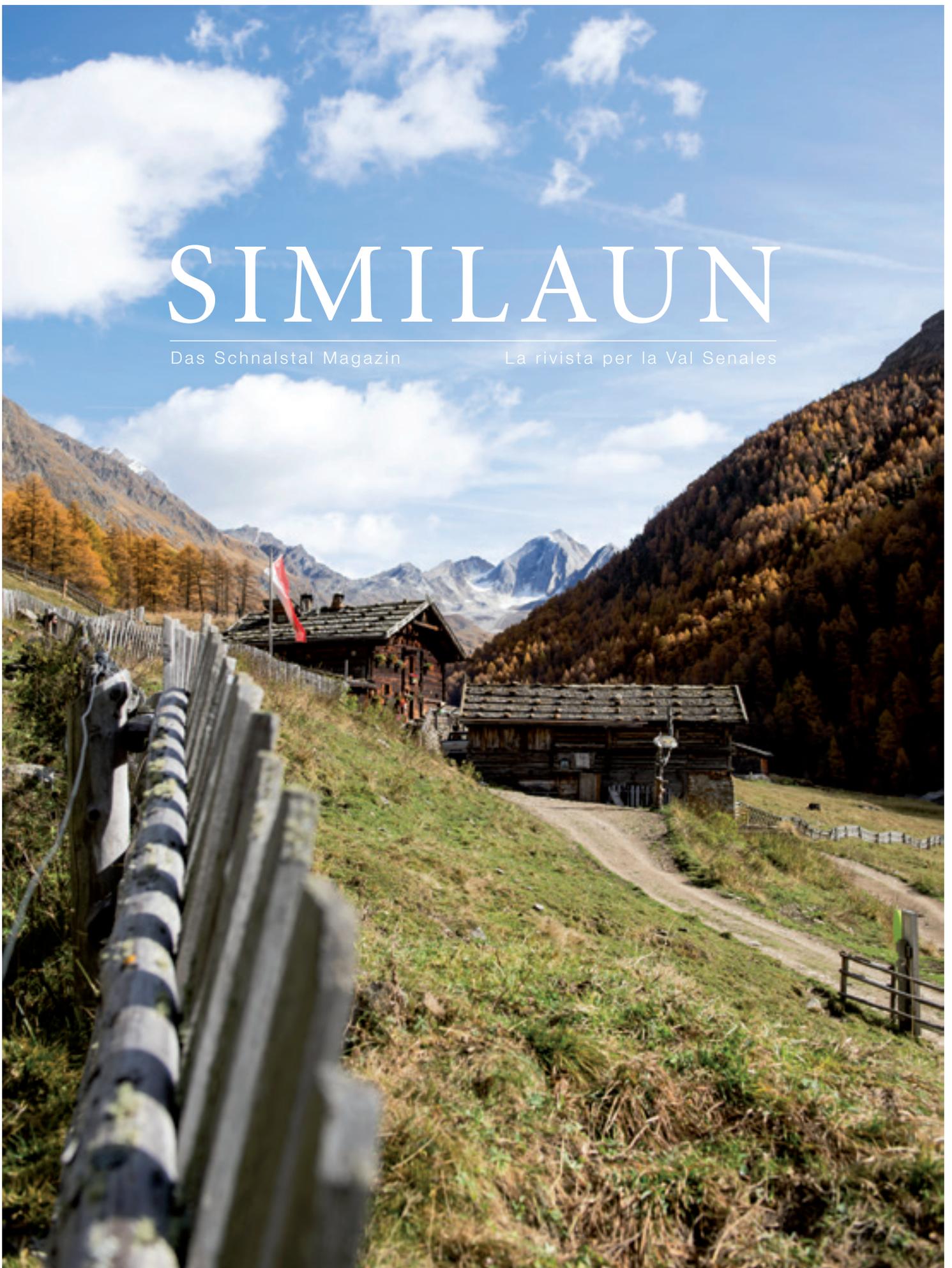


SIMILAUN

Das Schnalstal Magazin

La rivista per la Val Senales



willkommen

benvenuti

- 5 **Der Wächter am Taleingang**
Il guardiano all'imbocco della valle
- 14 **Willy, der Schafflüsterer**
Willy, l'uomo che sussurrava alle pecore
- 20 **Transhumanz**
Transumanza
- 23 **Gelebte Leidenschaften**
Passioni vive
- 25 **Südtirol Balance**
Alto Adige Balance
- 34 **Europas Wanderdörfer**
I paesi escursionistici d'Europa
- 38 **Der Stille ein Dorf**
Un paese votato al silenzio
- 40 **Mit Mortl unterwegs**
In giro con Martin
- 52 **SummerCard**
- 54 **Es isch wia es isch!**
- 59 **archeoParc**
- 60 **Ötzi Glacier Tour**
- 62 **Das Schnalstal schmecken**
Gustare la Val Senales
- 68 **Feel the Glacier**
- 76 **Tal der Filme**
Valle dei film
- 82 **Der Wilde**
Il selvaggio
- 88 **Ski**
Sci





Der Wächter am Taleingang

Fragen an Reinhold Messner - Unter einer goldenen Sonne an der Außenmauer warten zwei Schlossführer und der Schlosshund in der schweren Holztür auf die ersten Gäste. Die sind heute wir. Eine zaubervolle Ruhe liegt in den Innenhöfen von Schloss Juval. Ein feines Geflecht aus altem Gemäuer, Grün und meditativem Samstagmorgen. Wir lassen uns von einer Skulptur zur nächsten leiten, bis Reinhold Messner auftaucht. Er führt uns am Murmeln tibetischer Mönche vorbei hinter das Schloss. Wir setzen uns auf eine Holzbank, das Schlossgemäuer im Rücken, das weitläufige Schnalstal im Blick.

Am Ende des Schnalstals, auf dem Hauslabjoch, wurde Ötzi, der Mann im Eis, gefunden. Und hier vorne bewacht Schloss Juval den Taleingang. Herr Messner, es gibt Gerüchte, dass auch auf dem Juvaler Hügel archäologische Funde entdeckt wurden. Stammen diese vielleicht aus der Kupfersteinzeit? Ötzis Familie?

Bereits beim Wegbau vor etwa dreißig Jahren wurden Feuerstellen und Grundgemäuer gefunden. Alles Objekte, die heute in Bozen im Archäologischen Museum ausgestellt sind. Später wurden auch Schlacke und Kupferbrocken entdeckt, die allerdings noch untersucht werden müssen. Die stammen wohl aus einer späteren Zeit.

Da wo der Tunnel auf den Sonnenhof übergeht, hatte Ötzi vermutlich seinen Winterplatz. Eine kleine Siedlung, zu der die Halbnomaden zurückkehrten. Auf halber Höhe, denn unten im Tal war es nass und voller Mücken. Wir sprechen hier ja von der Eiszeit. Das Tal selbst bestand aus einem Muränenkegel. Bei uns im Keller auf Schloss Juval findet man den reinen Gletscherschliff. Da kann die Erdgeschichte der letzten 50.000 Jahre abgelesen werden. Sicher ist, dass auf diesem Halbplateau gehaust und mit Kupfer gearbeitet wurde. Ob es sich um Ötzis Gemeinschaft handelt, lässt sich nicht genau sagen.

Der Juvaler Hügel - Die Kontrolle am Taleingang?

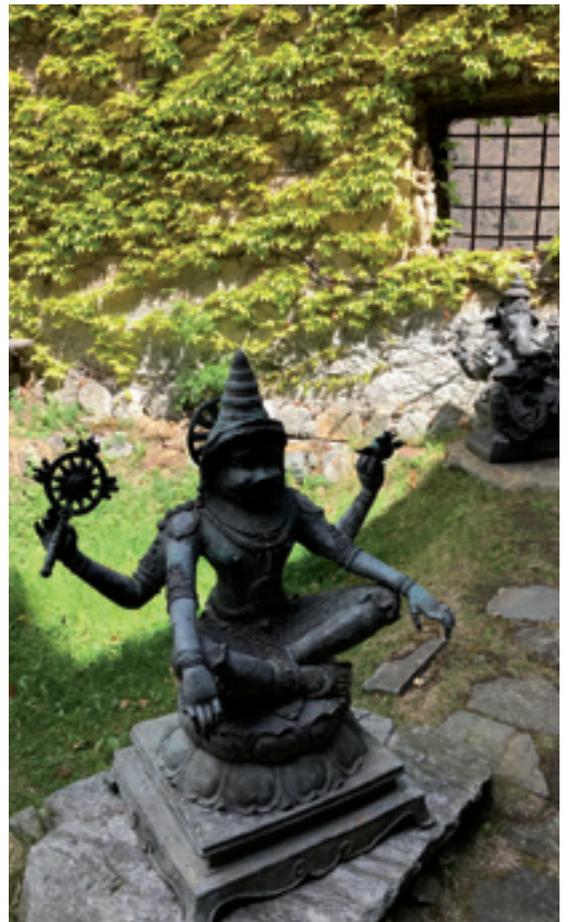
Es stellen sich dazu viele Fragen. Warum siedelt jemand genau hier? Ein guter Platz ist das nicht. Es gibt nur diese eine ebene Fläche beim Tunnel, auf halber Höhe. In der Longobardenzeit hatte der Juvaler Hügel bestimmt eine Art Kontrollfunktion für das Tal. Da wurden sicher auch Zölle verlangt.

Ötzi - Ein früher Vertreter der Transhumanz?

Die Wanderwirtschaft war die gängige Wirtschaftsform. Ötzi und seinesgleichen waren sicher Halbnomaden. Es war auch bestimmt nur den geschicktesten Gebern und Wilderern möglich, aus dem Schnalstal Richtung Norden rauszukommen. Die Tiere wurden in die Höhe über die Waldgrenze auf die Weiden geführt. Gerodet wurde in der Kupfersteinzeit aber noch nicht. Denn der Ackerbau und die Domestizierung begannen erst vor 10.000 Jahren. Die Gemüsezucht musste auch erst langsam erlernt werden.

Eine neue Wirtschaftsform muss langsam erlernt werden... Sie haben mit Schloss Juval und den Ortlhöfen ein Rundumkonzept des Selbstversorgertums entwickelt - eine clevere Interpretation von Gesamtversorgung. Wie kann die Bergbewirtschaftung ihrer Meinung nach auch für die Zukunft ein attraktives Modell werden?

Der Bauer auf Unterortl hatte die Idee, sich auf Wein zu spezialisieren - ich habe das Projekt finanziell unterstützt. Oberortl selbst ist ein geschlossener Selbstversorgerhof. Da gehen maximal 5% der Produkte in den Eigenkonsum. Die übrigen Erzeugnisse werden "auf dem Teller und im Glas" verkauft. Somit ist die gesamte Wertschöpfungskette in der Hand des Bauern. Weil er herstellt, veredelt und verkauft. Diese Form wird die Bergbauern erhalten können.



**Was zeichnet ihrer Meinung nach das Schnalstal und den sanften
Tourismus dort aus?**

Spezialisierung und Rundumversorgung. Die jungen Bauern machen's eh sehr gut. Aber jeder muss seine Nische, seine eigene Form finden. Dann kann die Bergbauernwirtschaft auch als Dienstleistung betrieben werden. Auch im Tourismus muss eine vernünftige Politik betrieben werden. Es braucht ein paar gute 4-5 Sterne-Hotels, genauso wie den Urlaub auf dem Bauernhof. Die alten Bauernhöfe müssen unter Ensembleschutz gestellt und erhalten werden. Denn "Architektur genießen" gehört zum Urlaubserleben. Aber ich habe das Gefühl, dass die Schnalstaler im Aufwind sind. Der billige Tourismus ist nicht mehr "südtirollike", das wurde hier schon länger verstanden.

**Sie kennen so viele Orte der Welt. Von welchen Plätzen, Steigen oder
Aussichtspunkten im Schnalstal können Sie nicht lassen?**

Einer meiner Lieblingsplätze, die schönste Stelle, ist die Moaralm, die unbedingt zu erhalten ist. Ein grandioser Ausblick! Die Hütte ist jetzt auch gut erreichbar. Wenn dort etwas in die Gastwirtschaft investiert würde, dann könnte der Hüttenwirt sicher davon leben. Es müsste aber sicher in den nächsten Jahren passieren. Die Hütte stammt aus dem Mittelalter, die darf man nicht kaputtgehen lassen. Das Ensemble schützen, etwas ausschenken ...

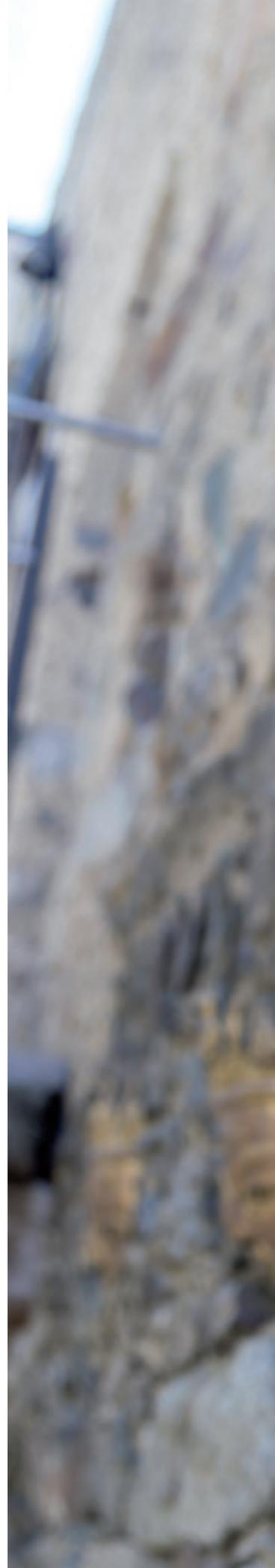
**Die Liebe zu einem Menschen, einem Ort geht ja durch den Magen, oder
anders: Ein visionärer Geist braucht einen gut genährten Körper! Haben
Sie ein Lieblingsgericht, das Sie nur im Schnalstal bekommen?**

Das beste Schöpserne habe ich auf dem Finailhof bei der Bäuerin gegessen. Das wurde im Sud vom Rübenkraut stundenlang, vielleicht sogar über einen Tag lang gekocht. Das Rübenkraut war ganz klein geraspelt und das Fett hat sich darin ganz aufgelöst. Phänomenal! Dafür würde ich immer wieder reinfahren! (Zur Erklärung: Das Schöpserne ist ein würziges Schaffleischgericht, bei dem alle Teile des Schafes verkocht werden.)

Noch hängt die Erinnerung an die glückliche Mahlzeit in der Luft. Unser Blick schweift ins hintere Tal, folgt Reinhold Messners Fingerzeig. Hier der alte Weg von Schloss Juval über das Schnalstal nach Vent, dort der umfunktionierte Hubschrauberturm, auf dem sich zwei Ziegen in der Sonne räkeln. Die Verbindung aus alten, starken Grundstrukturen und visionären Ideen, darin liegen immense kreative Potentiale. Werte und Dienstleistungen, die in die Zukunft weisen.

Während wir noch durch die Tibetika-Sammlung flanieren, besucht der Schlossherr die Weinverkostung im Vinschger Bauernladen. Denn was einmal in die Welt gesetzt wird, lebt und vibriert im Zusammentreffen der Menschen. Am geteilten Tisch und mit selbst produzierten Lebensmitteln "auf dem Teller und im Glas"!

» Maria Christina Hilber & Manfred Waldner
führten das Gespräch mit Reinhold Messner an
einem wunderschönen Samstag im Mai 2017.



Juval - Ein Schloss, fünf Kontinente, Heilige Berge & Bergbauernvisionen

Ist es Zufall oder ein stiller Ruf? Im Innenhof von Schloss Juval wachsen starke Himalaya-Zedern. Ihre Anziehungskraft war für Extrembergsteiger Reinhold Messner wohl auch Impuls genug, um dem Schloss neuen Atem einzuhauchen. Wo der Vinschgau und das Schnalstal ineinander übergehen, flattern gelbe, blaue, rote Gebetsfahnen in der Sonne. Schloss Juval, eines der sechs Messner Mountain Museen, ragt dort auf einem kraftvollen Platz in den Himmel. Das Schloss sitzt auf einem grünen Felsen. Efeu wächst an den kurvigen Straßenrändern, umwuchert den Berg, die Mauern, den sonnegeschwärzten Balkon.

Wohnschloss und Museum

Vor beinahe 35 Jahren erwarb und sanierte Reinhold Messner das Schloss Juval in aller Behutsamkeit. Heute ist es Teil des Visionsprojektes "Messner Mountain Museen" und birgt eine umfangreiche Tibetika Sammlung, Innenraumfresken aus der Renaissance, einen Tantra- und einen Expeditionsraum, Bilderwelten und eine Abenteuerbibliothek. Thema innen und außen - die Magie der Berge.

Schloss Juval wurde 1278, also im frühen Mittelalter, erstmals urkundlich erwähnt. Das Schloss gelangte in seiner Geschichte durch viele Hände – ein Zeitzeuge von Visionen und Anziehungskraft, Besitztümern, Verlusten und Wiederaufbau.

Ein steinerner Türwächter empfängt die Besucher am schmiedeeisernen Tor. In den Fenstern, stillen Nischen und in felsigen Buchten stehen Skulpturen aus Stein und Metall: Ganesha, der Elefantengott, Shiva tanzend im Strahlenkranz, steinerne Löwen, Kühe und Steinböcke. Masken, buddhistische und hinduistische Figuren aus aller Welt. Von einem kleinen Bergtierpark aus öffnet sich dann der Blick aufs Gehöft.

Denn weiter unten, am Hang des Juvaler Hügels, sitzen die Ortlhöfe. Sie gingen, nach der jahrelangen Aufbauarbeit am Schloss, in den Besitz des Schlossherrn über. Oberortl öffnet heute seine Türen für einen Urlaub auf dem Bauernhof. Unterortl hat sich auf Weinbau und Obstbrände spezialisiert. Mit ihnen ist ein Vorzeigeprojekt des Selbstversorgertums entstanden. Gemeinsam mit dem Zirkulieren der Museumsbesucher, dem Direktverkauf im eigenen Bauernladen und den magischen Spuren aus der ganzen Welt entstand hier ein kreatives Rundummodell des Zusammenlebens und Bergbewirtschaftens.

Wer die vor Ort erzeugten Produkte auch probieren möchte, ist herzlich in den Gasthof Schlosswirt eingeladen. Mit glücklichem Gaumen geht's dann wieder zurück ins Tal: entlang der moosigen Wasserrinnen des Tscharser Waalweges oder mit dem Shuttle-Bus. Weiterhin bewacht Schloss Juval den Eingang ins Schnalstal. Während man sich an der eisernen Pforte nochmals umdrehen mag, gibt dieser Wächter in Stein gemeißelt noch einen Gruß mit auf den Weg:

Tashi Delek – Viel Glück!



Juval: un castello, cinque continenti, montagne sacre e idee di contadini di montagna

È un semplice caso o un richiamo silenzioso? Nel cortile interno del Castel Juval crescono i robusti cedri dell'Himalaya. Il loro fascino è stato l'impulso che ha spinto l'alpinista estremo Reinhold Messner a dare nuova vita al castello. Prospettive di montagne imponenti e di vita dinamica ad alta quota. Lì dove la Val Venosta si interseca con la Val Senales sventolano al sole bandiere di preghiera tibetane gialle, rosse e blu. Castel Juval, uno dei sei musei del circuito Messner Mountain Museum, si scaglia nel cielo in questo luogo colmo di energia. Il castello è incastonato su una roccia ricoperta di verde. L'edera cresce lungo il tortuoso ciglio della strada e avvolge con le sue foglie il monte, le mura, il balcone annerito dal sole.

Il castello abitato e il museo

Pressappoco 35 anni fa Reinhold Messner decise di acquistare il Castel Juval per poi ristrutturarlo con grande zelo. Oggi è parte del visionario progetto "Messner Mountain Museen" e custodisce un'ampia collezione di cimeli tibetani, affreschi risalenti al Rinascimento, una stanza del Tantra, una sala dedicata alle spedizioni, immagini dal mondo e una biblioteca dell'avventura. Il tema che accomuna interni ed esterni è uno: la magia della montagna.

Il Castel Juval è citato per la prima volta in alcuni atti del 1278, ovvero nel Basso Medioevo. Nel corso della storia questa roccaforte è stata di proprietà di molti castellani, diventando un vero testimone di azioni visionarie e fascino, possedimenti, perdite e ristrutturazioni.

Un guardiano di pietra accoglie i visitatori davanti al portone in ferro battuto. Sui davanzali delle finestre, nelle nicchie silenziose e nelle insenature rocciose sono collocate sculture in pietra e metallo: Ganesha, il dio elefante; Shiva, mentre danza attorniato da una raggiera di luce; leoni in pietra, mucche e stambecchi. Maschere, figure buddiste e induiste provenienti da tutto il mondo. Dal piccolo parco di animali di montagna si apre la vista sul casale.

Perché giù in fondo, sul pendio della collina di Juval, spuntano i masi Ortl. Dopo i lavori di costruzione del castello, che durarono diversi anni, questi masi diventarono proprietà del castellano. Il maso Oberortl apre oggi le sue porte ai visitatori per offrire loro una vacanza nel maso contadino. L'Unterortl, invece, si è specializzato nella viticoltura e nei distillati di frutta. Con loro è nato un progetto esemplare di autosufficienza. Attraverso il viavai dei visitatori del museo, la vendita diretta nei negozi a chilometro zero dei contadini e le magiche testimonianze da tutto il mondo, è nato un creativo modello a tutto tondo, fatto di convivenza e di sviluppo economico della montagna.

La trattoria riserva un caloroso benvenuto a chi desidera provare i prodotti tipici del posto. Una volta soddisfatto il palato si ritorna giù a valle: seguendo i canali di scolo dell'acqua ricoperti di muschio del sentiero della roggia di Ciardes o a bordo dello shuttle. Il Castel Juval continua a vegliare sull'entrata nella Val Senales.

Guardando ancora una volta verso il portone di ferro, si può cogliere l'ultimo saluto che il guardiano scolpito nella pietra rivolge a coloro che si mettono in cammino:

Tashi Delek buona fortuna!

Il guardiano all'imbocco della valle

Domande a Reinhold Messner - Sotto i scintillanti raggi del sole, davanti alle mura esterne e con alle loro spalle la pesante porta di legno, due guide del castello e il cane del maniero aspettano l'arrivo dei primi ospiti della giornata. E quegli ospiti, oggi, siamo noi. Nei cortili interni del Castel Juval regna una pace suggestiva. Il graticolato dell'antico muro, il verde attorno, un sabato mattina di meditazione. Ci facciamo accompagnare passando tra una scultura e l'altra, finché non si palesa Reinhold Messner. È lui a condurci fino al brusio dei monaci tibetani, dietro al castello. Ci sediamo su una panca di legno, con le mura del castello dietro di noi e davanti il panorama dell'ampia Val Senales.

Alla fine della Val Senales, sullo Hauslabjoch, è stato ritrovato Ötzi, l'Uomo venuto dal ghiaccio. E da qui il Castel Juval veglia sull'imbocco della valle. Signor Messner, si dice in giro che siano stati ritrovati reperti archeologici anche sulla collina di Juval. Risalgono forse all'Età del rame? Alla famiglia di Ötzi?

Già trent'anni fa, mentre si costruiva la via che porta al castello, furono scoperti focolai e fondamenta di abitazioni. Tutti i reperti storici ritrovati sono oggi esposti a Bolzano nel Museo Archeologico dell'Alto Adige. Più tardi furono ritrovati anche rosticci e pezzi di rame, che tuttavia devono ancora essere analizzati. Si tratta infatti di reperti risalenti a un periodo storico più recente.

Lì, dove la galleria oltrepassa il cortile soleggiato, probabilmente si rifugiava Ötzi in inverno. Un piccolo villaggio nel quale i seminomadi erano soliti fare ritorno. Su una collina, perché a valle era umido e pieno di zanzare. In fondo stiamo parlando dell'Era glaciale. La valle stessa è formata da un cono morenico. La cantina del castello, infatti, è stata scavata nella roccia levigata dall'attività del ghiacciaio. Qui è possibile leggere la storia della terra degli ultimi 50.000 anni.

Ciò che è certo è che una cosa è certa: su questo altopiano si scavava la roccia e si lavorava il rame, tuttavia non è possibile dire se fosse proprio la comunità di Ötzi a farlo.

La collina di Juval: una vedetta all'imbocco della valle?

Tante domande sorgono spontanee. Perché insediarsi proprio qui? Non sembra essere poi un posto così strategico. Più di questa superficie piana nella galleria sulla collina non c'è. Nell'Era dei Longobardi la Collina di Juval fungeva certamente da punto strategico per controllare la valle. Qui si richiedeva di sicuro anche il pagamento di dazi.

Ötzi: un primo esponente della transumanza?

La transumanza era la forma di economia di sussistenza più comune. Ötzi e i suoi simili erano sicuramente seminomadi. E di certo solo per il camminatore e il cacciatore più esperto era possibile lasciare la Val Senales in direzione nord. Gli animali venivano portati al pascolo sui prati ad alta quota, oltre la linea degli alberi. Durante l'età del rame gli alberi non venivano ancora disboscati, perché l'agricoltura e l'addomesticamento ebbero inizio solo 10.000 anni fa. E per capire come funzionasse la coltivazione delle verdure c'era ancora bisogno di tempo.

Era necessaria una nuova forma di economia... Con il Castel Juval e i masi Ortl ha sviluppato un concetto a tutto tondo di autosufficienza: un'interpretazione intelligente dell'approvvigionamento completo. Secondo il suo parere come può l'economia rurale di montagna diventare un modello interessante anche per il futuro?

Il contadino del maso Unterortl ha avuto un'idea: specializzarsi nella produzione di vino. Io ho finanziato il progetto. E lo stesso Oberortl è un maso autosufficiente. Solo il 5% della produzione serve a soddisfare il fabbisogno proprio del maso. I prodotti restanti vengono venduti "sul piatto e nel bicchiere". In questo modo l'intera catena di valore resta nelle mani del contadino, perché è sempre lui che produce, lavora e vende. Questa forma di economia serve a sostenere il contadino.

Un'idea eccellente che guarda al futuro. Secondo lei cosa contraddistingue la Val Senales e il suo turismo non invasivo?

La specializzazione e l'autosufficienza. I giovani contadini ci sanno davvero fare. Ma ognuno deve trovare la propria nicchia, la sua dimensione. E in questo modo l'economia rurale di montagna potrà offrire anche dei servizi. Anche il turismo ha bisogno di una saggia politica ponderata. Abbiamo bisogno di un paio di buoni hotel a 4-5 stelle, così come della possibilità di trascorrere una vacanza al maso. Gli antichi masi devono essere posti sotto Tutela degli insiemi ed essere mantenuti. Perché "godere dell'architettura del posto" fa parte della vacanza.

Ma ho la sensazione che gli abitanti della Val Senales siano già sulla buona strada. Il gran turismo a basso prezzo non è più "altoadigelike", questo lo si è capito già da tempo.

Lei conosce così tanti posti nel mondo. Di quali posti, sentieri o punti panoramici della Val Senales non può fare a meno?

Uno dei miei posti preferiti, il luogo più bello in assoluto, è la malga Moar, che bisogna conservare a tutti i costi. Che vista spettacolare! Ora il rifugio è facilmente raggiungibile. Se la ristorazione investisse in questo posto, l'oste di questa baita riuscirebbe sicuramente a vivere del suo lavoro. Molto probabilmente questo succederà di qui a qualche anno. Il rifugio risale al medioevo, non si può lasciarlo andare in rovina. Tutelare gli insiemi, servendo da bere...

L'amore per le persone, per un luogo, passa attraverso lo stomaco, o con altre parole: uno spirito visionario ha bisogno di un corpo energico! Qual è il suo piatto preferito, che può ordinare solo in Val Senales?

Il miglior arrosto di castrato l'ho mangiato da una contadina al maso Finail. È stato cotto per ore, forse anche per un giorno intero nel fondo di cottura delle rape. La rapa era stata grattugiata finemente e il grasso si è sciolto al suo interno. Fenomenale! Per quell'arrosto ritornerei sempre al maso.

(Un chiarimento: l'arrosto di castrato è un piatto speziato a base di carne ovina e per prepararlo vengo usate tutte le parti della pecora.)

I ricordi del delizioso pranzo vagano ancora nell'aria. Il nostro sguardo segue l'indice di Reinhold Messner e si sposta sulla parte più profonda della valle. Qui il vecchio sentiero porta dal Castel Juval fino a Vent attraverso la Val Senales, fino alla piattaforma di atterraggio per elicotteri dismessa, dove ora due capre si crogiolano al sole. È nel collegamento tra antiche e forti strutture primarie e idee visionarie che si celano enormi potenziali creativi. Valori e servizi che indicano la strada del futuro.

Mentre noi siamo ancora intenti ad ammirare la collezione di cimeli tibetani, il proprietario del castello degusta i vini della bottega del contadino della Val Venosta. Perché quello che viene creato al mondo, vive e si propaga nell'incontro tra le persone, condividendo lo stesso tavolo e con gli alimenti prodotti dai contadini del posto "sul piatto e nel bicchiere"!

» L'intervista fu fatta da Maria Christina Hilber e Manfred Waldner con Reinhold Messner in una giornata bellissima nel Maggio 2017.





WILLY

DER SCHAFFLÜSTERER

Die Transhumanz - Übers Joch gehen

WIR FAHREN DURCH EINEN TUNNEL. DANN KLETTERT LINKS EINE BERGWIESE IN
DIE HÖHE. UMRINGT VON SCHWARZEN UND WEISSEN SCHAFEN STEHT DORT WIL-
LY GURSCHLER, DER SCHÄFER. ALS WIR HINKOMMEN, ZIEHT SEINE
HERDE BLÖKEND DAVON. BIS AUF EIN KLEINES SCHAF. ES BLEIBT ZWISCHEN
UNS STEHEN, KNABBERT AN UNSEREN JACKEN, SUCHT UNSERE NÄHE.
EIN BLÖKEN UM AUFMERKSAMKEIT.

WIE IST EIN SCHAF DENN?

Mal treu, mal scheu, mal übermütig, jetzt im Frühling bockig. Außerdem stehlen sie mir hier auf der Wiese immer das Heu, das ich eigentlich nur für Zwischenfütterungen gelagert habe. Also, so ein wolliges Tier kann auch ganz schön frech sein.

WILLY, KENNST DU DEINE SCHAFE

IN- UND AUSWENDIG?

Ja, die sind schon sehr eigen, da hat jedes so seinen Charakter und sein Gemüt. Die einen sind eher bockig, die anderen sind zutraulicher. Namen haben sie zwar keinen, aber die Schafe und ich, wir sind schon sehr vertraut. Der Gang, die erkennen mich am Gang und am Geruch. Die wissen genau, wenn ich daherkomme. Die Mütter und ihre Jungen erkennen einander am Ton. Am "Mäh" sozusagen und an der Schelle. Jeder Besitzer hat dann noch eigene Farbkombinationen für seine Herde, um die Tiere auseinanderhalten zu können. Dazu dienen auch die gelben Marken in den Ohren.

WIE VIELE SCHAFE KANNST DU ZÄHLEN?

HAST DU EIN SYSTEM?

Bei 1600 Schafen, da ist das Zählen schwierig, da wird im Langes (im Frühjahr) einmal durchgezählt und dann einmal im Herbst. Es gibt genug Schafe, die unterwegs zur Welt kommen. Manch eines verunglückt auch, dort in den Bergen.

WIE BIST DU AUF DAS SCHAF GEKOMMEN?

Mah, früher war ich erwerbstätig und hab das Hüten als Hobby nebenbei gemacht, am Wochenende. Jetzt bin ich in Pension und bleibe die ganzen drei Monate oben. Mein Vater war auch 3 Jahrzehnte lang Hirte, aber wenige haben es so lang gemacht wie ich, nämlich 36 Jahre.

GIBT ES SPEZIELLE ROUTEN ODER GEHEN

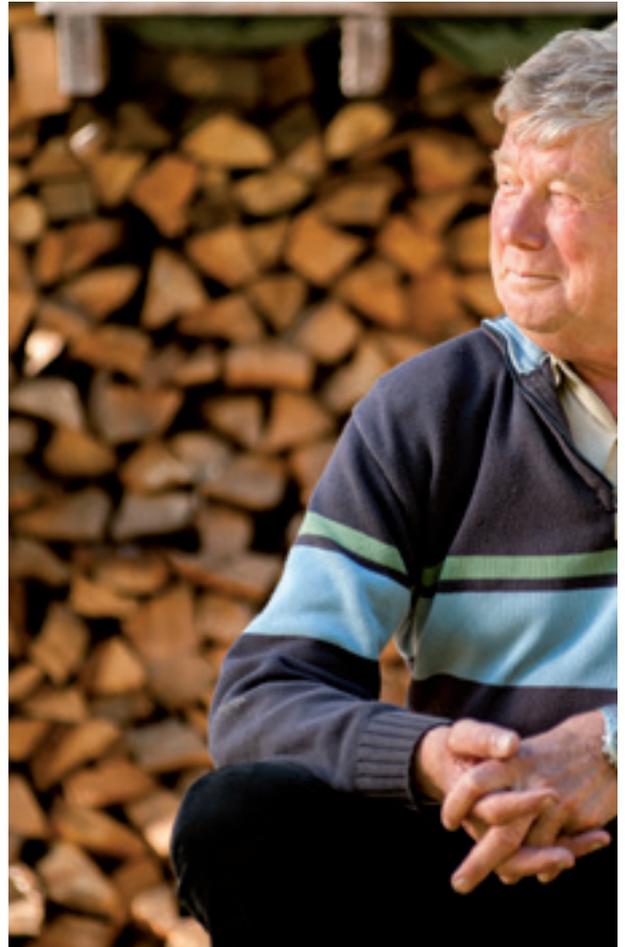
DIE SCHAFE IHRE EIGENEN WEGE?

Wir ziehen über's Hochjoch. Aber die Schafe, die würden auch ohne Hirten gehen. Besonders die älteren Schafe erinnern sich genau an die Wege und ihre Wiesen. Manchmal werden die Neugeborenen und Mütter im Tal zurückgelassen, aber die gehen auch allein übers Joch und zurück.

HINTERM JOCH GIBT ES ALSO TATSÄCHLICH GANZE

WIESENFLÄCHEN? SIND DIESE WEIDEN GEMEINGUT?

Zwischen den Gletschern sind die, da wo man meint, es gibt nichts mehr. Manchmal ist's ganz blau, weil so viele Blumen wachsen. Die Schafe fressen nur das Beste heraus. Die Weideflächen gehören aber acht unterschiedlichen Besitzern.



WER IST DEIN EIGENTLICHER ARBEITGEBER?

DER BAUER, EINE GENOSSENSCHAFT? DIE SCHAFE?

Willy lacht. Nein, direkten Arbeitgeber habe ich keinen, hüten tue ich, weil ich's gern tue. Aber es sind schon die Schafe von über 30-40 Bauern, die auf Weiden getrieben werden. Man kriegt zwar pro Schaf eine Pauschale, für's Geld tut man das aber nicht. Es ist auch nicht so leicht neue Hirten zu finden. Die Jungen wollen nicht mehr lange hinterherrennen.

DEM GELD ODER DEN SCHAFEN?

Lacht wieder. Den Schafen. Dem Geld wird bald einmal nachgerannt. Viele entscheiden sich deswegen auch für eine andere Form der Viehwirtschaft.

Früher haben wir 6000-8000 Schafe hochgetrieben. Heute zahlt sich die Kuhmilchwirtschaft eher aus.

DU BIST DREI MONATE UNTERWEGS. FEHLEN DIR AUF DEM BERG EIGENTLICH ANDERE MENSCHEN?

IST DIR NIE LANGWEILIG?

Nein, langweilig wird's nie, da ist jeden Tag etwas anderes zu tun. Ich freu'mich, wenn ich oben bin und wenn ich unten bin, freu'ich mich auch. An manchen Tagen muss ich glatt schauen, dass ich meine Ruhe habe. Da wollen sie alle ratschen (plaudern), die Wanderer. Ich geh da lieber meine Wege und wenn ich mal selber ratschen will, dann kehre ich bei einer Schutzhütte ein. Die Wirte da oben kenne ich alle. Da trifft man auch auf manchen Bergführer, die erzählen mir dann, wenn sie auf einem Grat ein Schaf gesehen haben.

WAS GEHÖRT ALLES ZU DEINEN AUFGABEN?

Ich gehe immer meine Runden, einmal über die Wiesen, einmal in die Höhe. Ausserdem trage ich das Salz zu den Herden. Ich hab'nämlich überall kleine Salzhütteln (kleine Häuschen) eingerichtet. Ich schau schon gut auf meine Schafe. Früher, da habe ich fünfzig Kilogramm Salz alleine hochgetragen, auf dem Rücken. Stundenlang ohne zu rasten. Heute schaffe ich das nicht mehr. Das Alter. Wenn die nicht genug Salz haben, dann rennen sie den Wanderern nach - dann tun sie salzln. Das ist nicht zu unterschätzen - wenn so eine Herde auf dich zurast.

WO SCHLÄFST DU EIGENTLICH DORT OBEN?

In der Schäferhütte. Mein Vater hat in der Hütte noch den Schnee auf der Bettdecke gehabt, wenn in der Nacht der Schnee gefallen ist, und die gefrorenen Socken. Wenn ich jetzt raufgehe, dann erwartet mich da eine gute Stube, mit Holz und Strom wird eingehiezt. So hab ich mir das eingerichtet. Es ist wohlig angenehm da oben, mir fehlt es an nichts.

WOVON IST DIE HERDE AM MEISTEN ZU SCHÜTZEN?

WELCHEN GEFAHREN IST SIE AUSGESETZT?

Am gefährlichsten ist eigentlich der Adler, der packt die kleinen Lämmer, eins nach dem anderen. Oder der Fuchs. Zum Glück gibt's noch keine Bären hier. Jetzt, wo die Gletscher zurückgehen, gibt's auch nicht mehr so viele gefährliche Absturzstellen in den Bergen. Der Blitz erschlägt manchmal eins der Tiere. Aber überall könnte man nicht Acht geben und vor Naturgewalt kann man die Tiere nicht schützen.

WIE KOMMUNIZIERST DU MIT DEINEN KOLLEGEN?

PFEIFEN ODER DOCH MIT DEM HANDY?

Da oben hab ich keine Kollegen. Ich bin der einzige Hirte in den Bergen. Aber Treiber, davon gibt's eine ganze Truppe, an die 20 Leute sind wir. Da kennt man sich so gut, dass man eigentlich nicht mehr viel reden muss. Wir pfeifen, die Hunde helfen uns. Im Herbst treiben wir 3 Tage lang die Schafe zusammen - da braucht's uns alle. Das ist ja ein weitläufiges Revier, das kann man sich gar nicht vorstellen. Wenn ein paar Schafe zurückgelassen werden, müssen sie halt nachher nochmal gesucht werden.

DU SCHAUST AUF 1600 SCHAFE. HAST DU DENN EIN LIEBLINGSSCHAF IN DEINER EIGENEN HERDE?

Mah, gernhaben tue ich alle 56. Willy lacht.

WIE RUFST DU DEINE 56 LIEBLINGSSCHAFE?

Leck-Leck-Leck oder Geh-Geh-Geh. Aber auf dem Berg hilft mir das nicht viel, da haben die genug Salz. Da horchen sie nicht mehr auf mich.

Sobald wir uns zurückziehen, ruft Willy sein Geh-Geh-Geh. Die Liebingsherde kommt unter vieltönigem Gebimmel langsam näher. Zu ihrem Liebingshirten.

WILLY L'UOMO CHE SUSSURRAVA ALLE PECORE

La transumanza, oltre il Giogo Alto

ATTRAVERSIAMO UNA GALLERIA. POI CI ARRAMPICHIAMO SULLA SINISTRA SU
UN PRATO DI MONTAGNA E SALIAMO IN QUOTA. LASSÙ, ACCERCHIATO DA PE-
CORE BIANCHE E NERE, SCORGIAMO WILLY GURSCHLER, IL PASTORE. APPENA
CI AVVICINIAMO, TRASCINA CON SÉ IL SUO GREGGE BELANTE. AD ECCEZIONE
DI UNA PICCOLA PECORA. CHE RIMANE FERMA IN MEZZO A NOI, MORDICCHIA
LE NOSTRE GIACCHE, CERCA LA NOSTRA VICINANZA. PIÙ CHE UN BELATO, UNA
RICHIESTA DI ATTEZIONI.



COME SONO LE PECORE?

A volte fedeli, a volte schive, talvolta spavalde, e adesso che è primavera fanno i capricci. E poi, sul prato mi rubano sempre il fieno. L'ho sistemato qui allo scopo di variare un po' il loro foraggio. In sostanza posso dire che un animale così tenero, può essere anche molto impertinente.

WILLY, CONOSCI PERFETTAMENTE LE TUE PECORE?

Sì, bisogna dire che sono molto speciali, ognuna ha il suo carattere e la sua indole. Alcune sono più ostinate, altre più docili.

Non ho dato loro un nome, ma tra me e le pecore c'è molta confidenza. Dal passo, mi riconoscono dal passo e dall'odore. Sanno esattamente quando mi sto per avvicinare. Le madri e i loro piccoli si riconoscono dal loro belato. Dal loro "meeeeh", per così dire, e dal suono della campana. Ogni proprietario ha anche una combinazione di colori per il suo gregge, per riuscire a riconoscere le proprie pecore dalle altre. E anche il marchio auricolare giallo aiuta.

QUANTE PECORE PUOI CONTARE?

HAI UN SISTEMA PER FARLO?

Fino a 1.600 pecore, dopo contare diventa difficile. Le pecore si contano una volta in primavera e una volta in autunno. E poi ci sono abbastanza pecore che nascono strada facendo. Talvolta, però, ne viene a mancare qualcuna, lassù in montagna.

COME TI È VENUTA L'IDEA DI FARE IL PASTORE?

Mah, prima esercitavo una professione comune e nel fine settimana avevo l'hobby di badare alle pecore. Adesso sono in pensione e resto tutti i tre mesi estivi quassù. Anche mio padre ha fatto per trent'anni il pastore, ma solo pochi hanno esercitato questo mestiere tanto a lungo quanto me, 36 anni per l'appunto.

LE PECORE SEGUONO PERCORSI PARTICOLARI

O VANNO PER LA LORO STRADA?

Pascoliamo oltre il Giogo Alto. Ma le pecore potrebbero arrivarci anche senza un pastore. In particolar modo quelle più vecchie, che si ricordano perfettamente la strada e i "loro" prati. Di tanto in tanto gli agnelli appena nati e le loro madri restano a valle, ma riescono comunque ad arrivare fino al Giogo Alto e a ritornare indietro.

DIETRO AL GIOGO ALTO C'È DAVVERO UN'INTERA

DISTESA D'ERBA? QUESTI PASCOLI SONO DI

DOMINIO PUBBLICO?

È lì tra i ghiacciai, là dove uno crede non ci sia più nulla. Talvolta il prato si tinge di blu, perché lassù spuntano fiori a non finire. Le pecore brucano solo il meglio. La distesa d'erba, però, appartiene a otto proprietari diversi.

CHI È IL TUO DATORE DI LAVORO? UN CONTADINO, UNA COOPERATIVA? LE PECORE?

Willy ride. No, non ho un vero e proprio datore di lavoro, io pascolo perché mi piace farlo. E comunque porto al pascolo le pecore di più di 30-40 contadini. Ricevo un forfait a pecora, ma non lo faccio per i soldi. E poi non è così facile trovare nuovi pastori. I giovani non vogliono più andare appresso alle pecore così a lungo.

PER I SOLDI O PER LE PECORE?

Ride di nuovo. Le pecore. Sono tanti a rincorrere i soldi. Proprio per questo molti decidono di dedicarsi a un altro tipo di allevamento. Una volta portavamo al pascolo dalle 6000 alle 8000 pecore. Oggi conviene di più allevare mucche da latte.

RESTI IN GIRO PER TRE MESI. QUANDO SEI IN MONTAGNA TI MANCANO LE ALTRE PERSONE? NON TI

ANNOI MAI?

No, non mi annoio mai, ogni giorno ho qualcosa di diverso da fare. Sono felice di stare su in montagna, e sono altrettanto contento di essere giù a valle. Ci sono giorni in cui devo tirare dritto per starmene in pace. Perché vogliono tutti chiacchierare con me, e con tutti intendo gli escursionisti. In queste occasioni preferisco andare per la mia strada e se mi vien voglia di fare due chiacchiere, mi fermo in un rifugio. Conosco tutti gli osti lassù. Qui si incontrano anche delle guide alpine, che mi raccontano se hanno visto una pecora sulla cresta di una montagna.

QUALI SONO I TUOI COMPITI?

Faccio sempre i miei giri, talvolta tra i prati, altre volte salgo in quota. Inoltre porto il sale al gregge. Proprio per questo ho costruito qua e là delle piccole casette di sale. Mi prendo cura delle mie pecore. Una volta mi portavo sulle spalle cinquanta chili di sale fino in cima. Per ore, senza pausa. Oggi però non ce la potrei più fare. L'età... Se non hanno abbastanza sale corrono dietro agli escursionisti. E quando un intero gregge ti corre incontro, non c'è niente da ridere...

DOVE DORMI QUANDO SEI LASSÙ?

Nel rifugio del pastore. Mio padre, quando di notte iniziava a nevicare, si ritrovava la coperta imbiancata e i calzini ghiacciati. Adesso, quando io salgo su in cima, mi aspetta una bella stube riscaldata con la legna e con l'elettricità. Me la sono costruita come si deve. Si sta proprio bene là in alto, non mi manca assolutamente niente.

DA COSA BISOGNA PROTEGGERE IL GREGGE?

A QUALI PERICOLI È SOTTOPOSTO?

Il pericolo più grande è l'aquila, che agguanta i piccoli agnelli, uno dopo l'altro.

O la volpe. Per fortuna qui non ci sono ancora gli orsi. Ora che il ghiacciaio si sta ritirando, non ci sono più tanti punti con pericolo di caduta in montagna. Talvolta è un lampo a colpire uno degli animali. Ma non si può prestare attenzione a tutto e non è possibile proteggere gli animali dalla forza della natura.

COME TI METTI IN CONTATTO CON I TUOI COLLEGHI?

CON UN FISCHIO O USI ANCHE TU IL CELLULARE?

Lassù non ho colleghi. Sono l'unico pastore ad alta quota. Ma di persone che guidano al pascolo ce n'è una truppa intera; siamo più o meno in 20. Ci si conosce talmente bene che non c'è nemmeno bisogno di parlare più di tanto. Noi fischiamo e i cani ci vengono in aiuto. Durante l'autunno riuniamo le pecore

per 3 giorni di fila e allora è necessario che ci siano tutti. Questa è un'area molto estesa, anche se, così a prima vista, non si direbbe. E se vengono lasciate indietro un paio di pecore, poi bisogna andarle a cercare.

TU HAI SOTTO CONTROLLO 1600 PECORE. HAI UNA

PECORA PREFERITA NEL TUO GREGGE?

Mah, voglio bene a tutte e 56. Willy ride.

CHE RICHIAMO USI PER LE TUE 56 PECORE

PREFERITE?

"Lecca-Lecca-Lecca" oppure "Vai-Vai-Vai".

Ma qui in montagna non mi è di grande aiuto, perché le pecore hanno abbastanza sale. E mica mi ascoltano più. Appena ci allontaniamo, Willy intona il suo "Vai-Vai-Vai". Dopo più di qualche scampanellata il gregge si avvicina lentamente.

Al suo pastore preferito.



TRANSHUMANZ TRANSUMANZA



Die Überquerung des Alpenhauptkamms von Kurzras und Vernagt im Schnalstal bis ins Venter Tal im hinteren Ötztal hat eine jahrhundertealte Tradition. Erstmals 1415 urkundlich erwähnt, wurde sie auch von neu eingeführten Landesgrenzen nicht aufgehalten. Seit 2011 ist die grenzüberschreitende Wanderweidewirtschaft, die Transhumanz, von der UNESCO als Immaterielles Kulturerbe anerkannt. Willy Gurschler zieht mit etwa 20 Treibern und rund 1600 Schafen von Kurzras übers Hochjoch auf die Weiden der Rofenbergalm im Ötztal. Eine weitere Route führt von Vernagt über das Niederjoch auf die Niedertalalm. Dort, in einer Höhe von etwa 2300 Metern bleiben Hirte und Herden von Mitte Juni bis Mitte September.



La transumanza e la migrazione stagionale. La traversata della catena principale delle Alpi da Maso Corto e Vernago in Val Senales fino alla Valle di Vent nelle Alpi Venoste è il retaggio di una tradizione secolare. È stata citata per la prima volta in un documento del 1415 e questa tradizione è stata tramandata anche dopo la ridefinizione dei confini di stato. Nel 2011 l'UNESCO ha voluto riconoscere la migrazione stagionale di greggi, mandrie e pastori, ovvero la transumanza, come patrimonio intangibile dell'Umanità. Willy Gurschler migra assieme a 20 pastori e 1600 pecore da Maso Corto oltre il Giogo Alto, fino ai prati della malga Rofenberg nella Valle Ötztal. Un altro percorso conduce da Vernago oltre il Giogo Basso alla malga Niedertal. Il pastore e il suo gregge rimangono lì, a circa 2300 metri di altezza, da metà giugno a metà settembre.



PRODUKTE & PERSÖNLICHKEITEN

**GELEBTE
LEIDENSCHAFTEN
IM SCHNALSTAL**

PRODOTTI E PERSONALITÀ

**PASSIONI VIVE
IN VAL SENALES**



Ein Tal entdeckt man nicht nur über seine Wege und Landschaften, sondern auch über die Menschen und über die Produkte, die es hervorbringt. Wir haben uns auf die Spur, den Geschmack und die Geschichte ganz besonderer Erzeugnisse begeben.

Per scoprire una valle non basta visitarne i sentieri e ammirarne i paesaggi, ma bisogna conoscere le persone e i prodotti del posto. Siamo andati alla ricerca del sapore e della storia di manufatti speciali.



GLACISSE GLETSCHER, DER UNTER DIE HAUT GEHT



Die Produkte eines Tals. Wer denkt da nicht sofort an Milch und Käse, an frisch gelegte Eier, an Obst und Gemüse vom Feld? Ganz bestimmt denkt man nicht an eine Beauty-Produktlinie im Luxus-Segment. Doch eben diese hat das Schnalstal hervorgebracht, präziser gesagt sein berühmter Gletscher im Talschluss – nun ja, eigentlich war's: der Paul. Wie kommt der Gletscher in die Gesichtscrème? Was passiert, wenn ein Gletscher nicht nur bildhaft gesprochen, sondern auch wortwörtlich unter die Haut geht? Wir haben Paul und Stefania Grüner in ihrem Hotel Zur Goldenen Rose in Karthaus besucht und „Glacisse“ hautnah erlebt.

Nicht nur Bergsonne und Almluft seien das Geheimnis ihres auffallend frischen Aussehens, beteuert das Paar. „Man muss schon ein bisschen nachhelfen, wenn man älter wird.“ Vor Stefania reihen sich die hübschen Flakons, Fläschchen und Spender. „Die Pflegeprodukte präsentieren sich im Außen so, wie sie eben sind: ganz rein und natürlich, aber doch edel.“ Glacisse gibt es als Reinigungsmilch, Feuchtigkeitsspray, reichhaltige Tages- und effektive Anti-Aging-Creme, als Hand- und Körpercreme. Das Geheimnis, das die Pflegeprodukte verbindet: der Mineralkomplex Mica Glacial, der aus feinstem Sand, welcher durch Gletscherabrieb entsteht, gewonnen wird. Die Idee, den im Gletscherabrieb vorkommenden mineralischen Sand auf seine Inhaltsstoffe hin im Labor untersuchen zu lassen, kam von Stefanias Mann: von Paul Grüner. „Die Schönheit des Gletschers, seine Reinheit, seine Frische, seine Majestätik haben

mich immer schon fasziniert. Wie oft auf meinen Streifzügen am Gletscher kam mir der Gedanke, was wäre, wenn man diese atemberaubende Schönheit auf den Menschen übertragen könnte.“

Dass ein Aufenthalt in den Höhen des ewigen Eises äußerst positive Auswirkungen auf die Gesundheit des Menschen hat, wusste man bereits im Jahre 1864. So schrieb der Gletscherbeobachter und Arzt Georg Götsch: „Allein nicht nur der gesunde Mensch fühlt sich im Sommer in der Nähe der Gletscher so wohl und genießt das Leben so vollkommen ohne Abspannung; sondern dieser Aufenthalt kann unter Umständen auch zur Besserung und Vervollkommnung des Gesundheitszustandes beitragen.“ Paul Grüner hat sich mit solch historischen Dokumenten intensiv auseinandergesetzt: „Wenn meine Neugier geweckt ist, muss ich es schon genau wissen. Und wenn ich eine Idee habe, dann muss ich sie verwirklichen.“

Auch meine Neugier ist mittlerweile geweckt. Und endlich darf ich fühlen, was ich von weitem im Talschluss leuchten sah. Gletscher auf meiner Haut. Im Beauty-Room Glacisse komme ich in den Genuss einer Glacisse-Gesichtsbehandlung.

Die Haut prickelt intensiv, aber angenehm. Es fühlt sich an, als würde sie von innen heraus wachgekribbelt, nein, eher wie eine kühle Brise, die sanft ins Gesicht pustet.

Das Ergebnis? Die Haut ist so weich, dass man sich selbst ohne Unterlass über die Wangen streichen muss. Dieses Gefühl ist der beste Beweis für die Wirkkraft von Glacisse.

GLACISSE UN GHIACCIAIO CHE PENETRA SOTTO LA PELLE



I prodotti di una valle. E come non pensare immediatamente al latte e ai formaggi, alle uova fresche di pollaio, alla frutta e alla verdura dei campi? Di sicuro non si pensa a una linea di cosmetici di lusso. Eppure questi prodotti di bellezza sono proprio quello che la Val Senales ci regala o, per essere più precisi, quello che il suo celebre ghiacciaio all'entrata della valle ci offre. Anche se, a dirla tutta, a produrre questi cosmetici è stato Paul.

Come può un ghiacciaio celarsi dentro una crema per il viso? Cosa succede quando un ghiacciaio penetra sotto la pelle, non solo in senso figurato, ma anche letteralmente? Abbiamo fatto visita a Paul e a Stefania Grüner nell'Hotel Rosa d'Oro a Certosa e abbiamo provato "Glacisse" sulla nostra pelle.

Il segreto del loro aspetto visibilmente fresco non sta solo nel sole e nell'aria frizzante di montagna, afferma la coppia. "Quando si inizia ad invecchiare, è indispensabile ricorrere a un aiutino." Davanti a Stefania sono allineati dei deliziosi flaconi, delle bottigliette e degli erogatori. "All'esterno i prodotti per la cura del corpo si presentano esattamente come sono anche all'interno: purissimi e naturali, ma anche molto pregiati." La linea Glacisse comprende un latte detergente, uno spray nutriente, una crema giorno dalla ricca texture, un'efficace crema anti-age, una crema mani e una crema per il corpo. Il segreto che accomuna tutti questi prodotti per la cosmesi è il loro complesso minerale Mica Glacial, che viene estratto dalla sabbia finissima ottenuta dall'erosione del ghiacciaio. L'idea di analizzare in laboratorio le componenti della sabbia minerale del ghiacciaio è venuta al marito di Stefania: Paul Grüner. "La bellezza del ghiacciaio, la

sua purezza, la sua freschezza, la sua maestosità mi hanno sempre affascinato. Spesso, durante le mie scorribande sul ghiacciaio, ho pensato quanto sarebbe fantastico se si potesse trasferire nelle persone tutta questa ammaliante bellezza."

Che un soggiorno ad alta quota, lì dove persistono i ghiacci perenni, avesse un riscontro positivo sulla salute delle persone, era risaputo già nel 1864. L'esperto di ghiacciai e medico Georg Götsch scrive: "Non è solo la persona sana che in estate trova sollievo nelle vicinanze del ghiacciaio e che si gode la vita a pieno senza alcun tipo di freno; questo soggiorno può, a seconda delle circostanze, contribuire al benessere e al miglioramento dello stato di salute di coloro che non stanno bene." Paul Grüner si è occupato a lungo di documenti storici simili: "Quando la mia curiosità si risveglia, allora voglio sapere tutto nel minimo dettaglio. E se mi viene in mente un'idea, la devo per forza realizzare."

Nel frattempo anche la mia curiosità si è risvegliata. E finalmente posso percepire su me stessa quello che vedo brillare da lontano nella testata di valle. Sento il ghiacciaio sulla mia pelle. Nella Beauty-Room Glacisse mi abbandono al piacere di un trattamento per il viso Glacisse. Avverto un formicolio sulla pelle, intenso ma piacevole. Ho la sensazione che il pizzicore sgorgi da dentro; anzi no, sembra quasi una brezza fredda che soffia delicatamente sul viso.

Il risultato? La pelle è così morbida che non si può far altro che accarezzarsi di continuo le guance. Questa sensazione è la migliore dimostrazione delle virtù di Glacisse.

BEGEISTERUNG, DIE ÜBERSPRINGT: EIN BESUCH AM OBERNIEDERHOF

Von Luxusgütern zu einer ganz anderen Art von Luxus. Nämlich zum Luxus, wie ihn Petra Tappeiner vom Oberriederhof definiert: „Sich frei fühlen, sich gesund und gut fühlen und tun dürfen, was man von Herzen gerne mag.“ Für sie hat echte Lebensqualität damit zu tun, dem tagtäglich ganz nahe zu kommen, was man selbst zum Leben braucht, sprich: sich selbst versorgen zu können. Der Oberriederhof ist ein Arche- und Bioland-Bauernhof. Den Tieren geht es sichtlich gut. Man meint, den wohligen zufriedenen Ausdruck in den Kuhgesichtern zu erkennen. Sie dürfen frei zwischen Stall- und Draußen-Aufenthalt entscheiden und wechseln sich an der Massagebürste ab - „Da haben sie ihre Rangfolge, da gibt's kein Gedränge“ - und tragen stolz ihre Hörner zur Schau. „Die bleiben dran. Eine Kuh ist ein schönes Tier, so wie sie von der Schöpfung geschaffen worden ist. Wenn die Tiere genug Platz haben, sind Hörner kein Problem.“

Gescheckte Hühner gackern uns bei der Hofbesichtigung entgegen. Solche haben wir noch nie gesehen. „Das sind besonders seltene“, erklärt Petra. „Viele Menschen wissen,

dass manche Wildpflanzen und Wildtiere vom Aussterben bedroht sind, aber nur wenigen ist bekannt, dass Ähnliches auch in der Landwirtschaft mit Kulturpflanzen und Haustieren passiert. Wir haben es zu unserer Aufgabe gemacht, alte Rassen ins Betriebskonzept zu integrieren.“

Was Schweine, Hennen, Kühe und Schafe zum Dank für so viel liebevolle Haltung geben, wird verarbeitet. Petra führt uns in die Käsekammer gleich am kleinen Hofladen und zeigt uns ihre Laibe und Laibchen. „Der schmeckt schön würzig, so ganz nach Almwiese.“ Stolz steht sie da im südtiroltypischen blauen Schurz und man fragt sich, was eine Berlinerin, der man ihr schönes Deutsch doch noch ein wenig anhört, vor Jahren dazu veranlasste, sich hier, im urigen Schnalstal, mitten in den hohen Bergen, niederzulassen. „Dasselbe, was mich dazu veranlasst, tagtäglich meiner Arbeit hier am Hof nachzugehen: Die Liebe.“ Ein bisschen fühlen wir uns wie im Heimatfilm. Auf jeden Fall ist die Filmkulisse perfekt. Eine weite, kräftig grüne Wiese vor bewaldeten Hängen. Dort prangt der Gletscher am wolkigen Horizont, hier bildet dunkles Holzgebälk von Stall und Scheune den Kontrast. „Der Hof ist 700 Jahre alt. Er war schon Gericht, Gefängnis und Zechstube.“ Heute gibt es am Hof auch Ferienwohnungen. Könnte Urlaub auf dem Bauernhof irgendwo echter sein als hier? Petras Begeisterung springt über wie ein Funke, bestimmt auch auf jeden einzelnen Hofgast.



QUANDO L'ENTUSIASMO È CONTAGIOSO: UNA VISITA AL MASO OBERNIEDERHOF

Dai beni di lusso a una forma molto diversa di lusso. O meglio, il lusso secondo Petra Tappeiner del maso Oberniederhof è "sentirsi liberi, in salute, stare bene e poter fare esattamente quello che riempie il cuore di gioia." Per lei la vera qualità di vita è avvicinarsi tutti i giorni un po' di più a ciò che serve a vivere bene, ossia all'autosufficienza. L'Oberniederhof, oltre ad essere un maso biologico, è anche un ArcheHof, cioè fa parte dell'associazione per la conservazione delle razze di animali domestici. Qui gli animali vengono allevati con particolare cura e amore e gli allevatori ritengono di coprire un'espressione di soddisfazione nei musci delle mucche. Le vacche possono scegliere liberamente se ripararsi all'interno o pascolare

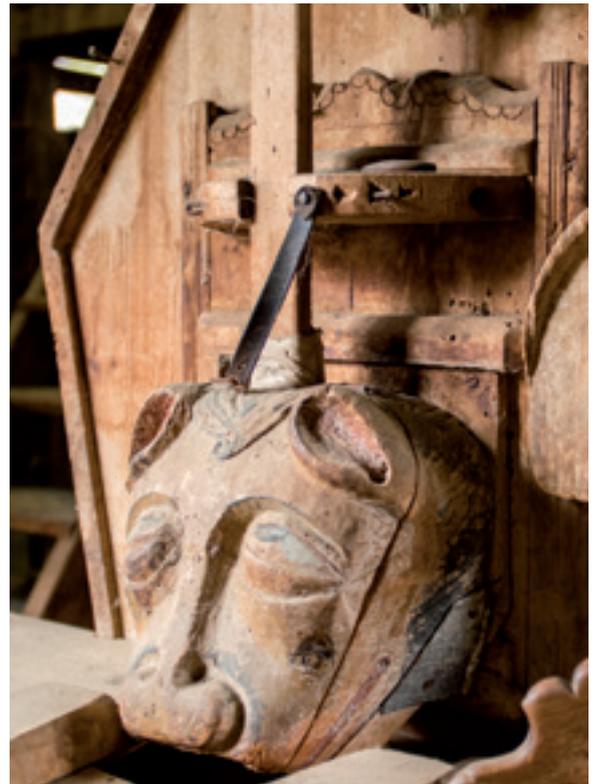


all'esterno e si alternano per passare sotto alla spazzola che le massaggia: "Hanno la loro scala gerarchica, per cui non esiste alcuna ressa" e mettono in mostra con orgoglio le loro corna. "Le corna non si foccano. La mucca è un bell'animale, e lo è già dal momento della sua creazione. Se gli animali hanno spazio a sufficienza per muoversi, anche le corna non rappresentano più un problema."

Polli pezzati ci vengono incontro starnazzanti durante la visita del maso. Non abbiamo mai visto dei polli del genere. "Sono una razza estremamente rara", ci spiega Petra. "Molte persone sanno che alcune piante selvatiche e alcuni animali selvaggi sono in via di estinzione, ma solo pochi sanno che sta succedendo qualcosa di molto simile anche nell'agricoltura e che piante da cultura e animali domestici sono minacciati dalla stessa sorte. E noi abbiamo deciso di integrare le vecchie razze nel nostro concetto aziendale."

Tutto ciò che si ottiene dall'allevamento rispettoso di maiali, galline, mucche e pecore viene lavorato. Petra ci accompagna fino all'angolo dei formaggi del negozio all'interno del maso e ci mostra le forme più grandi e le più piccine. "Ha un sapore molto speziato, sa di prati di montagna." Con orgoglio sfoggia il suo grembiule blu, tipico dell'Alto Adige. Ci si chiede cosa abbia portato tanti anni fa una ragazza di Berlino, che ancora non ha perso del tutto il suo pulito accento tedesco, a stabilirsi qui, nella rustica Val Senales, tra tante cime aguzze. "La stessa cosa che mi spinge tutti i giorni a svolgere il mio lavoro qui al maso: l'amore."

Ci sentiamo un po' come se fossimo finiti in un vecchio film tedesco del filone folcloristico rurale alpino. La scenografia è senza dubbio perfetta. Un ampio prato di colore verde intenso si distende ai piedi di pendii boscosi. Laggiù all'orizzonte il ghiacciaio brilla tra le nuvole, qui le travi di legno scuro della stalla creano un contrasto di colori con il granaio. "Questo maso ha 700 anni. È già stato un tribunale, una prigione e un'osteria." Oggi il maso ospita anche degli appartamenti per le vacanze. Può una vacanza al maso essere più autentica di così? L'entusiasmo di Petra è coinvolgente, e senza dubbio contagia anche ogni ospite del maso.



EIN HOLZWURM UND EINE HERZKÖNIGIN BEI DER SCHNALSER SÄGE

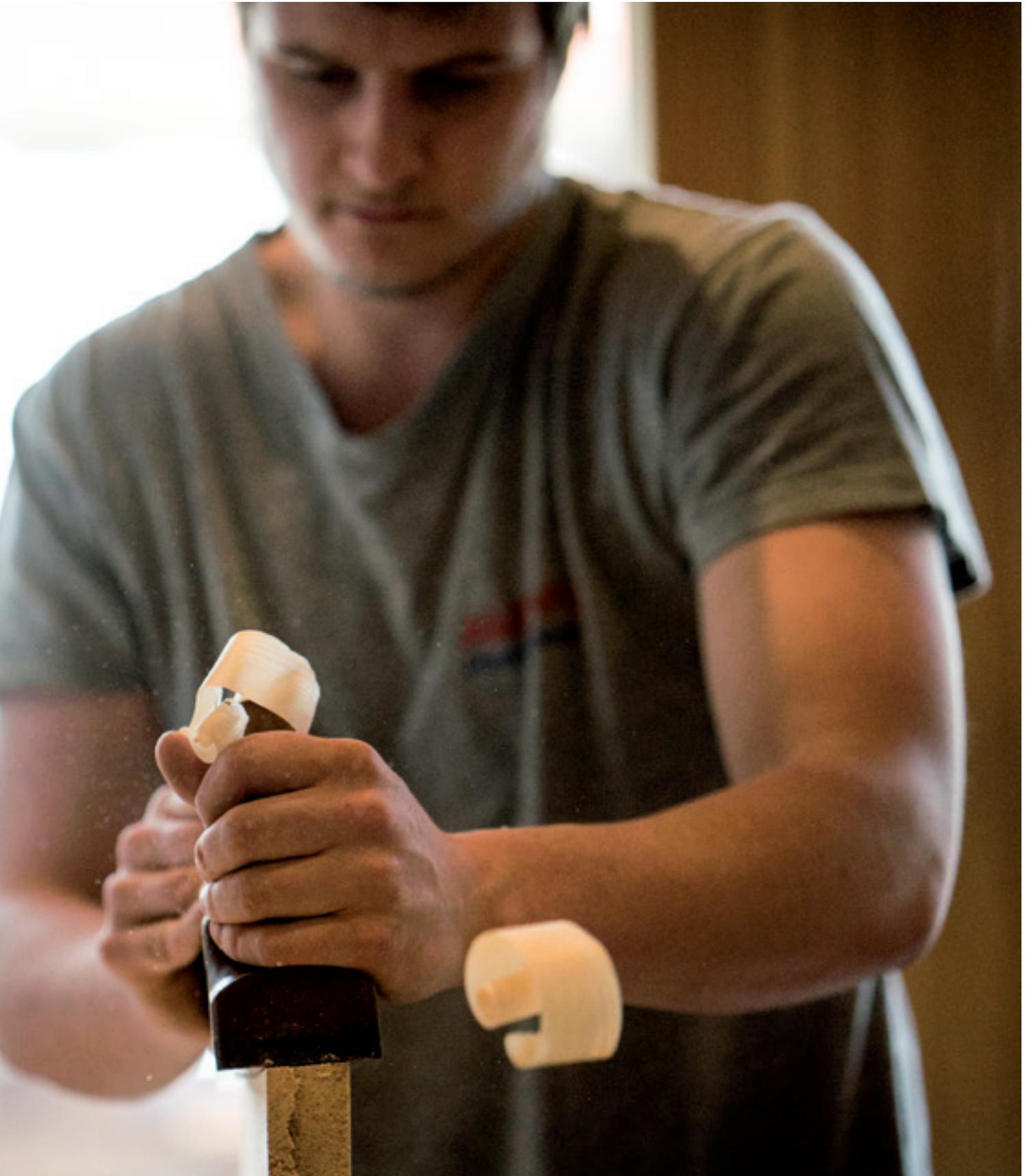
Die Sehnsucht leben in den Bergen - oder zumindest mitten unter ihnen - scheint anzustecken. Denn eine weitere Familie hat es aus Deutschland ins Schnalstal verschlagen. Nach Karthaus. Wir besuchen Familie Metzendorf im kleinen Sägewerk mit angrenzendem Souvenir- und Dekoartikel-Geschäft und werden von einem wunderbar warmen Schwall Zirbendurft und von Lisa empfangen, der quirligen 27-Jährigen, der man gar nicht erst Fragen stellen muss, so gern erzählt sie von der Idee „Schnalser Säge“.

„Wir sind irgendwann einfach hier geblieben, statt jedes Jahr öfters Mal herzufahren. Der Papa hatte die Vision, die uralte Säge des Tals, die ein Bauer auf seinem Grundstück nicht mehr haben wollte, wieder aufzubauen und in ein Museum umzuwandeln. Zusammen mit einer Schau-Mühle wird die Säge jetzt in Unser Frau Stück um Stück neu aufgestellt, die Arbeiten sind in vollem Gange, bald ist es soweit!“

Im Hintergrund wird indes fleißig gehobelt, gedrechselt und geschliffen. In der Werkstatt nebenan entstehen Holzherzen, Hocker, Duftkugeln, Kerzenständer, Mobiles. Zwischen Kitsch und Style ist für jeden Geschmack das Richtige dabei. Es läuft gut: „Zirbenholz ist angesagt“ so drückt es Lisa aus. Über die positiven Wirkungen des Holzes auf Gesundheit und Gemüt weiß man heute gut Bescheid. Lisa hat die Koffer frisch gepackt, denn heute Abend präsentiert sie die Erzeugnisse des Familienunternehmens in einem Hotel in der Nähe. Am liebsten sei sie aber auf Märkten unterwegs. Naja, noch lieber mag sie Holzherzen herstellen, in immer wieder neuen Formen und Farben. Und schon drückt uns Lisa zum Abschied ein Herz aus Zirbenholz in die Hand.

Wo gehobelt wird, da fallen Späne. Was wir aber von unserer Exkursion außerdem noch mit nach Hause nehmen? Die Geschichten, die all die Produkte erzählen. Sie erzählen vom Mut, Ideen umzusetzen. Von der Leidenschaft fürs tägliche Tun. Und davon, dass Innovation überall geboren werden kann – im tiefsten Tal, am höchsten Gletscher. Aber immer: im Herzen begeisterter Menschen.







IL TARLO DEL LEGNO E LA REGINA DI CUORI - ALLA SEGHERIA DI SENALES

Il desiderio di vivere tra le montagne, o perlomeno ai loro piedi, sembra essere davvero contagioso. Infatti, un'altra famiglia dalla Germania è stata attratta fino in Val Senales. Fino a Certosa. Visitiamo la famiglia Metzdorff nella piccola segheria di famiglia e nell'adiacente negozio di souvenir e decorazioni.

Lì veniamo subito accolti da una calda ondata di profumo di pino cembro e da Lisa, una ventisettenne piena di vita, alla quale non c'è bisogno di porre delle domande, perché è lei stessa a raccontare profusamente del progetto "Segheria di Senales".

"E a un certo punto siamo semplicemente rimasti qui, invece di scendere più volte all'anno dalla Germania. Mio papà ha avuto la brillante idea di ripristinare l'antica sega della valle che un contadino non voleva più tenere sul suo terreno, trasformandola in un pezzo da museo. La sega e una macina da esposizione saranno rimontate pezzo per pezzo a Madonna di Senales. Siamo già nel pieno dei lavori e presto potremo dichiararli conclusi!"

In sottofondo si continuano a sentire la pialla, il tornio e la smerigliatrice in azione. Nel laboratorio a fianco si realizzano cuori di legno, sgabelli, sfere di legno profumate, candelieri e giostrine sospese: per gli amanti del kitsch o dello stile, ce n'è davvero per tutti i gusti. L'attività ha molto successo: "Il legno di pino cembro va di moda", è convinta Lisa. Oggigiorno gli effetti positivi del legno sulla salute e sull'umore sono ormai risaputi. Lisa ha appena preparato la valigia perché stasera presenterà i manufatti dell'azienda a conduzione familiare in un hotel nelle vicinanze. Ma ciò che preferisce fare, è andare in giro per mercatini. Certo, intagliare cuori nel legno con forme e colori sempre nuovi, le piace ancora di più. E per congedarsi Lisa ci stringe tra le mani un cuore di legno cembro.

È proprio vero che dove si lavora duramente, i risultati si toccano... con mano. Ma noi, a parte questo, cosa ci portiamo a casa dalla nostra escursione? Ci portiamo le storie, quelle che ci racconta ognuno dei tanti manufatti che vediamo. Storie che parlano del coraggio di realizzare idee. Della passione per il lavoro quotidiano. E del fatto che l'innovazione può nascere ovunque, anche nella valle più profonda, anche sul ghiacciaio più alto, ma sempre e solo nel cuore di persone piene di entusiasmo.



WOLLE AUS SCHNALS – IPOTSCH FÜRS HAUS DER SMARTE HAUSSCHUH

Die Schnalstaler Bergschafe. Sie prägen die Kultur, die Arbeits- und Lebensweisen der Menschen im Tal. Sie werden gehegt, gepflegt, genährt. Sie schenken ihre Zuneigung, auch ihr Fleisch. Doch was passiert mit der vielen Wolle?

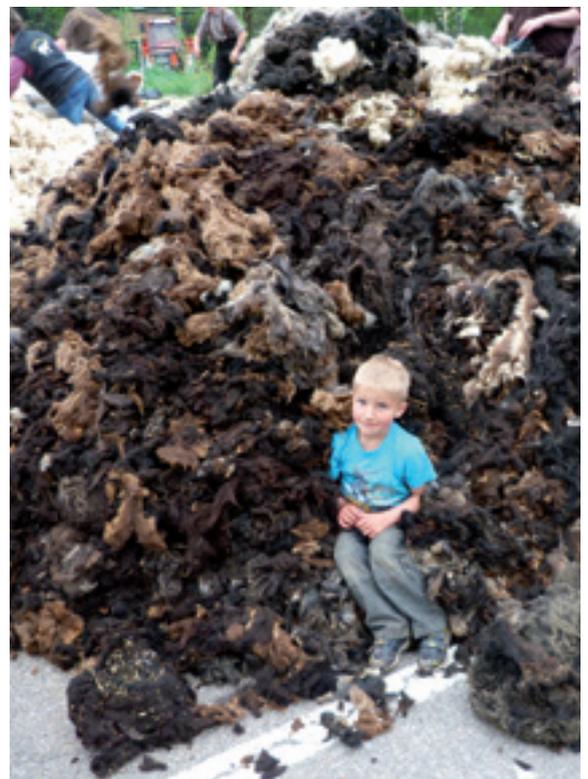
Wurde der Winter früher auf den Höfen zum Spinnen und zur Wollverarbeitung genutzt, so ist diese Handarbeit heute zur Nischenfertigkeit geworden. In unseren Tagen ist die Beherrschung der alten Spinnkunst eine Rarität. Doch das wollige Geschenk der Schafe bleibt nicht ungenutzt. Aus der herbstlichen Schurwolle entsteht der ipotsch – ein kuschelig-warmer Hausschuh für die kalten Wintertage.

„Wir wollten ein Produkt entwickeln, das auch in der kleinsten Faser dem Schnalstal entspricht und ein nachhaltiges Konzept zur Verwertung der Wolle bietet: Lokal und ethisch produziert, entwickelt und veredelt. Mit dem ipotsch bleibt die gesamte Wertschöpfung im Tal. Er verknüpft traditionelles Handwerk, Bergbauerntum und erfrischend klares Design.“

ipotsch – viel mehr als ein Pantoffelheld Der ipotsch ist das Erzeugnis einer abgerundeten Geschichte, ein nachhaltiger Schöpfungsprozess, der traditionelles Handwerk und lokale Produktion vereint. Nach dem Sommer auf den hohen nährstoffreichen Weiden scheren erfahrene Hände die Schnalstaler Schafe. Ihre Wolle wird gewaschen, gereinigt und zur weiteren Verarbeitung verfilzt und verwoben. Diese verfilzte Wolle erzeugt einen optimalen Wärme- und Temperatenausgleich. Gleichzeitig sind die Pantoffeln sehr robust. Ein authentisches „schöpferisches“ Schuhwerk für den kuscheligen Wintertag daheim also.

ipotsch muss man spüren Aus dem Filz- und Lodenstoff entsteht dieser Filzpantoffel, der nicht nur die Füße sondern auch die Seele umhüllt. Federleicht liegt er in den Händen, aber an den Füßen gibt er Halt und lässt auch vom Boden keine Kälte eindringen, denn die starke Filzsohle stützt und wärmt. Warm und dezent sind auch die Grautöne, in die der ipotsch die Füße taucht und wenn man ganz fest daran riecht, dann riecht man kein Schaf. Aber vielleicht steigt eine leise blökende Erinnerung an die Schnalser Schafherden auf. Aneinander gekuschelt. Auf der Weide oder auf der Couch...

Der ipotsch ist bei den Gastgebern, im Einzelhandel oder im Büro des Tourismusvereins Schnalstal erhältlich.



L'IPOTSCH

DA PORTARE IN CASA – LA PANTOFOLA SMART

Le pecore della Val Senales. Animali che da sempre influenzano la cultura, la vita e il lavoro delle persone della valle. Vengono allevate, accudite, alimentate. Donano il loro affetto e anche la loro carne. Ma dove va a finire tutta la loro lana?

Un tempo nei masi si sfruttava l'inverno per filare la lana e lavorarla. Oggi questa lavorazione artigianale è diventata un mestiere di nicchia. Ai giorni nostri, infatti, è raro trovare qualcuno che possieda ancora l'abilità di filare. Tuttavia il morbido dono delle pecore non rimane certo inutilizzato. Dalla tosatura autunnale si ricava l'ipotsch, una calda e morbida pantofola per le fredde giornate invernali.

“Vogliamo realizzare un prodotto che rispecchi fino in fondo la Val Senales e che offra un concetto produttivo della lana sostenibile: la produzione, lo sviluppo e la sublimazione del prodotto devono avvenire su base locale e in modo etico. Con

l'ipotsch l'intera catena di creazione del plusvalore rimane all'interno della valle. Questa pantofola unisce l'artigianato tradizionale, il patrimonio culturale dei contadini di montagna e un chiaro design innovativo.”

L'ipotsch: molto più di una semplice pantofola
L'ipotsch è il risultato di una storia compiuta, è un processo produttivo sostenibile che unisce l'artigianato tradizionale alla produzione locale. Trascorsa l'estate tra i pascoli ad alta quota e una volta brucata tutta l'erba, mani esperte tosan le pecore della Val Senales. La loro lana verrà lavata, pulita e, per permetterne l'ulteriore lavorazione, infeltrita e tessuta. Questa lana infeltrita crea calore e una perfetta compensazione termica. Allo stesso tempo le pantofole sono molto resistenti. Un autentico capolavoro calzaturiero “ovino” per le giornate invernali accoccolati sul divano.

L'ipotsch. Una sensazione unica
Queste pantofole nascono dal feltro e dal loden e non avvolgono soltanto i piedi, ma anche l'anima. Leggere come piume al tocco, donano ai piedi sostegno e non lasciano penetrare il freddo del pavimento, poiché la robusta suola in feltro serve proprio per proteggere e per riscaldare. Caldi e sobri sono anche i toni del grigio dell'ipotsch. Se si avvicinano le pantofole al naso, non si percepisce nemmeno lontanamente l'odore della pecora. Ma forse vi assalirà il ricordo di un belato soffuso delle pecore della Val Senales. Accoccolate una sull'altra. Al pascolo come sul divano...





SÜDTIROL

Balance

AUSSTEIGEN AUF ZEIT UND DIE EIGENE MITTE FINDEN

**ALTO ADIGE BALANCE VAL SENALES - RALLENTARE IL RITMO
PER RITROVARE IL PROPRIO CENTRO**

Südtirol Balance ist ein Angebot für alle, die im Frühling etwas für ihre Vitalität und Lebensfreude tun möchten. Ausgewählte Erlebnisse mit Experten und die Aufbruchsstimmung der Natur geben ein gutes Gefühl. Konkrete Tipps inspirieren obendrein zu mehr Ausgeglichenheit in allen Lebenslagen. Unter dem Motto: Die Düfte des Frühlings riechen, die Wärme des Frühlings spüren und die Farben des Frühlings sehen, bieten wir verschiedenste Veranstaltungen zu den Themen Bewegung, Körper, Stille, Entschleunigung und Genuss.

Alto Adige Balance è una proposta rivolta a tutti coloro che in primavera vogliono essere più vitali. Grazie alle esperienze guidate da esperti in una natura in pieno rinnovamento, la sensazione di benessere in vacanza è assicurata. Inoltre alcuni consigli pratici vi aiuteranno ad acquisire un maggiore equilibrio in ogni situazione. Respirate il profumo della nuova stagione, lasciatevi accarezzare dal suo calore e ammiratene i meravigliosi colori: ai nostri ospiti proponiamo varie attività incentrate su movimento, cura del corpo, silenzio, ritmo di vita più lento e buona tavola.

**ALMBLUMENWANDERUNG ZUM
FINAILHOF MIT PATRIZIA GÖTSCH
*JEDEN MONTAG IM JUNI**

Enzian, Brunelle, Arnika – klein und dennoch so kraftvoll sind diese wunderschönen Alpenblumen, die so selten geworden sind. Weit hinten im Schnalstal findet man sie noch. Kräuterpädagogin Patrizia begleitet Sie auf dem Weg von Kurzras bis zum Finailhof oberhalb von Vernagt und zeigt Ihnen dabei die Schätze der Schnalser Bergwelt. Immer wieder gibt es am Wegrand etwas zu entdecken und spannende Geschichten werden dazu erzählt. Viele dieser Pflanzen verbergen Heilkräfte die schon fast in Vergessenheit geraten sind.

**WACH AUF UND LAUF! - TAUFRI SCH IN
DEN MORGEN MIT DIETMAR WEITHALER
*JEDEN MITTWOCH IM JUNI**

Ein morgendlicher Lauf durch die taufrische Natur gibt nicht nur dem Körper Entspannung und Vitalität, er verleiht auch dem Geist neue Frische und Energie. Füllen Sie Ihre Lungen mit der frischen Schnalser Bergluft, fühlen Sie wie Ihr Kopf wieder frei wird und die Endorphine Ihren Körper durchströmen während Sie im Laufschrift unsere schönen Lärchenwälder durchstreifen. Bergläufer Dietmar begleitet Sie auf seinen Lieblingsstrecken und gibt wertvolle Tipps und Anregungen zu verschiedenen Lauftechniken und zur richtigen Atmung beim Laufen.

**ESCURSIONE AL MASO FINAIL TRA
L'INCANTEVOLE FLORA ALPINA CON
PATRIZIA GÖTSCH
*OGNI LUNEDÌ IN GIUGNO**

Genziana, prunella, arnica... Questi meravigliosi fiori alpini sono piccoli ma forti. Sebbene siano ormai diventati rari, in fondo alla Val Senales se ne trovano ancora. L'esperta di erbe officinali Patrizia vi accompagna da Maso Corto al Maso Finail sopra Vernago per mostrarvi i tesori delle montagne senalesi. Sul ciglio del sentiero c'è sempre qualcosa da scoprire e tante storie interessanti da ascoltare; molte di queste piante hanno proprietà curative quasi finite dell'oblio.

**ALZATI E CORRI: RIGENERARSI NELLA
NATURA CON DIETMAR WEITHALER
*OGNI MERCOLEDÌ IN GIUGNO**

Una corsa mattutina nella natura bagnata di rugiada non serve solo a dare relax e vitalità al corpo, ma dona anche nuova linfa ed energia allo spirito. Fate il pieno di aria di montagna e sentitevi nuovamente liberi, con l'endorfina che vi attraversa il corpo mentre correte per i nostri bei lariceti. Dietmar, corridore di corsa in montagna, vi accompagna sui suoi percorsi preferiti dandovi consigli preziosi sulle varie tecniche di corsa e sulla corretta respirazione.



**KOCHEN MIT FRISCHEN
WIESENKRÄUTERN AUF DEM
MONTFERTHOF MIT EDITH GURSCHLER
*JEDEN DONNERSTAG IM JUNI**

Johanna, unsere geprüfte Wanderführerin führt uns durch die Schnalser Blumen – und Kräuterwelt. Am Montferthof angekommen erwartet uns Bio-Bäuerin Edith und gemeinsam mit ihr bereiten wir eine gesunde und wohlschmeckende Mahlzeit aus der Tiroler Bauernküche zu. Erfahren und erleben Sie was Mutter Natur alles für uns bereithält und wie die Menschen früher und heute auf den Bergbauernhöfen mit und von der Natur gelebt haben und heute noch leben.

**IN DER STILLE LIEGT DIE KRAFT-
WANDERUNG VON KIRCHE ZU KLOSTER
MIT JOHANNA RAINER
*JEDEN SAMSTAG IM JUNI**

Kraftvoll und majestätisch thront die Wallfahrtskirche von Unser Frau in Schnals auf ihrem Felsen. Sie bildet den Ausgangspunkt für unsere ca. 2 stündige Wanderung. Diese führt entlang der Via Monachorum vorbei am Wasserfall, an der Schnalser Urlärche und an frischen Bergquellen bis zum ehemaligen Kartäuserkloster Allereingelberg in Karthaus. Und dort? Stille. Erleben Sie bewusst wie wohltuend Stille sein kann. Führung durch das "Dorf der Stille" und die ehemalige Klosteranlage der Kartäusermönche, die dort über Jahrhunderte in Schweigen und in Einsamkeit Gott gedient haben.

**CUCINARE CON ERBE AROMATICHE FRESCHE
AL MASO MONTFERTHOF CON EDITH
GURSCHLER *OGNI GIOVEDÌ IN GIUGNO**

Johanna, la nostra guida escursionistica, ci porta tra la flora della Val Senales. Durante il cammino raccogliamo piante aromatiche e le portiamo al Maso Montferthof, tutelato come bene culturale. Lì ci attende la bio-contadina Edith: insieme a lei, con le erbe appena raccolte, prepariamo un pasto sano e gustoso della tradizione contadina tirolese. Assaporate ciò che ci riserva la nostra madre Terra e scoprite come i contadini di montagna vivevano e vivono ancora oggi con la natura e della natura.

**IL SILENZIO È LA VIRTÙ DEI FORTI:
ESCURSIONE DALLA CHIESA AL
MONASTERO CON JOHANNA RAINER
*OGNI SABATO IN GIUGNO**

Il punto di partenza per la nostra escursione di circa 2 ore è il santuario di Madonna di Senales, che si erge maestoso sulla sua rupe. Lungo la Via Monachorum passiamo per una cascata, l'antico lariceto di Senales e le fresche sorgenti di montagna fino all'ex monastero certosino Monte degli Angeli a Certosa. E lì? Silenzio. Scoprite quanto può far bene il silenzio: il canto degli uccelli, lo scroscio dell'acqua, il dolce ondeggiare degli alberi al vento e da qualche parte, quasi fosse un sussurro lontano, i rumori del mondo odierno.





Pfossental im Naturpark Texelgruppe
Val di Fosse nel Parco Naturale Tessa

EUROPAS WANDERDÖRFER

haben es sich zum Ziel gesetzt, ihren Gästen die Vielfalt der Regionen Europas bewusst zu machen und Ihnen ins Gedächtnis zu rufen, was Europa seit Jahrhunderten auszeichnet. Dafür öffnet jedes Dorf ein Fenster zu seiner individuellen Mythoslandschaft und erzählt von ihren Traditionen, ihrem Beitrag zur europäischen Geschichte sowie ihren kulturellen und kulinarischen Besonderheiten, die über ein stimmig und liebevoll aufbereitetes Programm aus Wander- und Naturerlebnissen zum Leben erweckt werden. Für eine perfekte Wanderinfrastruktur, wanderaffine Gastgeber und ein authentisches Gesamterlebnis bürgt das Europäische Wandergütesiegel.

2017 präsentieren sich Europas Wanderdörfer im Rhythmus der Jahreszeiten. Dabei versteht es jedes Dorf, seine Mythoslandschaft saisonal, authentisch und einzigartig in Szene zu setzen sowie die Besucher dazu einzuladen, seinen Bewohnern zu begegnen, an ihren feierlichen Bräuchen teilzuhaben und das Wesen seiner Naturlandschaften aktiv erleben zu können. Europas Wanderdörfer Betriebe im Schnalstal sind:

I PAESI ESCURSIONISTICI EUROPEI

hanno l'obiettivo di far conoscere ai propri ospiti la grande diversità delle regioni d'Europa, rievocando nella memoria ciò che da secoli contraddistingue il Vecchio Continente. Per questo ogni paese offre una finestra sui propri paesaggi mitici raccontando le proprie tradizioni, il proprio contributo alla storia europea e le proprie peculiarità culturali e gastronomiche, da vivere attraverso un programma di escursioni e itinerari naturalistici elaborato con la massima cura. Il Marchio di qualità per l'escursionistica europea garantisce un'infrastruttura perfetta, albergatori appassionati di escursionismo e un'esperienza autentica.

Nel 2017 i paesi escursionistici europei si presentano seguendo l'alternarsi delle stagioni. Ciascuno di loro mette in scena il proprio paesaggio mitico in modo straordinario, invitando gli ospiti a incontrare gli abitanti del posto, partecipare alle tradizioni locali e imparare a conoscere l'essenza del contesto naturale. Le strutture in Val Senales sono:

Hotel Oberraindlhof, Josephus Lodge, Hotel Tonzhaus, Berghotel Tyrol, Hotel Adlernest, Pension Lydia, Piccolo Hotel Gurschler

**NUR WO DU ZU FUSS WARST,
BIST DU AUCH WIRKLICH GEWESEN!**

**I MONTI SONO MAESTRI MUTI
E FANNO DISCEPOLI SILENZIOSI.**

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE



Un paese votato al silenzio

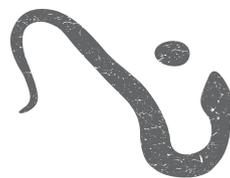
LA CERTOSA E I SUOI MISTERI

Che giornata ventosa a Certosa, eppure, per le strade che costeggiano sinuose i ripidi pendii regna una quiete soave. In cerca delle tracce del convento, senza rendersene conto d'un tratto ci si ritrova già al suo interno. Incastonate tra le abitazioni si fanno spazio le mura antiche del monastero certosino Monte degli Angeli. La scultura che orna silenziosa la fontana del paese rappresenta monaci itineranti. La porticina della cappella spinge il visitatore a inginocchiarsi. Il canto degli uccelli si spande nel silenzio.

Der Stille ein Dorf

GEHEIMNISVOLLES KARTHAUS

Was für ein windiger Tag in Karthaus und dennoch wiegen sich die Straßen in einer sanften Ruhe, angeschmiegt an steile Hänge. Das Kloster noch suchend, steht man bereits mittendrin. Eingewoben zwischen den Häusern atmen die ehemaligen Gemäuer des Kartäuser-Klosters Allerengelberg. Die stille Skulptur vorbeiziehender Mönche krönt den Dorfbrunnen. Die kleine Kapellentür drängt den Besucher in die Knie. Vögel singen in die Stille hinein.



SICH EINKAUFEN INS PARADIES: EIN LEBEMANN ALS INVESTOR?

Das Wohlwollen im Jenseits wollte Graf Heinrich von Tirol sich und den Seinen bestimmt erkaufen, als er den heimatsuchenden Mönchen 1326 den Grund samt 10 Höfen schenkte. Der eigentliche Mutterorden - la Grande Chartreuse - wurde 1084 in einer einsamen französischen Gebirgsgegend gegründet. Als Ort der Kontemplation sollte auch die Kartause im Schnalstal in kargster Abgeschiedenheit errichtet werden. Der Graf hatte wohl einiges zu verbüßen und die Mönche, mit Hilfe der Bauern, ein großes Bauvorhaben umzusetzen.

EIN STILLER ORDEN: EIN STILLER ORT?

Über 450 Jahre waltete der Kartäuserorden im Dorf. In weiße Kutten gekleidet lebten die Mönche schweigend und streng zurückgezogen ein Leben im vierstündigen Takt der Gebete. Folgt man heute dem leisen Wind, vorbei am Trapez der einstigen Klosterküche, wird man in den Kreuzgang gelockt. Die Schritte verhallen im Echo, kleine Steinfenster geben den Blick auf die sanft gewellte Wiese frei. Zur Rechten die einstigen Zellentüren, heute liebevoll dekorierte Wohnungseingänge. Durch dunkle Schlitze lassen sich Blicke in noch dunklere Keller erhaschen. In den Mauernischen befinden sich noch heute die einstigen Essensluken der Mönche. Stumme Berichterstatter einsamer Mahlzeiten.

EIN GEIST, SO LEICHT WIE DER WIND

Im strengsten Ora et Labora gingen die hochgebildeten Kartäusermönche ihrer vorwiegend geistigen Tätigkeit nach, zogen Heilkräuter und -pflanzen und ernährten sich, für die geistige Klarheit, durchwegs fleischlos.

Ihre vollkommene Abkehr von der äußeren Welt ließ jedoch keinen Dienst an der Bevölkerung zu, während sie zeitgleich von den Bauern der Umgebung in Abhängigkeit lebten – ein Dilemma, welches den Unmut der Bevölkerung auf sich zog, zu gewaltsamen Aufständen und schlussendlich auch zur Auflösung des Ordens führte. 1782 ging Allerengelberg, so wurde Karthaus noch zu Ordenszeiten genannt, an 24 Familien über. Das kontemplative Leben der Mönche war in Karthaus vorbei. Wohin sie gingen? Sie verstreuten sich mit dem Wind.



COMPRARSI UN POSTO IN PARADISO: UN LIBERTINO NEI PANNI DEL BENEFATTORE?

La benevolenza dell'aldilà: questo è quello che il Conte Enrico di Tirolo voleva sicuramente comprare per sé e per la sua gente, quando nel 1326 donò questo appezzamento e i 10 masi annessi a un monaco in cerca di una terra dove insediarsi. La casa madre dell'ordine dei Certosini, la Grande Chartreuse, venne fondata nel 1084 in un disabitato territorio montano della Francia. Come ogni luogo di contemplazione, anche la certosa in Val Senales doveva essere costruita nel più rigoroso isolamento. Il conte aveva più di qualche peccato da espiare e i monaci, con l'aiuto dei contadini, erano intenzionati a realizzare un grande progetto edilizio.

UN ORDINE SILENZIOSO: UN LUOGO DEL SILENZIO?

Per più di 450 anni l'ordine certosino detenne il potere sul paesino. Coperti da un cappuccio bianco, i monaci vivevano in religioso silenzio e rigorosamente ritirati nelle loro stanze. La loro vita era scandita dal ritmo della preghiera, un rito che si ripeteva ogni quattro ore.

Oggi, seguendo il lieve soffio del vento e passando davanti all'antica cucina del monastero, si viene attirati nel chiostro. Il rumore dei passi si confonde nell'eco, piccole finestre in pietra permettono allo sguardo di spaziare liberamente tra le ondulazioni erbose dei prati. Sulla destra si trovano le antiche porte delle celle; oggi fungono da entrate degli appartamenti e sono decorate con amore. Attraverso buie fessure è possibile catturare qualche scorcio dell'ancor più buia cantina. Le nicchie a muro - mute croniste di pasti solitari - risvegliano il ricordo delle antiche botole, dove i monaci si rifocillavano.

UNO SPIRITO, LEGGERO COME IL VENTO

In un rigido regime di ora et labora, gli acculturati monaci certosini seguivano le loro inclinazioni personali, coltivavano erbe e piante medicinali e, per la lucidità dello spirito, si astenevano dal mangiare carne.

Il loro totale distacco dal mondo esterno non permetteva di offrire alcun servizio alla popolazione, pur essendo allo stesso tempo completamente dipendenti dal lavoro dei contadini della zona: un dilemma che attirò sui monaci certosini il malcontento della gente, che portò a rivolte violente e che in fine determinò lo scioglimento dell'ordine. Nel 1782 Monte degli Angelli, questo era il nome di Certosa di Senales ai tempi dell'ordine certosino, passò nelle mani di 24 famiglie. Per la vita contemplativa dei monaci fu la fine. Dove se ne andarono? Si sparpagliarono ai quattro venti.







DIE STILLE BLEIBT EIN DORF DER RÄTSEL UND VERWANDLUNGEN?

Die ehemalige Klosteranlage wurde Stein um Stein in das heutige Dorf verwandelt. Die quadratischen Zellen der Mönche wurden zu mehrstöckigen Wohnhäusern umgebaut, die Kräutergärten sind es teilweise heute noch. Das Kirchenschiff der ehemaligen Klosterkirche ist nun als Gaststube für Geselligkeit geöffnet, eine von vielen charmanten Umwidmungen der Dorfbewohner. Auch wurden bei Umbauarbeiten erst jüngst menschliche Gebeine samt kostbarer Knöpfe und einiger anderer Schätze entdeckt. Ein Prior? Ein weiterer stiller Paradiesinvestor? Karthaus birgt heute noch viele Geheimnisse. Das kleine Dorf in den Bergen und das Kloster Allerengelberg scheinen voll der unsichtbaren Ordnungen und der nicht entschlüsselten Symbole zu sein. Ein Kleinod, in einer Welt, die bis ins kleinste Detail vermessen zu sein scheint.

Mit dem Kulturprojekt Silentium werden dem offenen Betrachter Vergangenheit und Gegenwart nahegebracht. In stillen und bewegten Bildern wird zum Ordensleben informiert und dazu eingeladen, die vielen Klänge der Kartäuser-Stille zu erfahren.

LA QUIETE PERMANE: UN PAESE DI ENIGMI E DI METAMORFOSI?

Pietra dopo pietra l'antico monastero è stato trasformato nell'odierno paesino. Le celle quadrate dei monaci sono state ristrutturate per diventare abitazioni a più piani, mentre i giardini di erbe aromatiche esistono in parte ancora oggi. La navata della chiesa conventuale dell'epoca è stata adibita a ristorante e aperta alla convivialità; ma queste sono solo alcune delle tante strabilianti riconversioni ad opera degli abitanti del paese. Di recente, proprio durante i lavori di scavo, sono state ritrovate ossa umane, bottoni pregiati e altri piccoli tesori. Appartenevano forse a un priore? O a un altro benefattore silenzioso intento a guadagnarsi un posto in paradiso?

Ancora oggi Certosa cela in sé innumerevoli misteri. Il piccolo paesino tra le montagne e l'antico monastero Monte degli Angeli appaiono colmi di ordini invisibili e di simboli non ancora decifrati. Un gioiello in un mondo in cui ogni minimo dettaglio sembra essere misurato e calcolato.

Grazie al progetto culturale Silentium, il visitatore compie un passo verso il passato e uno verso il presente. La vita dell'ordine monacale viene rappresentata attraverso immagini mute ed emozionanti, che invitano a sperimentare i tanti suoni del silenzio certosino.

Mit Mortl unterwegs



Der Wegehalter
Il battistrada: in giro con Martin

Der Mortl trägt festes Schuhwerk, einen Rucksack und seine Sonnenbrille. Fast sieht er aus wie ein richtiger Wanderführer mit seinem gebräunten Gesicht und den Augen, die zufrieden in den Himmel blinzeln – „Super Wetter!“ – aber er ist was anderes von Beruf. Wenn man ihn fragt, was er macht, dann sagt er „Schaugn, dass holt olls awian passt, do rundum.“ (Schauen, ob auch alles in Ordnung ist, überall.) Und mit einer ausladenden Armbewegung zeigt er auf sein „rundum“, auf sein „Wegerevier“ wie er es nennt. Mal sei ein „Gatter“ zu reparieren, mal eine Aussichtsbank zu erneuern, mal muss der Fadenmäher her, weil Gestrüpp einen Weg zu überwuchern droht und dann sind wieder die Wegmarkierungen neu zu malen. Martin ist Wegehalter von Beruf und achtet darauf, dass es sich im wildschönen Schnalstal das ganze Jahr über bestens wandern lässt.

Wenn Wege am Herzen liegen

„Ich kümmere mich um 180 Wanderkilometer.“ Wer das Schnalstal kennt, weiß, dass sich diese Kilometer äußerst vielfältig präsentieren. Es gibt sanfte Talwege, die Wiesen- und Waldränder säumen. Es gibt die Waldpfade, die sich durch Lärchen- oder Birkenwälder ziehen und es gibt die Steige, die oberhalb von Feldern und Wäldern in die hochalpinen Gefilde führen, über Stock und Stein, bis an die Ausläufer des Gletschers. Im April beginnt Mortl damit, die Wege strategisch abzugehen und auf Schäden zu prüfen, die dem Winter zuzuschreiben sind. „Viele Wanderer melden Schäden an Wegen, Schildern und Ruhebänken im Tourismusverein. Das erleichtert meine Arbeit und ich find’s schön, dass auch anderen die Schnalstaler Wege so am Herzen liegen.“

Mortl indossa delle calzature resistenti, uno zaino e i suoi occhiali da sole. Sembra quasi una vera guida alpina con il suo volto abbronzato e con gli occhi che soddisfatti si alzano al cielo: “Che tempo fantastico!” Ma la professione di Mortl è un’altra. Se gli si chiede quale sia il suo lavoro, Mortl risponde nel suo dialetto: “Controllare che qui intorno sia tutto in ordine.” E con un movimento ampio del braccio mostra quello che intende con “qui intorno”. Il suo “territorio” fatto di sentieri, come lo chiama lui. Il suo lavoro consiste nel riparare i recinti, rinnovare le panchine panoramiche, falciare l’erba (quando le sterpaglie minacciano di ricoprire la strada). Poi c’è la segnaletica da ridipingere. Insomma, Martin di professione mantiene in buono stato i sentieri di montagna e controlla che nella splendida e selvaggia Val Senales si possa passeggiare tutto l’anno e senza difficoltà.

Quando ti stanno a cuore i sentieri

“Mi occupo di 180 chilometri di sentieri di montagna.” Chi conosce la Val Senales sa che questi chilometri si presentano in modo molto variegato: Ci sono semplici viottoli a valle, che costeggiano i bordi dei prati e dei boschi; ci sono stradine che si intersecano nelle foreste di larice e nei boschi di betulle; e ci sono salite ripide, che portano lassù, oltre i prati e le foreste, nel mezzo del paesaggio alpino, alle propaggini del ghiacciaio. Ad aprile Mortl inizia a ispezionare in modo strategico i sentieri e a controllare i danni che ha causato l’inverno. “Molti escursionisti segnalano all’ufficio turistico i punti dove c’è qualcosa da riparare, la segnaletica rovinata e le panchine difettose che trovano lungo il loro cammino. Questo rende il mio lavoro più facile. E poi trovo davvero bello che anche ad altre persone stiano a cuore i sentieri della Val Senales.”

Ein Stück Land, dem man mit Achtsamkeit begegnen soll

Das merke man auch am Müll, den Martin an Wegesrändern einsammelt. Seit er vor fünf Jahren mit seiner Arbeit als Wegehalter begonnen hat, habe die Müllverschmutzung merklich abgenommen. Ein gutes Zeichen. Die Menschen sind aufgeklärter. Ihr Bewusstsein für die Natur und den Naturschutz ist viel ausgeprägter, meint er. Das Anbringen kleiner Hinweis-Plaketten an den Rastbänken lässt er sich trotzdem nicht nehmen. Alles was man tun kann, muss getan werden, um diese Landschaft zu schützen, denn jede Plastikflasche, die er einsammelt, ist eine zu viel. Wir befinden uns an einem Wegkreuz, am Einstieg des berühmten Meraner Höhenwegs. Der Juniwind fährt der Wiese sanft durchs Gras und hinter dem Hügel reckt sich das spitze rote Dach der Kirche zur Hl. Katharina nach den Wolken. Im Talschluss prangt der Gletscher am Himmel. Und sofort bekommt man Lust, alle 180 Kilometer dieses Tals auf einmal zu erleben und versteht den Martin, der sein Tal so lieb gewonnen hat, mit jedem Stück Weg, das er in den letzten Jahren hier gegangen ist.

*„Es tut einfach gut,
dem Kopf,
dem Körper und dem Herzen.
Das macht frei,
überall in einem drin.“*

Draußen sein macht frei

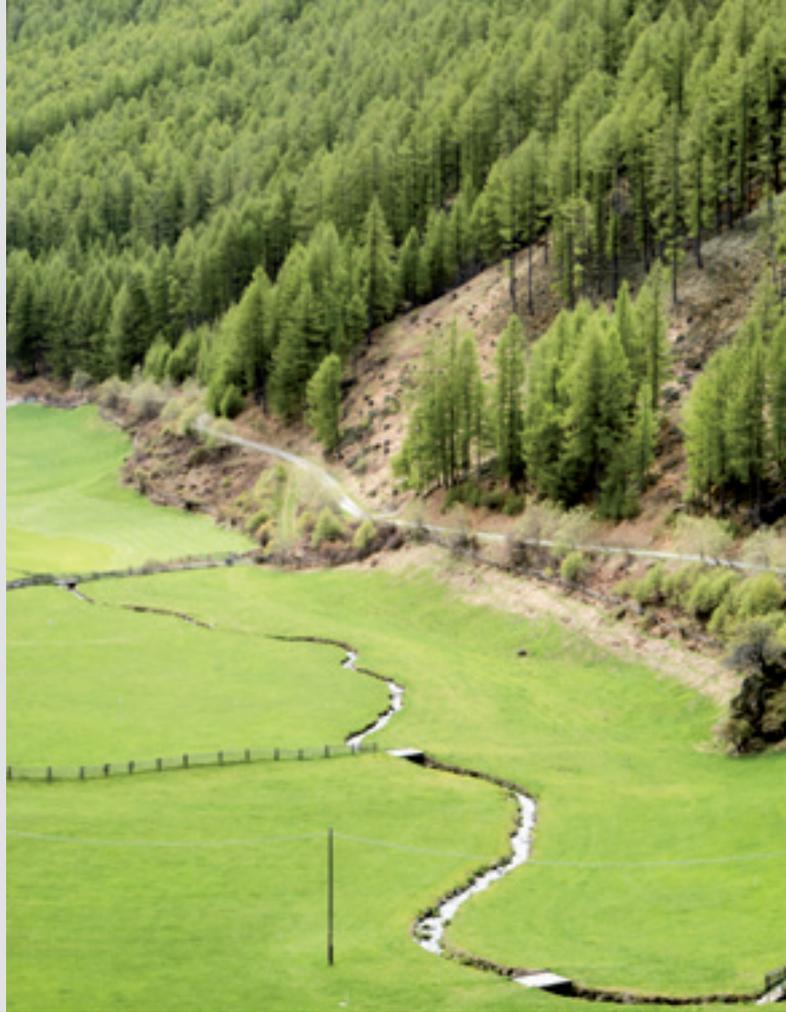
„Manchmal ist das schon richtig harte Arbeit.“ Prüfend tritt Mortl mit dem Fuß gegen die Pfosten einer Holzbrücke. „Die hier hab' ich im letzten Jahr repariert. Man muss ganz schön viel Material schleppen, manchmal.“ Nicht jede Stelle, an der es zu arbeiten gilt, ist einfach zu erreichen. Basteln und bauen mag er aber gern, das hat er schon immer gemacht, dabei war Martin eigentlich viele Jahre lang Koch. „Das ist jetzt schon ganz etwas anderes, jeden Tag draußen sein zu dürfen, das ist schon ein Privileg. Es tut einfach gut, dem Kopf, dem Körper und dem Herzen. Das macht frei, überall in einem drin.“

Un pezzo di regione da trattare con cura

Lo si nota anche solo guardando la spazzatura che Martin raccoglie ai bordi dei sentieri. Da quando lui, cinque anni fa, ha iniziato ad occuparsi della manutenzione delle stradine di montagna, l'immondizia abbandonata lungo la via è diminuita sensibilmente. Questo è un buon segno. Le persone hanno capito l'importanza di non deturpare il paesaggio. Secondo Mortl la coscienza etica per la natura e per la salvaguardia del territorio è ora decisamente più sviluppata di un tempo. Tuttavia continua ad applicare sulle panche lungo il cammino delle piccole targhe con dei suggerimenti su come comportarsi in montagna. Tutto quello che si può fare per proteggere il paesaggio deve essere fatto, perché ogni bottiglia di plastica che raccoglie è una bottiglia di troppo. Ci troviamo di fronte ad un bivio, davanti all'accesso della celebre Alta Via di Merano. Il vento di giugno soffia delicatamente tra l'erba dei prati. Dietro la collina e oltre le nuvole si erge la punta del tetto rosso della Chiesa di Santa Caterina. Nella testata di valle il ghiacciaio si allunga verso il cielo. E immediatamente si viene assaliti dalla voglia di sperimentare tutti i 180 chilometri di questa valle e si capisce perché Mortl ami così profondamente la sua terra e ogni piccolo tratto di sentiero che ha percorso negli ultimi anni.

Stare all'aperto rende liberi

“Talvolta è davvero duro lavoro.” Mortl poggia il piede contro il palo del ponte di legno per controllarne la stabilità. “L'ho riparato l'anno scorso. A volte bisogna portarsi dietro proprio tanto materiale.” Perché non ogni punto dove c'è da lavorare è facilmente raggiungibile. Tuttavia, a Mortl piace molto darsi da fare, costruire e rimbocarsi le maniche. Lo fa da sempre, anche se per tanti anni ha lavorato come cuoco. “Quello che faccio adesso è molto diverso, ora posso stare tutti i giorni all'aria aperta. Per me è un vero privilegio. Fa bene alla testa, al corpo e al cuore. Rende liberi, liberi dentro.”



Der Stille ein Lied

Wanderer grüßen den Martin. In einem Tal, in dem es mehr Schafe als Menschen gibt, kennt man bald jeden, vor allem, wenn man den ganzen Tag unterwegs ist. Manchmal kehrt er mittags ein, besucht die Alm- und Hüttenwirte und man tauscht sich aus. An anderen Tag isst er, was sein Rucksack hergibt, sucht sich ein stilles Fleckchen und hält Mittagsrast. An manchen Tagen begegne er vielen Wanderern, dann komme er oft ins Gespräch. „Manchmal fühle ich mich wie eine wandelnde Auskunftsstelle, die Leute fragen nach Wegverläufen oder nach den besten Wandertipps. Ich helfe aber immer gerne weiter, ist doch schön, wenn die Leute dann die schönsten Plätzchen unseres Tals entdecken.“ Aber Martin genießt auch die „ganz stillen Tage“. Jene, wo er den ganzen Tag lang keiner Menschenseele begegnet. Und wenn es ihm mal zu viel der Stille wird, dann singt er ganz einfach ein Lied.

Lachen vor Freiheit

Wir treten aus dem kleinen Fichtenwäldchen auf eine Lichtung. Vor uns zeigt sich der Vernagter Stausee, in hellblau mit smaragdgrünen Flecken, je nachdem, wo das Sonnenlicht durch die Wolken auf den Wasserspiegel einbricht. „Im Herbst gibt das ein wahres Farbenmeer, wenn die Lärchen sich gelb färben und der See blitzblau in der Wintersonne funkelt, dahinter der Gletscher in frisch vom Himmel gefallenem Weiß.“ schwärmt der Mortl. „Aber, da kommst du am besten nochmals mit mir auf Wanderschaft. Diese Magie muss man schon selber fühlen, das kann man nicht in Worte fassen.“ „Natürlich.“ Wir lachen laut und lang, obwohl das gar nicht so lustig war. Vielleicht aus purer Freude am Sein in der facettenreich grünen Schnalstaler Bergnatur. Und am Draußen-Sein, das frei macht. Überall in einem drin.

Al silenzio la sua canzone

Gli escursionisti salutano Martin. In una valle dove vivono più pecore che persone è facile conoscere tutti, in particolar modo se si è in giro tutto il giorno. Talvolta Mortl si accomoda su una malga, fa visita all'oste del rifugio e si confronta con lui. Altri giorni mangia ciò che gli offre lo zaino, si cerca un posticino tranquillo e si concede una pausa pranzo. Ci sono giorni in cui incontra molti escursionisti e così iniziano a scambiarsi quattro chiacchiere. “Qualche volta mi sento come un centro d'informazioni ambulante; la gente mi chiede quale sia il percorso da seguire o vuole dei consigli per le escursioni migliori. Offro sempre il mio aiuto con piacere, sono felice quando le persone scoprono gli angoli più belli della nostra valle.” Ma Mortl si gode anche i “giorni tranquilli”. Quelli in cui non incontra anima viva. E quando il silenzio gli rischia di stargli stretto, non fa che intonare una canzone.

Ridere di libertà

Abbandoniamo il boschetto di abeti per entrare in una radura. Davanti a noi si estende il Lago di Vernago, dal color azzurrino con delle macchie verde smeraldo, a seconda di come i raggi del sole oltrepassano le nuvole e di come si adagiano sullo specchio d'acqua. “In autunno questo lago si trasforma in un mare di colori. I larici si tingono di giallo, il sole invernale diffonde un tenue azzurrino nell'aria e sul ghiacciaio lì dietro cadono candidi fiocchi dal cielo”, racconta entusiasta Mortl. “Sarà meglio che tu venga ancora un'altra volta in passeggiata con me. Questa magia va sperimentata in prima persona, non la si può descrivere a parole.” “Certamente.” Scoppiamo a ridere senza riuscire a fermarci, anche se in fondo non c'è poi così tanto da ridere. Forse ridiamo di pura gioia per essere immersi nella natura di montagna, tra i mille toni di verde della Val Senales. E perché siamo all'aria aperta, dove ci sentiamo liberi. Liberi dentro.



Wandertipps Escursioni

von Mortl empfohlen ✨ consigliato da Mortl

Der Meraner Höhenweg

Der Meraner Höhenweg (Nr. 24) ist einer der schönsten des gesamten Alpenraumes und umfasst insgesamt eine Strecke von 100 Kilometern, die zwischen 4 und 6 Tagen Zeit in Anspruch nimmt und von Anfang Juli bis Ende September begehbar ist. Im bzw. durch das Schnalstal verläuft die Etappe vom Naturner Sonnenberg am Eingang des Schnalstals durch das Pfossental bis hin zur Stettiner Hütte am Übergang zum Passeiertal.

Die Via Monachorum Wege ins Dorf der Stille

Gleich mehrere Wege der Stille führen nach Karthaus, dem ehemaligen Kartäuserkloster, dessen Mönche ein Schweigegelübde abgelegt hatten und das heute noch eine besondere Ruhe ausstrahlen vermag. Der Themenweg, der von philosophischen Zitaten über die Stille begleitet wird, ist mit lebensgroßen Mönchsfiguren ausgemaldet.

Lagauntal und Berglalm (Martins Lieblingsweg)

Das noch völlig unberührte Lagauntal zählt zu den schönsten Tälern Südtirols. Der Anstieg zur ehemaligen Heilbronner Hütte und dem Tascheljöchl bietet eine atemberaubende Fernsicht zu zahlreichen Dreitausendern. Auf dem Weg zur Berglalm durchwandert man eine idyllische Hochgebirgslandschaft mit ausgedehnten Lärchenwäldern.

Info- und Kartenmaterial erhältlich im örtlichen Tourismusverein oder bei Ihrem Gastgeber.

L'Alta Via di Merano

L'Alta Via di Merano (N° 24) è uno dei percorsi più affascinanti di tutta l'area alpina e si estende su un tracciato di 100 chilometri. Per percorrerli ci vogliono dai 4 ai 6 giorni. È possibile camminare lungo l'Alta Via di Merano da inizio luglio a fine settembre. La Val Senales è attraversata dalla tappa che porta dal Monte Sole di Naturno, all'entrata della Val Senales, attraverso la Val di Fosse fino al Rifugio Francesco Petrarca, al valico con la Val Passiria.

La Via Monachorum. Sentieri nel paese del silenzio

Tanti sentieri conducono fino a Certosa, l'antico convento dei frati certosini. I monaci di questo convento avevano fatto voto di silenzio e ancora oggi, in questo luogo mistico, si percepisce una pace particolare. Il percorso tematico, che viene accompagnato da citazioni filosofiche legate al silenzio, è segnalato con figure di monaci a grandezza naturale.

Valle Lagaun e la malga Berglalm (il sentiero preferito di Martin)

L'ancora incontaminata Valle Lagaun è una delle valli più belle dell'Alto Adige. La salita fino all'ex rifugio Heilbronner Hütte e al Giogo Tasca offre una vista mozzafiato sulle vette che superano i tremila metri. Sulla via della malga Berglalm si cammina lungo un idilliaco paesaggio di alta montagna ricoperto di estese foreste di larici.

È possibile trovare del materiale informativo e delle cartine presso l'Associazione Turistica o gli alloggi stessi.

Den Gletscher erleben

1 Mit der SummerCard überwinden Sie in nur sechs Minuten mehr als tausend Höhenmeter. Die Schnalstaler Gletscherbahn bringt die Gäste direkt zum höchst gelegenen Hotel Europas, dem Grawand (3.212 m). Von dort führt ein Sessellift über den rund 80 Hektar großen Gletscher des Hochjochferners. Gleich neben der Talstation des Liftes befindet sich das Ötzi Biwak, wo die Gäste auf der Sonnenterrasse die Kulisse der mächtigen Dreitausender genießen können. Vom Ötzi Biwak führt ein kurzer, ungefährlicher Rundweg über den Gletscher, ganz nahe an der österreichisch-italienischen Staatsgrenze. Bevor Gäste die Rückfahrt mit dem Sessellift und der Seilbahn antreten, können sie sich im Ötzi Biwak bei einer typischen Schnalser Speck-Merende, einem feinen Apfelstrudel, kleinen Speisen aus der warmen Küche und Getränken stärken. Das Dorf Kurzras ist zu Fuß über dem Weg Nr. 3, vorbei an der Schutzhütte Schönen Aussicht, erreichbar.

archeoParc Ötzi's Lebensraum entdecken

2 Der archeoParc ist ein archäologisches Freilichtmuseum mit Besucherzentrum in Unser Frau im Schnalstal. Im Juli 2017 eröffnen hier die neuen Ötzi-Ausstellungen. Drinnen und draußen wird erzählt, wie und wo Ötzi vor 5300 Jahren gelebt hat und wie er 1991 am Schnalser Gletscher entdeckt wurde. Erkunden Sie die Dauerausstellung, die Hausrekonstruktionen, den Einbaum-Steg und den Bogenschießstand und nehmen Sie an den täglichen Aktivitäten und Vorführungen im Freilichtbereich teil! Mit der SummerCard haben Gäste freien Eintritt in den archeoParc in Unser Frau, wo die Fundstelle und die Lebenswelt von Ötzi originalgetreu nachgebaut sind.

BusCard Schnalstal

3 Die SummerCard bringt Sie kostenfrei mit dem SAD-Bus durch das Tal, so sind alle Ortschaften, Katharinaberg, Karthaus, Raindl, Unser Frau, Vernagt und Kurzras problemlos erreichbar. Nach einer schönen Wanderung im Schnalstal, fahren Sie bequem mit dem Bus zu ihrem Ausgangspunkt zurück. Die Karte ist während Ihres gesamten Aufenthalts auf dem Gemeindegebiet Schnalstal gültig. Fahrpläne der Buslinie Schnalstal finden Sie im Urlaubsbegleiter 2017.

Avventura sul ghiacciaio

La funivia ghiacciaio della Val Senales supera un dislivello di oltre mille metri in appena sei minuti e porta i passeggeri direttamente all'hotel più alto d'Europa, il Glacier Hotel "Grawand" a 3.212 metri. Da qui si prosegue in seggiovia sorvolando il ghiacciaio del Giogo Alto che si estende su una superficie di circa 80 ettari. Accanto alla stazione a valle si trova la baita "Ötzi Biwak" che dalla sua terrazza soleggiata offre agli ospiti una vista sull'imponente panorama alpino. Dalla baita "Ötzi Biwak", un sentiero breve e agevole conduce attraverso il ghiacciaio a poca distanza dal confine fra Italia e Austria. Prima di rientrare con la seggiovia e la funivia, gli ospiti possono rifocillarsi presso l'Ötzi Biwak con una tipica merenda a base di speck della Val Senales, deliziosi strudel alle mele, piatti caldi e bevande. Il paese Maso Corto é raggiungibile a piedi sul sentiero nr. 3, passando il rifugio Bella Vista.

archeoParc Val Senales scoprire il mondo di Ötzi

L'archeoParc è un parco-museo didattico con area archeologica all'aperto sito a Madonna di Senales e dedicato a Ötzi, l'Uomo venuto dal ghiaccio. A luglio vengono inaugurate le nuove mostre e aree che raccontano della vita di 5300 anni fa e di come Ötzi fu ritrovato sul ghiacciaio nel 1991. Vi invitiamo a scoprire la mostra temporanea, le case neolitiche ricostruite, il pontile della piroga monossile e l'area di tiro con l'arco e di partecipare alle molteplici attività e dimostrazioni giornaliere.

BusCard Val Senales

La SummerCard permette di viaggiare gratuitamente con il pulman di linea lungo la Val Senales, da Monte S. Caterina a Maso Corto per tutto il periodo permanenza in valle. Le fermate e gli orari del servizio pubblico SAD si trovano nella guida vacanze. Dopo una piacevole escursione nella Val Senales con il pulman di linea si può tornare comodamente al punto di partenza.

SummerCard



SummerCard

Ab 17.07.2017 ist die SummerCard bei Ihrem Schnalstaler Gastgeber und im Tourismusbüro für Euro 27,50 pro Erwachsene und für Euro 15,00 für Kinder/Jugendliche bis zum 16. Geburtstag erhältlich, Kinder bis 6 Jahre gehen frei. Sie gilt bis zum 30.09.2017. Mit der Card haben Sie die einmalige Gelegenheit den Schnalstaler Gletscher zu erleben, den archeoParc zu entdecken und das Tal mit den öffentlichen Verkehrsmitteln zu erkunden.

SummerCard

Dal 17 Luglio 2017 è possibile acquistare la Summer-Card per Euro 27,50 per adulti e Euro 15,00 per bambini (fino al sedicesimo compleanno, per bambini sotto i sei anni è gratuita) presso il vostro albergatore e l'ufficio turistico della Val Senales. Con questa carta avrete l'opportunità unica di vivere il ghiacciaio della Val Senales, scoprire l'archeoParc ed esplorare la valle con i mezzi pubblici.



Tourismusverein Schnalstal
Associazione Turistica Val Senales
Tel. +39 0473 679148



Es isch, wia es isch“



"ES IST, WIE ES IST". WIE MAN AM FINAILHOF DAS LEBEN NIMMT.

Wessen Auto sich die steile Strasse nach oben windet, dessen Blicke werden gewiss erst mal ganz vom Türkis des Sees am Talboden eingenommen und vom leuchtenden Lärchengrün am steil abfallenden Hang. Erst oben angekommen bemerkt jener dann das stattliche Gehöft samt Stallung, mit von der Sonne geschwärztem und von Wettern gezeichnetem Gebälk. Zicklein meckern herbei, begrüßen den Besucher - an Hosenbeinen knabbernd - und stupsen den Neuankömmling sanft Richtung Eingang. Dort stehen Tische und Bänke in der Sonne, bereit, müdegewanderten Beinen Rast zu schenken. Und Ausblick. Direkt gegenüber des Finailhofs erhebt sich hoch und wild der Nock.

"È COSÌ COM'È". LA VITA AL MASO FINAILHOF

Mentre l'auto sale di quota, serpeggiando lungo l'erta strada, la vista viene subito rapita dal turchese del lago a fondovalle e dalla vivacità del verde dei larici sul pendio spiovente. Una volta giunti in cima ci si accorge dell'imponente casale e della sua stalla con le travi in legno annerite dal sole e segnate dal tempo. Capretti belanti salutano il visitatore, magari mordicchiandogli la gamba dei calzoni, indicando al nuovo arrivato la direzione dell'entrata. Lì ci sono tavoli e panche al sole, pronte a regalare alle gambe stanche per la camminata una sosta ristoratrice. E il panorama. Proprio di fronte al maso Finailhof si erge alta e selvaggia la Cima del Dosso.



GESCHICHTE HEUTE

Seine Geschichte sieht man dem Hof an, sie umgibt ihn, so, wie es die vielen Gemüsebeete und Felder tun. Der Finailhof wurde im 11. Jahrhundert erstmals erwähnt. Eine Sage erzählt vom Jahr 1416, als die Bauern des Hofes Herzog Friedrich IV („Friedl mit der leeren Tasche“), der auf der Flucht gewesen sein soll, Schutz geboten hätten. Der Herzog sei zu seiner Tarnung als Knecht mit dem Hüten der Schafe beschäftigt worden. Als Dank habe er den Bauern einen Becher geschenkt, der seither auf dem Finailhof aufbewahrt wird. Heute leben und arbeiten am Hof die vier Generationen der Familie Gurschler. Und auch die Jüngsten packen schon mit an. Zwischen den Krautköpfen im Garten steht ein kleines Mädchen in Gummistiefeln und mit blonden Zöpfen. Sie fährt sich mit dem Ärmel über die Nase, dann winkt sie uns zu.

DAS FAMILIENTEAM

Die Stubentür öffnet sich. Ein zotteliger Gamsbock an der Wand, mit besonders langem Bart, begrüßt einen als erstes. Ein Schritt über den knarrenden Dielenboden und man blickt in zwei Stuben, eine zur Rechten, eine zur Linken, die eine in hellem Zirnholz, die andere in Jägergrün, bemalt mit Feldergetäfel und verziert mit Trophäengetier. Erna und Veronika tragen beide Rot und darüber den obligatorischen Schurz in Blau. Und ja, fast könnte man meinen, die beiden seien Geschwister, doch Erna ist Veronikas Schwiegermama. Sie lacht:

„Die Bergluft konserviert. Und die Arbeit hält jung.“ Erna und ihr Mann Gottfried leben und arbeiten am Hof, gemeinsam mit Sohn Manfred und seiner Veronika, der jungen Familie, die im Januar diesen Jahres wieder Zuwachs bekommen hat. Nun sind es 4 Kinder am Finailhof. Uroma und Uropa leben im Haus nebenan. „Mithelfen tun alle Familienmitglieder, egal welchen Alters“, sagt Veronika. Durch das Fenster sehen wir das kleine Mädchen von vorhin mit einem ebenso kleinen Rechen in den Beeten kratzen. Eine Katze folgt ihr auf Schritt und Tritt.

HOBBY HOFARBEIT?

Zwischen Gastronomie, Land- und Viehwirtschaft geht die Arbeit am Finailhof gewiss nicht aus. „Hier am Hof bauen wir Gemüse und alles das selbst an, was wir brauchen oder unseren Gästen auftischen. Außerdem sorgen wir für über 300 Schnalser Schafe, 150 Bergziegen, knapp 40 Rinder und einige Hängebauchschweine. So ist es für uns existenziell, dass jeder seinen eigenen Verantwortungsbereich hat. Aber gleichzeitig muss auch jeder bereit sein, für den anderen einzuspringen.“ 365 Tage im Jahr, denn Ruhetag gibt's am Finailhof keinen. „Der nächste Gastbetrieb liegt hier nicht gerade um die Ecke, wir können unsere Gäste doch nicht vor der Tür stehen lassen. Bei uns bekommt jeder zu jeder Zeit was Warmes serviert!“, erklärt Erna. Das, was im Finailhof auf der Karte steht, stammt auch vom Finailhof: Von den Eiern über Milch und Fleisch bis hin zu den



Kartoffeln, dem Salat und dem Kraut. „Wir kaufen eigentlich nur das Mehl.“ Und selbst das wurde früher am Hof erzeugt: Der Finailhof war lange Zeit der höchste Kornhof Europas. So viele Familienmitglieder, vier Generationen, die nicht nur zusammen leben, sondern auch zusammen arbeiten. Wie so etwas geht, frage ich mich. „Wenn olle zu tian hobn geats.“ Respekt sei grundlegend. Und das gewisse Maß an Privatsphäre, an Zeit, für sich. Auf die Frage, was man am Finailhof in seiner Freizeit mache, muss Veronika nicht überlegen: „Freizeit ist hier sehr knapp bemessen. Die Hofarbeit nimmt eigentlich kein Ende. Aber wenn man die Arbeit mag, dann ist das auch in Ordnung so.“

ES IST GUT, WIE ES IST

Ich überlege mir kurz, wie es wäre, mein Büro- gegen das Hofleben zu tauschen. „Der Tag beginnt um 05.00 Uhr früh und abends geht's halt so lange, wie es eben geht.“ Nein, 05.00 Uhr ist nichts für mich. Was Erna am liebsten macht, möchte ich noch wissen. „Alles mag ich, es gehört alles dazu: Es isch schun guat, wie's isch.“ Man kenne das noch von früher, da habe man am Hof gearbeitet und sich auch nicht die Frage gestellt, ob man etwas gerne tue oder nicht. Was zu tun ist, ist einfach zu tun.

DAS PARADIES IST ANSICHTSSACHE

„Wenn die Gäste kommen, sagen sie nur allzu oft: ‚Sie leben hier im Paradies!‘“ Erna lächelt. „Man selbst empfindet das Paradies zwar als recht arbeitsintensiv, aber dass es schön ist, das fällt einem auch nach etlichen Jahren noch auf. Wenn sich die Lärchen im Tal färben, hält man hier am Balkon öfters inne und staunt in die Berge hinaus. Es sind diese ganz kurzen Momente, die einem viel geben – zwischendurch mal die Augen schließen, das Gesicht in die Sonne halten. Im Jetzt sein und ein bisschen Bergluft atmen. Das ist doch Luxus, oder? Paradies, ja, weil es meine Heimat ist.“



UN TUFFO NELLA STORIA

Il maso si presenta intriso di storicità che lo avvolge così come fanno i tanti filari di ortaggi e i campi. Il Finailhof è stato citato per la prima volta nell'XI secolo. La leggenda vuole che nell'anno 1416 i contadini del maso avrebbero offerto protezione a Federico IV d'Asburgo duca d'Austria (detto "Tascavuota"), mentre si trovava sulla via di fuga. Pare che il duca si sia camuffato da pastore. Per sdebitarsi sembra abbia regalato ai contadini una coppa, che da allora viene conservata presso il maso.

Oggi vivono e lavorano al maso le quattro generazioni della famiglia Gurschler. E anche i più giovani affrontano le fatiche assieme ai grandi. Tra i cespi di cavolo nell'orto scorgiamo una giovane ragazzina con degli stivaletti ai piedi e due trecce bionde. Alza le braccia toccandosi il naso, per poi salutarci con la mano.

UNA SQUADRA DI FAMIGLIA

La porta della stube si apre. Un peloso camoscio alla parete, con una barbetta particolarmente lunga, accoglie per primo chi entra. Un passo sopra le cigolanti assi del pavimento e lo sguardo si posa sulle due stanze, una stube a destra e una a sinistra. Una con un legno chiaro di pino cembro, l'altra di un verde bosco, dipinta con tavole rappresentanti le campagne e decorata con trofei animali.

Erna e Veronika sono vestite di rosso e sopra l'abito indossano l'immane grembiule blu. E sì, si potrebbe quasi credere che le due donne siano sorelle, invece Erna è la suocera di Veronika. Lei ride: "L'aria di montagna conserva. E il lavoro mantiene giovani." Erna e suo marito Gottfried vivono e lavorano al maso, assieme al figlio Manfred e alla sua Veronika. A gennaio di quest'anno la giovane famiglia si è ingrandita. E così i bambini al maso Finailhof ora sono quattro. La bisnonna e il bisnonno vivono nella casa accanto. "Tutti i membri della famiglia collaborano, indipendentemente dalla loro età", afferma Veronika. Attraverso la finestra osserviamo la giovane ragazzina di prima, con un rastrello altrettanto piccolo in mano, mentre raspa tra le barbabietole. Un gatto la segue di passo in passo.

IL MASO COME PASSATEMPO?

Tra gastronomia, agricoltura e allevamento il lavoro al maso Finailhof non manca mai. "Qui al maso coltiviamo le verdure e tutto quello di cui abbiamo bisogno o che portiamo in tavola. Inoltre ci prendiamo cura di più di 300 pecore della Val Senales, 150 capre montane, quasi 40 bovini e alcuni maialini pancia a tazza. Per noi è quindi essenziale che ognuno sia responsabile di un settore preciso. Ma contemporaneamente tutti devono essere pronti a sostituire gli altri." 365 giorni all'anno, perché al Finailhof non esiste giorno di riposo. "La trattoria più vicina non si trova esattamente dietro l'angolo e non possiamo lasciare i nostri ospiti a porte chiuse. Da noi tutti ricevono qualcosa di caldo da mangiare, a qualsiasi ora!", spiega Erna. Tutto quello che sta sul menù del Finailhof è prodotto all'interno del maso stesso: dalle uova al latte, dalla carne alle patate, all'insalata e ai crauti. "A dire il vero compriamo solo la farina." E una volta veniva prodotta nel maso anche quella: il Finailhof è stato per tanto tempo il maso che coltivava grano più alto d'Europa.

Così i tanti membri della famiglia, composta da quattro generazioni, non vivono solo assieme, ma lavorano anche insieme. Mi chiedo come possa funzionare. "Se tutti hanno da fare, allora funziona." Il rispetto è fondamentale. Come la dovuta privacy e del tempo per sé stessi. Quando chiedo a Veronika cosa fa nel tempo libero al Finailhof, lei non ha bisogno di soffermarsi a pensare: "Il tempo libero qui è molto limitato. Il lavoro al maso non ha mai fine. Ma se ti piace il lavoro che fai, allora va bene anche così."

VA BENE COSÌ COM'È

Mi immagino per un attimo come sarebbe scambiare la mia vita da ufficio con quella qui al maso. "La giornata inizia alle 05:00 del mattino, e alla sera si lavora, finché c'è da lavorare." No, alzarmi alle 05:00 non fa per me.

Ma voglio ancora sapere cosa piace fare a Erna più di qualunque altra cosa. "Mi piace fare tutto, perché fa parte del gioco: va bene così com'è." È un modo di pensare che conosciamo dal passato, quando si lavorava al maso e non c'era né tempo né spazio per interrogarsi sul perché. Bisogna fare quello che c'è da fare

IL PARADISO È TUTTA QUESTIONE DI PUNTI DI VISTA

"Quando gli ospiti arrivano qui dicono spesso: 'Ma questo è un paradiso!'", Erna ride. "Questo paradiso richiede davvero molto lavoro, ma che sia effettivamente bello lo si riconosce anche dopo tanti anni. Quando i larici a valle si tingono di vita, ci si sofferma qui sul balcone e si ammirano le montagne con lo sguardo rivolto verso l'alto. Sono proprio questi attimi a regalarti emozioni profonde. Chiudendo gli occhi di tanto in tanto e sentendo il sole sul viso. Vivere il momento e respirare un po' d'aria di montagna. Se non è lusso questo, qual'è? Un paradiso... sì... perché questa è la mia terra, la mia casa."





ARCHEO PARC



ARCHEOPARC SCHNALSTAL ÖTZI'S LEBENSRAUM ENTDECKEN

Der archeoParc ist ein archäologisches Freilichtmuseum mit Besucherzentrum in Unser Frau im Schnalstal. Im Juli 2017 eröffnen hier die neuen Ötzi-Ausstellungen. Drinnen und draußen wird erzählt, wie und wo Ötzi vor 5300 Jahren gelebt hat und wie er 1991 am Schnalser Gletscher entdeckt wurde. Erkunden Sie die Dauerausstellung, die Hausrekonstruktionen, den Einbaum-Steg und den Bogenschießstand und nehmen Sie an den täglichen Aktivitäten und Vorführungen im Freilichtbereich teil!

ARCHEOPARC VAL SENALES SCOPRIRE IL MONDO DI ÖTZI

L'archoParc è un parco-museo didattico con area archeologica all'aperto sito a Madonna di Senales e dedicato a Ötzi, l'Uomo venuto dal Ghiaccio. A luglio vengono inaugurate le nuove mostre e aree che raccontano della vita di 5300 anni fa e di come Ötzi fu ritrovato sul ghiacciaio senalese nel 1991. Vi invitiamo a scoprire la mostra temporanea, le case neolitiche ricostruite, il pontile della piroga monossile e l'area di tiro con l'arco e di partecipare alle molteplici attività e dimostrazioni giornaliere.

Tel. +39 0473 676020

- 1** Besucherzentrum
Centro visitatori
Visitor's centre
- 2** **3** Hausgruppe Alpentäler
Villaggio Valli Alpine
Houses Alpine Valleys
- 4** Fernrohr
Cannocchiale
Sightseeing telescope
- 5** Baumlehrpfad
Percorso naturalistico
Tree Learning Path
- 6** Holzbau heute
Vivere con il legno oggi
Living with wood today
- 7** **8** Hausgruppe Nördliches Alpenvorland
Villaggio Prealpi Settentrionali
Houses North Alpine Foreland
- 9** Besucherwerkstatt
Area laboratori
Workshop area
- 10** Einbaum-Steg
Portile monossile
Cance stop
- 11** Bogenschießstand
Area Tiro con l'arco
Archery area
- 12** **13** Hausgruppe Poebene
Villaggio Pianura del Po
Houses Po Plain
- 14** Große Feuerstelle
Focolare grande
Main fire place

In Begleitung eines Bergführers überqueren Sie bei dieser Tagesrundtour am Schnalstaler Gletscher in einer Seilschaft den Alpenhauptkamm und besuchen jene Stelle am Tisenjoch, wo am 19. September 1991 auf 3210 m Ötzi, der Mann aus dem Eis, entdeckt wurde... Von Juli bis April wird die Ötzi-Glacier-Tour jeden Dienstag - je nach Jahreszeit als Wanderung oder als Skitour - durchgeführt. Für die ganztägige Gletschertour ist eine gute Kondition erforderlich.

Accompagnati da una guida alpina questa escursione attraversa l'impressionante paesaggio di alta montagna del ghiacciaio della Val Senales in cordata e passa, come momento culminante, sul luogo di ritrovamento di Ötzi, l'Uomo venuto dal ghiaccio, trovato sul giogo di Tisa (3210 s.l.m.) il 19 settembre 1991. Ogni martedì, da luglio ad aprile, l'Ötzi Glacier Tour viene proposto o come trekking tour o come scitour. Per l'escursione è richiesta una buona condizione fisica.

Ö T Z I GLACIER T O U R

19991





DAS SCHNALSTAL SCHMECKEN EINE GENUSSGESCHICHTE

Je tiefer das Tal, desto tiefer tauchen wir in die Besonderheiten der Südtiroler Kost ein. Die traditionelle Schnalstaler Küche ist die Küche der Bergbauern, in der das gekocht wurde, was an Rohstoffen vorhanden war. Heute öffnen hier Schutzhütten und Bauerngasthöfe ebenso wie Gourmetrestaurants ihre Speisekammern, um Gerichte aus Urgroßmutterzeiten auf den Tisch zu bringen, traditionell klassisch oder neu interpretiert. Schöpsernes – also das Fleisch vom Schaf, wird sich auf fast jeder Speisekarte finden. Und wie die Natur rundum imposant und wild schwingt, so wird sie auch ins Essen geholt. Denn wilde Kräuter und gepflegte Gemüsegärten wachsen nicht selten direkt vor der Küchentür.

DIE SPEZIALITÄTENWOCHE WIEDER AUF DAS SCHAF GEKOMMEN

Das Schaf: Was rankt sich im Schnalstal nicht an Geschichten um diese sanften Herdentiere. Wie sie über das Joch getrieben werden. Hunderte, tausende der weißen, braunen und schwarzen Bergschafe. Wie sie oben weiden, auf den üppigen Wiesen zwischen den Gletschern.

Vor rund 600 Jahren, anno 1415, wurden die Grundbesitz- und Weidrechte vertraglich geregelt und der Wanderweidewirtschaft, der Transhumanz, damit rechtlich der Boden geebnet. Anlässlich dieses Jubiläums hat der Hoteliers- und Gastwirteverband zusammen mit dem Kulturverein Schnals in den Schubladen gestöbert und nach alten Schaffleisch-Rezepten gesucht - und gefunden.

Die kreativen Schnalstaler Küchenchefs interpretieren und kreieren nun fantasievolle Gerichte rund um das Schnalser Bergschaf. Mindestens eine "schöpserne" Vor- oder Hauptspeise steht auf der Speisekarte der Betriebe, welche ihre Gaststuben mit der ureigenen Schnalstaler Herzlichkeit öffnen. Die Spezialitätenwochen finden im September statt.

GENUSSWERKSTÄTTEN ANLEITUNG ZUM SELBERMACHEN

Die Schnalstaler sind ideenreich und qualitätsbewusst. Doch auch in der nahen Umgebung finden sich Angebote, die das Genießen einfach machen. Rund um Meran sind die Genusswerkstätten entstanden, eine Initiative, die jede kulinarische Sehnsucht stillt. Die Werkstätten zum Genießen möchten regionale und saisonale Produkte in die Küche und auf den Teller bringen. Zahlreiche Gastronomiebetriebe, von der Alm bis hin zum Gourmetrestaurant, präsentieren ihre alpin-mediterranen Kreationen und schenken das Rezept zum Nachkochen gleich dazu. Aber jeder weiß: Das eine ist das Kosten, das andere das Nachkochen. Die Genusswerkstätten bieten auch Kochkurse an! In lockerer Atmosphäre kann die eine oder andere Variante probiert werden – Tipps vom Profi inklusive.

Das Schnalstaler Assaporare



schmecken la Val Senales

ASSAPORARE LA VAL SENALES UNA STORIA DI PIACERI CULINARI

Più è profonda la valle, più ci addentriamo nelle particolarità delle delizie dell'Alto Adige. La cucina tradizionale della Val Senales è la cucina dei contadini di montagna. Da sempre si è cucinato quello che il territorio aveva da offrire come materie prime. Qui, i rifugi, le trattorie tradizionali e i ristoranti gourmet aprono oggi le loro dispense per portare in tavola pietanze che risalgono ai tempi delle bisnonne, preparate secondo la tradizione o interpretate in chiave moderna. L'arrosto di castrato, ovvero un arrosto di carne ovina, non può mancare. I piatti rispecchiano la natura circostante, maestosa e selvaggia. Così le erbe selvatiche e gli ortaggi molto spesso crescono davanti alle porte delle cucine.

LA SETTIMANA GASTRONOMICA UN RITORNO ALLA PECORA

La pecora. Innumerevoli sono le storie legate a questi teneri animali gregari. Di come vengono portati al pascolo oltre il valico. Centinaia, migliaia di pecore di montagna, dal manto bianco, marrone o nero. Di come pascolano lassù sui rigogliosi prati tra i ghiacciai. Circa 600 anni fa, nel 1415, i diritti di pascolo, quelli sulle proprietà fondiari e le attività agro-pastorali, la cosiddetta transumanza, furono regolati da contratti appositi, in modo tale da rendere il terreno ereditario. In occasione di questo anniversario l'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti dell'Alto Adige e l'Associazione Culturale Senales hanno frugato nei cassetti e spolverate antiche ricette per cuocere la carne ovina. I cuochi della Val Senales si sono fatti ispirare da questo patrimonio e creano piatti ricchi di fantasia con la carne di pecora della Val Senales. Nel menù dei locali che aprono le loro Stuben agli ospiti, accogliendoli con l'ospitalità caratteristica della gente di questa valle, non manca mai l'arrosto di castrato, come antipasto o come portata principale.

LE OFFICINE DEL GUSTO FACCIAMO A CASA

Gli abitanti della Val Senales sono pieni di idee e sanno apprezzare la qualità. Anche nei dintorni si possono trovare tante offerte che rendono più facile godere dei piaceri della vita. Attorno a Merano sono nate le officine del gusto, un'iniziativa che appaga ogni desiderio culinario. Le officine del gusto desiderano portare in cucina e in tavola prodotti regionali e di stagione. Numerose attività gastronomiche, dalle malghe di montagna ai ristoranti gourmet, presentano le loro creazioni alpine dal tocco mediterraneo e condividono la ricetta per poterla poi rifare in casa. Ma tutti sanno che una cosa è assaggiare il piatto pronto, un'altra è prepararlo. I laboratori del gusto propongono anche corsi di cucina! Immersi in un'atmosfera rilassata si possono tentare e provare alcune variazioni - consigli dei professionisti inclusi.



Schöne Aussicht
Bella Vista

Ötzi Biwak

Grawand

Kurzras
Maso Corto

Lazaun

Pistenstodl

Piccolo Gurschler

Platzl

Finail

Marchegg

Vernagt
Vernago

Gerstgras

Bergl

Mastaun

Genuss GUSTARE

Treasure





Similaun

Almen & Buschenschanken

Malge & Baite

Restaurant, Gasthöfe, Pizzeria, Cafe & Bar

Ristoranti, Locande, Pizzeria, Café & Bar

Schutzhütten

Rifugi

Rableid

Eishof

Tisen

Mitterkaser

Vernagt

Pfossental

Leithof

Edelweiss

Jägerrast

Adlernest

Berghotel Tyrol

Tonzhaus

Remi

Unser Frau
Madonna

Texel

Oberraindlhof

Schnals

Raindl

Goldene Rose

Karthaus
Certosa

Moar

Lafetz

Grüner

Unterpifrail

Schnalsburg

Katharinenberg

Monte S. Caterina

Penaud

Kloster

Neuratheis

Die Schnalser Schneemilch

Nevelatte della

ZUTATEN

150 g altbackenes Weißbrot (ohne Rinde)
evtl. auch Knödelbrot
1/2 Vanilleschote
200 ml Milch
20 g Rosinen
4 El Grappa (oder Rum)
2 El Pinienkerne
2 Tl abgeriebene Zitronenschale
3 El Zucker
Semmelbrösel (bei Bedarf)
150 g Sahne
1 El Zimtpulver

ZUBEREITUNG

1 Das Weißbrot in Stücke schneiden und in eine Schüssel gegeben. Die ausgeschabte Vanilleschote, das Vanillemark und die Milch in einem Topf fast bis zum Siedepunkt erhitzen, dann die Vanilleschote entfernen. Die Milch über das Brot träufeln und etwa 30 Min. ziehen lassen.

2 Dann das befeuchtete Weißbrot mit den Rosinen im Grappa oder im Rum einweichen. Die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Das eingeweichte Brot mit den Rosinen, Grappa, Pinienkernen, Zitronenschale und 2 El Zucker vermengen. Falls die Masse noch zu weich ist, können Semmelbrösel eingerührt werden.

3 Die Brotmasse mit den untergemischten Zutaten auf eine Platte gegeben und mit einem Messer zu einem länglichen, oben abgeflachten Hügel geformt. Kühlstellen: Mit Klarsichtfolie abdecken und für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die Sahne mit dem übrigen Zucker steif schlagen, die Brotmasse damit überziehen und mit Zimt bestäuben.

Um diese Schneemilch rankt sich ein ungelöstes Rätsel - Die Vinschgauer und die Schnalstaler sind sich nicht ganz einig darüber, wer sie denn nun wirklich erfunden hat. Im Geschmack wird die Unterscheidung schwerfallen, aber nicht in der Art, wie die leckere Nachspeise angerichtet wird: Die Vinschgauer mischen die Sahne unter, während die Schnalstaler sie als Häubchen servieren.

INGREDIENTI

150 g di pane bianco raffermo (senza crosta)
oppure del pane per canederli
1/2 baccello di vaniglia
200 ml di latte
20 g di uvetta
4 cucchiaini di grappa (o rum)
2 cucchiaini di pinoli
2 cucchiaini di scorza di limone grattugiata
3 cucchiaini di zucchero
pangrattato (se necessario)
150 g di panna
1 cucchiaino di cannella in polvere

PREPARAZIONE

1 Tagliare il pane bianco a pezzetti e raccogliarlo in una ciotola. Scaldare in un pentolino il latte, il baccello di vaniglia e i semini di vaniglia (previamente raschiati), fino a portarli quasi a ebollizione. Togliere il baccello. Versare il latte sul pane e lasciare riposare per circa 30 minuti.

2 Ammollare il pane bianco imbevuto nel latte con l'uvetta passata nella grappa o nel rum. Arrostiti i pinoli senza l'aggiunta di grassi. Mescolare il pane ammollato con l'uvetta, la grappa, i pinoli, le scorze di limone e 2 cucchiaini di zucchero. Se il composto risultasse troppo morbido, aggiungere del pangrattato.

3 Versare il pane mescolato agli altri ingredienti su una placca e dargli una forma allungata spianando la superficie. Ricoprire con una pellicola trasparente e lasciar raffreddare in frigorifero per 2/3 ore.

Montare la panna con lo zucchero restante, ricoprire il composto di pane con la panna, aggiungere una spolverata di cannella e servire in tavola.

L'origine dello "Schneemilch" è un enigma irrisolto. Gli abitanti della Val Venosta e quelli della Val Senales se ne contendono da tempi immemorabili l'invenzione. Il sapore è molto simile, ma il modo di servire questo delizioso dessert nelle due valli è diverso: in Val Venosta la panna viene incorporata nel composto, mentre in Val Senales la panna serve per guarnire il preparato di pane e uvetta.

h

Val Senales



A photograph of a glacier, showing a vast expanse of blue-tinged ice with visible crevasses and ridges. The sky is a clear, pale blue. The text "FEEL THE GLACIER" is overlaid in a large, white, sans-serif font, centered horizontally and vertically.

**FEEL THE
GLACIER**

A wide-angle photograph of a massive glacier system, showing distinct horizontal layers of ice and snow. The sky is a clear, deep blue. The glacier's surface is textured with various ridges, crevasses, and meltwater channels, creating a complex, sculpted appearance. The lighting is bright, highlighting the textures and colors of the ice.

NEHMEN SIE AM EISIGEN ERLEBNIS TEIL UND SPÜREN SIE DEN GLETSCHER MIT ALLEN SINNEN. EIN BERGFÜHRER FÜHRT DIE GRUPPE QUER ÜBER DEN HOCHJOCHFERNER UND ZEIGT DIE BESONDERHEITEN DER FASZINIERENDEN GLETSCHERWELT AUF. BEI DER GLETSCHERWANDERUNG IN EINER SEILSCHAFT KÖNNEN SICH WAGEMUTIGE IN EINE GLETSCHERSPALTE ABSEILEN LASSEN. DER ABSTIEG ERFOLGT ÜBER DIE SCHUTZHÜTTE SCHÖNE AUSSICHT ZURÜCK NACH KURZRAS.

PARTECIPA ALL'EVENTO SUI GHIACCI E VIVI IL GHIACCIAIO CON TUTTI I SENSI. UNA GUIDA ALPINA ACCOMPAGNA IL GRUPPO ATTRAVERSO IL GHIACCIAIO GIOGO ALTO E GLI SPIEGA LE PECULIARITÀ DELL'AFFASCINANTE MONDO DEI GHIACCI. DURANTE LA CAMMINATA IN CORDATA I PIÙ TEMERARI POSSONO CALARSI CON LA FUNE IN UN CREPACCIO. LA DISCESA AVVIENE PASSANDO PER IL RIFUGIO BELLA VISTA, TORNANDO VERSO MASO CORTO.





DIE ZACKEN DER STEIGEISEN KNIRSCHEN SICH INS EIS,
BEI JEDEM SCHRITT SCHABT METALL AUF GEFRORENEM SCHNEE,
GLEICHMÄSSIG. DAS EINZIGE GERÄUSCH WEITHIN, DENN HIER OBEN IST ES STILL.
DAS EWIGE EIS HAT DIE TÖNE VERSCHLUCKT,
DAS EWIGE WEISS MEINE GEDANKEN.

LE PUNTE DEI RAMPONI SI ADDENTRANDO NEL GHIACCIO E LO FANNO
SCRICCHIOGLARE. AD OGNI PASSO IL METALLO RASCHIA SULLA
NEVE GHIACCIATA, IN MODO CADENZATO. È L'UNICO RUMORE CHE SI PERCEPISCE,
QUASSÙ REGNA IL SILENZIO. IL GHIACCIO PERENNE HA ATTUTITO I TONI,
IL BIANCO ETERNO HA INGIHIOTTITO I MIEI PENSIERI.



EIN DUNKLES LOCH IM WEITEN WEISS. DAS ERFORDERT MUT.
DEM GLETSCHER VERTRAUT MAN NICHT SO LEICHT,
SEINE WILDHEIT FÜHLT MAN HIER OBEN, ÜBERALL. DIE NEUGIER
IST STÄRKER ALS DAS FLAUE GEFÜHL – UND SCHON VERSINKT
MAN IM LOCH, IM SCHNEE.

UN ABISSO SCURO IN MEZZO AL BIANCO. RICHIEDE CORAGGIO.
NON È SEMPLICE FIDARSI DEL GHIACCIAIO, IL SUO
ESSERE SELVAGGIO SI PERCEPISCE QUASSÙ, OVUNQUE.
LA CURIOSITÀ È PIÙ FORTE DEL TIMORE,
E GIÀ CI SI CALA NELLE PROFONDITÀ, NELLA NEVE.







WIE EIN PALAST AUS GLAS UND KRISTALL – EISGLATTE WÄNDE IM GLETSCHERBLAU. JEDE SCHICHT ERZÄHLT GESCHICHTE. MAN FÜHLT SICH SO KLEIN, SO NEU AUF DIESER WELT, WENN MAN MITTEN IN EINEM GLETSCHER STEHT. ZÜGERLICHES, STAUNENDES TASTEN: EISGLATTES WUNDER.

COME UN PALAZZO DI VETRO E CRISTALLO. PARETI SCIVOLOSE, NEI TONI DELL'AZZURRO DEL GHIACCIAIO. OGNI STRATO RACCONTA UNA STORIA. CI SI SENTE COSÌ PICCOLI, APPENA AT-TERRATI SU QUESTO MONDO, QUANDO CI SI TROVA NEL MEZZO DI UN GHIACCIAIO. TITUBANTI E STUPEFACENTI PALPITAZIONI: UNA MERAVIGLIA GHIACCIATA.

Ein Film von - Un Film di
Andreas Prochaska
 mit - con
Sam Riley: Greider
Tobias Moretti: Hans Brenner
Paula Beer: Luzi Gader
Thomas Schubert: Lukas
Carmen Grath: Gaderin (Luzis Mutter)
Clemens Schick: Luis Brenner
Helmuth A. Häusler: Hubert Brenner
Martin Leutgeb: Otto Brenner
Johann Nikolussi: Rudolf Brenner
Florian Brückner: Edi Brenner
Hans-Michael Rehberg: Brenner Bauer
Erwin Steinhauer: Pfarrer Breisler
Xenia Assenza: Maria (Greiders Mutter)
Franz Xaver Brückner: Franz (Bräutigam von Maria)
Beatrix Brunschko: Mutter von Lukas
Gerhard Liebmann: Vater von Lukas
Heinz Ollesch: Schmied
Josef Griesser: Wirt
Johanna Bittenbinder: Wirtin



D

ie Wolken streifen über die Berggipfel, tauchen Hofansammlungen und Felder in ein Mosaik aus Licht und Schatten. Die Natur führt hier Regie, pausenlos. Sie ist Kulisse, Protagonist und launische Wettermaschine. Sie schlägt herbe und milde Töne an, sie fordert den Bewohnern und Besuchern viel ab und gibt selbst alles.

Nach dem Ötzifund 1991 haben zahllose Fernseheteams, Journalisten und Forscher das Schnalstal besucht. Die Schnalstaler haben sich inzwischen daran gewöhnt, vielleicht sogar ein gewisses Medienbewusstsein entwickelt. Auf jeden Fall haben sie mit einer kreativen Palette an Dienstleistungen darauf reagiert. Südtirol und auch besonders das Schnalstal ist seit 2007 Schauplatz für zahlreiche große Filmproduktionen. Denn die Kontraste zwischen dem ewigen Eis, den uralten Höfen mit ihren tiefbraunen Holzkonstruktionen, den ursprünglichen Bräuchen, der wilden Natur, und dazu die bodenständige Küche und traditionsreiche Handwerkskunst, die charmanten Übernachtungs- und Catering-Dienstleistungen sind eine Schatzkammer für Filmproduktionen jeglicher Art - ob Werbespot oder Hollywoodedepos. Besonders die letzten drei Großproduktionen

haben aus dem Fundus Schnalstal geschöpft. Western und Heimatfilm: "Das Finstere Tal" vereint beides. Der Film erzählt die dunkle Geschichte eines Dorfes, das unter dem Bann der machtbesessenen Brenner-Familie steht. Mit Greider taucht ein Amerikaner auf, ein Außenseiter, der, wie sich herausstellt, in tiefer Verbindung mit den Brenners und ihren Verbrechen steht.

Der österreichisch-deutsche Spielfilm nach dem gleichnamigen Roman von Thomas Willmann wurde bei den uralten Marchegg- und Kofelhöfen in Kurzras gedreht, die als eindrucksvolle ehemalige Filmkulisse nach wie vor besichtigt werden können. Besonders in diesem Dreh wurden Land und Leute durch viel Umsicht und Respekt miteinbezogen. Der Regisseur Andreas Prochaska verstand es, Leute aus dem Ort und Umgebung als Laienschauspieler mitten ins Filmgeschehen zu holen. Am Set trafen also professionelle Schauspieler und Laien, internationale Crew und lokale Handwerker aufeinander. Ein Gemeinschaftsprojekt, das bei vielen in sehr lebendiger Erinnerung geblieben ist. Auch nach außen hin war der Film ein Erfolgsprojekt, das neben zahlreichen

TAL DER FILME

SCHNALS UND DIE BEWEGTEN BILDER



Auszeichnungen auch den deutschen, bayerischen und österreichischen Filmpreis erhielt.

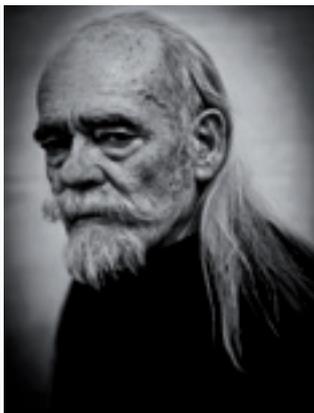
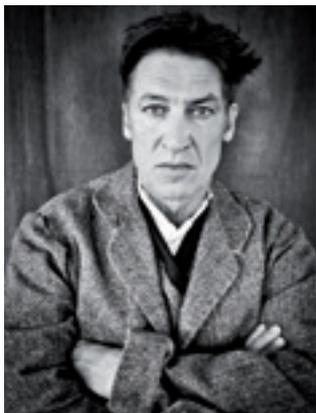
LA VALLE DEI FILM SENALES E LE IMMAGINI ANIMATE

Le nuvole scalfiscono le sommità dei monti e immergono i gruppi di masi e campi in un gioco mozzafiato di luci e ombre. Qui è la natura a fare da regista, senza sosta. È palcoscenico, protagonista, artefice del tempo, tutto in uno. Assume toni aspri e delicati, richiede molto a chi la abita e al visitatore di passaggio e allo stesso tempo dà tutto quello che ha. ►



Gegenwartskino live – inmitten der Kulisse. 2016 fand am Ende des Tales, im Heuschober des Marcheggghofs, zum ersten Mal das “Kino in der Scheune” statt. Auch heuer kann “Das Finstere Tal” wieder am Originalschauplatz besichtigt werden.

Il cinema del presente live. Nel cuore della scena. Nel 2016 in fondo alla valle, tra i covoni di fieno del maso Marchegg, ha avuto luogo per la prima volta il “Cinema nei granai”. Anche quest’anno sarà possibile visionare “Lo straniero della valle oscura” immersi nella scenografia originale.



► Dopo il ritrovamento di Ötzi nel 1991 innumerevoli squadre televisive, giornalisti e ricercatori hanno visitato la Val Senales. Nel frattempo gli abitanti della valle si sono abituati a ricevere ospiti, sviluppando addirittura una certa coscienza mediatica. Ad ogni modo hanno reagito alla presenza dei mass media con creatività istituendo una serie di servizi. Dal 2007 l'Alto Adige, e in particolar modo la Val Senales, funge da scenario di numerose produzioni cinematografiche. Il contrasto tra il ghiaccio perenne, il carattere rustico degli antichi masi con le loro costruzioni in legno scuro, le usanze di un tempo, la natura selvaggia, abbinato alla cucina locale, l'artigianato - emblema di una tradizione lontana, gli alloggi ricchi di charme e i servizi di catering, rappresenta un tesoro per le produzioni cinematografiche di ogni genere, dalla pubblicità alle epopee hollywoodiane. Sono state in particolar modo le ultime tre grandi produzioni cinematografiche ad attingere dai tesori della Val Senales.

Western e "Heimatfilm", quel genere cinematografico sentimentale in lingua tedesca del secondo dopoguerra, "Lo straniero della valle oscura" gli unisce entrambi. Questo lungometraggio racconta la cupa storia di un paese di montagna, che si trova sotto il giogo del potere della famiglia Brenner. Con Greider compare nella valle un americano, un outsider che, come si evincerà dal decorrere dei fatti, ha un forte legame con la famiglia Brenner e con i loro crimini.

Il lungometraggio di produzione austro-tedesca è tratto dall'omonimo romanzo di Thomas Willmann ed è stato girato a Maso Corto, negli antichi masi Marchegg e Kofelhof. Oggi è possibile visitare queste fattorie di montagna, che sono state lo sfondo stupefacente del film, unico nel suo genere.

Durante la registrazione delle scene le persone del posto e il paesaggio sono stati coinvolti con la massima prudenza e con grande rispetto. Il regista Andreas Prochaska ha intuito l'importanza di coinvolgere non solo l'ambiente, ma anche la gente del posto e ha voluto inserirli nelle scene in qualità di attori non professionisti. Sul set si mescolarono quindi attori esperti e amatori, una crew internazionale e artigiani locali. Un progetto comunitario che è rimasto vivo nei ricordi della gente. Anche il riscontro nel pubblico ha confermato quanto il film sia stato un progetto di successo che, oltre ad aver ottenuto numerosi riconoscimenti, ha vinto premi cinematografici in Germania, Baviera e Austria.



EVEREST

Keine geringeren als die Universal Studios aus Los Angeles haben mit "Everest" einen britisch-US-amerikanisch-isländischen Spielfilm ins Schnalstal gebracht. "Everest" ist ein Bergsteigerdrama, das sich auf das Unglück am Mount Everest aus dem Jahr 1996 bezieht. 30 Bergsteiger, Teilnehmer einer kommerziellen Expedition, wurden von einem Wetterumschwung überrascht. 8 Menschen ließen dabei ihr Leben.

Der Dreh des biografischen Abenteuerfilms war für die Schauspieler und die gesamte Crew eine besondere Herausforderung, denn über 70 Prozent des Filmes wurden auf dem Gletscher im Schnalstal gedreht. In der Höhe wurde ein Basislager errichtet, welches das Filmstudio beherbergte. Die Dreharbeiten bei Januar-Tiefemperaturen von -22° ließen sich "dank zwei Paar Socken und gutem Schnaps" überstehen, so erzählte der amerikanische Schauspieler Josh Brolin nicht ganz im Scherz. Die Regie führte Baltasar Kormákur, in den Hauptrollen spielten hochrangige Schauspieler wie Jake



Gyllenhaal, Josh Brolin, Jason Clarke, John Haakes, Robin Wright, Emily Watson, Keira Knightley, Sam Worthington & Michael Kally.

Für insgesamt fünf Wochen hatte das Catering an die 300 Mitwirkenden mit warmen Mahlzeiten am Gletscher zu versorgen. Das war für alle Beteiligten herausfordernd und spektakulär. Aber Hollywood und Schnalstal, oder Schnalsywood, wie es seitdem mit einem Augenzwinkern genannt wird, ergänzten sich in ihren Gegensätzen. Denn Schnalsywood ist bestens gerüstet - auch bei Minustemperaturen.

8.848m

Con "Everest" è stata nientedimeno che la Universal Studios di Los Angeles a portare un film di produzione congiunta (britannica, americana, islandese) in Val Senales.

"Everest" è un film drammatico, che narra la disastrosa spedizione sull'Everest avvenuta nel 1996. 30 arrampicatori, parte di una spedizione commerciale, furono colpiti da una bufera di neve improvvisa. Persero la vita 8 persone.

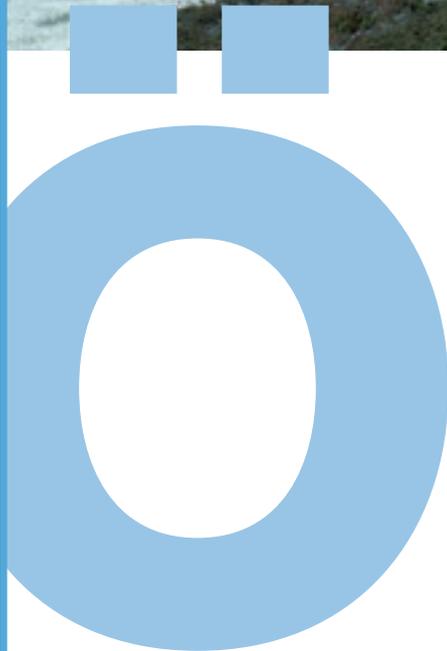
Girare le scene di questo film d'avventura biografico è stata una grande sfida per gli attori e per l'intera crew. Più del 70 per cento del film, infatti, è stato girato sul ghiacciaio della Val Senales. Qui è stato allestito il campo base che ha ospitato lo studio di registrazione. La produzione è riuscita a far fronte al freddo di gennaio con temperature che toccavano i -22°. "Grazie a due paia di calzini e a della buona grappa", racconta l'attore americano Josh Brolin, senza nemmeno scherzare troppo. La regia è stata condotta da Baltasar Kormákur, i ruoli centrali sono stati affidati ad attori di primo livello, quali Jake Gyllenhaal, Josh Brolin, Jason Clarke, John Haakes, Robin Wright, Emily Watson, Keira Knightley, Sam Worthington & Michael Kally.

Per cinque settimane intere il catering ha provveduto a rifocillare con pasti caldi i 300 collaboratori impegnati sul ghiacciaio. Questo ha rappresentato una spettacolare sfida per tutti i partecipanti. Ma Hollywood e la Val Senales, o Senalywood (Schnalsywood) – come venne simpaticamente chiamata la valle in seguito alla produzione di "Everest", hanno trovato un perfetto equilibrio degli opposti. Perché Senalywood è equipaggiata al meglio, anche quando le temperature scendono sotto lo zero.



Ein Film von - un film di Baltasar Kormákur mit - con Jason Clarke, Josh Brolin, John Hawkes, Robin Wright, Emily Watson, Keira Knightley, Sam Worthington, Jake Gyllenhaal





DER MANN AUS DEM EIS

ab Herbst 2017 in den Kinos

Als zwei Wanderer aus Nürnberg 1991 eine Steinzeitmumie fanden, ging ein Rumoren durch die Wissenschaft, begleitet von einem Mediensturm, der auch Schnalstals Bevölkerung nicht unberührt ließ. Ötzi, dieser Mann vom Hauslabjoch, um den ein Museum errichtet wurde, der zu zahlreichen archäologischen und medizinischen Erkenntnissen führte und ein ganzes Gespinnst an Geschichten gebildet hat. Ein vollständig konservierter Körper, in voller Kleidung und Montur. Eine Sensation nach wie vor!

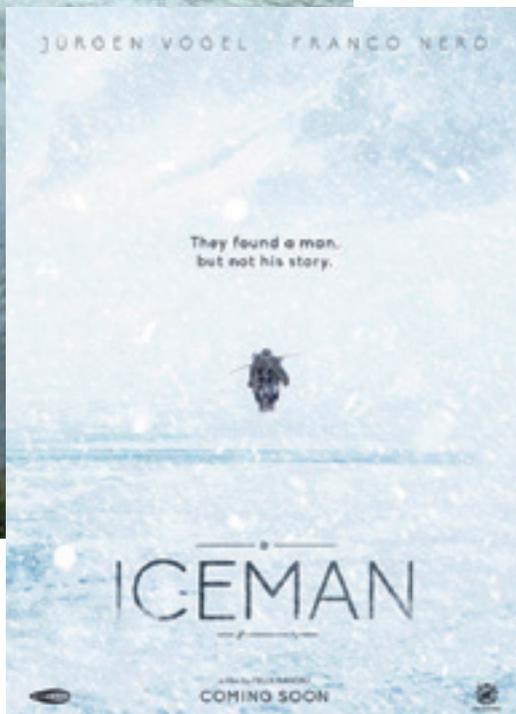
Nach 25 Jahren wurde Ötzi nun als Spielfilm wiederbelebt. Die Legende von Ötzi, ein bildstarkes Drama, das in die Tiefen des Mensch-Seins taucht: in Familie und Verbundenheit, Hass, Gier, Verzweiflung.

Jürgen Vogel in der Hauptrolle und Franco Nero haben sich regelrecht in Steinzeitmenschen verwandelt. Sie haben mit Pfeil und Bogen

im Vorfeld trainiert, sich Kulturtechniken und handwerkliche Fähigkeiten angeeignet. Und die täglichen zwei Stunden in der Maske unterstützten die Verwandlung der Schauspieler in echte Steinzeitmenschen, denn so realistisch wie möglich und dennoch fantastisch, bis ins kleinste Detail, sollte dieses Drama werden.

Die Sprache großer Gefühle sprechen auch die beeindruckenden Bilderwelten. Schroffe Naturpanoramen und archaische Momente führen den Zuschauer in die Steinzeit. Wenn gesprochen wird, dann lautmalerisch und aus der Emotion heraus. In Zusammenarbeit mit Linguisten sind Sprachbausteine aus der Steinzeit rekonstruiert worden, so Regisseur Felix Randau. Ein amüsantes Detail am Rande: Der Regisseur stammt aus der flachen Küstenregion Ostfrieslands.

Für die Arbeit am und im Berg hat er sich ortskundige Partner an die Seite geholt – denn die Berge muss man erst spüren lernen.



L'UOMO VENUTO DAL GHIACCIO

dall'autunno 2017 nei cinema

Quando nel 1991 due escursionisti di Norimberga rinvennero la mummia del Similaun, a comunità scientifica fu profondamente scossa e si creò una tempesta mediatica che non lasciò indifferente nemmeno la popolazione della Val Senales. Ötzi, l'uomo dello Hauslabjoch, in onore del quale è stato allestito un museo, ha portato a numerose scoperte archeologiche e mediche e ha determinato un intero filone di storie. Un corpo conservato interamente, munito di vestiti e l'attrezzatura. Un ritrovamento sensazionale che ancora oggi continua a stupire!

Dopo 25 anni Ötzi riprende vita in un lungometraggio. La leggenda di Ötzi raccontata da un film drammatico, ricco di immagini suggestive, che si addentra nelle profondità dell'essere umano, attraverso i temi di famiglia, solidarietà, odio, cupidigia e disperazione.

Jürgen Vogel, nel ruolo dell'attore principale, e Franco Nero si sono trasformati in veri e propri uomini dell'Età della pietra. Durante la fase preparativa si sono allenati con arco e frecce, impadronendosi di tecniche culturali e abilità manuali del tempo. Le due ore quotidiane sotto la maschera hanno contribuito alla metamorfosi degli attori, trasformandoli in veri uomini dell'Età della pietra. Si è cercato così di rendere questo film drammatico il più realistico possibile, mantenendo allo stesso tempo il suo carattere fantastico, fin nel minimo dettaglio.

Il linguaggio dei grandi sentimenti si rispecchia anche nelle superbe immagini. Aspri panorami naturali e momenti arcaici conducono lo spettatore nel passato remoto dell'umanità. Le rare volte che compaiono delle parti parlate, queste sono sempre onomatopeiche e ogni parola scaturisce da emozioni vere. Gli elementi costitutivi del linguaggio risalente all'Età della pietra sono stati ricostruiti in collaborazione con linguisti, come afferma il regista Felix Randau. Per i lavori sulla e nella montagna la troupe cinematografica si è giovata del supporto di esperti del luogo, perché per poter lavorare sulla montagna è necessario imparare a conoscerla.

Film und Abenteuer im Wechselspiel

Dass sich Arbeit und Freizeitabenteuer im Schnalstal bestens verbinden lassen, kann man sich vorstellen. So hat zum Beispiel Tobias Moretti, einer der Hauptdarsteller von "Das Finstere Tal", nach dem Dreh das Land der unendlichen Skitourenmöglichkeiten erkundet und zusammen mit dem Tiroler Bischof Manfred Scheuer die Weißkugel erobert. In dieser Work-Life-Balance lässt sich doch Filmgeschichte schreiben! Wir dürfen auf die nächste Produktion gespannt sein, die schon 2018 umgesetzt wird. Das Schnalstal als Kinotal – im internationalen Rampenlicht.

Una sinergia tra film e avventura

È facilmente immaginabile come in Val Senales lavoro e spirito d'avventura si integrano a vicenda. Così Tobias Moretti, uno dei protagonisti del film "Lo straniero della valle oscura", ha colto l'occasione al volo e durante le pause di registrazione si è dedicato all'esplorazione delle infinite possibilità sci alpinistiche che offre la valle, assieme al vescovo tirolese Monsignor Manfred Scheuer ha addirittura espugnato la Palla Bianca. Questa work-life-balance si prospetta ideale per scrivere la storia del cinema! Trepidanti attendiamo l'arrivo della prossima produzione cinematografica che è progettata già per il 2018. La Val Senales, la valle del cinema, posta sotto i riflettori della scena internazionale.

Durch die Felder, immer der Straße nach, bahnt sich unser Auto den Weg zum Waldrasthof in Antholz Mittertal. Die Hennen flattern eilig aus der Bahn. Noch während wir aussteigen und uns umsehen, hören wir aus der Ferne ein Knattern. Auf einem pinken Motorrad biegt er um's Hauseck. Der Wind zerzaust ihm die Haare, die Sonne schiebt von hinten an und die Bergkulisse baut ein eindringliches Filmset. Fast hört man aus dem OFF „Kamera aus“ rufen. Es ist Martin A. Schneider, der junge Schauspieler aus dem Antholztal, der mit einem verschmitzten Lächeln vom Motorrad springt und uns begrüßt.

DER WILDE

SCHAUSPIELER MARTIN A. SCHNEIDER ZWISCHEN AKTION UND ZÄHMUNG

Im Herbst wird „Der Mann aus dem Eis“ vorgestellt, in dem du neben einigen namhaften Schauspielern vor der Kamera gestanden bist. Wen hast du denn gespielt? Ich habe Gosar gespielt, den jüngsten der drei Steinzeit-Badboys. Der Gegenclan von Ötzi's Familienstamm. Das waren heftige Burschen. Wenn du den Film siehst, kann ich dir nur raten, ihnen nicht direkt in die Augen zu sehen. Martin lacht Sabin Tambrea hat meinen Bruder, André Hennecke meinen Vater gespielt. Die Hauptrolle, Ötzi, ist von Jürgen Vogel gespielt worden.

Wie hast du den Dreh empfunden?

Am Set war die Stimmung sehr locker, wir waren dort wie eine kleine - naja, eher eine große Familie. Die Kostüme waren unglaublich detailliert und realistisch, die Bergkulisse im Passeier- und Schnalstal hat mich überwältigt. Überhaupt, das gesamte Set und Team - ich habe alles als sehr stimmig empfunden. Das hat es leicht gemacht, in den Film und in die Rolle einzutauchen. Insgesamt habe ich 10 Tage gedreht und dabei viel Spaß gehabt.

Gosar, the bad boy - wie könntest du deine Rolle beschreiben?

Sie zu beschreiben finde ich schwierig, wobei es mir sehr leicht gefallen ist, mir die Rolle anzueignen. Gosar hat sich aus den Konstellationen, aus den

Bewegungen und Kontakten mit den anderen Figuren ergeben. Ich kannte zwar die Handlung, wie die Bewegungen sein sollen, von wo nach wo wir gehen sollten. Das war auch deshalb wichtig, weil die Kamera sehr lange Aufnahmen gemacht hat, die wir in einem Stück durchspielen mussten. Aber mir hat sich die Frage gestellt: Wie komme ich oder wie kommt Gosar in das Gefühl, das er verkörpern soll? Textlich konnten wir uns nicht vorbereiten, da das Drehbuch keinen wirklichen Text vorgab, sondern die Figuren in Lauten miteinander kommunizierten. Die Figur musste tatsächlich „passieren“.

Glaubst du, dass ein Schauspieler jedes Gefühl in all seinen Intensitäten durchspielen oder abrufen kann?

Wenn's immer ginge, wäre das optimal. Aber den Zugang zum Gefühl, den liefert das normale Leben. Egal was man tut oder erlebt. Man sieht, fühlt, erlebt Höhen und Tiefen, die der Schlüssel zur Emotion sind. Auch wenn ein Kämpfer wie Gosar zu spielen ist, dann suche ich eine selbsterlebte Situation, die mir hilft, um in eine Grundintensität reinzukommen. Diese Intensität ist dann zu steigern. Am Set, durch das Adrenalin, passiert diese Steigerung von allein, bei den Proben oder beim Casting fällt mir die Konzentration oft

schwerer. Denn es ist die Konzentration, die einen dazu bringt, den Alltag zur Seite zu schieben und 100 Prozent zu geben.

Wie war dein Weg in die Schauspielerei?

Steinig und schwer... Martin grinst
Ich bin ja hier am Bauernhof aufgewachsen und mit vierzehn habe ich die Landwirtschaftsschule in Dietenheim begonnen. Dazwischen wollte ich sie abbrechen, das habe ich dann doch sein lassen und sie abgeschlossen. In der Zeit hatte ich eine Band, habe mit der Gitarre gespielt. Nach dem Abschluss habe ich mich für den Gitarrenbau interessiert, als Maler gearbeitet, eine Kochlehre begonnen, war auch zwischendurch ein paar Monate auf dem Hof. Als ich von der Schauspielausbildung am Stadttheater Bruneck gehört habe, bin ich mehrmals hin. Dann hieß es plötzlich „Aufnahmepflicht in zwei Tagen“. Ein Monolog sei vorzubereiten. Ein Monolog, was ist ein Monolog? Ich hatte ja keine Ahnung. Eine Freundin hat mir dann den Stoff von Jekyll und Hyde gezeigt. Ein Lied eigentlich, ich habe einen Text daraus gemacht. Sie fanden's lustig und haben mich genommen.

Eigentlich ging die Ausbildung drei Jahre, aber ich habe ein viertes angehängt. Nicht ganz freiwillig, aber es war mein Glück. Im letzten Jahr waren



wir eine kleine Gruppe und hatten dadurch sehr engen Kontakt mit den Dozenten. Da ist für mich ein Knopf aufgegangen. Plötzlich konnte ich mich öffnen, mich selbst ganz einzulassen und alle Ängste wegschieben. Ich habe begonnen, nichts darstellen zu wollen, sondern „die Rolle zu sein“. Danach ist für mich die Schauspielerei irgendwie ehrlicher geworden.

Dann kam der Ötzifilm ...

Zum Ötzifilm kam ich über die Agentur Han & Oldenburg. Aber mein erstes Mal im Film hatte ich aber mit sechzehn in „Tränen der Sextner Dolomiten“, eine kleine Sprechrolle.

Während meiner Ausbildung habe ich viele unterschiedliche Komparsen- und auch Sprechrollen angenommen. Ich wollte verstehen, wie es so abläuft, und gleichzeitig habe ich viel von den Schauspielern gelernt, durch's Zusehen. Es ist ja interessant – Schauspiel vor Kamera heißt eigentlich „nichts tun“ – alles was auf der Bühne groß gemacht wird, muss hier minimiert werden. Auf der Bühne muss alles nach hinten gesendet werden, aber beim Film zählt die kleine Geste, jedes Augenzwinkern. Was du selber fühlst dabei, dein Gedanke muss der Richtige sein. Wenn es stimmig ist, zeigt sich das im Gesichtsausdruck

und der Körpersprache. Der Zuschauer muss die Situation auch in sich finden dürfen.

Das Wilde in uns: Erzählt der Film davon?

Nach manchen Szenen, besonders wenn es um Gewalt ging, habe ich mich schon gefragt: Wer bist du? Wer kannst du sein und wie weit kannst du gehen? Ich glaube auch, dass man für diesen Beruf eine gute Psyche braucht. Man muss aufpassen, sich selbst regulieren können und aus der Rolle wieder aussteigen können.

Gibt es denn einen Distanzraum in dir? Einen Ort, der dich aus der Rolle herausführt?

Martin schaut sich am Hof um.

Das hier ist für mich der Distanzraum. Wenn ich nach einer Probe oder einem intensiven Dreh heimkomme, meinem Vater helfe, die Tiere versorge, dann holt mich das zurück. Dieser totale Kontrast erdet mich.

Auch wenn du von der Berlinale heimkommst?

Ja genau. Durch den Iceman war ich zum ersten Mal auf der Berlinale. Silber, Gold und Glitter, alles sehr glamourös – diese Veranstaltungen der Filmwelt. Dann kommst du heim, mistest den Stall

aus, bist wieder bei deinen Kühen. Das ist schon speziell, das haben die anderen nicht.

Vor zwei Jahren noch war der Film für mich so weit weg, so unrealistisch und dann feiern wir bei den Filmfestspielen. Man wächst so schnell in ein Geschehen hinein und dann wird es zur Selbstverständlichkeit.

Was glaubst du, wo treibt es dich noch hin? Oder welche Rollen wünschst du dir?

Wo es mich hintreibt? Das wird sich zeigen. Ich hoffe, dass ich noch viele Rollen spielen darf. ... in diesem Moment streift die schneeweiße Hofkatze um unsere Füße. Ich lasse mich natürlich überraschen. Es ist schwierig, das weiß man. Geduld haben, damit tue ich mir schwer. Im Moment warte ich auf das Videomaterial von meinen letzten Produktionen: „4 Frauen und ein Todesfall“ und einem Kurzfilm „Der Wolf“. Ich habe jetzt eine Agentur in Berlin, da braucht's Material für die Showreels (kurze Videos, die den Schauspieler in Aktion zeigen). Ich möchte mich in jedem Fall so wenig wie möglich verstellen müssen. Man kann nie mehr sein, als man ist. Und wenn man das auch wirklich IST, dann passt's.



”

MAN KANN NIE
MEHR SEIN, ALS
DAS WAS MAN IST.
UND WENN MAN
DAS AUCH WIRK-
LICH IST, DANN
PASSTS.

”

Für's Foto steigt er nochmal auf das pinke Motorrad. Martin A.'s Mutter Margareth steht vor der Tür und schaut ihm zu. Leicht besorgt schüttelt sie den Kopf. "Weil die Buobn immer so Gas geben". Während die Sonne langsam blasser wird und das Antholzer Tal seine Arme vor uns ausbreitet sagt sie noch: Seinen Weg unterstützen wir, aber gehen muss er ihn.



IL SELVAGGIO

**L'ATTORE
MARTIN A. SCHNEIDER
TRA AZIONE E MODERAZIONE**

Attraverso i campi, sempre seguendo la strada, la nostra auto si dirige verso il maso Waldrasthof a Anterselva di Mezzo. Le galline starnazzano frettolosamente e si spostano dalla carreggiata. Mentre scendiamo dall'auto e ci guardiamo attorno, sentiamo l'avvicinarsi di uno scoppietto. Una moto rosa gira l'angolo di casa. Capelli scompigliati dal vento, accompagnato dal sole che sembra volerlo spingere da dietro e

la cornice montuosa che forma alle sue spalle un serrato set cinematografico. Quasi quasi si sente urlare una voce fuoricampo: "Spegnete le telecamere". È Martin A. Schneider, il giovane attore della Valle di Anterselva, che con un sorriso malizioso salta giù dalla motocicletta e ci saluta.

In autunno verrà presentato "L'UOMO VENUTO DAL GHIACCIO", per il quale hai recitato

davanti alle telecamere al fianco di una serie di attori famosi. In quale ruolo ti sei calato?

Ho recitato nelle vesti di Gosar, il più giovane di tre bad boys dell'Età della pietra. Il clan nemico della famiglia di Ötzi. Erano ragazzotti prepotenti quelli. Se vedrai il film, ti posso solo consigliare di non guardarli dritto negli occhi. Martin ride. Sabin Tambrea ha interpretato mio fratello, André Hennecke si è calato nelle vesti di mio padre. Il ruolo principale, quello di Ötzi, è stato interpretato da Jürgen Vogel.

Come ti sono sembrate le riprese?

Sul set l'atmosfera era molto rilassata, eravamo come una piccola, o per meglio dire una grande famiglia. I costumi di scena erano incredibilmente realistici, la cornice delle montagne della Val Passiria e della Val Senales mi ha sopraffatto. In particolar modo tutto il set e il team. Ho trovato tutto l'insieme molto armonico. Ciò ha reso più facile interpretare il film e immedesimarsi nel ruolo. In totale ho girato per 10 giorni e mi sono divertito molto.

Gosar, the bad boy: descrivici un po' il tuo ruolo!

Mi risulta difficile descrivere il mio ruolo, anche se è stato molto semplice calarmi nel personaggio. Gosar è "nato" dalle costellazioni, dai movimenti e dai contatti con gli altri personaggi. Conoscevo la trama, sapevo come ci si doveva muovere, da dove a dove saremmo dovuti andare. Questo è stato importante, perché sono state scene molto lunghe che andavano girate d'un fiato. Per quanto riguarda la parte parlata, però, non c'è stato modo di prepararsi, visto che il copione non prevedeva delle vere e proprie battute, ma la comunicazione per suoni. I personaggi dovevano effettivamente "prendere vita".

Credi che un attore possa fingere o ridare ogni sentimento con tutto l'intensità necessaria?

È la vita quotidiana ad insegnarci come dobbiamo approcciarci ai sentimenti. Si vedono, si sentono, si vivono alti e bassi; essi sono la chiave d'accesso alle emozioni. Quando devo interpretare un guerriero come Gosar, allora cerco di rivivere una situazione che ho vissuto in prima persona. Questo mi aiuta ad avvicinarmi ad un primo stadio di intensità. Questa intensità cresce di mano in mano. Sul set, grazie all'adrenalina, questa progressione è automatica; durante le prove o un casting a volte mi riesce difficile concentrarmi. Perché è la concentrazione che porta un attore a mettere da parte la quotidianità e a dare il 100 per cento e a vivere le emozioni sulla propria pelle.

Come è stato il tuo percorso verso il mondo della recitazione?

Arduo e pieno di ostacoli... Martin sghignazza
Sono cresciuto qui nel maso e quando ho compiuto quattordici anni ho iniziato a frequentare l'Istituto Tecnico Agrario di Teodone. All'epoca facevo parte di un gruppo musicale e suonavo la chitarra. Dopo la maturità mi sono interessato alla liuteria, ho lavorato come imbianchino, ho iniziato un apprendistato per diventare cuoco e, tra una cosa e l'altra, ho lavorato anche per un paio di mesi qui nel maso. Quando sentii parlare per la prima volta del corso di recitazione del teatro di Brunico, sono passato più volte di lì. E poi improvvisamente mi dissero: "L'esame di ammissione è tra due giorni". Bisognava preparare un monologo. Un monologo, cos'è un monologo? Non ne avevo la più pallida idea. Un'amica mi mostrò il pezzo di Jekyll e Hyde. In realtà si trattava di una canzone che io ho trasformato in un testo. Lo trovarono divertente e

mi presero. Di fatto la formazione sarebbe dovuta durare tre anni, ma io ne ho aggiunto un quarto, non del tutto volontariamente, ma proprio questa è stata la mia fortuna. Nell'ultimo anno eravamo un piccolo gruppetto e per questo motivo eravamo in stretto contatto con i nostri docenti. In quel momento ho sentito scattare qualcosa dentro di me. Improvvisamente ero in grado di aprirmi, mi lascio coinvolgere dai personaggi e riuscivo ad allontanare tutte le mie paure. Ho imparato a non voler semplicemente recitare, ma ad "essere" il ruolo che interpretavo. Da quel momento in poi per me la recitazione è diventata in qualche modo più sincera.

E poi è arrivato il film su Ötzi...

Al film su Ötzi ci sono arrivato tramite l'agenzia Han & Oldenburg. Ma avevo sedici anni quando presi parte per la prima volta ad un set. Il film si chiamava "Lacrime delle Dolomiti di Sesto" e mi avevano affidato un piccolo ruolo parlante.

Durante la mia formazione ho accettato molti ruoli da comparsa e anche qualche ruolo parlante. Mi interessava capire come funzionasse questo mondo e allo stesso tempo ho imparato molto osservando gli attori. In effetti è stato molto interessante. In fondo recitare davanti alla telecamera significa "non fare niente"; tutto quello che sul palco devi far risaltare, qui deve essere minimizzato. A teatro tutto deve essere esagerato al massimo per arrivare fino in galleria, ma in un film conta ogni minimo gesto, ogni singolo battito di ciglia. Il sentimento che provi recitando, il pensiero che ti porti dentro, deve essere quello giusto. E traspare dalla tua espressione facciale e dal tuo linguaggio del corpo, se i sentimenti e i pensieri funzionano all'unisono. In fondo il telespettatore deve avere la possibilità di immedesimare nella tua stessa situazione.

Il selvaggio che è in noi: è questo ciò di cui parla il film?

Dopo qualche scena, in particolar modo quando si trattava di atti violenti, mi sono spesso chiesto: chi sei? Chi puoi essere e quanto lontano puoi andare? Io credo che per praticare questa professione si debba avere una psiche forte. Bisogna far attenzione a riuscire a trovare l'equilibrio e a uscire dal proprio ruolo.

Hai una strategia per staccarti da tutto? Un luogo, uno spazio in cui puoi allontanarti dal tuo ruolo?

Martin si guarda intorno osservando il maso. Questo per me rappresenta il luogo dove riesco a staccarmi da ogni cosa. Quando ritorno a casa dopo una prova o dopo delle riprese molto impegnative, aiutare mio padre e dare da mangiare agli animali, mi riporta in me. Questo totale contrasto mi fa tornare con i piedi per terra.

Anche quando torni a casa dalla Berlinale?

Esattamente. Grazie a L'uomo venuto dal ghiaccio ho partecipato per la prima volta alla Berlinale. Oro, argento, paillettes; è tutto molto glamour agli eventi del mondo del cinema. Poi torni a casa, spali il letame nella stalla, sei di nuovo tra le tue mucche. Questo è davvero qualcosa di speciale, che gli altri non hanno.

Due anni fa non pensavo minimamente alla possibilità di recitare in un film, era un pensiero per me assolutamente surreale e poi ci siamo ritrovati a festeggiare alle mostre cinematografiche. Si è buttati d'improvviso in un mondo tutto nuovo che poi si rischia di dare per scontato.

Cosa credi che ti riserverà il futuro? Che ruoli vorresti interpretare?

Dove mi porterà il futuro? Si vedrà. Spero di poter interpretare ancora tanti ruoli. Mi lascerò semplicemente sorprendere. È difficile, si sa. Ma la pazienza non è uno dei miei punti forti. Al momento sto aspettando il materiale video delle ultime produzioni a cui ho partecipato, "Quattro donne e un funerale" e un cortometraggio intitolato "Il lupo".

Attualmente lavoro per un'agenzia di Berlino e per questo ho bisogno di materiale per lo showreel (brevi video che mostrano l'attore in azione).

In ogni caso vorrei fingere il meno possibile. Non si può mai essere più di quello che si è. E se lo si è davvero, allora funziona.

Per scattare la foto sale di nuovo in sella alla sua moto rosa. Margareth, la mamma di Martin A. lo osserva in piedi davanti alla porta di casa. Leggermente preoccupata scuote la testa. “I ragazzi vanno sempre così veloci”. Mentre il sole sta per calare e la Valle di Anterselva ci osserva intrepida, la signora aggiunge un’ultima cosa: “Noi lo sosterrremo sempre nelle sue scelte, ma è lui a dover andare per la sua strada”.





SKIFAHREN IN EINER ANDEREN DIMENSION

Teufelsegg: 3.039 m
Hintereis: 3.119 m
Grawand: 3.212 m
Finail: 3.221 m

In solch beeindruckenden Höhen beginnt das ganz besondere Ski-Erlebnis am Schnalstaler Gletscher. Es ist Skifahren in einer anderen Dimension.

Normalerweise blickt man zu Dreitausendern auf. Skifahren am und um den Gletscher fühlt sich hingegen an als surfe man geradezu inmitten der Bergriesen. Die Skisaison dauert hier von September bis Mai. Am Hochjochferner holen sich unter anderem die Asse des italienischen und österreichischen Ski-Teams den Feinschliff für den Alpenen Ski Weltcup.

In den übrigen Monaten haben Skifahrer vor allem viel Platz, denn die Flächen am Gletscher sind enorm; die Pisten sind schön breit, bestens präpariert und sicher. Schnalstal ist zudem, obwohl die Schneekanonen bereit stehen, vorwiegend ein echtes Naturschnee-Gebiet!

Das Restaurant Grawand, das Schutzhaus Schöne Aussicht, die Teufelsegg- und die Lazaun-Hütte sowie das Ötzi Biwak bieten bestes Essen, Trinken und Genuss.

Im Winter 2017/2018 erwartet die Skifahrer eine Neuheit. Die moderne Umlauf-Kabinenbahn auf Lazaun bringt Skifahrer, Langläufer und Rodler in wenigen Minuten mitten ins schönste Schneevergnügen!

SCIARE IN UN'ALTRA DIMENSIONE

Teufelsegg: 3.039 m
Hintereis: 3.119 m
Grawand: 3.212 m
Finail: 3.221 m

Queste le altezze vertiginose di un'esperienza unica sul ghiacciaio della Val Senales. Lo sci entra in un'altra dimensione: normalmente i Tremila si guardano dal basso, invece sciare sul

ghiacciaio è come fare surf tra le montagne. La stagione sciistica dura da settembre a maggio. Sul ghiacciaio del Giogo Alto, tra l'altro, le stelle della nazionale italiana ed austriaca si allenano per la Coppa del Mondo di sci alpino.

Negli altri mesi gli sciatori hanno tanto spazio, perché le superfici sul ghiacciaio sono enormi; le piste sono pronte, ben preparate e sicure. Inoltre la Val Senales, pur disponendo di innevatori, è fondamentalmente un paradiso di neve naturale.

Il ristorante Grawand, il rifugio Bellavista, il rifugio Teufelsegg, il rifugio Lazaun e l'Ötzi Biwak vi offrono tante deliziose specialità tutte da assaporare.

L'inverno 2017/2018 ha in serbo una novità per tutti gli amanti dello sci. Con la moderna cabinovia a movimento continuo Lazaun, sciatori, fondisti e fan dello slittino raggiungeranno in pochi minuti il meraviglioso regno della neve.

Tel. +39 0473 662171



SCHNALS
SENALES 3212
The Glacier Area





Luzi (Paula Beer)
The dark valley

THE END

Editor	Tourismusverein Schnalstal Associazione turistica Val Senales
Art Director	Manfred Waldner
Graphic & Design	Dennis Pongs Patrizia Raffeiner
Writer	Ines Visintainer Maria Christina Hilber Lara Sinner Elmar Pichler Rolle Simone Bacher
Translator	Claudia Benetello Serena Schiavolin Anne Savio
Photographer	Martin Rattini Patrick Schwienbacher Peter Santer Alex Filz Helmut Rier Mauro Tabarelli Hubert Grüner Universal Studios Allegro Film Port au Prince Stefan Schütz Katharina Fišer Thomas Grüner
Print	Athesia
Thanks to	Schnalstaler Glescherbahnen Universal Studios Allegro Film Port au Prince archeoParc Martin Weithaler Robert Ciatti Johanna Rainer Willy Gurschler Valentina Raffeiner Martin A. Schneider Reinhold Messner Petra Tappeiner Stefania Grüner Lisa Metzdorff Patrizia Götsch Erwin Grüner Erna Gurschler Veronika Gurschler Lisa Maria Alber Tanja Santer Leila Hamid
Info	Schnalstal.it Senales.it

SUMMER ISSUE 2017



SÜDTIROL
