

Das Schnalser Schaf

Slow Food Spezialitätenwochen
im Zuge der Transhumanz

La pecora della Val Senales

Specialità culinarie Slow Food
in occasione della transumanza

07.09. - 29.09.2024



Das Schnalser Schaf

Die **Schnalser Bauern** und Hirten treiben ihre Schafe seit Jahrhunderten im Frühsommer über Joche und Gletscher zu ihren Weiderechten ins österreichische Ötztal und Mitte September wieder zurück. Dieses historische Ereignis nennt sich **Transhumanz**, also Wanderweidewirtschaft und hat eine jahrtausende alte Tradition. Die Schnalser Schafe sind auf das Leben im hochalpinen Raum perfekt eingestellt und werden dort auf den saftigen, kräuter- und mineralhaltigen Weideflächen den Sommer lang mit bestem ökologischen Futter versorgt.

Passend zur Rückkehr der Schafe von den Sommerweiden aus dem Ötztal ins Schnalstal, laden die **Schnalser Gastronomiebetriebe** zu den beliebten Spezialitätenwochen rund um das heimische Schaf. Vom **heimischen Bauern** bezogen, landet feinstes Schnalser Schaffleisch auf den Tellern der Gäste. Rustikal, traditionell, verfeinert, modern oder neu kreiert - für jeden Gaumen gibt es das passende Genusserlebnis.



Slow Food®
Presidio

SCHNALSER SCHAF
PECORA DELLA VAL SENALES

Nachhaltigkeit und Lokalität sind im Schnalstal kein Trend sondern eine **Lebenseinstellung**. Das Schnalstal ist seit 2021 **Presidio von Slow Food**. Slow Food vereint weltweit über 5.000 Einzigartigkeiten und Besonderheiten in der Landwirtschaft. Die Transhumanz wiederholt sich jedes Jahr, indem sie zwei Staaten verbindet und ein weltweit einzigartiges Kulturereignis darstellt. Slow Food unterstützt alle Hirten, Bauern und die Gastronomie des Schnalstales mit dem Ziel, diesen magischen Ritus der Alpenkultur zu bewahren und fortzusetzen.

Hirtenfeste 2024

Sonntag, 08. September 2024 in Kurzras

Am frühen Morgen starten etwa 1.500 Schafe bei der Rofenberg-Alm im Venter-Tal (A). Von dort führt der Weg durch hochalpines Gelände hinauf zum Hochjoch, zur Schutzhütte Schöne Aussicht (2845m). Dort trifft die Herde zwischen 11.00 und 12.00 Uhr ein. Die Hirten und Schafe werden zwischen 15.00 und 16.00 Uhr in Kurzras erwartet.

Samstag, 14. September 2024 in Vernagt

Bis zu 2.200 Schafe ziehen am frühen Morgen von der „Niedertal-Alm“ im Venter Tal (A) durch hochalpines Gelände hinauf zum Niederjoch (3019 m), zur Similaunhütte, wo der erste Teil der Herde bereits gegen 9.00 Uhr eintrifft. Die Hirten und Schafe werden um etwa 14.00 Uhr in Vernagt erwartet.

La pecora della Val Senales

In Val Senales non si contano le storie che hanno per protagoniste le **pecore**. Da sempre questi docili animali sono estremamente utili ai contadini per affrontare la dura vita di montagna. Perfettamente integrate nella regione alpina, sui pascoli d'alta montagna **le pecore della Val Senales** si nutrono del miglior foraggio biologico, ricco di minerali ed erbe aromatiche.

Da millenni, all'inizio dell'estate, i pastori della Val Senales conducono le pecore a Vent, nella Ötztal (Austria), attraversando gioghi e ghiacciai, per poi far ritorno in Italia metà di settembre. Nel corso di questo evento storico, chiamato **transumanza**, i ristoranti senalesi propongono deliziose specialità a base di pecora della Val Senales.

Da giugno 2019 la pecora della Val Senales è, insieme al millenario rito della transumanza, patrimonio **dell'Arca del Gusto di Slow Food**, un progetto che raccoglie oltre 5000 unicità agroalimentari di tutto il mondo. Ogni anno la transumanza si ripete unendo due stati attraverso le nevi eterni e del ghiacciaio della Val Senales, rappresentando un evento anche culturale unico al mondo. Slow Food sostiene tutti i pastori e la popolazione della Val Senales con l'obiettivo di conservare e perpetuare questo magico rito della cultura delle Alpi.

Feste dei pastori 2024

Domenica, 8 settembre 2024 a Maso Corto

La mattina presto, circa 1.500 pecore partono dalla Malga Rofenberg nella valle di Vent (Austria). Da lì il sentiero attraversa una zona d'alta montagna e sale verso il Giogo Alto e il Rifugio Bellavista (2.845 m), che il gregge raggiunge tra le ore 11.00 e le ore 12.00. I pastori e le pecore arriveranno alla "Schofschoad" (luogo di raduno) a Maso Corto verso le ore 15.00 e 16.00.

Sabato, 14 settembre 2024 a Vernago

La mattina presto, un gregge che può contare fino a 2200 pecore parte dalla Malga Niedertal nella valle di Vent (Austria), attraversa una zona d'alta montagna e sale al Giogo Basso (3019 m) e al Rifugio Similaun, dove la prima parte del gregge arriva già verso le ore 9.00. I pastori e le pecore arriveranno alla "Schofschoad" (luogo di raduno) a Vernago verso le ore 14.00.



TRANSHUMANZ

Immaterielles Kulturerbe der UNESCO

Am **11. Dezember 2019** wurde in Bogota/Kolumbien die länderübergreifende Tradition der Wanderweidewirtschaft „Transhumanz“ in die **Repräsentative UNESCO-Liste des Immateriellen Kulturerbes** aufgenommen. Die Transhumanz erhält sozusagen Welterbestatus. Das ist ein großer Erfolg für das Schnalstal, wo diese Tradition bis heute gepflegt und gelebt wird.



TRANSUMANZA

Patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO

Il **11 Dicembre 2019** a Bogotà/Colombia, la tradizione transnazionale della **transumanza** è stata inserita nella **lista rappresentativa del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO**. La transumanza riceve lo status di patrimonio dell'umanità. Questo è un grande successo per la Val Senales, dove i pastori transumanti da sempre, fino ad oggi praticano questa tradizione antica.



07. September 2024

Slow Food Genussmeile im Kreuzgang der Kartause

Bei der diesjährigen **Auftaktveranstaltung** zu den Spezialitätenwochen möchten wir das **Slow Food Presidio Schnalser Schaf** auf eine spannende Reise durch Geschmacksexplosionen schicken. Die neu interpretierten Kreationen der teilnehmenden Küchenchefs schmeicheln dem Gaumen in Kombination mit ausgewählten Vinschger Weinen.

Am **07. September 2024**, mit **Treffpunkt um 11.00 Uhr am Dorfbrunnen von Karthaus**, könnt Ihr zum zweiten Mal im „Dorf der Stille“, den Kreuzgang als exklusive Genussmeile erleben. An verschiedenen Stationen wird ein **Menu im Zeichen des Schnalser Schafes** serviert. Auch dieses Mal weit weg von „Schepps“ und „Lammragout“. Jeder Gastbetrieb wagt sich daran, sein bestes Gericht zu präsentieren, in dem das Schnalser Schaf die Hauptrolle spielt. Dazu werden edle Tropfen aus dem Vinschgau serviert. Ein würdiger Auftakt für die Spezialitätenwochen im Zuge der **Transhumanz** – einem immateriellen Kulturerbe, ausgezeichnet von der UNESCO.

Preis für ein 5-Gänge Menu inkl. Weinbegleitung: 69,00€
Begrenzte Plätze | Anmeldung erforderlich : +39 0473 679 148

07 settembre 2024

Percorso gastronomico di Slow Food nel chiostro

Quest'anno in occasione delle settimane delle specialità culinarie vogliamo mandare il **Presidio Slow Food con la pecora della Val Senales** in un viaggio emozionante attraverso le esplosioni del gusto. Le nuove creazioni interpretate dagli chef partecipanti lusingheranno il palato in abbinamento a vini venostani selezionati.

Il 7 settembre 2024 con punto d'incontro alle ore 11.00 presso la fontana del paese del silenzio, Certosa, potrete vivere già la seconda volta il chiostro come un esclusivo percorso di piacere. In diverse postazioni viene servito **un menu all'insegna della pecora della Val Senales**, anche questa volta con pasti lontano dall'arrosto tradizionale o ragù d'agnello. Ogni ristorante presenta suo piatto migliore in cui la pecora della Val Senales ha il ruolo da protagonista. Vengono serviti vini scelti della Val Venosta. Un degno inizio per le settimane culinarie in occasione della **transumanza** – un patrimonio culturale immateriale premiato dall'UNESCO.

Prezzo per un menu di 5 portate con abbinamento di vini: 69,00 €
Posti limitati | Prenotazione obbligatoria : +39 0473 679 148




**Slow Food®
Presidio**
SCHNALSER SCHAF
PECORA DELLA VAL SENALES



Teilnehmende Betriebe & deren Gerichte Partecipanti & le specialità culinarie

Katharinaberg - Monte S. Caterina

GASTHOF - ALBERGO NEURATHEIS

TEL. +39 351 753 775 7

Panna Cotta vom Pfossentaler Schafskäse
auf Rote Beete Carpaccio und Thymianbrioche
Panna cotta al formaggio pecorino della Val di Fosse
su carpaccio di barbabietola e brioche di timo

Polentateigtaschen gefüllt mit Lammragout
Mezzelune di polenta farcito con ragù d'agnello

Traditioneller Braten vom Schnalser Schaf mit Knödel
Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales con canederli

Pfossental - Val di Fosse

EISHOF - MASO GELATO

TEL. +39 0473 420 524

An Gluschter | Hausgemachtes Sauerteigbrot mit Apfel-Walnuss-
Creme und Lammalami vom Infangl-Hof

Stuzzichini alpini | Pane a lievitazione naturale fatto in casa con
crema di mele e noci con salame di agnello dal Maso Infangl

Eishofnudel | Hausgemachte Tortelli mit gezupfter
Lammfüllung vom Schönweghof auf Blaukraut-Almkäsefonduta
Pasta artigianale „Maso Gelato“ | Tortelli ripieni di agnello
sfilacciato dal Maso Schönweg con fonduta di cavolo rosso



GASTHOF - ALBERGO JÄGERRAST/VORDERKAS

TEL. +39 0473 421 652



Schöpsernes nach der Art des Hauses

Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales „Schöpsernes“

ALM - MALGA MITTERKASER

TEL. +39 0473 420 473

Schnalser Schöpsernes (Traditionelles Bratl vom Schnalser Schaf)

Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales

Karthaus - Certosa

GOLDENE ROSE KARTHAUS

TEL. +39 0473 679 130

Tatar vom Schaf | Geröstetes Lauchölpulver | Geräucherter

Apfelessig

Tartare di pecora | Olio di porro arrosto in polvere | Aceto di mela affumicata

Bottoni gefüllt mit Schafseintopf | Pflaumencreme | Bohnenkraut

Bottoni ripieni di stracotto di pecora | Crema di prugne | Santoreggia

Lamm in Samenkruste | Kürbiskrokette mit Fichte | Marinierter

Kürbis gebraten

Agnello in crosta di semi | Crochetta di zucca all' abete rosso |

Zucca marinata arrosto

„Biancomangiare“ Schafsmilch und Heu Eis | Zitronencreme |

Gebrannte Meringue

„Biancomangiare“ Gelato fior di latte di pecora e fieno |

Crema acida di limone | Meringa bruciata

RESTAURANT GRÜNER - RISTORANTE GRÜNER

TEL. +39 0473 679 104

Lammecken in Panko-Panade auf herbstlichem Salat-Antipasto

Tranci di agnello in impanatura di panko su insalata autunnale

Fusilli im Lamragout

Fusilli al ragù di agnello

Kräutertagliatelle mit Lamm-Kaminwurz,

Lauch und Steinpilzen

Tagliatelle alle erbe con salamino d'agnello,

porro e funghi porcini

Traditionelles Schnalser Bauernbratl vom Lamm

mit Kartoffeln und Krautsalat

Arrosto d'agnello tradizionale

con patate ed insalata di crauti

Geschmorte Lammstelze dazu Reis und Bohnengemüse

Stinco d'agnello al forno con riso e verdure di fagiolini

Lamm-Rücken in Kräuter-Sesam-Panade,

dazu Röstkartoffeln und Butterbohnen

Sella d'agnello con impanatura alle erbe e sesamo

con patate arrostate e fagiolini verdi al burro

Rosa gegrillte Lamm-Tagliata auf buntem Herbstgemüse

Tagliata di agnello alla griglia su verdure autunnali

KLOSTERALM - MALGA DEL CONVENTO

TEL. +39 329 564 732 3

Polenta mit feinem Schöpsgulasch nach Rezept des Hauses

Polenta con gulasch fino di pecora tradizionale

Tagliatelle mit feinem Schöpsgulasch nach Rezept des Hauses

Tagliatelle con gulasch fino di pecora tradizionale

Unser Frau - Madonna di Senales

OBERRAINDLHOF

TEL. +39 0473 679 131



Schlutzer vom Schnalser Schaf

Mezzelune alla pecora della Val Senales

Schnalser Nudel mit Lamragout aus eigener Haltung

Pasta della Val Senales" con ragù d'agnello nostrano

Leber und Niere vom Schnalser Schaf

Fegato e rognone d'agnello della Val Senales

Schnalser Schöpsernes (Traditionelles Bratl vom Schnalser Schaf)

Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales

AKTIV & FAMILIENHOTEL ADLERNEST

TEL. +39 0473 669 652



Lamm Carpaccio mit Pecorino, Vinaigrette und Schwarzbrot

Carpaccio d'agnello con pecorino, vinaigrette e pane integrale

Schnalser Schaf Wrap Schüttelbrot-Wrap mit pulled Lamb, Minz-

Salsa Verde, Labneh vom Pfoessentaler Joghurt und Rotkraut

Wrap con agnello della Val Senales Wrap fatto in casa con pulled

lamb, salsa verde alla menta, labneh di yogurt della Val di Fosse e

cavolo rosso

Kartoffel-Kräuter-Gnocchi mit Schnalstaler Lamm Ragout

Gnocchi di patate alle erbe con ragù d'agnello nostrano

Mitterhofer Lambraten mit Malser Pak Choi, Speckschaum und

Süßkartoffel-Schupfnudel

Arrosto d'agnello dalla nostra fattoria Mitterhof con pak-choi

della Val Venosta, schiuma allo speck e saltarelli di patate dolci

Schnalser Schaf aus eigener Haltung
Pecora della Val Senales della propria fattoria



TONZHAUS HOTEL & PIZZERIA

TEL. +39 0473 669 688

Thymian- Kartoffelgnocchi mit Lammragout
Gnocchi di patate al timo con ragù d'agnello

Tonzhauser Lammburger
Burger di agnello „Tonzhaus“

Schnalser Schöpsernes mit Knödel und Salat
Arrosto tradizionale di pecora con canederli e insalata

Pizza Transhumanz | Tomate, Mozzarella, Lammalsiccia,
Pffifferlinge, Schafskäse

Pizza Transumanza | pomodoro, mozzarella, salsiccia d'agnello,
finferli, formaggio di pecora

Vernagt - Vernago

HOTEL & CHALETS EDELWEISS

TEL. +39 0473 669 633

Geschmorte Lammstelze | Portwein | Polenta | Karotte | Petersilie
Stinco d'Agnello brassato | Vino Porto | Polenta | Carote |
Prezzemolo

Lamm Ravioli | Salbei | Jus | Tomate | Haselnuss
Ravioli d'Agnello | Salvia | Jus | Pomodoro | Nocciole

TISENHOF - MASO TISEN

TEL. +39 0473 669 790

Schöpsernes nach Art des Hauses
Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales



FINAILHOF - MASO FINAIL

TEL. +39 0473 669 644

Braten vom Schnalser Schaf wie zu Großmutter's Zeiten
Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales
come ai tempi della nonna



Kurzras - Maso Corto

BERGLALM - MALGA BERGL

TEL. +39 339 381 648 2

Traditionelles Schnalser Schöpsernes
Arrosto alla tradizionale di pecora della Val Senales

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Lammragout
Gnocchi di patate fatte in casa con ragù d'agnello

PICCOLO HOTEL GURSCHLER

TEL. +39 0473 662 100

Rote Beete-Apfel-Salat mit gratinierten Schafkäsecrostini
an Honig-Senf Dressing

Insalata di rape rosse e mele con crostini gratinati al pecorino
con salsina di miele e senape

Rosa gegartes Lammnüsschen | Thymianjus | Kartoffelgnocchi
Bohnengemüse

Agnello cotto al rosa | jus al timo | gnocchi di patate | fagioli

Schnalser Schöpsernes (Traditionelles Bratl vom Schnalser Schaf)
Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales

LAZAUNHÜTTE - BAITA

TEL. +39 335 537 364 9

Bratl vom Mitterhofer Lamm mit Knödel
Brasato d'agnello dalla nostra fattoria Mitterhof con canederli

Vollkorn-Lasagne mit einem Ragout vom Schnalser Lamm
Lasagne integrale con ragù d'agnello nostrano



TEUFELSEGGHÜTTE - BAITA

TEL. +39 0473 679 131

Schnalser Nudeln mit Lammragout aus eigener Haltung
Pasta della Val Senales con ragù d'agnello nostrano

Schnalser Schöpsernes Traditionelles Bratl vom Schnalser Schaf
aus eigener Haltung

Arrosto tradizionale di pecora della Val Senales



SCHUTZHÜTTE SCHÖNE AUSSICHT

RIFUGIO BELLA VISTA

TEL. +39 0473 679 130

Gyoza vom Schnalser Lamm | Limette | Soya Sauce
Gyoza con agnello | Lime | Salsa di soia

Schnalser Lammbraten | Speckknödel | Krautsalat
Arrosto d'agnello tradizionale | Canederlo di speck | Insalata
krauti

Schnalser Schaf aus eigener Haltung
Pecora della Val Senales della propria fattoria



Alle Informationen Online

Informazioni online



DE



IT



Was passiert mit der Wolle? Cosa succede con la lana?

ipotsch - der Filzpantoffel aus dem Schnalstal

Umfangreiche Tests haben ergeben, dass **die Wolle von Schnalser Schafen** im Hinblick auf Wärme und Temperatenausgleich besser ist, als beispielsweise neuseeländische Wolle. **Die Schnalser Schafe, eine eigene und seltene Rasse**, sind durch den traditionellen Schafübertrieb über den Alpenhauptkamm international bekannt. Nun dient ausschließlich ihre Wolle zur Herstellung des puristisch gestylten Filzpantoffels ipotsch, der durch seine temperatenausgleichenden Eigenschaften angenehm warme Füße zu jeder Jahreszeit garantiert. Dieses nachhaltige Projekt wurde von der Südtirol Marketing Gesellschaft bereits mit einem Publikumspreis ausgezeichnet.

Erhältlich ist der ipotsch bei Ihrem Gastgeber, im Einzelhandel oder im Tourismusbüro in Karthaus. ipotsch.it

ipotsch - le pantofole di feltro realizzate in Val Senales

Test ad ampio raggio hanno dimostrato che **la lana delle pecore della Val Senales** è migliore, ad esempio, di quella neozelandese quanto a produzione di calore e mantenimento dell'equilibrio termico. **Le pecore della Val Senales** – razza a tutti gli effetti, peraltro rara - sono conosciute a livello internazionale per la tradizionale transumanza sul crinale alpino. La loro lana si presta alla produzione delle pantofole di feltro ipotsch, dallo stile essenziale, che con la loro capacità di mantenere l'equilibrio termico assicurano piedi piacevolmente caldi in ogni periodo dell'anno. A questo progetto sostenibile Alto Adige Marketing ha già assegnato un premio del pubblico.

Da comprare presso il Vostro albergatore, nei commerci al dettaglio o nell'Ufficio Turistico a Certosa. ipotsch.it

Ötzi Glacier Tour

JEDEN DIENSTAG IM SEPTEMBER

Die **Ötzi-Fundstelle am Tisenjoch** (3.210 m. ü. M.) mit ihrem faszinierenden Blick auf die Nordflanke des Similaun ist das Ziel dieser ganztägigen Tour von Kurzras über den Gletscher, die Similaunhütte und das Tisental nach Vernagt und Kurzras. **Tagestour** (etwa 4 Stunden Aufstieg und 3-4 Stunden Abstieg). **Anmeldung erforderlich** innerhalb Montag 17.00 Uhr direkt im archeoParc Schnalstal - Tel. +39 0473 676 020 | www.oetzi-glacier-tour.it

OGNI MARTEDI A SETTEMBRE

La visita del **luogo di ritrovamento di Ötzi** al Giogo di Tisa a 3210 m.l.m, con la sua affascinante vista sul Similaun, è senz'altro il momento culminante di questa escursione sul ghiacciaio. **Tour di una giornata intera** (circa 4 ore di salita, 3-4 ore di discesa). **Iscrizione richiesta** entro le ore 17.00 del lunedì presso l'archeoParc Val Senales - Tel. +39 0473 676 020 | www.oetzi-glacier-tour.it.

Transhumanz | Alpin Arena Schnals | Senales

08.09.2024

Die **Seilbahn zum Gletscher** und der **Sessellift Roter Kofel in Kurzras** sind an diesem Tag geöffnet und verkürzen den Weg zum Zug der Schafe. Die Öffnungszeiten und Ticketpreise finden Sie unter www.schnalstal.com.

08.09.2024

La **funivia ghiacciai** e la **seggiovia Roter Kofel a Maso Corto** sono aperte in questa giornata e vi porteranno in vicinanza al percorso delle pecore. Gli orari di apertura e i prezzi dei biglietti troverete sul sito www.schnalstal.com.





Anniversary Ötzi - archeoParc

19.09.2024

Zum 33sten Mal jährt sich am 19. September der **Tag der Entdeckung von Ötzi**. Der archeoParc Schnalstal in Unser Frau feiert Ötzis „Geburtstag“ mit stündlichen Führungen und einem kleinen Willkommensgeschenk für die Besucher.

19.09.2024

Sono passati già 33 anni da quel fatidico giorno (19/09/1991) in cui venne **trovato Ötzi**. L'archoParc della Val Senales festeggia il suo "compleanno" con visite guidate ogni ora e un piccolo omaggio per tutti i visitatori.

European championship for prehistoric weapons at the archeoParc

28.09. & 29.09.2024

Bereits zum zwölften Mal macht **eine Etappe der Europäischen Meisterschaften im prähistorischen Bogenschießen und Speerschleudern** im Schnalstal halt: Wo einst Ötzi auf die Jagd gegangen ist, treffen sich die Profis und Amateure der prähistorischen Disziplinen auf Einladung des archäologischen Freilichtmuseums archeoParc zum Wettkampf.

28.09.2024 **Bewerb Bogenschießen**

29.09.2024 **Bewerb Speerschleudern**

Infos erhalten Sie im archeoParc Schnalstal - Tel. +39 0473 676 020

28.09. & 29.09.2024

Per la dodicesima volta l'archoParc della Val Senales ospiterà una tappa del **Campionato europeo di tiro con l'arco preistorico e lancio con il propulsore**. Si tratta di un appuntamento importante per gli appassionati delle discipline che arriveranno da vari paesi europei e si sfideranno nella valle che già Ötzi percorreva con arco e frecce.

28.09.2024 **Gara di tiro con l'arco**

29.09.2024 **Gara del lancio con il propulsore**

Informazioni presso l'archoParc Val Senales - Tel. 0473 676 020.

Guided Tour

05.09., 12.09., 19.09. & 26.09.2024

VON KURZRAS ÜBER DEN HASENKOFEL UND DEM LANGGRUBTAL ZUM LAZAUN-HOCHMOOR

Die Rundwanderung startet in Kurzras und führt Sie erst über den Weg Nr. 3 über den Hasenkofel zur steinernen Brücke. Von hier aus erstreckt sich das Langgrubtal, welches unter anderem für **archäologische Funde** bekannt ist. Der Aufstieg erfolgt nun über den Weg Nr. 11A zum Naturdenkmal Bergmoor auf der Hochebene von Lazaun. Der Abstieg dauert etwa 1 Stunde und erfolgt durch den dichten Wald über den Weg Nr. 11 zurück ins Tal nach Kurzras. Kosten: € 10,00 pro Person mit dem Alto Adige Guest Pass Schnalstal. **Anmeldung erforderlich innerhalb Mittwoch 17.00 Uhr online, bei Ihrem Gastgeber oder im Tourismusbüro Schnalstal -Tel. +39 0473 679 148.**

05.09., 12.09., 19.09. & 26.09.2024

DA MASO CORTO AL HASENKOFEL E LA VALLE LANGGRUB FINO ALL'ALTOPIANO LAZAUN

L'escursione circolare parte a Maso Corto lungo il sentiero nr. 3 fino al ponte in pietra dell' Hasenkofel. Da qui si estende la valle Langgrub, nota tra l'altro per i suoi **ritrovamenti archeologici**. La salita conduce poi lungo il sentiero nr. 11A fino al monumento naturale all'altopiano di Lazaun. La discesa dura ca. 1 ora lungo il sentiero nr. 11 che porta tra il bosco a Maso Corto. Costo: € 10,00 a persona con l'Alto Adige Guest Pass Val Senales. **Iscrizione richiesta entro le ore 17.00 del mercoledì online, presso il vostro albergatore oppure presso l'Ufficio Turistico della Val Senales - Tel. 0473 679 148.**



DE



IT



Tourismusgenossenschaft Schnalstal
Società Cooperativa Turistica Val Senales

Karthaus | Certosa 42
39020 Schnals | Senales

Tel. +39 0473 679 148
info@schnalstal.it
info@valsenales.cc

schnalstal.it
valsenales.cc