

Adern des Lebens
Warum jahrhundertealte
Wälder heute Kulturerbe
der Menschheit sind

13
2025/2026

Linfa vitale
Perché le antiche rogge
fanno parte del
Patrimonio dell'Umanità

venusta®

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

Welt der Visionäre

Wie junge Kreative mit frischen
Ideen Tradition leben und
Zukunft gestalten

Un mondo di visionari

Giovani creativi con idee originali
che amano le tradizioni e
reinventano il futuro

Südtirol. Alto Adige.



Kloster St. Johann Müstair
UNESCO WELTERBE

PIA WILLI. Kunst und Kloster

26. Juni 2025 bis 6. April 2026



Organisation der
Verenigten Nationen für
Bildung, Wissenschaft
und Kultur



Benediktinerinnen-Kloster
St. Johann in Müstair
Welterbe seit 1983



Von nix kommt nix. Zumindest bei uns Menschen. Bei der Natur mag es anders sein. Die Natur muss sich nicht aufraffen, den inneren Schweinehund überwinden. Sie muss nicht nach guten Ideen suchen, auf wegweisende Einfälle warten. Die Natur, die Berge, die Flüsse, die Wiesen, sie sind einfach da. Existieren. Wandeln sich immerfort. Wie von unsichtbarer Hand geleitet.

Wir Menschen müssen unser Handeln stets überdenken. Weil es Folgen hat. Für uns und die Schönheit um uns. Wer mit der Natur lebt, in den Dörfern und Tälern, braucht ständig neue Ideen, um Altes, Bewährtes nicht zu verlieren. Wir besuchen in dieser Ausgabe Menschen, die Dörfer retten, Gasthäuser neu denken, Täler in Filmkulissen verwandeln (S. 38). Menschen, die sich um alte Bewässerungssysteme kümmern (S. 16), die Bräuche aufrechterhalten (S. 8) und Verantwortung übernehmen (S. 62).

All das, damit der Mensch im Vinschgau inmitten des Paradieses, das ihn umgibt, erfinden kann, genießen kann, leben kann.

Eine anregende Lektüre wünscht
— DIE VENUSTA-REDAKTION

Dal nulla non nasce nulla. O almeno per noi esseri umani. Per la natura a volte potrebbe essere diverso. La natura non deve sforzarsi di vincere le proprie debolezze. Non deve cercare sempre nuove idee o attendere brillanti intuizioni. La natura, i monti, i fiumi, i prati, esistono e basta. E si trasformano senza sosta, come guidati da una mano invisibile.

Noi umani dobbiamo sempre riflettere sulle nostre azioni. Sulle loro conseguenze sulla bellezza che ci circonda. Chi vive a contatto con la natura, nei paesi e nelle valli, ha bisogno di nuove idee per preservare il passato e le tradizioni. In questo numero conosceremo persone che salvano paesi, che reinventano locande, che trasformano le valli in set cinematografici (p. 38). E altre che si prendono cura di antichi sistemi di irrigazione (p. 16), che tramandano usanze (p. 8), che si assumono le loro responsabilità (p. 62).

Tutto questo perché per noi esseri umani la Val Venosta resti a lungo un paradiso da scoprire, gustare e vivere.

Buona lettura!
— LA REDAZIONE DI VENUSTA

BEWÄSSERTER WIESEN — Die Malser Haide, etwa 400 Hektar groß, wird wie früher über vier Waale überflutet. Seit 2023 ist diese jahrhundertealte Technik UNESCO Weltkulturerbe.

PRATI IRRIGUI — La Muta di Malles, che copre circa 400 ettari, viene irrigata ancora oggi da quattro rogge. Dal 2023 questa tecnica secolare è Patrimonio dell'Umanità UNESCO.

Sulden | Solda

Das Skiparadies der hochalpinen Extraklasse...
Il paradiso sciistico di prima classe...



Sulden | Solda | Trafoi

Das Wanderparadies der hochalpinen Extraklasse...
Il paradiso escursionistico alpino di prima classe...



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

62

05



06

EIN BILD UND SEINE GESCHICHTE —
Königin der Alpenstraßen
UN'IMMAGINE E LA SUA STORIA —
La regina delle strade alpine

08

BRAUCHEN WIR BRÄUCHE? —
Eine Betrachtung
FOLKLORE: MONDO PERDUTO? —
Una riflessione

12

NEU IM VINSCHGAU —
NOVITÀ DALLA VAL VENOSTA —

16

ADERN DES LEBENS —
Waale im Vinschgau
L'ACQUA, LINFA VITALE —
Le rogge della Val Venosta

28

STILL UND WEISS —
Impressionen
CANDORE OVATTATO —
Impressioni

36

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

38

WIR VISIONÄRE —
Drei Porträts
NOI VISIONARI —
Tre testimonianze

48

KULINARISCHES —
SAPORI —

52

KÜCHENGEHEIMNIS —
Apfel und Ei
SEGRETI IN CUCINA —
Mele e uova

54

DREI FRAGEN AN —
... einen Musiker
TRE DOMANDE A —
... un musicista

56

VIER AUSFLÜGE —
An der Alpinen Straße der Romanik
QUATTRO SITI DA VISITARE —
Sulla Via Romanica delle Alpi

58

ATELIERBESUCH — *Die Schmiede im Dorf*
VISITA IN ATELIER — *La fucina del paese*

60

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

62

INTERVIEW —
„Jagd ist Verantwortung“
INTERVISTA —
“La caccia è responsabilità”

70

MEIN LIEBLINGSORT —
Ortler Höhenweg
IL MIO POSTO DEL CUORE —
L'Alta Via dell'Ortles

72

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

74

LITERARISCHER VINSCHGAU —
VENOSTA LETTERARIA —



38

06
KÖNIGIN DER
ALPENSTRASSEN
LA REGINA DELLE
STRADE ALPINE

VENUSTA

Kehre um Kehre, Jahr um Jahr: Von 1820 bis 1825 wurde die Passstraße auf das Stilfser Joch in Rekordzeit fertiggestellt – um die Lombardei mit dem Kaiserreich Österreich zu verbinden. Mit den Unabhängigkeitskriegen und der Gründung des Königreichs Italien verlief die Staatsgrenze über das Stilfser Joch, im Ersten Weltkrieg dann die Italienfront mit Schützengräben, Kasernen und hochalpinen militärischen Stellungen.

Heute ist sie anspruchsvolle Route im Radsport. Der Verlauf hat sich in den vergangenen 200 Jahren kaum verändert. In 48 engen Kurven überwindet die höchste Passstraße Italiens 2.758 Meter.

Jährliche Events am Stilfser Joch:
Stelvio Night (im Juni)
Stelvio Bike Day (im August)

Tornante dopo tornante, anno dopo anno: la strada del Passo dello Stelvio fu realizzata a tempo di record tra il 1820 e il 1825 per collegare la Lombardia con l'impero asburgico. Con le guerre di indipendenza e la nascita del Regno d'Italia, il passo divenne confine di Stato e in seguito, durante la prima guerra mondiale, teatro del fronte italo-austriaco, con trincee, caserme e postazioni militari.

Oggi è una delle sfide più impegnative per i ciclisti. Il tracciato è rimasto quasi inalterato negli ultimi 200 anni. Con i suoi 48 tornanti, la strada di valico più alta d'Italia raggiunge i 2.758 metri.

Eventi annuali al Passo dello Stelvio
Stelvio Night (a giugno)
Stelvio Bike Day (ad agosto)

07

BRAUCHEN WIR BRÄUCHE?

TEXT/TESTO —
Lenz Koppelstätter

Scheibenschlagen, Klosn, Pflugziachn – einst da, um den Winter auszutreiben, den Glauben zu festigen. Und heute? Sind sie gelebte Tradition – und der Kitt der Talgemeinschaften

Dunkelheit. Ein Kribbeln im Bauch. Kalte Wangen. Die Blicke auf die Feuer gerichtet, die Licht ins Schwarz werfen. Dann bewegen sich Feuerfunken, ziehen Kreise, so als ob Ufos, die von weit her kommen, verrückt spielten. Schließlich fliegt ein Feuerball in den Himmel empor, ins Tal hinab. Ein zweiter, ein dritter. Mystisch. Archaisch. Gänsehaut. Das Scheibenschlagen in den Dörfern des oberen Vinschgaus kommt von weit her, tatsächlich. Doch nicht aus einer anderen Dimension, vielmehr tief aus der Vergangenheit. Unserer eigenen Vergangenheit. Wohl aus dem frühen Mittelalter stammend, damals in weiten Teilen Europas verbreitet, ist es hierzulande nach wie vor alljährlicher Feuerbrauch. Erst heidnisch, später christlich.

Und heute? Stets am ersten Sonntag nach dem Aschermittwoch, dem Funkensonntag, kommen die handgefertigten brennenden Zirbenscheiben, rund 20 Zentimeter im Durchmesser, fünf Zentimeter dick, zum Einsatz. Von Anhöhen über den Dörfern Prad, Mals, Schlanders und Laas werden sie mit Wünschen bepackt in den Himmel geschlagen. Tief in der Nacht schließlich wird ein mit Stroh geschmücktes Holzkreuz verbrannt. Eine symbolische Hexenverbrennung. Doch wozu dieser Brauch? Wozu überhaupt Bräuche? Einst waren sie entstanden, um den Winter und die Kälte auszutreiben. Frühling, Liebe und Fruchtbarkeit beschwörend. Die Götter zu besänftigen, eine gute Ernte herbeizusehnen, später um den christlichen Glauben zu festigen. Bräuche gibt es unzählige, überall auf der Welt. Besonders gepflegt werden sie oftmals in abgelegenen Tälern und Dörfern abseits der großen Zentren. Tälern wie dem Vinschgau. Dörfern wie Stilfs, am Fuße des Ortlers, wo gleich zwei ganz eigentümliche und faszinierende solcher Bräuche beheimatet sind. Etwa das Klosn zu Nikolaus, wenn „Scheller“, Esel und „Tuifl“ mit furchterregenden Masken und in Tierfelle gepackt schwere Glocken erklingen lassen. Oder das Pflugziachn, bei dem zur Faschingszeit ein Arlpflug, der noch vor wenigen Jahrzehnten tatsächlich als Erdäpfelhäufel benutzt wurde,

FOLKLORE: MONDO PERDUTO?

Il lancio dei dischi ardenti, il Klosn, il traino dell'aratro: un tempo riti per scacciare l'inverno e rafforzare la fede. Oggi sono tradizioni vive, il collante che tiene unite le comunità

È buio. Un formicolio allo stomaco. Le guance gelide. Lo sguardo fisso al fuoco che fende l'oscurità. Poi le scintille iniziano a danzare tracciando cerchi nell'aria, come se piccoli ufo provenienti da altri mondi avessero perso il controllo. Infine una palla di fuoco vola alta nel cielo scendendo poi verso valle. E una seconda, una terza. Mistico. Arcaico. Da pelle d'oca. Il lancio dei dischi di fuoco nei paesi dell'Alta Val Venosta viene da lontano. Ma non da un'altra dimensione, bensì dal passato. Dal nostro passato. Si dice che risalga all'alto medioevo, quando era diffuso in gran parte d'Europa, e da noi sopravvive come rito annuale legato al fuoco. Prima pagano, poi cristiano.

La domenica dopo il mercoledì delle ceneri, “la domenica delle scintille”, si usa incendiare questi dischi di legno di cirmolo fatti a mano, di una ventina di centimetri di diametro e cinque di spessore. Dalle alture sopra i paesi di Prato, Malles, Silandro e Lasa li si lancia in cielo, ardenti, formulando un augurio. Poi, a notte fonda, si brucia una croce di legno rivestita di paglia, simbolico falò delle streghe. Ma cosa significa questa usanza? E a cosa servono in genere le usanze? In passato nascevano per scacciare l'inverno e il freddo, per evocare la primavera, l'amore e la fertilità. Per placare gli dèi e propiziare un buon raccolto e, in seguito, per rafforzare la fede cristiana. Usanze ce ne sono a migliaia ovunque nel mondo. Vengono preservate soprattutto nelle valli e nei paesi più isolati, lontano dai grandi centri abitati. Valli come la Venosta, appunto. E paesi come Stelvio, ai piedi dell'Ortles, famoso per due tradizioni affascinanti e davvero caratteristiche. Per esempio il rituale rumoroso, il Klosn, di San Nicolò in cui alcuni abitanti si travestono da suonatori di campanacci, asini e diavoli, indossando pellicce di animali e maschere spaventose, e fanno risuonare grosse campane. O il traino dell'aratro che si svolge a carnevale: un vecchio aratro, usato fino a pochi decenni fa per rincalzare le patate, viene trainato per il paese da sette stelviotti travestiti da un cavallo bianco e sei buoi. Inoltre i tipici conflitti di paese, come quelli tra anziani e giovani, tra mogli e mariti, tra stanziali



LICHT UND LÄRM — Mit alten Bräuchen wird der Winter vertrieben: beim Scheibenschlagen mit brennenden Holzstücken, beim Klosn mit furchterregenden Masken und schweren Glocken.

LUCI E SUONI — Antichi riti per scacciare l'inverno: dal lancio dei dischi infuocati alle maschere e ai campanacci del Klosn.

von als Schimmel und sechs Ochsen verkleideten Stilfsern durch das Dorf gezogen wird. Parodistisch werden Dorfkonflikte vorgetragen: zwischen Alt und Jung, Mann und Frau, Sesshaften und Nomaden, Bauern und Knechten. Eine bäuerliche Commedia!

Dort, wo der Mensch in kleiner Gemeinschaft lebt, dort, wo er naturverbunden ist, wo der eine ohne den anderen nicht überleben kann, wo es nur gemeinsam geht, da bleiben die Bräuche länger erhalten. Warum? Weil sie viel mehr sind als bloße gelebte Tradition. Ein Kitt, der die auf Gedeih und Verderb zusammengeschweißte Dorf- und Talgemeinschaft zusammenhält. Das Brauchtum wird weiter gepflegt, weil es in den Tälern, in den Dörfern eben solche alten Bräuche sind, die, von Generation zu Generation weitergeben, ein Zusammengehörigkeitsgefühl bescheren. Weil das so wichtig ist, in einer Zeit, in der uns das Leben und die Welt da draußen davonzurennen scheinen. Weil uns das alles ein klein bisschen Halt gib, bevor wir den nächsten Schritt auf diesem Klettersteig wagen, den wir Zukunft nennen.

„Oh Reim, Reim, fir wem weart epper dia Scheib sein?“, so singen die Scheibenschläger, wenn sie die Scheiben schlagen. Wünsche werden in die Nacht geschickt, an Familienmitglieder, Freunde, Nachbarn, Bekannte. Man wünscht sich gegenseitig Gutes, weil Gutes um sich herum auch einem selbst guttut. — LK

HIER UND DORT — Trifft unser Autor bei Reisen auf faszinierende Bräuche, führt er sie in seinen Familienalltag ein. Etwa den Hongi, den Nasenkuss der Māori in Neuseeland.

e nomadi, tra contadini e braccianti, vengono interpretati in chiave parodistica. Una vera commedia contadina!

Lì dove le persone vivono in piccole comunità, dove il legame con la natura è forte e nessuno può sopravvivere senza gli altri, dove tutto si fa insieme, le usanze restano vive a lungo. Perché? Perché sono molto più di una semplice tradizione. Sono il collante che tiene unite le comunità valligiane, consolidando il loro senso di collettività. L'usanza viene mantenuta viva perché lassù sono questi riti antichi, tramandati di generazione in generazione, a rafforzare il senso di appartenenza. Perché sono importanti in un momento in cui la vita e il mondo sembrano sfuggire di mano. Perché ci danno un po' di stabilità prima di compiere il passo successivo lungo la via ferrata che chiamiamo futuro.

“Oh rima, rima, di chi sarà mai questo disco?“, cantano i lanciatori scagliando nella notte auguri di felicità a familiari, amici, vicini di casa e conoscenti. Ci si augura reciprocamente buone cose, perché ciò che di buono si augura agli altri, torna sempre in qualche modo anche a noi. — LK

QUI E LÀ — Quando durante i suoi viaggi scopre qualche usanza affascinante, il nostro autore la integra nella sua routine familiare. Come l'Hongi, il saluto con il naso dei Māori neozelandesi.

12

3 LÄNDER, 8 GEBIETE / 3 PAESI, 8 AREE



Eine Namensänderung für insgesamt 224 Loipenkilometer. Aus Venosta Nordic wurde 2024 nordic³, ein Langlaufverbund, der zusammenbringt, was zusammengehört, und nunmehr acht Langlaufgebiete in drei Ländern umfasst. Reschen, Langtaufers, Suldens, Schlinig und Martell im Vinschgau (IT), Nauders am Reschenpass (AT) sowie Engadin und Val Müstair (CH) sind mit einem Ticket befahrbar. nordic-drei.com

224 chilometri di piste da sci di fondo, panoramiche e d'altura, hanno ora un nome tutto nuovo. Nel 2024 Venosta Nordic è stata rinominata nordic³, un circuito che riunisce otto aree di sci di fondo nei tre paesi confinanti, Italia, Austria e Svizzera. Con un solo skipass infatti è possibile sciare sulle piste a Resia, Vallelunga, Solda, Slingia e Martello in Val Venosta (IT), a Nauders al Passo Resia (A) e in Engadina e Val Monastero (CH). nordic-drei.com

VENUSTA



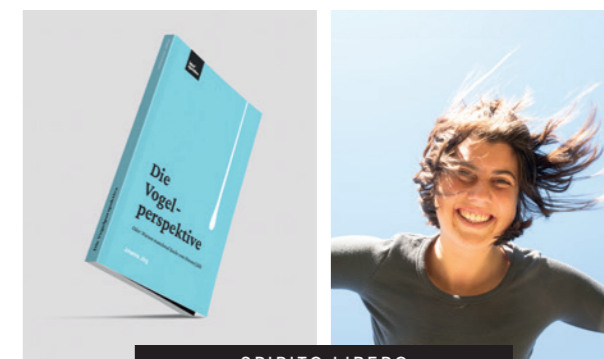
„Dass ich ein Buch schreiben würde, wusste ich immer. Nur dachte ich, ich wäre dann 70 und wüsste, wie die Welt funktioniert“, sagt Johanna Jörg. In *Die Vogelperspektive* philosophiert ihr Protagonist, der Vogel, wie ihm der Schnabel gewachsen ist, etwa über gesellschaftliche Tabuthemen oder Selbstliebe. Mit einer Botschaft und inspiriert von Reisen nach Ghana und Japan geht die 26-jährige Burgeiserin auch ans Nähen. 2020 entstand ihr faires Label *Kleiderklammer*: „Gegen Fast Fashion und für etwas, das bleibt.“ bird-spective.com, kleiderklammer.com

„Ho sempre saputo che avrei scritto un libro. Solo pensavo di farlo a settant'anni quando avrei capito come funziona il mondo“, dice Johanna Jörg. Nel suo *Die Vogelperspektive* il protagonista, un uccello, filosofeggia senza troppi giri di parole su alcuni tabù sociali o sull'amare sé stessi. Ispirata dai suoi viaggi in Ghana e Giappone, questa ventiseienne di Burgusio lancia un messaggio anche sulla moda autoprodotta. Nel 2020 ha creato *Kleiderklammer*, un marchio di abbigliamento equo “contro il fast fashion e per qualcosa che resti”. bird-spective.com, kleiderklammer.com



FREIER VOGEL

13



SPIRITO LIBERO

VINSCHGER FLURNAMEN / TOPONIMI RURALI DELLA VAL VENOSTA

„Den letzten Kilometer stürzt der Pitzer Bach steil hinab in Richtung Reschensee. Die abschüssigen Flanken des Grabens heißen Falliert, was ‚steiles Tal‘ bedeutet. Rumantsch *iert* und ladinisch *ërt*, also ‚steil‘ leiten sich vom lateinischen *erectus* ‚aufgestellt‘ ab. Am nahen Vallierteck steht die Wallfahrtskapelle Maria Hilf. Ihr Vorgängerbau wurde einst aus Dankbarkeit errichtet, nachdem zwei Kinder den Absturz eines Heuwagens in den Graben überlebt hatten.“

Falliert

ERKLÄRT VON
JOHANNES ORTNER,
EXPERTE FÜR
FLURNAMEN UND
DIALEKTWÖRTER

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

“Nell’ultimo tratto il Rio Pitz si getta a precipizio verso il Lago di Resia. I fianchi ripidi della gola sono chiamati Falliert, cioè ‘valle scoscesa’. I suffissi *iert* in romancio ed *ërt* in ladino derivano dal latino *erectus*, elevato. Nella vicina località Vallierteck sorge la cappella votiva di Maria Ausiliatrice, costruita una prima volta in segno di gratitudine dopo che due bambini sopravvissero alla caduta di un carro da fieno nel precipizio.”

VEREDELTE WOLLE



LAVORARE LA LANA

Seit Kurzem gehen Frauen in einer ehemaligen Tischlerei in Stilfs ein und aus. Hinter verschlossenen Türen treten sie in die Pedale. Keine Fahrradpedale, sondern die Pedale von großen, schweren Webstühlen. Was mit einem Webkurs begann, ist mittlerweile ein Verein, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, das alte Handwerk zu erhalten. Gern geben die Stilfserinnen Einblick in ihre Weberei und zeigen, wie sie regionale Schafwolle und andere Materialien veredeln. stilzwebnetz.jimdofree.com

Da un po' di tempo in una ex falegnameria di Stelvio le donne sono di casa. E qui spingono sui pedali. Ma non i pedali delle biciclette, bensì quelli di grandi e pesanti telai per tessere. Ciò che era iniziato come un corso di tessitura, è diventato un'associazione per la salvaguardia di questo antico mestiere. Le abitanti di Stelvio accolgono volentieri i visitatori, mostrando come lavorano la lana di pecora regionale e altri materiali per creare tessuti di pregio. stilzwebnetz.jimdofree.com

MIT SPIEL
UND SPASS
ENTDECKEN

WEGE FÜR
FAMILIEN

Familienwandertipp gefällig? Der **Waldbergbauer-Weg in Martell** führt durch den Ortsteil Waldberg vorbei an Höfen, wo die Bauern Einblicke in ihre Arbeit gewähren. Auf dem **Almerlebnisweg Pfsental**, einem Seitental des Schnalstals, im Naturpark Texelgruppe stehen auf Schautafeln Flora, Fauna und die Almwirtschaft im Mittelpunkt. Am **Naturerlebnispfad im Biotop Schluderns** wird experimentiert und Waldmaus Ferdinand begleitet am **Waldtierpfad „Gumperle“ in Prad** durch 15 Stationen und Prüfungen: Spuren suchen, Vogelstimmen erkennen, Spechthügel erklimmen.



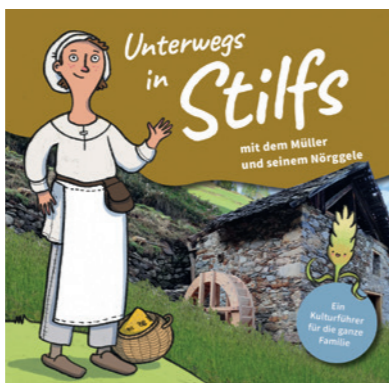
SENTIERI
PER FAMIGLIE

Qualche idea per camminare con la famiglia? Il **Sentiero del contadino di montagna a Martello** attraversa la frazione di Waldberg passando per i masi dove i contadini mostrano il loro lavoro. Lungo il **Percorso Vivere le Malghe in Val di Fosse**, nel Parco Naturale Gruppo di Tessa, pannelli didattici illustrano la flora, la fauna e l'economia alpina. Il **Percorso naturalistico del Biotopo di Sluderno** invita a fare esperimenti, mentre il **Sentiero degli animali selvatici „Gumperle“ a Prato** offre un'avventura guidata dal topolino Ferdinand, in quindici tappe piene di sfide: cercare tracce, ascoltare i versi degli uccelli e risalire la collina dei picchi.

CONOSCERE
GIOCANDO E
DIVERTENDOSI

KLIPP, KLAPP,
KLIPP, KLAPP

Die restaurierte Mühle **Vallatsches klappert** am Tramentabach. Nach 55 Jahren nimmt die alte, wasserbetriebene Getreidemühle ihre Arbeit wieder auf und kann besichtigt werden: Geführte Wanderungen im Juli und August geben Einblicke in die Geschichte des kleinen Häuschens und den Vinschgau als einstige Kornkammer Tirols. Mit dem Kulturführer „**Unterwegs in Stilfs**“ können die Stilfser Mühlen auch auf eigene Faust entdeckt werden.



CLIC, CLAC,
CLIC, CLAC

Il mulino restaurato di **Vallatsches cigola** sul rio Tramentan. Il vecchio mulino ad acqua per la macinazione dei cereali è tornato in funzione dopo cinquantacinque anni ed è visitabile. In luglio e agosto escursioni guidate permettono di conoscere la storia del piccolo edificio e della Val Venosta, un tempo il granaio del Tirolo. La guida **„Alla scoperta dello Stelvio“** („**Unterwegs in Stilfs**“) permette di scoprire i mulini di Stelvio anche da soli.



südtirol festival
merano . meran

HIGH
LIGHTS
2025



Anastasia Kobekina
19.09.2025
Kursaal Meran

- 22.08. ROYAL PHILHARMONIC LONDON
- 26.08. MELBOURNE SYMPHONY ORCHESTRA
- 27.08. LGT YOUNG SOLOISTS
- 28.08. VÍKINGUR ÓLAFSSON (piano)
- 29.08. VOX CLAMANTIS
- 30.08. HAGEN STRING QUARTET
- 02.09. HONG KONG PHILHARMONIC
- 03.09. ABEL SELAOCOE & BANTU ENSEMBLE
- 05.09. PHILHARMONIA ORCHESTRA LONDON
- 06.09. TRIO MERAN-TEHERAN
- 08.09. ACADEMY OF ST. MARTIN IN THE FIELDS
- 09.09. ACADEMY OF ST. MARTIN IN THE FIELDS
- 10.09. DANIEL HOPE, NILS LANDGREN & FRIENDS
- 11.09. ZÜRCHER KAMMERORCHESTER
- 12.09. VOCES8 (London)
- 16.09. BACHWERKVOKAL SALZBURG
- 17.09. BAROLOMEYBITTMANN
- 18.09. APOLLO5 (London)
- 19.09. IL POMO D'ORO . ANASTASIA KOBEKINA
- 22.09. DRESDNER PHILHARMONIE

Präsident: Hermann Schnitzer
Intendant: Andreas Cappello

event sponsors:



INFO:

+39 0473 496030 . www.meranofestival.com

main sponsors:



16

ADERN DES LEBENS



Die Waale im Vinschgau – eine jahrhundertealte Geschichte. Einst waren es mehr als 360 Bewässerungsgräben. Jene wenigen, die es noch gibt, sind nach wie vor von Bedeutung für die Landwirtschaft – und Kulturerbe der Menschheit

Le rogge della Val Venosta hanno una tradizione secolare. Un tempo i canali di irrigazione erano più di 360: i pochi giunti fino a noi sono preziosi per l'agricoltura, oltre a essere riconosciuti come Patrimonio dell'Umanità

TEXT/TESTO — *Dunja Smaoui*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Alexander Alber*

VENUSTA

ELF KILOMETER
Der Tscharser Waalweg ist Teil eines jahrhundertealten Systems. Der Wasserlauf versorgt die umliegenden Felder mit Schmelzwasser.

UNDICI CHILOMETRI
Il sentiero della Roggia di Ciardes fa parte di un sistema secolare che provvede a irrigare i campi con l'acqua di fusione dei ghiacciai.

17

L'ACQUA, L'LINEA VITALE





KENNER DER WEGE

Schon als Kind spielte Gianni Bodini in den Waalen – und fand ähnliche Wasserläufe später bei Reisen auf der ganzen Welt wieder.

ESPERTO DI SENTIERI

Da bambino Gianni Bodini giocava lungo le rogge, da adulto nei suoi viaggi per il mondo ha ritrovato corsi d'acqua simili.

„Ein großes Stück Geschichte“

„Un pezzo importante di storia“



Zwischen Moos und Sträuchern, kaum sichtbar auf einer kleinen Wiese im Schnalstal, taucht plötzlich ein Rohr unweit eines Baches auf. Es ist Teil eines jahrhundertalten Bewässerungssystems: der Tscharser Schnalswaal. Mit elf Kilometern der längste in Südtirol. Einer jener Bewässerungskanäle, deren Dokumentation vor mehr als einem halben Jahrtausend begann. Sich vorbeischlängelnd an Weideflächen und Kastanienhainen. Er führt in ein Waldstück und verschwindet für vierhundert Meter in einem Felsen. Teilweise in solchen Rohren, teilweise in hölzernen Rinnen bahnt sich das Wasser darin seinen Weg durch die Schlucht, entlang eines gleichmäßigen Wanderweges, bevor es in Kastelbell sein Ende nimmt und auf dem Weg die Felder zahlreicher Bauern mit dem Schmelzwasser der dominierenden Gletscher der Ötztaler Alpen speist.

Es ist ein Herbsttag im Oktober. Die Sonne steht tief, die ersten gelb-roten Blätter fallen wie Federn zu Boden. In Juval im unteren Vinschgau ist der gleichmäßige Klang der Waalglocke zu hören. Fortlaufend schlägt der eiserne Hammer gegen die Schelle, die von einem Wasserrad betrieben wird. Gianni Bodini schaut hinauf zum Schloss und macht sich auf den Weg zum nahe gelegenen Tscharser Waalweg. Der Fotograf und Autor aus Schlanders ist ein Liebhaber und Kenner der Vinschgauer Waale. Schon als Kind, so erzählt der 76-Jährige, hat er in ihnen gespielt. Später als junger Erwachsener machte er sich auf, die Kontinente der Erde zu entdecken, und stellte fest: Wenn Menschen sich an Orten und Gegenden ansiedeln möchten und Wasser knapp ist, bauen sie Waale. Ob das in den Bergen Pakistans oder des Vinschgaus ist – „verschieden sind sie lediglich in Kultur und Sprache.“

FÜR DAS ÜBERLEBEN

So war es auch im niederschlagsarmen Vinschgau. Die Menschen sahen sich gezwungen, Waale anzulegen. Für das eigene Überleben, aber auch angetrieben durch das europaweite Umsteigen vom Selbstversorger zur Marktwirtschaft. In die Erde gegraben schufen sie über Jahrhunderte hinweg ein breites Netz an Bewässerungsläufen, die in dieser Region zu den ausgedehntesten und ältesten in den Alpen zählen. Ein großes Stück Geschichte für die Landwirtschaft. Doch von vielen Waalen sind nicht einmal mehr Überreste zu entdecken. Nicht wenige wurden ausgetauscht durch Druckrohre, die – anders als der natürliche Waal – keinen Tropfen Wasser verlieren. Jene, die erhalten blieben, sind kulturelle

Tra il muschio e i cespugli, a malapena visibile su un piccolo prato della Val Senales non lontano da un torrente, sbuca all'improvviso una tubazione. Fa parte di un secolare sistema di irrigazione, la roggia Schnalswaal di Ciardes, che con i suoi 11 chilometri è la più lunga dell'Alto Adige. Si tratta di un canale di irrigazione le cui prime notizie risalgono a oltre mezzo millennio fa. Serpeggiando tra pascoli



e castagneti, attraversa un tratto di bosco per poi scomparire per 400 metri dentro una roccia. Scorrendo in parte in tubazioni e in parte in canali in legno, l'acqua proveniente dalla fusione dei ghiacciai delle Alpi Venoste si fa strada nella gola, sempre fiancheggiata da un sentiero, per terminare a Castelbello irrigando lungo il suo percorso i campi di molti contadini. È un giorno di ottobre, il sole è basso all'orizzonte e le prime foglie gialle e rosse cadono a terra leggere come piume. Da Juval, in Bassa Val Venosta, si ode il

tintinnio regolare delle campane delle rogge. Azionato da una ruota idraulica, il martelletto metallico batte senza sosta contro la campanella. Gianni Bodini alza lo sguardo verso il castello e imbecca il sentiero che conduce alla vicina Roggia di Ciardes. Questo fotografo e scrittore di Silandro è un appassionato esperto di rogge della Val Venosta. Oggi ha 76 anni, ma già da bambino giocava lungo questi canali. Poi da giovane, man mano che esplorava i continenti del nostro pianeta, scoprì che ovunque gli esseri umani, quando decidono di insediarsi in territori dove l'acqua è scarsa, scavano delle rogge. Dalle montagne del Pakistan a quelle della Val Venosta “cambiano solo la lingua e la cultura”.

PER LA SOPRAVVIVENZA

Così anche gli abitanti della Val Venosta, terra povera di precipitazioni, si videro costretti a impiantare una rete di canali irrigui, *Waale* in tedesco. Non solo per sopravvivere, ma anche spinti dalla transizione su scala europea dall'economia di sussistenza a quella di mercato. Scavando la terra crearono nel corso dei secoli una vasta rete di canali di irrigazione, che in questa zona sono tra i più ramificati e



KLEINE WUNDER — Waalglocken zeigen dem Waaler an, dass das Wasser fließt. Schweigen sie, liegt ein Schaden vor.

UN PICCOLO MIRACOLO — Le campanelle segnalano ai guardiani delle rogge che l'acqua sta scorrendo. Se tacciono significa che c'è un problema.

Anziehungspunkte und bis heute Basis für die Bewässerung der Vinschgauer Landwirtschaft. Es gibt nur wenige, die so viel über diese besonderen Kulturgüter wissen wie Bodini, der sein Leben lang für ihren Erhalt gekämpft hat. Er weiß, die Kanäle haben den Bewohnern im Vinschgau Leben und Wohlstand gebracht. „Für mich“, sagt er, „sind die Waale wie kleine Wunder der Zivilisation. Ich nenne sie Wasseradern. Sie bringen Wasser. Adern bringen Leben.“

Doch da *Rivus* im Lateinischen *Kanal* bedeutet und ein *Rivalis* jemand ist, der einen Kanal mit jemandem teilen muss, sind Streit, unterschiedliches Rechtsempfinden und eine eigennützige Verwaltungspraxis vorprogrammiert. Das sei von Beginn an so gewesen, sagt Bodini und erzählt von Jahrhunderte andauernden Prozessen um Wasserdiebstahl. Er erzählt von Bauern, die nachts im kalten Wasser standen, um mit Blechen, Lumpen und Steinplatten das Wasser in die Wiesen zu lenken. Von Waalen, die über Straßen verlaufen, von falschen Kalkulationen, von Gemeinschaften und Rivalitäten. Eine Bauernfamilie alleine hätte einen Waal niemals bauen und erhalten können. Damals nicht, heute nicht – in einem Gebiet mit kilometerlangen Wasserläufen, die der zerstörerischen Kraft der Natur mit Erdbeben, Lawinen und Steinschlägen ausgesetzt sind. „Der Waal zwingt die Menschen dazu, eine Gemeinschaft zu bilden.“ Er bleibt einen Moment stehen, zuckt mit den Schultern und lacht. „Ohne Gemeinschaft kann man ihn nicht bauen, aber natürlich gibt es in so einer Gemeinschaft auch mal Reibungen.“

DIE RUHE SCHLÄGT ALARM

So bildete sich aus dem Gemeinschaftswerk um den Bau schon etwa im 14. Jahrhundert ein Verwaltungsrat, um das Wasser gerecht zu verteilen. „Der Waal ist wie ein Mehrfamilienhaus, in dem jeder seine Aufgaben erfüllen muss. So wurden Waaler gewählt. Personen, die die Verwaltung der Wassernutzung übernahmen und für die täglichen Kontrollgänge entlang der Waale zuständig waren.“ Nach ein paar Metern lässt er die Waalglocke hinter sich und auch das Häuschen, in dem früher die Waaler während der Bewässerungssaison lebten. Auf einem Schild an der Hauswand steht in weißen Buchstaben geschrieben:

*Die Waalschell hell erklingt, solong das Wasser rinnt.
Und bleibt das Wasser einmal aus, muss der Waaler
aus dem Haus!*

Mit den Waalen ist es nämlich ganz anders als mit jedem Überwachungssystem: Die Ruhe ist es, die Alarm schlägt.

Waalglocken, oder auch Waalschellen, zeigen an, dass das Wasser im Kanal fließt. Werden die Schläge des

antichi delle Alpi. Sono un'importante testimonianza della storia agricola, anche se oggi di tante rogge non resta più nulla. Molte sono state sostituite da condotte forzate che, a differenza delle rogge naturali, non disperdono acqua. Quelle rimaste sono attrazioni culturali e tuttora un mezzo fondamentale per irrigare i terreni agricoli venostani. Pochi conoscono questi particolari tesori culturali come Bodini, che ha dedicato la sua vita per tutelarli. Sa che i canali hanno portato vita e benessere agli abitanti della Val Venosta. “Per me”, dice, “le rogge sono una piccola meraviglia della civiltà. Io le chiamo vene d'acqua. Perché portano l'acqua come le vene portano la vita”.

Dato che in latino *rivus* significa canale e *rivalis* è colui che deve condividere un canale con qualcuno, conflitti, differenti interpretazioni della legge e una gestione pratica spesso distorta a fini personali erano pressoché inevitabili. “È stato così sin dall'inizio”, afferma Bodini raccontando di centinaia di cause per furto d'acqua che continuano ancora oggi. Narra di contadini che di notte si calavano nell'acqua fredda per deviarla nei prati con lamie, stracci o lastre di pietra. Di rogge che passano sopra strade, di calcoli sbagliati, di comunità e di rivalità. Una singola famiglia di contadini non avrebbe mai potuto costruire e mantenere in funzione una roggia da sola. Né allora né oggi, in un territorio con corsi d'acqua lunghi chilometri esposti alla forza distruttrice della natura con frane, slavine e cadute di massi. “La roggia costringe gli individui a creare comunità.” Resta in silenzio per un attimo, scrolla le spalle e sorride: “Senza una comunità non si può realizzarla, ma naturalmente in una comunità di questo genere a volte ci sono anche dei conflitti”.

IL SILENZIO È IL SEGNALE DI ALLARME

Così dal lavoro collettivo per la costruzione delle rogge nacque già nel XIV secolo un consiglio di gestione per distribuire equamente l'acqua. “La roggia è come un condominio, in cui ogni famiglia deve fare la sua parte. Si eleggono i Waaler, i guardiani delle rogge, incaricati di gestire l'utilizzo delle acque e di effettuare controlli quotidiani lungo i canali.” Camminando, Bodini si lascia alle spalle la campanella e la casetta in cui un tempo abitavano i Waaler stagionali. Una targa sulla parete della casa riporta in lettere maiuscole bianche una sorta di filastrocca in tedesco:

*La campanella suona forte, finché l'acqua scorre.
E se l'acqua cessa, il guardiano deve uscire dalla casa!*

Per le rogge, insomma, vale il contrario rispetto a qualsiasi sistema di controllo: è il silenzio a far scattare l'allarme.

Il suono delle campanelle indica che l'acqua scorre nel canale. Se i colpi del martelletto azionato dalla ruota



SENKRECHTE FELSEN — *In schwindelerregenden Höhen wurde 1830 der Naturser Hochwaal gebaut. Dafür brauchte es ein gutes Auge und starke Nerven.*

PARETI VERTICALI — *La Hochwaal di Naturno fu costruita nel 1830 ad altezze vertiginose. Ci vollero grande precisione e nervi saldi.*

Hammers im eingesetzten Wasserrad unregelmäßiger oder bleiben gar aus, weiß der Waaler: Irgendwo gibt es am Waal einen Schaden. Schnell muss er die Stelle finden und das Wasser ableiten, damit es keine größeren Probleme verursachen kann. Da laufendes Wasser eine potenzielle Gefahr ist und einen Waal zu erhalten viel Arbeit, gibt es die Waaler heute immer noch – wenn auch mit weniger hohem Stellenwert und nicht für jeden Kanal. Die bewährten Regeln der Wasserentnahme und die Berechnung der nutzbaren Wassermenge, Zuteilungen über Tage oder Stunden – sie gelten seit jeher und finden sich in jeder Interessengemeinschaft, die an einen Waal angeschlossen ist, wieder.

TOURISMUS UND ROMANTIK

Bodini zeigt in die senkrechten Felsen des Sonnenbergs. „Dort drüben verlief zum Beispiel ein Waal, der zu den gefährlichsten der Region zählte.“ Die Geschichte hinter dem Naturser Hochwaal, der 1830 gebaut wurde, erzählt von Arbeitern, die unzählige lange Holzrinnen bauten und sich von oben abseilten, um sie mit viel Feingefühl, einem guten Auge und starken Nerven in der Felswand zu befestigen. Dicke Eisenstangen und Überreste der Rinnen ragen noch heute aus dem Fels, in dem vor einigen Jahren einer der anspruchsvollsten Klettersteige Südtirols eröffnet wurde. Für die beiden Waaler wurde damals zu Beginn der Saison in der Kirche eine Messe gelesen. Gott sollte ihnen beistehen – in dieser schwindelerregenden Höhe.

Der Weg schwenkt nun auf die Hänge des Sonnenbergs. Links unten im Tal liegen die landwirtschaftlich genutzten Apfelplantagen. Seit jeher ist der Vinschgau von seiner Trockenheit geprägt und regenärmeres Tal im gesamten Alpenraum. Der durchschnittliche Jahresniederschlag ist mancherorts mit dem in Gegenden Siziliens zu vergleichen. Erst mit dem Tourismus sei auch eine gewisse Romantik um den Waal entstanden, sagt Bodini: „Doch einen Bauern, der am Waal leben und arbeiten muss, den interessiert die Romantik nicht.“

Mitte der 1980er-Jahre übernahmen neuere Technologien die Bewässerung – die Beregnungsanlagen. In jener Zeit wurden viele Waale aufgelassen oder in Rohre geleitet. Von den einstigen 360 Waalen im gesamten Vinschgau mit einer Gesamtlänge von 1.000 Kilometern sind heute noch

idraulica diventano irregolari o cessano del tutto, il guardiano sa che da qualche parte lungo la roggia c'è un intoppo. E deve trovare rapidamente il punto danneggiato, per **23** deviare l'acqua evitando che sorgano problemi più gravi. Dato che l'acqua che scorre è un potenziale pericolo e mantenere in funzione una roggia richiede molto impegno, i Waaler esistono ancora oggi, anche se non per ogni canale e con un ruolo minore. Le regole consolidate del prelievo d'acqua e il calcolo della quantità utilizzabile, le ripartizioni in giorni o ore, valgono da sempre e ricorrono in ogni comunità che utilizza una roggia.

TURISMO E ATMOSFERE ROMANTICHE

Bodini indica le rocce verticali del Monte Sole: “Lassù, per esempio, correva una roggia che era considerata la più pericolosa dell'intera regione”. La storia della Hochwaal di Naturno, realizzata nel 1830, racconta di operai che costruirono un'infinità di canali in legno calandosi dall'alto con grande cautela, occhio esperto e nervi saldi per fissarli alla parete rocciosa. Spesse barre di ferro e resti di canali spuntano ancora oggi dalle rocce in cui, qualche anno fa, è stata tracciata una delle vie ferrate più impegnative dell'Alto Adige. Per i due guardiani all'inizio della stagione si celebrava una messa in chiesa: su questi strapiombi da capogiro l'aiuto del Signore era indispensabile.

Il sentiero ora serpeggia lungo i pendii del Monte Sole. Sotto a sinistra, nel fondovalle, si estendono i meleti. Da sempre la Val Venosta è caratterizzata dal basso tasso di umidità, non a caso è la valle meno piovosa dell'intero arco alpino. Qui in alcune località le precipitazioni medie annue sono paragonabili a quelle di certe zone della Sicilia.

Solo il turismo è riuscito a dare delle rogge un'immagine romantica, spiega Bodini: “Ma un contadino che deve vivere e lavorare lungo una roggia non è interessato agli aspetti romantici”.

A metà degli anni ottanta sono subentrate nuove tecnologie di irrigazione, come gli impianti a pioggia. In quell'epoca molte rogge sono state abbandonate o deviate all'interno di condotte. Delle 360 rogge presenti in origine in tutta la Val Venosta, per una lunghezza totale di 1.000





UNTERGEHENDE KULTUR — *Von einst 360 Waalen gibt es heute noch 50. Das Wasser reicht nicht mehr aus, doch die Waale bleiben Naturdenkmäler.*

UNA CULTURA CHE SCOMPARE — *Delle 360 rogge di un tempo ne sono rimaste 50. La loro acqua non basta più, ma le rogge restano monumenti naturali.*

knapp 50 aktive übriggeblieben. Ein bedeutender Teil des Wassers wird weiterhin aus dem Waal entnommen. Doch für die großen landwirtschaftlich genutzten Flächen reicht dieses Wasser nicht mehr aus.

Für Gianni Bodini ist diese Entwicklung ein Zwiespalt. Zum einen ist sie wirtschaftlich wichtig, zum anderen bedeutet sie den Untergang einer Kultur. Als die neuen Technologien an Bedeutung gewannen, stellte sich der damals junge Fotograf mit einer Umweltschutzgruppe vor die Bagger. Die Waale sind Naturdenkmäler und kulturelle Zeugnisse einer weit zurückreichenden Vergangenheit, die den Vinschgau auszeichnen. Ein Phänomen, das in kaum einer anderen Region so sichtbar sei, so Bodini. Die Umweltschützer hatten Erfolg. Ein klein wenig zumindest. „Die Waale, die noch da sind, lässt man nun in ihrer Ursprünglichkeit weiter fließen“, erklärt Bodini. Und nicht zuletzt ernannte die UNESCO im Dezember 2023 die traditionelle Bewässerung auf der Malser Haide im oberen Vinschgau samt Wissen, Technik und dazugehöriger Organisation zum „Immateriellen Kulturerbe der Menschheit“. — DS

chilometri, ne sono rimaste attive meno di 50. Una parte significativa dell'acqua viene prelevata tuttora dalle rogge, ma per le superfici agricole più ampie non basta più.

Per Bodini questa evoluzione è contraddittoria. Da un lato è importante in senso economico, dall'altro accelera la sparizione di una cultura. Quando le nuove tecnologie stavano diventando sempre più rilevanti, l'allora giovane fotografo cercò di fermare gli escavatori insieme a un gruppo di ambientalisti. Le rogge che caratterizzano la Val Venosta sono monumenti naturali e testimonianze culturali di un passato remoto. Un fenomeno che in nessun'altra regione è così evidente, secondo Bodini. Gli ambientalisti ebbero successo, almeno in parte. „Le rogge ancora esistenti possono continuare a scorrere nel loro stato originario“, spiega Bodini. Non da ultimo nel dicembre del 2023 l'UNESCO ha dichiarato „patrimonio immateriale dell'umanità“ il sistema di irrigazione tradizionale della Muta di Malles in Alta Val Venosta, insieme alle conoscenze, alla tecnica e all'organizzazione che lo rendono possibile. — DS

BERG-BAHNEN LATSCH

Wandern, biken & genießen

IMPIANTI DI RISALITA LACES

Escursioni, gite in mountain bike e rilassarsi

SESSELLIFT / SEGGIOVIA

TARSCHER ALM MALGA DI TARRES
1.940m

SEILBAHN / FUNIVIA

ST. MARTIN SAN MARTINO
1.740m



Latsch - Martelltal
Vinschgau - Val Venosta



BUS & BIKESHUTTLE
TÄGLICH / GIORNALIERO

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

bergbahnen-latsch.com

ENTLANG
DER
WAALE

LUNGO
LE
ROGGE

26

WANDERN UND WISSEN

Warum heißt es Kandlwaal? Welche Wanderung eignet sich für den Kinderwagen? Auf eigene Faust entlang der alten Wasserläufe mit der neuen Waalwegbroschüre von Vinschgau Marketing inklusive kleinem Waal-Glossar, 21 Wegbeschreibungen und Wissenswertem zu den Vinschger Waalen.



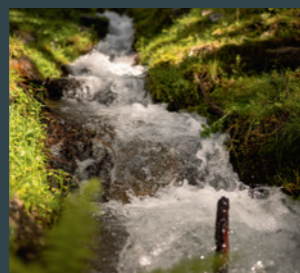
MUSEUMSBESUCH

Mit der Dauerausstellung „WassrWossr“ erzählt das Vuseum in Schludern von der Geschichte der Waale, von Flora und Fauna entlang der Wege – und zeigt, warum die Wasserläufe den Vinschgau bis heute prägen. Am Schauwaal mit Waalerhütte und Waalschelle taucht man in die Vergangenheit ein.



EINKEHRFEST

„Inkearn“ heißt es, wenn das Wasser in den gesäuberten Waal eingeleitet wird. Ein Ereignis, das einst den Beginn des Frühlings kennzeichnete und gefeiert wurde. Am Oberwaal in Mals lässt man diese Tradition mit einer Kulturwanderung und einem Fest samt Segnung des Waals wieder aufleben.



MIT DEM WAALER

Der Beruf des Waalers ist selten geworden. Bei dieser Wanderung in Latsch entlang des plätschernden Wassers erzählt einer der letzten Waaler Geschichten von früher, über die Arbeit und das alte Bewässerungssystem. Obligatorisch: eine gemeinsame Jause mit Speckbrot.



WELTERBE

Das jahrhundertalte Bewässerungssystem der Malser Haide wurde 2023 in die UNESCO-Liste des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Die Wiesen zwischen Burgeis und dem Haidersee werden bis heute über vier Waale überflutet, Larginwaal, Magrinswaal, Töschgwaal und Nuiwaal.



PER SAPERNE DI PIÙ

Da dove viene il nome Kaandlwaal? Quali percorsi sono più adatti ai passeggini? Alla scoperta degli antichi sentieri lungo le rogge con la nuova brochure “I sentieri delle rogge” di Val Venosta Marketing: un piccolo glossario, 21 percorsi descritti passo per passo e tante interessanti informazioni.

UN MUSEO DA VEDERE

La mostra permanente “WassrWossr” al Vuseum di Sluderno racconta la storia delle rogge, ne illustra la flora e la fauna e il ruolo che i canali ancora hanno in Val Venosta. Una roggia dimostrativa, completa di baita del guardiano e di campanella dell’acqua, assicura un salto nel passato.

FESTA PER LE ACQUE

L’“Inkearn” è la reimmissione delle acque nelle rogge dopo la pulizia: in passato era un evento da celebrare, poiché segnava l’inizio della primavera. Lungo la roggia Oberwaal di Malles la tradizione rivive con una passeggiata culturale e una festa che include la benedizione della roggia.

A SPASSO CON IL GUARDIANO

Quello del guardiano delle rogge è un mestiere quasi scomparso. Lungo un percorso a Laces, accompagnato dal suono dell’acqua gorgogliante, uno degli ultimi guardiani racconta del suo lavoro e dell’antico sistema di irrigazione. Al termine un’immancabile merenda con pane e speck.

PATRIMONIO MONDIALE

Nel 2023 la secolare rete di irrigazione della Muta di Malles è stata inserita nella lista dei Patrimoni immateriali dell’UNESCO. I prati tra Burgusio e il Lago di San Valentino sono bagnati ancora oggi da quattro rogge: Larginwaal, Magrinswaal, Töschgwaal e Nuiwaal.



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

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

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

suedtirol.info/sustainable-holiday



MEHR INFOS ZU DEN WAALEN UND WAALWEGEN IM VINSCHGAU: vinschgau.net
PER ALTRE INFORMAZIONI SULLE ROGGE E I LORO SENTIERI IN VAL VENOSTA: venosta.net



STILLUNDS SIEWEISS

28

CANDIDORE OVATTAIO

29

TEXT/TESTO — *Debora Longariva*
FOTOS/FOTOGRAFIE — *Benjamin Pfitscher*

Sanft legt sich die Schneedecke über Vinschger Wälder, Dreitausender, Almen und Bergdörfer, die Sonne lässt die Landschaft glitzern. Etwas Kitsch? Warum nicht. Ein Winter fernab der Pisten

Un soffice manto di neve avvolge boschi, vette oltre i tremila, alpeggi, borghi montani e il sole fa brillare il paesaggio. Sembra una cartolina, vero? Un inverno lontano dalle piste



30

01 Auf gut markierten Wegen und ausgewiesenen Pfaden stapfend durch die Winterwelt: eine Schneeschuhwanderung zur Furkelhütte auf 2.153 Metern oberhalb von Trafoi mit Ausblick auf die Ortlergruppe.

01 Immergersi nei paesaggi invernali su sentieri sicuri e ben segnalati: salire con le ciaspole al Rifugio Forcola sopra Trafoi, a 2.153 metri, da cui si gode di una vista spettacolare sull'Ortles.

02 Zum Aufwärmen in holzgetäfelten Stuben oder auf der Sonnenterrasse: Nichts stärkt schmackhafter als Knödel, dazu ein Glas Wein. Zahlreiche Almen und Hütten im Vinschgau sind im Winter geöffnet, teilweise auch abends.

02 Nel tepore di una stube rivestita in legno o di una terrazza soleggiata, un piatto di canederli e un bicchiere di vino rifocillano con gusto. In Val Venosta in inverno molti rifugi e malghe sono aperti, alcuni anche di sera.



VENUSTA

31



03 Tal oder Berg. Wunderland. Schritt für Schritt im knirschenden Schnee. Die sicheren präparierten Winterwanderwege im Vinschgau überwinden mal Hunderte Höhenmeter, mal schlängeln sie sich gemächlich durch die Landschaft – im Bild in Sulden.

03 Camminare in quota o nel fondovalle tra paesaggi stupendi, con la neve che scricchiola sotto i propri passi. La Val Venosta offre sentieri invernali ben battuti che salgono per centinaia di metri o serpeggiano dolci tra il paesaggio (qui a Solda).



04
Mit der nötigen Erfahrung, Ortskenntnis, Ausrüstung und in Begleitung eines ausgebildeten Bergführers: Im abgeschiedenen Rojental führt eine leichte Skitour bis ins Hochgebirge, etwa auf den Äußeren Nockenkopf (2.769 m).

04
Esperienza, conoscenza dei luoghi, attrezzatura adeguata e l'accompagnamento di una guida alpina: nella solitaria Val di Roia un itinerario scialpinistico leggero conduce in vetta, come il Dosso di Fuori (2.769 m).



05
Der Wind weht durch die Haare, die kühle Winterluft knistert auf den roten Wangen. Wo? Auf der Naturrodelbahn am Watles oder einmal pro Woche abends im Flutlicht auf der Höldele im Martelltal.

05
L'emozione del vento tra i capelli e dell'aria fresca sulle gote arrossate. Dove? Sulla pista da slittino naturale di Watles o sulla Höldele in Val Martello, illuminata una sera alla settimana.

06
Wenn der 89 Hektar große Haidersee (im Bild) auf 1.450 Metern gefriert, führt eine breite Spur über die Eisfläche. Drumherum nur Weite und am Ufer in der Ferne Dörfer und verschneite Wiesen. Nicht weniger malerisch: der Gletscherblick vom Natureislaufplatz in Unser Frau im Schnalstal.

06
In inverno il Lago di San Valentino alla Muta (nella foto), con i suoi 89 ettari a 1.450 metri, si trasforma in un'immensa pista ghiacciata. Intorno solo ampi spazi e, in lontananza, paesi e prati innevati. Altrettanto pittoresca è la vista sui ghiacciai dalla pista di pattinaggio naturale di Madonna di Senales.



5
WINTERLICHE
ERLEBNISSE

5
ESPERIENZE
INVERNALI

34

IN SPUREN

Frische Bergluft und idyllische Einsamkeit beim Langlaufen auf schneesicheren Höhen- und Panoramaloipen. Noch mehr Action gibt's am Schießstand: Biathlon in den Nordischen Skizentren Grogg in Martell und Schlinig, beide Trainingsorte und Wettkampfstätten für die europäische Elite.



MIT WIND

Skier oder Snowboard anschnallen und sich bei perfekten Verhältnissen übers Eis ziehen lassen: Der Reschensee und Haidersee sind perfekte Snowkite-Spots und Austragungsort internationaler Rennen. Ein Sport, der Übung braucht – die Profis der Vinschger Kiteschulen zeigen die richtige Technik.



IM EIS

Vertikaler Nervenkitzel: Mit Seil, Helm, Steigeisen und Pickel bewaffnet bezwingen geübte Extremsportler meterhohe Wände. Wo? Auf den künstlich angelegten Eistürmen in Suldén und Martell – oder auf zugefrorenen Wasserfällen. Für Anfängerinnen und Anfänger gibt es Schnupperkurse.



AM BERG

Mal größer, mal kleiner: Die fünf Skigebiete im Vinschgau bieten Abwechslung von Gletscher bis Familientag. Trafoi, Watles oder Schöneben-Haideralp, schneesicher und sonnenverwöhnt sind sie alle. In Suldén am Ortler und in der Alpin Arena Schnals dauert die Saison sogar von November bis Mai.



IM DORF

Zeit der Feste: Vor Weihnachten sind die Dörfer stimmungsvoll geschmückt und Adventmärkte halten in Gassen und auf Plätzen Einzug. Am 5. oder 6. Dezember sind traditionell Krampus und der heilige Nikolaus unterwegs. Am Ende des Winters wird die kalte Jahreszeit mit Bräuchen vertrieben.



IN PISTA

Aria pura di montagna e pace assoluta: lo sci di fondo su piste in alta quota garantisce neve sicura e paesaggi mozzafiato. Per chi ama le sfide c'è il biathlon; i centri di sci nordico Grogg a Martello e Slingia, ospitano gli allenamenti e le gare dei migliori atleti d'Europa.

CON IL VENTO

Sci o snowboard ai piedi e via, il vento farà il resto: i laghi di Resia e di San Valentino sono due perfette mete, e teatro di gare internazionali, dello snowkite. È uno sport che richiede tecnica e i professionisti delle scuole di kite della Val Venosta sono pronti a insegnarvela.

SUL GHIACCIO

Adrenalina in verticale: armati di corda, casco, ramponi e piccozza gli appassionati di sport estremi scalano pareti alte parecchi metri. Dove? Sulle torri di ghiaccio artificiali di Solda e Martello o sulle cascate di ghiaccio. Si organizzano anche corsi di prova per principianti.

IN MONTAGNA

Piccoli o grandi, i cinque comprensori sciistici della Val Venosta offrono un mondo di varietà, dai ghiacciai alle piste per famiglie. Trafoi, Watles o Belpiano-Malga San Valentino garantiscono neve sicura e tanto sole. E a Solda all'Ortles e all'Alpin Arena Senales la stagione dura da novembre a maggio.

NEI PAESI

È tempo di feste: nel periodo natalizio i paesi si vestono di luci e decorazioni, e i mercatini dell'Avvento animano strade e piazze. Il 5 o il 6 dicembre come da tradizione sfilano il Krampus e San Nikolaus, mentre a fine inverno si scaccia la stagione fredda con antichi riti.

pr

Ski-Duo Schöneben-Haideralp und Watles Ski Duo Belpiano-Malga San Valentino e Watles



Klare Bergluft und Schneesicherheit machen die Ferienregion Reschensee zum perfekten Spot für Winterfans. Mit rasanten Abfahrten für Adrenalinjunkies und sonnigen Hängen für Genießer warten hier gleich zwei Skigebiete – und insgesamt 83 Pistenkilometer und 18 moderne Aufstiegsanlagen. 65 Kilometer davon liegen im Skigebiet Schöneben-Haideralp ebenso wie ein ausgezeichneter Snowpark. Das kleinere Skigebiet Watles mit 18 Pistenkilometern ist nicht umsonst als Skigebiet der Genießer bekannt. Ein kleines Highlight ist hier die 4 Kilometer lange Naturrodelbahn. Das Beste an beiden? Der Panoramablick auf die umliegende, Gipfel und die Einkehr in eine Skihütte mit alpinen Köstlichkeiten.

SKI- UND ERLEBNISBERG WATLES
WWW.WATLES.NET
SKIGEBIET SCHÖNEBEN-HAIDERALP
WWW.SCHOENESEN.IT

Aria cristallina e neve sempre garantita rendono la regione turistica del Lago di Resia la meta perfetta per gli amanti dell'inverno. Due comprensori sciistici offrono emozionanti discese per gli amanti della velocità e dolci pendii soleggiati per chi preferisce ritmi più rilassati – con 83 chilometri di piste e 18 moderni impianti di risalita. 65 i chilometri di piste, più un fantastico snowpark, di Belpiano-Malga San Valentino. 18 quelli di Watles, apprezzato da chi cerca la tranquillità, con la chicca della pista naturale per slittino lunga 4 chilometri. Il meglio di entrambi i comprensori? La vista mozzafiato sulle cime circostanti e una sosta in un rifugio per gustare le specialità alpine.

COMPRESORIO SCIISTICO ED
ESCURSIONISTICO WATLES: WWW.WATLES.NET
COMPRESORIO SCIISTICO BELPIANO-MALGA
SAN VALENTINO: WWW.SCHOENESEN.IT

MEHR INFOS ZU WINTERAKTIVITÄTEN IM VINSCHGAU: vinschgau.net
PER ALTRE INFORMAZIONI SULLE ATTIVITÀ INVERNALI IN VAL VENOSTA: venosta.net

SCHÖNEBEN-HAIDERALP & WATLES / BELPIANO-MALGA SAN VALENTINO E WATLES



1 LUFTIGE HÖHEN

108 Kilometer führt der Vinschger Höhenweg von der Etschquelle nach Staben durch artenreiche Vegetation am Sonnenberg.

2 KÖNIGLICHER GIPFEL

Der höchste Berg Südtirols und Tirols: 1804 erfolgte die Erstbesteigung des Ortlers (3.905 m) auf Befehl von Erzherzog Johann von Österreich.

3 LÄNGER BIKEN

Früh und lange schneefrei sind die MTB-Trails am Sonnenberg zwischen Kastelbell, Latsch, Schlanders und Prad am Stilfserjoch – eine der längsten Bike-Saisonen der Alpen.

4 WERTVOLLES WEISS

Weißwasserbruch und Schrägbahn: bei Führungen und Wanderungen in die spannende Geschichte des Laaser und Gölflaner Marmors eintauchen.

5 STOLZER VOGEL

Im Nationalpark Stilfserjoch brüten majestätische Bartgeier, die bei einer Tour mit Wandereleitern des Nationalparks beobachtet werden können.

6 HERZHAFTER TRADITION

Eine Törggelen-Partie mit regionalen Spezialitäten wie Kastanien und Bauern-Krapfen in Almen, Buschenschänken und Gasthäusern von Anfang Oktober bis Mitte November.

7 EISIGER FUND

Zu Fuß oder auf Skiern: Die Ötzi Glacier Tour folgt den Spuren des bedeutendsten Gletscherfunds der Welt – vom Schnalser Talschluss zum Tisenjoch auf 3.210 m.

1 DOVE L'ARIA È LEGGERA

In 108 km l'Alta Via Val Venosta conduce dalla sorgente dell'Adige a Stava attraverso la ricca vegetazione del Monte Sole.

2 VETTA REGALE

È la montagna più elevata dell'Alto Adige: l'Ortles (3.905 m) fu scalato per la prima volta nel 1804 per ordine dell'arciduca Giovanni d'Austria.

3 IN BICI PIÙ A LUNGO

I trail per MTB sul Monte Sole tra Castelbello, Laces, Silandro e Prato allo Stelvio sono privi di neve gran parte dell'anno: una delle stagioni ciclistiche più lunghe delle Alpi.

4 L'ORO BIANCO

Cava Acqua Bianca e ferrovia marmifera: visite guidate e camminate per immergersi nell'emozionante storia del marmo di Lasa e di Covelano.

5 FIERI RAPACI

Nel Parco Nazionale dello Stelvio nidificano maestosi gipeti barbuti che si possono osservare con tour guidati a piedi.

6 SAPORI DELLA TRADIZIONE

Una serata Törggelen con specialità locali come castagne e "krapfen del contadino": da inizio ottobre a metà novembre nelle malghe, nelle osterie e nelle trattorie.

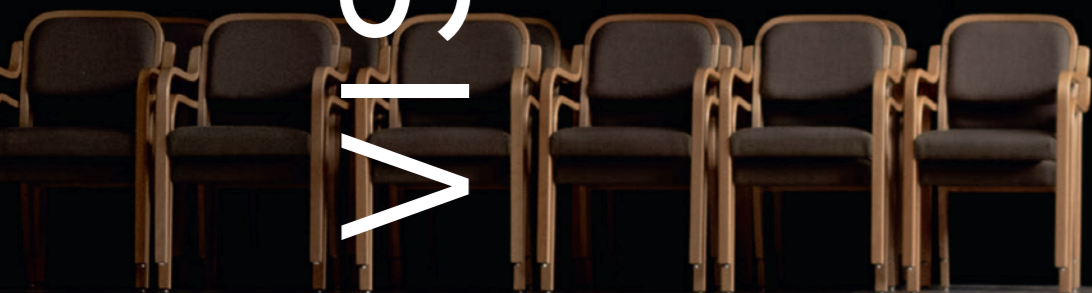
7 L'UOMO DEI GHIACCI

A piedi o sugli sci, l'Ötzi Glacier Tour segue le tracce della scoperta glaciale più famosa del mondo: dal termine della Val Senales al Gogo di Tisa a quota 3.210 m.



WIR VISIONÄRE

VENUSTA



TEXT/TESTI — Lenz Koppelstätter
FOTOS/FOTOGRAFIE — Armin Huber

NOI VISIONARI

Die Vinschgerinnen und Vinschger waren immer schon Menschen, die sich dem Schicksal nicht ergaben. Die sich, wenn nötig, ihre eigene Welt schufen. Dem Altbewährten verbunden, den Blick in die Zukunft gerichtet – stets neue Ideen kreierend, neue Wege gehend. Auch heute noch. Drei Begegnungen

Le venostane e i venostani sono da sempre persone che non si arrendono al destino e, quando necessario, sono capaci di creare un mondo a propria misura. Legati alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro sono fucine di idee, pronti a percorrere nuove strade. Anche oggi. Tre testimonianze



RESILIENTES BERGDORF — Eine Projektgruppe rund um Regionalentwicklerin Daria Habicher will das Dorf wiederbeleben und nachhaltig gestalten.

UN COMUNE DI MONTAGNA RESILIENTE — Un gruppo di lavoro con a capo l'esperta di sviluppo regionale Daria Habicher vuole rivitalizzare e rendere sostenibile il paese.

#1 DARIA HABICHER STILFS/STELVIO

Politik und Gesellschaft haben mich schon immer interessiert. Konkret: Wie funktioniert das Zusammenleben? Im Rahmen eines nationalen Konjunkturplans konnten sich strukturschwache Gemeinden für ein Förderprogramm bewerben – die Regierung wollte damit Wege aufzeigen, wie historische *Borghi*, Ortskerne, vor dem Verfall gerettet werden können. Aus jeder Region Italiens wurde ein Dorf ausgewählt. Die Gemeinde Stilfs bewarb sich mit dem Konzept *Stilfs – Resilienz erzählen* und gewann! Das einst stolze Bergwerksdorf inmitten des Nationalparks ist von Abwanderung und Betriebssterben bedroht. Ziel der Projektgruppe ist es, Stilfs wiederzubeleben. Und das klar zukunftsorientiert: Wir nahmen uns vor, das Dorf nachhaltig zu gestalten. Wirtschaftlich, infrastrukturell und kulturell – so, dass es keinen Grund mehr gibt zu gehen.

Anfangs war die Bevölkerung skeptisch. Wird jetzt alles neu? Wir wollen keine Veränderung! Man muss dem mit Respekt begegnen. Wir haben Arbeitsgruppen gebildet und jede und jeden eingebunden. Ich habe immer gesagt: Hey, die Gemeinde hat im Lotto gewonnen, machen wir was daraus! Nun bauen wir ein Mobilitätszentrum, damit Stilfs gut mit der Welt verbunden ist. Ein Multifunktionshaus mit Geschäften, intergenerationalen Wohnungen und einer Bibliothek – damit vor Ort viel geboten ist. Wir organisieren Konzerte, Theater und das *StilZ-Festival* und schaffen Weiterbildungsangebote, wo junge Handwerksleute alte Berufe erlernen. Insgesamt sind es über 30 Projekte.“ — LK

Mi sono sempre interessata alla politica e alla società. A come funziona la vita collettiva. Nell'ambito del Piano nazionale di ripresa e resilienza, i comuni italiani carenti di infrastrutture hanno potuto candidarsi per un programma di finanziamenti istituito dal governo nazionale per salvare i borghi storici dal declino. Ogni regione italiana ha selezionato un borgo. Anche il Comune di Stelvio ha presentato il progetto *Stelvio – raccontare la resilienza* e ha vinto! Un tempo fiorente paese di minatori nel cuore del Parco Nazionale, oggi Stelvio è minacciato dall'emigrazione e dalla chiusura delle attività. Obiettivo del gruppo di progetto è rivitalizzare il paese aprendosi al futuro: ci siamo proposti di rendere il paese sostenibile sul piano economico, infrastrutturale e culturale, in modo che non ci siano più motivi per andarsene.

All'inizio la popolazione era scettica: 'Cambierà tutto? Noi non vogliamo cambiamenti!'. Bisognava affrontare le resistenze con rispetto. Così abbiamo creato gruppi di lavoro coinvolgendo tutti gli abitanti. Ho sempre detto: 'Ehi, il comune ha vinto alla lotteria, sfruttiamo quest'occasione'. Ora stiamo costruendo un centro per la mobilità per collegare meglio Stelvio al mondo. Un edificio multifunzionale con negozi, abitazioni intergenerazionali e una biblioteca, per offrire molte opportunità qui sul posto. Organizziamo concerti, spettacoli teatrali e il *Festival StilZ* e proponiamo corsi di formazione per insegnare ai giovani gli antichi mestieri artigiani. In totale, i progetti in corso sono oltre trenta". — LK

DARIA HABICHER (31) —

Daria Habicher, in Prad geboren, studierte Politik und Sozioökonomie in Wien und Bergen. Sie arbeitete für Eurac Research in Bozen, dann als selbstständige Regional- und Organisationsentwicklerin. Nun baut sie das LIA Collective mit auf, das Transformationsprozesse von Räumen oder Organisationen anstößt und begleitet.



DARIA HABICHER (31) —

Daria Habicher, nata a Prato allo Stelvio, ha studiato Politica ed Economia sociale a Vienna e Bergen. Ha collaborato con l'Eurac di Bolzano, poi come responsabile indipendente per lo sviluppo di regioni e organizzazioni. Sta partecipando alla fondazione del LIA Collective che supporta i processi di trasformazione di luoghi e organizzazioni.

#2 THOMAS ORTLER GLURNS/GLORENZA

Er redet wenig, macht viel. Dinge, bei denen andere sagen würden: Wer weiß, ob das wirklich klappt! „Ob etwas wirklich klappt, weiß man erst, wenn man es versucht“, sagt Thomas Ortler und geht von seinem einen Gastlokal über die Straßen der mittelalterlichen Stadt Glurns, mit Stadtmauer drumherum, rüber ins zweite seiner drei Lokale.

Als ganz junger Mann ist er weg aus dem Vinschgau. Wien, dann Berlin. Während er Geschichte studiert, jobbt er in Küchen. Voller Faszination. „Diese Energie!“, sagt er. Irgendwann erfährt er von seinem Vater, dass in Glurns ein 800 Jahre alter Turm zum Verkauf steht. Ein Turm, der einst ein Kerker war. Es regnete durchs Dach. Schimmel. Doch weil sein Vater, Fred Ortler, auch so einer ist wie Thomas Ortler selbst, gehen sie zur Bank, nehmen einen Kredit auf, kaufen das Haus.

Vorsechs Jahren öffnet in diesem Turm das *flurin*, das vieles gleichzeitig ist: Dorfbar mit Stil. Restaurant mit feiner Küche. Hotel mit unvergleichlichen Zimmern, einst Zellen. Ortler stellt junge Leute von überallher ein, einen Schweden, einen Iren. Er gestaltet sein Lokal so, wie er sich ganz Südtirol wünscht: weltoffen! Ortler kocht – und schreibt. Ein Buch über Berggerichte. Nur ein paar Schritte weiter betreibt er neuerdings das Bistro *Weisses Kreuz*. Er erfährt, dass auf der anderen Straßenseite das Traditionsgasthaus Steinbock schließt. Wieder weniger Konkurrenz, aber Ortler freut sich nicht. „Ich will nicht, dass in meiner Stadt Lokale zusperrten“, sagt er und wandelt durch den von ihm neu eröffneten *Steinb.ck*. „Glurns muss leben.“ — LK

Parla poco, fa molto. E fa cose per cui altri direbbero: lasciamo perdere! Chissà se funzionerà. „Se qualcosa funziona, lo si sa solo quando si prova a farla“, dice però Thomas Ortler mentre cammina per le strade della città medievale di Glorenza, interamente circondata dalla sua antica cinta muraria, dirigendosi al secondo dei suoi tre locali.

Da giovanissimo ha lasciato la Val Venosta. Prima Vienna, poi Berlino. Mentre studiava Storia ha lavorato saltuariamente in cucina. Ed è rimasto affascinato da questo mondo. „C'è un'energia, una tensione“, spiega. A un certo punto viene a sapere da suo padre che a Glorenza è in vendita una torre vecchia di 800 anni, che in passato era una prigione. Dal tetto entrava la pioggia, c'era muffa ovunque. Il padre Fred Ortler è della stessa pasta, per cui si recano in banca, ottengono un prestito e acquistano la struttura.

Sei anni fa nella torre è nato il *flurin*, che è tante cose insieme: un bar di paese con stile, un ristorante dalla cucina raffinata e un hotel con poche stanze, davvero uniche, dove prima c'erano le celle. Ortler ha giovani collaboratori provenienti da ogni dove, dalla Svezia all'Irlanda. Gestisce il suo locale come desidera che sia anche l'Alto Adige: aperto al mondo. Cucina, e intanto scrive. Un libro di ricette delle montagne e delle valli. Da poco gestisce anche il bistrò *Weisses Kreuz*, appena qualche passo più in là. Apprende che la locanda Steinbock, sull'altro lato della via, sta chiudendo. Certo, meno concorrenza, ma Ortler non si rallegra. „Non voglio che nella mia città i locali chiudano“, dice entrando nel suo *Steinb.ck* che ha appena inaugurato. „Glorenza deve vivere“. — LK

THOMAS ORTLER (31) —

Thomas Ortler, in Glurns geboren, studierte Geschichte in Wien und Berlin und lernte das Kochhandwerk unter anderem bei Konstantin Filippou und Paco Pérez. Er ist Inhaber der Glurnser Lokale *flurin*, *Steinb.ck* und *Weisses Kreuz*. In seinem neuen Buch *Nanas Küche* sammelt er Rezepte von Großmüttern und erzählt davon.



THOMAS ORTLER (31) —

Thomas Ortler, nato a Glorenza, ha studiato Storia a Vienna e Berlino e ha appreso l'arte della cucina, tra gli altri, da Konstantin Filippou e Paco Pérez. Gestisce i locali *flurin*, *Steinb.ck* e *Weisses Kreuz*. Nel suo nuovo libro *Nanas Küche* presenta e racconta le ricette delle nonne.



GERETTETE TISCHKULTUR — Um Gasthäuser in seiner Heimatstadt Glurns zu erhalten, übernimmt Thomas Ortler drei traditionelle Betriebe und macht sie zu weltoffenen, stilvollen Lokalen.

CULTURA DA SALVARE — Per preservare le locande di Glorenza, sua città natale, Thomas Ortler ha rilevato tre esercizi storici trasformandoli in locali eleganti e cosmopoliti.



MOBILE KÜCHE — Schnals ist beliebte Filmkulisse. Bei Dreharbeiten wird das ganze Tal zur Crew. Hotelier und Gastwirt Paul Grüner kümmert sich um das Kulinarische – auch am Gletscher.

CUCINA ITINERANTE — In Val Senales, ambita location cinematografica, tutti gli abitanti partecipano alle riprese. L'albergatore e ristoratore Paul Grüner si occupa del catering, anche sul ghiacciaio.

3 PAUL GRÜNER KARTHAUS/CERTOSA

Wenn Hollywood im Schnalstal dreht, verköstigen Sie die Stars und Filmcrews. Wie kam es dazu?

PAUL GRÜNER — Alles hat mit Tobias Moretti angefangen. Er war beim Dreh zu *Das Finstere Tal* mit dem Catering mehr als unzufrieden. Bei mir im Hotel hat ihm das Essen dagegen ausgezeichnet geschmeckt. So kam eines zum anderen.

Wenig später gründeten Sie ein Filmcatering. Oft wird am Gletscher gedreht, wie bei Everest. Wie kocht man für so viele Leute – da oben?

PAUL GRÜNER — Zuerst transportierten wir alles mit dem Motorschlitten die eisigen Pisten empor. Nach drei Tagen mussten wir erkennen: Das funktioniert so nicht! Also haben wir uns in meiner Hütte, der *Schönen Aussicht*, verbarrikadiert, gekocht, nachts – tagsüber lief der normale Skibetrieb. Ein Wahnsinn!

Keira Knightley, Jake Gyllenhaal, Willem Dafoe – in Schnals waren schon große Namen zugegen. Sind sie, was das Essen anbelangt, sehr pingelig, diese Megastars?

PAUL GRÜNER — Eigentlich gar nicht. Die Superstars, das sind die einfachsten Esser. Knödel gehen immer.

Wenn Filmleute im Tal sind, geht es drunter und drüber ...

PAUL GRÜNER — Es ist immer ein großer Spaß! Anfangs wollten die Produktionsfirmen Komparsen von irgendwoher buchen, aber wir haben sie überzeugt, die Talbevölkerung einzubinden. Jetzt sind wir die Komparsen – und sämtliche Handwerker und Bauern sind mit an Bord. Alle sind mit Herzblut dabei. — LK

Quando Hollywood viene a girare in Val Senales lei sfama le star e le troupe cinematografiche. Come è successo?

PAUL GRÜNER — È iniziato tutto con Tobias Moretti. Durante le riprese de *Lo straniero della valle oscura* non era per niente soddisfatto del catering. Invece il cibo del mio albergo gli è piaciuto tantissimo. Così da una cosa è nata l'altra.

Poco dopo ha fondato una società di catering per il cinema. Spesso si gira sul ghiacciaio, come in Everest. Come fa a cucinare per così tante persone, lassù?

PAUL GRÜNER — All'inizio trasportavamo tutto con le motoslitte, risalendo le piste del ghiaccio. Ma dopo tre giorni abbiamo dovuto ammettere che non aveva senso. Allora ci siamo barricati nel mio rifugio, il *Bella Vista*, e abbiamo cucinato: di notte, perché di giorno c'era il servizio normale per gli sciatori. Una follia!

Keira Knightley, Jake Gyllenhaal, Willem Dafoe – da Senales sono già passati grandi star. A tavola sono molto esigenti?

PAUL GRÜNER — In realtà per niente. Le superstar sono quelle che mangiano i piatti più semplici. I canederli vanno sempre bene.

Quando arrivano quelli del cinema mettono la valle sottosopra...

PAUL GRÜNER — Ed è sempre un gran divertimento! All'inizio le case di produzione volevano scritturare comparse da chissà dove, ma noi le abbiamo convinte a coinvolgere gli abitanti della valle. Ora le comparse siamo noi, inclusi i contadini e gli artigiani. E diamo tutti il massimo. — LK

PAUL GRÜNER (61) —

Paul Grüner ist Hotelier und Gastwirt im Schnalstal. Er betreibt die *Goldene Rose* in Karthaus, und am Gletscher, auf 2.845 Metern ü. d. M. das Schutzhaus *Schöne Aussicht*, sowie das Filmcatering *Ö wie Knödel*, mit dem er im ganzen Alpenraum unterwegs ist.



PAUL GRÜNER (61) —

Paul Grüner è un albergatore e ristoratore della Val Senales. Gestisce la *Goldene Rose* a Certosa e il *Rifugio Bella Vista* sul ghiacciaio a quota 2.845 metri, oltre al catering per il cinema *Ö come Knödel*, con il quale opera sull'intero arco alpino.

IDEEN
UND VISIONEN
ERLEBEN

IDEE E VISIONI
DA
NON PERDERE

46

KREATIVES KOLLEKTIV

Das Ziel: Dörfer und kreative Köpfe verbinden. Das Ergebnis: ein buntes Programm aus Theater, Tanz, Literatur, Kunst und Musik. Ein erstes gemeinsames Musiktheater war der Startschuss für a.rea, das kleine Kulturkollektiv, das den Vinschgau mit seinen Projekten kulturell beleben will – vom Gruselabend bis zum internationalen Lyrikwettbewerb. a-rea.it



KREATIVE BEGEGNUNGEN

Ein Zentrum für Kunst und Kultur: BASIS Vinschgau Venosta schafft Raum für kreative Begegnungen und inspirierende Veranstaltungen. Die Kultur ist im KASINO mit Clubbing, Live-Acts, Theater und Film zuhause. Ein Highlight: Das denk.Mal Festival verbindet Kunst, Handwerk, Design und Musik mit relevanten Themen für Jung und Alt. [@basiskasino](https://www.basiskasino.it) / [@basisvinschgaufenosta](https://www.basisvinschgaufenosta.it)



GEMEINSAME SACHE

Resilienz, Kooperation und Vielfalt für eine zukunftsfähige Region: Nachhaltige biologische Produktion und den Erhalt lokaler Infrastrukturen, die es sonst nicht mehr gäbe, fördert die Bürger*Genossenschaft Obervinschgau – etwa mit der Bio-Dorfsennerei Prad und dem Kulturcafé Salina in Glurns, das Treffpunkt und Bühne für lokale Künstler zugleich ist. da.bz.it



CHARAKTERVOLLE LAGE

Winzerin Hilde Van den Dries zog von Flandern in den Obervinschgau – aus Liebe zum Tal und zum Wein. Die ersten Weinbauversuche wagte ihr Vater an einem kargen Hang unterhalb des Hauses. Heute gehören zu ihrem Calvenschlössl in Laatsch ein Weingarten auf 1.000 Metern und Europas höchster Weinberg auf 1.350 Metern ums Kloster Marienberg. calvenschloessl.eu



KULINARISCHE VERBINDUNG

Neben *Nanas Küche* (2024) hat Thomas Ortler bisher zwei weitere Bücher geschrieben: *In Südtirol – Gerichte & Geschichten von Berg, Tal und Welt* (2024) erzählt er eine neue Alpenküche und in *Italienische Inselküche* (2025) zeigt er, wie Abgeschlossenheit, Kreativität und Traditionsbewusstsein die Küche der Südtiroler Bergtäler und der Mittelmeerinseln verbinden.



COLLETTIVO CREATIVO

Obiettivo: connettere tra loro paesi e menti creative. Risultato: un ricco programma tra teatro, danza, letteratura, arte e musica. Da un primo spettacolo di teatro musicale nasce a.rea, un piccolo collettivo culturale che punta ad animare la vita culturale della Val Venosta con progetti che vanno dalla serata horror al concorso internazionale di poesia. a-rea.it

INCONTRI ARTISTICI

Un centro d'arte e cultura: BASIS Vinschgau Venosta è uno spazio che offre incontri ed eventi stimolanti. Nella sala KASINO la cultura è di casa con clubbing, live-acts, teatro e cinema. Un highlight è il denk.Mal Festival, che unisce arte, artigianato, design e musica a temi di grande attualità per ogni fascia di età. [@basiskasino](https://www.basiskasino.it) / [@basisvinschgaufenosta](https://www.basisvinschgaufenosta.it)

BENI COMUNI

Resilienza, cooperazione e varietà per una regione che guarda al futuro: la cooperativa di comunità Alta Val Venosta supporta la produzione biologica sostenibile e salvaguarda strutture locali che altrimenti scomparirebbero: come la latteria bio di Prato allo Stelvio e il caffè culturale Salina a Glorenza, punto di incontro e palcoscenico per gli artisti locali. da.bz.it

SITO DI CARATTERE

La viticoltrice Hilde Van den Dries si è trasferita dalle Fiandre all'Alta Val Venosta per amore della valle e del vino. Dopo i primi esperimenti di viticoltura di suo padre su un pendio brullo sotto casa, oggi il maso Calvenschlössl a Laudes possiede una vigna a 1.000 metri e il vigneto più alto d'Europa a 1.350 metri intorno all'Abbazia di Monte Maria. calvenschloessl.eu

CONNESSIONI CULINARIE

Oltre a *Nanas Küche* (2024), Thomas Ortler ha scritto altri due libri: in *Südtirol – Terra, viaggi e sapori di un ribelle in cucina* (2024) racconta la sua nuova cucina alpina, in *Italianische Inselküche* (2025) svela come isolamento, creatività e passione per le tradizioni congiungano la cucina delle valli montane altoatesine e quella delle isole del Mediterraneo.

WEITERE ERLEBNISSE UNTER: vinschgau.net
PER SCOPRIRE ALTRE ESPERIENZE: venosta.net

50
1975 - 2025
ALPIN ARENA
SCHNALS
SENALES
2.011M - 3.251M

DEIN FREIHEITSGEFÜHL
LA TUA VOGLIA DI LIBERTÀ



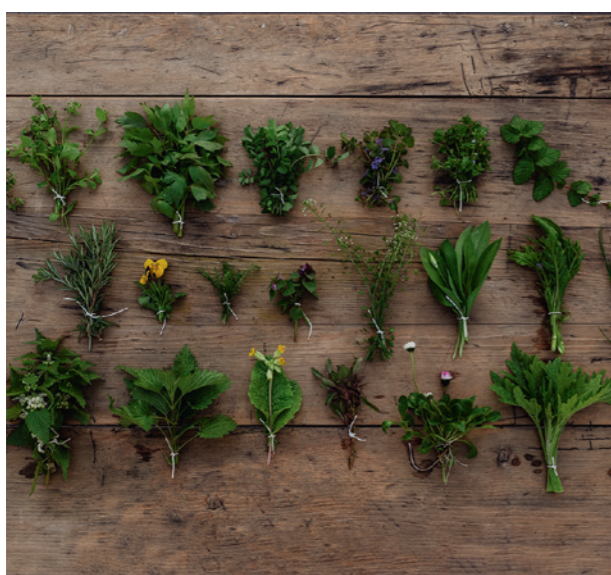
CABRIO ADVENTURE

mit unserer Gletschenseilbahn | Con la nostra Funivia Ghiacciai



48

FAMILIE MIT STERN / FAMIGLIA STELLATA



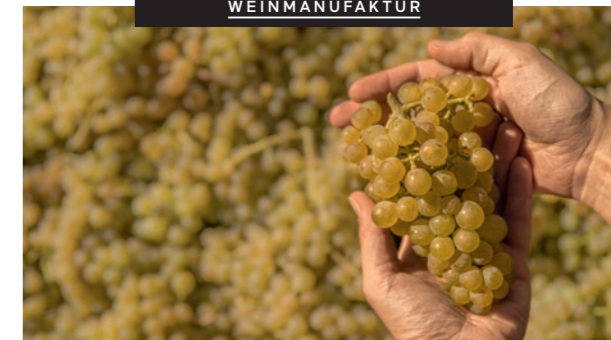
Mutter Sonya Trafoier, die Sommelière, Vater Jörg und Sohn Kevin in der Küche, Töchter Nathalie, die Patissière, und Giulya, die Jüngste, als Allrounderin. Das Kuppelrain in Kastelbell-Tschars ist ein Familienwerk – ebenso wie das 2024 erschienene gemeinsame Kochbuch „Zu Gast im Kuppelrain“. Darin enthalten: Rezepte von Vinschger Honigtrüffel mit Zitronenthymian bis Omas Vanillekipferl, aber auch ein Blick hinter die Kulissen zu Philosophie, Inspirationen und Nachhaltigkeit in der Sterneküche. kuppelrain.com

La madre Sonya Trafoier sommelière, il padre Jörg e il figlio Kevin in cucina, la figlia Nathalie pasticciera e Giulya, la più piccola, tuttofare. Il Kuppelrain a Castebello-Ciardes è un'impresa di famiglia, così come il loro libro "Alla tavola del Kuppelrain" pubblicato nel 2024. All'interno ricette che vanno al tartufo al miele della Val Venosta con timo limone ai Vanillekipferl della nonna, ma anche uno sguardo dietro le quinte su filosofia, ispirazioni e sostenibilità di una cucina stellata. kuppelrain.com



VENUSTA

WEINMANUFAKTUR



49

Als Quereinsteiger haben Vater Stefan und Tochter Julia Wallnöfer vor zehn Jahren VinVentum gegründet. Ihren Solaris bauen sie auf 1.150 Metern oberhalb von Mals an – in Handarbeit, wie es die Steillage verlangt. „Unsere Piwi-Weine sollen das Terroir widerspiegeln“, sagt Wallnöfer. Deshalb bewirtschaften sie den Weinberg so natürlich wie möglich. Pro Jahr entstehen 3.000 bis 5.000 Flaschen, die in der kleinen Kellerei in Glurns für mindestens zwei Jahre eingekellert, dann in ausgewählten Hotels und Weinhandlungen in Prad und Schlanders sowie auf Vormerkung ab Hof angeboten werden. vinventum.it



MANIFATTURA VINICOLA

Da autodidatti, dieci anni fa Stefan Wallnöfer e sua figlia Julia hanno fondato VinVentum. Coltivano le uve per il loro Solaris sopra Malles, a 1.150 metri di quota, con metodi manuali come richiede il terreno in pendenza. „I nostri vini Piwi devono riflettere il terroir“, dichiara Wallnöfer. Per questo gestiscono il vigneto nel modo più naturale possibile. Ogni anno producono tra le 3.000 e le 5.000 bottiglie, che invecchiano per almeno due anni nella piccola cantina di Glorenza prima di essere proposte in alberghi ed enoteche selezionati a Prato e Silandro o direttamente al maso su prenotazione. vinventum.it

DIE AROMABÄUERIN

„Ich möchte den Menschen näherbringen, dass der Apfel nicht nur süß oder sauer ist. Er kann bis zu 300 Aromen haben. Es gibt für alles und alle die passende Sorte“, sagt Maria Forcher Tappeiner. Die Apfelbotschafterin und Apfelsommelière vom familiengeführten Moarhof in Kastelbell wurde 2024 als „Bäuerin des Jahres“ ausgezeichnet. Wenn sie durch ihre Wiesen führt, teilt sie ihr Wissen und präsentiert die Frucht bei einer Verkostung in all ihren Facetten. moarhof-kastelbell.com

LA COLTIVATRICE DI AROMI

„Vorrei far capire che le mele non sono solo dolci o aspre. I diversi aromi che possono avere sono ben 300. Esistono varietà per tutti i gusti“, spiega Maria Forcher Tappeiner. L'ambasciatrice e sommelière delle mele del maso a gestione familiare Moarhof di Castebello nel 2024 è stata eletta „Contadina dell'anno“. Quando accompagna gli ospiti tra i suoi meleti condivide le sue conoscenze e organizza degustazioni per far apprezzare tutte le caratteristiche dei frutti. moarhof-kastelbell.com



50

AUSGEZEICHNETE FRUCHT / FRUTTO PRELIBATO



01



02



03



04

— **01 + 04 Gut kombiniert:** Mit Rohnen, Marillen und mehr. Die Apfelsäfte von EVA Bio wurden international ausgezeichnet. Auch im Sortiment: Apfelessig.
 — **02 + 03 Apfelhof:** Qualität ist am biologisch-dynamischen Burghof in Latsch Familiensache. Irmi und Klaus Oberhofer verarbeiten nur hochwertige Rohstoffe aus eigenem Anbau.

— **01 + 04 Ottimi mixati:** con barbabietole rosse, albicocche o altri frutti, i succhi di mela EVA Bio hanno conquistato vari premi internazionali. Da provare anche l'aceto di mele.
 — **02 + 03 Il maso delle mele:** al maso biodinamico Burghof di Laces la qualità è un affare di famiglia. Irmi e Klaus Oberhofer lavorano solo materie prime di pregio coltivate in proprio.

Mal pur, mal kombiniert mit Marillen oder Johannisbeeren. Immer ohne chemische Zusätze. Die Äpfel vom biologisch-dynamischen Burghof in Latsch reifen bis zum Herbst in der Sonne und werden dann von Hand gepflückt und zu Saft verarbeitet. „Bei uns kommen nur rundum hochwertige Rohstoffe in die Flasche“, erklärt Bäuerin Irmi Kuen Oberhofer. Die Philosophie zeigt sich aus: Die Apfelsäfte von EVA Bio wurden bereits international für ihre Qualität ausgezeichnet. eva-bio.com

Pure o mixate con albicocche o ribes, ma sempre senza additivi chimici. Le mele biodinamiche del Burghof a Laces maturano al sole fino ad autunno inoltrato e vengono raccolte a mano per essere trasformate in succo. „Imbottigliamo solo materie prime di qualità“, afferma la contadina Irmi Kuen Oberhofer. È una filosofia che ha successo, perché la qualità dei succhi di mela EVA Bio è già stata premiata con vari riconoscimenti internazionali. eva-bio.com



BAUERN- UND BIOPRODUKTE AUS DEM VINSCHGAU

EINFACH REGIONAL

Bauern- und Bioprodukte aus dem Vinschgau und darüber hinaus: Seit fünfzehn Jahren unterstützt der Bauernladen Pobitzer in Mals bewusst lokale Kreisläufe. Die Idee entstand aus einem einfachen Gedanken: „Regionalität wird geschätzt“, so Besitzer Michael Pobitzer. Die Kontakte waren schnell hergestellt: „Wir können unser Angebot ständig erweitern. Es gibt viele tolle Betriebe in der Umgebung und immer mehr Höfe bieten eigene Produkte an.“ pobitzer.org



SEMPLICEMENTE REGIONALE

Prodotti agricoli e biologici della Val Venosta e oltre: da quindici anni, la bottega del contadino Pobitzer a Malles sostiene con passione i circuiti locali. Tutto è nato da un'idea semplice, come spiega il titolare Michael Pobitzer: „La regionalità è un valore“. I contatti si sono creati in fretta: „La nostra selezione è in continua crescita. Ci sono tantissime aziende eccellenti nei dintorni e sempre più masi propongono i loro prodotti“. pobitzer.org

PRODOTTI AGRICOLI E BIOLOGICI DELLA VAL VENOSTA



Entdecke das faszinierende Geheimnis des Marmors!

Buche jetzt deine **Marmor Erlebnisführung** und erlebe hautnah, wie aus rohem Stein wahre Kunstwerke entstehen. Tauche ein in die Geschichte, die den Marmor zu einem Symbol für Schönheit und Handwerkskunst macht.



www.marmorplus.it

Scopri il fascino del mistero del marmo!

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



www.marmorplus.it

Ausflugstipp!

BESUCHE DIE LAASER MARMORWELT VISITATE IL MONDO DEL MARMO DI LASA



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



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



MARMOR LAAS
Ihr Experte für Marmor + Erlebnisführungen

52 APFEL UND EI

MELE E UOVA

VENUSTA



REZEPT/RICETTA — Aus der Vinschger Küche / Cucina venostana

LAUCHPFANNKUCHEN MIT APFEL-RETTICH-SALAT

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

PFANNKUCHEN:

3 Eier*, 500 ml Milch*, 50 g Butter*,
150 g Dinkelmehl, Salz

FÜLLUNG:

1 Stange Lauch, 1 EL Olivenöl,
200 ml Vollmilchjoghurt*, Salz

SALAT:

1 Südtiroler Apfel g.g.A. (Granny
Smith), 1 TL Zitronensaft,
1 weißer Rettich, 60 g Radicchio*,
4 EL Apfelessig*, 1 TL grober Senf,
4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer,
½ Bund Schnittlauch

1. Eier mit Dinkelmehl, Milch und etwas Salz zu zähflüssigem Teig verrühren. Etwa 20 Minuten quellen lassen.
2. Lauch in breite Ringe schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und den Lauch darin glasig dünsten lassen.
3. Für den Salat Apfel entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Rettich in dünne Scheiben und Radicchio in Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Für das Dressing Apfelessig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer verrühren und dazugeben.
4. Für die Pfannkuchen in einer Pfanne etwas Butter schmelzen und ¼ des Teigs hineingeben. Für 2 Minuten backen, wenden und fertigbacken. Für alle Pfannkuchen wiederholen.
5. Zum Servieren die Pfannkuchen mit Joghurt füllen, die Lauchfüllung dazugeben und zusammenfallen.

TIPP:

Mit etwas Schnittlauch garnieren und mit dem Salat anrichten.

PANCAKE AI PORRI CON MELE E RAFANO BIANCO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

PANCAKE:

3 uova*, 500 ml latte*, 50 g burro*,
150 g farina di farro, sale

RIPIENO:

1 gambo porro, 1 cucchiaio olio evo,
200 ml yogurt intero*, sale

INSALATA:

1 Mela Alto Adige IGP (Granny Smith),
1 cucchiaio succo di limone, 1 rafano
bianco, 60 g radicchio*, 4 cucchiari
aceto di mele*, 1 cucchiaino senape a
grana grossa, 4 cucchiari olio evo, sale,
pepe, ½ mazzetto erba cipollina

1. Sbattere le uova con farina di farro, latte e sale fino a ottenere una pastella densa. Lasciarla riposare 20 minuti.
2. Tagliare il porro a rondelle. Versare dell'olio evo in una padella e rosolarvi il porro fino a doratura.
3. Per l'insalata privare del torsolo la mela, tagliarla a dadini e cospargerla con il succo di limone. Tagliare il rafano a fettine sottili e il radicchio a pezzi e unire tutto in una terrina. Mescolare aceto di mele, senape, olio evo, sale, pepe e condirvi l'insalata.
4. Per i pancake far sciogliere un po' di burro in una padella e aggiungere ¼ della pastella. Cuocere per 2 minuti, girare e ultimare la cottura. Ripetere per tutti i pancake.
5. Farcire i pancake con lo yogurt, il porro rosolato e piegarli in due.

CONSIGLIO:

Guarnire con erba cipollina e servire con l'insalata di rafano bianco.



53



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



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

* mit Qualitätszeichen Südtirol

* con Marchio di Qualità Alto Adige





Robin Diana

54

Musiker

Als „Robin's Huat“ vereint Robin Diana (26) Folk, Rock und Reggae mit Dialekt und Liebe zum Vinschgau

1 VENUSTA — Wie gehen Sie ans Liederschreiben?

ROBIN DIANA — Ich setze mich mit einem Blatt Papier auf mein Bett und klimpere auf der Gitarre herum. Mit 15 Jahren habe ich angefangen, zu komponieren und Beats zu basteln. Südtiroler Bands wie Mainfelt und Shanti Powa, die Genre Grenzen sprengen, inspirieren mich. Reggae, Folk, Rock – ich will meine Musik nicht in eine Schublade stecken.

2 VENUSTA — Sie sind hauptberuflich Musiker, nebenberuflich Kellner – oder umgekehrt?

ROBIN DIANA — In meinem Kopf dreht sich alles um Musik, immer. Fürs Finanzielle kellnere ich. Ich möchte kompromisslos Lieder schreiben, wie es mir gefällt, vielleicht irgendwann davon leben. Trotzdem: In der Gastronomie arbeite ich gern, der Austausch mit Menschen inspiriert mich.

3 VENUSTA — Texte im Dialekt, der Vinschgau kommt immer wieder vor – was bedeutet Heimat für Sie?

ROBIN DIANA — Wenn ich im Dialekt schreibe, kann ich meine Gedanken fließen lassen. Heimatliebe spielt tatsächlich eine große Rolle für mich. Ich weiß es sehr zu schätzen, wie schön es hier ist, und bin oft in den Auen in Schluderns unterwegs. Die grünen Wälder, der fließende Bach. Die Natur besänftigt mich, sie hilft mir, mich zu ordnen. Um neue Blickwinkel kennenzulernen, reise ich auch viel, aber ich bin sehr gern daheim.

FOTOS/FOTOGRAFIE — Franziska Unterholzner

Musicista

Robin Diana (26 anni), nome d'arte Robin's Huat, unisce folk, rock e reggae al dialetto e all'amore per la Val Venosta

1 VENUSTA — Come nasce una sua canzone?

ROBIN DIANA — Mi siedo sul letto con un foglio di carta e strimpello la chitarra. Ho iniziato a comporre e creare beat a quindici anni. Mi ispirano gruppi altoatesini come i Mainfelt e gli Shanti Powa che rompono le barriere tra i generi musicali. Reggae, folk e rock... non voglio rinchiudere la mia musica in una categoria.

2 VENUSTA — Lei è un musicista a tempo pieno e un cameriere part time, o è il contrario?

ROBIN DIANA — La musica è sempre nei miei pensieri. Faccio il cameriere per mantenermi. Vorrei scrivere canzoni senza compromessi, come voglio io, magari un giorno o l'altro vivere di musica. Comunque nella ristorazione lavoro volentieri, perché il contatto con la gente stimola la mia creatività.

3 VENUSTA — Testi in dialetto in cui la Val Venosta c'è sempre: che cosa significa terra natale per lei?

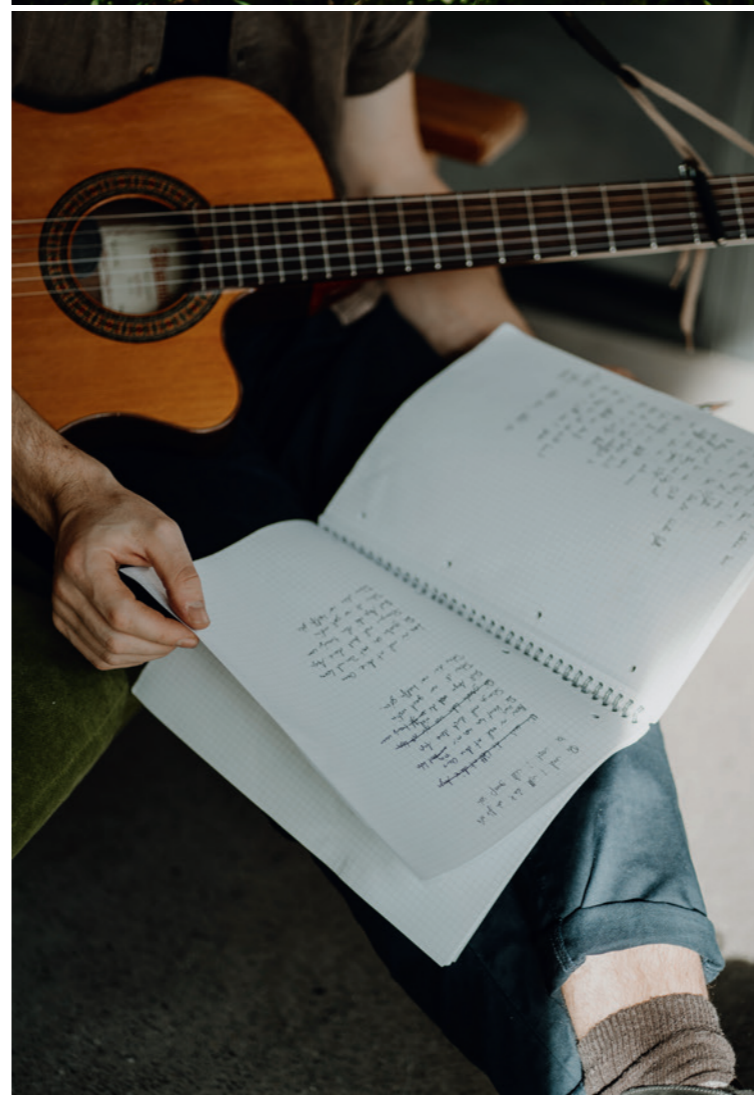
ROBIN DIANA — Quando scrivo in dialetto lascio correre liberi i miei pensieri. L'amore per la mia terra è davvero importante per me. Apprezzo molto la sua bellezza e vado spesso a camminare nel biotopo di Sluderno. I boschi verdeggianti, il torrente che scorre. La natura mi tranquillizza, mi aiuta a dare un ordine alle cose. Viaggio anche molto per scoprire nuovi punti di vista, ma torno a casa sempre volentieri.



55

NEUE MUSIK
Das erste Album von Robin's Huat erscheint im Sommer 2025.

MUSICA NUOVA
Il primo album di Robin's Huat esce nell'estate del 2025.



56 KULTUR UND AUSFLÜGE



ALTES UND NEUES

Der Vinschger Künstler Jörg Hofer schuf schon 1977 als Student den abstrakten Flügelaltar für die St.-Sisinius-Kirche. Seit 2024 ist das Triptychon „Genesis“ wieder an seinem Platz und verbindet Jahrtausende. Die romanische Chorturmkirche wurde erstmals 1290 erwähnt und ist dem Märtyrer Sisinius geweiht, der am Nonsberg wirkte. Skelett- und Tonscherbenfunde deuten sogar auf eine Kultstätte aus der Bronzezeit hin.

STÄTTE: St.-Sisinius-Kirche
WO: Laas



ANTICO E NUOVO

Nel 1977 l'artista venostano Jörg Hofer realizzò, da studente, una pala d'altare astratta per la chiesa di San Sisinio. Nel 2024 il trittico „Genesis“ è tornato al suo posto creando un legame tra i secoli. Menzionata già nel 1290, la chiesa romanica con torre sul coro è dedicata al martire Sisinio, attivo nell'alta Val di Non. Ritrovamenti di scheletri e frammenti di terracotta testimoniano la presenza di luoghi di culto dell'età del bronzo.

SITO: Chiesa di San Sisinio
LUOGO: Laas



ZWEI IN EINEM

1792 im Zuge der Josephinischen Kirchenreform profaniert, zeitweise sogar als Spritzenhaus für die Feuerwehr genutzt: Die St.-Nikolaus-Kirche mit ihrem wuchtigen Chorturm wurde noch vor 1200 errichtet, aber erst 1326 urkundlich erwähnt. 1992 wurde in der benachbarten „Bichlkirche“ ein Marmor-Menhir aus der Kupferzeit entdeckt. Der mit eingravierten Äxten und Dolchen verzierte Stein wird seitdem in der St.-Nikolaus-Kirche ausgestellt.

STÄTTE: St.-Nikolaus-Kirche und
Unsere Liebe Frau auf dem Bühel
WO: Latsch



DUE IN UNA

Sconsacrata nel 1792 in occasione della riforma religiosa giuseppina, utilizzata persino come deposito dei vigili del fuoco, la chiesa di San Nicolò, con la sua imponente torre sul coro, fu eretta prima del 1200 ma fu menzionata solo dal 1326. Nel 1992 nella vicina „Bichlkirche“ (chiesa sul colle) fu ritrovato un menhir in marmo dell'età del rame con incise asce e pugnali, oggi esposto nella chiesa di San Nicolò.

SITO: Chiesa di San Nicolò e
Chiesa di Santa Maria in Colle
LUOGO: Laces



DAS WAHRZEICHEN

Am kargen Vinschger Sonnenberg oberhalb von Schlanders sticht ein weißgekalktes Kirchlein hervor. Eingebettet in die Steinterrassen des Kortscher Steppengürtels, erinnert das kleine romanische Gotteshaus St. Ägidius mit seinem charakteristischen Turm an eine mediterrane Felsenkirche. An der Südfassade wacht das monumentale Fresko des heiligen Christophorus, Schutzpatron der Reisenden, aus dem 13. Jahrhundert über das Tal.

STÄTTE: St.-Ägidius-Kirche
WO: Kortsch



IL SIMBOLO DELLA VALLE

Sulle brulle pendici del Monte Sole, sopra Silandro, spicca la piccola chiesa romanica di Sant'Egidio. Tra i prati stepposi di Corces, circondata da terrazzamenti in pietra, questa chiesetta intonacata di bianco con la sua caratteristica torre ha un'ambientazione più mediterranea che alpina. Dalla facciata sud veglia sulla valle un monumentale affresco, risalente al XIII secolo, di San Cristoforo, patrono dei viandanti.

SITO: Chiesa di Sant'Egidio
LUOGO: Corces



ÜBER GRENZEN

Zunächst Männerkloster, ab dem 12. Jahrhundert bis heute von Benediktinerinnen bewohnt und bewirtschaftet, seit 1983 UNESCO Weltkulturerbe: 775 soll Karl der Große selbst St. Johann gegründet haben. Die Klosterkirche mit dem besterhaltenen frühmittelalterlichen Freskenzyklus und die Heiligkreuzkapelle stammen noch aus dieser Zeit. Ein Museum im Plantaturm erzählt vom Klosterleben und ein spannender Parcours führt Familien durch die Gemäuer.

STÄTTE: Kloster St. Johann
WO: Müstair (Schweiz)



OLTRE CONFINE

Nato come monastero maschile, dal XII secolo a oggi abitato e gestito dalle monache benedettine, dal 1983 Patrimonio dell'UNESCO: il Monastero di San Giovanni pare sia stato fondato da Carlo Magno nel 775. La chiesa conventuale con il ciclo di affreschi altomedievali perfettamente conservato e la Cappella della Santa Croce risalgono a quell'epoca. Nella torre Planta un museo illustra la vita monastica e un emozionante percorso guida le famiglie tra le antiche mura.

SITO: Monastero di San Giovanni
LUOGO: Müstair (Svizzera)

CULTURA ED ESCURSIONI



DIE SCHMIEDE IM DORF

FOTOS/FOTOGRAFIE — Manuel Ferrigato



VENUSTA

Beile, Messer, Zapine. Mit stetem Pochen schlägt der alte Federfallhammer das Eisen. „Werkzeug höchster Qualität liefert nur altes Handwerk“, sagt Florian Waldner, der die 1913 gegründete Schleiser Dorfschmiede in vierter Generation führt. Vater Artur war über 60 Jahre lang tätig. Auch nach dessen Pensionierung stehen die beiden manchmal noch gemeinsam in der kohlebedeckten Werkstatt und tüfteln an Lösungen. „Vaters Erfahrung ist es, was die Schmiede ausmacht“, sagt der Sohn.

Asce, coltelli, tiratronchi: il vecchio maglio a molla batte ritmicamente il ferro. “Solo questo mestiere antico forgia utensili di alta qualità”, dice Florian Waldner a capo della fucina di Clusio, nata nel 1913 e giunta alla quarta generazione. Papà Artur l’ha gestita per oltre sessant’anni. Anche oggi che è in pensione a volte lavora a fianco del figlio nell’officina ricolma di carbone per cercare nuove soluzioni. “È l’esperienza di mio padre a mandare avanti la fucina”, afferma Florian.



IL CUORE ARDENTE DEL PAESE

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

+++ Interaktive Karte
Mappa interattiva +++



+ Auch als App!
+ disponibile
anche come app!

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



INFOBÜROS
IM VINSCHGAU
UFFICI
D'INFORMAZIONE
IN VAL VENOSTA

Reschen Resia
reschenpass.it
passoresia.it
T +39 0473 634603

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

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

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

Glurns Glorenza
ferienregion-
obervinschgau.it
altavenosta-vacanze.it
T +39 0473 831097

Schluderns Sluderno
vuseum.it
T +39 0473 615590

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

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

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

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

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

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

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

Karthus Certosa
schnalstal.it
T +39 0473 679148

Kurzras Maso Corto
schnalstal.it
T +39 0473 679148

+++ Südtirol Transfer +++



+ Nachhaltige Anreise
+ arrivare in modo sostenibile

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

Neu: Direktbus von Mals
nach Landeck

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

Novità: autobus diretto da
Malles a Landeck



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



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



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

VENUSTA® 13 2025/2026

April aprile 2025
Auflage tiratura 20.000

Eingetragene Marke „venusta“
Marchio registrato "venusta"
BZ2013C000026

RKA ROC
39452

Herausgeber editore
Vinschgau Marketing – Val Venosta Marketing
Laubengasse 11
39020 Glurns
Via Dei Portici, 11
39020 Glorenza
vinschgau.net

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

Chefredaktion caporedattore
Lenz Koppelstätter

Publishing Management
Debora Longariva

Editorial Design, Art Direction
Nina Ullrich
designnomadin.com

Verantwortlicher im Sinne
des Pressegesetzes
Direttore responsabile
Lenz Koppelstätter

Anzeigen inserzioni
Vinschgau Marketing – Val Venosta Marketing
Eva Feichter

Autoren und Autorinnen
Autori e autrici
Franziska Eckert, Lenz Koppelstätter, Debora
Longariva, Silvia Oberrauch, Selma Mahlknacht,
Dunja Smaoui

Übersetzungen und Lektorat
Traduzioni e revisioni

Exlibris (Duccio Biasi, Helene Dorner, Sarah
Franzolini, Debora Longariva, Milena Macaluso)

Coverfoto fotografia di copertina
Armin Huber

Fotos fotografie

IDM Südtirol – Alto Adige, Vinschgau Marketing –
Val Venosta Marketing, Alexander Alber, Roland
Angerer, Bauernladen Pobitzer, Frieder Blickle, Matt
Cherubino, Julia Lesina Debiasi, EVA Bio Apfelsaft,
Manuel Ferrigato, Armin Huber, Klaus Huber,
Johanna Jörg, Sepp Mall, Nationalpark Stilfserjoch/
Parco Nazionale dello Stelvio, Damian Pertoll,
Benjamin Pfitscher, Angelika Schwarz, Südtiroler
Bäuerinnenorganisation, Stilzer Webnetz, Manuela
Tessaro, Franziska Unterholzner, VinVentum

Druck stampa
Südtirol Druck, Tschermes Cermes

bioladen
SCHLANDERS+PRAD



Natur- und Bio-Produkte

Ihre Biofachgeschäfte in
Schlanders und Prad

demeter

bio
SPECIALIZATI

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

UND GLEICH NEBENAN

DAS BIO-CAFÉ IN
SCHLANDERS

VENUSTA
BAR · CAFÉ · BISTRO



Jetzt unser
gesundes
Frühstück,
Snacks & Salate
entdecken!

der Treffpunkt
für gesundheitsbewusste
Genießer in Schlanders
MIT SONNENTERRASSE

62 VERANTWÖRTUNG "JAGDIST"

VENUSTA

TEXT/TESTO — Debora Longariva
FOTOS/FOTOGRAFIE — Franziska Unterholzner

63 "LA CACCIA È RESPONSABILITÀ"

Victoria Walder ist Jägerin und führt das Restaurant Speckeggele in Schlanders. Sie erzählt, warum es bei der Jagd nicht nur ums Schießen geht, sie auf bewussten Fleischkonsum setzt und die Welt am Berg eine bessere ist

Victoria Walder è una cacciatrice e gestisce il ristorante Speckeggele a Silandro. Ci racconta perché cacciare non è solo sparare, cosa significa consumo consapevole di carne e perché in montagna il mondo è migliore



IHR REVIER — Das Jagdrevier Schlanders, in dem Victoria Walder (30) jagt, umfasst 7.655 Hektar und zählt knapp 140 Jäger und Jägerinnen. Im Vinschgau gibt es 12 Reviere mit insgesamt 84.847 Hektar.

LA SUA RISERVA — La riserva di Silandro in cui caccia Victoria Walder (30 anni) si estende su 7.655 ettari e conta circa 140 cacciatori e cacciatrici. In Val Venosta ci sono 12 riserve per un totale di 84.847 ettari.

VENUSTA — *Warum sind Sie Jägerin?*

VICTORIA WALDER — Mein Großvater ist passionierter Jäger. Als kleines Mädchen begleitete ich ihn in die Wälder, wir beobachteten Tiere und Pflanzen – und er erzählte von früher. Seine Geschichten haben mich immer beeindruckt. Er hat mir eine tiefe Wertschätzung für die Natur vermittelt, ich wusste, ich will die Tradition fortführen. Die Jagd ist für mich Verantwortung – kein Hobby, kein Sport.

VENUSTA — *Sie sind ausgebildete Köchin, haben nach der Lehre in Südtirol zunächst in Salzburg im Hotel Sacher gearbeitet, dann in St. Moritz im Kempinski. Wie sind Sie wieder im Vinschgau gelandet – und Jägerin geworden?*

VICTORIA WALDER — Ich habe mir den Fuß gebrochen und musste pausieren. Danach bin ich auf Weltreise gegangen, zurückgekehrt und wusste: Jetzt will ich daheim bleiben. Mein Traum war es immer, etwas Eigenes zu machen, also dachte ich mir: Wann, wenn nicht jetzt! Also habe ich mit meinen Eltern mit der Konzeptausarbeitung fürs Speckegele begonnen, ein Restaurant mit regionalen Produkten und Gerichten und einem Fokus auf Wildspezialitäten. Dass ich die Jägerprüfung machen will, wusste ich immer schon. Das war der richtige Zeitpunkt.

VENUSTA — *Nach bestandener Jägerprüfung und mit Jagdgewehrschein darf jeder volljährige Bürger in Südtirol das Jagdrecht ausüben. Der Weg dahin ist aufwendig – zu Recht?*

VICTORIA WALDER — Die Ausbildung ist anspruchsvoll – und das ist gut so. Sie stellt sicher, dass Wild und Natur mit Respekt behandelt und nachhaltig bewirtschaftet werden. Der Vorbereitungskurs für die Jägerprüfung umfasst alles: von den einzelnen Vogelarten bis zu allen Waffentypen. Die Erfahrung, die ich von meinen Lehrern mit auf den Weg bekommen habe, möchte ich nicht missen.

VENUSTA — *Sie haben die Prüfung 2019 bestanden, sind also im sechsten Jahr. Jagen boomt. Warum machen so viele junge Menschen den Jagdschein?*

VICTORIA WALDER — Die Welt ist am Berg besser als im Tal. Die Jagd bietet einen guten Ausgleich und eine heute seltene Ruhe. Man lernt vieles über sich selbst und für den Alltag: Geduld, Achtsamkeit, Entscheidungen zu treffen und Dinge zu akzeptieren, die sich nicht ändern lassen. Die Natur hat ihren eigenen Kopf, auch wenn man noch so viel plant, es kommt meistens anders. Außerdem möchten junge Menschen heute genau wissen, woher ihr Essen kommt, und schätzen die Jagd als eine natürliche und ethische Quelle von Fleisch. Die Auseinandersetzung mit diesen Themen ist für

VENUSTA — *Perché va a caccia?*

VICTORIA WALDER — Mio nonno è un cacciatore appassionato e da ragazzina lo accompagnavo nei boschi; osservavamo le piante e gli animali e mi raccontava dei tempi passati. Le sue storie mi hanno sempre colpito. Mi ha trasmesso un amore profondo per la natura, sentivo già che avrei seguito le sue orme. La caccia per me è un'attività responsabile, non un passatempo o uno sport.

VENUSTA — *Lei è una cuoca diplomata e dopo la formazione in Alto Adige ha lavorato a Salisburgo all'Hotel Sacher e poi a St. Moritz al Kempinski. Come mai è tornata in Val Venosta e si è dedicata alla caccia?*

VICTORIA WALDER — Mi sono rotta un piede e ho dovuto stare a riposo. Dopodiché ho viaggiato intorno al mondo, sono tornata e ho deciso di restare. Ho sempre sognato di creare qualcosa di mio e mi sono detta: se non ora quando? Con i miei genitori ho iniziato a elaborare il concept dello Speckegele, un ristorante di prodotti e piatti regionali con specialità di selvaggina. Anche prendere la licenza di caccia è sempre stato il mio sogno. Era arrivato il momento giusto.

VENUSTA — *Superato l'esame e con in tasca la licenza di porto di fucile per uso di caccia, in Alto Adige qualunque cittadino maggiorenne può cacciare. E il percorso è impegnativo. È giusto così?*

VICTORIA WALDER — La formazione è dura, ed è un bene perché garantisce che la selvaggina e la natura siano trattate con rispetto e gestite in modo sostenibile. Il corso di preparazione alla licenza comprende tutto: dalle varie specie di uccelli a tutti i tipi di armi. Non potrei mai fare a meno dell'esperienza che mi hanno trasmesso i miei docenti.

VENUSTA — *Lei ha superato l'esame nel 2019, quindi è il suo sesto anno di caccia. Oggi questa attività registra un boom. Perché così tanti giovani prendono la licenza di caccia?*

VICTORIA WALDER — Il mondo è più bello lassù, in montagna, che quaggiù a valle. La caccia regala un equilibrio e una pace oggi rari. Si impara molto su sé stessi e su come vivere la quotidianità: ad avere pazienza e attenzione, a prendere decisioni e ad accettare le cose che non si possono cambiare. La natura segue le proprie regole; per quanto si pianifichi, le cose spesso finiscono per andare diversamente. E poi i giovani oggi vogliono sapere con precisione da dove arriva il cibo che mangiano e considerano la caccia come una fonte di cibo naturale ed etica. Riflettere su questi temi per molti è un passo importante verso una maggiore sostenibilità.

Die Welt ist am Berg besser als im Tal. Die Jagd bietet einen guten Ausgleich und eine heute seltene Ruhe.

VICTORIA WALDER

Il mondo è più bello lassù, in montagna, che quaggiù a valle. La caccia regala un equilibrio e una pace oggi rari.

VICTORIA WALDER



HEGER UND PFLEGER — Wildtiere tragen zur Stabilität und Funktion der natürlichen Kreisläufe bei. Nachhaltiges Jagen bedeutet, das Ökosystem im Gleichgewicht zu halten.

CUSTODI E TUTORI — Gli animali selvatici contribuiscono alla stabilità e al buon funzionamento dei cicli della natura. Caccia sostenibile vuol dire mantenere in equilibrio l'ecosistema.

viele ein bedeutender Schritt hin zu mehr Nachhaltigkeit.

VENUSTA — *Ist Jagen nicht eine Männerdomäne?*

VICTORIA WALDER — Längst nicht mehr. In Südtirol sind etwa 30 Prozent der Prüfungsteilnehmer Frauen. Und die Männer verhalten sich fair – wir teilen den gleichen Gedanken und das gleiche Ziel.

VENUSTA — *Hat sich die Jagd modernisiert?*

VICTORIA WALDER — Absolut. Ich merke, dass viele immer noch das Klischee von alten, bärtigen Jägern im Kopf haben, die sich im Gasthaus auf ein Bier treffen und mit dem erlegten Hirsch prahlen. Das ist heute anders – und das will ich wie viele junge Jägerinnen und Jäger auch zeigen. Hinter der Jagd steckt so viel mehr als das Schießen! Manchmal sitze ich einfach in der Abenddämmerung und beobachte die Tiere im Revier – ich kenne das Wild, sehe, wie es wächst, sich entwickelt –, oder lausche den Geräuschen der Natur. Wild- und Naturschutz sind heute Grundlage unserer Philosophie. Und diese moderne Philosophie zu kommunizieren, ist auch unsere Aufgabe und Teil der Verantwortung, die wir übernehmen.

VENUSTA — *Warum ist das Jagen überhaupt notwendig – und was bedeutet Wild- und Naturschutz konkret?*

VICTORIA WALDER — Wir sind Heger und Pfleger für Wild und Natur. Wir sorgen für einen schonenden Umgang mit Ressourcen und schaffen eine lebenswerte Umgebung – auch für künftige Generationen. Gejagt wird nach strengen Regeln: Für Reh-, Rot- und Gamswild gibt es einen Abschussplan, der die Entnahme von alten, kranken Tieren vorsieht, sodass ein Gleichgewicht bestehen bleibt. So ist die Jagd nachhaltig. Naturschutz und Wildmanagement halten das Ökosystem intakt. Es ist wie ein Kreislauf, in dem alles seinen genauen Platz hat. Den Menschen braucht es darin genauso. Als Jäger achten wir aufeinander und auf die Umwelt. Im Vinschgau gibt es zwölf Reviere mit insgesamt 84.847 Hektar, unser Jagdrevier Schlanders erstreckt sich über 7.655 Hektar und zählt knapp 140 Jäger und Jägerinnen, die das Gebiet in- und auswendig kennen. Ein kaputter Zaun, eine verschüttete Straße, ein Baum, der eine Gefahr darstellt, das zu beheben ist Revierarbeit, die wir auch für unsere Mitbürgerinnen und Mitbürger erledigen.

VENUSTA — *Hängen Sie sich Jagdtrophäen an die Wand?*

VICTORIA WALDER — In meinem Restaurant, dem Speckeggele, ja. Das gehört dazu. Mir geht es aber nicht um das Geweih, sondern darum, das Tier zu ehren und den Moment in Erinnerung zu bewahren. Die Jagd und das Kochen gehen Hand in Hand. Der bewusste Fleischkonsum ist einer der wichtigsten Aspekte der Jagd. Das Wildfleisch im Speckeggele kommt immer aus dem Revier, ist nachhaltig gejagt. Die Qualität, die ich bieten kann, eröffnet vielen eine

VENUSTA — *La caccia non è un'attività maschile?*

VICTORIA WALDER — Non più. In Alto Adige le donne sono circa il 30 per cento dei candidati all'esame per la licenza. E gli uomini si comportano in modo corretto: condividiamo le stesse idee e gli stessi obiettivi.

VENUSTA — *La caccia si è modernizzata?*

VICTORIA WALDER — Certamente. Molti hanno ancora in mente lo stereotipo dei classici cacciatori barbuti che si trovano all'osteria per bere una birra e si vantano di aver abbattuto un cervo. Oggi le cose sono cambiate e molti giovani cacciatori, me compresa, voglio dimostrarlo. La caccia è molto di più che solo sparare! A volte mi limito a stare seduta a osservare gli animali nella riserva – conosco la selvaggina, osservo come cresce, si sviluppa – o ad ascoltare i suoni della natura. Oggi la tutela della selvaggina e della natura sono le basi della nostra filosofia. E comunicare questa filosofia moderna è anche il nostro compito e parte della responsabilità che ci assumiamo.

Mir geht es nicht um das Geweih, sondern darum, das Tier zu ehren und den Moment in Erinnerung zu bewahren.

VICTORIA WALDER

Per me non è così importante il trofeo, quanto onorare l'animale e ricordare il momento vissuto.

VICTORIA WALDER

bile. La tutela della natura e la gestione della selvaggina mantengono intatto l'ecosistema. È come un circolo in cui ogni cosa ha il suo posto, essere umano compreso. Come cacciatori ci curiamo dell'ambiente. In Val Venosta ci sono 12 riserve di caccia per un totale di 84.847 ettari. La nostra riserva di Silandro si estende su 7.655 ettari e conta circa 140 cacciatori e cacciatrici che conoscono il territorio a menadito. Il nostro compito è anche prenderci cura della riserva: ripariamo recinzioni rotte, sgomberiamo strade bloccate o rimuoviamo alberi pericolanti – tutto a beneficio anche della comunità.

VENUSTA — *Appendi i trofei di caccia alle pareti?*

VICTORIA WALDER — Certo, nel mio ristorante, lo Speckeggele. Fa parte della tradizione. Ma per me non è così importante il trofeo, quanto onorare l'animale e ricordare il momento vissuto. La caccia e la cucina vanno di pari passo. Uno degli aspetti più importanti della caccia è il consumo consapevole di carne. La selvaggina che serviamo allo Speckeggele proviene sempre da caccia sostenibile effettuata

komplett neue Geschmackswelt. Als Jägerin weiß ich, dass das Wild, das ich erlege, ein freies Leben in der Natur hatte. **68** Das gebe ich meinen Gästen weiter. Ich koche mit sehr viel Liebe. Alles, was ich beim Jagen spüre, steckt auch in meinen Gerichten.

VENUSTA — *Und was spüren Sie beim Jagen?*

VICTORIA WALDER — Für mich ist die Jagd immer sehr emotional, vor einem Schuss gehen mir tausend Gedanken durch den Kopf. Ich gehe gern in Begleitung, auch mit Interessierten, die diese enge Verbindung mit der Natur noch nicht kennen – wenn dann plötzlich ein Hirsch vor einem steht, unbeschreiblich!

VENUSTA — *Das prägendste Erlebnis?*

VICTORIA WALDER — Jeder Jagdgang hat etwas Besonderes. Was mich abgesehen von meinen Erlebnissen bis heute prägt, ist die unerschütterliche Begeisterung meines Opas. Er zeigt mir, was es heißt, die Jagd zu leben und zu lieben. Seine Perspektive und sein profundes Wissen inspirieren mich zutiefst. Ich möchte es genauso machen. — DL

nella riserva. La qualità che offro apre a molti un mondo di sapori completamente nuovo. Da cacciatrice so bene che la selvaggina che abbatto ha vissuto libera nella natura, e lo racconto ai miei ospiti. Cucino con molto amore. Tutto quello che provo cacciando si ritrova anche nei miei piatti.

VENUSTA — *E cosa prova quando caccia?*

VICTORIA WALDER — Per me la caccia è sempre emozionante. Prima di premere il grilletto, mi passano per la mente mille pensieri. Vado volentieri in compagnia, anche con persone che non hanno mai vissuto questo legame profondo con la natura. Quando ci si trova improvvisamente di fronte a un cervo la sensazione è indescrivibile.

VENUSTA — *L'esperienza più coinvolgente?*

VICTORIA WALDER — Ogni battuta di caccia ha qualcosa di speciale. Ma ciò che, oltre alle mie esperienze, mi ha veramente segnato è la grande passione di mio nonno. È da lui che ho imparato cosa significhi vivere e amare la caccia. Il suo punto di vista e la sua saggezza mi ispirano profondamente. Vorrei riuscire a fare altrettanto. — DL



JUNGE JÄGER — *Das Bild des alten Jägers ist überholt. Für Victoria Walder und viele junge Menschen ist die Jagd ein bewusster Schritt zu mehr Achtsamkeit und Nachhaltigkeit.*

GIOVANI CACCIATORI — *Lo stereotipo del classico cacciatore è superata. Per Victoria Walder e molti giovani, la caccia è un passo verso una maggiore attenzione e sostenibilità.*

WAS HEISST
NATUR- UND
WILDSCHUTZ?

MEHR ALS
JAGD

Das einzigartige Naturerbe in Südtirol ist nicht nur Lebensraum für Wildtiere, Alpenblumen und Kräuter, sondern auch Grundlage für Kultur und Tourismus. Der Wild- und Naturschutz, für den sich der Südtiroler Jagdverband sowie der Forstdienst und diverse Umweltverbände einsetzen, sichert das ökologische Gleichgewicht, den nachhaltigen Umgang mit Ressourcen, die Lebensqualität der Menschen und schafft eine lebenswerte Umgebung für zukünftige Generationen. Mehr Infos: jagdverband.it



BEN OLTRE
LA CACCIA

Il patrimonio naturale dell'Alto Adige è l'habitat di animali selvatici, fiori alpini ed erbe aromatiche, ma anche il fondamento della cultura e del turismo. La tutela della fauna selvatica e della natura, promossa dall'Associazione Cacciatori Alto Adige, dal Servizio Forestale e da diverse organizzazioni ambientaliste, assicura l'equilibrio ecologico, l'uso sostenibile delle risorse e la qualità della vita, creando un ambiente vivibile per le generazioni future. Per maggiori informazioni: jagdverband.it

COME
TUTELARE
NATURA E
FAUNA?

Vivere Malles
Mals leben

Sportwell
Mals



info@sportmals.net
+39 0473 831 590

www.sportmals.net

NATUR VERBINDET LA NATURA UNISCE

70

71

Über der Waldgrenze werden die Elemente rauer, das Panorama weitet sich. 119 Kilometer führt der Ortler Höhenweg durch den Nationalpark Stilfserjoch – und vereint dabei Natur, Kultur und Menschen.

Oltre il limite del bosco il paesaggio si fa più selvaggio e la vista si apre. L'Alta Via dell'Ortles attraversa il Parco Nazionale dello Stelvio per 119 chilometri, congiungendo natura, cultura e persone.

VIELE BLICKE

„Ob gesamte Tour oder Teilstrecke, die Ausblicke auf die Wälder und Hochgebirgslandschaft des Nationalparks belohnen die Anstrengung. Besonders gut lassen sie sich in den Schutzhütten und Almen entlang des Weges genießen, etwa der Düsseldorf-Hütte als Ausgangspunkt für anspruchsvolle Touren.“

OHNE GRENZEN

„Der Rundweg schafft für mich eine Verbindung – zwischen Dörfern, Gemeinden, Talschaften, Regionen, Sprachen, Höhenlagen, Vegetationszonen. Von Trafoi über Stilfs und Suldner nach Martell ins Val Zebrù und Val Braulio bei Bormio in der Lombardei.“

ZWEI WEGE

„In Suldner und Martell trifft der Höhenweg auf den Marmorweg. Dieser umrundet die Laaser Gruppe und entspricht in den Etappen fünf und sechs der Wanderung um den Ortler – samt Gletschersicht: Cevedale und Zufallspitzen beeindrucken mich immer wieder mit ihrem nicht enden wollenden Weiß.“

GETEILTES WISSEN

„Wie sich Pflanzen und Tiere den extremen Bedingungen des Hochgebirges anpassen, um sich zum Beispiel vor der Kälte zu schützen, fasziniert mich. Im Besucherzentrum schätze ich den Austausch mit Naturbegeisterten und bringe vor allem Kindern die Umwelt gerne spielerisch nahe.“

GESCHÜTZTES GEBIET

„Natur und Kultur stehen hier in ständiger Wechselwirkung, da der Nationalpark ein bewohntes Schutzgebiet ist. Übers Jahr stellen Traditionen und Feste diese Besonderheit in den Mittelpunkt, etwa das Pfingstfest am Wallfahrtsort Hl. Drei Brunnen und das Kräuterfestival Herbatio am Talschluss bei uns in Trafoi.“

PANORAMI INFINITI

„Percorrendo tutto il sentiero, o solo alcuni tratti, la fatica è ripagata dai panorami sui boschi e sui paesaggi di alta montagna. I migliori si godono dai rifugi e dalle malghe lungo il sentiero, come il Rifugio Serristori da cui partono itinerari più impegnativi.“

DUE SENTIERI

„A Solda e a Martello l'Alta Via incrocia il Sentiero circolare del marmo, che gira intorno ai Monti di Lasa e nelle tappe 5 e 6 coincide con il periplo dell'Ortles – con una magnifica vista sui ghiacciai: il Cevedale e la Zufallspitze mi sorprendono sempre con il loro candore infinito.“

AREA PROTETTA

„Dato che il parco naturale è un'area protetta abitata, qui natura e cultura sono in continua interazione. Durante l'anno varie feste e tradizioni sottolineano questa peculiarità, come la Pentecoste che si celebra al santuario delle Tre Fontane Sacre e il festival Herbatio qui a Trafoi alla testata della valle.“

SENZA CONFINI

„L'itinerario ad anello per me rappresenta la connessione tra paesi, comuni, valli, regioni, lingue, altitudini e aree di vegetazione. Da Trafoi a Stelvio e Solda, fino a Martello, alla Val Zebrù, alla Valle del Braulio, a Bormio in Lombardia.“

SAPERE CONDIVISO

„Mi affascina osservare come piante e animali si adattano alle condizioni estreme delle alte quote, ad esempio per proteggersi dal freddo. Nel Centro visite mi piace parlare con gli appassionati di natura e far conoscere ai bambini la natura in modo giocoso.“



BESUCHERZENTREN / CENTRI VISITE

NATIONALPARK STILFSERJOCH

Neben naturatrafoi zum Leben im Hochgebirge gibt es vier weitere Südtiroler Besucherzentren im Nationalpark Stilfserjoch: aquaprad zur Wasserwelt, avimundus zur Welt der Vögel, culturamartell zur bäuerlichen Kultur und lahnersäge zu Wald und Holz. nationalpark-stelvio.it

PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

Oltre a naturatrafoi, dedicato alla vita in alta montagna, nella parte altoatesina del Parco Nazionale dello Stelvio ci sono altri quattro centri visite: aquaprad sul mondo dell'acqua, avimundus su quello degli uccelli, culturamartell sulla cultura contadina e lahnersäge sul bosco e sul legno. parconazionale-stelvio.it



ILONA ORTLER —
stammt aus Trafoi und ist seit 15 Jahren
Mitarbeiterin des Nationalparks Stilfserjoch sowie
Leiterin des Besucherzentrums naturatrafoi.

ILONA ORTLER —
è nata a Trafoi e da quindici anni collabora
con il Parco Nazionale dello Stelvio,
dove dirige il centro visite naturatrafoi.

GOLD DES WALDES

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

An manchen milden Herbsttagen, wenn es ganz still ist und sich kein Lüftchen rührt, kann es passieren, dass plötzlich, wie aus dem Nichts, eine kleine piksende Kugel über den Weg kollert, aufplatzt und liegenbleibt. Unter golden verfärbten Stachelpanzern verbergen sich kleine, rotbraune Früchte, im rohen Zustand ungenießbar, aber geröstet, gekocht oder gebacken Delikatesse: Kastanien. Lange galten sie als Armeleutenahrung. Ich erinnere mich an die blassen Kleinhäuslerkinder in ihren mehrfach geflickten Kleidern, die in geflochtenen Rückenkörben Kastanien sammelten und sich an manchen der wehrhaften Igelhüllen die Hände zerstachen. Die Mütter kochten daraus sättigende Suppen oder trockneten die Früchte, um sie haltbar zu machen. Wenn der Hunger kam, steckte man sich eine der steinharten Kugeln in den Mund und schob sie so lange darin herum, bis sie weich wurde und ihren unverwechselbaren Geschmack entfaltete. Bei bessergestellten Bauern, Bürgern und Handwerkern waren die Kastanien als süße Füllung für die Krapfen beliebt, die zu besonderen Anlässen verspeist wurden. Heute gibt es zahllose Kastanienrezepte, bei denen die Früchte ganz bleiben oder gemahlen, püriert, gedämpft, glasiert werden. Sind gebratene Maroni beim Törggelen und als Kastanienherz mit hauchdünner Schokolade ummantelt. Somit wird die Kastanie Sinnbild für die menschliche Natur: Tief im Inneren ruht ein geradezu unerschöpflicher Schatz. Um ihn zu heben, muss man bereit sein, den äußeren Stachelpanzer zu überwinden.

Herzlich,
— IHRE CLAUDIA AUGUSTA

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

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

L'ORO DEL BOSCO

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

In certe miti giornate d'autunno, quando tutto tace e non c'è neppure un alito di vento, può capitare che all'improvviso, spuntando dal nulla, una piccola sfera irta di spine rotoli sul sentiero e arresti la sua corsa aprendosi. La sua corazza dorata racchiude piccoli frutti rosso bruni che da crudi non sono commestibili ma che arrostiti, lessati o al forno sono una vera prelibatezza: le castagne. Per millenni questi frutti sono stati il cibo dei poveri. Mi sembra ancora di vedere i figli dei contadini meno abbienti, con i visetti pallidi e i vestiti rattoppati, raccogliere le castagne in ceste di vimini portate sulla schiena, pungendosi le mani con le spine dei ricci. Le loro madri usavano le castagne per preparare zuppe sostanziose o le essiccavano per conservarle a lungo. Quando la fame si faceva sentire, bastava metterne una in bocca; era dura come un sasso ma quando si ammorbidiva sprigionava il suo inconfondibile sapore. I contadini benestanti, i borghesi e gli artigiani le apprezzavano come dolce ripieno dei krapfen da gustare in particolari occasioni. Oggi i modi per gustare le castagne sono tantissimi: intere, macinate, in purea, al vapore o glassate. Dai marroni arrostiti per il Törggelen ai cuori di castagna avvolti in un sottile strato di cioccolato, in un certo senso le castagne simboleggiano la natura umana: racchiuso al loro interno custodiscono un tesoro quasi inestimabile, ma per raggiungerlo bisogna superare la corazza di spine dell'esterno.

Con affetto,
— LA VOSTRA CLAUDIA AUGUSTA

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

FRUCHT FÜR ALLE

Die Armen kochten sättigende Suppen und trockneten die Kastanien für eine längere Haltbarkeit. Die Bessergestellten füllten Krapfen damit.

UN FRUTTO PER TUTTI

I meno abbienti con le castagne preparavano zuppe nutrienti o le essiccavano per conservarle a lungo. I più benestanti invece le usavano per farcire i krapfen.





74

AUF MEINEM SCHREIBTISCH, 2 SCHAFE

Bestimmt sind es / Abgesandte

einer fernen ver-
wunschnen Zeit

(mit Feldern Wäldern)

So / wie sie dahinschreitn

(auf der abgegrastn Platte des Tischs)

Seit an Seit

Und miteinander plaudernd

: von einer Idee / der Zukunft

(vielleicht)

von weiten Gras-

ländern / oder verwirrtn

Hirten

Sag / zieh die guten Schuhe an

: komm mit

SEPP MALL — aus: *Schläft ein Lied.*
Gedichte, Haymon Verlag, Innsbruck 2014



SEPP MALL

Autor Sepp Mall wurde 1955 in Graun geboren, heute lebt er in Meran. In seiner Prosa und Lyrik hält der Vinschgau immer wieder Einzug. Mit *Ein Hund kam in die Küche* (2023) war er für den Deutschen Buchpreis nominiert.

L'autore Sepp Mall, nato nel 1955 a Curon, oggi vive a Merano. Nelle sue opere la Val Venosta è un elemento ricorrente. Con *Ein Hund kam in die Küche* (2023) ha ottenuto la candidatura al premio letterario Deutschen Buchpreis.

SULLA MIA SCRIVANIA, DUE PECORE

Di certo sono / emissarie

di un tempo in-

cantato lontano

(con campi boschi)

Con / quel loro incedere

(sul piano consunto del tavolo)

fianco a fianco

chiacchierando tra loro

: di un'idea / di futuro

(forse)

Di vasti pascoli

erbosi / o di pastori

erranti

Di? / metti le scarpe buone

: vieni anche tu

SEPP MALL — da: *Lo stato delle cose.*
Il Ponte del Sale, Rovigo 2025
traduzione: Sonia Sulzer, Stefano Zangrando



HOME OF OUTDOOR

Why settle for just
mountains or watersports
when you can have both?



 reschensee.lagodiresia





Das Apfel Paradies. Il Paradiso delle Mele.



Verkauf in den Detailgeschäften: Vendita al dettaglio:

TEXEL Naturns/Naturno, Tel. 0473 671100

JUVAL Kastelbell/Castelbello, Tel. 0473 727519

MIVOR Latsch/Laces, Tel. 0473 749964

GEOS Schlanders/Silandro, Tel. 0473 737100

OVEG Eyrs/Oris, Tel. 0473 617581



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