

Hoch hinaus
Bergsteiger und Filmemacher
Simon Messner über seine
Expeditionen und die Kindheit
auf Schloss Juval

08
2020/2021

Sempre più in alto
L'infanzia a Castel Juval e le
avventure nel mondo: Simon
Messner, alpinista e filmmaker,
si racconta

venusta®

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

Wie beflügelt

E-Bike-Touren für Einsteiger und
Profis mit kulturellen und
kulinarischen Höhepunkten

Le ali ai piedi

Gite in e-bike per principianti
ed esperti tra sport,
cultura e gusto

Südtirol. Alto Adige.



Kloster St. Johann Müstair

Zu Besuch bei Karl dem Großen

12 Jahrhunderte Kunst-, Bau- und Klostergeschichte
364 Tage im Jahr

In visita da Carlo Magno

12 secoli di storia dell'arte e dell'architettura
364 giorni all'anno

Das Museum Kloster St. Johann in Müstair hat für Sie geöffnet:

November–April

Montag–Samstag 10–12 und 13.30–16.30 Uhr
Sonn- und Feiertage vormittags geschlossen
Am Christtag, den 25. Dezember geschlossen

Mai–Oktober

Montag–Samstag 9–17 Uhr
Sonn- und Feiertage ab 13.30 Uhr geöffnet
Klosterladen täglich bis 18 Uhr geöffnet

Il museo del monastero di San Giovanni a Müstair è aperto:

novembre–aprile:

lu–sab ore 10–12 e 13.30–16.30
domenica e festivi ore 13.30–16.30
chiuso il 25 dicembre

maggio–ottobre:

lu–sab ore 9–17
domenica e festivi 13.30–17
negoziario aperto fino alle ore 18



Was den Vinschgau ausmacht? Die krassen Gegensätze. Das Wilde, das Unberührte. Und das Schöne, das vom Menschen behutsam Verwandelte. Das Abenteuer. Und der Genuss. All das ist der Vinschgau, all das soll auch *venusta* sein, unser Magazin, das mit dieser Ausgabe in neuem Gewand erscheint.

Was macht die Stille unberührter Natur mit uns? (S. 8) Warum ist der Vinschgau ein Paradies für E-Bikes? (S. 16) Wie lebt es sich eigentlich als Benediktiner im Kloster Marienberg? (S. 28) Was hat die Skilegende Gustav Thöni uns über das Skifahren von anno dazumal zu erzählen? (S. 34) Wie schmeckt Kaffee nach einem Rezept aus dem 18. Jahrhundert? (S. 54) Was erzählt uns Simon Messner, Sohn der Bergsteigerlegende Reinhold Messner, über die Angst beim Klettern? (S. 60)

Um all das zu erfahren, sind wir gewandert und geradelt, haben nachgefragt und ausprobiert, fotografiert und aufgeschrieben. Das Ergebnis liegt in Ihren Händen.

Eine anregende Lektüre wünscht

— DIE VENUSTA-REDAKTION

Cosa rende unica la Val Venosta? Semplice: i suoi mille contrasti. La natura selvaggia e intatta. E la bellezza, là dove interviene la mano dell'uomo. L'avventura. Ma anche il gusto del relax. Tutto questo è Val Venosta, tutto questo è anche *venusta*, il nostro magazine che a partire da questo numero si presenta in una nuova veste grafica.

Che effetto ha su di noi la quiete della natura incontaminata? (p. 8) Perché la Val Venosta è un vero paradiso dell'e-bike? (p. 16) Come vivono i monaci benedettini nell'Abbazia di Monte Maria? (p. 28) Cosa ricorda il mitico campione Gustav Thöni delle gare di sci dei suoi tempi? (p. 34) Che sapore avrà il caffè preparato secondo una ricetta del Settecento? (p. 54) E come mai lo scalatore Simon Messner, figlio di una leggenda dell'alpinismo come Reinhold Messner, dice di provare paura in parete? (p. 60)

Per scoprirlo abbiamo camminato e pedalato, domandato e assaggiato, scritto e fotografato. Il risultato lo state sfogliando proprio ora.

Buona lettura!

— LA REDAZIONE DI VENUSTA

NATIONALPARK STILFSEERJOCH — *Ein Beispiel für nachhaltigen Tourismus mit wilder Natur und behutsam genutzter Naturlandschaft.*

PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO — *Un esempio di turismo sostenibile, tra natura selvaggia e paesaggi naturali valorizzati con la massima cura.*

FORST BIER.
URSPRUNG IN SÜDTIROL. HEIMAT FÜR GENIESSER.

BIRRA FORST.
NASCE IN ALTO ADIGE, PER PIACERE OVUNQUE.



FELSENKELLER
BIER

Naturtrüb
Cruda

PREMIUM

Angenehm
Piacevole

1857

Trendy

KRONEN

Südtirols
Beliebtstes

*La più amata
in Alto Adige*

V.T.P. PILS

Elegant
Raffinata

SIXTUS

Malzaromatisch
Intensa

HELLER
BOCK

Kräftig
Forte



DAS BIER DER HEIMAT.
LA BIRRA DALL'ALTO ADIGE.

www.forst.it
www.beviresponsabile.it

 @forstbeer

 /BirraForstBier

06

EIN BILD UND SEINE GESCHICHTE —
Die Gassen von Glurns
 UN'IMMAGINE E LA SUA STORIA —
I vicoli di Glorenza

08

DIE STILLE, DIE WIR MEINEN —
*Eine Erkundung im
 Nationalpark Stilfserjoch*
 IL SUONO DEL SILENZIO —
*Alla scoperta del
 Parco Nazionale dello Stelvio*

12

NEU IM VINSCHGAU —
 NOVITÀ DALLA VAL VENOSTA —

16

WIE BEFLÜGELT —
Mit dem E-Bike durch den Vinschgau
 LE ALI AI PIEDI —
Val Venosta in e-bike

24

NACHGEFRAGT —
Was macht ein Traildoctor?
 INTERVISTA —
Cosa fa un trail doctor?

28

HERR, ÖFFNE MEINE LIPPEN —
Zu Gast in Marienberg
 SIGNORE, APRI LE MIE LABBRA —
In visita a Monte Maria

32

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



52

DREI FRAGEN AN —
... einen Kaffeeröster
 TRE DOMANDE A —
...un torrefattore

56

ATELIERBESUCH —
Bei Jörg Hofer
 VISITA IN ATELIER —
L'artista Jörg Hofer



34

34

HELDEN AM BERG —
Drei Porträts im Schnee
 GENTE DI MONTAGNA —
Tre persone nel loro elemento: la neve

48

KULINARISCHES —
 SAPORI —

52

KÜCHENGEHEIMNIS —
Rotes Gemüse
 SEGRETI DI CUCINA —
Un amor di tubero

54

DREI FRAGEN AN —
... einen Kaffeeröster
 TRE DOMANDE A —
...un torrefattore

56

ATELIERBESUCH —
Bei Jörg Hofer
 VISITA IN ATELIER —
L'artista Jörg Hofer

58

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

60

OHNE ANGST KEIN MUT —
Simon Messner im Gespräch
 SENZA PAURA NON C'È CORAGGIO —
Intervista a Simon Messner

70

MEIN LIEBLINGSORT —
Der Reschensee
 IL MIO POSTO DEL CUORE —
Il lago di Resia

72

KOLUMNE —
Also sprach Augusta
 RUBRICA —
Così parlò Augusta

74

LITERARISCHER VINSCHGAU —
Stefan Zweig
 VENOSTA LETTERARIA —
Stefan Zweig

GASSEN OHNE MÄUSE

In den Gassen von Glurns galt schon vor 500 Jahren: Vor dem Gesetz sind alle gleich. Nicht nur die Menschen – auch die Mäuse. Am 26. Oktober 1519 wurde den Nagern der Stadt nachweislich der Prozess gemacht. Die Anklage lautete: Feldschäden! Zeugenaussagen, Verhöre und Verteidigungsplädoyers des Mäuseprozesses zogen sich über ein halbes Jahr hin, bis schließlich das Urteil fiel: Alle Mäuse müssen die Stadt verlassen.

LA SCOMPARSA DEI TOPI

La legge è uguale per tutti: nei vicoli medievali di Glorenza tale principio fu rispettato già mezzo secolo fa. Il 26 ottobre 1519, infatti, ebbe inizio un processo contro i famelici roditori, rei di aver causato danni alle colture. Tra testimonianze, interrogatori e arringhe della difesa, il Processo ai topi si protrasse per oltre sei mesi, finché non si giunse alla sentenza: tutti i topi dovevano lasciare la città.





DIE STILLE, DIE WIR MEINEN

TEXT/TESTO — *Lenz Koppelstätter*

Der Nationalpark Stilfserjoch gilt mit seiner wilden Natur- und behutsam genutzten Kulturlandschaft als Beispiel für nachhaltigen Tourismus. Eine Erkundung

Was macht Stille mit uns? Ein Blick in die Forschung zeigt: Die eigentliche Stille, wie sie ausschließlich unter Laborbedingungen einer camera silens herrschen kann, empfinden wir als unerträglich. Still ist es nie in der Natur. Und doch sehnen wir uns nach Stille, denn die Stille, die wir meinen, das ist die Abwesenheit von Großstadtlärm, von dem überbordenden Zivilisationswahnsinn.

Ein Ort solcher Stille ist der Nationalpark Stilfserjoch. Er zählt mit etwas mehr als 1.300 Quadratkilometern, davon 534 Quadratkilometern allein in Südtirol, zu den größten Naturschutzgebieten des Kontinents. Streift der Wanderer durch den Park, so hört er das, was er sich gemeinhin als Stille herbeisehnt: das Brausen des Windes, das Rauschen eines Bächleins, das Pfeifen der Murmeltiere, die eigenen Schritte – sonst nichts. Er sieht die weißen Gipfel, die schroffen Felsen, die Hochalmen, Wiesen, Wälder, Alpenglöckchen, Mehlprimeln, Silberwurz. Mit etwas Glück auch: Hirsche, Rehe, Steinböcke, Gämser, Adler.

Der Mensch entdeckt – und bald ist das bis dato Unentdeckte ein Anlaufpunkt der Massen. Häufig zerstört der Mensch die Stille, indem er sie findet. Doch ist das gezwungenermaßen so? Oder kann Tourismus Genuss und Erkenntnis auch bieten, ohne zu zerstören? Er kann. Auch das zeigt das Beispiel des Nationalparks Stilfserjoch, der jüngst in die Europäische Charta für Nachhaltigen Tourismus in Schutzgebieten (CETS) aufgenommen wurde. Der Grund: eine nachhaltige Entwicklung und ein optimales Tourismusmanagement, und zwar, wie es in der Begründung heißt, unter der „Berücksichtigung der Bedürfnisse von Umwelt, Anwohnern, der lokalen Wirtschaft und Besuchern“.

Nachhaltiger Tourismus muss eingehen in einen Kreislauf aus Geben und Nehmen. Auch der Mensch, der inmitten der Stille in idyllischen Bergdörfern lebt, der einen Teil des Nationalparks kulturlandschaftlich nutzt, ist ein unverzichtbarer Bestandteil eines Naturschutzgebiets. Stille bedeutet Leben. Rund

IL SUONO DEL SILENZIO

09

FOTOS/FOTOGRAFIE — Armin Terzer, Patrick Schwienbacher

Equilibrio perfetto tra natura incontaminata e presenza umana: il Parco nazionale dello Stelvio è un modello di turismo sostenibile. Una ricognizione

Che effetto ha su di noi il silenzio, quello vero? La ricerca ha dimostrato che l'assenza totale di suoni, ricreabile soltanto in una camera anecoica, risulta pressoché insopportabile. In natura il silenzio assoluto non esiste. Eppure spesso sentiamo l'esigenza di un silenzio profondo: quello rappresentato dall'assenza del frastuono delle nostre città, del rumore del traffico, della frenesia quotidiana.

Il Parco nazionale dello Stelvio è uno di questi luoghi del silenzio. Si estende su una superficie di poco più di 1.300 chilometri quadrati, 534 dei quali in Alto Adige, ed è una delle aree protette più vaste d'Europa. Una camminata nel parco è un'immersione in quel mondo di suoni benefici a cui diamo il nome di silenzio: il fruscio del vento, il gorgoglio dei ruscelli, il fischio delle marmotte, il suono dei propri passi. Nient'altro. Allo sguardo si apre un paesaggio incontaminato con vette imbiancate, alpeggi, boschi e prati di primule e camedri. Con un po' di fortuna si scorgono cervi, caprioli, stambecchi e aquile.

Ma, si sa, ci si muove raramente da soli e le oasi in cui regna il silenzio, una volta scoperte, spesso si trasformano in destinazioni di massa. E addio silenzio. L'uomo sembra destinato a distruggere il silenzio non appena lo trova. È davvero sempre così? O esiste un turismo capace di offrire esperienze piacevoli preservando l'ambiente? Sì. E il Parco nazionale dello Stelvio lo dimostra: all'area protetta è stata recentemente conferita la certificazione CETS (Carta Europea per il Turismo Sostenibile nelle Aree Protette) che ne riconosce l'impegno a favore di uno sviluppo sostenibile e di una gestione del turismo rispettosa "delle necessità dell'ambiente, della comunità, delle imprese locali e dei visitatori", come si legge nel documento della federazione Europarc.

Nel contesto del turismo sostenibile, la popolazione che vive negli idilliaci paesini di montagna e utilizza in parte economicamente il suolo del parco nazionale è parte integrante dell'area protetta. Perché il silenzio è anche vita. Circa



NACHHALTIGKEIT — Jüngst wurde der Nationalpark Stilfserjoch in die Europäische Charta für Nachhaltigen Tourismus in Schutzgebieten aufgenommen.

SOSTENIBILITÀ — Il Parco nazionale dello Stelvio ha recentemente ottenuto la certificazione Carta Europea per il Turismo Sostenibile nelle Aree Protette.

64.000 Menschen gestalten das Stilfserjoch durch Landwirtschaft und Tierhaltung, durch nachhaltigen Tourismus. Die Bauern im Park tragen durch sanfte Bewirtschaftung erheblich zum Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur bei.

Besucher können die unberührten Schönheiten des Parks erleben: Es gibt Wanderwege, Themenwege, Berg- und Gletschertouren, Klettersteige und Kletterparks, Almen und Schutzhütten, Radtouren, geführte Wildbeobachtungstouren und Workshops. Nur drei von zahlreichen Outdoor-Angeboten: Der Ortler Höhenweg in sieben Etappen ist eine der anspruchsvollsten und unvergesslichsten Höhenwanderungen der Alpen rund um das Ortlermassiv. Eine einfache und doch nicht minder spektakuläre Rundwanderung bietet der Plima-Schluchtenweg über einen tosenden Wasserfall und hohe Hängebrücken hinweg. Die Kneippanlage im Bärenbad in Sulden am Fuße des Ortlers eignet sich für einen entspannten Familienausflug.

Für die hiesigen Tourismustreibenden geht es beim Erleben des Nationalparks stets auch darum, die Besucher mit den Menschen in Kontakt zu bringen, die hier leben und wirtschaften, und so einen nachhaltigen Kreislauf zu eröffnen. Damit das Gegenteil von Stille – das Rauschen des Zivilisationswahnsinns – in jedem Einzelnen von uns etwas leiser wird. — LK

24. MAI 2020: TAG DES NATIONALPARKS — mit Führungen, Erlebnissen, kulinarischen Überraschungen mit Produkten aus dem Park und freiem Eintritt. Weitere Infos zum Nationalpark Stilfserjoch unter www.nationalpark-stelvio.it und in den Besucherzentren vor Ort.

64.000 persone curano e preservano il paesaggio del Parco dello Stelvio attraverso l'agricoltura e il turismo sostenibile. Coltivando la terra nel pieno rispetto dell'ambiente, i contadini del parco forniscono un contributo essenziale al mantenimento del delicato equilibrio tra uomo e natura.

L'intatta bellezza del parco è un'esperienza tutta da vivere. I visitatori trovano percorsi escursionistici, itinerari tematici, tour alpini e sui ghiacciai, vie ferrate e parchi avventura, alpeggi e rifugi, itinerari da percorrere in bici, workshop e visite guidate nella natura. Alcuni esempi? L'Alta Via dell'Ortles, che si snoda in sette tappe intorno al massiccio, è uno degli itinerari in quota più impegnativi e straordinari delle Alpi. Un'escursione circolare più agevole, ma non meno spettacolare, è il sentiero della gola Plima, tra cascate scroscianti e ponti sospesi. L'impianto Kneipp Bagno degli orsi di Solda, alle pendici dell'Ortles, è ideale per una rilassante gita in famiglia.

Le proposte turistiche sono concepite per permettere ai visitatori di scoprire il parco nazionale entrando al tempo stesso in contatto con le persone che vi vivono. Si avvia così un ciclo sostenibile, e il frastuono del mondo odierno si attenua. Per fare spazio, in ciascuno di noi, al silenzio. — LK

24 MAGGIO 2020: GIORNATA DEL PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO — con visite guidate, tante attività e sorprese gastronomiche con i prodotti del parco. Ingresso libero. Maggiori informazioni sul Parco nazionale dello Stelvio sul sito www.parcnazionale-stelvio.it e presso i Centri visitatori del parco.

12

FRISCHER WIND / UN VENTO NUOVO



VENUSTA

Für mehr Vielfalt in der Peripherie setzt sich BASIS Vinschgau rund um Hannes Götsch ein – und hat die brachliegende Drusus-Kaserne in Schlanders in ein Gründer- und Innovationszentrum umgewandelt. In dem alten Militärgebäude sind eine Kreativwerkstatt, eine Galerie und bald auch ein Gastrobetrieb untergebracht. Im ersten Stock gibt es einen Coworking-Space und Projektwohneinheiten. Das Kasino steht für Events offen. Übrigens lässt sich BASIS auch für eine Workation (Work + Vacation) nutzen – um Arbeit mit Urlaub zu verbinden. www.basis.space

Il progetto BASIS Vinschgau, gestito da alcuni venostani alla guida di Hannes Götsch, vuole creare diversità e innovazione in periferia. E ha trasformato la caserma Druso di Silandro in un polo di innovazione e in un incubatore di startup. Il complesso militare abbandonato ospita oggi un laboratorio creativo e una galleria d'arte; presto si aggiungerà un ristorante. E in più zone coworking, unità abitative temporanee e uno spazio per eventi, il "Kasino". Incuriositi? BASIS può essere utilizzato anche per abbinare lavoro e vacanza in una "workation" (work + vacation). www.basis.space



Seit Juli 2019 hat der Vinschgau eine eigene Sternwarte. Dank zweier Teleskope können Besucher auf dem Plateau Maseben den Großen Bären und Co. tagsüber wie auch nachts betrachten. Vielerorts in Europa klappt das aufgrund der angestiegenen Luft- und Lichtverschmutzung nicht mehr. Anders im Langtauferer Tal. Das hat der Geschäftsführer der Ferienregion Reschenpass, Gerald Burger, erkannt – und veranlasste kurzerhand den Bau der Sternwarte.

Da luglio 2019 la Val Venosta dispone di un proprio osservatorio: attraverso due telescopi, i visitatori dell'altopiano di Maseben possono osservare l'Orsa Maggiore & Co. sia di giorno che di notte. In molte zone d'Europa questo non è più possibile a causa dell'inquinamento atmosferico e luminoso: invece nella remota Vallelunga le stelle sembrano a portata di mano. Fatto che non è sfuggito al direttore dell'Associazione turistica di passo Resia, Gerald Burger, che prontamente si è adoperato per la costruzione dell'osservatorio.

SCHAU, DER BÄR!



VICINI ALLE STELLE

13

ECHT VINSCHGERISCH! / SPAZIO AL DIALETTO

Was auf Neudeutsch „Powernapping“ heißt, nennen die Vinschger seit jeher schlicht „Knapperle“. Das hat zwar etymologisch nichts mit Zeitknappheit zu tun, wirkt aber in so mancher viel zu kurzen Mittagspause Wunder. Besonders schön ist das Knapperle im Sommer zwischen Almgräsern, oder in den Wintermonaten auf einer urigen Ofenbank in einer gemütlichen Hütte. Jeder Vinschger, jede Vinschgerin hat den ganz eigenen Lieblingsplatz – nur die Freude am Schläfchen ist allen gemeinsam.

Knapperle
„a
Knapperle
mochn“

Se da diversi anni va di moda il “powernapping” per rinfrescare mente e corpo – che infine altro non è che il tradizionalissimo, amatissimo pisolino pomeridiano – i venostani in questo campo sono all'avanguardia da sempre. In queste vallate la pennichella postprandiale è chiamata “Knapperle”. I “Knapperle” più soddisfacenti? Quelli sui prati fioriti degli alpeggi in estate, oppure sulla calda panca di legno accanto alla stufa in maiolica nei mesi invernali. E se ognuno ha il suo posto preferito, l'amore per la pennichella accomuna tutti.

SIE HABEN IHR ZIEL ERREICHT



AVETE RAGGIUNTO LA VOSTRA META

Seit Oktober 2019 gibt es den flächendeckenden „Südtirol Transfer“, der Gäste vom Bahnhof in Meran und Mals bis zu ihrer Unterkunft im Vinschgau bringt. Damit ist der Dienst eine bequeme Ergänzung zu Zug und Fernbus und verhindert, dass die letzten Kilometer der Anreise zur Odyssee werden. Am Ende des Urlaubs holt der „Südtirol Transfer“ die Gäste wieder bei der Unterkunft ab. Die Buchung erfolgt online, die Bezahlung ebenso oder auch direkt vor Ort. www.suedtiroltransfer.com

Da ottobre 2019 è disponibile “Südtirol Transfer”, la navetta che porta gli ospiti dalle stazioni ferroviarie di Merano e Malles direttamente al loro alloggio in Val Venosta. Il servizio consente di arrivare in Alto Adige con il treno o con gli autobus a lunga percorrenza, ed evita che l’ultima tappa del viaggio – quella, appunto, per raggiungere l’hotel – diventi un’odissea. A fine vacanza, le navette “Südtirol Transfer” vanno a prendere gli ospiti presso il loro alloggio. La prenotazione va effettuata online, con pagamento anche online oppure in loco. www.suedtiroltransfer.com

MYSTERY
AM SEE

Netflix hat den Reschensee mit seinem legendären aus dem See ragenden Kirchturm für sich entdeckt. 2020 strahlt das Streaming-Portal die Serie *Curon*, italienisch für Graun, über das Dorf und die bewegte Geschichte der Seestauung aus. Noch will Drehbuchautor Ezio Abbate (*Suburra*) nicht allzu viel preisgeben, bekannt ist nur, dass die sieben Episoden von einem düsteren Familiendrama rund um die Protagonistin Anna, ihre beiden Zwillingskinder Mauro und Daria und das versunkene Dorf handeln. Bildungsroman trifft auf Horror.

IL LAGO
SI FA MYSTERY

Il lago di Resia, con il suo leggendario e suggestivo campanile che si erge dalle acque, nel 2020 è il protagonista di una serie Netflix: il colosso americano dello streaming trasmetterà in tutto il mondo “*Curon*”. Lo sceneggiatore Ezio Abbate (“*Suburra*”) ancora non svela nulla: si sa soltanto che i sette episodi ruotano attorno a un dramma familiare che vivranno la protagonista Anna e i suoi gemelli Mauro e Daria. Ma nella serie *mystery* si racconterà anche la vera storia del paesino sommerso di *Curon* che negli anni cinquanta sprofondò nelle acque a causa della costruzione di una diga.

EINE FÜR ALLE / UNO PER TUTTE

15

Um die acht Langlaufgebiete, achtzehn Loipen und einhundert Pistenkilometer im oberen Vinschgau zu nutzen, reicht von nun an ein einziges Ticket. Die Tageskarte kostet 6 Euro, die Saisonkarte 70 Euro, unter 16 Jahren ist das Ticket sogar kostenlos. Es gewährt Zugang zu allen acht Gebieten, die sich u. a. im Nationalpark Stilfserjoch, in Langtaufers und in Schlinig befinden. Mit der Langlaufkarte Vinschgau gibt's zudem die Saisonkarte Val Müstair in der Schweiz um den halben Preis.
www.vinschgau.net

Otto aree attrezzate per lo sci di fondo, diciotto piste da fondo e cento chilometri di tracciati: l'Alta Val Venosta è un paradiso per chi ama questo sport ed è accessibile comodamente con un solo pass. Quello giornaliero costa 6 euro, lo stagionale 70 euro mentre per i ragazzi sotto i 16 anni è addirittura gratuito. Consente l'accesso a tutte e otto le aree, tra cui quelle situate nel Parco nazionale dello Stelvio, in Vallelunga e a Sliniga. Inoltre con il pass "Sci di fondo Val Venosta" potrete ottenere lo stagionale della Val Müstair, in Svizzera, a metà prezzo.
www.venosta.net

16



WIE BEFLÜGELT

LE ALI AI PIEDI

VENUSTA

*Mit dem E-Bike durch die
Vinschgauer Kulturlandschaft –
ein elektrisierendes Genusserlebnis*

*Esplorare il paesaggio della
Val Venosta in sella all'e-bike:
un'esperienza... elettrizzante*

TEXT/TESTO — *Barbara Tilli*

FOTOS/FOTOGRAFIE — *Armin Huber, Tina Sturzenegger, Matt Cherubino*



DIE CHURBURG

Wie hätten die Burgfräulein und Ritter gestaunt, uns wie Hofnarren der Zukunft durch die Gegend strampeln zu sehen?

CASTEL COIRA

Che stupore avrebbero provato i cavalieri di un tempo, vedendo due persone vestite in modo strano sgambettare come buffoni venuti dal futuro?



**Ich trete
müheless
in die
Pedale.**

**Pedalo
quasi
senza
fatica.**

WO GEHT ES LANG?

Auf dem Programm steht die „Vinschgauer Panoramatour“, mit Start in Schluderns. 40 Kilometer und rund 800 Höhenmeter – alles mit dem E-Bike.

DOVE SI VA?

In programma c'è il “Giro panoramico della Val Venosta”, con partenza a Sluderno: 40 chilometri, circa 800 metri di dislivello, il tutto in e-bike.



Wenn Sepp lacht, dann über beide Ohren. Doch vorerst gibt er sich unnahbar. Fest verwurzelt wie ein Baum steht er da: Der Helm sitzt auf dem Kopf, die Arme sind verschränkt, die Beine stecken in blauen Biker-Shorts. Er strotzt nur so vor Coolness. Mit einem kraftvollen Händedruck gibt er mir zu verstehen: Ich weiß, wo's lang geht. Und das ist auch gut so, denn heute soll Sepp mein Bike-Guide sein. Auf dem Programm steht die „Vinschgauer Panoramatour“, mit Start in Schluderns. 40 Kilometer und rund 800 Höhenmeter. Da bin ich froh, mit einem schön kräftig aussehenden E-Bike unterwegs zu sein.

ÜBER PFLASTERSTEINE

„Los geht's!“, ruft Sepp mir zu, winkt mit einem Arm und lotst mich so die ersten Meter durch das Dorfzentrum. Das Bike fühlt sich an wie ein normales Fahrrad – aber ich trete viel leichter und müheloser in die Pedale. Wir radeln über Pflastersteine, vorbei an bemalten Häuserfassaden, zu einem kleinen Platz mit einer kuriosen Pferdestatue. Sie soll daran erinnern, dass Schluderns die wahre Geburtsstätte des Haflingers ist, erklärt Sepp. Dank ihrer Stärke und Gutmütigkeit hat die widerstandsfähige Pferderasse mit der blonden Mähne bald ganz Südtirol erobert. Nach diesem kurzen historischen Exkurs schwingen wir uns wieder in den Sattel.

Plötzlich wird es holprig. „Hier brauchen wir mehr Saft!“, ruft Sepp in den Fahrtwind und führt mich über einen alten Ochsensteig aus dem Dorf hinaus. Ich hole tief Luft, lasse die Schaltung knacksen und schalte den Turbo meines E-Bikes ein. Begleitet vom leisen Surren des Elektromotors schwappt das Gefühl in mir hoch, wie Easy Rider locker-lässig durch die Landschaft zu tingeln. Das Schöne daran: Ich muss nicht vor mich hin hecheln und habe alle Zeit der Welt, um die Umgebung auf mich wirken zu lassen. Ein im wahrsten Sinne elektrisierendes Gefühl!

Neugierig wandern meine Augen eine alte Mauer entlang. Dahinter erhebt sich die mächtige Churburg mit ihrer weltberühmten Rüstungskammer. Wie hätten sie doch gestaunt, die Burgfräulein und Ritter, beim Anblick zweier

Quando ride, Sepp ride di gusto. Ma per adesso pare inavvicinabile. Dritto come un fuso, il casco in testa, le braccia incrociate, le gambe fasciate dai pantaloncini da ciclista. È veramente cool. E con un'energica stretta di mano mi fa capire che sa il fatto suo. Ottimo, perché oggi Sepp sarà la mia guida in bicicletta. In programma c'è il “Giro panoramico della Val Venosta”, con partenza da Sluderno, 40 chilometri, circa 800 metri di dislivello. Sono felice di trovarmi davanti un'e-bike dall'aspetto davvero performante.



LA PARTENZA

“Si va!” Sepp mi chiama, mi fa un cenno con il braccio e mi guida attraverso il centro del paese. La e-bike sembra una bicicletta normale ma pedalo molto più facilmente e con meno fatica. Percorrendo la strada di sampietrini, passiamo davanti alle pittoresche facciate delle case e a una piccola piazza con la curiosa statua di un cavallo. Come mi spiega Sepp, questa figura indica che Sluderno è il vero luogo d'origine degli Haflinger: la robustezza e la docilità

di questa razza dalla criniera bionda conquistarono in poco tempo tutto l'Alto Adige.

All'improvviso il fondo stradale si fa accidentato. “Qui serve più forza”, mi urla Sepp e mi conduce fuori dal paese su un antico sentiero per il bestiame. Inspiro profondamente, faccio gracchiare il cambio e inserisco il “turbo” della mia e-bike. Con il lieve ronzio del motore elettrico in sottofondo, ho sempre più l'impressione di scorrazzare rilassata come in una scena di Easy Rider. E il bello è che non mi tocca ansimare: ho tutto il tempo per godermi l'effetto benefico del paesaggio. Una sensazione davvero elettrizzante!



UNTERWEGS — „Nachdenklich, fast meditativ radle ich die Straße entlang, begleitet von Lärchenwäldern.“

PEDALANDO — “Proseguo lungo la strada con animo pensieroso e meditabondo, accompagnata dai boschi di larici.”

seltam gekleideter Menschen, die wie Hofnarren aus der Zukunft durch die Gegend strampeln. Gedankenverloren trete ich vor mich hin und bemerke kaum, dass die Glöckchen, die ich höre, nicht von meinem Narrenhut stammen, sondern von einer Herde Schafe, die am Wegesrand genüsslich das Gras vom Boden rupfen.

Die Straße schraubt sich am Laaser Sonnenberg immer höher hinauf, vorbei an üppigen Sanddornsträuchern mit orangefarbenen Beeren, die im Frühnebel für einen willkommenen Farbtupfer sorgen. Nur langsam löst sich der weiße Schleier und gibt den Blick auf das Tal frei. Winzig wirken die Häuser und Dörfer von hier oben, umrahmt von Apfelwiesen und Bergen.

Im letzten Augenblick bemerke ich eine kleine Katze, die vor meinem Vorderrad einen Haken schlägt und sich mit einem eleganten Sprung auf eine Mauer rettet. Dahinter liegt der Obertelfserhof, in unmittelbarer Nähe steht eine kleine Kapelle. Noch heute erinnert sie daran, dass der Glaube im harten Alltag der Bergbauern eine notwendige Stütze war. Der Weg zum Gottesdienst im Tal? Zu lang und beschwerlich. Und so baute man dem Herrgott zu Ehren eine Hofkapelle – einen Ort der Besinnung und der Stille, wo die Bauernfamilie Hände faltend um Gottes Segen bat.

GESCHAFFT!

Diese Gedanken bringen auch mich zum Sinnieren über Gott, die Welt und das Universum. Nachdenklich, fast meditativ radle ich die Straße entlang, begleitet von Lärchenwäldern und natürlich Sepp, meinem treuen Guide. Bald ist der Berggasthof Paflur schon von Weitem zu sehen. Die Aussicht auf eine Stärkung motiviert mich auf den letzten Metern. Geschafft! Ich steige vom Fahrrad und folge dem verführerischen Duft, der mir in die Nase steigt. Knödel für mich, Pappardelle mit Wildragout für Sepp. Eine Viertelstunde Verdauungspause – und schon sitzen wir wieder auf unseren Rädern, bereit für die Abfahrt ins Tal. Wir haben schließlich noch ein gutes Stück der Tour vor uns!

Unsere Bikes fliegen förmlich über die Asphaltstraße, die sich durch das Bergdorf Tanas schlängelt. Sepp beschleunigt und lotst mich auf eine geschwungene Straße. Motiviert gebe ich mich dem Flow hin und genieße die rasante Abfahrt bis nach Eys. „Bereit für einen kurzen Abstecher nach Laas?“, ruft Sepp über die Schulter. Das ist wohl eine rhetorische Frage. Klar! Denn nirgendwo sonst

Gli occhi vagano curiosi su un vecchio muro, dietro il quale sorge l'imponente Castel Coira con la sua celebre sala delle armi. Chissà lo stupore della giovane castellana e dei suoi cavalieri di un tempo, se avessero visto due persone vestite in modo strano sgambettare forsennatamente come due buffoni di corte venuti dal futuro! Mentre procedo persa in questi pensieri mi accorgo a stento che il suono di campanelli che sento non viene dal mio cappello da buffone, ma da un gregge di pecore che bruca di gusto l'erba sul ciglio del sentiero.

La strada si inerpica sempre più sul Monte Sole di Lasa, passando di fianco a rigogliosi cespugli di olivello spinoso con le loro bacche color arancio che sbucano dalla bruma come puntini colorati. Il velo bianco si dissolve a poco a poco e lascia il campo alla vista della valle. Da quassù case e paesi appaiono minuscoli, circondati dai meleti e incorniciati dalle montagne.

Solo all'ultimo noto un gattino che fa uno scarto improvviso davanti alla mia ruota e con un elegante balzo si mette in salvo su un muro. Dietro c'è il maso Obertelfserhof e vicino una piccola cappella che ci ricorda ancora oggi come la fede costituisse un sostegno indispensabile alla dura esistenza quotidiana dei contadini di montagna. Il sentiero per andare a messa giù a valle era troppo lungo e difficoltoso, così per onorare il Signore si costruivano cappelle vicino ai masi, luoghi di meditazione dove le famiglie dei contadini pregavano con fervore.

È FATTA!

Questi pensieri mi spingono a riflettere su Dio, il mondo e l'universo. Pedalo lungo la strada con animo pensieroso e meditabondo, accompagnata dai boschi di larici e naturalmente da Sepp, la mia fedele guida. Presto compare da lontano la locanda di montagna Paflur. La prospettiva di rifocillarmi mi dà la grinta sufficiente per compiere gli ultimi metri. Fatto! Scendo dalla bici e seguo il profumo allettante che viene dal rifugio. Canederli per me, pappardelle al ragù di selvaggina per Sepp. Un quarto d'ora di pausa per digerire e siamo già in sella alla bici, pronti per scendere a valle: ci aspetta ancora un bel pezzo di strada.

Sulla strada asfaltata che serpeggia attraverso il paese di Tanas le biciclette sembrano volare. Sepp accelera e mi guida lungo una strada piena di curve. Sempre più motivata mi lascio condurre dalla bici e mi godo la discesa mozzafiato fino a Oris. “Sei pronta per un salto a Lasa?“, mi grida Sepp da sopra le spalle. Ovviamente era una domanda retorica. Certo!

wird seit Jahrhunderten der reinste Marmor Europas abgebaut, ein kleiner Stopp am Werk ist ein Muss. Weiße Marmorblöcke reihen sich hier unter freiem Himmel aneinander, bereit dafür, in alle Welt transportiert zu werden.

Auf der anderen Talseite wartet ein angenehmes flaches und entspanntes Stück Weg auf uns. Stellenweise radeln wir an den Gleisen der Vinschgerbahn entlang, bis zur Abzweigung nach Tschengls. Es geht wieder leicht bergauf – ich beginne mich zu sorgen, ob der Saft in meiner Fahrrad-batterie wohl reicht. Als Antwort darauf hat Sepp nur ein Grinsen übrig und sagt: „Ich hab natürlich Reservebatterien im Rucksack, für alle Fälle!“ Wir erreichen die Tschenglsburg am oberen Dorfrand: eine kleine, malerische Ritterburg aus dem 14. Jahrhundert mit stattlichen Zinnen über dem Torbogen und schöner Aussicht auf das Tal.

Jetzt ist es nicht mehr weit, oder? „Nein, bald geschafft“, sagt Sepp. Beflügelt fahre ich die letzten Kilometer über die Ortschaften Prad und Spondinig zurück in Richtung Schluderns. Kurz vor dem Ziel bremst Sepp mitten in den Apfelwiesen unerwartet nochmals ab und steigt vom Fahrrad. „Wir haben uns eine Belohnung nach Südtiroler Manier verdient ...“, murmelt er geheimnisvoll, wühlt in seinem Rucksack und zaubert, nein, keine weitere Reservebatterie, sondern eine kleine Flasche hervor: „Sanddornlikör“, verkündet er stolz und reicht mir einen winzigen Becher. „Prost – auf eine gelungene Tagestour“, sagt er, und schon lässt er alles wieder im Rucksack verschwinden. Mit einem Zwinkern fügt er hinzu: „Ein guter Mountainbiker hinterlässt keine Spuren.“ — BT

Da secoli in nessun'altra parte d'Europa si estrae un marmo così candido, perciò una piccola sosta alle cave è d'obbligo. Allineati l'uno all'altro, a cielo aperto, vediamo tanti blocchi di marmo bianco pronti per essere spediti in tutto il mondo.

Sul fianco opposto della valle ci attende un rilassante tratto di strada piacevolmente in piano. Ogni tanto costeggiamo i binari della ferrovia della Val Venosta, poi li abbandoniamo svoltando verso Cengles. Saliamo di nuovo e inizio a preoccuparmi della batteria della bici. Sarà ancora carica a sufficienza? In risposta Sepp sorride e mi rassicura: “Guarda che ho le batterie di riserva nello zaino, per ogni evenienza!”. Raggiungiamo il castello di Cengles al margine del paese: un pittoresco castelletto medievale del XIV secolo con il portale coronato da un gran numero di merli e una bella vista sulla valle.

Adesso non manca tanto, vero? “No, tra poco ci siamo”, mi risponde Sepp. Percorro come se avessi le ali ai piedi gli ultimi chilometri verso Sluderno attraverso le località di Prato e Spondigna. Poco prima di arrivare Sepp frena inaspettatamente tra i meleti e smonta dalla bici. “Ci siamo guadagnati un premio secondo l'usanza altoatesina”, mormora con aria misteriosa, rovista nello zaino e fa comparire... no, non un'altra batteria di riserva, ma una bottiglietta: “Liquore di olivello spinoso”, annuncia fiero e mi porge un bicchierino. “Salute, al nostro perfetto giro in bici”, dice, poi rimette tutto a posto nello zaino. E facendo l'occholino aggiunge: “Il vero mountain biker non lascia nessuna traccia del suo passaggio”. — BT

BUCHTIPP — *Offizielle E-Bike-Touren im Vinschgau*, erschienen im Athesia-Tappeiner Verlag, enthält auf 144 Seiten 30 einfache E-Bike-Touren mit Kultur- und Genusshighlights. Erhältlich ab Mai 2020. www.athesia-tappeiner.com

LETTURE CONSIGLIATE — *Offizielle E-Bike-Touren im Vinschgau*, pubblicato da Athesia-Tappeiner: presenta in 144 pagine 30 semplici itinerari per e-bike evidenziando highlights culturali e gastronomici. In vendita da maggio 2020. www.athesia-tappeiner.com

FÜR BIKE-PROFIS:

TOUR ZUR MATSCHER ALM

Entlang karger Hänge und Trockenwiesen führt diese sechsstündige Tour über den Vinschger Höhenweg bis zur Matscher Alm (2.045 m). Belohnt wird man mit einer tollen Aussicht auf die Öztaler Alpen und die Kulturlandschaft des oberen Vinschgaus sowie mit hausgemachten Spezialitäten vom Hüttenwirt.

DAUER: ca. 6 h

LÄNGE: 47,1 km

HÖHENUNTERSCHIED: 1.590 m



TOUR 1

PER I PIÙ ESPERTI:

ESCURSIONE ALLA MALGA DI MAZIA

Questo giro della durata di sei ore attraversa gli aridi pendii e i prati lungo l'Alta Via della Val Venosta fino alla malga di Mazia (Matscher Alm, 2.045 m). La fatica è ricompensata dalla spettacolare vista sulle Alpi della Ötztal e sul paesaggio denso di storia dell'alta Val Venosta, oltre che dalle prelibatezze tipiche.

DURATA: ca. 6 h

LUNGHEZZA: 47,1 km

DISLIVELLO: 1.590 m

FÜR GENIESSER:

DREI-ALMEN-TOUR LANGTAUFERS

Die Tour mit Start in Graun führt über Weiler, Wiesen und Almen quer durch das ursprüngliche Langtaufener Tal. Begleitet wird man von der wunderschönen Aussicht auf die Öztaler Alpen und die Weißkugel. Zur Stärkung gibt es in der Berghütte Maseben Klassiker aus der Südtiroler Küche.

DAUER: ca. 4 h

LÄNGE: 32,5 km

HÖHENUNTERSCHIED: 1.030 m



TOUR 2

PER I BUONGUSTAI:

GIRO DELLE TRE MALGHE IN VALLELUNGA

L'itinerario conduce da Curon Venosta lungo la selvaggia Vallelunga attraverso villaggi, prati e malghe, sempre accompagnati da panorami spettacolari sulle Alpi della Ötztal e sulla Palla Bianca. Al rifugio Maseben ci si può ristorare con le ricette tradizionali della cucina altoatesina.

DURATA: ca. 4 h

LUNGHEZZA: 32,5 km

DISLIVELLO: 1.030 m

FÜR FAMILIEN:

RUND UM DEN RESCHENSEE

Beinahe mystisch ragt der Kirchturm von Alt-Graun aus dem Reschensee. Bei dieser gemütlichen Rundtour am Seeufer ist er ein ständiger Begleiter. Unterwegs laden traditionelle Gasthäuser zum Einkehren und Verweilen ein. Weitere Highlights entlang der Strecke: die Etschquelle und der Blick auf König Ortler.

DAUER: ca. 1 h

LÄNGE: 15,5 km

HÖHENUNTERSCHIED: 70 m



TOUR 3

PER LE FAMIGLIE:

PEDALATA INTORNO AL LAGO DI RESIA

Il campanile che spunta dal lago di Resia a Curon Vecchia ha un'aria quasi mistica ed è un compagno costante di questo facile itinerario circolare. Lungo il percorso varie locande tradizionali invitano a fermarsi. Da non perdere: la sorgente dell'Adige e la vista sull'Ortles, il re di queste montagne.

DURATA: ca. 1 h

LUNGHEZZA: 15,5 km

DISLIVELLO: 70 m

FÜR KULTURLIEBHABER:

TOUR ZUM STALLWIESHOF

Vorbei an alten Bergbauernhöfen führt diese zweistündige Tour durch das urige Martelltal. Ziel ist der Stallwieshof, wo noch heute auf 1.900 Meter Meereshöhe Roggen angebaut wird: Er gilt als der höchstgelegene Kornhof Europas. Genauso beeindruckend: das Bergpanorama des Nationalparks Stillsferjoch.

DAUER: ca. 2 h

LÄNGE: 22 km

HÖHENUNTERSCHIED: 980 m



TOUR 4

PER CHI AMA LA CULTURA:

ESCURSIONE AL MASO STALLWIESHOF

L'itinerario di due ore si addentra nella selvaggia Val Martello passando da alcuni vecchi masi di montagna e raggiungendo lo Stallwieshof, a quota 1.900 metri, dove si coltiva ancora la segale e dove si trovano i campi di grano più alti d'Europa. Magnifico il panorama sulle cime del Parco nazionale dello Stelvio.

DURATA: ca. 2 h

LUNGHEZZA: 22 km

DISLIVELLO: 980 m



EINE FRAGE DES FLOWS

TUTTA QUESTIONE DI FLOW

INTERVIEW/INTERVISTA — *Barbara Tilli*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Ivo Corrà*



Gabriel Tappeiner ist Traildoctor: Mit Bagger, Spitzhacke und Schaufel baut der 34-Jährige aus Latsch im Vinschgau Bike-Trails

Gabriel Tappeiner di mestiere fa il “trail doctor”: con pala, piccone ed escavatore il 34enne di Laces realizza sentieri per mountain bike in Val Venosta

25

VENUSTA — *Herr Tappeiner, Sie sind eine Bike-Koryphäe und haben zahlreiche Trails gebaut. Warum eignet sich der Vinschgau so gut zum Biken?*

GABRIEL TAPPEINER — Der Vinschgau hat traditionell ein gut ausgebautes Wegenetz, das für die verschiedensten Outdoor-Sportarten genutzt wird. Das schöne Wetter in den Sommermonaten trägt natürlich seinen Teil dazu bei. Fest steht: Mit dem Bike hat man im Vinschgau enorm viele Möglichkeiten, angefangen bei gemütlichen Spazierfahrten im Tal bis hin zu anspruchsvollen Touren im hochalpinen Gelände. Da ist für jeden etwas dabei.

VENUSTA — *Wie viel Arbeit steckt eigentlich in einem Bike-Trail?*

GABRIEL TAPPEINER — Zuerst braucht es eine Idee und das passende Gelände. Bei einem Lokalaugenschein bestimmen wir dann den genauen Verlauf der Strecke. Anschließend müssen wir eine Projektbeschreibung erstellen und diese genehmigen lassen. Erst dann geht es mit der richtigen Arbeit los, wenn möglich mit dem Bagger, ansonsten mit Spitzhacke und Schaufel.

VENUSTA — *Worauf achten Sie beim Bau eines Trails besonders?*

GABRIEL TAPPEINER — Vor allem auf einen relativ flüssigen Streckenverlauf. Ziel ist es nicht, Bikepark-Niveau zu erreichen, vielmehr wollen wir Naturtrails errichten. Ein Trail sollte Ecken und Kanten haben, genauso wie Passagen, in denen man das Rad einfach laufen lassen kann. Eine gesunde Mischung, die aus technischen Teilstücken und schnellen, aber vor allem verspielten und kurvigen Abschnitten besteht. Auf solchen Strecken kommt bei mir das Flow-Gefühl auf.



VENUSTA — *Lei ha già realizzato parecchi trail e ormai è una sorta di celebrità tra gli appassionati di mountain bike. Perché la Val Venosta è un posto perfetto per la mountain bike?*

GABRIEL TAPPEINER — Per tradizione la nostra valle ha una rete ben sviluppata di sentieri utilizzati per le attività outdoor più varie. In estate

ovviamente anche il bel tempo fa la sua parte, ma una cosa è certa: per la mountain bike la Val Venosta offre enormi opportunità, dalle comode passeggiate su due ruote nel fondovalle ai tour più impegnativi in alta montagna. Abbiamo sentieri per tutti i gusti e le capacità.

VENUSTA — *Quanto lavoro c'è dietro a ogni nuovo trail?*

GABRIEL TAPPEINER — Per prima cosa servono un'idea e il terreno adatto per realizzarla. Prima facciamo dei sopralluoghi per decidere il tracciato preciso dell'itinerario, poi dobbiamo redigere una descrizione del progetto e ottenere le necessarie autorizzazioni. Solo a questo punto prendono il via i lavori, se possibile con l'escavatore, altrimenti con pala e piccone.

VENUSTA — *A cosa prestate particolare attenzione quando realizzate un trail?*

GABRIEL TAPPEINER — Soprattutto a creare un tracciato che risulti il più possibile scorrevole. Non vogliamo arrivare al livello dei bike park, anzi cerchiamo di realizzare dei percorsi più naturali. Un buon trail dovrebbe avere curve a gomito e salti ma anche passaggi in cui lasciar scorrere la bici in modo fluido. È un perfetto mix di pezzi tecnici e tratti veloci, ma soprattutto divertenti e con tante curve. Su questi ultimi provo spesso la sensazione magnifica di trovare il flow giusto.



HANDARBEIT
Gabriel Tappeiner baut und pflegt Bike-Trails im Vinschgau.

FATTO... A MANO
Gabriel Tappeiner realizza e cura trail per mountain bike in Val Venosta.

VENUSTA — Was ist das wahre Geheimnis eines guten Bike-Trails?

GABRIEL TAPPEINER — Ein guter Trail muss von Anfang bis zum Ende interessant bleiben. Dem Biker darf nicht langweilig werden. Er muss immer gefordert werden. Das bedeutet aber auch, dass es Passagen braucht, die gemütlicher sind und bei denen man sich etwas erholen kann.

VENUSTA — Stichwort Trailpflege: Wie viel Arbeit investieren Sie in die Instandhaltung?

GABRIEL TAPPEINER — Trails sind aufwendig zu pflegen, sie müssen regelmäßig kontrolliert und präpariert werden. Weil sie so intensiv genutzt werden, ist der Aufwand zur Instandhaltung mit dem eines Skigebiets durchaus vergleichbar. Wir begutachten nicht nur den Zustand der Strecken und die Beschilderung, sondern sanieren auch die einzelnen Wegabschnitte, indem wir umgestürzte Bäume oder loses Material entfernen, Sträucher am Wegesrand schneiden und wenn nötig sogar Müll einsammeln. Im Grunde sind wir bei unserer Mission von früh bis spät in den Bergen unterwegs. — BT

GABRIEL TAPPEINER — aus Latsch, 34 Jahre alt, ist Apfelbauer und Hobby-Mountainbiker. 2015 gründete er die „Traildoctors“, die auf den Bau und die Pflege von Bike-Trails spezialisiert sind. Mit drei Mitstreitern hält Tappeiner rund 75 Kilometer beschilderte Trails in Schuss. Sein persönlicher Bike-Tipp: der Barbarossa-Trail in Latsch.

VENUSTA — Qual è, quindi, il segreto di un bike trail ben riuscito?

GABRIEL TAPPEINER — Un bel trail deve essere interessante dall'inizio alla fine, non deve mai annoiare il biker e per questo deve fargli incontrare situazioni sempre nuove. Intendo anche passaggi più rilassanti, in cui ci si può "riposare" un po'.

VENUSTA — Un altro aspetto importante è la cura dei trail. Quanto tempo dedicate alla manutenzione?

GABRIEL TAPPEINER — È un'attività che richiede molto impegno perché i trail devono essere costantemente controllati e preparati. Il lavoro è talmente intenso che lo si può paragonare alla cura di un comprensorio sciistico. Non solo verificiamo lo stato dei percorsi e la segnaletica, ma rimettiamo a posto singoli tratti rimuovendo gli alberi caduti e il materiale franato, tagliamo le erbacce ai bordi di ogni trail e quando è il caso raccogliamo anche i rifiuti. È una vera missione, siamo in giro per le montagne dall'alba al tramonto. — BT

GABRIEL TAPPEINER — 34 anni, è nato a Laces, coltiva mele ed è biker per passione. Nel 2015 ha fondato la società Traildoctors, specializzata nella costruzione e nella cura di trail per mountain bike. Con tre collaboratori mantiene in ordine circa 75 chilometri di percorsi segnalati. Il suo preferito? Il Barbarossa trail a Laces.

27.-29.3.2020

SPRINGBIKE VINSCHGAU

In Schlanders wird die Bike-Saison eröffnet. Mit Testbikes, Vorträgen und MTB-Show.
www.springbike-vinschgau.it

SPRINGBIKE VAL VENOSTA

Apertura della stagione ciclistica a Silandro con test gratuiti di bike, corsi e spettacoli di MTB.
www.springbike-valvenosta.it

6.6.2020

ORTLER BIKE MARATHON

Die Strecken des Rennens (25, 51 oder 90 Kilometer) führen vorbei an malerischen Bergdörfern – und am Reschensee entlang.
www.ortler-bikemarathon.it

ORTLER BIKE MARATHON

Gara MTB con tracciati di 25, 51 e 90 km, che attraversa illiadiici paesini di montagna e costeggia il lago di Resia.
www.ortler-bikemarathon.it

29.8.2020

RADTAG STILFSEER JOCH

48 atemberaubende Kehren, 1.869 Höhenmeter mit dem Rad über die für den Autoverkehr gesperrte Passstraße.
www.stelviobike.com

STELVIO BIKE DAY

48 tornanti e 1.869 metri di dislivello lungo la leggendaria strada del Passo dello Stelvio, chiusa al traffico motorizzato. www.stelviobike.com



SEILBAHN UNTERSTELL • NATURNS



www.gruener.it



Wandern & klettern am Naturnser Sonnenberg

Naturns Tel. +39 0473 668 418 - www.unterstell.it

28
„HERR,
ÖFFNE MEINE
LIPPEN“

“SIGNORE,
APRI LE MIE
LABBRA“

VENUSTA

KLOSTER AUF ZEIT

*Seit einigen Jahren
gibt es die Möglichkeit,
im Kloster Marienberg
mitzuleben, mitzu-
schweigen, mitzubeten.*

CONVENTO A TEMPO

*Da alcuni anni, il
monastero di Monte
Maria offre la possibilità
di vivere con i monaci,
pregando, cantando,
rispettando il silenzio.*



*Beten, singen, arbeiten:
Wie Gäste den Alltag im
Benediktinerstift Marienberg
bei Burgeis erleben*

*Visita al monastero benedettino
di Monte Maria presso Burgusio,
dove le giornate passano tra
canti, preghiere e lavoro*

29

TEXT/TESTO — Matthias Mayr

FOTOS/FOTOGRAFIE — Angelika Schwarz, Maria Gapp

Die Tage in einem Kloster beginnen früh. Um halb sechs Uhr klingelt der Wecker und mahnt den schlaftrunkenen Gast zum ersten Gebet des Tages. Bald darauf schlurft man durch die dunklen Gänge des weitläufigen Klosters. Vom Kirchturm rufen die beiden Chorglocken die anderen Klosterbewohner heran. Vorsichtige Schritte auf dem alten Holzboden, quietschende Türen, mal ein Husten, mehr hört man nicht. Still versammelt sich die Klostergemeinschaft in der Apsis der Kirche zur Vigil, der ersten der fünf Gebetszeiten.

Um Punkt 5.45 Uhr klopft Abt Markus auf sein Pult, das Zeichen zum Beginn des Gebets. Mit den Worten „Herr, öffne meine Lippen“ beendet er das nächtliche Schweigen. Rund eine Viertelstunde lang rezitieren die Mönche: „Mein Gott, mein Gott, warum hast du mich verlassen?“, spricht eine Hälfte aus Psalm 22, „Meine Rettung bleibt fern, so laut ich auch schreie“, folgt die Antwort. Anfangs ertönen Gesang und Gegengesang noch etwas zaghaft, es ist früh, dazu Spätherbst und entsprechend frostig. Nach Urlaub fühlen sich die Tage im „Kloster auf Zeit“ nicht an.

LICHT DER WELT

„Kloster auf Zeit“ wird seit einigen Jahren in Marienberg angeboten und gibt Menschen die Möglichkeit, einige Zeit im Kloster mitzuleben. Dazu gehört, dass man mit den Mönchen isst, ihnen bei ihrer Arbeit hilft und eben auch frühmorgens mitbetet. Der zeitige Beginn des Tages bietet besondere Momente: Manchmal, wenn man frühmorgens genau zur richtigen Tages- und Jahreszeit in der Kirche ist, kämpfen sich während des Stundengebets die ersten Sonnenstrahlen durch das große Fenster in die Apsis. Jesus, das Licht der Welt.

Le giornate in un monastero cominciano presto. Alle cinque e mezzo suona la sveglia che esorta l'ospite ancora tutto assonnato alla prima preghiera del mattino. Poco dopo, dietro di lui, uno strascicare di piedi per i corridoi bui. Dal campanile le due campane del coro chiamano a raccolta gli altri abitanti del vasto convento. Passi prudenti sull'antico pavimento in legno, porte che cigolano, un colpo di tosse, di più non si sente. La comunità si raduna silenziosa nell'abside della chiesa per le Vigilie, il primo dei cinque momenti di preghiera.

Alle 5.45 in punto l'abate Markus batte un colpo sul proprio leggio, il segnale per l'inizio della preghiera. Con le parole “Signore, apri le mie labbra” pone fine al silenzio notturno. I monaci pregano per circa un quarto d'ora. “Dio mio, Dio mio, perché mi hai abbandonato?”, recita dal salmo 22 una metà degli astanti, “Tu sei lontano dalla mia salvezza: sono le parole del mio grido”, risponde l'altra metà. All'inizio canto e controcanto risuonano ancora un po' esitanti, è presto, per di più autunno inoltrato, e di conseguenza fa molto freddo. Le “giornate in convento” non sanno di vacanza.

LA LUCE DEL MONDO

“Convento a tempo”, un'iniziativa proposta a Monte Maria da alcuni anni, dà alle persone la possibilità di partecipare per qualche giorno alla vita dei monaci. Ciò comporta mangiare con loro, aiutarli nei lavori quotidiani e appunto anche condividere la preghiera mattutina. Iniziare presto la giornata offre momenti particolari: a volte, se ci si trova in chiesa di buon mattino proprio nell'ora e nella stagione giuste, durante la liturgia delle ore i primi raggi di sole si fanno strada nell'abside attraverso la grande finestra. Gesù, la luce del mondo.





Viermal wird sich im Laufe des Tages dieses Ritual noch wiederholen. Denn fünfmal am Tag sind alle Mönche angehalten, zu beten. „Betet ohne Unterlass“, forderte schon der Apostel Paulus. Die fünf Stundengebete, die Horen, geben dem Tag Struktur. Dazwischen finden die Mönche Zeit für ihre täglichen Arbeiten im Kloster oder in einer der nahen Pfarreien.

MITSINGEN UND MITBETEN

„Ora et labora“, bete und arbeite. Das sind die zentralen Bestandteile des Lebens der Benediktiner. „Orare“, beten, ist eine der zwei grundlegenden Aufgaben eines Benediktinermönches. Dazu gehören das Stunden- oder Chorgebet, das persönliche Gebet und die Lesung von geistlichen Texten. Der Marienberger Chronist Goswin, eine der herausragenden Persönlichkeiten des Klosters, erinnert in seiner Chronik aus dem 14. Jahrhundert die Mönche Marienbergs daran, für die Stifterfamilie und die anderen Wohltäter zu beten. „Laborare“, arbeiten, ist die andere Aufgabe. [...]

Die „Regula Benedicti“ ist das Grundgesetz der Benediktinerklöster. [...] Sie gibt auch den Ablauf der Stundengebete vor. In Marienberg finden sie im Winter in der Kreuzkapelle und in den Sommermonaten in der Klosterkirche hinter dem Hochaltar statt. Sie dauern zwischen einer Viertel- und einer Stunde. Mal werden die Psalmen gesungen, mal gesprochen. Sich auf Anhieb in den Büchern zurechtzufinden, ist für einen Gast nicht einfach. Psalmen, Gebete und Lesungen wechseln sich ab, im Stundenbuch muss immer wieder geblättert werden.

Die Gäste sind eingeladen, mitzubeten und mitzusingen. Wenn sie wollen. „Keiner verdenkts Ihnen“, heißt es im Vademecum für Kloostergäste, „wenn Sie sich wegen Unsicherheit beim Gesang etwas zurückhalten.“

INFOS UND FÜHRUNGEN: www.marienberg.it

Questo rituale si ripeterà altre quattro volte, dal momento che tutti i monaci sono tenuti a pregare cinque volte al giorno. “Pregate incessantemente”, esortava già l’apostolo Paolo. Le cinque ore canoniche, le horae, scandiscono la giornata. Tra una e l’altra i religiosi trovano tempo per i propri lavori quotidiani in monastero o in una delle vicine parrocchie.

CANTARE E PREGARE

“Ora et labora”, prega e lavora. Sono le componenti essenziali della vita dei Benedettini. “Orare”, pregare, è uno dei due compiti fondamentali di un monaco. Ciò include la liturgia delle ore o preghiera corale, la preghiera personale e la lettura di testi sacri. Goswin, personalità di spicco del monastero, nella sua Cronaca redatta nel XIV secolo ricorda ai monaci di Monte Maria di pregare per la famiglia dei fondatori e per gli altri benefattori. “Laborare”, lavorare, è l’altrocumulo (...) “La cosa più importante è però l’et”, dice l’abate Markus. È soltanto nella combinazione di lavoro e preghiera che si adempie la Regola di san Benedetto. (...)

L’imperativo “Ora et labora” sintetizza la “Regula Benedicti”, lo statuto dei monasteri benedettini. (...) La regola disciplina, tra le altre cose, lo svolgimento delle ore canoniche, che d’inverno sono celebrate nella cappella della Santa Croce e nei mesi estivi nella chiesa abbaziale, dietro l’altar maggiore, e hanno una durata che può variare dai quindici ai sessanta minuti. A volte i salmi vengono cantati, a volte recitati. Orientarsi al primo tentativo non è facile. Salmi, preghiere e letture si alternano, e il libro d’ore dev’essere sfogliato di continuo.

Gli ospiti sono invitati a pregare e a cantare insieme ai monaci. Se lo desiderano. “Nessuno vi biasimerà”, si legge nel vademecum a loro destinato, “se per l’insicurezza vi tirerete un po’ indietro.”

INFO E VISITE GUIDATE: www.marienberg.it

AUSZUG AUS —
 „Kloster erleben. Das
 Benediktinerstift Marienberg“
 von Matthias Mayr
 und Maria Gapp
 (Edition Raetia 2018).
 Abdruck mit freundlicher
 Genehmigung des Verlags
 und des Klosters Marienberg.



TRATTO DA —
 “Uno sguardo privilegiato.
 Il monastero benedettino di
 Monte Maria” di Matthias Mayr
 e Maria Gapp (Edition Raetia,
 2018). Riproduzione per
 gentile concessione
 dell’editore e del monastero
 di Monte Maria.



ALPINE STRASSE DER ROMANIK

Entlang der Alpen Straße der Romanik präsentieren sich Burgen und Kirchen, malerische Dörfer und mittelalterliche Städte in Südtirol und Graubünden. Neben dem Kloster Marienberg gehören etwa die St.-Prokulus-Kirche in Naturns oder das Städtchen Glurns zu den kleinen Juwelen und herausragenden Beispielen romanischer Kunst, die es im Vinschgau zu entdecken gibt. www.stiegenzumhimmel.it



Buchtipp:
„Insider Guide Südtirol: Aussichtsreich. Erlebnisse rund um die Alpine Straße der Romanik“ von Marlene Lobis (Athesia-Tappeiner 2020)

VIA ROMANICA DELLE ALPI

Castelli e chiese, pittoreschi borghi e città medievali dell’Alto Adige e dei Grigioni si presentano lungo la Via Romanica delle Alpi. Oltre al monastero di Marienberg, troviamo la chiesetta di San Procolo a Naturno e il centro storico di Glorenza tra i piccoli gioielli e gli straordinari esempi di pittura romanica da scoprire in Val Venosta. www.sentierodelcielo.it



Lecture consigliate:
“Insider Guide Alto Adige: Promettente. Avventure lungo la Via romanica delle Alpi” di Marlene Lobis (Athesia-Tappeiner 2020)



1 ALTE BIRNE

Bei den Palabira-Tagen im mittelalterlichen Städtchen Glurns (12.–20. September 2020) werden alte Birnen-spezialitäten verkostet.

2 GANZ IN WEISS

Beim Bruchfest am Weißwasserbruch im Marmordorf Laas (18. Juli 2020) dreht sich alles um das weiße Gold aus dem Vinschgau.

3 WEICHE, WINTER!

Beim Zusslrennen in Prad (11. Februar 2021) vertreiben die jungen Burschen aus dem Dorf mit Kuhschellen die kalte Jahreszeit.

4 HOCH HINAUS

In sieben Etappen führt der Ortler Höhenweg rund um den Bergstock des höchsten Gipfels Südtirols.

5 IM WIND

Der Reschensee ist ein Paradies für Kitesurfer. Im Sommer tummeln sich Anfänger und Profis auf dem Wasser.

6 KUNST IM SCHLOSS

Schloss Kastelbell, das Wahrzeichen des gleichnamigen Ortes, beherbergt im Frühjahr und Herbst Ausstellungen lokaler Künstler.

7 SÜSSE FRUCHT

Beim Südtiroler Erdbeerfest in Martell (27.–28. Juni 2020) dreht sich alles um: Erdbeeren, Erdbeeren, Erdbeeren und Erdbeeren.

1 PERE CON UNA STORIA

Le giornate della pera Pala, dal 12 al 20 settembre 2020 nella cittadina medievale di Glorenza, sono un'occasione per gustare antiche varietà di pere.

2 PIÙ BIANCO DEL BIANCO

La festa che si svolge il 18 luglio 2020 alla Cava Bianca di Laas, il paese del marmo bianco, ha come protagonista il candido "oro" della Val Venosta.

3 INVERNO, VAI VIA!

Durante la corsa degli Zussl a Prato allo Stelvio, l'11 febbraio 2021, i giovani del paese scacciano la stagione fredda al suono rumoroso dei campanacci.

4 CAMMINARE IN ALTO

L'Alta Via dell'Ortles si snoda per sette tappe intorno al massiccio montuoso più elevato dell'Alto Adige.

5 VIA COL VENTO

Il lago di Resia è il paradiso del kitesurfing. In estate, è uno spasso ammirare l'elegante danza sull'acqua dei professionisti, e i primi tentativi dei principianti.

6 CULTURA NEL CASTELLO

In primavera e autunno, il Castello di Castelbello si trasforma in centro culturale, accogliendo mostre di artisti locali.

7 IL FRUTTO PIÙ DOLCE

Alla Festa della Fragola altoatesina, dal 27 al 28 giugno 2020 a Martello, questo frutto saporito è il protagonista indiscusso.





HELDEN AM BERG

TEXT/TESTI — *Barbara Tilli*

FOTOS/FOTOGRAFIE — *Patrick Schwienbacher*



GENTILE DI MONTAGNA ³⁵

*Drei Menschen, für die der Schnee
mehr ist als schöne Kulisse:
Er ist ihr Element*

*Per queste tre persone, la neve
non è solo una piacevole scenografia:
è il loro elemento*

DER GEFEIERTE

*Jahrelang beherrschte
Gustav Thöni den
Skisport – zunächst als
Fahrer, später als Trainer.*

IL CAMPIONE

*Per parecchi anni,
Gustav Thöni ha dominato
il mondo dello sci: prima da
atleta, poi da allenatore.*

36



1

GUSTAV THÖNI

37

In den 1970er-Jahren gehörte er zu den erfolgreichsten Skirennläufern der Welt. Heute, mit 69, begleitet er beinahe täglich seine Hotelgäste auf die Piste

Negli anni settanta è stato uno degli sciatori più forti del mondo. Oggi che ha 69 anni quasi ogni giorno accompagna sulle piste gli ospiti del suo albergo

Die Skier an den Nagel hängen? Gustav Thöni möchte nicht daran denken, aber er ist sich durchaus bewusst: „Der Tag kommt bestimmt.“ Derzeit blickt er diesem Moment noch recht gelassen entgegen. „Sollte es so weit sein, wird der Himmel auch nicht runterfallen“, formuliert er salopp. Eine kleine Kostprobe, wie sich das anfühlen könnte, hat er bereits vor einigen Monaten genießen müssen. Nach einer Hüftoperation und einem verstauchten Knöchel sei er gesundheitlich noch ein wenig angeschlagen, sagt er.

Beinahe etwas schüchtern wirkt der gebürtige Vinschger, der in der kleinen Ortschaft Trafoi unterhalb des mächtigen Ortlers lebt. Dabei ist Thöni eine international gefeierte Skilegende. Mit seiner überragenden Technik prägte er mehrere Jahre lang den alpinen Skisport. Vier Mal gewann er die Gesamtwertung des Weltcups. In seiner besten Zeit wurde er Olympiasieger und fünffacher Weltmeister. Nach seiner Karriere als Spitzenathlet blieb er dem Skisport treu und feierte als Cheftrainer der italienischen Nationalmannschaft und als persönlicher Trainer von Alberto Tomba, genannt „la bomba“, weitere Erfolge.

EIN HIGHLIGHT

Heute sei sein Alltag weniger leistungsgeprägt, aber nicht minder aufregend, verrät Thöni. Mehrmals die Woche begleitet er Gäste aus aller Welt zum Skifahren und Schneeschuhwandern ins kleine Skigebiet Trafoi, das sich in unmittelbarer Nähe seines familiengeführten Hotels befindet. Für viele ist ein Skitag mit Gustav Thöni ein High-

Appendere gli sci al chiodo? Gustav Thöni non vuole ancora pensarci, ma di una cosa è sicuro: „Quel giorno arriverà“. Oggi però guarda a quel momento con grande tranquillità. „Se dovesse capitare non sarà certo la fine del mondo“, afferma con semplicità. Un piccolo assaggio di come potrebbe essere l'ha già sperimentato qualche mese fa. Dopo un'operazione all'anca e dopo essersi slogato un malleolo la sua salute non è più perfetta, dice.

Questo venostano doc, che vive tuttora nel piccolo paese di Trafoi sotto l'imponente massiccio dell'Ortles, ha un'aria quasi timida. Eppure Thöni è una leggenda dello sci universalmente nota, che con la sua eccezionale tecnica ha influenzato a lungo lo sci alpino. È arrivato primo per quattro volte nella classifica generale di Coppa del mondo, all'apice della carriera è stato campione olimpico e cinque volte campione del mondo. Conclusa la carriera agonistica è rimasto fedele allo sci e ha mietuto tanti altri successi come commissario tecnico della nazionale italiana e allenatore personale di un altro campione, Alberto Tomba detto „la bomba“.

SCIARE CON IL CAMPIONE

Oggi le sue giornate sono meno impegnative ma non meno emozionanti, ci rivela Thöni. Più volte alla settimana accompagna ospiti di tutto il mondo a sciare e a camminare con le racchette da neve nel piccolo comprensorio sciistico di Trafoi, vicino all'albergo della sua famiglia. Per molte persone una giornata sugli sci con Thöni è un'esperienza eccezionale, eppure il protagonista ancora oggi



light. Den Trubel um seine Person versteht er aber bis heute nicht. „Manchmal bin ich selbst überrascht, dass sich Menschen an mich erinnern. Früher war es extremer. Ich konnte nicht mal zwei Schritte zu Fuß machen, jeder hat mich angesprochen, ständig. Klar, hat es auch Spaß gemacht, aber oft war es einfach zu viel des Guten“, erzählt er.

SPASS IM VORDERGRUND

Den großen Skizirkus verfolgt er immer noch. Größtenteils vor dem Fernseher, manchmal in Gesellschaft seiner Enkelkinder. Dabei werde ihm immer wieder bewusst, wie viel sich verändert habe, sagt er. „Zu meiner Zeit wurden die Pisten noch sehr aufwendig mit den Füßen oder den Skiern plattgetreten. Nach zehn oder fünfzehn Läufern war der Hang voller Löcher.“ Auch von Preisgeldern konnte er nur träumen. „In den Siebzigern gingen wir so gut wie leer aus. Nach dem Rennen wurden uns sogar die Skier abgenommen! Wegen der Werbung durften sie nicht ins Bild. Heute gibt es kein Foto, wo Skier oder Helm nicht abgebildet sind“, erklärt er. Noch dazu habe sich der Fahrstil deutlich verändert. „So, wie die Athleten heute runtersausen, wäre es früher nicht möglich gewesen, die Pisten waren einfach zu ruppig. Heute werden die Kurven wie mit dem Zirkel gezogen, dabei können Rennfahrer ihre Geschwindigkeit sogar halten“, sagt Thöni.

Er selbst vermisst den Geschwindigkeitsrausch nicht. Wenn er nicht gerade mit seinen Gästen im Schnee unterwegs ist, begleitet er seine Enkelkinder auf die Piste. Dabei steht der Spaß im Vordergrund. Ein wenig hat er ihnen selbst das Skifahren beigebracht, zum Skikurs mussten sie aber trotzdem. „In der Gruppe läuft es meistens besser. Wenn sie mit mir unterwegs sind, bekommen sie plötzlich alle möglichen Wehwehchen“, sagt er lächelnd. Ab und zu begibt er sich auch mit seiner Frau Ingrid auf die Piste – ganz gemütlich. Die schnellen Zeiten sind passé. Jetzt wird genossen im Hause Thöni. — BT

GUSTAV THÖNI — Geboren am 28. Februar 1951 in Trafoi. Er war Slalom- und Riesenslalompezialist und zählt zu den erfolgreichsten Rennläufern überhaupt. Er war Olympiasieger, fünffacher Weltmeister und viermaliger Weltcupgesamtsieger.

non riesce a capire perché il suo nome suscitò tanto clamore. “A volte sono sorpreso io stesso che le persone si ricordino di me. Una volta era peggio, non potevo fare due passi senza che qualcuno mi fermasse, accadeva di continuo. Ovviamente c’era anche un lato divertente, ma spesso era semplicemente eccessivo”, racconta.

TEMPI TRANQUILLI

Ancora oggi segue il grande circo bianco, più spesso davanti alla tv e talvolta in compagnia dei nipotini. E nota che i tempi sono davvero cambiati. “All’epoca le piste si battevano faticosamente con i piedi o con gli sci, e dopo il passaggio di dieci o quindici atleti erano già piene di buchi.” Anche i premi in denaro erano un sogno. “Negli anni settanta restavamo sempre con le tasche vuote. Dopo le gare ci toglievano persino gli sci, che non potevano essere inquadrati dalle telecamere per non fare pubblicità. Oggi non c’è foto in cui gli sci e i caschi non siano in primo piano”, spiega. Lo stile di discesa, poi, è cambiato enormemente. “Una volta non sarebbe stato possibile scendere alle velocità che raggiungono gli atleti di oggi, perché le piste da gara erano molto più rudimentali. Oggi i tracciati sono disegnati con il compasso, e permettono ai concorrenti di tenere la velocità anche in curva”, afferma Thöni.

L’ebbrezza della velocità in realtà non gli manca. Quando non va sulla neve con i suoi ospiti accompagna sulla pista i nipotini, e con loro il divertimento è la cosa più importante. Gli ha fatto per un po’ da maestro di sci, ma il resto hanno dovuto impararlo seguendo un corso regolare. “In gruppo in genere vanno meglio. Invece quando sciano con me fanno i capricci e gli vengono improvvisamente un’infinità di dolorini”, dice ridendo. Ogni tanto scia anche con sua moglie Ingrid, in tutta tranquillità. I tempi della velocità ormai sono un ricordo: per Thöni è il momento di godersi il lato più piacevole dello sci. — BT

GUSTAV THÖNI — Nato il 28 febbraio 1951 a Trafoi, è stato atleta di slalom e slalom gigante ed è uno degli sciatori di maggior successo di sempre: campione olimpico, cinque volte campione del mondo e quattro volte vincitore assoluto della Coppa del mondo.



EINE LEGENDE — Den Geschwindigkeitsrausch vermisst Gustav Thöni nicht.
Heute begleitet er am liebsten seine Enkelkinder auf die Piste.

UNA LEGGENDA — L'ebbrezza della velocità a Gustav Thöni
non manca. Oggi preferisce accompagnare sulla pista i nipotini.

KUFENSPORT

Als Kind fuhr Greta Pinggera Skirennen, doch bald hat sie ihre Leidenschaft und das Talent für das Rodeln entdeckt.

SULLA NEVE

Da bambina Greta Pinggera partecipava a gare di sci, prima di scoprire la passione e il talento per lo slittino.



2

GRETA PINGGERA

41

Greta Pinggera, 25, aus Laas im Vinschgau gehört zu den erfolgreichsten Naturbahn-rodlerinnen weltweit. Dabei wäre sie beinahe Skifahrerin geworden – und will irgendwann als Konditorin arbeiten

Greta Pinggera, di Lasa in Val Venosta, ha 25 anni ed è una campionessa di slittino su pista naturale. Anche se è stata a un passo dall'abbracciare lo sci alpino e in futuro vorrebbe fare la pasticciera

VENUSTA — *Von der Skipiste auf die Rodelbahn: Wie kam es dazu?*

GRETA PINGGERA — Als Kind bin ich Skirennen gefahren, genauso wie meine Brüder. Ich komme eben aus einer Skifahrerfamilie. Kurz bevor mein großer Bruder Felix an die Sportschule in Mals kam, nahm er an einem Rodelkurs in meinem Heimatdorf Laas teil und ich bin dazugestoßen. Er ist nur ein paar Monate gefahren, ich aber bin dabei geblieben. Die ersten Jahre war es nur ein Spaß, aber bald darauf war ich Teil des Landeskaders. Mit 16 wurde ich dann in die Nationalmannschaft berufen. Ich bin also ziemlich jung in den Weltcupzirkus eingestiegen.

VENUSTA — *Wie war das für dich?*

GRETA PINGGERA — Ich hatte mit Lampenfieber zu kämpfen, besonders bei den ersten Weltcuprennen. Dann begann ich mit einer Mentaltrainerin zu arbeiten. Dank ihrer Unterstützung und meiner Wettkampferfahrung habe ich die Nervosität mittlerweile im Griff.

VENUSTA — *Aus sportlicher Sicht steht das Naturbahnrodeln häufig im Schatten der Kunstbahn-Variante. Warum hast du dich dennoch dafür entschieden?*

GRETA PINGGERA — Zwei Mal habe ich dem Kunstbahnrodeln eine Chance gegeben, aber es war einfach nicht mein Ding. Naturbahnrodeln und Kunstbahnrodeln sind ja zwei vollkommen unterschiedliche Disziplinen. Während Kunstbahnrodler in einem aufwendig präparierten Eiskanal fahren, auf extrem gutes Material angewiesen sind und vermehrt mit den Schultern arbeiten, fahren wir

VENUSTA — *Dalle piste da sci allo slittino: come è successo?*

GRETA PINGGERA — Da bambina gareggiavo sugli sci come i miei fratelli. Del resto vengo da una famiglia di sciatori. Poco prima di iniziare la scuola di sport invernali a Malles, però, mio fratello maggiore Felix si è iscritto a un corso di slittino nel nostro paese, Lasa, e io l'ho seguito. Lui ha smesso dopo un paio di mesi, io invece sono rimasta. Nei primi anni per me lo slittino era solo un divertimento, ma poco più avanti sono entrata far parte della squadra dell'Alto Adige e a 16 anni sono stata convocata in nazionale italiana, entrando piuttosto giovane nel giro della Coppa del mondo.

VENUSTA — *E come hai vissuto questa esperienza?*

GRETA PINGGERA — Ho dovuto lottare molto contro l'ansia, soprattutto in occasione delle prime gare di Coppa del mondo. Poi ho iniziato a farmi seguire da una mental trainer. Grazie al suo supporto e all'esperienza nelle competizioni ormai ho imparato a tenere sotto controllo il nervosismo.

VENUSTA — *Sotto il profilo sportivo lo slittino su pista naturale sembra un po' oscurato da quello su pista artificiale. Come mai hai scelto il primo?*

GRETA PINGGERA — Ho provato due volte lo slittino su pista artificiale, ma era chiaro che non faceva per me. È una specialità completamente differente dallo slittino su pista naturale: gli atleti che la praticano si lanciano in un canale di ghiaccio preparato con la massima cura, hanno attrezzi di altissima qualità e lavorano soprattutto di spalle,



Naturbahnrodler auf einer Art vereisten Forststraße. Gelenkt wird nicht nur mit den Schultern, sondern mit dem ganzen Körper. Da ist mehr Einsatz gefragt und genau das gefällt mir.

VENUSTA — *2026 finden die Olympischen Winterspiele in Mailand und Cortina d'Ampezzo statt. Gibt es bis dahin eine Chance, dass das Naturbahnrodeln olympisch wird?*

GRETA PINGGERA — Wir kämpfen schon seit Längerem um die Aufnahme ins Olympia-Programm. Bisher haben wir nur Absagen erhalten. Sollte es wirklich klappen, wäre das eine tolle Sache, ein Heimspiel! Allerdings wäre ich dann auch schon 31 ...

VENUSTA — *Was würde das bedeuten?*

GRETA PINGGERA — Wie ich in sechs Jahren sportlich dastehen werde, weiß ich nicht, aber davor würde ich gerne nochmal alles rausholen und Weltmeisterin werden. Da ich aber gelernte Konditorin bin, habe ich auch schon einen Plan für mein Leben nach dem Spitzensport. — BT

GRETA PINGGERA — Geboren am 17. Januar 1995, aufgewachsen in Laas. Sie holte bereits Silber bei der Junioren-WM und gewann die Gesamtwertung des Europacups – nun macht sie sich im Weltcup einen Namen.

noi invece scendiamo su una specie di strada forestale ghiacciata e controlliamo l'attrezzo non solo con le spalle ma con tutto il corpo. L'impegno richiesto è molto maggiore, ed è proprio per questo che mi piace.

VENUSTA — *Nel 2026 a Milano e Cortina d'Ampezzo si disputeranno i Giochi olimpici invernali. C'è qualche possibilità che lo slittino su pista naturale diventi una specialità olimpica?*

GRETA PINGGERA — È da molto tempo che stiamo lottando per essere accolti tra le discipline olimpiche, ma finora siamo sempre stati rifiutati. Se dovesse funzionare per il 2026, sarebbe fantastico: potrei giocare in casa! Ma avrei già 31 anni...

VENUSTA — *E che differenza farebbe?*

GRETA PINGGERA — Che non so come saranno le mie capacità sportive tra sei anni, anche se nel frattempo vorrei tirare fuori il meglio e conquistare il titolo mondiale. Comunque ho già dei progetti di vita per quando smetterò di praticare sport agonistico: ho un diploma di pasticciera. — BT

GRETA PINGGERA — Nata il 17 gennaio 1995, è cresciuta a Laas. Non le è bastato conquistare l'argento ai Campionati del Mondo Juniores e vincere la classifica generale di Coppa Europa: ora l'obiettivo è la Coppa del mondo.

ZUKUNFT — *Greta Pinggera möchte, dass Naturbahnrodeln olympisch wird – und Gold gewinnen.*

SOGNI D'ORO — *Il sogno nel cassetto di Greta Pinggera? Che lo slittino su pista naturale diventi disciplina olimpica... per poter vincere l'oro, naturalmente.*

Bergpanorama de luxe über Dorf Tirol / **A Tirolo, un panorama mozzafiato**



Einen einmaligen Rundblick auf Meran und das Etschtal bietet der neue Aussichtskorb auf der Hochmuth. In dem stilisierten Tragekorb, der an die beschwerliche Bestellung der steilen Felder erinnert, findet man Infotafeln über die jahrhundertealte Bergbauerntradition. Durch zwei Fernrohre lässt sich die prächtige Gipfelloandschaft heranzoomen. Erreichbar ist die Plattform bequem mit der Seilbahn Hochmuth von Dorf Tirol inklusive zehn Minuten Anstieg von der Bergstation aus, oder zu Fuß von der Talstation (ca. 700 Höhenmeter). Die Hochmuth ist auch idealer Ausgangspunkt für anspruchsvollere Wanderungen, etwa zur Schutzhütte Oberkaser und den Spronser Seen oder über den Mutkopf auf die beliebte Mutspitze. In westlicher Richtung gelangt man auf den Meraner Höhenweg.

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

Un'incomparabile vista a 360° su Merano e la Valle dell'Adige è quanto offre la nuova cesta panoramica sull'Alta Muta. Nella gerla stilizzata, che richiama le fatiche della vita dei contadini sui ripidi pendii, si trovano pannelli informativi sulla tradizione dell'agricoltura di montagna. Due cannocchiali permettono di ammirare le vette circostanti. La piattaforma è comodamente raggiungibile con la Funivia Alta Muta da Tirolo e dieci minuti di cammino dalla stazione a monte, oppure a piedi dalla stazione a valle (ca. 700 metri di dislivello). L'Alta Muta è anche punto di partenza per gite più impegnative, ad esempio verso Malga Oberkaser e i laghi di Sopranes oppure, passando per il Mutkopf, verso Monte Muta. Dirigendosi a ovest, invece, si giunge all'Alta Via di Merano.

ULTERIORI INFORMAZIONI:
ASSOCIAZIONE TURISTICA TIROLO
TEL. +39 0473 923 314
WWW.DORF-TIROL.IT

3

ALESSANDRO SECCI

Vom Schwimmbadbauer zum Hüttenwirt auf 2.267 Metern über dem Meer. Alessandro Secci, 48, hat im abgelegenen Langtaufers eine neue Heimat gefunden

Da installatore di piscine a gestore di un rifugio a 2.267 metri di quota: Alessandro Secci, 48 anni, nella remota Vallelunga ha trovato una seconda patria

Als ich 2015 das erste Mal mit meiner Frau auf die Masebenhütte kam, waren wir uns beide nicht sicher, ob wir uns in dieses Abenteuer stürzen sollten.

Davor hatte ich auf dem Skiberg Watles bereits Erfahrung als Hüttenwirt gesammelt, trotzdem war die Situation neu. Nach drei Tagen sagte ich zu ihr: Ich glaube, ich muss zum Ohrenarzt, ich höre nichts. Aber da war nichts zu hören. Es herrschte absolute Stille. Anfangs war es noch ungewohnt, heute wissen wir es beide zu schätzen.

Seitdem kämpfen wir uns Winter für Winter durch. Manchmal frage ich mich selbst, wie ich das alles unter einen Hut bekomme – doch irgendwie klappt es immer. Obwohl ich in Meran geboren bin, habe ich in meiner Kindheit viel Zeit auf Sardinien verbracht, von dort stammt mein Vater. Später habe ich mich im Vinschgau niedergelassen. Viel zu Hause blieb ich trotzdem nicht. 14 Jahre lang war ich als Schwimmbadbauer in Österreich, Deutschland, Frankreich, Belgien und zahlreichen anderen europäischen Ländern auf Montage, das Arbeiten bin ich gewohnt. Und dennoch ist es nicht vergleichbar mit dem, was ich heute mache.

Hüttenwirt ist ein schöner, aber anstrengender Job. Die Menschen, die hierherkommen, suchen Ruhe. Sie wollen Skitouren machen, Schneeschuhwandern, Skifahren

Quando nel 2015 siamo arrivati per la prima volta al rifugio Maseben, io e mia moglie non eravamo sicuri di aver fatto bene a gettarci in questa avventura.

Avevo già esperienza come gestore di un rifugio nel comprensorio sciistico di Watles, ma qui la situazione era del tutto nuova. Dopo tre giorni le dissi: credo di dover andare dall'otorino, non ci sento più. In effetti non c'era proprio niente da sentire: su tutto regnava un silenzio assoluto. All'inizio era una sensazione insolita, oggi invece la apprezziamo molto.

Da allora lavoriamo senza sosta, inverno dopo inverno. Qualche volta mi chiedo come riesco a fare tutto, eppure in qualche modo ci riesco sempre. Sono nato a Merano ma durante l'infanzia ho trascorso molto tempo in Sardegna, la terra di mio padre. Poi sono andato a vivere in Val Venosta, ma non ero quasi mai a casa. Per 14 anni ho installato piscine in Austria, Germania, Francia, Belgio e in numerosi altri paesi europei, perciò sono abituato ai lavori pesanti. Eppure quell'attività non è per niente paragonabile a quella di oggi.

Gestire un rifugio è un mestiere bello ma faticoso. Le persone che arrivano quassù cercano la tranquillità, desiderano fare scialpinismo, escursioni con le ciaspole,

BERG IM BLICK

Am Anfang machte Alessandro Secci die Stille zu schaffen. Er dachte, er muss zum Ohrenarzt. Heute genießt er es, viel alleine zu sein.

NUOVA PROSPETTIVA

All'inizio, Alessandro Secci non sopportava il silenzio assoluto in montagna. Oggi la solitudine gli piace.





und vor allem gut essen. Selbst bin ich hier oben aber noch nie Ski gefahren. Dafür habe ich gar keine Zeit. Meistens stehe ich um halb sechs Uhr auf und setze mich vor den Computer, um meine Mails zu checken. Das Mobilfunknetz ist schlecht, aber mit dem Internetempfang klappt es schon ganz gut. Im Grunde könnte ich mir auch vorstellen, völlig ohne Telefon und Internet zu leben. Ehrlich gesagt, wünsche ich mir das manchmal. Wenn nötig, greife ich vormittags auch dem Küchenchef unter die Arme. Erst kürzlich hat die Spülmaschine den Geist aufgegeben. Wir hatten 400 Gäste, die Hütte war voll. Dann mussten wir eben von Hand spülen. Darüber hinaus ist täglich der Personentransport zu organisieren. Sowohl Gäste als auch Lebensmittel müssen mit einer Hägglund-Raupe, einem besonderen Geländefahrzeug mit Kettenlaufwerk, transportiert werden. Eine andere Möglichkeit gibt es leider nicht.

Einen Nullachtfünfzehn-Job wünsche ich mir nicht, auch wenn ich manchmal einen entspannteren Tagesablauf herbeisehne. Wenn nicht allzu viele Hausgäste da sind, präpariere ich abends mit der Schneekatze noch die Piste vor dem Haus. Nach einem 15-Stunden-Tag bin ich

sciare e soprattutto mangiare bene. Io invece non sono mai andato a sciare sulle montagne quassù: non ne ho il tempo. Di solito mi sveglio alle cinque e mezza e mi siedo davanti al computer a controllare le mail. La rete del cellulare funziona male, ma la connessione internet non è male. In fondo potrei anche immaginare di vivere completamente senza telefono e internet, anzi a essere sinceri qualche volta non mi dispiacerebbe. Poi, in mattinata, se è necessario dò una mano anche al capocuoco. Poco fa è successo che si è rotta la lavastoviglie. Il rifugio era pieno – avevamo 400 clienti – e abbiamo dovuto lavare piatti e pentole a mano! In più, ogni giorno c'è da organizzare il trasporto delle persone e dei viveri. A questo scopo utilizziamo un cingolato Hägglund, un veicolo fuoristrada speciale con trasmissione a catena, perché non si può fare altrimenti.

Non mi piacerebbe avere un classico lavoro da scrivania, anche se a volte sarebbe bello vivere giornate più rilassanti. Di sera, se non abbiamo tanti ospiti, preparo la pista davanti al rifugio con il gatto delle nevi. Alla fine di una giornata di 15 ore il più delle volte sono stanco morto, e allora mi siedo in terrazza a godermi un bicchiere di vino.

KEIN 08/15-JOB — *Nach einem 15-Stunden-Tag ist Alessandro Secci meist hundemüde – und trinkt gerne mit Gästen noch ein Glas Wein.*

CHE POSTO DI LAVORO! — *Dopo 15 ore in piedi, Alessandro Secci la sera è stanco morto. E si concede un bicchiere di vino in terrazza.*



meistens hundemüde. Dann setze ich mich anschließend noch mit einem Glas Wein auf die Terrasse. Seit Kurzem ist vor dem Haus eine mobile Sternwarte stationiert, die es ermöglicht, Sterne und Planeten zu beobachten. Jeden Freitag gibt es Führungen mit einem Hobbyastronomen. Bald werde ich selbst Führungen leiten. Meine Frau unterstützt mich sehr, ohne sie würde ich es nicht schaffen. Auch meine Tochter hilft, wenn sie kann. Derzeit studiert sie noch, Ziel wäre es aber, dass sie eines Tages die Hütte übernimmt. In Rente zu gehen, kann ich mir trotzdem nicht vorstellen. Das wäre ziemlich langweilig. — BT

ALESSANDRO SECCI — Der gebürtige Meraner verbrachte seine Kindheit auf Sardinien. Später arbeitete er 14 Jahre lang als Schwimmbadbauer. 2015 kam er erstmals auf die Masebenhütte – und blieb bis heute.

Da un po' di tempo fuori dal rifugio è stato installato un osservatorio astronomico mobile per guardare le stelle e i pianeti, con un astrofilo che ogni venerdì organizza osservazioni guidate. Cosa che presto farò anch'io personalmente. In tutto questo mia moglie mi supporta moltissimo, senza di lei non ce l'avrei mai fatta. E anche mia figlia ci aiuta quando può: sta ancora studiando, ma l'obiettivo è che un giorno prenda in carico lei il rifugio. Anche se non riesco proprio a immaginarmi in pensione: credo che sarebbe una vita abbastanza noiosa. — BT

ALESSANDRO SECCI — Nato a Merano, ha trascorso l'infanzia in Sardegna. Dopo aver lavorato per 14 anni come installatore di piscine, nel 2015 è approdato al rifugio Maseben. Ed è rimasto qui.

Freude



Sportwell
●●● **Mals**

Das Sport- und Gesundheitszentrum
im Oberen Vinschgau

Ruhe



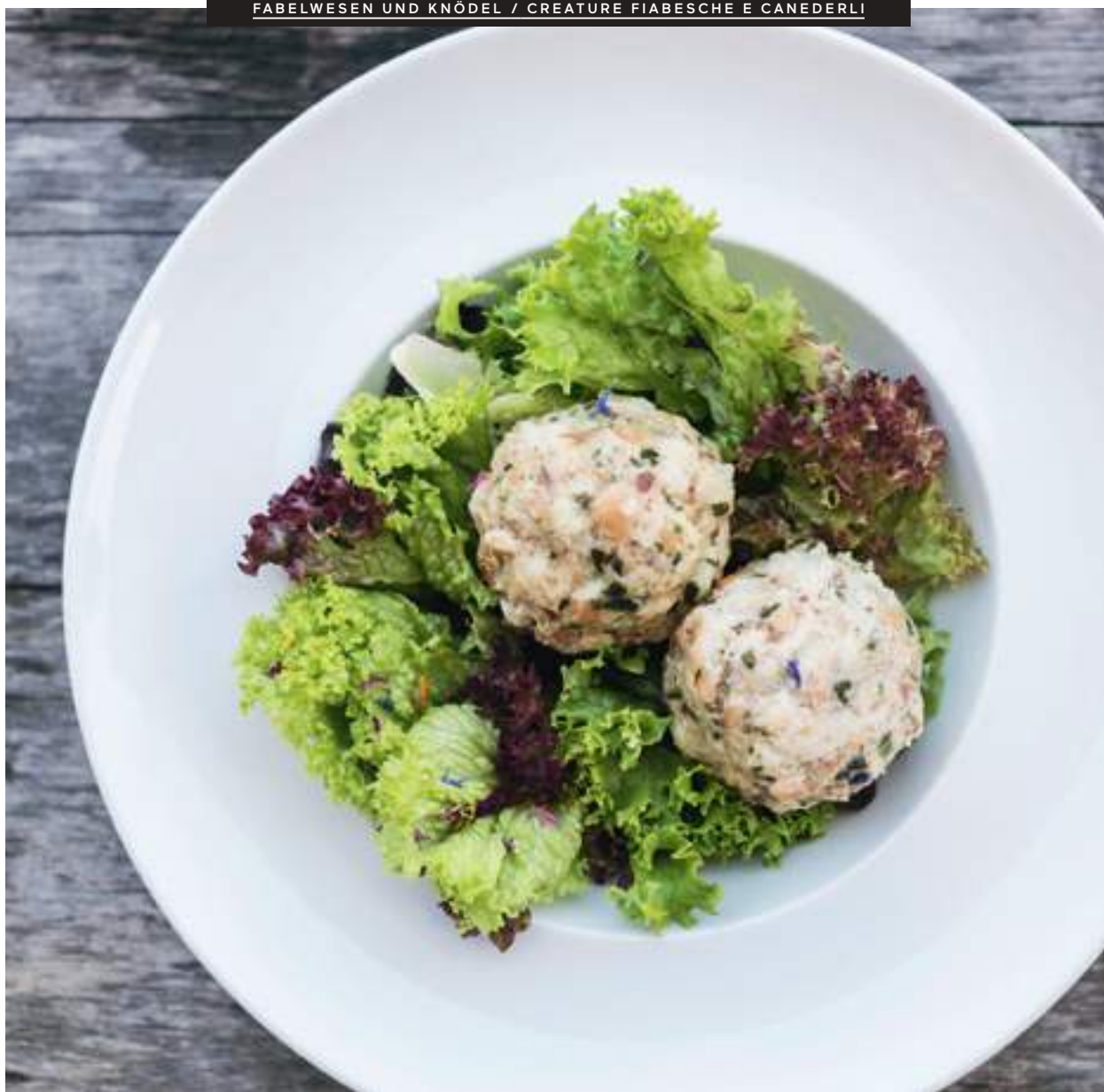
Natur
Kultur
Leben

Mals leben.

FABELWESEN UND KNÖDEL / CREATURE FIABESCHE E CANEDERLI

48

VENUSTA



Im Sommer 2020 eröffnet auf der Tarscher Alm ein Familien-Themenweg gesäumt von Fabelwesen und Tieren – gefertigt aus Waldmaterialien – und mit einer Riesenschaukel. Auf der Latscher und der Tarscher Alm warten Knödel und Kaiserschmarrn auf hungrige Wanderer. Der neue Weg lässt sich in zwei Varianten begehen, beide sind per Sessellift von Tarsch (Latsch) aus erreichbar.



Tra animali e creature fiabesche, realizzati con i materiali del bosco, spunta un'altalena gigante: è il sentiero tematico per famiglie che si inaugura nell'estate 2020 a Malga Tarres. E dopo la camminata? Ci si ristora con saporiti canederli e soffice Kaiserschmarrn alle malghe Tarres e Laces. Il sentiero ha due varianti, raggiungibili in seggiovia da Tarres (Laces).



Wie schmecken eigentlich gelebtes Brauchtum, Kultur und Tradition? Antwort auf diese Frage findet man in Prad am Stilfserjoch, wo alljährlich (2020 am 4. Oktober, Beginn: 9.30 Uhr) das „Brauchtums- und Genussfest“ stattfindet, bei dem alle Vereine aus dem Ort mit dabei sind. Da gibt es ein Zusslrennen, Goaßlschnöller, den Machgertanz und den Tuifflauf – aber auch einen Handwerks- und Genussmarkt mit Schaukochen. Außerdem wird gekegelt und bei Live-Musik getanzt. Auf nach Prad!
www.prad.info



49

IL SAPORE DELLA TRADIZIONE



Che gusto hanno le tradizioni, i costumi e le usanze secolari, vissute ancora oggi? La risposta si trova a Prato allo Stelvio, dove ogni anno si festeggia la “Festa della tradizione e del gusto”: l'appuntamento per il 2020 è il 4 ottobre, dalle 9.30. Le associazioni folcloristiche si presentano orgogliose, ad esempio gli abili schiocicatori di frusta. E soprattutto, artigianato e specialità tipiche da conoscere, tra assaggi e show cooking. E perché non chiudere con una partita ai birilli, oppure un giro in pista da ballo accompagnati dalla musica dal vivo?
www.prad.info

SCHÜTZENSWERTES OBST

Sie gelten als Vinschger Früchtchen: die Marille und die Palabirne. Nun sind sie als „Slow Food“ zertifiziert. Mit dem Gütesiegel zeichnet die gleichnamige internationale Organisation, die in den 1980er-Jahren in Italien entstand, schützenswerte Lebensmittel aus. Der Palabirne drohte aufgrund des geringen wirtschaftlichen Nutzens der Birnentod, die Marille wurde vom Apfelanbau fast verdrängt. Heute pflegen die Vinschger nostalgisch ihre knorrigen Birnbäume, die Marille hat als Allrounderin für Knödel, Saft und Schnaps ein Comeback erlebt.



FRUTTI PREZIOSI

L'albicocca e la pera Pala della Val Venosta sono entrate di recente nel catalogo dell'Arca del Gusto di Slow Food, il marchio con cui la celebre associazione nata negli anni ottanta contrassegna gli alimenti che richiedono una tutela speciale. La pera Pala, infatti, in passato era minacciata dalla scarsa resa economica e l'albicocca dalla coltivazione delle mele. Oggi i venostani curano con tanta nostalgia i loro perinodosi e l'albicocca è tornata in auge per la sua versatilità nella preparazione di canederli, succhi e acquaviti.

50

REBELLISCHER TEE / LE TISANE DEI RIBELLI



Vor fünf Jahren machten sich Lorenz Borghi und Leander Regensburger als „Kräuterrebellen“ selbstständig – mit Erfolg. Heute wachsen ihre zertifizierten Bio-Kräuter in Mals und Martell, auf 900 und 1.400 Metern über dem Meer. Sie werden von den beiden von Hand geerntet, veredelt und anschließend als heilbringende Teemischungen verkauft. www.rebellen.it

Si definiscono scherzosamente “i ribelli delle erbe”: Lorenz Borghi e Leander Regensburger da cinque anni coltivano erbe aromatiche, raccolte a mano e lavorate con cura, per creare salutari miscele per tisane. Le loro piante crescono a Males e in Val Martello, a 900 e 1.400 metri di quota, da coltivazioni biologiche certificate. www.rebellen.it

— **01 Echte Edelraute:**
mag es hochalpin und fördert die Verdauung
— **02 Gemeine Schafgarbe:**
liebt den Vinschger Sonnenberg und hilft bei Entzündungen und Krämpfen
— **03 Weiße Melisse:**
ist beliebt bei Bienen und wirkt entspannend und wohltuend

— **01 Genepi bianco:**
cresce in alta quota e favorisce la digestione
— **02 Achillea millefoglie:**
ama in particolare la zona del Monte Sole ed è utile in caso di infiammazioni e crampi
— **03 Melissa bianca:**
prediletta dalle api, ha effetti rilassanti e benefici



FÜR
MARTINI,
NEGRONI UND
GIN TONIC

VINSCHGER
GIN

Zwei Vinschger Gin-Brenner machen auf sich aufmerksam: Der „Ötzi Gin“ vom Weberhof in Kastelbell enthält neben dem obligatorischen Wacholder auch Hagebutte, Schafgarbe, Steinklee und Kornelkirschen – Zutaten, die hierzulande schon in der Steinzeit bekannt waren. „Felix Luis“ heißt der Gin vom Garberhof in Mals – zu Ehren des Etruskerkönigs Felicius, der die Marille und sardische Kräuter um 400 v. Chr. in den Vinschgau gebracht hat. Weitere Zutaten: Enzianwurzel, Süßholz, Ingwer und Kardamom. www.weberhof.bz, www.garberhof-food.com



SE IL GIN
È VENOSTANO

Sono addirittura due le distillerie di gin che spiccano in Val Venosta: Weberhof a Castelbello, il cui „Ötzi Gin“ contiene, oltre al ginepro, anche bacche di rosa canina, achillea, meliloto e corniola, tutti ingredienti noti in queste zone sin dalla preistoria. E Garberhof di Malles, che produce invece il gin „Felix Luis“, chiamato così in onore del re etrusco Felicius che intorno al 400 a.C. introdusse qui l'albicocca e le erbe della Sardegna. I suoi botanicals: radice di genziana, liquirizia, zenzero e cardamomo. www.weberhof.bz, www.garberhof-food.com

PER
MARTINI,
NEGRONI E
GIN TONIC



METZGEREI · MACELLERIA



FEINES VOM FLEISCH
& VIELES MEHR

Ein unnachahmliches
Geschmackserlebnis: Köstliche
Qualitätsprodukte für Genießer.



IL MEGLIO DELLA
CARNE E TANTE COSE
BUONE

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

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

52 ROTES
GEMÜSE



UN AMOR
DI TUBERO

REZEPT/RICETTA — *Thomas Ortler*FOTOS/FOTOGRAFIE — *Hannes Niederkofler***ROHNEN-SPAGHETTI
MIT BLAUSCHIMMELKÄSE****ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN****TEIG:**

4 Eier
1 EL Rote-Bete-Pulver
300 g glattes Weizenmehl
100 g Hartweizengrieß (Semolina)

ROHNENSUD:

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
etwas Butter oder Öl
200 ml Rote-Bete-Saft
Salz und Pfeffer

KÄSESAUCE:

90 g „Blu di Grotta“ oder
anderer Blauschimmelkäse
100 ml Sahne

1.

Eier mit Rote-Bete-Pulver, Mehl und Grieß vermengen. Die Masse mit dem Knetaufsatz verrühren, bis der Teig glatt ist, und ½ Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig anschließend portionsweise mit der Nudelmaschine (Aufsatz für Spaghetti oder Taglierini) austreiben. Die Pasta in reichlich Salzwasser für zwei Minuten kochen.

2.

Für den Rohnensud Zwiebel und Knoblauch fein hacken und mit etwas Butter oder Öl bei niedriger Hitze andünsten. Mit dem Saft ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Darin die gekochte Pasta mit etwas kalter Butter schwenken.

3.

Für die Käsesauce die Sahne bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen; den Blauschimmelkäse dazugeben. Köcheln lassen, bis der Käse komplett schmilzt.

4.

Die Pasta auf einem Teller anrichten, Käsesauce darübergießen.

Optional dazu anrichten: geröstete Kastanien und Kastanienpüree (gekochte und geschälte Kastanien mit etwas Gemüsebrühe zu einer glatten Creme pürieren).

**SPAGHETTI BARBABIETOLA
E FORMAGGIO****INGREDIENTI PER 4 PERSONE****PASTA:**

4 uova
1 cucchiaino di polvere di barbabietola
300 g di farina di grano tenero "00"
100 g di semola di grano duro

FONDO DI BARBABIETOLA:

1 cipolla
1 spicchio d'aglio
olio o burro q.b.
200 ml di succo di barbabietola
sale e pepe

SALSA AL FORMAGGIO:

90 g di Blu di Grotta o
altro formaggio erborinato
100 ml di panna

1.

Unite alle uova la polvere di barbabietola, la farina e la semola. Impastate con le fruste a spirale fino a ottenere un impasto liscio che lascerete riposare in frigo per 30 minuti. Inserendo poco impasto alla volta in una macchina per la pasta create gli spaghetti oppure dei taglierini. Cuocete la pasta per due minuti in abbondante acqua salata.

2.

Per preparare il fondo, tritate finemente cipolla e aglio e fateli rosolare a fiamma moderata con un po' di olio o burro. Sfumate con il succo di barbabietola e insaporite con sale e pepe. Versatevi la pasta cotta e fate saltare con un po' di burro freddo.

3.

Per la salsa di formaggio, scaldate la panna senza portarla a bollore. Aggiungete il formaggio erborinato e a fuoco dolce fatelo sciogliere completamente.

4.

Servite gli spaghetti aggiungendo sopra la salsa di formaggio.

Una gustosa aggiunta opzionale:

caldarroste e purè di castagne (per quest'ultimo frullate delle castagne lessate e sbucciate con poco brodo vegetale fino a ottenere una crema liscia).



Die Rote Bete, in Südtirol als Rohne bekannt, feiert im Vinschgau ein Comeback. Der 26-jährige Koch Thomas Ortler leitet mit seinem Vater Fred Hermann in Glurns das Restaurant flurin und kocht mit Produkten lokaler Bauern. Aus Roter Bete zaubert er Rohnen-Spaghetti mit Blauschimmelkäse: Das edle Gericht aus dem (buchstäblich) bodenständigen Gemüse vereint Tradition mit Zukunft – und Genuss.

Il ritorno in auge della barbabietola, detta Rohne in sudtirolese, parte dalla Val Venosta. Sì, perché qui Thomas Ortler, giovane chef 26enne, gestisce insieme al padre Fred Hermann il ristorante flurin di Glorenza, utilizzando ingredienti a chilometro zero. Il piatto forte? Gli "Spaghetti alla barbabietola con formaggio erborinato": moderna raffinatezza creata con un prodotto radicato (letteralmente!) nella tradizione locale.





Josef Gander

Kaffeeröster torrefattore

2007 kommt Josef Gander die Idee, seinen eigenen Kaffee herzustellen. Sechs Jahre später erweitert der Prader den Kaffeemarkt um seine Vinschger Marke: **Kuntrawant**

1 VENUSTA — *Hand aufs Herz: Kurz und schwarz schmeckt der Kaffee doch am besten, oder?*

JOSEF GANDER — Ach, wir sind durchaus offen für Neues! Vor ein paar Jahren haben wir ein Rezept aus dem 18. Jahrhundert gefunden – und gleich ausprobiert. Wir haben Kaffeebohnen mit Erdmandeln geröstet und gemahlen, das Ergebnis schmeckte süßlich und enthielt eine Karamell-Note. Bei den Gästen kam der Geschmack gut an, für die größere Produktion haben wir uns dann aber doch nicht entschieden. Es ging uns darum, für den Eigengebrauch etwas Spannendes zu kreieren und neue Wege auszuprobieren.

2 VENUSTA — *Wie schwer ist es, sich als kleineres Unternehmen zu behaupten?*

JOSEF GANDER — Brutal schwer. Wir brauchen Kunden, die an unser Konzept und die regionale Verarbeitung glauben. Wir haben uns hier in Südtirol jedoch einen guten Namen aufgebaut.

3 VENUSTA — *Wie klappt es mit dem perfekten Espresso zu Hause?*

JOSEF GANDER — Das hängt von der jeweiligen Kaffeemaschine ab. Wenn Sie eine Mokka-Maschine verwenden, gilt die Faustregel: das Pulver im Sieb nicht andrücken! Und weniger ist oft mehr: Gehen Sie mit dem Kaffeepulver ruhig sparsam um. Sobald der Kaffee dann hochkocht, nehmen Sie ihn gleich von der Herdplatte, ansonsten verbrennt er und die Aromen sind weg.

È il 2007 quando a Josef Gander, di Prato allo Stelvio, viene un'idea: produrre da sé il caffè. Dopo sei anni di sperimentazione, lancia sul mercato un nuovo marchio venostano: **Kuntrawant**

1 VENUSTA — *Chiariamo subito una questione... bollente: il caffè, quello buono, va bevuto ristretto, senza latte né altre aggiunte. Giusto?*

JOSEF GANDER — Non necessariamente! Noi siamo aperti a qualsiasi novità. Pensate che qualche anno fa ci siamo imbattuti in una ricetta settecentesca e abbiamo provato a realizzarla. Diceva di tostare e macinare i chicchi di caffè con le mandorle di terra, per ottenere una miscela dolce dalle note caramellate. I clienti l'hanno apprezzata ma abbiamo deciso di non avviarne la produzione: l'idea era quella di sperimentare strade nuove con una creazione emozionante a nostro uso esclusivo.

2 VENUSTA — *È difficile affermarsi sul mercato per una piccola azienda come la vostra?*

JOSEF GANDER — È enormemente difficile. E non funzionerebbe senza i clienti che credono nel nostro progetto e nella lavorazione regionale. In ogni caso qui in Alto Adige ci siamo costruiti una buona reputazione.

3 VENUSTA — *Ci rivela come si fa il caffè perfetto, a casa propria?*

JOSEF GANDER — Beh, dipende dalla macchina che si usa. Con la moka c'è una regola d'oro da rispettare: mai premere il caffè macinato nel filtro! E ricordarsi che spesso il meno è il più, cioè non esagerare con la polvere di caffè. Infine il caffè va tolto immediatamente dal fornello appena risale nel bricco, altrimenti si brucia e perde il suo aroma.



KAFFEEMANUFAKTUR
Kaffeemacher Josef Gander geht es darum, Spannendes zu kreieren und neue Wege auszuprobieren.

L'ARTISTA DEL CAFFÈ
La torrefazione, per Josef Gander, è un modo per ideare nuovi sapori e creare gusti inconfondibili.

WIE DIE 56 RÖMER



VENUSTA

Statt Metzger wie sein Vater wurde Jörg Hofer Maler. Er lebt in Wien und in seinem Geburtsort Laas, wo er auch den Rohstoff für seine Bilder findet: Marmorstaub. Ein Abfallprodukt, mit dem schon in Pompeji Fresken grundiert wurden. Hofer siebt den Sand mal gröber, mal feiner und versetzt ihn mit natürlichen Pigmenten. „Berührt die Bilder!“, sagt er Atelierbesuchern. „Man muss die Struktur fühlen.“

Invece di fare il macellaio come suo padre, Jörg Hofer è diventato artista. Nel suo paesino natale di Laas trova la materia prima più importante per le sue opere: la polvere di marmo. Un prodotto di scarto che già nell'antica Pompei veniva utilizzato per gli affreschi. Hofer la setaccia a volte grossolanamente, a volte più finemente, e aggiunge pigmenti naturali. "Toccate i miei quadri", dice a chi visita il suo atelier. "Dovete sentirne la struttura."



COME I ROMANI



VINSCHGAU ERLEBEN

58

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 Inntal und des Unterengadins. Dieser historische Raum wird im Mittelalter auch „Finsgowe“ oder „Vintschgau“ genannt. Venusta leitet sich aber auch vom rätischen Volksstamm der Venosten ab, der die römische Provinz Raetia prima bevölkerte. Venusta meint demnach den Menschen und seine kulturelle Umgebung, greift über die Landesgrenzen hinaus und betrifft Architektur und Kunst, Tradition und Brauchtum – und nicht zuletzt die Landschaft.

venusta

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

Abonnement
Abbonamento

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

VINSCHGAU
VAL VENOSTA
www.vinschgau.net
www.venosta.net



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

+++ Interaktive Karte
Mappa interattiva +++



+ Auch als App!
+ disponibile
anche come app!

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



INFOBÜROS
IM VINSCHGAU
UFFICI
D'INFORMAZIONE
IN VAL VENOSTA

Reschen
Resia
www.reschenpass.it
www.passolesia.it
T +39 0473 633101

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

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

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

Glurns
Glorenza
www.glurns.eu
T +39 0473 831097

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

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

Sulden
Solda
www.ortler.it
T +39 0473 613015

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

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

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

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

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

+++ NEU NUOVO +++
Südtirol Transfer



+ Nachhaltige Anreise
+ arrivare in modo sostenibile

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

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



Öffentlich unterwegs
Mobilità in provincia
www.sii.bz.it
www.sad.it
www.vinschgerbahn.it
www.sasa.bz.it



Barrierefrei im Vinschgau
Val Venosta accessibile
www.suedtirolfueralle.it
www.altoadigepertutti.it
T +39 0473 209176



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

VENUSTA® 08 2020/2021

März marzo 2020
Auflage tiratura 30.000

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

Herausgeber editore
IDM Südtirol - Alto Adige
Laubengasse 11
39020 Glurns
Via Dei Portici, 11
39020 Glorenza
www.vinschgau.net

Konzept, Redaktion und Koordination
Progetto, redazione e coordinamento
Ex Libris Genossenschaft Cooperativa
www.exlibris.bz.it

Chefredaktion caporedattore
Lenz Koppelstätter

Publishing Management
Valeria Dejaco

Editorial Design, Art Direction
Nina Ullrich
www.designnomadin.com

Verantwortlicher im Sinne
des Pressegesetzes
Direttore responsabile
Lenz Koppelstätter

Anzeigen inserzioni
IDM Südtirol - Alto Adige
Kristina Unterthurner
kristina.unterthurner@idm-suedtirol.com

Autoren und Autorinnen
Autori e autrici
Valeria Dejaco, Lenz Koppelstätter,
Selma Mahlknecht, Matthias Mayr, Debora Nischler,
Brigitte Pircher, Lisa Pötschko, Barbara Tilli

Übersetzungen und Lektorat
Traduzioni e revisione
Ex Libris (Duccio Biasi, Valeria Dejaco,
Milena Macaluso, Federica Romanini)

Coverfoto fotografia di copertina
Tina Sturzenegger

Fotos fotografie
IDM Südtirol - Alto Adige, BASIS/Rene Gamper,
Frieder Blickle, Matt Cherubino, Ivo Corrà,
deaflo.de, Astrid Dill, Edition Raetia/Maria Gapp,
Alex Filz, Patrizia Gapp, Armin Huber, istockphoto.com,
Manuel Kottetsteger, Marion Lafogler, Simon
Messner (privat), Netflix/Loris Zambelli, Hannes
Niederkofler, Manuel Pazeller, Brigitte Pircher
(privat), Angelika Schwarz, Patrick Schwienbacher,
Vinschgau Marketing/Kirsten-J. Sörries,
Norbert Span, Armin Terzer

Druck stampa
Südtirol Druck, Tschermes Cermes

BIOLADEN Schlanders
Hauptstrasse 18, 39028 Schlanders
BIOMARKT Prad
Hauptstrasse 58, 39026 Prad
Öffnungszeiten
Mo-Fr 8-12 | 15-19
Sa 8-12

bioladen

Naturkost is(s)t besser!

Der Treffpunkt für
gesundheitsbewusste
Genießer.

Ihre BIO-Fachgeschäfte
in Schlanders und Prad!

demeter



Cafe
VENUSTA
das Besondere...



Schlanders - Hauptstrasse 18

60 „OHNE ANGST KEIN MUT“

VENUSTA

SIMON MESSNER

Der Bergsteiger und Filmemacher ist auf Schloss Juval aufgewachsen. Noch heute kehrt er gerne an den Ort seiner Kindheit zurück.

SIMON MESSNER

Lo scalatore e filmmaker è cresciuto a Castel Juval. Oggi ama tornare a visitare il luogo della sua infanzia.

INTERVIEW/INTERVISTA — *Lenz Koppelstätter*

FOTOS/FOTOGRAFIE — *Armin Huber*



“SENZA PAURA
NON C'È
CORAGGIO”



**Erlebnisse
kann man
nicht
vererben.**

**Le
esperienze
non si
possono
ereditare.**

KOMMEN UND GEHEN

„Wer nicht weggeht, lebt in einer Blase“, sagt Messner. Man müsse von außen auf die Heimat blicken, um sie zu verstehen.

ANDARE E TORNARE

“Chi non viaggia vive come in una bolla”, dice Messner. La propria terra va guardata da fuori per comprenderla davvero.



Simon Messner, Alpinist mit Traditionsbewusstsein, über die Angst in der Wand, seine Kindheit auf Schloss Juval und die Skurrilitäten des Vinschgaus

VENUSTA — *Kinder von Legenden machen oftmals entweder etwas ganz anderes als ihre berühmten Eltern – oder sie wagen es, in die Fußstapfen zu treten. Ihr Vater, Reinhold Messner, ist eine Bergsteigerlegende. Warum haben Sie sich fürs Klettern entschieden?*

SIMON MESSNER — Tatsächlich habe ich erst sehr spät mit dem Klettern und dem Bergsteigen angefangen. Anfangs haben mich die Berge nicht interessiert, nur Bücher über Berge und Abenteuer und die Geschichten, die uns unser Vater erzählt hat. Aber Erlebnisse kann man nicht vererben, man muss schon selbst etwas erleben. Mit 13 habe ich gemeinsam mit meinem Vater die Ténéré, eine Sandwüste im Herzen der Sahara, durchquert. Das war ein einschneidendes Erlebnis für mich. Bis heute.

VENUSTA — *Warum?*

SIMON MESSNER — Dieses Abenteuer hat mir die Augen geöffnet. Ich war schon als Kind mit meiner Familie viel unterwegs: Indien, Pakistan, exotische Länder. Aber einerseits die materielle Armut der Tuareg zu sehen und gleichzeitig ihr fundamentales Wissen beobachten zu können, beispielsweise das Navigieren mit den Sternen – das hat mich tief bewegt.

VENUSTA — *Hier im Vinschgau, auf Schloss Juval, haben Sie eine sehr naturverbundene Kindheit erleben dürfen. Was haben Sie durch das Wegsein über das Hiersein und diese Naturverbundenheit erfahren?*

SIMON MESSNER — Wer nicht weggeht, lebt in einer Blase, die er nie von außen betrachten kann. Dem fehlt dadurch die halbe Sicht auf sein Leben. Wer nie von außen auf sich und seine Heimat blickt, versteht nicht, wie gut es ihm geht.

VENUSTA — *Wie kamen Sie schließlich doch noch zum Klettern, dazu, die Berge zu lieben?*

L'alpinista Simon Messner racconta della paura in parete, dell'infanzia trascorsa a Castel Juval e delle tante particolarità della Val Venosta

63

VENUSTA — *Di solito i figli delle leggende fanno cose diverse dai loro celebri genitori, in pochi si avventurano a seguirne le orme. Suo padre Reinhold Messner è una leggenda dell'alpinismo. Cosa l'ha spinto a dedicarsi alle arrampicate?*

SIMON MESSNER — In effetti a scalare e ad arrampicare ho iniziato molto tardi. All'inizio la montagna non mi interessava, la conoscevo solo dai libri, dalle imprese alpinistiche e dai racconti di mio padre. Ma le esperienze non si possono ereditare, si devono vivere in prima persona. A 13 anni insieme a mio padre ho attraversato il Ténéré, un deserto di sabbia nel cuore del Sahara. È stata un'esperienza decisiva per me, e lo rimane ancora oggi.

VENUSTA — *Perché?*

SIMON MESSNER — Perché questa avventura mi ha aperto gli occhi. Fin da bambino ho viaggiato molto con la mia famiglia; in India, in Pakistan e in vari Paesi esotici. Ma rendermi conto di persona della povertà materiale dei tuareg e allo stesso tempo delle loro preziose conoscenze fondamentali, per esempio la capacità di orientarsi con le stelle, mi ha profondamente impressionato.

VENUSTA — *Qui in Val Venosta, a Castel Juval, ha avuto modo di trascorrere un'infanzia a stretto contatto con la natura. Viaggiando cosa ha imparato sull'essere stanziali e sul legame con la natura?*

SIMON MESSNER — Chi non viaggia vive come in una bolla che non è mai in grado di osservare da fuori, gli manca esattamente metà della visuale sulla propria vita. Chi non guarda mai sé stesso e la propria terra dal di fuori non comprende quanto sia fortunato.

VENUSTA — *E allora com'è arrivato ad arrampicare e ad amare la montagna?*

SIMON MESSNER — Grazie al mio gruppo di amici, quando avevo 17 anni. Arrampicavano tutti,

SIMON MESSNER — Durch eine Freundesclique, da war ich 17. Alle kletterten, also kam ich mit. Und daraufhin habe ich einige meiner ersten größeren Bergtouren in den Dolomiten unternommen – wiederum gemeinsam mit meinem Vater. Das alles fühlte sich zweischneidig für mich an, denn ich war – und bin immer noch – sehr ängstlich.

VENUSTA — *Ängstlich? Sie?*

SIMON MESSNER — Ja. Das muss ich von mir sagen.

VENUSTA — *Sie bezwingen Wände, bei denen anderen alleine schon beim Hochschauen schwindlig wird.*

SIMON MESSNER — In meinen ersten Kletterjahren hatte ich sehr starke Höhenangst. Ich verspürte ein Unwohlsein. Fast Panik. Das Gefühl in der Wand: Ich will hier nicht mehr sein! Diese Angst ist auch heute durchaus noch da, aber nicht mehr so extrem. Das ist interessant.

VENUSTA — *Interessant?*

SIMON MESSNER — Ja. Während ich kletterte, wollte ich nur eins: raus aus der Wand. Wenn ich wieder am Boden war, wollte ich wieder hoch. Es faszinierte mich, zu lernen, mit dieser Angst umzugehen. Angst ist gesund. Ohne Angst kein Mut.

VENUSTA — *Was ist Ihre Kletterphilosophie?*

SIMON MESSNER — Ich könnte noch schwierigere Routen klettern, wenn ich Haken in den Fels bohren würde, aber das will ich nicht. Ich will die Wand so hinterlassen, wie ich sie vorgefunden habe. Clean climbing – das ist mein Stil.

VENUSTA — *Was sind Ihre nächsten Ziele?*

SIMON MESSNER — Das beinahe unberührte Ost-Tibet würde ich mir gerne anschauen.

HOCH HINAUS — *Messner musste erst lernen, mit der Angst beim Klettern umzugehen.*

SEMPRE PIÙ IN ALTO — *Negli anni, Messner ha imparato a gestire la paura dell'arrampicata.*



Dort gibt es noch eine Reihe von nicht bestiegenen Bergen. Als Erster einen Weg ganz nach oben in Angriff zu nehmen, ohne zu wissen, ob es diesen Weg überhaupt gibt, das ist ein ganz intensives Erlebnis.

VENUSTA — *Was macht das Klettern und Höhenbergsteigen mit Ihnen?*

SIMON MESSNER — Ich durchlebe dabei eine Fülle an Emotionen: Angst, Erleichterung, Erschöpfung – da steckt das ganze Leben drin. Manchmal denke ich, ich schaffe nur noch ein paar Schritte. Und dann schaffe ich doch immer noch viel mehr. Mich interessiert aber nie nur das Bergsteigen oder das Klettern an sich, sondern vielmehr die Auseinandersetzung mit mir selbst. Und es reizt mich,



così iniziai anch'io. Poi ho compiuto alcune delle mie prime scalate importanti sulle Dolomiti, di nuovo insieme a mio padre. Tutto questo per me aveva un significato ambivalente, perché avevo – e ho tuttora – molta paura.

VENUSTA — *Paura? Proprio lei?*

SIMON MESSNER — Sì, devo ammetterlo.

VENUSTA — *Ma se scala pareti che a molti altri fanno venire le vertigini solo a guardarle!*

SIMON MESSNER — Nei primi anni in cui scalavo, l'altitudine mi faceva una gran paura. Mi prendeva un vero e proprio malessere. Anzi quasi panico. La sensazione che provavo in parete era di

non voler essere lì. Ancora oggi ho questa paura, ma non è più così estrema. È interessante.

VENUSTA — *Interessante?*

SIMON MESSNER — Sì, perché quando arrampicavo volevo una sola cosa: venir via dalla parete il prima possibile. E quando ero giù, volevo tornare su. Mi affascinava imparare ad affrontare questa paura. La paura è sana, senza paura non c'è coraggio.

VENUSTA — *Qual è la sua filosofia nell'arrampicare?*

SIMON MESSNER — Potrei affrontare vie ancora più difficili forando la roccia e inserendovi i chiodi, ma non lo voglio fare. Voglio lasciare la parete come l'ho trovata. Il clean climbing è il mio stile.

VENUSTA — *Quali saranno le sue prossime mete?*

SIMON MESSNER — Mi piacerebbe andare in Tibet orientale, una zona quasi inesplorata. Là ci sono tantissime vette non ancora mai scalate da nessuno. Essere il primo a provare una via senza sapere se sia possibile o meno tracciarla, questa sì che è un'esperienza intensa.

VENUSTA — *Cosa rappresentano per lei l'arrampicata e la scalata in alta quota?*

SIMON MESSNER — L'opportunità di vivere una quantità di emozioni diverse: paura, sollievo, sfinimento... dentro è come se ci fosse una vita intera. Ci sono dei momenti in cui penso che riuscirò a fare solo qualche altro passo, e invece poi riesco a fare sempre molto di più. Ma non mi interessano lo scalare o l'arrampicare di per sé, quanto piuttosto il confronto con me stesso. E mi stimola osservare con attenzione, conoscere da vicino la cultura e la storia che circondano la spedizione.

genau hinzuschauen, die Kultur rund um die Expedition herum kennenzulernen, die Geschichte.

VENUSTA — *Genau hinschauen. Was sehen Sie, wenn Sie von hier oben, von Juval aus, auf den Vinschgau hinabblicken?*

SIMON MESSNER — Juval, die Burg und der Blick runter aufs Tal, das hat für mich eine ganz eigene Magie. Als Kind trieb ich mich viel in den hiesigen Wäldern umher, bald fühlte ich die Verantwortung für die Burg, ich verstand: Man muss sie immer mit Leben füllen, um ihr Fortbestehen zu sichern. Juval ist mein Rückzugsort. Ich kenne diese Burg, alles rundherum, die Wälder, in- und auswendig. Diesen Ort suche ich auf, wenn die Welt über mich hereinbricht.

VENUSTA — *Was sind Ihnen weitere liebste Orte im Vinschgau?*

SIMON MESSNER — Sulden, das Skifahren dort. Die Nordwände am Ortlermassiv. Aber auch das Schnalstal, das Martelltal. Die alten Höfe dort.

VENUSTA — *Was macht für Sie die Faszination dieser Seitentäler des Vinschgaus aus?*

SIMON MESSNER — Da dreht sich die Welt noch viel langsamer. Da kann der Stadtmensch aussteigen. Da brauchst du kein Internet, kein Instagram. Da bist du ganz bei dir.

VENUSTA — *Was macht den typischen Vinschger aus?*

SIMON MESSNER — Er ist ein interessanter, urtümlicher Charakter! Eine Mischung aus Tiroler, Italiener, Schweizer. Ein Künstler, ein Querdenker, ein Aussteiger.

VENUSTA — *Auf einer Party. Smalltalk. Wie antworten Sie auf die Frage: Und was machen Sie eigentlich so beruflich?*

ALTE MAUERN — *Für Schloss Juval verspürt Messner Verantwortung. Er will die Mauern mit Leben füllen.*

CARE VECCHIE MURA — *Nei confronti di Castel Juval Messner prova una sorta di responsabilità e vuole riempirlo di vita.*



SIMON MESSNER — Ich sage: Ich bin momentan Filmemacher. Mit Betonung auf das Wörtchen: momentan! Ich bringe Berggeschichten auf die Leinwand – gemeinsam mit meinem Vater. Wir sind nur zu zweit, machen alles selbst. Wir sind absolute Neulinge auf dem Terrain. Das ist das Spannende daran. Ich will aber nicht für immer Filme machen. Irgendwann will ich wieder mehr klettern. Und die beiden Bauernhöfe hier auf Juval voranbringen.

VENUSTA — *Wie?*

SIMON MESSNER — Indem ich sie miteinander verzahne und dazu bringe, sich gemeinsam finanziell selbst zu tragen: mit hofeigenen Produkten, die direkt am Hof verkauft werden.



VENUSTA — *Osservare con attenzione. Cosa vede quando guarda la Val Venosta da Castel Juval?*

SIMON MESSNER — Juval per me ha una magia particolare, sia il castello sia la vista che da qui si ha sulla valle. Quando ero piccolo ho trascorso molto tempo nei boschi qui intorno e presto cominciai a provare una sorta di responsabilità nei confronti del castello, capivo che era necessario riempirlo di vita per assicurarne la sopravvivenza. Juval è il mio rifugio. Conosco a memoria ogni angolo del castello e tutto quello che c'è intorno, i suoi prati e i boschi. Cerco questo luogo quando il mondo mi opprime, quando voglio scappare.

VENUSTA — *Ci sono altri posti della Val Venosta che ama?*

SIMON MESSNER — Solda, dove mi piace sciare. Le pareti nord del gruppo dell'Ortles. Ma anche la Val Senales, la Val Martello e i loro masi antichi.

VENUSTA — *Che fascino hanno per lei le valli laterali della Val Venosta?*

SIMON MESSNER — Sono luoghi dove il mondo gira un po' più lentamente, dove la gente di città può ritirarsi. Non c'è bisogno di internet o di Instagram, qui si è semplicemente sé stessi.

VENUSTA — *Che cosa distingue il tipico abitante della Val Venosta?*

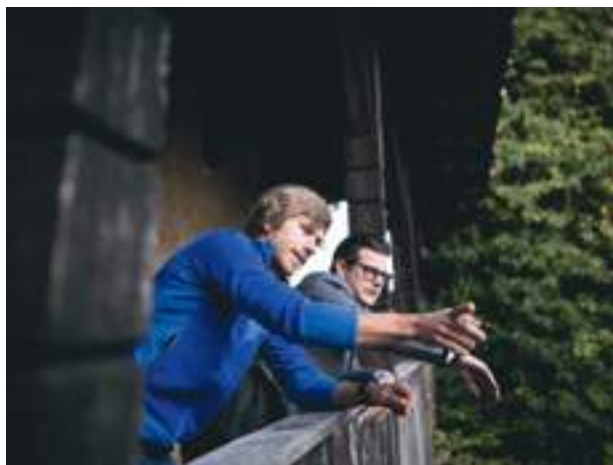
SIMON MESSNER — È un personaggio interessante e autentico, direi un misto di tirolese, italiano e svizzero. È un artista, uno spirito libero, uno che sta bene solo con sé stesso.

VENUSTA — *Immagini di fare due chiacchiere a una festa. Come risponderebbe a chi le chiedesse: che lavoro fai?*

SIMON MESSNER — Risponderei che al momento sono un filmmaker. E sottolineerei al momento. Porto sullo schermo le storie di montagna, insieme a mio padre. Siamo solo noi due, facciamo tutto da soli. Siamo esordienti assoluti in questo campo, e qui sta il divertimento. Ma non voglio fare film per sempre, prima o poi vorrei continuare ad arrampicare. E gestire i due masi qui a Juval.

VENUSTA — *In che modo?*

SIMON MESSNER — Collegandoli tra di loro per fare in modo che insieme siano finanziariamente autosufficienti. Per esempio con prodotti propri da vendere direttamente sul posto, come carne o vino, e tutto il più biologico possibile. E poi con un Buschenschank, ossia un'osteria tradizionale. Perché per i masi qui in Val Venosta,



Fleisch, Wein. Alles möglichst biologisch. Dazu ein Buschenschank. Nur so haben Höfe hier im Vinschgau, in Südtirol, in den Bergen, eine Überlebenschance. Und sie müssen überleben! Das bäuerliche Leben hat einen großen, unverzichtbaren Wert, das dürfen wir nie vergessen. Wir müssen zu einer Mischung finden aus Moderne und Brauchtum.

VENUSTA — *Als Jugendlicher, wollten Sie da weg von hier?*

SIMON MESSNER — Ja, unbedingt. Ich hatte zwei Pferde, ritt ständig herum. Ich hatte bald das Gefühl, die Berge sind mir beim Reiten im Weg. Ich wollte nach Amerika, in die flache, scheinbar endlose Prärie. Heute lebe ich gerne hier. Ich reise gerne, hänge aber inzwischen an unseren Bergen. Ich fühle mich in der hiesigen Kultur daheim: Ich mag den Zwiespalt aus Verschlossenheit und Herzlichkeit der Menschen hier.

VENUSTA — *Sie haben Molekularbiologie studiert – warum?*

SIMON MESSNER — Mir war schon zu Beginn des Studiums klar, dass ich nie als Molekularbiologe arbeiten werde. Den ganzen Tag im Labor? Nein, danke. Aber schon als Kind haben mich die Urfragen des Lebens umgetrieben: Wie funktioniert der Kreislauf der Natur? Das Leben? Das ließ mir keine Ruhe. Diese Fragen zwangen mich dazu, Biologie zu studieren.

VENUSTA — *Haben Sie Antworten gefunden?*

SIMON MESSNER — Ja. Aber gleichzeitig sind viel mehr neue Fragen aufgetaucht. — LK

e in Alto Adige in generale, è l'unico modo di sopravvivere. E la loro sopravvivenza è fondamentale! La vita dei contadini ha un valore irrinunciabile, non possiamo dimenticarlo. Dobbiamo trovare il giusto mix tra modernità e tradizione.

VENUSTA — *Da giovane voleva andarsene da qui?*

SIMON MESSNER — Certamente. Avevo due cavalli e andavo spesso a cavalcare nei dintorni. Ho provato fin da subito la sensazione che le montagne mi ostacolassero; volevo andare in America, nelle piatte e sconfinite praterie. Oggi amo molto vivere qui. Viaggio volentieri, ma sono affezionato alle nostre montagne. Nella cultura di questi luoghi mi sento a casa, amo il conflitto perenne tra riservatezza e cordialità della gente di qui.

VENUSTA — *Perché ha studiato Biologia molecolare?*

SIMON MESSNER — Sin dall'inizio degli studi sapevo che non avrei mai lavorato come biologo. Passare le giornate in laboratorio non fa per me. Ma già da bambino mi intrigavano le domande fondamentali sulla vita: come funziona il ciclo della natura, o la vita stessa? Sono queste le domande che mi hanno spinto a studiare biologia.

VENUSTA — *E ha trovato le risposte?*

SIMON MESSNER — Sì, ma allo stesso tempo sono saltate fuori tante altre nuove domande. — LK

BIOGRAFIE

Simon Messner, Jahrgang 1990, hat bereits rund 40 Erstbesteigungen in Fels und Eis gemeistert, darunter etwa die Solo-Erstbesteigung des 6.200 Meter hohen Toshe III (Geshot Peak) in Pakistan an einem einzigen Tag (siehe Foto). Gemeinsam mit seinem Vater, der Bergsteigerlegende Reinhold Messner, betreibt er die Filmproduktionsfirma Messner Mountain Movie („Die große Zinne“, „Langkofel“, „Mord am Unmöglichen“). Er ist auf Schloss Juval im Vinschgau aufgewachsen, studierte Molekularbiologie in Innsbruck und lebt derzeit in Meran.



BIOGRAFIA

Simon Messner, classe 1990, ha già effettuato una quarantina di prime ascensioni su roccia e ghiaccio, tra cui la prima scalata in solitaria in un giorno solo del Toshe III (Geshot Peak), una vetta di 6.200 metri in Pakistan (vedi foto). Insieme con il padre, la leggenda dell'alpinismo Reinhold Messner, gestisce la casa di produzione cinematografica Messner Mountain Movie (tra i loro film, "La Cima Grande", "Langkofel" e "Mord am Unmöglichen"). Cresciuto a Castel Juval in Val Venosta, ha studiato Biologia molecolare a Innsbruck e attualmente vive a Merano.

natürlich gut

Sauerkraut, Fruchtaufstriche und feinstes eingelegtes Gemüse. Regional angebaut, hergestellt und abgefüllt. Erhältlich in unserem Hofladen bei Familie Lechner Kreuzmoosweg 7 | I-39023 Laas und in ausgewählten Metzgereien und Lebensmittelgeschäften. www.lechnerkraut.com

naturalmente ottimo

Crauti, squisite conserve di verdure, frutta da spalmare e succhi di frutta rigorosamente coltivati a chilometro zero, prodotti e confezionati in loco dalla famiglia Lechner. In vendita nella bottega del contadino via Kreuzmoos 7 | 39023 Laas (BZ) e nei negozi e nelle macellerie specializzate. www.lechnerkraut.com

Original Lechner
VINSCHGER BAUERN
SAUERKRAUT[®]
CRAUTI[®]
VAL VENOSTA



70 „DA UNTEN DAS DORF“

FOTO/FOTOGRAFIA — Marion Lafogler

“LÀ SOTTO C'È IL PAESE”

1950 mussten die letzten Bewohner von Graun ihre Häuser verlassen. Das Dorf musste einem prestigeträchtigen Bauprojekt weichen: dem Stausee am Reschen. 6,7 Quadratkilometer Oberfläche. 28 Meter Tiefe. Einst Schicksalssee, heute Wahrzeichen und Naherholungsgebiet. Autorin Brigitte Maria Pircher erzählt von ihrem Lieblingssort, dem Reschensee.

Nel 1950 gli abitanti di Curon dovettero lasciare le loro case per fare spazio a un bacino idroelettrico di 6,7 chilometri quadrati, profondo 28 metri: l'odierno lago di Resia. Un tempo simbolo di un destino ineluttabile, oggi è un luogo di sport e svago. L'autrice Brigitte Maria Pircher ci racconta il suo posto del cuore.

VENUSTA

PANORAMA

„Der Anblick des Sees fasziniert mich immer wieder von Neuem. Vom Reschen kommend eröffnet sich ein wundervolles Panorama: König Ortler blickt mit weißem Antlitz auf uns und den See hinab und erhellt in der klarrennenden kalten, klaren Winterluft das Gemüt. In solchen Momenten kann ich tief durchatmen.“

SPORT

„Etwa eine Million Touristen besuchen jährlich den Reschensee, meinen See! Er fasziniert. Viele kommen auch, um hier Sport zu betreiben: Segeln, Eissegeln, Eislaufen, Radfahren, Joggen, Kitesurfen oder Snowkiten. Ich wandere gerne um den See herum. Das ist wie Meditation.“

KIRCHTURM

„Der Turm im See stammt aus dem 14. Jahrhundert und ist aus Denkmalschutzgründen nicht gesprengt worden. Bevor die Glocken entfernt wurden, läuteten sie eine halbe Stunde lang – zum Abschied. Heute befinden sie sich in der Kirche des neuen Dorfes, das damals in den 1950er-Jahren etwas höher am Hang gebaut worden war.“

WASSER

„Zum Schutz des Turms wurde ein künstliches Becken errichtet, damit der Wasserpegel konstant bleibt. Dies war wohl notwendig. So bleibt zumindest der Turm im See als Zeuge vergangener Zeiten im Gedächtnis.“

BEWOHNER

„Es heißt, manche Grauner, die noch im alten Dorf gewohnt haben, mögen den See nicht, sie gehen nicht ans Ufer. Ich kann sie verstehen. Ich bin aber auch froh, dass die junge Generation, die mit dem See aufgewachsen ist, etwas Sinnvolles mit ihm anfangen kann.“

BRIGITTE MARIA PIRCHER — 42, ist im Vinschgau aufgewachsen und unterrichtet Deutsch und Geschichte an einer Oberschule. 2019 erschien ihr Buch „Das versunkene Dorf“ über die Geschichte des Reschenstausees.



BRIGITTE MARIA PIRCHER — 42 anni, è cresciuta in Val Venosta dove insegna tedesco e storia in una scuola superiore. Nel 2019 ha pubblicato il libro “Das versunkene Dorf” (Il paese sommerso) sulla storia del lago di Resia.



18.7.2020

RESCENSEELAUF

Verlaufen? Unmöglich. Denn es geht einmal 15 Kilometer um den See.

www.reschenseelauf.it

GIRO DEL LAGO DI RESIA

La popolarissima gara podistica ha un percorso di 15 km sulle sponde del lago
www.girolagodiresia.it

71

LE VEDUTE

“La vista del lago mi affascina ogni volta. Arrivando dal passo Resia il panorama è spettacolare: il re Ortles con il suo viso candido getta il suo sguardo su di noi e sul lago, rallegrando gli animi nelle gelide e limpide giornate invernali. In quei momenti sono proprio felice.”

LO SPORT

“Quasi un milione di turisti visita ogni anno il lago di Resia, il mio lago. E posso capirli: ha un grande fascino. Tanti arrivano per fare sport: vela, vela su ghiaccio, pattinaggio, bici, jogging, kite surf o snow kite. La cosa che amo di più è passeggiarci intorno: è come meditare.”

GLI ABITANTI

“Si dice che alcuni abitanti del vecchio paese di Curon non amino il lago e non mettano mai piede sulle sue sponde. È comprensibile, ma sono molto felice che le giovani generazioni cresciute attorno al lago ormai ci siano affezionate.”

IL CAMPANILE

“Il campanile, del XIV secolo, non è stato abbattuto perché sotto tutela monumentale. Prima della rimozione, le campane suonarono per mezz'ora in segno di commiato. Oggi si trovano nella chiesa del nuovo paese di Curon, fondato negli anni cinquanta, un po' più in alto sulla collina.”

LE ACQUE

“A protezione del campanile è stato realizzato un bacino artificiale per mantenere costante il livello dell'acqua. Un'opera necessaria: così la torre continuerà a spuntare dal lago come testimonianza del passato.”

72 WEGE UND ZIELE

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

Den Spruch kennen Sie sicher: Der Weg ist das Ziel. Für manche Wege trifft das vielleicht auch zu, aber wenn ich es recht bedenke, stelle ich fest: Für die meisten Menschen ist wohl doch das Ziel das Ziel. Entsprechend eilig haben sie es. Das war schon in meinen Jugendtagen so. Zu Fuß, zu Pferd, im Ochsenkarren: Die Menschen hatten immer ein Ziel vor Augen. Für gemütliches Schweifen, Genießen und Verweilen nahmen sich die wenigsten Zeit. Und es wurde immer schlimmer. Mit der Eisenbahn und den Asphaltstraßen wurde es immer leichter, schnell an sein Ziel zu gelangen. Zuletzt saust man sogar durch die Lüfte.

Aber ist damit irgendetwas an Zeit gewonnen? Ganz im Gegenteil! Je weniger Zeit man für den Weg braucht, desto weniger Zeit hat man insgesamt. Absurd, oder? Ich bin ganz froh, dass ich in diesem Spiel nicht mehr mithalten muss. Ich bin zum Genussweg geworden. Bei mir darf es langsam gehen: Kulturdenkmäler, Kirchlein, Cafés laden zum Verweilen ein, man nimmt sich Zeit für ein Stück Apfelstrudel, einen Rundgang durch verschlungene Dorfgässchen oder einen Abstecher in den Hofladen. Das passt ganz gut zu mir. Erinnerungen, für einen genussvollen Ausblick, sind bei mir gut aufgehoben. Oberflächlich betrachtet mag das wie eine sinnlose Zerstreung aussehen. Aber das habe ich von meinem Kollegen Jakobsweg gelernt: Die besten Wege sind nicht die, die am schnellsten zum Ziel führen. Sondern die, auf denen man zu sich selbst findet.

Herzlich,

— IHRE CLAUDIA AUGUSTA

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

VIE E METE

Via Claudia Augusta attraversa la Val Venosta fin dall'epoca romana. Finalmente prende la parola per raccontarci duemila anni di storie e incontri

La via è la meta, recita una celebre massima. E per alcuni è proprio così. A pensarci bene, però, per molte persone la meta... è la meta. E vanno di fretta. È sempre stato così, fin dai tempi della mia infanzia. A piedi, a cavallo, su carri trainati da buoi: gli uomini sono sempre andati dritti a destinazione, concedendosi rare pause per riposare o esplorare i dintorni. Con il passare dei secoli le cose non sono migliorate, tutt'altro. Grazie alla ferrovia e alle strade asfaltate raggiungere la meta è diventato ancora più facile. Ultimamente si sfreccia addirittura in cielo.

Si guadagna davvero tempo così? Nient'affatto! Più rapidi sono gli spostamenti e meno tempo la gente ha a disposizione. Assurdo, vero? Per quanto mi riguarda, sono felice di non dover più stare a questo gioco. Sono infatti diventata una strada panoramica e finalmente mi si può percorrere senza fretta. Lungo il mio itinerario chiesette e monumenti invitano a piacevoli soste, ci si concede il tempo per gustare una fetta di strudel in un locale tipico, scoprire i paesini dagli intricati vicoli o fare visita a una bottega contadina. È così che mi si conosce davvero. Chi è alla ricerca di momenti e ricordi piacevoli dovrebbe farmi visita. A prima vista sembra un passatempo insulso. Ma il mio collega, il cammino di Santiago, insegna: le strade migliori non sono quelle che conducono più velocemente alla meta, ma quelle lungo le quali ritroviamo noi stessi.

Un rilassato saluto,

— LA VOSTRA CLAUDIA AUGUSTA

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

III
VI



DIE ETSCHRADROUTE

Heute wird auf der Via Claudia Augusta geradelt – und zwar auf der 80 km langen Etschradroute. Sie startet beim Reschensee und durchquert das Vinschgauer Talbecken. Entlang der Route lassen sich Fahrräder ausleihen und zurückgeben.

73

LA CICLABILE DELL'ADIGE

Oggi sulla Via Claudia Augusta si pedala: la ciclabile dell'Adige, di ben 80 km, inizia presso il lago di Resia e si snoda attraverso l'intera Val Venosta. Lungo il percorso, ci sono diversi punti di noleggio in cui prelevare o restituire le bici.

XVII



IX





Wir marschieren zu Fuß. Und noch mehr. Die prächtige, in Zickzackwindungen die ungeheuren Höhen ersteigende Stilfserjochstraße, die dabei glatt und wohlgepflegt ist wie eine Trabrennbahn, scheint zu einfach: wir wählen komplizierte Steige, nur um den wundervollen Bau dieser Straße bewundern zu können, die weiß und glatt wie eine helle Schlange zur Paßhöhe emporklimmt. Beim weißen Knott schon, einer Steinpyramide, die über das Trafoital stolz hinabsieht, geschieht uns ein seltsames: ein absoluter Wandel unserer Weltgefühle. Trafoi, das wir gestern im Kommen und Steigen als helles Ziel bewunderten, ist vergessen, verloren, ein ärmliches Pünktchen in dem tieftiefen Tal, das wie von einem Riesenkreisel in diese ungeheuren Massen eingedreht scheint. Der Ferner, von der Tiefe zuerst weiße Funken, dann helle Tücher, die weither fast schon im Himmel zu winken scheinen, sind nah, ganz nahe, und die Riesen wie Ortler und der Madatsch, gestern noch Türme in den Wolken, heute sind sie erreichbar, Freunde fast, gewaltige Gesellen, zu denen man hingehen könnte.

STEFAN ZWEIG — im „Berliner Tagblatt“, 31. August 1905, aus: Delle Cave, Ferruccio, „Südtirol. Ein literarischer Reiseführer“, Edition Raetia, Bozen

Procediamo a piedi. Ancora di più. La splendida strada del passo dello Stelvio, che sale a zig zag alle enormi altezze, che pure è liscia e curata come un trottatoio, sembra troppo facile: optiamo per sentieri complicati, solo per poter ammirare l'impianto meraviglioso di questa strada che bianca e liscia come un serpente chiaro si arrampica fino al passo. Già al Weißer Knott, una piramide di pietra, che guarda orgogliosa sulla valle di Trafoi, ci succede qualcosa di strano: un cambiamento assoluto nel modo di percepire le cose. Trafoi, che ieri, nell'arrivare e salire ammirammo come una chiara meta, è dimenticata, persa, un povero punticino nel profondo della valle, che pare avvitato da una trottola gigantesca in queste enormi masse. Le vedrette, che dal basso apparivano come scintille bianche, poi panni chiari che da lontano sembrano muoversi quasi già nel cielo, sono vicine, molto vicine, e i giganti come l'Ortles e il Madaccio, ieri ancora torri nelle nuvole, oggi sono raggiungibili, quasi amici, potenti compagni dai quali si potrebbe anche andare.

STEFAN ZWEIG — sul „Berliner Tagblatt“ del 31 agosto 1905 tratto da Delle Cave, Ferruccio / Valente, Paolo Bill, „Alto Adige Südtirol. Una guida letteraria“, Edition Raetia





www.suedtirolfestival.com

südtirol festival

merano . meran

HIGH LIGHTS 2020

19.09.
YUJIA WANG
piano



25./26.08.
VALERY GERGIEV



31.08.
PATRICIA KOPATCHINSKAJA

- 25.8.2020 THE WORLD ORCHESTRA FOR PEACE | Valery Gergiev
- 26.8.2020 THE WORLD ORCHESTRA FOR PEACE | Valery Gergiev
- 31.8.2020 IL GIARDINO ARMONICO | Patricia Kopatchinskaja
- 02.9.2020 SYMPHONIACS | A new dimension in classical-pop and electronic music
- 03.9.2020 THE TALLIS SCHOLARS LONDON | Peter Philips
- 04.9.2020 BUDAPEST FESTIVAL ORCHESTRA | Ivan Fischer - Emmanuel Tjeknavorian
- 08.9.2020 ENSEMBLE L'ARPEGGIATA | Christina Pluhar
- 09.9.2020 JANOSKA ENSEMBLE | Revolution from Mozart to Beatles
- 10.9.2020 BALTIC SEA PHILHARMONIC | Kristjan Järvi
- 13.9.2020 CHAMBER CHOIR OF EUROPE | Nicol Matt - Morten Lauridsen
- 14.9.2020 STATE ACADEMIC ORCHESTRA OF RUSSIA | Boris Berezovsky
- 18.9.2020 ENSEMBLE VOCES8 LONDON
- 19.9.2020 PHILHARMONIA ORCHESTRA LONDON | Esa-Pekka Salonen - Yuja Wang
- 20.9.2020 MARIINSKY ORCHESTRA ST. PETERSBURG | Valery Gergiev

Präsident: Hermann Schnitzer - Intendant: Andreas Cappello

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

EVENT SPONSORS:



MAIN SPONSORS:





PURE MOUNTAIN

ENGINEERED
IN THE DOLOMITES

SALEWASTORE NATURNS

Hauptstraße 43,
39025 Naturns (BZ)
store.naturns@salewa.it

Öffnungszeiten:

Mo - Fr: 09.00 - 12.30
15.00 - 19.00
Sa: 09.00 - 12.30
15.00 - 18.00

SALEWA.COM