

Klang der Heimat
Sänger und Gitarrist
Heiner Stecher über die
Vertonung von Gedichten im
alten Vinschger Dialekt

09
2021/2022

Suoni della vallata
Il cantante e chitarrista
Heiner Stecher mette in
musica poesie in antico
dialeto venostano

venusta®

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

Wein und Wind
An den Südhängen
des Vinschgaus floriert
das Winzertum

Vino e vento
Sui pendii meridionali della
Val Venosta prospera
la viticoltura

Südtirol. Alto Adige.

NACHHALTIGE PRODUZENTEN IM NATIONALPARK STILFSERJOCH

PRODUTTORI SOSTENIBILI NEL PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO



Eine Initiative im Zeichen der Nachhaltigkeit.

Die wichtigste Ressource für eine Schutzregion wie den Nationalpark Stilfserjoch in den Südtiroler Ortler-Alpen ist die intakte Natur- und Kulturlandschaft. Die Alm- und Berglandwirtschaft leistet einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung dieser und produziert qualitativ hochwertige Produkte. Die Initiative „Touristische und landwirtschaftliche Entwicklung im Nationalpark Stilfserjoch“ möchte diesen Beitrag belohnen und hat hierfür die Nachhaltigkeitsauszeichnung ins Leben gerufen. Im Rahmen dieser werden Produzenten ausgezeichnet, die unter ökologischen und sozialen Gesichtspunkten besonders nachhaltig wirtschaften.

Un'iniziativa nel segno della sostenibilità.

La risorsa più importante per un'area protetta come il Parco Nazionale dello Stelvio nelle Alpi dell'Ortles in Alto Adige è il suo patrimonio naturale e culturale, il quale deve permanere intatto. L'agricoltura di montagna fornisce un prezioso contributo alla sua conservazione nonché regala prodotti di alta qualità. L'iniziativa "Sviluppo turistico e agricolo nel Parco Nazionale dello Stelvio" vuole premiare questo contributo e, a tal fine, ha creato il Premio per la sostenibilità. Nell'ambito di questa iniziativa, vengono premiati i produttori che operano in modo particolarmente sostenibile dal punto di vista ecologico e sociale.

Erfahren Sie mehr über die nachhaltigen Produzenten:

www.nationalpark-stelvio.it

Scopri di più sui produttori sostenibili:

www.parconazionale-stelvio.it



COVERFOTO/FOTOGRAFIA COPERTINA — Hängebrücke, Plimatschfuchtl / ponte sospeso, gola Plima



Pure Schönheit kann auch langweilen. Irgendwann. Schönheit dagegen gepaart mit Intellekt und manchmal auch mit einer Prise dunklem Schauer, das hält einen fest, in Atem, das beschäftigt einen nachhaltig, das lässt einen immer wiederkommen.

Der Vinschgau ist so ein Ort, wo Schönheit immer mit Tiefgründigkeit daherkommt. Deshalb ist der Vinschgau so faszinierend, weil er unter der Oberfläche noch zahlreiche vielschichtige, erkenntnisreiche Ebenen verbirgt. In dieser Ausgabe kommen diese Tiefen zum Vorschein, entfalten ihre Wirkung. Komplexe Welten.

In dieser Ausgabe tauchen wir ein in die Winzerwelt des Vinschgaus (S. 16), wir entführen die Leserinnen in die unwirklich erscheinende Welt ohne Jahreszeiten am Stilfser Joch (S. 28), wir erkunden, welche Ideenwelten Vinschger Architektinnen entwerfen (S. 38) und welche Klang- und Geschichtenwelt der Musiker Heiner Stecher in den Liedern seines Vaters entdeckt (S. 62).

Eine anregende Lektüre wünscht

— DIE VENUSTA-REDAKTION

La bellezza allo stato puro, prima o poi, annoia. Ma la bellezza, quando si unisce all'intelletto e, talvolta, a un brivido che corre lungo la schiena, si trasforma in un'esperienza che conquista, fa riflettere e spinge a voler rivivere quelle emozioni.

La Val Venosta è un luogo dove la bellezza non è mai fine a sé stessa, rivela sempre un lato più profondo. Sono proprio i numerosi strati che si nascondono sotto la superficie e le infinite scoperte che riserva, a rendere questa terra così affascinante. In questo numero le sue profondità vengono alla luce, palesando i loro effetti. Mondi complessi.

Seguitemi e scoprirete il mondo della viticoltura venostana (p. 16), il mondo quasi irreale e senza stagioni del Passo dello Stelvio (p. 28) e il mondo, fatto di idee e creatività, delle architetture locali (p. 38). Infine, il mondo di storie e suoni che il musicista Heiner Stecher ha trovato nelle poesie del padre (p. 62).

Buona lettura!

— LA REDAZIONE DI VENUSTA

LANGTAUFERER TAL — Ein nachhaltiges Paradies für Ruhesuchende, die inmitten der Natur zu sich selbst finden wollen.

VALLELUNGA — Un paradiso sostenibile per chi ama la tranquillità e desidera ritrovare sé stesso nel cuore della natura.



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
negoziato aperto fino alle ore 18



16

05

06

EIN BILD UND SEINE GESCHICHTE —
Kriegsspuren am Berg
UN'IMMAGINE E LA SUA STORIA —
Sulle tracce della grande guerra

08

VOM SUCHEN UND FINDEN —
Langlaufen im Langtaufener Tal
ALLA RICERCA DELLA SERENITÀ —
Lo sci di fondo in Vallelunga

12

NEU IM VINSCHGAU —
NOVITÀ DALLA VAL VENOSTA —

16

WEIN UND WIND —
Wo das Winzertum floriert
VINO E VENTO —
Alla scoperta della viticoltura

28

WELT AUS EIS UND STEIN —
Impressionen vom Stilfser Joch
UN MONDO DI GHIACCIO E ROCCIA —
Impressioni del Passo dello Stelvio

34

SKIFAHREN IM VINSCHGAU —
Die wichtigsten Infos
SCIARE IN VAL VENOSTA —
Tutte le informazioni sui comprensori

36

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

38

WO FRAUEN BAUEN —
Vier Architektinnen über Schönheit,
Würde und Verantwortung
ARCHITETTURA AL FEMMINILE —
Quattro architetture su bellezza, dignità
e responsabilità

50

KULINARISCHES —
SAPORI —

54

KÜCHENGEHEIMNIS —
Erdäpfelriebl
SEGRETI DI CUCINA —
Riebl di patate

56

DREI FRAGEN AN —
... einen Birnenbauer
TRE DOMANDE A —
... un coltivatore di pere

58

ATELIERBESUCH —
Bei einer Trachtennäherin
VISITA IN ATELIER —
La sarta di costumi tradizionali

60

SERVICE —
Vinschgau erleben
INFO —
Per scoprire la Val Venosta

62

HEIMAT GEHÖRT NIEMANDEM —
Musiker Heiner Stecher im Gespräch
LA PATRIA NON APPARTIENE A NESSUNO —
Intervista a Heiner Stecher

70

MEIN LIEBLINGSORT —
Die Sennalmen
IL MIO POSTO DEL CUORE —
Gli alpeggi

72

KOLUMNE —
Also sprach Augusta
RUBRICA —
Così parlò Augusta

74

LITERARISCHER VINSCHGAU —
Franz Tumlner
VENOSTA LETTERARIA —
Franz Tumlner



54

06 KRIEGSSPUREN AM BERG SULLE TRACCE DELLA GRANDE GUERRA

Schönes und Grausames – ganz nahe beieinander. Von einer hochgebirgigen Bunkeranlage aus dem Ersten Weltkrieg reicht der Blick bis zum Gletscherpanorama um den majestätischen Ortler. In eisigen Wintermonaten wütete hier der Stellungskrieg zwischen den italienischen Alpini und den österreichisch-ungarischen Gebirgsjägern. Vielerorts kamen mehr Soldaten durch Lawinenabgänge und Erfrieren ums Leben als durch feindlichen Beschuss. Die Spuren des Krieges mahnen die Bergsteiger.

Bellezza e atrocità, vicine fino a sfiorarsi. Da un bunker d'alta quota risalente alla Prima guerra mondiale, lo sguardo spazia sul ghiacciaio del maestoso Gruppo dell'Ortles. In questi luoghi infuriava la guerra di posizione tra le truppe alpine degli eserciti italiano e austriaco. Nei lunghi mesi invernali gelo e valanghe mietevano spesso più vittime del fuoco nemico. Oggi, le tracce del conflitto sono un ricordo e un monito per gli escursionisti che attraversano queste terre.

VOM SUCHEN UND FINDEN

TEXT/TESTO — Lisa Pötschko

Das Langlaufen im Langtauferer Tal bietet Schönheit und Ruhe. Vor allem aber: die Möglichkeit, runterzukommen und anzukommen. Eine Liebeserklärung an die verzaubernd erschöpfende Stille im Schnee

Es gibt einen Geisteszustand, der Fluch und Segen vereint, in dem man das Gefühl hat, nie richtig anzukommen, und der doch das Weiterleben antreibt. Es ist dies die Rastlosigkeit. Wir hasten und hoffen auf etwas, das noch kommen wird – noch kommen muss. Und wir sehnen uns danach, diese verdammte Rastlosigkeit anschließend ablegen zu können. Die Rastlosigkeit ablegen. Wie das geht? Zumindest für ein paar Tage, ein paar Stunden?

Es geht, wenn sich das weite Weiß der Langtauferer Talhänge rings um einen erstreckt. Es geht, wenn sich, wie dort, die Einsamkeit von ihrer schönen Seite zeigt. Wenn man mit den Langlaufskiern über die 15 Kilometer der Höhenloipe Langtaufers skatet. Wenn die Naturbelassenheit einem ein Gefühl der Ruhe vermittelt. Dann tritt das ein, was gemeinhin gesucht und als Entschleunigung bezeichnet wird. Dann ist die Rastlosigkeit weg, weit weg. Nun mögen Begriffe wie „Naturbelassenheit“ und „Entschleunigung“ reizlos wirken, da marketingstrategisch vielleicht zu häufig eingesetzt, doch sind es genau diese beiden Wörter, die das Langlaufen und das Tal am Fuße der Weißkugel am besten in Sprache einwickeln.

Idyllisch und imposant. Beeindruckend und beruhigend. Sanft und schön. Die Alliterationen überschlagen sich, wenn einen die unberührte Natur umgibt. In ihr kann man sich der eigenen Hektik entledigen, während man aus der unendlich scheinenden Weite Kraft schöpft. Die Sonnenstrahlen tauchen einen in wohlige Wärme und das Blau des Himmels in ein einzigartiges Gefühl der Unbeschwertheit.

Vor dem Hintergrund dieser nachhaltig kultivierten Landschaft erfolgt auf 1.912 Meter Seehöhe der Pisteneinstieg für die Langläuferinnen und Langläufer in die Höhenloipe Langtaufers in Melag, dem letzten Weiler des Grauner Seitentales. Von dort aus geht es auf Skiern zur weiter östlich gelegenen Melager

ALLA RICERCA DELLA SERENITÀ

FOTOS/FOTOGRAFIE — Benjamin Pfitscher

Chi prova lo sci di fondo in Vallelunga, trova quiete e bellezza. E può raggiungere, attraverso lo sforzo fisico, una meravigliosa calma interiore: un'incantevole ed estenuante scoperta, avvolta dal silenzio della neve

C'è uno stato d'animo che unisce dannazione e beatitudine, in cui si ha la sensazione di non approdare mai a nulla eppure ci si sente sospinti a continuare: l'irrequietezza. Ci affanniamo, sperando in qualcosa che deve ancora arrivare. E desideriamo ardentemente raggiungere una meta indefinibile, proprio per poterci finalmente sbarazzare di questa dannata irrequietezza. È possibile riuscirci? Anche solo per qualche giorno, per qualche ora?

È possibile. Quando il manto bianco dei versanti della Vallelunga si distende tutt'intorno a noi. È possibile quando, come tra queste montagne, la solitudine mostra il suo lato migliore. Quando in Vallelunga scivoliamo lungo i 15 chilometri della pista di fondo d'alta quota. Quando la natura intatta infonde una sensazione di pace. Ecco che allora troviamo la cosa che cercavamo, e che viene definita decelerazione. È allora che l'irrequietezza se ne va via, lontano. Termini come "natura intatta" e "decelerazione" possono apparirci poco concreti, perché utilizzati fin troppo nelle strategie di marketing, ma sono proprio queste due parole a esprimere al meglio l'essenza dello sci di fondo e di questa valle ai piedi della Palla Bianca.

Imponente e idilliaco. Solenne e silenzioso. Dolce e delicato. Le allitterazioni si rincorrono quando la natura intatta ci avvolge. In essa possiamo sbarazzarci della nostra frenesia e al tempo stesso trarre energia da queste distese che appaiono infinite. I raggi del sole ci immergono in un piacevole tepore e l'azzurro del cielo regala una straordinaria sensazione di spensieratezza.

Sullo sfondo di questo paesaggio preservato con cura, a 1.912 metri, si dipana la pista di sci di fondo che parte da Melago, l'ultimo abitato di Vallelunga, la valle laterale che risale da Curon Venosta. Con gli sci ai piedi seguiamo la pista battuta fino a Malga Melago, situata più a est, per poi giungere all'abitato di Riegl, oltrepassando antichi masi innevati. Il sereno gorgoglio del ruscello Karlin, il nostro respiro accelerato e il fruscio ritmato degli sci sulla neve, sono i nostri fedeli



LAUFEN UND RASTEN — Während der Körper sich verausgibt, findet der Geist zu neuer Energie.
Das Langtauferer Tal bietet dafür beste Bedingungen: naturbelassen, ursprünglich, nachhaltig.

AFFATICATI E FELICI — Mentre il corpo dà fondo alle sue energie, l'anima si ricarica.
La Vallelunga offre una natura intatta e autentica, ideale per praticare lo sport invernale più sostenibile.

Alm und talauswärts vorbei an den urigen Höfen zum Weiler Riegl. Treuer Begleiter auf der Reise sind der ruhige Klangteppich des plätschernden Karlinbaches, der eigene beschleunigte Atem und das gleichmäßige Reiben der Skier auf dem Schnee. Ein Klang, der die Simplität des Glücks verdeutlicht und die Kraft der Ruhe unterstreicht.

Aus den letztjährigen Verkaufszahlen der saisonalen „Langlaufkarte Vinschgau“ lässt sich ableiten, dass immer mehr Menschen dieses einfache Glück im oberen Vinschgau suchen. Der Kreislauf wird während des Laufens hochgefahren. Das Hormonsystem sendet dabei Botenstoffe in den Körper, die dafür sorgen, dass die notwendigen Versorgungssysteme aktiviert werden. Daraufhin ist man erst mal erschöpft, aber glücklich – und Erschöpfung und Glück bilden ein Gefühlsduo, das sich allemal auszahlt. Es mag durchwegs paradox erscheinen: Langlaufen – also laufen –, um zu rasten. Laufen, um die ewige Suche nach dem Unbestimmbaren kurz auszusetzen. Aber es ist ein Paradoxon, das geradezu gemacht zu sein scheint für uns, die wir ewig suchen. — LP

65 KILOMETER LOIPENGENUSS — Die Möglichkeit zum Langlaufen hat man nicht nur in Langtaufers, sondern in fünf weiteren Gebieten des oberen Vinschgaus: Nauders (A), Reschenpass, Schlinig, Sulden und Martell – Letzteres hat auch eine Biathlon-Schießanlage. Diese Loipen trumpfen mit diversen Schwierigkeitsgraden, einer langen Skisaison und sicheren Bedingungen auf. Das Spezialticket „Venosta Nordic“ verschafft Zutritt zu diesen Gebieten; die Wochen-, Saisons- oder Tagestickets können online oder vor Ort erworben werden. Nähere Infos unter vinschgau.net

compagni di viaggio: suoni che incarnano la semplicità della felicità e amplificano il fascino della quiete.

Lo mostrano i dati di vendita dell'abbonamento stagionale “Sci di fondo Val Venosta” dello scorso anno: sono sempre di più le persone che cercano questa felicità slow in Alta Val Venosta. Praticando lo sci di fondo il flusso della circolazione sanguigna aumenta e il sistema endocrino è stimolato a produrre più endorfine, ossia gli ormoni della felicità. Ecco perché dopo lo sforzo sugli sci di fondo ci sentiamo tanto affaticati e tanto felici: un binomio emotivo che ripaga sempre. Certo, può sembrare paradossale: correre, sugli sci, per riposare. Correre, nei paesaggi innevati, per sfuggire alla nostra ricerca dell'indefinibile, almeno per qualche ora. Un paradosso, sì. Ma un paradosso che sembra creato su misura per noi che siamo alla ricerca della serenità. — LP

65 CHILOMETRI DI PISTE DI FONDO — Oltre che in Vallelunga, in Alta Val Venosta lo sci di fondo si pratica in altri cinque comprensori: Nauders (Austria), Passo Resia, Slingia, Solda e Val Martello, quest'ultima dispone anche di un impianto per il biathlon. Le piste, sempre perfettamente curate durante tutta la lunga stagione invernale, presentano tracciati di diversi gradi di difficoltà. Lo speciale biglietto “Venosta Nordic” consente di accedere a tutti i comprensori; gli abbonamenti settimanali e stagionali e i biglietti giornalieri si possono acquistare online oppure in loco. Maggiori informazioni su venosta.net

12

FRISCHER WIND / UN VENTO NUOVO



Ein neuer Treffpunkt für Sportler ist mit der neuen Kitestation am Ufer des Reschensees entstanden. Dank einer Terrasse, Liegenetzen direkt über dem Wasser und einer Bar bietet das Gebäude auch Platz zum Chillen. Die Container, die die Kiteschulen früher nutzten, hat Architekt Lukas Wielander geschickt in den Bau integriert, ebenso wie eine Kleinwindkraftanlage zur Stromerzeugung. Farblich spiegelt die Station die Nuancen des Sees wider – als dezenter Kontrast zu den fröhlich bunten Segeln der Kitesufer. reschenpass.it/kiten

C'è un nuovo punto di ritrovo per gli amanti del kitesurf: è il club Adrenalina sulle sponde del lago di Resia. Con la sua terrazza, le reti per sdraiarsi direttamente sull'acqua e il bar, offre agli ospiti lo spazio giusto per rilassarsi. L'architetto Lukas Wielander ha sapientemente integrato sia i container utilizzati in passato dalle scuole di kite sia un piccolo impianto eolico per la produzione di energia elettrica. I colori del club riflettono le sfumature del lago e creano un vivace contrasto con le vele sgargianti dei surfisti. reschenpass.it/kiten

VENUSTA



SCHÖN IM SCHNEE



13

Mehr Platz und Komfort für hungrige und durstige Skigäste bieten drei umgebaute Skihütten im Vinschgau. Die Schönebenhütte (im Bild) punktet mit einem offenen Holzkamin in Sachen Gemütlichkeit und mit einem Pizzaofen. Das K2 Langenstein Restaurant in Sulden hat einen neuen verglasten Anbau mit Panoramiasicht. Und die Plantapatschhütte am Watles hat sich erweitert mit einem großzügigen Gästeraum vor der neuen Theke und ungestörten Nischen im Holzzubau. Neu ist auch der Service am Tisch. schoeneben.it, seilbahnsulden.it, watles.net

Tre baite, recentemente ristrutturate, offrono ancora più spazio e comfort agli sciatori desiderosi di una pausa rifocillante. Della baita Schönebenhütte (nelle foto) affascina l'ambiente accogliente con camino aperto e forno a legna per la pizza. Il rifugio K2 Langenstein di Solda ha un nuovo annesso con vetrata panoramica. La baita Plantapatsch sul Watles, infine, è stata ampliata con una grande sala, un nuovo bancone e appartate nicchie in legno per chiacchierare indisturbati. Da ora effettua il servizio ai tavoli. schoeneben.it, seilbahnsulden.it, watles.net



LA BELLEZZA SULLE PISTE

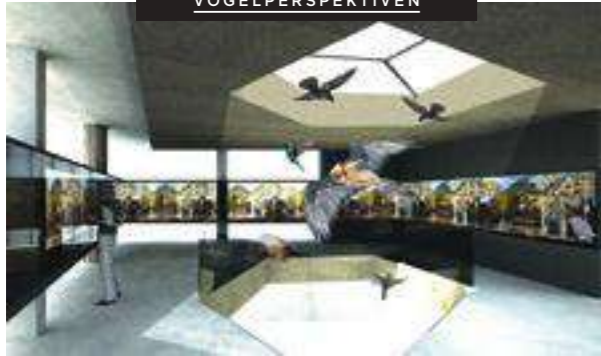
ECHT VINSCHGERISCH! / SPAZIO AL DIALETTO

Schenkt man dem Glauben, was über die Vinschger gesagt wird, gehören sie – oder besser „sui“, wie man hier unverwechselbar sagt – nicht gerade zu den gefühlsbetontesten Zeitgenossen in Südtirol. Interessanterweise gibt es aber ausgerechnet im Vinschger Dialekt ein eigenes Wort für Tränen: die „Zaachn“. Diese kommen einem nicht nur, wenn etwas traurig ist oder schmerzt, sondern auch vor Rührung oder wenn etwas besonders schön ist. Steckt hinter dem vermeintlich reservierten Vinschger also doch ein Romantiker ...?

Zaachn
„Sui sein
die Zaachn
kemmen“

I venostani, in Alto Adige, non hanno certo la fama di persone facili alle emozioni. Eppure, proprio nel dialetto della vallata esiste una parola speciale per definire le lacrime, che non si chiamano “Tränen” come in tedesco, ma “Zaachn”, e sgorgano non solo quando si è tristi o si prova dolore fisico, ma anche quando si è sopraffatti dalla commozione o dalla bellezza. Vuoi vedere che nell'animo riservato dei venostani scorre una vena romantica?

VOGELPERSPEKTIVEN



Mitten in der Fußgängerzone von Schlanders steht das neue Besucherzentrum Avimundus des Nationalparks Stilfserjoch mit seiner umfangreichen Vogelausstellung. Hell und luftig, erinnert der verglaste Bau an das Element der ausgestellten Protagonisten. Über drei Geschosse winden sich die zehn Lebensräume vom Siedlungsraum bis zum hochalpinen Gelände der rund 220 in Südtirol heimischen Vogelarten. Über eine Webcam kann man die Bartgeier im Nationalpark beobachten. nationalpark-stelvio.it

Il nuovo centro visitatori Avimundus del Parco Nazionale dello Stelvio, nel cuore dell'area pedonale di Silandro, ospita una vasta esposizione avicola. L'edificio vetrato, ampio e luminoso, è un richiamo all'elemento nel quale vivono i protagonisti dell'esposizione. Su tre piani si snodano le dieci sezioni dedicate agli habitat delle 220 specie di uccelli presenti in Alto Adige, dalle vallate abitate dall'uomo alle aree di alta quota. Una webcam permette di osservare i gipeti del Parco Nazionale. parconazionale-stelvio.it

A VOLO D'UCCELLO



KRAXELN MIT KINDERN

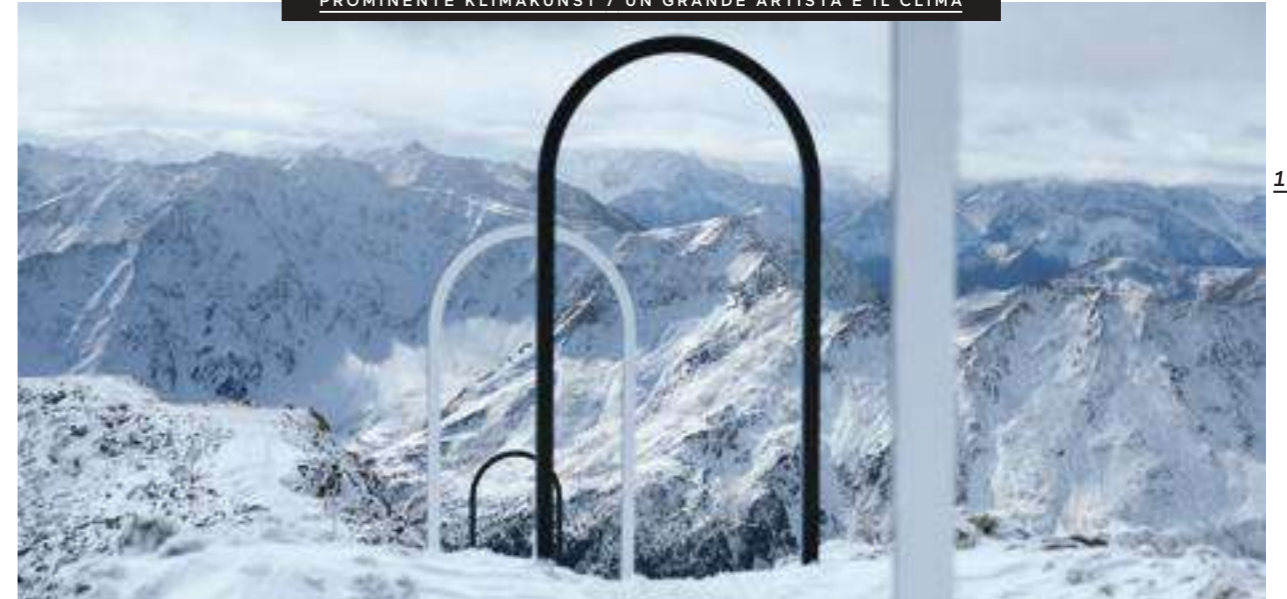
Vollständig saniert trägt der Tisser Klettersteig bei Latsch auch einen neuen Namen: „Poppele Knott“, also Babyfels. Der kurze, relativ leichte Klettersteig ist ideal für Familien mit Kindern. Auf Rampen, Stufen und Platten können Kinder ab 1,20 Meter ihr Geschick trainieren. Der Steig mit einer Schwierigkeit zwischen A und B ist auch für Anfänger geeignet, eine Kletterausrüstung mit Helm ist auf jeden Fall nötig. Die gesamte Tour dauert etwa eine Stunde und kann mit einer Waalwegrunde verbunden werden. vinschgau.net



ARRAMPICATE CON I BIMBI

La via ferrata Tisser di Laces è stata recentemente ripristinata e ribattezzata con il nome di „Poppele Knott“, ovvero „baby roccia“. Questo breve percorso è ideale per i bambini, alti almeno 120 centimetri, che divertendosi potranno mettersi alla prova su rampe, gradini e placche. La via, con grado di difficoltà A/B, è adatta anche ai principianti, ma richiede sempre un'attrezzatura da arrampicata con caschetto. L'itinerario dura circa un'ora e può essere combinato con un'escursione lungo il sentiero delle rogge di Laces. venosta.net

PROMINENTE KLIMAKUNST / UN GRANDE ARTISTA E IL CLIMA



„Früher kamen mir die Gletscher unbeweglich und ewig vor. Heute bin ich schockiert über das Ausmaß der Veränderung. Als Kind war ich oft auf den Bergen, wo ich aufgewachsen bin. Dieses Projekt hat mich sensibler gemacht und jetzt, wo es fertiggestellt ist, fühle ich mich wie neugeboren“, sagt der dänisch-isländische Konzeptkünstler und UN-Sonderbotschafter für Nachhaltigkeit und Klimaschutz Olafur Eliasson über sein am Grawand-Grat im Schnalstal entstandenes Kunstobjekt „Our Glacial Perspectives“. merano-suedtirol.it

„Un tempo i ghiacciai mi sembravano immobili ed eterni. Oggi il loro cambiamento mi sconvolge. Conosco le montagne dell'Islanda, dove sono cresciuto. Questo progetto mi ha reso più sensibile alla tematica e ora che è concluso, mi sembra di essere rinato“, dice Olafur Eliasson, artista concettuale danese-isländese e ambasciatore ONU per le azioni urgenti sul clima e lo sviluppo sostenibile. Il progetto a cui si riferisce è la sua opera d'arte pubblica „Our Glacial Perspectives“, sul monte Grawand in Val Senales. merano-suedtirol.it

16



WEIN UND WIND

VINO E VENTO

*An den steilen Südhängen des Vinschgaus
floriert das Winzertum – mit bewährter
Tradition und neuen Ideen*

*Sui ripidi versanti meridionali della Val Venosta
prospera la viticoltura, una tradizione consolidata
che lascia spazio a nuove idee*

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

VENUSTA

17



HILDE VAN DEN DRIES
*Die gebürtige Belgierin
streift durch ihren Wein-
berg am Calvenschlössl.
Sie hat sich auf pilzresis-
tente Sorten spezialisiert,
die sich für höhere Lagen
eignen.*

HILDE VAN DEN DRIES
*La viticoltrice belga si
aggira nel suo vigneto
a Calvenschlössl. Si è
specializzata in vitigni
resistenti ai funghi,
adatti alle altitudini
più elevate.*



Der Vinschger Wein hat Tradition.

Il vino venostano ha una lunga tradizione.

AM CALVENSCHLÖSSL

Auf genau 1.000 Meter über dem Meer macht die Kühle den Reben zu schaffen. Auch der Boden ist hier anders als in tieferen Lagen.

A CALVENSCHLÖSSL

A 1.000 metri di altezza, il freddo rappresenta una minaccia per le viti. Anche il suolo è diverso rispetto a quello a quote meno elevate.



Den Tag, an dem sich für Hilde Van den dries alles ändert, verbringt sie auf der Autobahn. Sie ist auf dem Rückweg von Südtirol in ihre Heimat Belgien. Sie sieht plötzlich alles nur noch verschwommen, schafft es irgendwie nach Hause. Die Tage darauf lässt sie sich untersuchen. Endlich, irgendwann, die niederschmetternde Diagnose: ein Tumor im Hirn, gleich hinter der Stirn. Die Operation: sofort! Nur dann besteht noch eine Chance, zu überleben. Und – nicht zu erblinden.

Als Hilde Van den dries vom Krankbett in den OP-Saal geschoben wird, verspricht sie sich eines: Falls sie wieder aufwacht, wird sie sich ihren Traum erfüllen, den Traum, den sich auch ihre Eltern schon erfüllt haben. Schluss mit der stressigen Arbeit für diesen globalen Diamantenhändler in Antwerpen. Das Glitzern der Steine? Das viele Geld? Alles nicht so wichtig! Eines ist ihr viel, viel wichtiger: die Vinschger Berge wiederzusehen. Den Ortler, die Hintere Eggenspitze, den Piz Sesvenna. Sie wird in den Vinschgau ziehen, nach Laatsch, sie wird gemeinsam mit ihrem Freund, ihrem Vater und ihrer Mutter am Calvenschlössl, das am Eingang des Dorfes unter kahlen Granitfelsen auf einem Vorsprung thront, Wein anbauen. Sie, die Belgierin, die Nordeuropäerin, die Flachländerin, die von Wein kaum Ahnung hat, will Winzerin werden. Und leben! Und sehen!

ERSTAUNLICHE WINZERGESCHICHTEN

Die Geschichte von Hilde Van den dries ist nur eine von vielen erstaunlichen Vinschger Winzergeschichten. Denkt man an den Vinschgau, denkt man an die Dreitausender, an die Marillen und den Marmor, an die Waalwege, an Bergserpentinien und unberührte Natur, an aus Seen ragende Kirchtürme und an mittelalterliche Gassen. Wein? Der wächst doch im Südtiroler Unterland. Rund um Bozen und im Eisacktal höchstens noch. Mitnichten. Der Vinschger Wein an den Südhängen des Tales hat Tradition. Und Zukunft. Eine neue Generation von Winzerinnen und Winzern zeigt mit viel Know-how und mit der taltypischen Experimentierfreude, was in den hiesigen Tropfen alles steckt. Sie keltern viel selbst ein oder sind in kleinen Genossenschaften organisiert.

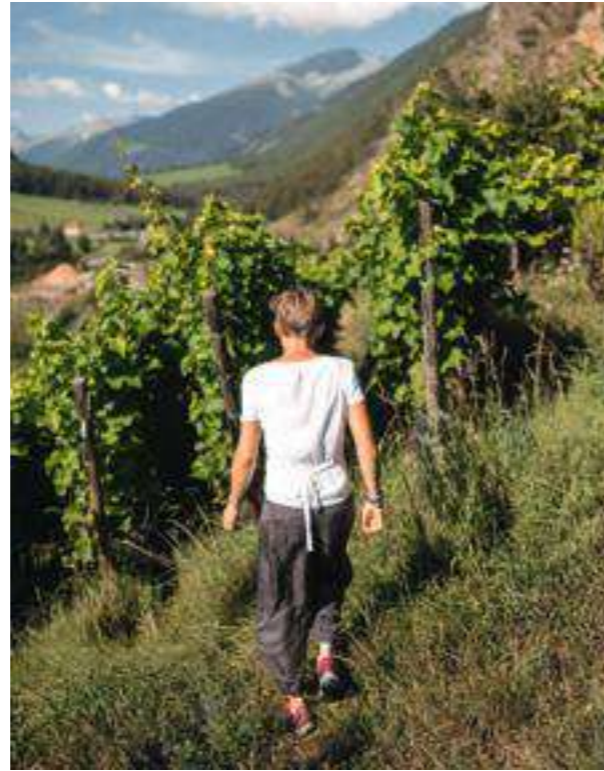
Il giorno che le cambia la vita, Hilde Van den dries lo trascorre in autostrada. Sta tornando dall'Alto Adige in Belgio, il suo paese natale, quando la vista le si annebbia. In qualche modo riesce ad arrivare a casa, poi nei giorni seguenti corre a farsi visitare. Alla fine ascolta una diagnosi che la lascia senza fiato: un tumore al cervello, proprio dietro la fronte. Dev'essere operata immediatamente, solo così avrà qualche possibilità di sopravvivere. E di non perdere la vista.



Mentre la portano in sala operatoria, Hilde si ripromette una cosa: se si risveglierà realizzerà il suo sogno. Basta con il lavoro stressante per quel commerciante di diamanti internazionale di Anversa. Lo scintillio delle pietre preziose? I lauti guadagni? Non sono importanti. L'unica cosa davvero importante per lei è rivedere le montagne della Val Venosta, l'Ortles, la Cima Sternai, il Piz Sesvenna. Si trasferirà a Laudes e insieme alla sua famiglia coltiverà la vite al maso Calvenschlössl che svetta sotto una nuda parete di granito. Lei che è belga, nordeuropea e donna di pianura, lei che non sa nulla di vino vuole diventare viticoltrice. Godersi la vita. E la vista.

I VIGNAIOLI CHE NON TI ASPETTI

Quella di Hilde Van den dries è solo una delle tante storie sorprendenti dei vignaioli venostani. Quando si pensa alla Val Venosta, si pensa ai tremila metri, alle albicocche e al marmo, ai sentieri delle rogge, alla natura incontaminata, al campanile che spunta dal lago. E al vino? No, quello viene prodotto nella Bassa Atesina, vicino a Bolzano o tutt'al più in Valle Isarco... Niente di più sbagliato. I vigneti sui versanti a sud della Val Venosta hanno una lunga tradizione. E un futuro. Una nuova generazione di viticoltori armata di tante conoscenze e della voglia di sperimentare, tipica di questa valle,



WEIN MIT CHARAKTER — *Durch den wenigen Niederschlag, die steilen, winddurchfluteten Südhänge entfalte der Wein sein Potenzial, sagt Sommelière Sonya Egger vom Restaurant Kuppelrain.*

VINI INCONFONDIBILI — *Le scarse precipitazioni, i pendii ripidi e ventilati, esposti a sud, donano al vino venostano potenzialità enormi, spiega Sonya Egger, sommelier del ristorante Kuppelrain.*

Wer alles über Tradition und Zukunft des Vinschger Weins erfahren will, der sollte Sonya Egger besuchen. Im Restaurant Kuppelrain – am Bahnhof in Kastelbell. Ein Blumenmeer empfängt den Besucher und die Besucherin, Rosen, Margeriten, Löwenmäulchen, irgendwo hinterm Haus kräht ein Hahn, in der Küche bereitet Jörg Trafoier, der Herr Gemahl und Sternekoch, selbstgemachte Ravioli vor. Mit Polenta gefüllt, eingebettet in Kräutern und Blumen aus dem Garten und schwarzen Trüffel aus Umbrien. „Sonya? Die ist unten im Keller.“ Wo sonst.

Eine steile, rutschige Treppe führt hinab, unter feuchten Steinbögen liegt ein Flaschenmeer. Sämtliche wichtigen Südtiroler Tropfen. Und das Beste aus dem Vinschgau sowieso. Alte Jahrgänge, welche die Winzerinnen und Winzer selbst oft gar nicht mehr besitzen. „Durch die hohe Lage, den wenigen Niederschlag, durch die steilen, sonnen- und winddurchfluteten Südhänge, durch den abwechslungsreichen Boden entfaltet der Vinschger Wein ein enormes Potenzial“, sagt Sonya Egger und schleppt ein paar Schätzchen ins Freie.

LEIDENSCHAFT WEIN

Sonya Egger wird als fünftes von sieben Kindern geboren. Der Vater ist Hufschmied und Traktor-Mechaniker. Später betreiben die Eltern zwei Tankstellen. Die Kinder helfen mit, verkaufen im Kiosk nebenan Chianti in bauchigen, mit Bast umflochtenen Flaschen. Eggers erste Leidenschaft: Rennfahren. In Imola lernt sie sogar Niki Lauda kennen. Dann hört sie auf, findet zwei neue Lieben: ihren Mann – und den Wein. Sie wird Sommelière, ist heute eine der gefragtesten in ganz Südtirol und darüber hinaus.

Sie verkostet sich durch die Welt, merkt aber bald: Die Tropfen vor der eigenen Tür schmecken auch gut. „Unsere jungen und jung gebliebenen Winzerinnen und Winzer holen eine exzellente Frische und eine klare Charakteristik aus den Weinen heraus“, sagt sie, während ihr Mann Rindswangele in Blauburgundersauce mit Wurzelgemüse kredenzt. Frische und Charakter, das zeige zum Beispiel ganz wunderbar der Riesling des Weinguts Falkenstein, fährt sie fort, oder der Blauburgunder vom Köfelgut. Sie tätigt zwei Anrufe, schnell noch die Nachspeise, Holundereis

mostra di che stoffa è fatto il vino locale. Pressano l'uva da soli oppure organizzati in piccoli consorzi.

Per scoprire tutto sulla tradizione e sul futuro del vino venostano andiamo a trovare Sonya Egger al ristorante Kuppelrain, di fronte alla stazione di Castelbello. Una distesa di fiori accoglie i visitatori: rose, margherite, bocche di leone, da qualche parte dietro la casa canta un gallo mentre in cucina Jörg Trafoier, marito di Sonya e chef stellato, prepara dei ravioli. Con il ripieno di polenta, adagiati su un letto di erbe e di fiori del giardino e tartufi neri dell'Umbria. “Sonya? È di sotto in cantina.” E dove se no?



Lungo una scala ripida scendiamo in cantina; sotto gli archi di pietra umida un mare di bottiglie. Tutte di importanti vini altoatesini, oltre, s'intende, al meglio della Val Venosta. Vecchie annate che spesso neppure i viticoltori tengono più. “La posizione elevata, le scarse precipitazioni, i pendii ripidi rivolti a sud, ben soleggiati e ventilati, e i suoli variegati donano al vino venostano potenzialità enormi”, spiega Sonya.

PASSIONE PER IL VINO

Sonya Egger è la quinta di sette figli. Il padre è maniscalco e meccanico di trattori. Poi con la moglie gestisce due distributori di benzina. I bambini danno una mano, nel chiosco accanto vendono fiaschi di Chianti rivestiti in paglia. La prima passione di Sonya sono le corse d'auto, a Imola conosce persino Niki Lauda. Poi smette e incontra due nuovi amori: suo marito e il vino. E diventa sommelier, attualmente una delle più richieste dentro e fuori i confini dell'Alto Adige.

Partecipa a numerose degustazioni in giro per il mondo, ma si accorge presto che anche i vini vicino a casa sono buoni. “I nostri viticoltori tirano fuori dai loro vini un'eccellente freschezza e una caratterizzazione chiara”, dice mentre il marito serve guancette di manzo in salsa di Pinot

22

mit Melisse und Melone, dann geht es los. Die Winzerinnen und Winzer warten bereits.

Familie Pohl sitzt im Hof, hinter ihnen türmt sich ein bäuerlicher Anstich, ihr Weingut. Vater Martin und Sohn Max führen hinaus zu den Reben. Der Blick reicht über Kastelbell und das Tal. Max Pohl studiert in Wien Agrarwissenschaften, Schwerpunkt Weinbau, eines Tages wird der 23-Jährige in die Fußstapfen von Pionieren treten. Der verstorbene Großvater, Hubert, war einer der Ersten, die hier an den Hängen statt Birnen Blauburgunder anbauten. Zuerst belächelt. Dann mit Erfolg. Heute leben die Pohls vom Weinbau. Neben dem Pinot Noir keltern sie den einzigen Cabernet Franc im Vinschgau an. Auch Weißburgunder, Ruländer, Gewürztraminer – und einen Blauburgunder Rosé. Der beliebte Weinwanderweg „Via Vinum Venostis“ führt durch den Hof der Pohls hindurch. Näher an die Vinschger Weine heran geht's nicht.



BESTE RIESLINGE

Keine zehn Kilometer östlich, über dem Schloss Hochnaturns, schmiegt sich ein moderner Sichtbetonbau wiederum an den steilen Südhang. Umrundet von Reben. Falkenstein! Früher gehörte der Hof zum Schloss, die Betreiber waren Leibeigene. Heute wird hier einer der besten Rieslinge von Südtirol eingekeltet. Vater Franz Pratzner und Tochter Magdalena Pratzner schauen bei den Fässern nach dem Rechten. Die 29-Jährige studierte Politik in Wien, wollte mit Wein erst nichts zu tun haben. Die viele Arbeit! Dann begleitete sie eines Tages einen Freund zu einer Verkostung. Da war's um sie geschehen. „Heimlich schmiss ich das Politikstudium, schrieb mich in Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft ein, jetzt bin ich hier“, erzählt sie. Der Vater? „Stolzer könnt' ich nicht sein“, sagt er.

Manchmal muss man weit weggehen, um das für sich zu entdecken, was man zu Hause hat.

Und manchmal liegen fast 1.000 Kilometer und eine gegläckte Gehirn-Operation zwischen dem Leben, das man lebt, und dem Leben, nach dem man sich immer gesehnt hat. Hilde Van den dries hat überlebt. Sie sieht. Die Augustsonne brennt vom wolkenlosen Himmel auf das Calvenschlössl hinab. Van den dries geht zu den Rebenzeilen,

Nero. Freschezza e carattere mostra per esempio il Riesling dell'Azienda agricola Falkenstein, prosegue Sonya, o il Pinot Nero della Köfelgut. Fa due telefonate, assaggia il dessert – gelato al sambuco con melissa e melone – e poi si va. Le viticoltrici e i viticoltori ci attendono.

La famiglia Pohl è in cortile, dietro di loro il grande edificio rurale dell'azienda vitivinicola. Martin e il figlio Max ci guidano tra i vigneti, da cui la vista spazia su Castelbello e sulla valle. Max Pohl, 23 anni, studia a Vienna – scienze agrarie con specializzazione in viticoltura – e intende seguire le orme dei pionieri.

Il nonno ormai scomparso, Hubert, è stato uno dei primi a coltivare su questi pendii il Pinot Nero al posto delle pere: all'inizio lo deridevano, poi l'hanno imitato. E oggi i Pohl vivono di viticoltura. Accanto al Pinot Noir producono anche l'unico Cabernet Franc di tutta la Val Venosta, oltre al Pinot Bianco, al Pinot Grigio, al Gewürztraminer e a un Pinot Nero Rosé. Il sentiero escursionistico denominato Via Vinum Venostis passa dal maso dei Pohl.

I MIGLIORI RIESLING

Meno di dieci chilometri più a est, sopra Castel Naturno, c'è un edificio in cemento a vista abbarbicato al ripido versante sud della valle e circondato di vigneti. È l'Azienda agricola Falkenstein. Un tempo il maso apparteneva al castello, oggi vi si produce uno dei migliori Riesling dell'Alto Adige. Franz Pratzner e la figlia Magdalena, 29 anni, stanno ispezionando le botti. Magdalena Pratzner studiava scienze politiche a Vienna e non voleva occuparsi di vino. Troppo lavoro! Poi un giorno ha accompagnato un amico a una degustazione ed è scattato qualcosa: “Ho abbandonato di nascosto la facoltà di scienze politiche e mi sono iscritta a quella di viticoltura, enologia ed economia vitivinicola, ed ora eccomi qua”. E il padre? “Non potrei essere più orgoglioso di lei.”



FAMILIENBETRIEBE — *Mütter und Söhne, Väter und Töchter. Die nächste Generation Winzer und Winzerinnen will die Qualität mit neuen Ideen weiter voranbringen.*

AZIENDE FAMILIARI — *Madri e figli, padri e figlie. La nuova generazione di viticoltori e viticoltrici vuole accrescere la qualità con idee innovative.*

23

die sich an den steilen Hang krallen. Vorbei an den wilden Himbeersträuchern, am Steinklee, am Thymian. Es weht eine kühle Vinschger Brise. Seit 2012 lebt sie nun hier. Sie schaut bei den drei Eseln vorbei, die bei der Ernte zum Einsatz kommen, die gelesenen Trauben in Körben tragen. „Ich behandle die Reben kaum“, sagt sie, „ich will, dass die Natur alles macht.“

Sie hat sich gemeinsam mit ihrem Vater auf pilzresistente Sorten spezialisiert. Solaris, Sauvignier Gris, Cabernet Cortis. Diese sind geeignet für höhere, kühlere Lagen. Das Calvenschlössl liegt auf genau 1.000 Meter Seehöhe. Etwas weiter oben, am Kloster Marienberg, baut die Familie ebenso Wein an. Die Winzerin schenkt einen Schluck Sauvignier Gris ein. Gewöhnungsbedürftig. Aber spannend. Gut, sehr gut. Unkonventionell. So wie die Vinschger sind, so schmeckt Hilde Van der dries' Wein. Sie ist angekommen. Und glücklich. Das Glitzern der Diamanten? Vermissst sie keinen Tag. — LK

A volte bisogna andare lontano per scoprire i tesori di casa. E a volte tra la vita che si vive e quella che si desidera vivere ci sono quasi mille chilometri e una riuscita operazione al cervello. Hilde Van den dries è sopravvissuta. E ci vede bene. Il sole di agosto batte sul Calvenschlössl. Hilde si dirige ai filari aggrappati al pendio ripido. Soffia la fresca brezza della Val Venosta. Dal 2012 si è stabilita qui. Si ferma presso i tre asini impiegati durante la vendemmia per trasportare i grappoli. “I vitigni non li tratto”, dice, “voglio che sia la natura a fare tutto”.

Si è specializzata in vitigni resistenti ai funghi. Solaris, Sauvignier Gris, Cabernet Cortis, tutte varietà adatte al fresco e alle quote elevate. Il Calvenschlössl si trova esattamente a 1.000 metri, ma la famiglia ha dei vigneti anche più in alto, all'Abbazia di Marienberg. La viticoltrice versa del Sauvignier Gris. Buono, non convenzionale. Proprio come i venostani. Ce l'ha fatta ed è felice. Lo scintillio dei diamanti? Non le manca neanche un po'. — LK



TRADITION UND ZUKUNFT — *Mit viel Know-how und taltypischer Experimentierfreunde zeigen die Vinschger, was in ihren Tropfen steckt.*

TRADIZIONE E FUTURO — *I giovani, armati di conoscenze e della voglia di sperimentare tipica di questa valle, mostrano di che stoffa sono fatti i loro vini.*

6 x
ENTDECKEN
UND
GENIEßEN

KUPPELRAIN

Ein familienbetriebenes kulinarisches Kleinod. Vater Jörg und Sohn Kevin kochen auf höchstem Niveau, immer mit regionalem Fundament und internationalem Touch. Mutter Sonya hütet edelste Tropfen, Tochter Nathalie verzaubert mit Schokodesserts.

KONTAKT: Bahnhofstraße 16, Kastelbell
kuppelrain.com



KUPPELRAIN

Un vero gioiello a gestione familiare. Il padre Jörg e il figlio Kevin cucinano ai massimi livelli, con radici regionali e un tocco internazionale. La madre Sonya custodisce le gocce più nobili, mentre la figlia Nathalie incanta con i suoi dessert al cioccolato.

CONTATTO: via Stazione 16, Castelbello
kuppelrain.com

VIA VINUM VENOSTIS

Der Vinschger Weinweg ist das ganze Jahr über ein Genuss. Er führt an Höfen und Weinbergen vorbei und folgt über weite Strecken den Waalen, die einst als künstliche Bewässerungskanäle dienten.

ÜBER: Weg Nummer 3 DAUER: rund 2,5 Stunden
PARKPLATZ: Talstation St. Martin im Kofel, Latsch



VIA VINUM VENOSTIS

Il sentiero dedicato al vino della Val Venosta è piacevole tutto l'anno. Attraversa masi e vigneti e coincide per lunghi tratti con i sentieri lungo le rogge utilizzate in passato per l'irrigazione.

ITINERARIO: sentiero n. 3 DURATA: circa 2,5 ore
PARCHEGGIO: stazione a valle di San Martino in Monte, Laces

POBITZER

Der Bauernladen in Mals verkauft lokale Produkte: hausgemachte Marmeladen, Säfte, Sirupe, Käse, Speck und Naturkosmetik – und alles, was der Obervinschgau an Wein zu bieten hat.

KONTAKT: Gerbergasse 18, Mals
pobitzer.org



POBITZER

Un negozio contadino che vende prodotti locali: marmellate fatte in casa, succhi, sciroppi, formaggio, speck e cosmetici naturali – oltre ovviamente a un'offerta completa di vini dell'Alta Val Venosta.

CONTATTO: via Conciapelli 18, Malles
pobitzer.org

NATURSER VINOHEK

Wer im Untervinschgau Wein sucht, kauft hier. Im modernen Baumgärtnerhaus gibt es eine exzellente weltweite und italienische Weinauswahl. Und natürlich: alles aus Südtirol – und dem Vinschgau.

KONTAKT: Hauptstraße 43, Naturns
naturser-vinothek.bz.it



ENOTECA DI NATURNO

L'indirizzo giusto per chi cerca del buon vino in bassa Val Venosta. Situata nella moderna Casa Baumgärtner, ha un'eccellente selezione di vini italiani e internazionali. E naturalmente specialità altoatesine e venostane di ogni sorta.

CONTATTO: via Principale 43, Naturno
naturser-vinothek.bz.it

WEINEGGELE

In der Bar und Önothek in der Schlanderser Fußgängerzone stehen 365 Weine zur Auswahl, dazu werden Antipasti, Bruschette, Käsevariationen und Feines aus der Räucherküche serviert.

KONTAKT: Hauptstraße 38/c, Schlanders
weineggele.it



WEINEGGELE

Il bar ed enoteca nella zona pedonale di Silandro ha un assortimento di 365 etichette da offrire insieme ad antipasti, bruschette, formaggi e prelibatezze affumicate.

CONTATTO: via Principale 38/c, Silandro
weineggele.it

KARNER WEIN PLUS

Das Team aus vier Sommeliers und einem Wein-Akademiker berät zu lokalen wie internationalen Weinen. In der Vinothek werden auf Wunsch auch Verkostungen organisiert.

KONTAKT: Kiefernainweg 74, Prad am Stilfserjoch
karner.it



KARNER WEIN PLUS

Un team di quattro sommelier e un enologo offre consigli sulla scelta dei vini locali e internazionali. Nell'enoteca si organizzano anche degustazioni su richiesta.

CONTATTO: via Pineta 74, Prato allo Stelvio
karner.it

6
SCOPERTE
ALL'INSEGNA DEL
GUSTO

INFOS ZUM WEIN AUS DEM VINSCHGAU: vinschgau.net

INFORMAZIONI SUI VINI DELLA VAL VENOSTA: venosta.net



VINSCHGER
WEIN:
EINE AUSWAHL
FÜR
EINSTEIGER



**01 CALVENSCHLÖSSL
FALZERON**

Ein Cabernet Cortis mit Aromen von Waldfrüchten und reifen Kirschen. Vollmundig, warm, ausgewogen. Passt zu Wild, Lamm, Hartkäse.

KONTAKT: Calvenschlössl, Laatsch 102, Laatsch/Mals, calvenschloessl.eu



**01 CALVENSCHLÖSSL
FALZERON**

Un Cabernet Cortis con fragranze di frutti di bosco e ciliegie mature. Abboccato, caldo, equilibrato. Consigliato con selvaggina, agnello e formaggi stagionati.

CONTATTO: Calvenschlössl, Laudes 102, Laudes/Malles, calvenschloessl.eu



**02 KÖFELGUT
BLAUBURGUNDER FLECK RISERVA**

Voll und samtig reifen die besten Jahrgänge in Barriquefässern heran. Vanille und rote Beeren. Passt zu hellem Fleisch und Fisch.

KONTAKT: Köfelgut, Im Winkel 12, Kastelbell/Tschars, koefelgut.com



**02 KÖFELGUT
PINOT NERO RISERVA FLECK**

Le annate migliori, dal carattere pieno e vellutato, maturano in barrique. Vaniglia e frutti rossi. Consigliato con carni bianche e pesce.

CONTATTO: Köfelgut, rione ai Tre Canti 12, Castelbello/Ciardes, koefelgut.com



**03 FALKENSTEIN
RIESLING**

Reife im großen Akazienholzfass. Pfirsich, Marille, Zitrusfrüchte. Passt zu Salaten, Fisch und hellem Fleisch.

KONTAKT: Weingut Falkenstein, Schlossweg 19, Naturns falkenstein.bz



**03 FALKENSTEIN
RIESLING**

Matura in grosse botti di legno di acacia. Pesca, albicocca, agrumi. Consigliato con insalate, pesce e carni bianche.

CONTATTO: Azienda agricola Falkenstein, via Castello 19, Naturno falkenstein.bz



VINI
VENOSTANI:
UNA SELEZIONE
PER
CONOSKERLI

**04 UNTERORTL
RIESLING WEINGARTEN WINDBICHL**

Wächst an einer besonders steilen Stelle unter Castel Juval. Pfirsich, reife Ananas, getrocknete Orangenschalen. Passt zu asiatischen Gerichten.

KONTAKT: Weingut Unterortl, Juval 1B, Kastelbell/Tschars, unterortl.it



**04 UNTERORTL
RIESLING VIGNA WINDBICHL**

Cresce in una zona particolarmente scoscesa ai piedi di Castel Juval. Pesca, ananas maturo e scorza d'arancia essiccata. Consigliato con i piatti asiatici.

CONTATTO: Azienda agricola Unterortl, Juval 1B, Castelbello/Ciardes, unterortl.it

**05 BEFEHLHOF
JERA**

Gemacht aus der seltenen, autochthonen Südtiroler Rebsorte Fraueller. Säure, Kühle. Passt zu Antipasti.

KONTAKT: Weingut Befehlhof, Torgglweg 2, Vetzan/Schlanders befehlhof.it



**05 BEFEHLHOF
JERA**

Dalle uve del Fraueller, un raro vitigno autoctono dell'Alto Adige. Acido e fresco. Consigliato con gli antipasti.

CONTATTO: Azienda agricola Befehlhof, via Torggl 2, Vezzano/Silandro befehlhof.it

**06 MARINUSHOF
ROSÉ**

Ein Rosé aus den Sorten Zweigelt und Pinot Noir. Stachel- und Erdbeere. Passt zu Sommergerichten.

KONTAKT: Marinushof, Alte Straße 9B, Marein/Kastelbell marinushof.it



**06 MARINUSHOF
ROSÉ**

Un rosé dai vitigni Zweigelt e Pinot Noir. Uva spina e fragola. Consigliato per le pietanze estive.

CONTATTO: Marinushof, Strada Vecchia 9B, Maragno/Castelbello marinushof.it

20 Jahre Gartenwunder Trauttmansdorff Vent'anni di meraviglie Trauttmansdorff



Von der Blumenwiese zur Sukkulentenhälfte – und vom Alpaka bis zum Zackelschaf. In der neuen Saison feiern die Gärten von Schloss Trauttmansdorff ihren 20. Geburtstag. Seit der Eröffnung 2001 wurden sie sowohl national als auch international ausgezeichnet und stetig erweitert: 2005 um den Thun'schen Gucker, der nicht mehr wegzudenken ist, dann folgten der Verbotene Garten mit giftigen Pflanzen, die Botanische Unterwelt und das Glashaus mit Orchideen und Terrarium – 2016 schließlich das neueste Highlight, der Garten für Verliebte. 2021 stehen die Gärten unter dem Jahresthema Biodiversität. Bei einem Spaziergang durch vielfältige Gartenlandschaften lernt man, was im Kleinen für die biologische Vielfalt getan werden kann – und warum sie für Mensch, Tier & Pflanze so wichtig ist.

Dal prato fiorito al semideserto delle succulente, dall'alpaca alla pecora Racka. Quest'anno i Giardini di Castel Trauttmansdorff festeggiano il loro ventesimo compleanno. Dall'inaugurazione nel 2001, tanti i premi nazionali e internazionali e costanti gli ampliamenti: nel 2005 l'ormai imperdibile Binocolo di Matteo Thun, seguito dal Giardino Proibito con le piante velenose, dal Regno Sotterraneo delle Piante e dalla Serra con il Terrario – nel 2016 infine la nuovissima attrazione, il Giardino degli Innamorati. Il tema annuale dei Giardini nel 2021 sarà la biodiversità. Passeggiando per i paesaggi variegati dei Giardini si potrà apprendere cosa tutti noi possiamo fare per la biodiversità e perché questa sia così importante per uomini, animali e piante.

**MEHR INFOS:
DIE GÄRTEN VON
SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF
TEL. +39 0473 255 600
TRAUTTMANSDORFF.IT**

**ULTERIORI INFORMAZIONI:
I GIARDINI DI
CASTEL TRAUTTMANSDORFF
TEL. +39 0473 255 600
TRAUTTMANSDORFF.IT**



28

WELT AUS WEIS UND STEIN

VENUSTA

*Erdrückend schönes Felsgestein, 1930er-Jahre-Style,
ein der Sonne trotzendes Sommerskigebiet –
Impressionen und Geschichten vom Stilsfer Joch*

*Straordinarie formazioni rocciose, lo stile anni trenta
e un comprensorio sciistico estivo inondato di sole:
storie e impressioni del Passo dello Stelvio*

29

UN MONDO DI GHIACCIO E ROCCIA

TEXT/TESTI — Lenz Koppelstätter
FOTOS/FOTOGRAFIE — Felix Gross



30

01 Eine Mischung aus Apokalypse und Science-Fiction: Mit schweren Drahtseilen wird die 1978 eingeweihte Seilbahn über drei monumentale Betonstützen nach oben gezogen – jenseits der 3.000 Meter über dem Meeresspiegel.

01 Tra apocalisse e fantascienza: la cabinovia, inaugurata nel 1978, risale lungo pesanti funi d'acciaio sostenute da tre monumentali piloni di cemento fino a oltre 3.000 metri di altezza.

02 Von ganz oben reicht der Blick über das Ortlermassiv. Hier nahm in den 1930er-Jahren mit der Errichtung der Hütte Piccolo Livrio alles seinen Anfang.

02 Dalla vetta la vista spazia sul Gruppo dell'Ortles. Tutto ha avuto inizio proprio qui, negli anni trenta, con la costruzione del rifugio Piccolo Livrio.



03 Nebelschwaden hinter den Berg-
rücken, kaum Menschen. Wer hier
tatsächlich Skifahren will, sollte
Frühaufsteher sein. Ab 6.30 Uhr
sind die Lifte in Betrieb. Mittags
wird die Piste schon mal matschig.

03 Banchi di nebbia dietro alle creste e
poche persone. Chi vuole sciare qui
deve essere mattiniero: gli impianti
aprono alle 6.30 e spesso a mezzo-
giorno la pista è già molle.

31



04 Genutzt wird das Sommerskigebiet – im Winter gibt es hier tatsächlich keinen Pistenbetrieb – beinahe ausschließlich vom Rennskisport nachwuchs. Hier wird im Sommer trainiert.

04 Gli impianti, aperti solo d'estate, vengono utilizzati perlopiù dai giovani talenti dello sci, che qui si allenano in vista della stagione agonistica.



05 Mit 2.800 Meter über dem Meer ist das Stilfser Joch einer der höchsten befahrbaren Passübergänge der Alpen und bringt Reisende von Trafoi nach Bormio und umgekehrt.

05 A 2.800 metri sul livello del mare il Passo dello Stelvio collega Trafoi a Bormio ed è uno dei valichi transitaliani più alti dell'arco alpino.

06 Die meisten Gebäude stehen leer und sind trotzdem – oder vielmehr gerade deshalb – beliebt bei Hobbyfotografinnen und Instagram-Benutzern. Weil dieser Ort in seiner lakonischen Schönheit einmalig ist.

06 La maggior parte degli edifici è disabitata, ma è proprio la bellezza mista a malinconia di questi luoghi a rendere la strada del Passo così affascinante per fotografi amatoriali e utenti di Instagram.



ZWEI LÄNDER
SKIARENA NORD-
UND SÜDTIROL:
5 SKIGEBIETE
1 SKIPASS

SKIARENA
DUE PAESI TRA
ITALIA E AUSTRIA:
5 COMPRESORI
1 SKIPASS

SULDEN

Das Skigebiet in der Ortlergruppe reicht auf über 3.000 Meter über dem Meer hinauf, das bedeutet sichere Schneeverhältnisse auf 44 Pistenkilometern.

34

- 1. XXL-SAISON:** Das Skigebiet ist von Oktober bis Mai durchgehend geöffnet.
- 2. BERGKULISSE:** 14 Dreitausender rund um König Ortler sorgen für atemberaubende Ausblicke.
- 3. NATUR:** Sulden liegt im Herzen des Nationalparks Stilfserjoch.



SCHÖNEBEN-HAIDERALM

15 Lifтанlagen und 65 Pistenkilometer für alle Könnertufen – das Wahrzeichen des Vinschgau ist dabei in Sichtweite.

- 1. TURMBLICK:** Auf der Abfahrt hat man den versunkenen Turm im Reschensee stets im Blick.
- 2. REKORDVERDÄCHTIG:** Hier findet man die längste Abfahrt im ganzen Vinschgau.
- 3. BEQUEM VERBUNDEN:** Zwischen Schöneben und Haideralm fährt eine neue Kabinenumlaufbahn.



WATLES

Der sonnenbeschienene Ski- und Erlebnisberg Watles eignet sich fürs Skifahren mit der Familie ebenso wie zum Winterwandern, Rodeln und für Skitouren.

- 1. SONNENGEKÜSST:** Watles ist eines der sonnigsten Skigebiete in ganz Südtirol.
- 2. FAMILIENFREUNDLICH:** Vier überschaubare Pisten sind ideal für Kinder und Anfänger.
- 3. RODELSPASS:** Die Naturrodelbahn ist eine willkommene Abwechslung zum Pistenvergnügen.



TRAFOI

Vom Dorf aus führt der Lift ins gemütliche Skigebiet Trafoi, ohne Wartezeiten fahren hier Einsteiger wie Könnler in den Spuren der Skilegende Gustav Thöni.

- 1. IDYLLE:** Abseits vom Trubel im Nationalpark Stilfserjoch gelegen, besticht Trafoi durch die Ruhe.
- 2. LEGENDÄR:** Thöni, Skistar der 1970er-Jahre, zog hier seine ersten Schwünge im Schnee.
- 3. KLEINE PISTENKÖNIGE:** Im Skikindergarten lernen die Kleinsten spielerisch das Skifahren.



NAUDERS

Skifahren hört nicht an der Grenze auf. Auch das österreichische Nauders mit 73 Pistenkilometern gehört zum Vinschger Skiverbund.

- 1. GRENZENLOS:** Die Zwei Länder Skiarena sorgt für Skivergnügen in Süd- und Nordtirol.
- 2. SCHNEEZWERGE:** Das Nauderix Kinderland kümmert sich um die kleinen Skiprofis von morgen.
- 3. ALLES SCHNEE:** Durch die ideale Lage sind gute Schneeverhältnisse bis ins Frühjahr gesichert.



SOLDA

44 chilometri di piste, in parte oltre i 3.000 metri, e innevamento sicuro nella cornice del Gruppo dell'Ortles.

- 1. STAGIONE XXL:** il comprensorio è aperto da ottobre a maggio.
- 2. PAESAGGIO:** i 14 tremila alla corte di Re Ortles regalano panorami mozzafiato.
- 3. NATURA:** Solda si trova nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio.

BELPIANO-MALGA SAN VALENTINO

15 impianti di risalita e 65 chilometri di piste di tutti i gradi di difficoltà. E sullo sfondo il simbolo della Val Venosta.

- 1. IL CAMPANILE:** sciare con la vista mozzafiato sul campanile sommerso del lago di Resia.
- 2. DA RECORD:** il comprensorio ospita la discesa più lunga della Val Venosta.
- 3. OTTIMI COLLEGAMENTI:** la nuova cabinovia circolare collega Belpiano a Malga San Valentino.

WATLES

Le assolate piste del comprensorio Watles sono ideali per sciare in famiglia, tra corsi di sci, escursioni nella neve, slittate e scialpinismo.

- 1. BACIATO DAL SOLE:** Watles è uno dei comprensori più soleggiati dell'Alto Adige.
- 2. A MISURA DI FAMIGLIA:** quattro piste ideali per bambini e sciatori alle prime armi.
- 3. SLITTINO:** tra una sciata e l'altra, il divertimento è assicurato anche sulla pista naturale per slittino.

TRAFOI

Una seggiovia collega il paese al comprensorio; qui principianti ed esperti scendono lungo le piste del leggendario Gustav Thöni, senza code!

- 1. IDILLIO:** Trafoi, nel cuore del Parco Nazionale dello Stelvio, è ideale per chi ama la tranquillità.
- 2. LEGGENDA:** Thöni, il grande campione degli anni settanta, ha iniziato a sciare proprio qui.
- 3. PICCOLI SCIATORI CRESCONO:** all'"Asilo neve" i piccoli imparano a sciare divertendosi.

NAUDERS

Sciare senza confini: anche l'area sciistica austriaca di Nauders, con 73 chilometri di piste, fa parte del comprensorio della Val Venosta.

- 1. SENZA CONFINI:** la Skiarena Due Paesi offre piste e divertimento tra Tirolo e Alto Adige.
- 2. SCI PER BIMBI:** l'area Nauderix Kinderland è un vero paradiso per i campioni di domani!
- 3. A TUTTA NEVE:** la posizione di Nauders garantisce buone condizioni di innevamento fino a primavera.

pr

Apfel und Wein erleben in Dorf Tirol / A Tirolo, tutto sulle mele e sul vino



Gleich zwei gemütliche Themenwege schicken in Dorf Tirol auf eine ebenso lehr- wie panoramenreiche Reise: Entlang des Apfelweges, der sich von der Rupertskirche aus durch eine kontrastreiche Landschaft schlängelt, erzählen verschiedene Stationen vom Obstbau, von alten und neuen Sorten, von dessen Geschichte und Meilensteinen. Vorbei an Schlössern und alten Kirchen bietet der Weg freie Sicht auf die Kurstadt Meran und die umliegenden Dörfer. Über den Weinweg wandernd erfährt man hingegen einiges über den edlen Rebensaft und die Arbeit der Winzer. Von der Keschtngasse aus geht es durch mediterrane Vegetation und die Weingüter von Dorf Tirol zur Falknerpromenade, von wo aus sich der beste Blick auf Schloss Tirol bietet, und kehrt über den Schlossweg zum Ausgangspunkt zurück.

Due percorsi tematici a Tirolo accompagnano in un viaggio tanto educativo quanto panoramico: le diverse tappe del sentiero delle mele, che dalla chiesa di San Ruperto serpeggia attraverso un paesaggio ricco di contrasti, narrano della frutticoltura, delle varietà vecchie e nuove, e della loro storia. Costeggiando castelli e antiche chiese, il percorso offre un panorama mozzafiato su Merano e sui paesini limitrofi. Percorrendo il sentiero del vino si può imparare molto sul nobile succo d'uva e sul lavoro dei viticoltori. Dal Vicolo dei Castagni, tra la vegetazione mediterranea e i vigneti di Tirolo, si giunge alla Passeggiata Falkner, con la sua spettacolare vista su Castel Tirolo, per poi tornare al punto di partenza lungo la Via del Castello.

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

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

EINER FÜR ALLE – FÜNF SKIGEBIETE MIT NUR EINEM SKIPASS ERLEBEN: vinschgau.net
UNO PER TUTTI – CINQUE COMPRESORI DA SCOPRIRE CON UN UNICO SKIPASS: venosta.net

DORF TIROL / TIROLO





1 STIEGEN ZUM HIMMEL

Am Tag der Romanik (9. Oktober 2021) werden entlang der Alpinen Straße der Romanik kostenlose Führungen an 25 Kulturstätten angeboten.

2 FOKUS BERGSTEIGEN

Als erstes Bergsteigerdorf Südtirols setzt Matsch auf umweltverträglichen Tourismus, durch Urlaub auf dem Bauernhof und Produkte aus dem Ort.

3 ROTE APFELBÄCKCHEN

Neben dem beliebten Golden Delicious werden im Vinschgau vermehrt rote Sorten angebaut. Erhältlich in allen Geschäften der Genossenschaft V.I.P.

4 SCHELLER, ESEL, TEUFEL

Mit bunten Fransenkostümen und Kuhschellen zelebrieren die „Klosn“ in Stils um den Nikolaustag ein archaisches Ritual.

5 REBENWANDERUNG

Von Latsch über Castelbell bis Juval geht es durch Weinberge, vorbei an Weingütern mit Einkehrmöglichkeit und Info-tafeln zur Winzertradition.

6 BARTGEIER-NACHWUCHS

Mit Salent in Martell und Alma in Trafoi hat der Nationalpark Stilfserjoch gleich zwei Jungvögel. Infos zum Vogelbestand im Avimundus Schlanders.

7 KUFENSPASS

Vier Kilometer führt die Naturodelbahn am Watles durch den Lärchenwald. Mit der Bergbahn oder zu Fuß erreichbar, Rodelverleih an der Bergstation.

1 SENTIERI DEL CIELO

Nella Giornata del Romanico (9 ottobre 2021) vengono offerte visite guidate gratuite a 25 luoghi culturali lungo la Via Romanica delle Alpi.

2 PARADISO DEGLI ALPINISTI

Mazia, il primo villaggio degli alpinisti in Alto Adige, punta sul turismo ecosostenibile con vacanze in agriturismo e prodotti del territorio.

3 ROSSO TENDENZA

Non solo Golden Delicious: in Val Venosta aumenta la coltivazione di varietà di mele rosse, acquistabili in tutti i punti vendita della cooperativa V.I.P.

4 SONAGLI, ASINI E DIAVOLI

Intorno a San Nicolò, Stelvio celebra l'antichissimo rituale dei "Klosn", tra costumi variopinti e fragorosi campanacci.

5 PASSEGGIATA TRA I VIGNETI

Da Laces a Castelbello, a Castel Juval attraverso i vigneti venostani, con punti ristoro e pannelli informativi sulla viticoltura locale.

6 CUCCIOLI DI GIPETO

Salent a Martello e Alma a Trafoi sono i nuovi cuccioli del Parco Nazionale dello Stelvio. Informazioni sulla popolazione avicola all'Avimundus di Silandro.

7 SLITTINO CHE PASSIONE

I 4 km di pista naturale per slittino a Watles attraversano un bosco di larici. Raggiungibile con la seggiovia o a piedi; noleggio alla stazione a monte.



38

WO FRAUEN BAUEN

VENUSTA

TEXT/TESTI — Debora Nischler
FOTO/FOTOGRAFIA — René Riller

Vier Vinschger Architektinnen über ihre Leidenschaft für Formen und Schönheit, über Würde und Verantwortung

Quattro architetto venostane sulla loro passione per le forme e la bellezza, sulla dignità e sulla responsabilità

39

ARCHITETTURA AL FEMMINILE



01



02



03



04

DAS GROSSE GANZE — Elke Ladurner will, dass ihre Projekte einen Bezug zum Umfeld haben. Die Materialwahl hängt vom Ort ab.

APPROCCIO OLISTICO — I progetti di Elke Ladurner dialogano con l'ambiente circostante. Anche la scelta dei materiali è fortemente legata al luogo.

#1 ELKE LADURNER

Die Naturser Architektin interessierte sich immer schon für verschiedene Bauweisen und Materialien. Ihr Ziel: einen Ort verstehen und ein Gesamtbild entstehen lassen

Architetta originaria di Naturno, sperimenta da sempre usando tecniche e materiali diversi e crea opere in perfetta armonia con il contesto circostante

Erst einmal müsse man sich Respekt verschaffen als Frau am Bau, sagt Elke Ladurner. Mit der Erfahrung geht das immer besser. Wichtig ist für die Architektin bei jedem Projekt Kommunikation: „Ich muss den Grundgedanken vermitteln können.“ Seit knapp 20 Jahren arbeitet sie mit Architekt Stephan Marx zusammen. „Jeder sieht die Dinge anders, das befruchtet einen Entwurf“, ist Ladurner überzeugt. Großprojekte gestalten sie gemeinsam, daneben haben beide noch eigene Aufträge.

So auch das Haus R. in Schlanders (S. 38–39). Bei diesem Umbau wurde anstelle eines Wirtschaftsgebäudes ein Zubau in unkonventioneller Form errichtet. Durch die Verglasung ist der Wohnraum (01) sehr offen, die Lamellen geben einen Rhythmus vor, schaffen einen Filter zwischen innen und außen. Die Materialwahl hänge sehr stark vom Ort ab: „Es muss klar sein, dass das Haus nicht in New York oder Amsterdam steht, sondern einen Bezug zum Umfeld hat.“ So wurde etwa bei der Pratenberg Wine Lodge bei Meran der Porphyrfels im Weinkeller (04) hervorgehoben und für die Theke des zum Verkostungsraum umgebauten Stadels (02) wiederverwendet. Der Neubau mit Apartments (03) schmiegt sich in die Mulde am Berg und unterstreicht den Innenhof: „So entsteht ein Ganzes.“ — DN

Per un'architetta, la prima sfida è conquistare il rispetto degli addetti ai lavori, dice Elke Ladurner. Con l'esperienza tutto diventa più facile. La comunicazione è alla base di ogni suo progetto: „L'edificio deve trasmettere un'idea“. La professionista collabora da quasi vent'anni con il collega Stephan Marx: „Ognuno ha la sua visione. La diversità arricchisce il nostro lavoro“. Il duo realizza insieme i progetti più impegnativi, ma entrambi hanno anche committenti propri.

È il caso della Casa R. di Silandro (p. 38–39), una ristrutturazione in cui l'edificio di servizio è stato sostituito da un'unità annessa di grande originalità. La facciata in vetro della zona giorno (01) conferisce apertura agli spazi, mentre le lamelle danno ritmo e creano un filtro tra interno ed esterno. La scelta dei materiali è legata al luogo: „Questa casa non potrebbe essere ad Amsterdam o New York: il dialogo con il contesto è essenziale“. Nel caso della Pratenberg Wine Lodge, vicino a Merano, la scelta è caduta sul porfido, protagonista nella cantina (04) e utilizzato per il banco dell'area degustazioni, ricavata nell'antico fienile (02). Il residence (03) si inserisce infine plasticamente in una conca naturale che esalta il cortile interno: „Un insieme armonico“. — DN

FOTOS/FOTOGRAFIE — René Riller

ELKE LADURNER —

Aufgewachsen in Naturno, studierte sie in Innsbruck und Venedig. Seit 2001 betreibt sie ein Architekturstudio mit Stephan Marx, das seinen Sitz inzwischen in Schlanders hat.



ELKE LADURNER —

Originaria di Naturno, ha studiato a Innsbruck e Venezia. Dal 2001 gestisce insieme al collega Stephan Marx uno studio che ha oggi sede a Silandro.

#2 SYLVIA DELL'AGNOLO

Der Tarscherin war die Architektur durch den Geometerberuf ihres Vaters in die Wiege gelegt. Sie ist überzeugt: Jedes Gebäude hat seine Würde – die gilt es zu erkennen

Bauen sei ein Zusammenspiel der Gewerke. „Selbst Zaha Hadid hätte nichts erreicht, hätte sie nicht ihr Büro hinter sich gehabt“, räumt Sylvia Dell'Agnolo mit dem Klischee des Stararchitektengenies auf. „Ich bin eine große Teamplayerin.“ Wichtig sei, allen zuzuhören und am Ende eine Entscheidung zu treffen. Auf gute Kommunikation kommt es auch bei der Denkmalpflege an: „Es ist schön, bei Menschen ein Bewusstsein für das Haus zu schaffen, in dem sie leben.“

Ein gutes Beispiel für den behutsamen Erhalt des Alten ist der Umbau des historischen Ruckenzaunerguts in Latsch (01). Aber: Das Gebäude stammt aus dem 15. Jh., hatte keine Heizung. Mehr Komfort musste also her. Erhalten blieben die wertvolle getäfelte Stube, der Gang mit Kreuzgewölbe, die Steinmauern (02). Die vorhandenen Materialien wie Stein, Kalkmörtel, Lärchen- und Fichtenholz setzte die Architektin ebenso für die neuen Elemente ein. Zur Geltung kommen auch die aufgemalten Quader an der Fassade – die sind typisch für den Vinschgau. Ebenso typisch ist der Wind, der über den Schuttkegel weht, auf den die Architektin den Egghof in Latsch (03, 04) bauen ließ. Um dem Wind auszuweichen, ist ihr Bau flach – außerdem zurückhaltend: „Man muss wissen, wann man protzen kann und wann nicht.“ — DN

Sylvia Dell'Agnolo si è avvicinata all'architettura grazie al padre, geometra di Tarres. La sua filosofia? Ogni edificio ha la sua dignità che va valorizzata

L'architettura, Sylvia Dell'Agnolo ne è convinta, è un lavoro di squadra che coinvolge professioni diverse, mai l'opera di un genio solitario: „Neanche Zaha Hadid sarebbe andata così lontano senza il suo studio alle spalle“. La Dell'Agnolo, che si descrive come una team player, prende le sue decisioni dopo avere ascoltato tutte le parti. La comunicazione, prosegue, è essenziale anche nella tutela dei beni architettonici: „Aiuto le persone a sviluppare un legame consapevole con le loro abitazioni“.

Un esempio di ristrutturazione rispettosa dello stile originario è la tenuta Ruckenzauner di Laces (01). Con le dovute concessioni al comfort moderno: l'edificio, risalente al XV secolo, non era dotato di riscaldamento. Tra le parti conservate, la stube con preziose boiserie, l'andito con volta a crociera e i muri in pietra (02). I materiali già esistenti, come la pietra, la malta e il legno di larice e di abete rosso, sono stati utilizzati anche per i nuovi elementi. Nella facciata risaltano i conci dipinti tipici della Val Venosta. Altrettanto tipico è il vento, che sferza anche il cono alluvionale sul quale sorge il maso Egghof di Laces (03, 04). Per contrastarne l'effetto, l'architetta ha optato per una struttura piatta e alquanto discreta: „È questione di understatement“. — DN

VENUSTA



SYLVIA DELL'AGNOLO —

Aufgewachsen in Tarsch bei Latsch lebt sie heute zwischen dem Vinschgau und Bozen. Nach der Unizeit arbeitete sie beim Landesdenkmalamt und führt seit 2000 ein Studio mit Ingenieur Egon Kelderer.

SYLVIA DELL'AGNOLO —

Originaria di Tarres presso Laces, vive tra Bolzano e la Val Venosta. Dopo gli studi, ha lavorato per la Soprintendenza provinciale ai Beni culturali. Dal 2000 gestisce uno studio insieme all'ingegner Egon Kelderer.

FOTOS/FOTOGRAFIE — Ivo Corrà



BAUEN MIT WÜRDE — Sylvia Dell'Agnolo setzt auf Teamarbeit und Kommunikation. Sie will, dass Menschen ein Bewusstsein entwickeln für den Ort, an dem sie leben.

RISPETTO E DIGNITÀ — Sylvia Dell'Agnolo punta su comunicazione e lavoro di squadra, e aiuta le persone a sviluppare un legame consapevole con le loro abitazioni.

3 KATJA TRAUNER

Die Architektin mag an ihrer Arbeit, dass es keinen Stillstand gibt, und glaubt daran, dass Architektur einen Bildungsauftrag leisten kann – schon im Kindergarten

Jedes Projekt ist anders, jedes Mal hat man mit anderen Menschen zu tun. „So bleibt man flexibel“, erzählt Katja Trauner begeistert. Flexibel ist auch die Zusammenarbeit mit ihrem Mann Christian Monsorno. Sie wechseln sich ab mit Aufgaben wie Berechnung oder Bauleitung. Trotzdem glaubt sie, dass Frauen einen anderen Zugang zur Architektur haben: „Frauen achten mehr auf Strukturen, darauf, wie Menschen sich bewegen, auf Bedürfnisse.“

Eines ihrer Lieblingsthemen ist die Holzbauweise, zu erkennen am Kindergarten in Prad (01). Fast völlig verschwunden ist die alte Struktur, das neue Gebäude spendet Wärme: „Die Kinder fühlen sich gleich wohl, man kann sehr verspielt mit dem Gebäude umgehen.“ Trauner erklärt, Kinder würden hier ein gutes Raumgefühl entwickeln, ein Gefühl für Glas (02) und Holz. „Sie zeichnen Häuser auch ganz anders als andere Kinder“, hat sie beobachtet. Um Komfort, aber auch um den Erhalt der Identität des Baus ging es beim Wohnhaus S. im alten Dorfzentrum von Prad (03). Das Gebäude steht unter Denkmalschutz, dieser müsse aber nicht immer einengend sein: „Wie man sieht, kann man auch sehr modern darin wohnen.“ Zwei Seiten der Küche etwa sind alt geblieben, Richtung Garten hin wurde modern verglast (04). — DN

Del suo lavoro Katja Trauner ama che non sia mai monotono e ritiene che l'architettura possa svolgere una funzione educativa, fin dalla scuola dell'infanzia

Ogni progetto è diverso dagli altri e diverse sono le persone con cui si interagisce: „È la mia scuola di flessibilità“, spiega entusiasta. Flessibile è anche la collaborazione con il marito, l'architetto Christian Monsorno, con il quale si alterna tra calcoli e direzione dei lavori. Eppure, aggiunge, le donne hanno un approccio diverso all'architettura: „Siamo più attente alle strutture, al movimento negli spazi, alle esigenze delle persone“.

Fra i materiali, ha una vera passione per il legno, come si nota nell'edificio della scuola dell'infanzia di Prato (01). La struttura originaria è quasi scomparsa. L'edificio trasmette calore: „I bambini si sentono a proprio agio e instaurano un rapporto ludico con l'edificio“. I piccoli sviluppano un'ottima percezione spaziale, imparando a conoscere il legno e il vetro (02): „Ho osservato che disegnano le case in modo diverso da altri bambini“. Nel progetto Casa S. nel centro di Prato (03), la sfida era rappresentata dal connubio di comfort e preservazione dell'identità dell'edificio, posto sotto tutela. „Come si nota, i vincoli non impediscono affatto di abitare in modo moderno.“ Due lati della cucina sono rimasti inalterati, mentre gli altri due, verso il giardino, sono stati sostituiti da vetrate (04). — DN

KATJA TRAUNER —

Aufgewachsen in Prad, studierte sie Architektur in Innsbruck und eröffnete 2002 mit ihrem Mann, dem Architekten Christian Monsorno, ein Studio mit Sitz in Prad am Stilfserjoch und Auer.



KATJA TRAUNER —

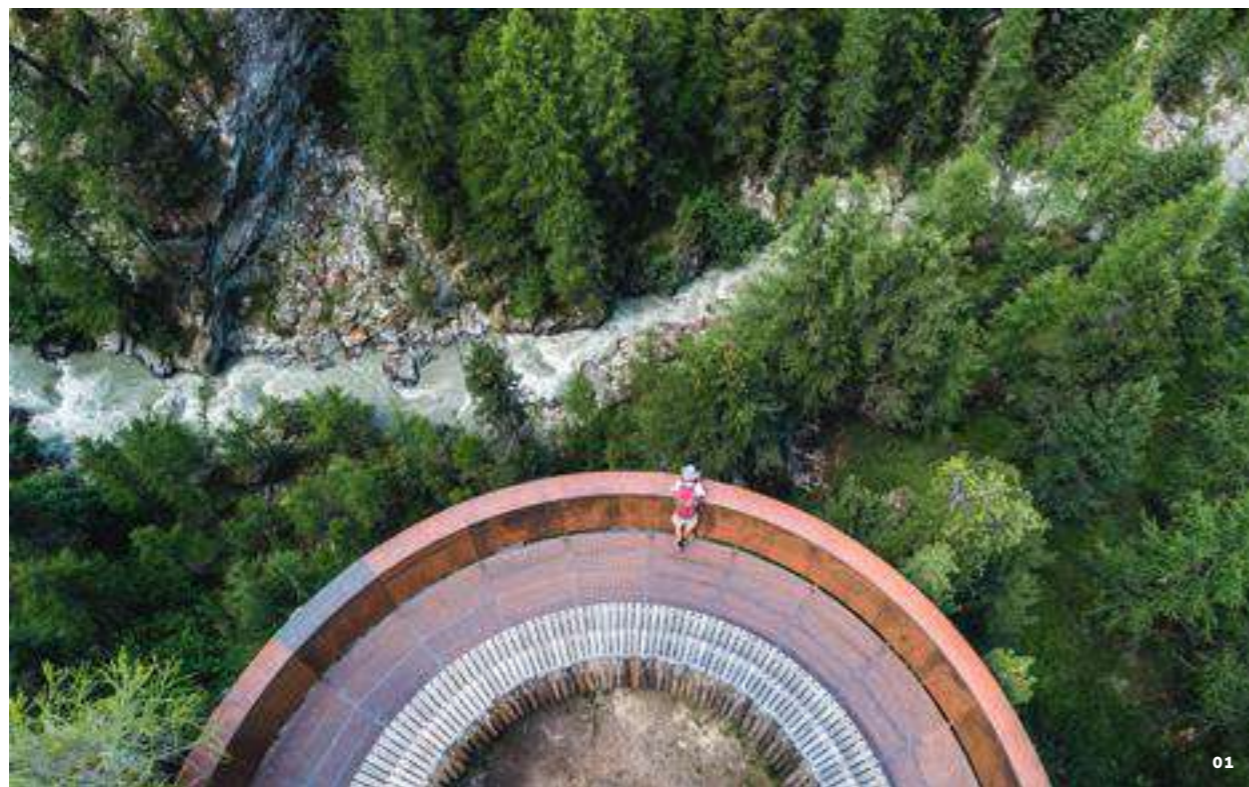
Cresciuta a Prato allo Stelvio, ha studiato architettura a Innsbruck e nel 2002, insieme al marito, l'architetto Christian Monsorno, ha aperto uno studio con sede a Prato allo Stelvio e a Ora.

FOTOS/FOTOGRAFIE — René Rillier



KEIN STILLSTAND — Katja Trauner ist überzeugt, dass Architektur bereits Kindergartenkinder beeinflusst. Sie entwickeln ein völlig anderes Raumgefühl.

EVOLUZIONE CONTINUA — L'architettura, Katja Trauner ne è convinta, aiuta i bambini a sviluppare un'ottima percezione spaziale, fin dall'asilo.



01



02



03

EXTREME ESSENZ — Projekte im Hochgebirge gelingen nur mit breiter Unterstützung. Es muss behutsam vorgegangen werden, Fehler bleiben als Narben sichtbar.

ESSENZA ESTREMA — I progetti in quota sono possibili solo unendo le forze. È necessario procedere con cautela: ogni errore lascia cicatrici nella natura.

#4 HEIKE POHL

Im Ausland hat die Vinschger Architektin wertvolle Lehrjahre verbracht. Warum die Distanz zur Heimat ihrer Arbeit gutgetan hat und wie man im hochalpinen Gelände plant

Le esperienze all'estero sono state decisive per la formazione dell'architetta venostana, che ci parla di lontananza dai luoghi di origine e progetti in quota

Schon an der Universität schätzte Heike Pohl die Vielfalt an Lehrmeinungen und -generationen. Einen Partner zum Austausch hat sie heute noch gerne, meistens arbeitet sie mit Studiopartner Andreas Zanier zusammen. Nicht der ähnliche Stil der beiden ist dabei entscheidend, sondern der Zugang zum Projekt: „Sonst wird man dem Bauherrn oder der Bauherrin nicht gerecht“, erklärt Pohl. Wichtig sei gerade als junge Architektin, nicht zu bluffen, sondern offene Gespräche zu führen. Dann könne man sich auch als Frau verantwortungsvolle Positionen erarbeiten: „Da ist die Architektur schon eine eher privilegierte Berufssparte. Einer Mitarbeiterin einen kleinen Schubs geben, damit sie sich nach vorne traut, muss ich trotzdem manchmal.“

Welche Rolle gute Zusammenarbeit beim Bauen spielt, verdeutlicht der Plima-Schluchtenweg in Martell (01, 02, 03): „So ein Projekt lässt sich nur realisieren, wenn alle sich einbringen.“ Alle sind in diesem Fall Pohls Studio tara, das Ingenieurbüro Pohl in Latsch, die Gemeinde, der Naturpark, die Forstbehörde, die Wildbachverbauung. Man spüre am Ende auch, dass so viele Leute einen Bezug zum Projekt haben. Denn: Bauen im hochalpinen Gelände sei extrem heikel: „Es vergehen Jahrzehnte, bis Schäden wieder zuwachsen!“ Sehr behutsam wurde deswegen die Essenz des

Negli anni dell'università, Heike Pohl ha imparato ad apprezzare la molteplicità delle teorie e lo scambio tra generazioni. Ancora oggi ama il confronto, ad esempio con Andreas Zanier, socio del suo studio. A essere fondamentale non è l'identità di stile, ma l'approccio comune al progetto: „Solo così possiamo soddisfare appieno le esigenze dei committenti“. Per una giovane architetta, continua, è importante instaurare un dialogo aperto e onesto con la controparte. Nell'architettura anche molte donne possono ambire a posizioni di responsabilità: „Il nostro è un settore privilegiato. Eppure, a volte mi capita di dovere dare una 'spinta' alle collaboratrici più schive“.

Il sentiero di gola Plima in Val Martello (01, 02, 03) è emblematico dell'importanza della cooperazione: „Un progetto di questo tipo è realizzabile solo unendo le forze“. Le forze in questione sono lo Studio tara di Heike Pohl, lo studio di ingegneria Pohl di Laces, il Comune, il Parco naturale, l'Autorità forestale e la Protezione civile (settore bacini). Il risultato riflette il coinvolgimento di più attori e competenze. Del resto, i progetti in quota sono complessi e richiedono cautela: „In caso di danni, il risanamento può richiedere decenni“. Il nucleo del progetto – il gioco con le sponde della forra e l'esperienza del ponte, tra suggestione e vertigine – è stato realizzato nel rispetto dell'ambiente.

FOTOS/FOTOGRAFIE — Helmut Rier, Frieder Blicke

HEIKE POHL —

Aufgewachsen in Kastelbell, studierte sie Architektur in Innsbruck und arbeitete zunächst in Oslo und Vorarlberg. 2011 gründet sie mit Andreas Zanier das Studio tara mit Sitz in Meran.



HEIKE POHL —

Cresciuta a Castelbello, ha studiato architettura a Innsbruck, lavorando dapprima a Oslo e nel Vorarlberg. Nel 2011 ha aperto insieme ad Andreas Zanier lo Studio tara con sede a Merano.



01



02

Projekts umgesetzt: das Spiel mit der Kante zur Schlucht, das Erlebnis zwischen Faszination und Schwindel.

Ein heikles Unterfangen ist es auch, wenn der Bauherr sich eine Höhle wünscht und die Bauherrin einen lichtdurchfluteten Bau wie beim Haus S. in Latsch (02). Aber was heißt das eigentlich? Gerade bei Einfamilienhäusern müsse sie oft hinterfragend begleiten, um die wirklichen Bedürfnisse des Paares herauszufinden. So entstand hier ein großzügiger Wohnraum aus Sichtbeton mit gemütlichen Boxen aus unpräzisiertem Fichtenholz (01). Ganz anders außen: „In Abstimmung mit dem Denkmalamt wurde ein dunkler Holzton gewählt, der die verwitterte Holztür der gegenüberliegenden Spitalkirche aufgreift. Man kann in so einer Lage nicht planen, ohne den Kontext sehr ernst zu nehmen.“

Auch wenn Heike Pohl ihren Kontext und ihre Umgebung, den Vinschgau, gut kennt, macht das die Sache nicht unbedingt einfacher: „Man muss kritisch sein, schauen, hören, spüren, anstatt zu meinen, sowieso schon alles zu wissen. Manchmal erlaubt Distanz, Großes zu tun, weil man unvoreingenommen ist.“ — DN

Non meno complicati sono i progetti come Casa S. di Laces (02). Che fare nella delicata situazione in cui il committente desidera delle cavità e la committente un edificio inondato dalla luce? Nel caso delle abitazioni unifamiliari è spesso necessario affiancare i clienti analizzando attentamente le loro richieste, per comprenderne le reali esigenze. Qui, la soluzione è un'ampia zona giorno in cemento a vista con piccole e accoglienti nicchie rivestite di modesto abete rosso (01). Ben diverso si presenta l'esterno: "In accordo con la Soprintendenza abbiamo scelto un legno scuro che richiama il portale ormai logoro della chiesa antistante di Santo Spirito all'Ospedale. In una posizione di questo tipo, il progetto deve integrarsi con l'ambiente circostante".

Un ambiente, quello venostano, che Heike Pohl conosce molto bene. Ma la familiarità non rende necessariamente più semplice il lavoro: "L'approccio critico è essenziale: guardare, sentire e percepire anziché avere la presunzione di sapere già tutto. A volte la distanza rende imparziali e aiuta a creare grandi cose". — DN

HÖHLE MIT LICHT — Bei Einfamilienhäusern geht es darum, die wirklichen Bedürfnisse des Paares herauszufiltern, man muss kritisch sein, schauen, hören, spüren.

LUCE E CAVITÀ — Nei progetti unifamiliari è importante comprendere le reali esigenze della coppia, con senso critico e disponibilità a guardare, ascoltare e percepire.

UNTERWEGS
MIT BLICK
HINTER DIE
KULISSEN

TAGE DER
ARCHITEKTUR

Im September können Interessierte wortwörtlich hinter die Fassade schauen. Bei den Tagen der Architektur lernt man moderne Gebäude, sanierte Höfe, private und öffentliche Räume von allen Seiten kennen. Auf thematischen Touren erklären Architekten und Bauherren die Entstehungsgeschichte und das Umfeld von Bauten, die das Land Südtirol prägen. Ziel der Initiative ist es, die Menschen für die Baukultur der Region zu sensibilisieren. Mit Anmeldung bei der Südtiroler Architektur Stiftung. tagederarchitektur.it



GIORNATE
DELL'ARCHITETTURA

Cosa c'è dietro le facciate? Con le Giornate dell'architettura, in settembre, si può conoscere da vicino opere moderne, masi ristrutturati e altri edifici pubblici e privati. Nell'ambito di diversi tour tematici, architetti e committenti illustrano storia, progettazione e contesto delle opere che plasmano il territorio. Obiettivo dell'iniziativa è sensibilizzare il pubblico alla cultura architettonica altoatesina. Prenotazioni presso la Fondazione Architettura Alto Adige. giornatedellarchitettura.it

SBIRCIANDO
DIETRO
LE
FACCIAE

BERG- BAHNEN LATSCH

Wandern, biken & genießen

IMPIANTI DI RISALITA LACES

Escursioni, gite in
mountain bike e rilassarsi

SESSELLIFT
TARSCHER ALM
SEGGIOVIA
MALGA DI TARRES
1.940m

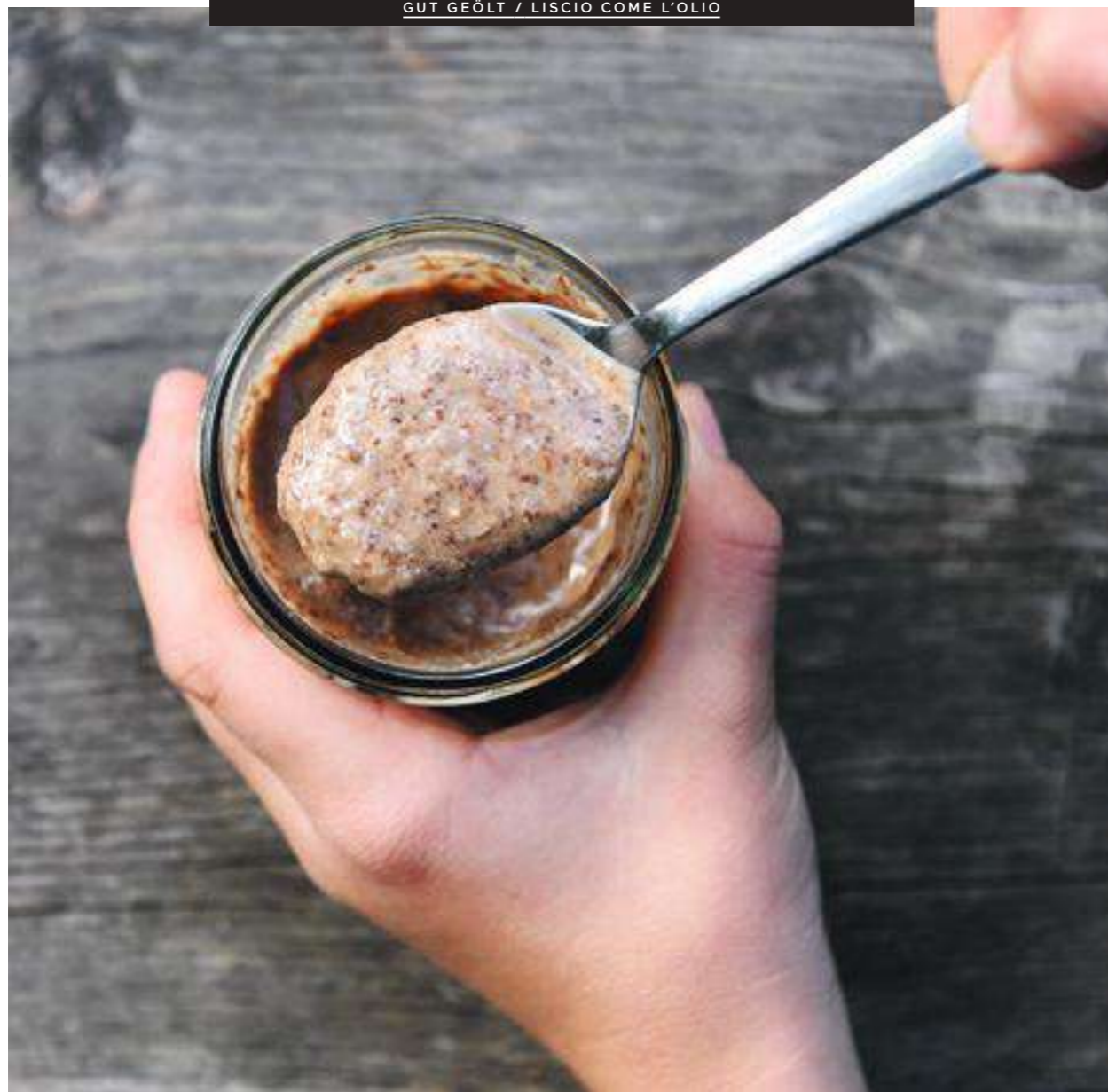
- Tarscher Alm / Malga di Tarres
Berggasthof / Ristorante di monte
Latscher Alm / Malga di Laces
- Bogenschießen / Tiro con l'arco

SEILBAHN ST. MARTIN
FUNIVIA SAN MARTINO
1.740m

- Bergstation /
Stazione di monte
Oberkaser
Oberratschillhof
Platzmair
Platztair



GUT GEÖLT / LISCIO COME L'OLIO



Vitaminreich, bio und aromatisch: Zwölf verschiedene Öle pressen Katherina Kolhaupt und Daniel Primisser am Moleshof in Prad. Die Erzeugnisse der Vinschger Ölmühle reichen vom klassischen Sonnenblumenöl bis hin zu Walnuss-, Mandel- und Mohnöl. Bei der schonend kalten Pressung entstehen zusätzlich Presskuchen, die der Familienbetrieb zu schmackhaften Musen und Mehlen verarbeitet. vinschger-oelmuehle.com

Ricchi di vitamine, bio e aromatici: così sono i dodici oli pressati da Katherina Kolhaupt e Daniel Primisser del maso Moleshof di Prato. I prodotti della Vinschger Ölmühle vanno dal classico olio di semi di girasole agli oli di noci, mandorle e papavero. Durante il processo di spremitura a freddo si forma la sansa, dalla quale l'azienda familiare ricava conserve e farine. vinschger-oehlmuehle.com



FEINSTER ZIEGENKÄSE



Immer mehr Vinschger Bauern setzen auf Ziegenmilch. In der Dorfsennerei Prad entsteht Bio-Käse aus frischer Heumilch von 250 Ziegen aus der Umgebung. Auf der Ochsenbergalm in Langtaufers verbringen jährlich 150 Milchziegen ihre Sommerfrische. Das Ergebnis: würziger Schnittkäse, frisch von der Alm. In der Bio-Hofkäserei Ziegen im Winkl in Mals rührt Familie Thanei mit viel Liebe ihren cremigen Bio-Ziegenquark. Almkäse und Quark auf Bestellung. bio-dorfsennerei.it, Kontakt Ochsenbergalm: wolfgang.thoeni@gmail.com, ziegen-im-winkl.it

CAPRINI PER INTENDITORI



Sempre più aziende agricole venostane puntano sul latte di capra. La Latteria di Prato produce formaggi bio con il latte fieno fresco di 250 capre allevate in zona. 150 capi trascorrono l'estate alla Malga dei Buoi di Vallelunga; così nasce un caprino aromatico a pasta dura, fresco di malga. Nel caseificio bio Im Winkl di Malles la famiglia Thanei produce una cremosa ricotta caprina. Il formaggio di malga e la ricotta sono disponibili su ordinazione. bio-dorfsennerei.it, contatto Malga dei Buoi: wolfgang.thoeni@gmail.com, ziegen-im-winkl.it

BEEF
VOM RESCHEN

1999 versucht es die Bauersfamilie Eberhart mit der ersten Highland-Cattle-Kuh, heute grasen 40 Tiere auf dem Hausberg Joggl in Graun, Namensgeber für die Produkte vom Schottischen Hochlandrind vom Reschenpass. Die sanften Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung auf, die Sommerfrische verbringen sie auf der Grauner Alm. Das proteinreiche und marmorierte Fleisch ist verhältnismäßig arm an Cholesterin und Fett. Auf Bestellung gibt es das „Olla Toug Paktl“ und das „Feirta Paktl“, die „Hoachlondknacker“ sind auch im Despar Plangger in Graun erhältlich.

GLI HIGHLANDER
DI RESIA

La famiglia Eberhart nel 1999 aveva un bovino della razza scozzese Highlander. Oggi i loro 40 capi pascolano sui pendii dello Joggl sopra Curon, che dà il nome ai prodotti. I mansueti bovini del passo di Resia, che vengono svezzati dalle loro madri, trascorrono i mesi estivi sull'Alpe di Curon. La carne, marmorizzata e ricca di proteine, ha pochi grassi e poco colesterolo. I pacchetti "Olla Toug Paktl" e "Feirta Paktl" sono disponibili su ordinazione, mentre i salamini "Hoachlondknacker" si trovano anche al Despar Plangger di Curon.



SOZIAL & SCHMACKHAFT / PROGETTO SOCIALE CON GUSTO



Nach sechs Jahren wagt die Sozialgenossenschaft Vinterra mit ihrer Produktion von Biogemüse einen neuen Schritt: 2019 eröffnet sie das Bistro Vinterra in Mals. Hier werden rund 20 Gemüsesorten, die sozial benachteiligte Menschen auf den Feldern um Mals und Glurns anbauen, zu leckeren Tagesgerichten, Imbissen und Kuchen verarbeitet. Brot, Eier, Käse und Fleisch aus der Region ergänzen die Zutatenliste. vinterra.it

A sei anni dalla fondazione, nel 2019 la Cooperativa sociale Vinterra ha compiuto un passo importante: ha aperto il Bistro Vinterra a Males. Qui si possono gustare piatti, snack e dolci preparati con i 20 ortaggi biologici coltivati da persone socialmente svantaggiate nei campi tra Males e Glorenza. Pane, uova, formaggio e carne, di provenienza regionale, completano la lista degli ingredienti. vinterra.it

- **01 Rote Bete:**
Rund 20 Gemüsesorten werden angebaut.
 - **02 Rote-Bete-Knödel:**
Das Südtiroler Traditionsgericht Knödel – ganz in Rot.
 - **03 Feldarbeit:**
Hier finden sozial benachteiligte Menschen Beschäftigung.
-
- **01 Rape rosse:**
vengono coltivate 20 diverse varietà di ortaggi
 - **02 Canederli alle rape rosse:**
il piatto altoatesino per eccellenza... in rosso!
 - **03 Lavoro nei campi:**
la cooperativa dà lavoro a persone socialmente svantaggiate.



EIN
SNACK FÜR
ZWISCHEN-
DURCH

**FRISCHER
WIND**

Der Vinschgau hat seit diesem Jahr seinen ersten Hofladen mit Popcorn im Sortiment. Familie Luggin vom Kandlwaalhof in Laas suchte eine Alternative zum Senf, der nur zwei Jahre hintereinander auf dem gleichen Feld wachsen kann. Das Ergebnis gibt es umhüllt mit feinem Südtiroler Apfel, zarter Bio-Schokolade oder würzigem Kräutersalz und Peperoncino. Der Mais ist unbehandelt und wird von Hand geerntet, wenn er außen hart, aber innen noch weich ist. Nur so poppt das Popcorn am Ende richtig auf. luggin.net



**UN VENTO
NUOVO**

In Val Venosta da quest'anno il popcorn si compra al maso. La famiglia Luggin del Kandlwaalhof di Laas ha trovato un'alternativa alla senape che si può coltivare solo per due anni consecutivi sullo stesso terreno. Il risultato è il popcorn, ricoperto di dolci mele altoatesine, o di cioccolata bio o di sale aromatizzato alle erbe e peperoncino. Il mais non è trattato e viene raccolto a mano quando i chicchi sono duri all'esterno, ma ancora teneri all'interno; gli unici che scoppiettano a dovere! luggin.net

UNO
SNACK
PER LE
PAUSE



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

ÄPFEL DER ERDE

POMI DI TERRA

REZEPT/RICETTA — *Stefania Angerer*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Patrick Schwienbacher*

ERDÄPFEL- RIEBL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

TEIG:

1 kg Kartoffeln
circa 400-500 g Roggen- oder Weizenmehl
Salz
Öl und/oder Butter

BEILAGE:

Apfelmus
Preiselbeermarmelade

1. Die Kartoffeln mit der Schale dämpfen oder kochen. Noch warm schälen und pressen (alternativ auskühlen lassen, schälen und raspeln).
2. Anschließend das Roggen- oder Weizenmehl und das Salz unter die Kartoffelmasse unterrühren.
3. Die Butter mit etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kartoffelteig dazugeben.
4. Unter ständigem Wenden die Masse langsam rösten. Der Riebl ist fertig, wenn er goldbraun ist und locker und krümelig auseinanderfällt.

SERVIERVORSCHLAG:

Am besten schmeckt der salzige Erdäpfelriebl mit einer süßen Beilage, etwa frischem Apfelmus oder Preiselbeermarmelade.

RIEBL DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

IMPASTO:

1 kg patate
400-500 g ca. farina di segale o di frumento
q.b. sale
q.b. olio e/o burro

PER SERVIRE:

purea di mele
marmellata di mirtilli rossi

1. Lessate le patate con la buccia in acqua bollente o al vapore, pelatele e schiacciatele ancora calde (potete anche lasciarle raffreddare, pelarle e grattugiarle).
2. Incorporate alle patate schiacciate, o grattugiate, la farina di segale o di frumento e il sale.
3. Fate scaldare un po' di burro con un filo di olio in una padella e versatevi l'impasto.
4. Fate abbrustolire lentamente, continuando a girare. Il Riebl è pronto quando si forma una crosticina dorata e le patate risultano soffici e friabili.

SUGGERIMENTO PER SERVIRE:

Il Riebl di patate si abbina perfettamente ai sapori dolci, come una purea di mele o la marmellata di mirtilli rossi.



20 Jahre lang bewirtschafteten Stefania Angerer und Roman Marx die Schliniger Alm. 2019 eröffneten sie den Hofschank Andrien in Schlinig, hier kocht die Wirtin nach dem Prinzip: aus wenigen Zutaten schmackhafte Bauernrezepte zaubern. Was sie nicht selber anbauen, bekommen sie von anderen Vinschger Bauern.

Stefania Angerer e Roman Marx hanno gestito per vent'anni la Malga Slingia prima di aprire, nel 2019, l'osteria Andrien a Slingia. Qui Stefania serve ai suoi ospiti gustosi piatti tradizionali a partire da pochi ingredienti scelti, di produzione propria o provenienti da piccole aziende agricole venostane.





Walter Tschenett

Birnenbauer Coltivatore di pere

56

Walter Tschenett stellt auf dem Tälertalhof in Schluderns wahre Delikatessen her. Seine Mission ist es, ein altes Vinschger Kulturgut wieder salonfähig machen: die **Palabirne**

1 VENUSTA — Herr Tschenett, was macht denn die Palabirne so besonders?

WALTER TSCHENETT — Die Palabirne ist richtig vielseitig. Gleichzeitig ist sie auch noch gesund und steckt voller Nährstoffe. Das wussten schon unsere Ahnen und haben daraus allerlei gemacht: Kaffee, Dörrobst, das auch zum Backen von Zelten und Krapfen verwendet wurde, sowie verschiedene Marmeladen. Das Palabirnen-Mus wurde zur Reinigung von Magen und Darm eingesetzt. Deshalb heißt es bei uns auch heute noch: „Wenn die Palabirnen reif sind, hat der Doktor keine Arbeit mehr.“

2 VENUSTA — Hand aufs Herz: Schmeckt ein Laie den Unterschied zwischen einer Williams und einer Palabirne?

WALTER TSCHENETT — Aber sicher, das hoffe ich doch! Die Palabirne ist steinfrüchtig und ihr Fruchtfleisch ist härter als jenes bekannterer Sorten. Im Abgang schmeckt sie nach Zimt und Muskat.

3 VENUSTA — Wie alt ist Ihr ältester Birnbaum?

WALTER TSCHENETT — Unser Stammbaum ist weit über 200 Jahre alt. Es hat mir das Herz zerrissen, wie die Palabirnen vernachlässigt wurden. Deshalb ist es mir ein Anliegen, die Bäume, die ich pelze, von diesem ältesten Palabirnenbaum zu nehmen. Ich ernte heute noch rund fünfzig Prozent von den alten Bäumen, die im Dorf verteilt sind.

Walter Tschenett del maso Tälertalhof di Sluderno coltiva frutti rari e prelibati. La sua missione? Diffondere la **Pera Pala**, un'antica varietà venostana quasi scomparsa dal mercato

1 VENUSTA — Signor Tschenett, ci dica, che cosa rende la Pera Pala così speciale?

WALTER TSCHENETT — La Pera Pala è un frutto molto versatile. Allo stesso tempo è sana e ricca di sostanze nutritive. E questo i nostri antenati lo sapevano già bene, infatti dalla Pera Pala ricavano tanti alimenti come caffè, frutta secca e marmellate e la usavano anche come ingrediente per preparare diversi prodotti da forno, dagli Zelten ai Krapfen. La purea di Pera Pala veniva usata per disintossicare e depurare lo stomaco e l'intestino. Per questo dalle nostre parti c'è ancora il detto: “Quando matura la Palabir, rimane senza lavoro il dottorin”.

2 VENUSTA — In tutta sincerità: i meno esperti saprebbero distinguere una pera Williams da una Pera Pala?

WALTER TSCHENETT — Certo, lo spero ben! La Pera Pala ha una polpa nodosa e più compatta rispetto ad altre varietà. Il gusto è moscato, con note di cannella.

3 VENUSTA — Quanti anni ha il suo pero più vecchio?

WALTER TSCHENETT — Il nostro albero più antico ha più di 200 anni. Mi rattristava molto constatare il grande disinteresse per la Pera Pala. Proprio per questo, tutte le piante che innesto provengono da questo primo albero. Ancora oggi, circa il 50 per cento del raccolto proviene dai vecchi alberi sparsi nel paese.



WALTER TSCHENETT
Seine Palabirnen
schmecken nach Zimt
und Muskat.

57

WALTER TSCHENETT
Le sue Pere Pala
sanno di cannella e
noce moscata.



NADEL & 58 FADEN



VENUSTA

Rund 60 Stunden sitzt die in Tschars lebende Sibylle Gurschler an einer Tracht, den Großteil der Näharbeit muss sie von Hand machen. Die drei Varianten der Vinschger Tracht, die Meraner und die Schnalser Tracht, das Bäuerische – die gelernte Trachtenschneiderin beherrscht sie bis ins Detail. „Meine Schnittmuster aus zehn Jahren Arbeit habe ich alle noch“, sagt sie. „Nur für meine eigene Tracht reicht die Zeit nie ...“

Sibylle Gurschler di Ciardes confeziona costumi tradizionali. Per cucire un capo le occorrono circa 60 ore di lavoro, perlopiù manuale. Per l'esperta sarta le tre varianti del costume venostano, l'abito meranese, quello della Val Senales e il costume contadino, non hanno segreti: "Conservo tutti i modelli usati in dieci anni di attività. Ma non ho mai abbastanza tempo per cucire il mio, di costume tradizionale...", dice.



AGO
& FILO

VINSCHGAU ERLEBEN

60

PER SCOPRIRE LA VAL VENOSTA

venusta

In einer Urkunde des Klosters St. Gallen aus dem Jahr 890 wird das obere Etschtal als „Venusta Vallis“ bezeichnet. Zu dieser Zeit umfasst der Begriff geografisch nicht nur die heutigen Landesgrenzen, sondern auch Teile des Inntals und des Unterengadins. Dieser historische Raum wird im Mittelalter auch „Finsgowe“ oder „Vinschgau“ genannt. Venusta leitet sich aber auch vom rätischen Volksstamm der Venosten ab, der die römische Provinz Raetia prima bevölkerte. Venusta meint demnach den Menschen und seine kulturelle Umgebung, greift über die Landesgrenzen hinaus und betrifft Architektur und Kunst, Tradition und Brauchtum – und nicht zuletzt die Landschaft.

venusta

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

Abonnement
Abbonamento

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

Newsletter
Newsletter

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

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

VINSCHGAU
VAL VENOSTA
vinschgau.net
venosta.net



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

+++ Interaktive Karte
Mappa interattiva +++



+ Auch als App!
+ disponibile
anche come app!

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



INFOBÜROS
IM VINSCHGAU
UFFICI
D'INFORMAZIONE
IN VAL VENOSTA

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

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

Mals
Malles
[ferienregion-
obervinschgau.it](http://ferienregion-obervinschgau.it)
altavenosta-vacanze.it
T +39 0473 831190

Burgeis
Burgusio
[ferienregion-
obervinschgau.it](http://ferienregion-obervinschgau.it)
altavenosta-vacanze.it
T +39 0473 831422

Glurns
Glorenza
glurns.eu
T +39 0473 831097

Schluderns
Sluderno
[ferienregion-
obervinschgau.it](http://ferienregion-obervinschgau.it)
altavenosta-vacanze.it
T +39 0473 615590

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

Sulden
Solda
ortler.it
T +39 0473 613015

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

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

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

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

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

+++ Südtirol Transfer +++



+ Nachhaltige Anreise
+ arrivare in modo sostenibile

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

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



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



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



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

VENUSTA® 09 2021/2022

Mai maggio 2021
Auflage tiratura 25.000

Der Name „venusta“ wurde im Landesgericht 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
vinschgau.net

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

Chefredaktion caporedattore
Lenz Koppelstätter

Publishing Management
Debora Nischler

Editorial Design, Art Direction
Nina Ullrich
designnomadin.com

Verantwortlicher im Sinne
des Pressegesetzes
Direttore responsabile
Lenz Koppelstätter

Anzeigen inserzioni
IDM Südtirol – Alto Adige
Christine Tappeiner
christine.tappeiner@idm-suedtirol.com

Autoren und Autorinnen
Autori e autrici
Marianna Kastlunger, Lenz Koppelstätter, Debora Longariva, Selma Mahlknecht, Debora Nischler, Lisa Pötschko, Madelaine Vikoler

Übersetzungen und Lektorat
Traduzioni e revisione
Exlibris (Duccio Biasi, Valeria Dejacco, Helene Dörner, Milena Macaluso, Tiziana Panfilo, Federica Romanini)

Coverfoto fotografia di copertina
Helmuth Rier

Fotos fotografie
IDM Südtirol – Alto Adige, Architekturstiftung Südtirol/Cinemepic, Bistro Vinterra, Frieder Blickle, Ivo Corrà, Oskar Da Riz, Alex Filz, Felix Gross, Elisabeth Hölzl, Samuel Holzner, Joggli, Karner Wein Plus, Rene Kuppelwieser, Martin Luggger, Stephan Marx, Naturser Vinothek, Benjamin Pfitscher, Pobitzer/Peter Santer, Heike Pohl (privat), Pur Südtirol, Martin Rattini, Helmuth Rier, René Riller, Schöneben, Patrick Schwiendbacher, Bertram Stecher (privat), Tina Sturzenegger, Katja Trauner (privat), Vinschger Ölmühle, Amadeus Waldner, Weinegele/Brandnamic, Ziegen im Winkel

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!



Cafe
VENUSTA
das Besondere...



Schlanders · Hauptstrasse 18

“HEIMAT GEHÖRT NIEMANDEM”

VENUSTA



“LA PATRIANON APPARTIENE A NESSUNO”

INTERVIEW/INTERVISTA — *Marianna Kastlunger*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Patrick Schwienbacher*

Mit seiner Band „Flouraschworz“ vertont Sänger und Gitarrist Heiner Stecher Gedichte seines Vaters im alten Vinschger Dialekt – humoristisch, tragisch, tiefgründig

Heiner Stecher, voce e chitarra della band “Flouraschworz”, mette in musica le poesie del padre, scritte nell’antico dialetto della Val Venosta – **63** spiritose, profonde, tragiche

VENUSTA — Die wichtigste Frage gleich zu Beginn: Der Bandname, „Flouraschworz“, was bedeutet er?

HEINER STECHER — Die Schwarze aus der Sippe der Flora! Flora ist ein bekannter Vinschger Familienname, den hier in Glurns alle kennen, nicht zuletzt wegen Paul Flora, dem bekannten Zeichner und Karikaturisten. So wie der Name hier ausgesprochen wird, dehnt sich das „O“ zu einem „OU“ und das „R“ rollt sanft. Die Schreibweise und der Name gefielen uns derart gut, dass wir ihn als Bandnamen wählten, nicht zuletzt auch weil Flouraschworz eine zwar fiktive, aber starke und rebellische Heldin verkörpert, die mich ein bisschen an meine Mama erinnert. Mein Vater hatte wohl die Schönheit meiner Mutter vor Augen, als er sein Gedicht schrieb.

VENUSTA — Wie „Flouraschworz“ stammen alle Texte auf dem Album „Kurz unt guat“ aus der Feder Ihres Vaters Luis Stefan Stecher – eine Vertonung seiner „Korrnliadr“. Worum handelt es sich bei diesen Texten?

HEINER STECHER — Ja. Tata ist der Erfinder der „Korrnliadr“, die keine Lieder, sondern Gedichte sind. Seine Familie stammt aus Prad, er aber wurde in Laas geboren und wuchs dort auf, studierte in Wien und wurde Maler und Dichter. In den 1970er-Jahren erhielt er eine Einladung nach Bangkok, um dort Landschaftsbilder zu malen. So entstanden für einige Adelige Porträts im europäischen Stil. Als Tata endlich zurückkehrte, erschien er uns Kindern als steinreicher Abenteurer, wie er neben seiner übermannshohen Schiffsbox, die mit Schätzen und Bildern gefüllt war, nach Hause kam. Es hat ihm sehr zu denken gegeben, dass Kultur und Sprachen mehrerer Bergvölker in Südostasien zunehmend verloren gehen und teils vollends verschwinden. Also unternahm mein Vater den Versuch, jene bildhaften Anschauungen und Ausdrücke der Karrner in der Sprache seiner Kindheit festzuhalten, so wie er sie in Laas aufgeschnappt hatte.

VENUSTA — Per iniziare, la domanda più importante: il nome della band è “Flouraschworz”, cosa significa?

HEINER STECHER — La ragazza mora della famiglia dei Flora! Flora è un cognome venostano molto comune, che a Glorenza tutti conoscono, anche per via del famoso illustratore e caricaturista Paul Flora. Nella pronuncia locale, la “O” si allunga in “OU” e la “R” si arrota dolcemente. Grafia e nome ci piacquero così tanto che lo sceglieremo come nome della band; inoltre va detto che Flouraschworz incarna un’eroina fittizia, forte e ribelle, che mi ricorda un po’ mia madre. Quando mio padre scrisse la poesia, aveva davanti a sé la bellezza di mia madre.

„Di Flouraschworz hot Hoor ass Schtupp unt Gugg asswia di Muirn [...]/ Lai pukkn tuat sisi nit gäarn, foun Tuifl it untit four Häarn“

Die schwarze Flora hat Haare wie aus Werg und Augen gleich Brombeeren [...]/ Nur bückt sie sich nicht gern, nicht vor dem Teufel und nicht vor Herren

Flora, la mora, ha capelli come la stoppa e occhi come le more [...]/ Solo non si china volentieri, non di fronte al diavolo e neppure di fronte ai signori

VENUSTA — Come “Flouraschworz” tutti i testi dell’album “Kurz unt guat” sono nati dalla penna di Suo padre Luis Stefan Stecher – avete messo in musica i suoi canti, i “Korrnliadr”. Di cosa trattano questi testi?

HEINER STECHER — Sì. Mio padre è l’inventore dei “Korrnliadr”, che in realtà non sono canzoni bensì poesie. La sua famiglia è originaria di Prato allo Stelvio, egli però nacque a

Lasa dove crebbe, studiò a Vienna e poi divenne pittore e poeta. Negli anni settanta venne invitato a Bangkok per dipingere quadri paesaggistici. Fu così che realizzò ritratti in stile europeo per alcuni nobili locali. Quando papà fece ritorno, ai nostri occhi di bambini ci apparve come un ricco avventuriere che tornava a casa con il suo enorme baule, pieno di tesori e quadri. Il fatto che le culture e lingue di diversi popoli di montagna del Sudest asiatico stessero via via scomparendo, lo fece riflettere molto. Tentò quindi di

EIN KLEINER TIPP ZUM LESEN DER KORRNLIADR: Wer die Liedtexte laut spricht, versteht sie meist über das Gehörte.
UN SUGGERIMENTO A CHI SA IL TEDESCO: i testi in dialetto venostano si riescono a capire meglio se letti a voce alta.



VENUSTA — *Die vertonten Texte klingen eigenartig vertraut. Hat sich Ihr Vater von alten Geschichten inspirieren lassen? Und wer waren die Karrner in Wirklichkeit?*

64 HEINER STECHER — Ja hat er, dennoch sind die „Korrnriadr“ literarische Fiktion. Sie sind kein eigenes Genre und schon gar nicht aus der Überlieferung entstanden. Die zentralen Figuren sind die „Korrnr“, Tagelöhner und Karrenzieher, die im 18. und frühen 19. Jahrhundert als Gelegenheitsarbeiter, Wanderhändler und Korbmacher durch Tirol bis Kärnten zogen. Viele Karrner stammten aus den kinderreichen Familien des oberen Vinschgaus, wo die Armut am schlimmsten war. Sie hatten häufig weder Besitz noch festen Wohnsitz und waren darum offiziell auch nicht heiratsfähig. Sie galten als diebisch und streitsüchtig, waren Außenseiter, die oft mit dem Gesetz in Konflikt kamen. In den Liedern geht es nicht nur um den Alltag dieser verschwundenen Tiroler Minderheit, sondern auch um universelle Themen wie Liebe, Toleranz und Weltoffenheit sowie um existenzielle Dinge wie Überlebenskampf, Geburt und Tod. Die lebendige und bildreiche Sprache sowie die Verwendung dieser Themen, die uns alle beschäftigen, haben meiner Meinung nach sehr zum Erfolg und der Verbreitung dieser Texte beigetragen.

VENUSTA — *Die „Korrnriadr“ wurde 1978 erstmals als Buch veröffentlicht und rasch sehr bekannt.*

HEINER STECHER — Die Gedichte sind mal humoristisch, mal tragisch, mal simpel und doch meist tiefgründig. Dank ihrer Sprachmelodie und ihrem Rhythmus eignen sie sich gut zum Singen und so folgten bald nach dem Erscheinen des Buches mehrere Vertonungen. Die wohl bekanntesten davon stammen von Ernst Thoma aus Mals. Darunter sticht das Wiegenlied „Mai Maadele, mai Tschuurale“ heraus, das mittlerweile beinahe als geheime Vinschgau-Hymne gehandelt wird.

VENUSTA — *Wurde auch bei Ihnen zu Hause, in Ihrer Kindheit, viel musiziert?*

HEINER STECHER — Ja, es war für mich stets das Besondere bei Festen in unserem Haus, wenn Tata die Gitarre nahm und sang und jeder mitspielen durfte, auch wenn Mundharmonika und Flöten oft fürchterlich fiepsten. Es gab Dutzende Instrumente bei uns im Atelier und Tata hat immer wieder alles Mögliche heimgeschleppt. Einmal kam er aus Wien mit einem arg beschädigten Harmonium auf

fissare le metaforiche visioni e le espressioni dei carrettieri, i “Korrnr”, nella lingua della sua infanzia, così come le aveva sentite a Lasa.

VENUSTA — *I testi musicati suonano sorprendentemente familiari. Suo padre si è ispirato ad antichi racconti? Chi erano i “Korrnr” in realtà?*

HEINER STECHER — Sì, lo ha fatto, per quanto i canti dei “Korrnriadr” siano una finzione letteraria. Non si tratta di un genere specifico e non ha origine dalla tradizione. Le figure centrali sono i “Korrnr”, i carrettieri e i lavoratori a giornata, che nel XVIII e agli inizi del XIX secolo percorrevano il Tirolo fino in Carinzia come lavoratori occasionali, ambulanti, cestai. Molti di questi carrettieri provenivano da prolifiche famiglie dell’Alta Val Venosta, dove la povertà era delle peggiori. Spesso non possedevano beni, non avevano una residenza fissa e ufficialmente non erano idonei al matrimonio. Erano considerati furfanti litigiosi, spiriti solitari spesso in conflitto con l’ordine costituito. I canti non trattano solamente la quotidianità di questa minoranza scomparsa di tirolesi ma anche temi universali come l’amore, la tolleranza e l’apertura al mondo e altri aspetti dell’esistenza umana come la lotta per la sopravvivenza, la nascita e la morte. Ritengo che proprio il linguaggio vivace e pittorico così come questi temi, che riguardano tutti noi, abbiano contribuito molto al successo e alla diffusione dei testi.

VENUSTA — *I canti “Korrnriadr” furono pubblicati per la prima volta nel 1978 e divennero subito famosi.*

HEINER STECHER —

Si tratta di poesie a volte umoristiche, a volte tragiche, a volte semplici, quasi sempre profonde. Grazie al loro linguaggio melodico e alla ritmica si adattano molto bene al canto. E così, poco dopo la pubblicazione del libro, comparvero diverse versioni musicali. Sicuramente la più famosa è quella di Ernst Thoma di Mals. Spicca la ninna nanna “Mai Maadele, mai Tschuurale”, considerata oramai quasi come un inno segreto della Val Venosta.

VENUSTA — *Si suonava e si cantava molto anche a casa sua, quand’era bambino?*

„Polli des Etschpachl lai haar, wias di Hoad owrhupft, doo hozmi fa Hoamwää nou ollamoll glupft [...] / Es pokktmi, wia des Pachl uam wia a Lampl nochlaaft“

Sobald ich das Etschbächlein höre, wie es die Heide hinunter hüpfet, da hat mich stets das Heimweh gepackt [...] / Es rührt mich, wie einem das Bächlein wie ein Lamm nachläuft

Ogni volta che sento il torrente Adige scendere a balzi lungo la brughiera, mi prende sempre la nostalgia di casa [...] / Mi commuovo nel vedere il ruscello corrermi dietro come un agnello



INSPIRIERENDER ORT — *Der Suldenbach hat etwas Mystisches an sich.*

Hier in der Prader Sand kommt das Archaische des Vinschgaus zur Geltung.

UN LUOGO CHE È FONTE D’ISPIRAZIONE — *Il rio Solda custodisce qualcosa di mistico.*

Nella piana di Prader Sand emerge il lato arcaico della Val Venosta.

dem Dachträger seines kleinen Fiat 850 zurück. Er reparierte die Blasebälge mit Ziegenleder und ich spielte oft selbstvergessen darauf herum. Mit 13 bekam ich eine E-Gitarre samt Verstärker – da bin ich vor Überraschung beinahe auf den Hintern gefallen, als ich nach Hause kam und ihn darauf

66

herumprobieren sah. Als dann noch ein Freund dazukam und auf den Tasten „The House of the Rising Sun“ spielte, war das für mich eine kleine Offenbarung. Meine Eltern haben das Musizieren in Familie und Band immer gefördert und sie waren aufgeschlossen genug, um später selbst meine kurze Punk-Phase zu verstehen.

VENUSTA — *Wie kam es zur Bandgründung von „Flouraschworz“?*

HEINER STECHER — Entwürfe von eigenen Vertonungen der „Kornrliadr“ hatte ich schon länger in der Schublade. Als Tata vor drei Jahren seinen runden Geburtstag feierte, schenkte ich ihm drei „Liadr“, die so klangen, wie sie meines Erachtens klingen sollten. Franco, Hannes und Michael, meine Mitstreiter aus der Vorgängerband „Emission“, waren rasch dafür zu begeistern, mit mir neue „Kornrliadr“ entstehen zu lassen. Unser Vorhaben war es, ohne stilistische Begrenzung das Kantige, Holprige und Karge dieser Texte noch bildhafter in Musik umzusetzen. So verbrachten wir viele Monate mit der Ausarbeitung, bis der Mix aus Ska, Polka, Rembetiko und Kletzmer so klang, wie es uns allen vieren gefiel.

VENUSTA — *Woher holen Sie sich Inspiration?*

HEINER STECHER — Natürlich durch das Hören von Musik selbst und durch das Studieren verschiedenster musikalischer Vorbilder. Auch draußen beim Wandern habe ich immer wieder musikalische Einfälle und ich verbringe sehr gern Zeit in der Natur, etwa wie hier in der Prader Sand. Dieser Ort hat zudem etwas Mythisches an sich. Das Überschwemmungsgebiet des Suldenbaches stellt immer noch einen Teil der archaischen Landschaft des Vinschgaus dar. Da ein Teil davon landwirtschaftlich nicht brauchbar war, blieb es uns als Biotop und den Zugvögeln als Rastplatz erhalten. Wahrscheinlich haben hier auch früher schon die Karrner gelagert und das milchige Gletscherwasser getrunken?

„Di Flouraschworz unt mir drzua, inz hoobmsi haint drtoppat [...] / Iaz hukki doo, ii gschtoubmr Zoch, ass Praitigam in Gluurnzr Loch“

Die schwarze Flora und mich dazu haben sie heute erwischt [...] / Jetzt sitze ich hier, ich verliebter Depp, als Bräutigam im Glurnser Gefängnis

La mora Flora era con me, ci hanno scoperto assieme oggi [...] / Ora me ne sto seduto qui, stupido e innamorato, come uno sposo nella prigione di Glorenza

HEINER STECHER — Sì, e per me erano momenti molto speciali, quando in occasione delle feste a casa, mio padre prendeva la chitarra e cantava e tutti potevamo suonare con lui, anche se l'armonica a bocca o i flauti emettevano dei fischi tremendi. Nel nostro atelier c'erano decine di strumenti e mio padre ne ha sempre portati a casa di tutti i tipi. Una volta tornò da Vienna con un armonium danneggiato, fissato sul portapacchi della sua piccola Fiat 850. Riparò i soffiotti con la pelle di capra e io spesso lo suonavo, trasognato. A tredici anni mi regalarono una chitarra elettrica con l'amplificatore: la sorpresa fu così grande che quando arrivai a casa e lo vidi mentre la provava, caddi quasi a terra. Quando poi arrivò un amico e suonò "The House of the Rising Sun", per me fu una rivelazione. I miei genitori ci incoraggiavano a suonare sia in famiglia che nelle band e furono sufficientemente aperti da capire in seguito anche la mia breve fase punk.

VENUSTA — *Come è nata la band "Flouraschworz"?*

HEINER STECHER — Da tempo avevo nel cassetto alcune stesure per la messa in musica dei canti "Kornrliadrn". Quando tre anni fa mio padre festeggiò il suo compleanno, gli regalai tre "Liadr" (canti), musicati nel modo in cui sentivo dovessero essere suonati. A Franco, Hannes e Michael, miei compagni della band "Emission", piacque l'idea di creare insieme a me nuovi "Kornrliadr". Il nostro intento era quello di trasporre in musica, senza limiti stilistici e con maggiore espressività, la spigolosità, l'irregolarità e l'essenzialità di questi testi. Passammo così molti mesi a lavorarci su fino a quando le sonorità di quel mix di ska, polka, rebetiko e klezmer, ci convinsero.

VENUSTA — *Da dove trae ispirazione?*

HEINER STECHER — Ascoltando musica e studiando i modelli musicali più vari. E poi durante le escursioni mi vengono sempre nuove idee. Mi piace passare del tempo in mezzo alla natura, come qui a Prader Sand. Questo luogo per me ha qualcosa di mistico. La piana alluvionale del rio Solda rappresenta ancora oggi il paesaggio arcaico della Val Venosta. Una parte di questa piana non è utilizzabile ai fini agricoli e quindi è rimasta intatta: è un biotopo in cui gli uccelli migratori possono fermarsi a riposare. Chissà se un tempo anche i carrettieri vi hanno fatto sosta dissetandosi con l'acqua dei ghiacciai.

VENUSTA — *La Sua musica in dialetto venostano ha riscosso un grande successo anche in Austria e in*

VENUSTA — *Ihre Musik im Vinschger Dialekt kam auch in Österreich und Deutschland sehr gut an – trotz gewisser Verständigungseinschränkungen. Warum?*

HEINER STECHER — Wir hatten natürlich Sorge, dass die Texte dort überhaupt nicht verstanden werden, weshalb ich beim allerersten Auftritt im Literaturhaus Salzburg den Titel und Inhalt des Songs zuvor erklärte. Dieses Konzept haben wir weiter beibehalten, da auch in Südtirol nicht jeder Zuhörer auf Anhieb alles versteht. Wenn ich aber an die Lieblingssongs meiner Jugend zurückdenke, so muss ich zugeben, dass ich damals vielfach auch nur wenige Worte des Textes verstand. Ich glaube, dass die Band „Flouraschworz“ sehr authentisch rüberkommt, gerade weil sie Traditionelles und Vinschgerisches bringt, gleichzeitig diese Inhalte aber auch frisch und neu verpackt. Wir interpretieren Heimatlieder innovativ und sind befreit von verstaubten volkstümlichen Konventionen.

„It olle Lait gfoltt holt, woos di ondrn Lait tian. Oowr deis pissale Ondrsch mocht di Welt eibm schian“

Nicht allen Menschen gefällt, was andere Menschen tun. Aber dieses bisschen Anderssein macht die Welt schön

Non a tutte le persone piace cosa fanno le altre persone. Ma è proprio questo essere un po' diversi a fare bello il mondo

Germania, nonostante le difficoltà di comprensione linguistica. Perché?

HEINER STECHER — Temevamo, infatti, che lì i testi non fossero comprensibili, tanto che in occasione del nostro primissimo concerto presso il Literaturhaus di Salisburgo, spiegai il titolo e il contenuto di ogni canzone prima di suonarla. Continuiamo a fare così, considerando che anche in Alto Adige non tutti gli ascoltatori capiscono subito il testo. Se ripenso però ai miei brani preferiti in gioventù, devo ammettere che il più delle volte capivo solo alcune parole del testo. Penso si percepisca l'autenticità della band "Flouraschworz", proprio perché trasmette la tradizione e

l'essenza della Val Venosta ma al tempo stesso è in grado di ricomporre questi contenuti in modo fresco e nuovo. Siamo innovativi nell'interpretazione delle canzoni della nostra terra e ci sentiamo liberi dalle polverose convenzioni della tradizione popolare.



VERTONTE MAUERN — *Auch das ehemalige Gefängnis von Glurns kommt in den vertonten Kornrliadrn vor.*

NELLE NOTE ANCHE LE MURA — *Nei canti messi in musica dei carrettieri ritroviamo anche le antiche mura della prigione di Glorenza.*

VENUSTA — *Was bedeutet Heimat für Sie?*

HEINER STECHER — Heimat zu haben ist keine Leistung, Heimat gehört allen Menschen, unabhängig von ihrer Herkunft und Ethnie. Dass dieser Begriff politisch und historisch so negativ besetzt ist, tut mir leid, denn Heimat **68** ist mehr als Blut und Boden. Heimat ist ein Ort auch im übertragenen Sinn. Er ist Lied, Duft oder Bild, das sich bewusst oder unbewusst in der Erinnerung festgesetzt hat, das gefällt oder auch schmerzt. Der Text „Etschpachl“ etwa, in dem die junge Etsch mit einem Lämmchen verglichen wird, das dem Hirtenjungen hinterherläuft, liefert ein klares und starkes Bild, das mich wehmütig werden lässt. Auch wird mir ganz warm ums Herz, wenn ich den struppigen und kargen Sonnenberg mit seinen Steppengräsern, die sich im Wind wiegen, sehe. Da überkommt mich ein mächtiges Gefühl und ich denke mir, diese Annaböden wären der richtige Platz – später einmal dann – um meine Asche zu verstreuen.

VENUSTA — *Gibt es Heimat im Plural? Kann man zwei Heimaten haben?*

HEINER STECHER — Bestimmt. Dennoch muss man Heimat relativieren und sich bewusst werden, dass wir Menschen durch die Jahrtausende stets Migranten waren. Beschäftigt man sich gründlicher mit den Verbindungen, die zwischen den Familien unserer Vorfahren bestehen, fällt auf, wie genetisch eng wir als Brüder und Schwestern miteinander verbunden sind ... vielleicht oft mehr, als uns lieb ist! Ich beschäftige mich mit der Ahnenforschung, um meine eigene Familiengeschichte zu ergründen. Ich stieß dabei etwa darauf, dass mein Urgroßvater Anton ein sogenanntes Schwabenkind war. Das bedeutet, dass er aus einer armen Familie stammend über die Pässe nach Oberschwaben zu den Kindermärkten ziehen musste. Dort wurde er gemeinsam mit anderen Kindern als Arbeitskraft an Bauern vermittelt. Später dann arbeitete er sich vom einfachen Maurer zum erfolgreichen Bauunternehmer hoch. Seine Brüder waren zuvor in die USA ausgewandert – Überschwemmungen und dadurch verschärfte Armut hatten einige Prader um 1870 dazu gezwungen. Durch die Beschäftigung mit diesen Geschichten habe ich vieles kapiert, was mich betrifft. Ich weiß nun, dass ich hierhergehöre und habe gelernt, der zu sein, der ich bin. — MK

*Mai Maadele, mai
Tschuurale mai rutschl
Paalapiirl, ollz, woosdr
sui drzeiln wäarn,
hot ollm a Hintertiirl*

*Mein Mädchen, mein Lockenkopf,
meine lockige Palabirne,
alles, was sie dir erzählen werden,
hat stets eine Hintertür
(Auszug aus der inoffiziellen
Vinschger Hymne
„Mai Maadele, mai Tschuurale“)*

*Mia ragazza, mia testa riccia,
mia Pera Pala riccioluta,
tutto ciò che ti racconteranno ha
sempre una scappatoia
(brano tratto da
„Mai Maadele, mai Tschuurale“,
inno ufficiale della Val Venosta)*

VENUSTA — *Cosa significa per Lei la parola patria?*

HEINER STECHER — Avere una patria non è un merito, la patria appartiene a tutti gli esseri umani indipendentemente dalla loro origine ed etnia. Mi dispiace che questo concetto abbia una connotazione politica e storica così negativa, poiché la patria è più di sangue e di terra. La patria è anche un luogo metaforico. È un canto, un profumo o un'immagine che consciamente o inconsciamente si è fissato nella memoria, può piacere o anche fare del male. Per esempio, il testo di „Etschpachl“, in cui il giovane Adige è paragonato a un agnello che segue il giovane pastore, mi riempie di malinconia. Mi si scalda il cuore anche quando osservo l'arido e stepposo Monte Sole e le sue piante erbacee cullate dal vento. Provo una sensazione forte e penso che i pendii di Annaböden potrebbero essere il posto giusto, quando giungerà il momento, per spargere le mie ceneri.

VENUSTA — *È possibile declinare patria al plurale? Si possono avere due patrie?*

HEINER STECHER — Certo. Tuttavia, il concetto di patria va relativizzato ed è necessario essere consapevoli che nel corso dei millenni noi esseri umani siamo sempre stati migranti. Se si approfondiscono i legami esistenti tra le famiglie dei nostri avi, ci si accorge di quanto si è legati geneticamente, come fratelli e sorelle... spesso più di quanto ci possa piacere! Mi sono occupato di genealogia per conoscere la storia della mia famiglia e ho scoperto che mio bisnonno Anton era stato uno dei cosiddetti “bambini di Svevia”. Provenendo da una famiglia povera, fu costretto ad attraversare i passi alpini per arrivare ai mercati di bambini dell'alta Svevia. Giunto sul posto, assieme ad altri bambini fu assegnato a un contadino come forza lavoro. In seguito si fece strada nella vita e da semplice muratore diventò un imprenditore edile di successo. I suoi fratelli erano già emigrati negli Stati Uniti: attorno al 1870 le esondazioni e il conseguente inasprimento della povertà costrinsero alcuni abitanti di Prato a emigrare. Apprendendo queste vicende ho capito molte cose su me stesso. Ora so che appartengo a questo luogo e ho imparato a essere quello che sono. — MK

DIE BAND
FLOURA-
SCHWORZ IST
PREISGEKRÖNT

HEINER
STECHER

Heiner Stecher ist 58 Jahre alt, Vize-Primar am Krankenhaus Schlanders, wo er mit seiner Frau und der gemeinsamen Tochter lebt. Seit seiner Jugend ist er ein begeisterter Sänger und Gitarrist, spielt in der Jazzband „Haga Zussa“ und bei „Emissione“, die sich 2019 in „Flouraschwarz“ umbenannte und sich fortan den „Kornrliadrn“ widmete. Ihr erstes Album heißt „Kurz unt guat“ (2019). Seine Mitstreiter sind Hannes Ortler (Tasten- und Blasinstrumente), Michael Reissner (Drums) und Franco Micheli (Bass). Internationale Beachtung erhielt die Truppe 2020 mit dem Erhalt des Würzburger Walther-von-der-Vogelweide-Preises. flouraschwarz-music.de



Heiner Stecher ha 58 anni, è vice primario all'Ospedale di Silandro, paese in cui vive con la moglie e la figlia. Appassionato cantante e chitarrista sin dalla giovane età, suona nelle band “Haga Zussa” ed “Emissione”, ribattezzata “Flouraschwarz” nel 2019. Da allora si dedica ai canti dei carrettieri, i “Kornrliadr”. Il titolo del loro primo album è “Kurz unt Guat”, pubblicato nel 2019. Lo accompagnano Hannes Ortler (tastiera e fiati), Michael Reissner (percussioni) e Franco Micheli (basso). Vincendo il premio Walther von der Vogelweide di Würzburg nel 2020, si sono fatti conoscere sulla scena internazionale. flouraschwarz-music.de

HEINER
STECHER

LA BAND HA
RICEVUTO UN
PREMIO
INTERNAZIONALE

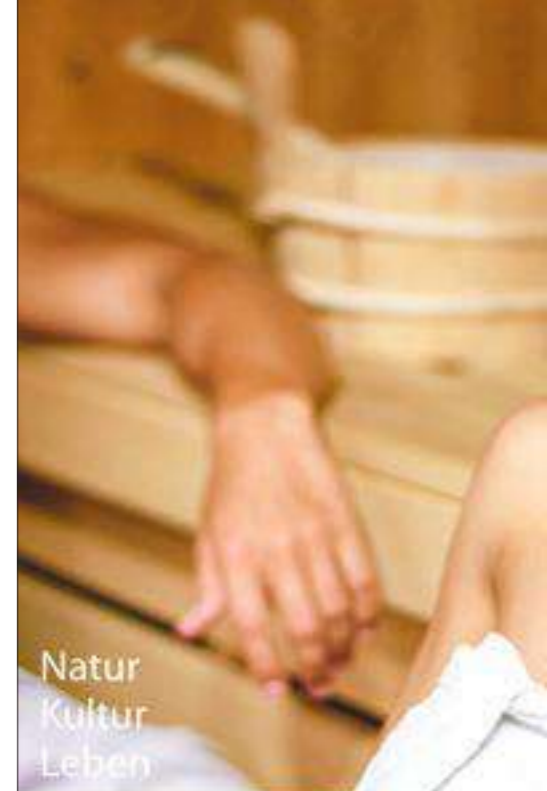
Freude



Sportwell
••• Mals

Das Sport- und Gesundheitszentrum
im Oberen Vinschgau

Ruhe



Natur
Kultur
Leben

Mals leben.

FOTO/FOTOGRAFIA — Frieder Blickle

70

ERINNERUNGEN

„Die Sennalmen kamen bei uns zu Hause regelmäßig in Erzählungen vor und boten den Rahmen für eine Sommerfrische voller glücklicher Erinnerungen. Das hat mich später wohl auch zur Almbewirtschaftung getrieben.“

KULTUR

„Viele Vinschger und Vinschgerinnen sehen sich mit der Almwirtschaft eng verbunden und haben ihre Lieblingsalm, weil der Onkel dort das Vieh auftreibt, der Vater dort Hütbub war oder der Großvater mitgeholfen hat, das Dach einzudecken. Die Almwirtschaft ist tief in der Bevölkerung verwurzelt.“

CHARAKTER

„Das Leben auf der Alm fordert auf, immerzu präsent zu sein, die eigene Kraft zu bündeln und einzusetzen. Es ist eine unmittelbare Verknüpfung von Leben und Arbeit zum Erhalt ökologisch sensibler Flächen.“

VIEH

„1.439 Kühe und 280 Milchziegen weideten 2020 auf den 29 Gemeinschafts-Milchviehalmen zwischen Graun und Schnals. Das Ergebnis: 140.000 Kilogramm Käse und über 15.000 Kilogramm Butter.“



HERBST 2021 / AUTUNNO 2021

ALMABTRIEBE
Geschmückt und von Musik begleitet kehren die Tiere ins Tal zurück.
vinschgau.net

TRANSUMANZA
Tra musica e ornamenti colorati, il bestiame torna a valle.
venosta.net

RICORDI

„Malghe e alpeggi ritornavano spesso nei racconti di famiglia e fanno da sfondo ai ricordi di molte estati felici della mia infanzia. Viene da lì la scelta di farne il mio luogo di lavoro.“

BESTIAME

„Nel 2020, le 29 malghe comunitarie tra Curon Venosta e la Val Senales hanno ospitato 1.439 vacche e 280 capre da latte, producendo 140 tonnellate di formaggio e oltre 15 tonnellate di burro.“

CULTURA

„Gli abitanti della Val Venosta hanno un forte legame con gli alpeggi. Molti hanno la loro malga preferita, quella in cui lo zio pascolava il bestiame, il padre accudiva gli animali da bambino o quella in cui il nonno ha aiutato a rivestire il tetto. Le malghe sono radicate nella nostra cultura.“

CARATTERE

„La vita sugli alpeggi richiede presenza costante, impegno e dispendio di energie. Vita e lavoro concorrono alla preservazione di terreni di grande valore ambientale.“

71

VENOSTA

MEIN LEBEN, MEINE ALMEN GLI ALPEGGI, LA MIA VITA



BERTRAM STECHER

Aufgewachsen in Schlanders, ist der Agronom seit 2002 beim Sennereiverband Südtirol Berater für handwerkliche Milchverarbeitung. Er führt einen Bergbauernhof mit Käserei am Trumsberg.

BERTRAM STECHER

Agronomo, cresciuto a Silandro, dal 2002 è consulente alla lavorazione artigianale del latte presso la Federazione Latterie Alto Adige e gestisce un maso con caseificio a Monte Trumes.

Rau und steil sind sie gelegen, von den Bauern werden sie seit Jahrtausenden als Hochweiden für Rinder, Ziegen und Schafe genutzt. Die besten Plätze liegen teilweise auf weit über 2.500 Metern. Als Almberater ist Bertram Stecher im Sommer täglich da oben unterwegs. Hier erzählt er von seinen Lieblingsorten, den Sennalmen

Sugli aspri e scoscesi pendii alpini i contadini pascolano da tempi immemorabili il loro bestiame: bovini, capre e pecore. I terreni migliori si trovano in parte sopra i 2.500 metri. Lo sa bene Bertram Stecher, consulente alle malghe, che trascorre le estati sugli alpeggi. Ci parla dei suoi alpeggi preferiti, quelli venostani

SCHWESTERN AM BERG

SORELLE DI MONTAGNA

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

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

Wir Straßen sind ja nie allein. Wir kreuzen einander, gehen ineinander über, bilden ein riesiges Netzwerk, sind letztlich alle eine große Familie. Wie die Menschen auch. Heute möchte ich Ihnen eine meiner Schwestern vorstellen. Im steilen Zickzack steigen die Haarnadelkurven in die Höhe, zunächst noch gesäumt von hohen Tannen, später dann nur noch von einem Mäuerchen umrandet, hinter dem der Abgrund gähnt. Die Rede ist von der Passstraße zum Stilfser Joch, die schon zu Römerzeiten als Saumweg zu mir hinführte. Sie gehört zu den spektakulärsten Routen des Alpenraums und ist eine Schönheit, die noch immer nicht einfach zu erobern ist.

Für viele liegt aber gerade darin ihr Reiz. Und so machen sie sich auf den Weg, der zuweilen einem Pilgerzug gleicht: Abenteurer und Entdeckerinnen, Sportlerinnen mit gestählten Waden und Genussfahrer, die keine Eile haben. Auf der Passhöhe finden sie alle zusammen, genießen die Aussicht, stärken sich an einer der Würstelbuden oder kaufen sich ein Souvenir. Hier, zwischen Ständen mit Plüsch-Murmeltier-Mützen, Anstecknadeln und Kühlschranksmagneten, stellt sich so etwas wie Frieden ein – selbst zwischen Rad- und Autofahrern. Ob motorisiert, ob mit eigener Muskelkraft: Sie alle haben den höchsten Gebirgspass Italiens erobert. Noch ein paar Erinnerungsfotos, dann geht die Fahrt weiter, nach Bormio, in den Vinschgau, in die Schweiz, ihren Zielen zu, vielleicht auch zu mir.

Herzlich,
— IHRE CLAUDIA AUGUSTA

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

Non siamo mai sole, noi strade. Ci incrociamo, confluiamo, formiamo una rete gigantesca. In fin dei conti è come se fossimo una grande famiglia, esattamente come voi umani. Oggi vorrei presentarvi una delle mie sorelle. I suoi tornanti guadagnano quota con una ripida serpentina, all'inizio fiancheggiati da un alto bosco di abeti e poi semplicemente da un muretto oltre il quale si spalanca il precipizio. È la strada del Passo dello Stelvio. Ai tempi degli antichi romani era già una mulattiera che arrivava fino da me, oggi è uno dei percorsi più spettacolari delle Alpi, una bellezza tuttora non facile da conquistare.

Ma per molti il suo fascino sta proprio in questo. E così si incamminano su una strada che a tratti somiglia a una via dei pellegrini, tra avventurieri ed esploratrici, tra sportive dai polpacci d'acciaio e amanti dell'incedere lento e piacevole. Si ritroveranno tutti in cima al passo, ad ammirare il panorama e a ristorarsi a un chiosco di salsicce e souvenir. Quassù, tra gli stand che vendono berretti di peluche a forma di marmotta, spille o magneti per il frigorifero, aleggia un sentimento molto simile alla pace. Che accomuna ciclisti e automobilisti, perché con la forza dei muscoli o con la potenza del motore hanno raggiunto tutti il valico più alto d'Italia. Ancora una foto ricordo e ripartono per Bormio, la Val Venosta o la Svizzera; per le loro mille mete o per venire, chissà, proprio da me.

Un rilassato saluto,
— LA VOSTRA CLAUDIA AUGUSTA

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

ILLUSTRATION/ILLUSTRAZIONE — Gina Müller / carolineseidler.com

DIE PASSSTRASSE ZUM STILFSEER JOCH
Von November bis Mai aufgrund der Schneemengen geschlossen, führt die Straße zum höchsten Gebirgspass Italiens auf 2.758 Meter über dem Meer. Am Radtag jeweils im August bleibt die Straße autofrei – Kondition ist gefragt.

STRADA DEL PASSO DELLO STELVIO
La strada, che resta chiusa da novembre a maggio per neve, conduce al passo alpino più alto d'Italia (2.758 m). Ogni anno in agosto la strada viene chiusa al traffico per la Giornata della bici – solo per i più allenati!





74

MARMORSTÜCK VON LAAS

weißer Stein auf meinem Tisch
 hier losgehauen dort schlummernder Stein
 hier glatt dort rissig
 nur hier weiß dort unter Flechten gelblich erspäht
 aber von fern schimmernd Gebirge weiß
 und weiß geahnt
 der vorgedachte Glanz schon da in den Rissen
 verborgen
 hier nur entschält
 zu Glanz schon da

wo aus dem weißen Stein ein Fuß wird
 und drüber die Säule
 und darüber etwas das trägt
 diesen Augenblick nicht zu vergessen
 wo es immer noch Steinringe sind
 ob aus ihnen schon kristallisch
 das Haupt blickt das Auge leuchtet
 wehend vergänglich
 zu Tode leuchtet

FRANZ TUMLER — aus: „Das Zerteilen
 der Zeit“, Gedichte, Haymon Verlag,
 Innsbruck



17.9.2021

FRANZ-TUMLER-LITERATURPREIS

Lesungen, Jurydiskussionen und die
 abendliche Preisverleihung in Laas.
tumler-literaturpreis.com

PREMIO LETTERARIO FRANZ TUMLER

Letture, dibattito con la giuria e
 premiazione serale a Laas.
 In lingua tedesca
tumler-literaturpreis.com

BLOCCO DI MARMO DI LASA

bianca pietra sulla mia tavola
 qui scalpellata via là pietra dormiente
 qui liscia là traversata da fenditure
 solo qui bianca avvistata là sotto i licheni giallognola
 ma nel lontano bagliore delle montagne bianca
 e bianca nel presagio
 lo splendore immaginato è già lì nascosto
 nelle fenditure
 qui solo sgusciato
 già qui per risplendere

dove dalla bianca pietra si forma un piede
 e sopra la colonna
 e sopra qualcosa che sostiene
 da non scordare quell'attimo
 in cui sono ancora anelli di pietra
 se da essi cristallino
 già guarda il capo brilla l'occhio
 che si agita fugace
 riluce a morte

FRANZ TUMLER — da: "La suddivisione
 del tempo. Poesie", traduzione a cura di
 Maria Luisa Roli, Guerini e Associati,
 Milano



Ski

Enduro

Hiking



MEIN ALPINES ABENTEUER
 LA MIA AVVENTURA ALPINA



WWW.SCHOENEENEN.IT



SCHÖNEBEN
HAIDERALM



PURE MOUNTAIN

ENGINEERED IN THE
ODDOMITES



SALEWASTORE
NATURNS / NATURNO

HAUPTSTRASSE | STRADA PRINCIPALE, 43
39025 Noturns | Noturns | SALEWA.COM

ÖFFNUNGSZEITEN | ORARI DI APERTURA:

Montag / Lunedì - Freitag / Venerdì: 9:00 - 12:30 | 15:00 - 19:00
Samstag / Sabato: 9:00 - 12:30 | 15:00 - 18:00