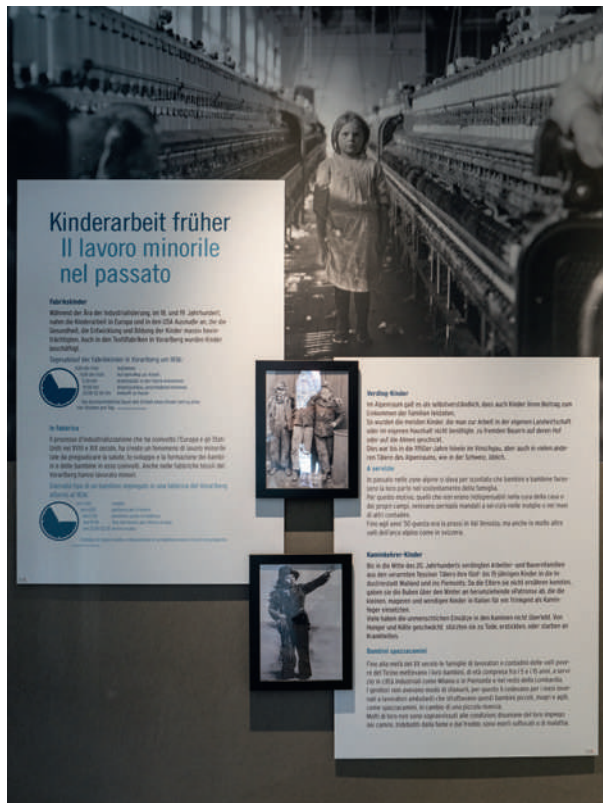


RC — I più piccoli avevano sette anni. Erano accompagnati solo dal parroco, lasciavano i genitori e affrontavano un viaggio di oltre 200 chilometri senza equipaggiamento. Avevano appena uno zaino con lo stretto necessario. Lungo il cammino, a marzo, c'era spesso ancora neve e il freddo era pungente.



JAHR FÜR JAHR — Immer am 19. März machten sich die Vinschger Kinder auf den Weg. In drei Tagen ging es über den Arlberg, nach acht Tagen erreichten sie Ravensburg.

ANNO DOPO ANNO — Ogni 19 marzo i bambini venostani si mettevano in cammino. In tre giorni attraversavano l'Arlberg e dopo otto giorni raggiungevano Ravensburg.



HARTE ARBEIT — Die Kinder wurden auf Märkten unter anderem in Ravensburg als billige Arbeitskräfte angeboten.

LAVORO DURO — I bambini venivano offerti come forza lavoro a basso costo nei mercati come quello di Ravensburg.

se ohne Ausrüstung an. Über 200 Kilometer. Nur mit einem Rucksack und dem Nötigsten eingepackt. Auf dem Weg lag im März oft noch Schnee und es war bitterkalt. Übernachtet wurde unterwegs in Ställen und Scheunen. Bei jeder Zwischenstation mussten sie betteln, um essen zu können. Die Kinder kannten die Berge und waren stark, sonst wäre so eine Reise noch gefährlicher gewesen. Aber es gab auch tragische Todesfälle, etwa bei Lawinenunglücken.

VENUSTA — Die Reise war auch eine große emotionale Anstrengung.

RC — Viele plagte das Heimweh. In St. Christoph am Arlberg kamen sie an der Kapelle des Hospizes vorbei, wo eine vier Meter hohe hölzerne Statue stand: der heilige Christophorus, Schutzheiliger der Reisenden. Die Kinder schnitzten Späne aus der Statue und steckten die kleinen Holzstücke in ihre Taschen. Sie glaubten daran, dass der Heilige sie vor der Sehnsucht nach zu Hause schützen würde. Die Statue war irgendwann so beschädigt, dass sie nicht mehr stabil war und mit einem Gitter geschützt werden musste.

VENUSTA — Sie haben die Reise in der Recherche zum Buch selbst gemacht. Warum wurde sie zum tragenden Element?

RC — Ich wollte möglichst nah am Weg der Kinder sein. Wie haben sie sich gefühlt? Das versuchte ich zu verstehen. Meine Hauptfigur beschließt mit 80 Jahren, ins Schwabenland zurückzukehren – zu Fuß und einer Karte folgend, die sie als junges Mädchen gezeichnet hatte. Es ist ein Roman, aber ihre Geschichte ist aus vielen verschiedenen Überlieferungen entstanden. Ihre Reise zurück nach Oberschwaben hat auch einen beinahe romantischen Aspekt, der auch in Berichten belegt ist – Zeitzeugen erzählen zum Beispiel von Begegnungen mit Tieren unterwegs. Die Natur war ihnen eine bekannte Begleiterin, da war eine Vertrautheit, aus der sie Kraft schöpfen konnten. So auch Edna im Buch.

VENUSTA — Wie muss man sich eine Vinschger Bauernfamilie vorstellen, die ihre Kinder zum Arbeiten nach Schwaben schickt?

RC — Der Vinschgau war ein sehr armes Tal mit sehr armen, aber kinderreichen Familien. Zehn Kinder und mehr waren keine Seltenheit. Die Felder waren oft zu klein, als dass die Erträge ausreichten, um alle zu ernähren. Die meisten Familien schickten die Kleinen nicht weg, um Geld zu verdienen, sondern um sie zu Hause nicht dem Hunger aussetzen zu müssen. In der Hoffnung, dass sie anderswo vielleicht wenigstens etwas zu essen haben.

VENUSTA — Dass Kinder am heimischen Hof oder bei fremden Bauern mithalfen, war im Alpenraum üblich, viele waren das Arbeiten gewohnt. Aber schon damals sprach man von Kindersklaven.

RC — Viele Kinder hatten es in der Fremde sehr

Pernottavano in stalle e fienili, e a ogni tappa dovevano mendicare per poter mangiare. Per fortuna i bambini conoscevano la montagna ed erano forti, altrimenti un viaggio simile

sarebbe stato ancora più pericoloso. C'erano anche incidenti mortali, per esempio a causa delle valanghe.

VENUSTA — Era un viaggio duro anche emotivamente.

RC — Molti erano tormentati dalla nostalgia. A St. Christoph am Arlberg passando dalla cappella dell'ospizio vedevano la statua in legno alta quattro metri di San Cristoforo, patrono dei viandanti. Staccavano delle schegge dalla statua e se le mettevano in tasca, convinti che il santo li avrebbe protetti dalla nostalgia di casa.

A un certo punto la statua era così danneggiata da dover essere protetta con una grata.

VENUSTA — Durante le ricerche per il libro ha compiuto lei stessa il viaggio. Perché è diventato un elemento centrale?

RC — Volevo avvicinarmi il più possibile al cammino dei bambini. Ho cercato di capire come si sentissero. La protagonista a ottant'anni decide di tornare in Svevia a piedi, seguendo una mappa che aveva disegnato da bambina. È un romanzo, ma la sua storia nasce dall'intreccio di varie testimonianze. Il cammino verso l'Alta Svevia ha anche un lato quasi poetico, attestato da resoconti che parlano, per esempio, di incontri con gli animali. La natura per loro era una compagna di viaggio familiare e da quella familiarità traevano forza. Così fa anche Edna nel libro.

VENUSTA — Come ci si può immaginare una famiglia contadina della Val Venosta che manda i propri figli a lavorare in Svevia?

RC — La Val Venosta era una terra molto povera, abitata da famiglie indigenti ma con tanti figli. Dieci o più figli non erano rari, e i campi spesso erano troppo piccoli perché i raccolti bastassero a sfamare tutti. Gran parte delle famiglie non mandava via i bambini per guadagnare del denaro, ma per sottrarli alla fame che avrebbero patito a casa. Nella speranza che altrove, per lo meno, avrebbero trovato qualcosa da mangiare.

VENUSTA — Sulle Alpi era normale che i bambini dessero una mano nel maso di famiglia o di altri contadini, erano abituati al lavoro. Ma già allora si parlava di schiavitù infantile.

RC — Per molti bambini la vita all'estero era dura.

Ich wollte möglichst nah am Weg der Kinder sein. Wie haben sie sich gefühlt? Das versuchte ich zu verstehen.

ROMINA CASAGRANDE

Volevo avvicinarmi il più possibile al cammino dei bambini. Ho cercato di capire come si sentissero.

ROMINA CASAGRANDE

hart. Sie mussten körperliche Schwerstarbeit leisten, Schläge erdulden. Die Schwierigkeiten begannen oft schon bei der Sprachbarriere. Die Vinschger Kinder kannten nur ihren Dialekt und hatten Probleme mit der Hochsprache. Das führte zu Missverständnissen, weil sie Aufträge nicht ausführen konnten – und letztlich zu Bestrafungen. Es gab auch Missbrauch. Mädchen, die vergewaltigt und geschwängert wurden. Ein absolutes Tabuthema, das verschwiegen wurde. Auf den Märkten zeichneten die Kinder mit Kreide Kreuze auf die Jacken der brutalen Bauern, um andere zu warnen und sie vor einer Arbeit auf solchen Höfen zu schützen.

VENUSTA — *Es gibt auch positive Berichte. Aus heutiger Perspektive: Gab es Kinder, denen es gut ging?*

RC — Manche Kinder trafen es besser als andere. Ein Mädchen etwa wurde gut behandelt und erhielt sogar Geschenke, weil die Familie sich immer eine Tochter gewünscht hatte. Im besten Fall aber kamen die Kinder mit einem neuen Gewand und einem kleinen Taschengeld nach Hause. Erst 1891 wurde der Hütেকinder-Verein gegründet, der den Transport der Kinder organisieren und sich um Verträge und gerechte Entlohnung kümmern sollte.

VENUSTA — *Eine Geschichte, die Ihnen besonders in Erinnerung geblieben ist?*

RC — Es gab eine alte Frau, die als Schwabenkind sehr schlecht behandelt wurde. Als sie im hohen Alter ohne Verwandte lebte, vertraute sie sich schließlich dem Dorfbibliothekar an. Nach ihrer Rückkehr in den Vinschgau konnte sie aufgrund des Erlebten ihre Mutter, die sie weggeschickt hatte, nicht mehr lieben. Das belastete sie ihr ganzes Leben.

VENUSTA — *Welche Rolle spielt das Thema heute noch im Vinschgau?*

RC — Jede Vinschger Familie kennt jemanden, der seine Kinder nach Oberschwaben schickte. Verwandte, Nachbarn. Die Geschichten der Schwabenkinder haben die Erinnerung des ganzen Tals geprägt. Und der Wunsch, auch Dinge zu erzählen, die lange verschwiegen wurden, ist heute noch stärker.

VENUSTA — *Ihr Buch wurde aus dem Italienischen ins Deutsche, aber auch ins Französische und Arabische übersetzt – was ist das Universelle daran?*

RC — Der Aspekt der Kinderarbeit ist leider noch genauso aktuell. Weltweit werden über 130 Millionen Minderjährige ausgebeutet. Die Reise von Edna hat auch etwas Symbolisches, sie verbindet die Vergangenheit mit der Gegenwart. Als Lehrerin beobachte ich Apathie bei jungen Menschen. In meiner Recherche zum Buch bin ich jedoch vor allem bei älteren Menschen auch einer großen Offenheit und Resilienz begegnet. Wir können heute viel von Menschen lernen, die schwere Zeiten überlebt haben. — DL

Dovevano eseguire lavori fisicamente pesanti, sopportare le percosse. Le difficoltà iniziavano già con la barriera linguistica, perché i bambini venostani conoscevano solo il dialetto, avevano difficoltà con la lingua standard. E non capendo cosa gli venisse chiesto di fare, venivano spesso puniti. C'erano anche casi di abuso, ragazzine che venivano violentate e restavano incinte. Un tabù assoluto, di cui si doveva tacere. Al mercato i bambini tracciavano con il gesso delle croci sulle giacche dei contadini più brutali, per avvisare gli altri di non accettare lavori in quei masi.

VENUSTA — *Ci sono anche racconti positivi. Con lo sguardo di oggi, si può dire che ad alcuni bambini andò bene?*

RC — Alcuni ebbero più fortuna di altri. Una bambina, per esempio, fu trattata bene e ricevette persino dei regali perché la famiglia ospitante aveva sempre desiderato una figlia. Nel migliore dei casi i bambini tornavano a casa con un vestito nuovo e qualche soldo in tasca. Solo nel 1891 fu fondata la Hütেকinder-Verein, che organizza-

va il trasporto dei bambini e otteneva contratti e compensi adeguati.

VENUSTA — *C'è una storia che le è rimasta particolarmente impressa?*

RC — C'era una vecchia signora che aveva vissuto un'esperienza durissima come bambina di Svevia. Ormai anziana e rimasta senza parenti, si confidò con il bibliotecario del paese. Una volta tornata in Val Venosta, a causa dei maltrattamenti subiti, non riuscì più ad amare sua madre che l'aveva mandata via. Un peso che si portò dietro tutta la vita.

VENUSTA — *Che eco ha oggi questo tema in Val Venosta?*

RC — Ogni famiglia della valle conosce qualcuno che aveva mandato i figli in Alta Svevia. Parenti, vicini di casa. Le storie dei bambini di Svevia hanno plasmato la memoria collettiva. E il desiderio di raccontare vicende che sono state taciute a lungo è ancora più forte.

VENUSTA — *Il suo libro è stato tradotto in tedesco, ma anche in francese e arabo: che cosa lo rende universale?*

RC — L'aspetto dello sfruttamento del lavoro minorile è drammaticamente attuale, dato che sono oltre 130 milioni i bambini sfruttati nel mondo. Il viaggio di Edna ha un valore simbolico, connette il passato con il presente. Come insegnante nei ragazzi di oggi vedo l'apatia. Nel corso delle mie ricerche per il romanzo, comunque, ho incontrato soprattutto nelle persone più anziane una grande apertura e resilienza. Oggi possiamo imparare molto da chi è sopravvissuto a tempi difficili. — DL

Die Geschichten der Schwabenkinder haben die Erinnerung des ganzen Tals geprägt.

ROMINA CASAGRANDE

Le storie dei bambini di Svevia hanno plasmato la memoria collettiva.

ROMINA CASAGRANDE

MEHR ÜBER DIE
SCHWABENKINDER
ERFAHREN

EIN BESUCH
IM VUSEUM

Den Vinschgau verstehen: Im Vintschger Museum in Schluderns lernen Besucherinnen und Besucher die Region über Themen kennen, die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft des Tals prägen – von archäologischen Funden aus der Jungsteinzeit bis zur Geschichte der Waale. Die Ausstellung zu den Schwabenkindern folgt ihren Spuren vom einfachen Leben im Vinschgau bis zum harten Alltag in der Fremde. Geöffnet von Anfang April bis Ende Oktober. vuseum.it



UNA VISITA
AL VUSEUM

Alla scoperta della Val Venosta: al Museo della Val Venosta di Sluderno i visitatori imparano a conoscere questa regione attraverso temi che ne plasmano il passato, il presente e il futuro – dai ritrovamenti archeologici del Neolitico alla storia delle rogge. La sezione sui “bambini di Svevia” ne ripercorre le tracce, dall'infanzia di stenti in valle alle dure fatiche quotidiane all'estero. Aperto da inizio aprile a fine ottobre. vuseum.it

PER SAPERNE
DI PIÙ SUI
BAMBINI
DI SVEVIA

BERG-BAHNEN LATSCH

Wandern, biken & genießen

IMPIANTI DI RISALITA LACES

Escursioni, gite in mountain bike e rilassarsi

SESSELLIFT / SEGGIOVIA

TARSCHER ALM MALGA DI TARRES
1.940m

SEILBAHN / FUNIVIA

ST. MARTIN SAN MARTINO
1.740m

Latsch – Martelltal
Vinschgau - Val Venosta



BUS & BIKESHUTTLE
TÄGLICH / GIORNALIERO

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

bergbahnen-latsch.com

NATÜRLICH WILD

70

NATURA SELVAGGIA

Drei Kilometer lang schlängelt sich der Kräuterlehrpfad entlang des Trafoier Bachs im Nationalpark Stilfserjoch – und gibt Einblick in eine einzigartige Vegetation von 1.400 Metern bis in die Gletscherzone.

Il sentiero delle erbe selvatiche si snoda per 3 chilometri lungo il Rio Trafoi nel Parco Nazionale dello Stelvio, offrendo lo spettacolo di una vegetazione unica che va dai 1.400 metri fino al ghiacciaio.

ORCHIDEEN

„Über 80 verschiedene Orchideenarten soll es laut Recherchen im hinteren Kessel von Trafoi geben, die den ganzen Sommer über abwechselnd blühen. Ich stolpere immer über irgendwas, das ich noch nicht kenne.“

VIelfalt

„In der Planung des Themenweges zog ich mit einem Notizbuch los und schrieb alle Kräuter und Blumen auf, die ich sah. 70 waren es, da war ich noch lange nicht am Ende des Weges. Zwei Wochen später wollte ich weitermachen – und es gab überall neue Pflanzen. Ich notierte schließlich über 200 Arten.“

BACHBETT

„Die beiden Bachseiten sind komplett verschieden. Orografisch rechts fördert der Ortler aus Hauptdolomit und mit kalkhaltigem Boden etwa die bewimperte Alpenrose – orografisch links, nur fünf Meter weiter, beherbergen leicht saurere Böden den Blauen Eisenhut.“

VEGETATIONSZONEN

„Das Trafoital ist eines meiner Lieblingsplätzchen. Selten ist die Natur so wild. Auf Minimalraum finden sich hier Feucht- und Trockengebiete, tiefgründige Böden und Höhenstufen von 1.400 Metern bis in die Gletscherzone.“

KRÄUTERFEST

„Seit fünf Jahren ist Trafoi Schauplatz unseres Kräuterfestivals Herbatio, das Kräuter und Regionalität feiert. Das Programm und der Markt stellen kleine Produzenten in den Mittelpunkt. Herbatio steht für einen bewussten Umgang mit Natur, Wissen und Kultur.“

ORCHIDEE

“Secondo vari studi, nella conca posteriore di Trafoi ci sono oltre 80 specie diverse di orchidee, che fioriscono l'una dopo l'altra tutta l'estate. Mi imbatto continuamente in piante che non conosco.”

ALVEO DEL TORRENTE

“Le due sponde sono completamente differenti. Sulla destra orografica, grazie alla dolomia principale e ai suoli calcarei dell'Ortles, prospera il rododendro peloso; mentre sulla sinistra orografica, solo 5 metri più in là, i suoli un po' più acidi ospitano l'aconito napello. Sono entrambi velenosi.”

FESTA DELLE ERBE SELVATICHE

“Da cinque anni Trafoi ospita il nostro festival delle erbe Herbatio, che celebra le erbe e la regionalità. Il programma e il mercatino hanno come protagonisti i piccoli produttori. Herbatio è sinonimo di rapporto consapevole con la natura, il sapere e la cultura.”

VARIETÀ

“Per progettare questo sentiero tematico mi sono messo in marcia con un taccuino, annotando tutte le erbe e i fiori che vedevo. Erano già 70 quando ero ancora lontano dalla fine. Due settimane dopo sono tornato per proseguire e ovunque c'erano nuove piante. Al termine avevo registrato oltre 200 specie.”

71

FASCE VEGETAZIONALI

“La valle di Trafoi è uno dei miei posti preferiti. Raramente la natura è così selvaggia. In uno spazio limitato convivono zone umide e secche, terreni profondi e altitudini dai 1.400 metri fino al ghiacciaio.”

GEORG GAPP —

ist Wanderleiter, leitet botanische, volksheilkundliche Führungen und entwickelt Projekte zum Thema Natur. Den Kräuterweg hat er mit dem Nationalpark Stilfserjoch konzipiert.



GEORG GAPP —

è guida escursionistica, organizza tour botanici e di medicina popolare e sviluppa progetti tematici sulla natura. Ha ideato il sentiero delle erbe con il Parco Nazionale dello Stelvio.



DAS KRÄUTERFESTIVAL HERBATIO FINDET JÄHRLICH IM JULI STATT. (4.-5.7.2026) herbatio.com
IL FESTIVAL HERBATIO SI SVOLGE OGNI ANNO IN LUGLIO. (4.-5.7.2026) herbatio.com

TRAUM- 72 PFAD E IM WINTER

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

Die meisten mögen den Sommer lieber. Joggen, Radfahren, Skaten oder Motorradtouren machen an hellen, lauen Tagen mehr Spaß als im Winter. Da ist man oft froh, wenn man überhaupt nicht vor die Tür zu gehen braucht. Es ist dunkel und kalt, und wer das Haus verlässt, muss sich dick einpacken. Unterwegs zu sein, kann ungemütlich werden. Busse, Straßenbahnen oder Züge sind manchmal klirrend kalt, manchmal überheizt und stickig. Mit dem Auto ist es oft nicht besser. Wir Straßen gelten im Winter als besonders unberechenbar und gefährlich. Schneefall ist nur romantisch, wenn man keine Termine hat. Auf den Pässen stehen nachts zum Schreck der Autoreisenden frierende Hirsche mitten auf der Fahrbahn. Also doch lieber zu Fuß gehen? Wenn man nicht aufpasst, kann man auf eisigen Wegen ausrutschen.

Und dennoch liebe ich den Winter. Die Sonne, die im Sommer oft so unbarmherzig herabbrennt und Asphalt und Pflastersteine zum Glühen bringt, hat ihre Kraft verloren. Es ist die Zeit der langen Abende und stillen Mondnächte. Ja, man braucht Jacke, Mütze, Schal und Handschuhe. Aber ein Spaziergang in der Winternacht unter tausendfach glitzernen Sternen entfaltet seine ganz eigene Magie. Und auch auf den Straßen lässt sich bisweilen ein besonderer Zauber beobachten: Wenn die Kälte winzige Eisblumen aufblühen lässt, funkelt der Weg wie ein silberner Fluss, der sich in der Ferne verliert. Traumpfade für Gedankenreisen – beglückend.

Herzlich,
— IHRE CLAUDIA AUGUSTA

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

SENTIERI INVERNALI DA SOGNO

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

La maggior parte delle persone preferisce l'estate, quando le giornate luminose e miti rendono più divertente fare jogging e andare in bici, sui pattini o in moto. In inverno spesso si è contenti di non dover uscire di casa. È buio e fa freddo, e chi va fuori deve coprirsi bene. Andare in giro può essere scomodo: in autobus, tram e treni a volte si gela, altre volte si soffoca dal caldo. E in auto spesso non è meglio. Noi strade, in inverno, siamo considerate particolarmente imprevedibili e pericolose. Le nevicate sono romantiche solo se non si ha fretta. Di notte, sui passi di montagna, i cervi infreddoliti stanno immobili in mezzo alla carreggiata, con grande spavento degli automobilisti. Allora è meglio andare a piedi? Se non si fa attenzione sui sentieri ghiacciati si rischia di scivolare.

Eppure io adoro l'inverno. Il sole, che in estate picchia implacabile, rendendo incandescenti l'asfalto e i selciati, ha perso la sua forza. Le sere sono lunghe e le notti di luna silenziose. Certo, servono giaccone, berretto, sciarpa e guanti. Ma una passeggiata nella notte invernale, sotto migliaia di stelle scintillanti, ha una magia tutta sua. Anche sulle strade talvolta ci si può imbattere in un vero incanto: quando il freddo fa fiorire minuscoli arabeschi di ghiaccio, il fondo scintilla come un fiume d'argento che si perde in lontananza. Sentieri da sogno per lasciar vagare i pensieri: una felicità pura.

Con affetto,
— LA VOSTRA CLAUDIA AUGUSTA

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

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



LITERARISCHER
VINSCHGAU

ETSCHPACHL

Polli deis Etschpachl lai häar, wias di Hoad oowrhupft,
doo hozmi fa Hoamwäa nou ollamoll glupft.

Unt polli pann Posskraiz dia weissn Ourtlrpärg gwoorn,
pinni mit Zaachrn in Port ollm nou di Multn oigfoorn.

Es pokktmi, wia deis Pachl uam wia a Lampl nochlaaft.

Miar hotma holt kluanr mit dein Pochwossr taaft.

Unt deis aiskolte Plitschl gschiiri worm in miar drinn,
waili aa woll a Toal fa dein Pochwossr pinn.

Polli deis Etschpachl lai häar, wias di Hoad oowrhupft,
doo hozmi fa Hoamwäa nou ollamoll glupft.

LUIS STEFAN STECHER — aus: *Kornrliadr. Gedichte in Vintschger Mundart*, Folio Verlag, Wien/Bozen 2009, mit freundlicher Genehmigung.

VAL
VENOSTA
LETTERARIA

FLOURASCHWORZ
Weltoffen und stilistisch
bunt vertont die Malser
Band Flouraschworz die
„Kornrliadr“, Gedichte
im Vinschger Dialekt
von Luis Stefan Stecher.

Nach *Kurz unt guat* (2019) erschien 2023 *Fuirroat*.

Cosmopoliti e aperti a una grande varietà di stili, i Flouraschworz sono una band di Malles che mette in musica le „Kornrliadr“, poesie in dialetto venostano di Luis Stefan Stecher. Dopo *Kurz unt guat* (2019), nel 2023 è uscito *Fuirroat*.

IL RUSCELLETTO DELL'ADIGE

Non appena odo il ruscelletto dell'Adige
saltellare giù per i pascoli,

ecco che mi assale la nostalgia di casa.

E non appena, dalla croce del passo,
scorgo le bianche cime dell'Ortles,

da sempre scendo i Multenwiesen
con la barba intrisa di lacrime.

Mi commuove come il ruscello ti segua,
docile come un agnello.

Con l'acqua di questo ruscello, da bambino, fui battezzato.

E sento il suo gelido gorgoglio scaldarmi nel profondo,
perché sono parte anch'io, dell'acqua di questo ruscello.

Non appena odo il ruscelletto dell'Adige
saltellare giù per i pascoli,

ecco che mi assale la nostalgia di casa.

LUIS STEFAN STECHER — *Kornrliadr. Gedichte in Vintschger Mundart*, Folio Editore, Vienna/Bolzano 2009, per gentile concessione. Traduzione italiana a cura della redazione.

AUSZEIT IM
NATIONALPARK
STILFSEERJOCH

TIPPS FÜR AKTIVE

Der Marmorundweg, der in Eintages- oder Mehrtages-touren um den Laaser Marmorstock führt.

TIPPS FÜR NEUGIERIGE

Fünf Besucherzentren für die ganze Familie: aquaprad widmet sich der Wasserwelt, avimundus der Vogelwelt, culturamartell der bergbäuerlichen Kulturlandschaft, lahnersäge dem Wald und naturatrafoi dem Leben im hochalpinen Raum.

TIPPS FÜR GENIESSER

Wildtierbeobachtungen, Kräuter-Exkursionen, Naturwerkstätten für Kinder, u.v.m.

Weitere Informationen unter
www.nationalpark-stelvio.it

UNA PAUSA NEL
PARCO NAZIONALE
DELLO STELVIO

CONSIGLI PER AVVENTURIERI

Il Sentiero circolare del marmo conduce in tour di uno o più giorni attorno alle cave di marmo di Lasa.

CONSIGLI PER CURIOSI

Cinque Centri visitatori per tutta la famiglia: aquaprad è dedicato al mondo dell'acqua, avimundus a quello degli uccelli, culturamartell al paesaggio culturale contadino di montagna, lahnersäge al bosco e naturatrafoi alla vita in alta montagna.

CONSIGLI PER INTENDITORI

Osservare la fauna selvatica, passeggiate erboristiche, laboratori naturalistici per bambini e molto altro.

Ulteriori informazioni nel sito
www.parcnazionale-stelvio.it

NATIONAL
PARK
STILFSEER
JOCHPARCO
NAZIONALE
DELLO
STELVIO



Das APFEL Paradies Il Paradiso delle MELE



Direktverkauf in unseren Genossenschaften:
Vendita diretta nelle nostre cooperative:

TEXEL Naturns/Naturno, Tel. 0473 671100

JUVAL Kastelbell/Castelbello, Tel. 0473 727519

MIVOR Latsch/Laces, Tel. 0473 749964

GEOS Schlanders/Silandro, Tel. 0473 737100

ALPE Laas/Lasa

OVEG Eys/Oris, Tel. 0473 617581



Details unter
Tutti i dettagli su