

STHAUS AVRONA

# Hüter der Vielfalt

# Custodi di ricchezza

Lebendiges Kulturerbe im  
Vinschgau, Unterengadin  
und Val Müstair

Patrimonio culturale  
vivente della Val Venosta,  
della Bassa Engadina  
e della Val Müstair

Ricarda Schmidt

**eurac**  
research



## Hüter der Vielfalt

Lebendiges Kulturerbe im Vinschgau,  
Unterengadin und Val Müstair

## Custodi di ricchezza

Patrimonio culturale vivente  
della Val Venosta,  
della Bassa Engadina  
e della Val Müstair

Ricarda Schmidt



# Inhalt

## Contenuti

<b>Einleitendes</b>	
<b>Introduzione.....</b>	<b>4</b>
<b>Der sinn- und identitätsstiftende Anker unserer Gesellschaft</b>	
<b>L'ancora della nostra società che crea significato e identità.....</b>	<b>9</b>
Sgraffito.....	12
Traditioneller Samenbau und Saatgutgewinnung Coltivazione e produzione tradizionale di sementi.....	22
Weidenflechtereie L'arte dell'intreccio dei vimini.....	28
Schrockn.....	38
Anbau und Verarbeitung der Edelkastanie Coltivazione e lavorazione delle castagne.....	48
Anbau und Verarbeitung der Palabirne Coltivazione e lavorazione della pera Pala.....	58
Filzen Feltratura.....	66
Getreideanbau Cerealicoltura.....	76
Kräuterwissen: Sammeln, Anbau und Verarbeitung von Wildkräutern Raccolta, coltivazione e lavorazione delle erbe selvatiche.....	84
Handwerkliches Bierbrauen Birrificazione artigianale.....	92
Zucht und Ausbildung von Hütehunden Allevamento e addestramento di cani da pastore.....	100
Anbau und Verarbeitung der Vinschger Marille Coltivazione e trasformazione dell'albicocca della Val Venosta.....	110
Nutzung und Verarbeitung der Zirbe Utilizzo e trasformazione del cirmolo.....	118
Stilzer Pfluagziachn und andere Brauchtümer Il Pfluagziachn di Stelvio e altre usanze.....	130
Streuobstanbau Frutticoltura estensiva.....	144
Traditionelle Bewässerung auf der Malser Haide Irrigazione tradizionale sulla Muta di Malles.....	156
Handweberei Tessitura artigianale.....	166
Schnapsbrennerei Produzione di acquaviti.....	178
Bildhauerei und Steinmetzkunst Scultura e arte della lavorazione della pietra.....	194

## EINLEITENDES

Diese Publikation entstand im Rahmen des grenzüberschreitenden Interreg Italien-Schweiz-Projekts „Grenzüberschreitende Governance-Instrumente zur Wertschätzung und Erhaltung eines lebendigen immateriellen kulturellen Erbes“. Über einen Zeitraum von zwei Jahren wurde in drei Pilotregionen im italienisch-schweizerischen Grenzgebiet zur Thematik des lebendigen Kulturerbes geforscht. Dabei durfte ich für Eurac Research das Kulturerbe im Vinschgau, Unterengadin und Val Müstair genauer unter die Lupe nehmen.

Tatsächlich aber liegt hier das Resultat einer Reihe von Glücksfällen vor Ihnen. Denn bald nach meinem Umzug vom bayerischen Voralpenland nach Südtirol stellte sich heraus, dass sich ein Projekt, das eines regen Austausches mit der Bevölkerung vor Ort bedarf, von Bozen aus nicht zu bearbeiten ist. Und so verschlug es mich nach Eys in den Oberen Vinschgau, wo ich, Glücksfall Nr. 1, rasch ein Zimmer zur langfristigen Miete fand. Ich war also viel näher ans lebendige Kulturerbe gerückt – und musste nun die „Hüter der Vielfalt“, also diejenigen, die das lebendige Kulturerbe tagtäglich praktizieren und somit bewahren, „nur noch“ aufspüren. Dabei erwies sich die Tatsache, dass ich die Pilotregion überhaupt nicht kannte, sie also ein „weißer Fleck“ auf meiner persönlichen Landkarte war, als großer Vorteil (Glücksfall Nr. 2.a): denn so konnte ich mich als Wissenschaftlerin frei von früheren Eindrücken und Urteilen in unbekannte Gefilde aufmachen, was durchaus einen Reiz von Abenteuer für mich hatte. Aber – Glücksfall Nr. 2.b: ich war von Anfang an nicht auf mich allein gestellt. Vielmehr traf ich vor Ort auf Strukturen und Einrichtungen, die Felder „beackern“, die thematisch enge Bezüge zu unseren Projektinhalten aufweisen – und auf eine sehr engagierte Zivilbevölkerung.

In den vergangenen beiden Jahren habe ich also die Möglichkeit genutzt, inspirierende, bereichernde Gespräche zu führen mit Menschen, die sich mit Hingabe und schier endloser Leidenschaft für „ihr“ Kulturerbe engagieren, und für die monetäre Aspekte nicht die Hauptmotivation ihres Handelns sind. Und so habe ich mich mit dem größten Vergnügen mitreißen lassen von ihren Erzählungen, ihrem Wissen und ihren Erfahrungen, von denen wir in der vorliegenden Publikation berichten möchten.

Dabei ist uns völlig klar, dass wir im Rahmen unseres Projektes nur einen Teil des großen Reichtums des lebendigen Kulturerbes in der Region abdecken – und es zahlreiche weitere „Hüter der Vielfalt“ gibt. Eine ganzheitliche Erfassung und Dokumentation des lebendigen Kulturerbes war nicht Ziel unserer Arbeit; hierzu bräuchte man sicherlich viele weitere Jahre. Vielmehr verfolgten wir das Ziel, Bewusstsein für diesen kulturellen Reichtum zu schaffen, ihm zu größerer Sichtbarkeit zu verhelfen und einen Dialog auf breiter Basis darüber anzuregen, auf welche Weise und in welcher Form wir unser Kulturerbe an künftige Generationen weitergeben wollen und können. Denn lebendiges Kulturerbe existiert nur, wenn es praktiziert wird!

Aber warum sollte es uns gesamtgesellschaftlich überhaupt daran gelegen sein, unser lebendiges Kulturerbe zu bewahren? Auf diese Frage haben wir im Zuge unserer Forschungen sehr klare Antworten erhalten: weil es uns als Individuen und Gemeinschaften widerstandsfähiger macht – insbesondere in diesen turbulenten Zeiten und mit Blick auf eine, nicht nur klimawandelbedingt, unsichere Zukunft. Dabei zeigte sich, dass die Bezüge zwischen dem lebendigen Kulturerbe und den Prinzipien eines nachhaltigen Lebens und Wirtschaftens sehr

vielfältig, eng – und manchmal auch überraschend sind. Wer verbindet die Bewahrung von lebendigem Kulturerbe schließlich mit gesundheitlichen Aspekten, Fragen der Ernährungssicherheit oder Strategien zur Bewältigung des Klimawandels? Und doch ist genau dies der Fall.

Eines steht jedenfalls fest: In Bezug auf das lebendige Kulturerbe geht es definitiv nicht um ein reines Bewahren um des Bewahrens willen. Vielmehr trägt die Bewahrung des in unserem Land praktizierten Kulturerbes zur Umsetzung der Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen bei – und das Tag für Tag. Grund genug, um sich mit aller Kraft hierfür einzusetzen!

Gleichwohl ist das Sorgetragen für unser Kulturerbe auch unter weiteren Gesichtspunkten von Interesse für uns. Zum Nachdenken regt Florian Kronbichler an, wenn er in seinem Bildband „Die Kunst, von oben zu leben“ das vielsagende Kapitel „Zurück in die Zukunft“ wie folgt einleitet: „Konservativ? Progressiv? Ist alles relativ! Wer lang genug am Alten festhält, kommt irgendwann wieder in Mode. Und wenn der Zug der Entwicklung in die falsche Richtung fährt und umkehren muss – sind die im letzten Waggon plötzlich die ersten“. So sehr sich dieser Zyklus in der Vergangenheit bereits als wahrhaftig erwiesen haben mag: warum warten, bis der Zug gezwungen ist, umzukehren? Warum nicht proaktiv mit unserem Erbe umgehen? Schließlich ist eines der Hauptcharakteristika des lebendigen Kulturerbes, dass es dynamisch und als solches einem ständigen Wandel unterworfen ist. Möglicherweise kann das lebendige Kulturerbe für einzelne Bauern, Produzenten und Unternehmer ein Quell der Inspiration sein, um ein Alleinstellungsmerkmal für ihren Betrieb zu entwickeln. Ich möchte dafür plädieren, die Inventare, Listen und Zusammen-

stellungen des lebendigen Kulturerbes, die es bereits gibt und die zunehmend länger werden, als Werkzeugkasten, wahlweise auch Schatzkistlein erprobter, bewährter Praktiken anzusehen, die für unsere heutigen Bedürfnisse genutzt, abgewandelt, weiterentwickelt werden können. Vor diesem Hintergrund ist das Plädoyer für ein Bewahren, ein Lebendighalten des Kulturerbes beileibe kein Aufruf zur Rückkehr in die Vergangenheit. Aber wir brauchen zur Bewältigung unserer heutigen und künftigen Herausforderungen auch nicht das Rad neu zu erfinden. Warum nicht das lebendige Kulturerbe für unsere Zwecke gebrauchen und sich inspirieren lassen? Möglicherweise lässt sich Altbewährtes und Modernes zu etwas ganz Neuem, Innovativem, ja Genialem zusammenspinnen? Dies ist, was der Begriff der „Retro-Innovation“ meint. Möglicherweise lassen sich auf diese Weise Lösungen entwickeln, die uns handlungsfähig bleiben lassen, die wirtschaftlich Sinn ergeben, und für die wir nicht unsere Seele, unsere Identität, die oftmals maßgeblich durch das lebendige Kulturerbe geprägt wird, verkaufen müssen.

Die Beschäftigung mit dem lebendigen Kulturerbe hat also beileibe nichts Verstaubtes an sich, ist weder eine Verklärung der Vergangenheit noch ein „Abgesang auf eine untergehende Welt“. Vielmehr, das haben uns unsere Forschungen eindrücklich vor Augen geführt, sollten wir die „Hüter der Vielfalt“ als Vorbilder für die „Gesellschaft von Morgen“ ansehen. Schon allein aus diesem Grund verdienen sie unsere Aufmerksamkeit, Wertschätzung und Unterstützung – dauerhaft und in jedwedem Sinne.

*Eys, im Dezember 2022*

**Ricarda Schmidt**

## INTRODUZIONE

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto transfrontaliero Interreg Italia-Svizzera "Strumenti transfrontalieri di governance per la salvaguardia e la valorizzazione del Living Intangible Cultural Heritage". Per un periodo di due anni, è stata condotta una ricerca in tre regioni pilota dell'area di confine italo-svizzera sul tema del patrimonio culturale vivente. Ho potuto osservare da vicino il patrimonio culturale della Val Venosta, della Bassa Engadina e della Val Müstair per conto di Eurac Research.

Di fatto, però, quello che avete in mano è il risultato di una serie di colpi di fortuna. Poco dopo essermi trasferita dalle Prealpi bavaresi all'Alto Adige, è stato chiaro che un progetto che richiedeva un vivace scambio con la popolazione locale non poteva essere gestito da Bolzano. Così sono finita a Oris, in Alta Val Venosta, dove, colpo di fortuna n. 1, ho trovato subito una stanza in affitto a lungo termine. Mi ero avvicinata molto di più al patrimonio culturale vivente e ora dovevo "solo" rintracciare i "custodi di ricchezza", cioè coloro che mettono in pratica quotidianamente il patrimonio culturale vivente e, così facendo, lo preservano. Il fatto che non conoscessi affatto la regione pilota, cioè che fosse una "macchia bianca" sulla mia mappa personale, si è rivelato un grande vantaggio (colpo di fortuna n. 2.a) perché come ricercatrice ho potuto addentrarmi in campi sconosciuti e liberi da impressioni e giudizi precedenti, il che ha sicuramente avuto il fascino dell'avventura per me. Ma, colpo di fortuna n. 2.b, fin dall'inizio non sono mai stata sola. Al contrario, ho incontrato sul campo una popolazione molto impegnata e strutture e istituzioni che "arano" campi con stretti legami tematici con i contenuti del nostro progetto.

Così, negli ultimi due anni, ho colto l'opportunità di avere conversazioni stimolanti e arricchenti con persone che si dedicano con infinita passione al "loro" patrimonio e per le quali le considerazioni economiche non sono la motivazione principale. È stato quindi con grande piacere che mi sono lasciata trasportare dai loro racconti, dalle loro conoscenze e dalle loro esperienze che vogliamo riportare in questa pubblicazione. Siamo pienamente consapevoli che il nostro progetto copre solo una parte della grande ricchezza del patrimonio culturale vivente nella regione e che ci sono numerosi altri "custodi di ricchezza". La raccolta e la documentazione completa del patrimonio culturale vivente non era l'obiettivo del nostro lavoro; questo richiederebbe certamente molti altri anni. Il nostro obiettivo era piuttosto quello di creare consapevolezza verso questa ricchezza culturale, di aiutarla a diventare più visibile e di stimolare un ampio dialogo su come vogliamo e possiamo trasmettere il nostro patrimonio culturale alle generazioni future. Perché il patrimonio culturale vivente esiste solo se viene messo in pratica!

Ma perché, come società, dovremmo preoccuparci di preservare il nostro patrimonio culturale vivente? Nel corso della nostra ricerca, abbiamo ricevuto risposte molto chiare a questa domanda: perché ci rende più resilienti come individui e come comunità, soprattutto in questi tempi turbolenti e in vista di un futuro incerto, non solo a causa dei cambiamenti climatici. È emerso che le connessioni tra il patrimonio culturale vivente e i principi di una vita e di attività economiche sostenibili sono varie, strette e talvolta sorprendenti. Dopo tutto, chi collega la conservazione del patrimonio culturale vivente con gli aspetti sanitari, le questioni di sicurezza alimentare o le strategie per far

fronte ai cambiamenti climatici? Eppure è proprio così.

In ogni caso, una cosa è certa: per quanto riguarda il patrimonio culturale vivente, non si tratta assolutamente di conservare per il gusto di conservare. Piuttosto, la conservazione del patrimonio culturale praticato nella nostra provincia contribuisce all'attuazione degli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite, giorno dopo giorno. Un motivo sufficiente per impegnarci al massimo!

Tuttavia, la cura del nostro patrimonio culturale ci interessa anche da altri punti di vista. Florian Kronbichler offre uno spunto di riflessione nell'introduzione del significativo capitolo "Zurück in die Zukunft" ("Ritorno al futuro") del suo libro "Die Kunst, von oben zu leben" ("L'arte di vivere dall'alto") con queste parole: "Conservatore? Progressista? È tutto relativo! Se ci si aggrappa al vecchio abbastanza a lungo, alla fine tornerà di moda. E quando il treno dello sviluppo va nella direzione sbagliata e deve tornare indietro, chi si trova nell'ultimo vagone diventa improvvisamente il primo". Per quanto questo ciclo possa essersi già dimostrato vero in passato: perché aspettare che il treno sia costretto a tornare indietro? Perché non essere proattivi con il nostro patrimonio? Dopotutto, una delle caratteristiche principali del patrimonio vivente è che è dinamico e come tale soggetto a continui cambiamenti. È possibile che il patrimonio vivente possa essere una fonte di ispirazione per singoli agricoltori, produttori e imprenditori per sviluppare un prodotto unico. Mi piacerebbe che gli inventari, gli elenchi e i registri del patrimonio vivente che già esistono e che si stanno moltiplicando venissero visti come cassette degli attrezzi o, in alternativa, come scrigni di buone pratiche sperimentate e testate

che possono essere utilizzate, modificate e sviluppate per le nostre esigenze di oggi. In questo contesto, l'appello a preservare il patrimonio culturale, a mantenerlo in vita, non è affatto una richiesta di ritorno al passato. Ma non abbiamo bisogno di reinventare la ruota per affrontare le sfide attuali e future. Perché non utilizzare il patrimonio vivente per i nostri scopi e lasciarsi ispirare? Forse il collaudato e il moderno possono essere uniti in qualcosa di completamente nuovo, innovativo, persino geniale? Questo è il significato del termine "retro-innovazione". Forse in questo modo si possono sviluppare soluzioni che ci permettano di rimanere capaci di agire, che abbiano un senso economico e per le quali non dobbiamo vendere la nostra anima, la nostra identità, che spesso è plasmata in modo incisivo dal nostro patrimonio culturale vivente.

Non c'è nulla di polveroso nel trattare il patrimonio culturale vivente; non si tratta né di una glorificazione del passato né di un "canto del cigno a un mondo che sta scomparendo". Piuttosto, come la nostra ricerca ha dimostrato chiaramente, dovremmo considerare i "custodi di ricchezza" come "modelli per la società di domani". Anche solo per questo motivo meritano la nostra attenzione, il nostro apprezzamento e il nostro sostegno duraturo e in tutti i sensi.

*Oris, dicembre 2022*

**Ricarda Schmidt**

## DER SINN- UND IDENTITÄTSSTIFTENDE ANKER UNSERER GESELLSCHAFT

Angesichts der allgegenwärtigen Krisen und des momentanen prekären gemeinschaftlichen Zustands spricht der Soziologe Stephan Lessenich von einer „postnormalen“ Zeit und einer Gesellschaft „am Rande des Nervenzusammenbruchs“. In seiner aktuellen Zeitdiagnose registriert er gereizte Menschen, die sich, gebeutelt von Eskalationen und Unsicherheit, nach „Normalität“ sehnen. Wie wohltuend ist es deshalb, in die Welt des lebendigen immateriellen Kulturerbes einzutauchen und von Tätigkeiten und Lebensgeschichten der Hüter der Vielfalt zu lesen. Das Kulturerbe ist in einer Zeit großer Gereiztheit und blankliegender Nerven ein sinn- und identitätsstiftender Halt, ein Anker von großer individueller und gesellschaftlicher Bedeutung.

Das gilt offensichtlich insbesondere für viele Jugendliche, die, auch als Folge der Pandemie, die sie umgebende Welt als sinnentleert empfinden. Bewusstseinsbildende Maßnahmen sind deshalb wichtig, die diese Gruppe für traditionelles Handwerk und einen achtsamen Umgang mit der Natur sensibilisieren, auch um das kulturelle Erbe fortzuführen. Dass diese Zielgruppe begeisterungsfähig ist, zeigt das Beispiel vieler junger Handwerker, die das innovative Potential traditioneller Tätigkeiten begriffen haben und mit Kreativität und Leidenschaft neue erfolgreiche Geschäftsideen entwickeln. Sie beweisen, wie aus kulturellem Erbe und engagiertem Tun mit zwei Händen auch in ökonomischer Hinsicht viel erreicht werden kann.

Kulturerbe steht für Kontinuität und Tradition. Es ist ein Ruhepunkt für Besinnung auf Wesentliches und, das zeigt exemplarisch die intensive Auseinandersetzung mit der Vinschger Palabirne, eine den Anthropozentrismus überwindende Wertschätzung von Einzigartigkeit und Individuen, die lokale Landschaft und Kultur prägen. Die wissenschaftliche Beschäftigung mit dem kulturellen Erbe im Rahmen des Interreg-Projektes „Living Intangible Cultural Heritage (ICH)“ rückt mit ihrem Tun geographisch fest verankerte Menschen und beispielhafte leidenschaftliche Individualität zu Recht in den Mittelpunkt der Aufmerksamkeit. Außerdem werden dem scheinbar orientierungslosen Schiff einer desillusionierten Gesellschaft vielversprechende Ankerplätze in Häfen erfüllender Aktivitäten präsentiert. Denn die Berichte der Hüter der Vielfalt vermitteln überzeugend den Eindruck, wie stark ihre Tätigkeiten befriedigen und Selbstverwirklichung ermöglichen.

Aber es geht um viel mehr. Kultur-Erbe-Menschen sind handelnde Persönlichkeiten, die stark auf die gesellschaftliche Wahrnehmung von handwerklichen Fertigkeiten und natürlichen Materialien wirken. Damit lenken sie den Blick auf ein stärker sinnliches Empfinden der Umwelt und einer zentralen, jedoch vernachlässigten Wahrnehmungsdimension unserer Wirklichkeit. Wie wichtig diese Funktion ist, ergibt sich aus dem überreizten, da immer noch ökonomisch dominierten sozialen Kontext. Das kürzlich erschienene Buch „Sinneslandschaf-

ten der Alpen“ von Nelly Valsangiacomo und Jon Mathieu, das EU-Projekt AlpFoodway zum Alpinen Esskulturerbe und Living ICH untermauern außerdem, welche zunehmende Bedeutung dieses Thema auch in der Wissenschaft erfährt.

Sei es Zirbenholz, Hopfen, Marmor, Filz, Mairille, Palabirne oder der Umgang mit Wasser und Tieren, viele natürliche Ressourcen, organische und anorganische Materialien werden von den Hütern der Vielfalt auf eindrückliche Art und Weise lebendig gehalten, weil sie individuell be- und verarbeitet, wertgeschätzt und auf bewunderungswürdige Weise in Wert gesetzt werden. Sie sind Spezialisten mit Fertigkeiten, Fähigkeiten und Wissensbeständen, die heute im Zeitalter der Schnelllebigkeit und des schnellen Konsums zu verschwinden drohen. Was die Hüter der Vielfalt mit endogenen Ressourcen schaffen, entsteht aus einem eindrücklichen (kunst-)handwerklichen Können in Respekt und Ehrfurcht vor unserer Umwelt, das gleichzeitig Wertschöpfung und Resilienz schafft. Die sozialen und ökologischen Folgen des gegenwärtigen Wirtschaftssystems machen das von der Öffentlichkeit viel zu wenig wahrgenommene kulturelle Erbe deshalb zu einem Modell für umgesetzte nachhaltige Entwicklung. Das ist einer von vielen Gründen, warum politische Entscheidungsträger Menschen, die Kulturerbe praktizierend bewahren, unterstützende Rahmenbedingungen schaffen und Aktivitäten fördern sollten, die auch Jugendliche erreichen.

Die authentischen Berichte und Narrative sind „Nature Writing“, faszinierende Biographien, die von der persönlichen Verbindung mit der Natur erzählen. Sie stimulieren die Fantasie, weiterzudenken. Weberinnen, Bildhauer, Sgraffito-Künstler und Steinmetze machen Kunstwerke. Gleiches gilt auch für die anderen Hüter der Vielfalt. Handwerkliches und Künstlerisches scheinen kaum trennbar, werden in Symbiose gehütet. Die enge Symbiose von Wissen, Handwerk und Kunst zeigen die 160 Getreidesorten-Stilleben-Portraits von Edith und Robert Bernhard aus Burgeis. Im feinen Holzrahmen hinter Glas bannen die wundersamen Details von Körnern, Ähren und Grannen den Betrachter. Einen anderen Ansatz wählt der international bekannte Land-Art Künstler Andy Goldsworthy. Er schafft inspirierende Werke mit natürlichen Materialien, die auf bezaubernde Weise zu Natur-Kunstwerken werden und das feiert, was auch alle Hüter der Vielfalt zelebrieren: Den aufmerksamen, erfahrenen und nachhaltigen Umgang mit der Natur.

### **Thomas Streifeneder**

*Leiter des Instituts für Regionalentwicklung von Eurac Research*

## L'ANCORA DELLA NOSTRA SOCIETÀ CHE CREA SIGNIFICATO E IDENTITÀ

Alla luce delle continue crisi e dell'attuale stato di precarietà della società, il sociologo Stephan Lessenich parla di un'epoca "post-normale" e di una società "sull'orlo di una crisi di nervi". Nella sua attuale diagnosi dei tempi, egli individua persone irascibili che, afflitte da escalation e insicurezza, desiderano la "normalità". Quanto è benefico, quindi, immergersi nel mondo del patrimonio culturale immateriale vivente e leggere le attività e le storie di vita dei custodi di ricchezza! In un'epoca di grande irritazione e nervosismo, il patrimonio culturale fornisce significato e identità: un'ancora di grande significato individuale e sociale.

Questo è particolarmente vero per molti giovani che, anche a causa della pandemia, percepiscono il mondo che li circonda come privo di significato. Le misure di sensibilizzazione sono quindi importanti per far conoscere loro l'artigianato tradizionale e trasmettere un approccio consapevole alla natura, anche con lo scopo di tramandare il patrimonio culturale. Il fatto che i ragazzi siano capaci di entusiasmarne è dimostrato dall'esempio di molti giovani artigiani che hanno colto il potenziale innovativo delle attività tradizionali e stanno sviluppando nuove idee imprenditoriali di successo con creatività e passione. Essi dimostrano quanto si possa ottenere economicamente dal patrimonio culturale e dall'usare con impegno le proprie mani.

Il patrimonio culturale è sinonimo di continuità e tradizione. È una pausa di riflessione sull'essenziale e – come dimostra chiara-

mente l'esempio della pera Pala della Val Venosta – una valorizzazione delle unicità e degli individui che plasmano il paesaggio e la cultura locale, permettendo di superare l'antropocentrismo. Occuparsi dal punto di vista scientifico del patrimonio culturale nell'ambito del progetto Interreg "Living Intangible Cultural Heritage (ICH)" significa porre giustamente al centro dell'attenzione persone radicate in un luogo e individui presi come esempio per le loro passioni. Inoltre, alla nave apparentemente disorientata di una società disillusa vengono presentati ancoraggi promettenti in porti che offrono attività appaganti. Infatti, i racconti dei custodi di ricchezza trasmettono in modo convincente la soddisfazione che provano per quello che fanno e l'auto-realizzazione che ne deriva. Ma c'è molto di più. I custodi di ricchezza sono persone che hanno un forte impatto sulla considerazione che la società ha delle abilità artigianali e dei materiali naturali. In questo modo, richiamano l'attenzione su una comprensione più sensoriale dell'ambiente e su una dimensione percettiva centrale, ma trascurata, della nostra realtà. L'importanza di questa funzione deriva dal contesto sociale sovrastimolato e ancora dominato dall'economia. La recente pubblicazione del libro "Sinneslandschaften der Alpen" (Paesaggi sensoriali nelle Alpi) di Nelly Valsangiacomo e Jon Mathieu e i progetti europei come AlpFoodway (sul patrimonio alimentare alpino) e Living ICH sottolineano la crescente importanza di questo tema nella scienza.

Che si tratti di pino cembro, luppolo, marmo, feltro, albicocche, pere Pala o della gestione dell'acqua e degli animali, molte risorse naturali, materiali organici e inorganici sono tenuti in vita dai custodi di ricchezza in modo impressionante, perché vengono lavorati e trasformati individualmente, apprezzati e valorizzati in modo ammirevole. Si tratta di specialisti con competenze, abilità e conoscenze che oggi –nell'era della vita frenetica e del consumo veloce – rischiano di scomparire. Ciò che i custodi di ricchezza creano con le risorse endogene nasce da un'impressionante maestria (artistica) nel rispetto e nella riverenza per il nostro ambiente, creando valore e resilienza allo stesso tempo. Le conseguenze sociali ed ecologiche dell'attuale sistema economico rendono quindi il patrimonio culturale – spesso poco valorizzato dalla società – un modello per attuare uno sviluppo sostenibile. Questo è uno dei tanti motivi per cui i politici dovrebbero creare le condizioni per sostenere chi contribuisce a conservare questo patrimonio e promuovere attività che raggiungano anche i giovani.

Le testimonianze e le narrazioni autentiche sono "nature writing": biografie affascinanti che raccontano i legami personali con la natura. Stimolano l'immaginazione a pensare oltre. Tessitori, scultori, artisti del graffito e scalpellini realizzano opere d'arte. Lo stesso vale per gli altri custodi di ricchezza. Artigianato e arte sembrano difficilmente separabili, sono custoditi in simbiosi.

La stretta simbiosi tra conoscenza, artigianato e arte è testimoniata dai 160 ritratti di nature morte di cereali di Edith e Robert Bernhard di Burgusio. In raffinate cornici di legno, sotto vetro, i meravigliosi dettagli di venature, spighe e antenne affasciano l'osservatore. L'artista di Land Art di fama internazionale Andy Goldsworthy ha un approccio diverso: crea con materiali naturali opere ispiratrici che diventano magicamente capolavori della natura, onorando ciò che tutti i custodi di ricchezza celebrano: un rapporto attento, competente e sostenibile della natura.

### Thomas Streifeneder

*Direttore dell'Istituto per lo sviluppo regionale di Eurac Research*

# Sgraffito



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
**Josin Neuhäusler, Susch**

Es ist jedes Mal ein Fest fürs Auge, durch die Dörfer des Unterengadin mit ihren reich verzierten Häusern zu spazieren. Ornamente, Symbole, Spruchweisheiten, einfarbig, bunt, in einer großen Vielfalt: Stundenlang könnte ich mich damit beschäftigen. Was man auf den ersten Blick für Malerei halten könnte, entsteht in Wahrheit durch eine Kratzputztechnik. Als traditionelles Handwerk ist es inzwischen in die „Liste der Lebendigen Traditionen in der Schweiz“ aufgenommen worden.

Aber wie genau entsteht so ein Sgraffito eigentlich? Sind mit den verwendeten Symbolen spezifische Aussagen verbunden, und seit wann kratzt man eigentlich in Graubünden Ornamente in die Schauseiten der Häuser? Mit diesen Fragen im Gepäck mache ich mich auf, das Geheimnis „hinter den Fassaden“ zu ergründen. Genauer gesagt nach Susch, wo einer der engagiertesten Verfechter der Sgraffito-Technik zuhause ist: Josin Neuhäusler.

Weit über die Grenzen des Engadins hinaus ist er inzwischen bekannt. Mit seinen „Sgraffito-Kursen für jedermann“ ist er nicht nur Hüter dieser Technik, sondern auch ein engagierter Botschafter. Seit gut zehn Jahren bietet er diese Kurse täglich an – und kann sich vor Anfragen kaum retten. Er selbst ist in dieses Handwerk „hineingeboren“ worden: Sein Großvater und Vater waren beide schon als Sgraffito-Künstler tätig.

„Dabei handelt es sich bei der Sgraffito-Technik um ein jahrhundertealtes Kulturerbe“, erklärt mir Josin zur Begrüßung. „Entstanden ist es in der Renaissance, in Florenz und Rom. Gegen Ende des 16. Jahrhunderts brachten es italienische Baumeister nach Deutschland, Österreich und auch hierher zu uns, in die Schweiz. Die heimischen Handwerker griffen die Technik auf und entwickelten sie in den folgenden Jahrhunderten zu einem eigenen Stil weiter.“ Eigentlich handelt es sich bei der Sgraffito-Technik also um ein schweizerisch-italienisches Kulturerbe. Das verrät auch schon der Name: Sgraffito stammt vom Italienischen „sgraffiare“, zu Deutsch: kratzen.

„Und wie genau stellt man so ein Sgraffito nun her?“, möchte ich von Josin wissen. „Oh, eigentlich müsstest Du zur Beantwortung dieser Frage einen Kurs bei mir buchen“, lacht er. „Bei einem einfarbigen Motiv wird kurz gesagt ein einfarbiger Grundputz auf die Hausfassade aufgetragen. Darauf wird in einer oder mehreren Schichten ein pigmentierter Kalkanstrich, ein Feinputz, aufgebracht, und zwar *al fresco*. In diesen werden dann mit Messern, Nägeln, dem Zirkel und weiteren Instrumenten die Motive hineingekratzt. Man muss schnell und sorgfältig arbeiten – Korrekturmöglichkeiten gibt's nämlich keine. Und man muss fertig werden, bevor der Putz austrocknet.“ Sommertage mit feuchter Witterung eignen sich daher ganz besonders für die Arbeit an den Fassaden.



Welche Motive verwendet werden, klärt Josin vorab mit den Hausbesitzern. „Denn ja, es ist oft eine Aussage damit verbunden, ein tieferer Sinn.“ Er zeigt mir ein von Ulrich Vital aus Sent angelegtes Verzeichnis von rund 60 Motiven mit Erläuterungen zu ihrem Bedeutungsspektrum. Viele Motive haben Bezüge zu Fruchtbarkeit, Glück und Hoffnung, manche sollen Übel abwehren. Der Hirsch zum Beispiel, aber auch die Nymphe und der Delphin. Granatapfel und Hase stehen hingegen für Fruchtbarkeit und reiche Ernten. „Dabei ist es natürlich nicht so, dass jeder Hausbesitzer heute noch diesen Symbolgehalt in den ausgewählten Motiven sieht“, ergänzt Josin. „Manchen gefallen auch einfach nur die Darstellungen.“

Kinder und Jugendliche für die Sgraffito-Technik zu interessieren und zu begeistern, liegt Josin ganz besonders am Herzen. Schließlich ist es heutzutage nicht mehr so einfach, Nachwuchs hierfür zu gewinnen. Und die Sgraffito-Technik lernt man nicht einfach mal so nebenbei. „Dafür braucht es jahrzehntelange Übung und Erfahrung“, verrät er mir. „Es ist eine Herausforderung, bei passenden Witterungsverhältnissen innerhalb weniger Stunden eine ganze Fassade mit der Sgraffito-Technik zu verzieren.“ Das Ergebnis aber ist ein ausschließlich in Handarbeit gefertigtes Unikat, das für jeden sichtbar bestenfalls Jahrhunderte überdauern wird.

Und was bleibt mir nach dem Gespräch mit Josin? Nicht zuletzt dies: Seither gehe ich mit wissenderen Augen durch die Dörfer des Unterengadin – wertschätzend, wie viel Sachverstand, Können und Fertigkeiten in den reich verzierten Fassaden der Häuser stecken!



È sempre una gioia per gli occhi passeggiare per i paesi della Bassa Engadina, scorrendo le facciate delle case riccamente decorate. Ornamenti, simboli, aforismi a perdita d'occhio, ora monocromatici ora variopinti: potrei stare a guardare per ore quelli che a prima vista sembrano dipinti, ma che in realtà sono decorazioni ottenute con la tecnica dello sgraffito. Quest'antica arte è stata inserita nella "Lista delle tradizioni viventi in Svizzera".

Ma come si crea esattamente uno sgraffito? Che significato hanno i simboli raffigurati? E da quando le abitazioni dei Grigioni si fregiano di tanta bellezza? Bramosa di saperne di più, mi metto sulle tracce del segreto "dietro le facciate". Per essere più precisi, mi reco a Susch, dove risiede l'artista Josin Neuhäusler.

Ormai conosciuto ben oltre i confini dell'Engadina, con i suoi "Corsi di sgraffito per tutti", Josin si propone non solo come il custode di questa arte, ma anche come un ambasciatore impegnato: insegna ogni giorno da ben dieci anni e ha ormai perso il conto delle innumerevoli richieste di commissioni! Si può dire che Josin abbia questo mestiere nel sangue: sia il nonno che il padre erano artisti dello sgraffito.

"La tecnica dello sgraffito è un'eredità culturale secolare", afferma Josin, "che ha avuto origine nel Rinascimento, a Firenze e a Roma. Verso la fine del XVI secolo, i mastri costruttori italiani la diffusero in Germania, Austria e anche qui da noi, in Svizzera. Nei secoli successivi, gli artigiani locali ripresero la tecnica e la svilupparono ulteriormente facendola propria". Infatti, quest'arte è un patrimonio culturale svizzero-italiano; lo rivela anche il nome: sgraffito deriva dall'italiano "sgraffiare".

"E come si realizza uno sgraffito?", chiedo curiosa. "Beh, per scoprirlo dovresti frequentare uno dei miei corsi", commenta scherzoso Josin. "In poche parole, per creare un motivo in bianco e nero si applica un intonaco di fondo monocromatico alla facciata, vi si sovrappongono uno o più strati di calce pigmentata, cioè un intonachino "a fresco". I disegni vengono poi realizzati con coltelli, chiodi, compassi e altri strumenti. Bisogna lavorare velocemente e con attenzione: non sono concesse correzioni e bisogna terminare prima che l'intonaco si asciughi". Le umide giornate estive sono quindi particolarmente adatte per lavorare sulle facciate.

Josin stabilisce in anticipo con i committenti quali simboli utilizzare, perché "spesso vi è associata un'allegoria, una valenza profonda", mi spiega, mostrandomi una raccolta di circa 60 motivi creata da Ulrich Vital, originario di Sent, con la spiegazione dei loro significati. Molti simboli hanno riferimenti alla fecondità, alla fortuna e alla speranza, altri hanno lo scopo di allontanare il male, come il cervo, la ninfa e il delfino. Il melograno e la lepre, invece, sono sinonimo di fertilità e raccolti prosperosi. "Naturalmente, non è detto che ogni committente oggi attribuisca un rimando metaforico ai

motivi scelti", aggiunge Josin, "ad alcuni piacciono semplicemente le raffigurazioni".

Ciò che sta particolarmente a cuore all'artista è avvicinare e far appassionare bambini e ragazzi alla tecnica dello sgraffito, dato che non è semplice trovare nuove leve e che quest'arte non s'impara nel tempo libero. "Servono anni di pratica ed esperienza", precisa Josin, infatti "in presenza delle giuste condizioni atmosferiche, un'intera facciata deve essere decorata nell'arco di poche ore: una vera e propria sfida".

Il risultato, però, è un'opera artigianale senza eguali, che salvo imprevisti durerà per secoli.

Cosa ho tratto dalla conversazione con Josin? Da allora, quando mi capita di passeggiare per i villaggi della Bassa Engadina, scruto le case con occhi più consapevoli, apprezzando quanta conoscenza, abilità e capacità si celi nelle loro facciate ornamentali.



# Traditioneller Samenbau und Saatgutgewinnung

# Coltivazione e produzione tradizionale di sementi



Hüter der Vielfalt  
Custodi di ricchezza  
Edith & Robert Bernhard, Burgeis / Burgusio

Fast 200 Getreidesorten, über 400 Tomatensorten, nahezu 60 Bohnensorten und etliche weitere Kulturarten: Es gibt wohl kaum jemanden, auf den die Bezeichnung „Hüter der Vielfalt“ besser passt als auf Edith und Robert Bernhard aus Burgeis.

Seit der Jahrtausendwende widmen sich die beiden dem Anbau, der Zucht und Vermehrung alter, oftmals sehr seltener Kulturpflanzenarten. Auf über 5.000 Quadratmetern in Burgeis und Schluderns kultivieren sie mit großem Engagement Obst, Kräuter, Beeren und Gemüse. Eine besondere Herzensangelegenheit der beiden aber ist das Getreide: Seit 2003 vermehren sie das Saatgut von über 100 Weizensorten, ca. 70 Gerstensorten und einigen Roggen- und Hafersorten. Dabei eignet sich das trockene, windige und sonnige Klima des Vinschgau in besonderem Maße für den Getreideanbau: Nicht umsonst war er einst die Kornkammer Tirols.

Bei so einer Vielfalt gibt es das ganze Jahr über etwas zu tun: Beginn ist im Februar mit der Aussaat der Samen von Melanzane und Paprika, im März sind dann die Tomaten an der Reihe. Im April die Erbsen, im Mai die Bohnen und im Juni folgen schließlich die Salate. Und über Obst, Getreide und Beeren haben wir da noch gar nicht gesprochen. Geerntet wird bis Mitte November und im Januar der Radicchio.

Dabei führte nicht etwa die berufliche Laufbahn zu ihrem Engagement als „Vielfaltsgärtner“: Edith war als Chemielaborantin tätig, Robert war Beamter der Landesverwaltung. Grundlegende Kenntnisse zu Saatgutbau und -vermehrung haben die beiden ab der Mitte der 1990er Jahre in Kursen erworben, und anschließend über lange Jahre ein breites Erfahrungswissen angesammelt.

Ihre Motivation, das traditionelle, meist seltene, teils sogar vom Aussterben bedrohte Saatgut zu kultivieren, ist dabei vielfältig: Von der klassischen Selbstversorgung, die einhergeht mit dem Wunsch nach größtmöglicher Ernährungssouveränität, über den unerschütterlichen Glauben an die vielfältigen Werte der alten Sorten, hinter denen so viel mehr steckt als nur die Menge des Ertrags bis hin zum Anspruch, bei uns allen ein Bewusstsein und eine Wertschätzung für die Kulturartenvielfalt zu erzeugen, und so ein Umdenken in Bevölkerung und Politik anzustoßen.

Denn die Kulturartenvielfalt ist weltweit bedroht: Laut Welternährungsorganisation sind in den vergangenen Jahren 75 Prozent der Kulturarten verlorengegangen – in der EU sogar 90 Prozent.

Besonders dramatisch führt die Geschichte des Burgeiser Dinkels (*Triticum spelta*) das Drama vom Verlust der Kulturarten vor Augen: bei Umbauarbeiten auf einem Dachboden in Burgeis wurden Anfang der 2000er Jahre wenige Samen dieser Dinkelsorte gefunden. Sie waren in Zeitungspapier des Jahres 1895 eingewickelt. Sieben von diesen über 100 Jahre alten Samen brachten Edith und Robert zum Keimen – und konnten daraus dann neues Saatgut gewinnen. Buchstäblich eine Rettung in allerletzter Sekunde!





Quasi 200 varietà di cereali, oltre 400 di pomodori, poco meno di 60 di fagioli. A pochi altri la definizione di “custode di ricchezza” si addice meglio: dall’inizio del nuovo millennio, Edith e Robert Bernhard si dedicano alla coltivazione, all’allevamento e alla riproduzione di varietà di piante antiche, spesso rarissime.

Su una superficie di oltre 5.000 m2, tra Burgusio e Sluderno, i coniugi coltivano con grande zelo frutta, erbe aromatiche, bacche e ortaggi, ma li accomuna anche la passione per i cereali: dal 2003 hanno riprodotto le sementi di oltre 100 varietà di grano, circa 70 di orzo e alcune di segale e avena. Il clima secco, ventoso e soleggiato che pervade la Val Venosta è particolarmente adatto alla cerealicoltura: non a caso, un tempo era considerato il “granaio del Tirolo”.

Una tale varietà tiene impegnati tutto l’anno: si inizia a febbraio con la semina di melanzane e peperoni, mentre a marzo è la volta dei pomodori, ad aprile dei piselli, a maggio dei fagioli e infine a giugno delle insalate. E non abbiamo ancora menzionato frutta, cereali e bacche. La loro raccolta dura fino a metà novembre, poi a gennaio tocca al radicchio.

I due “giardinieri della diversità” facevano tutt’altro di professione: Edith lavorava come tecnica di laboratorio chimico, Robert era impiegato nell’amministrazione provinciale. Hanno acquisito le conoscenze di base sulla coltivazione e la riproduzione delle sementi frequentando dei corsi a partire dalla metà degli anni ‘90 e hanno poi accumulato una vasta esperienza.

Le motivazioni che li spingono a coltivare semi antichi, tradizionali e per lo più rari, alcuni dei quali a rischio di estinzione, sono molteplici.

Dal classico autoapprovvigionamento, che va di pari passo con il desiderio di ottenere la massima sovranità alimentare, alla fede incrollabile nella straordinaria ricchezza valoriale delle varietà antiche, dietro le quali si cela molto di più del mero quantitativo del raccolto, fino alla missione di promuovere una maggior consapevolezza rispetto alla biodiversità, stimolando un cambio di mentalità nella popolazione e nella politica.

La biodiversità è a rischio ovunque: secondo la FAO, negli ultimi anni, il 75 per cento delle varietà culturali è andato perduto a livello globale e nell’UE si parla addirittura del 90 per cento.

La storia del farro di Burgusio (*Triticum spelta*) è un esempio lampante del rischio di estinzione delle specie: durante la ristrutturazione di una soffitta a Burgusio, all’inizio degli anni 2000, sono stati rinvenuti alcuni semi di questa varietà, avvolti in un giornale datato 1895. Edith e Robert sono riusciti a far germogliare sette di questi semi ultracentenari e a ottenerne di nuovi... un autentico salvataggio dell’ultimo secondo!

# Weidenflechterei

## L'arte dell'intreccio

### dei vimini



Hüterin der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
Irmgard Gurschler-Klotz, Galsaun / Colsano

Es ist immer wieder überraschend und faszinierend für mich, zu erfahren, wie facettenreich das lebendige Kulturerbe sein kann. Dies wird mir ganz besonders klar, als ich Irmgard auf dem Weberhof besuche.

#### „FLECHTEN IST VIELFALT“

Es ist eine enorme Bandbreite unterschiedlicher Erzeugnisse, die Irmgard mit ihren bloßen Händen zu erschaffen vermag: von Taschen und Körben, Vasen, Kugeln, Blumenampeln über Wäschekisten, Lampenschirme und Rankhilfen bis hin zu Sitzmöbeln, lebenden Zäunen und ganzen Schränken – man könnte fast den Eindruck bekommen, dass sich ein Großteil der Dinge des täglichen Bedarfs aus Weidenzweigen herstellen lässt!

Genau diese Vielfalt an Möglichkeiten ist, was Irmgard an der Weidenflechterei so schätzt: „Man ist unglaublich frei in seiner Kreativität“, verrät sie mir. „Die Weide lässt fast alles mit sich machen und bleibt dabei als Pflanze dennoch unverwüstlich.“

Tatsächlich macht sich der Mensch dieses breite Nutzungsspektrum der Weide und ihre in jeder Hinsicht enorme Flexibilität schon seit Jahrtausenden zunutze: Bereits aus dem Mesolithikum stammen Seile und Fischernetze, die aus Weidenbast gefertigt wurden.

Dabei bewahren die Weidenflechter weitaus mehr als ausschließlich das Wissen um die verschiedenen Nutzungsformen der Weide und das kunsthandwerkliche Können des Flechtens an sich. Vielmehr erhalten sie mit ihrem Tun auch bestimmte, über Jahrhunderte gezüchtete Weiden-Kultursorten und bewährte Kultivierungsformen der Weiden.

#### IN DER OBHUT DES MENSCHEN ENTSTANDEN: KULTURWEIDEN

Denn je nach gewünschtem Verwendungszweck wurden die Weidenbäume einer strengen Selektion unterzogen: So gibt es eine große Bandbreite an frühblühenden, besonders pollenreichen Bienen-Weiden für die Imkerei, Flechtweiden für Korbmacherei und Zaunbau, Energieholzweiden für die Brennholzgewinnung und nicht

zuletzt Arzneiweiden, deren Rinde medizinisch genutzt wird. Allein über 400 Kultursorten der Korbweide sind auf diese Weise entstanden. Vermehrt werden sie in erster Linie nurmehr dort, wo sie aktiv genutzt werden. Daher überrascht es nicht, dass viele Weiden-Kultursorten inzwischen verschwunden oder zumindest vom Verschwinden bedroht sind.

### VON KOPFWEIDEN, LEBENDEN ZÄUNEN UND BODENKULTUREN: DIE VIelfALT DER KULTIVIERUNGSFORMEN

Je nach Kultursorte und Form der Nutzung haben sich zudem unterschiedliche Formen der Kultivierung herausgebildet. Kulturlandschaftsprägenden Charakter besitzen die Kopfweiden, von denen sich auch im Vinschgau an verschiedenen Stellen noch Exemplare befinden, insbesondere entlang der Etsch. Sie sind regelrechte Kulturbiotope und bieten auf kleinster Fläche Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten. Irmgard hat sich auf einer Parzelle, die einst Weinreben trug, eine Bodenkultur angelegt. Jetzt, im April, sind die Weiden, die schon einige Jahre auf dem Buckel haben, nur wenige Zentimeter hoch – ein sehr ungewöhnlicher Anblick für mich. „Ich habe die Zweige im Februar geschnitten und einen Teil davon zum Trocknen eingelagert. Circa zwei Wochen vor dem Verarbeiten weiche ich die Ruten in Wasser ein, damit sie ihre Biegsamkeit zurückerhalten“, erklärt sie mir. Ihre Pflanzen vermehrt sie selbst über Stecklinge: „Bei der Auswahl achte ich auf Kriterien wie die Robustheit der Mutterpflanze, die Biegsamkeit der Ruten und die Farbe der Rinde. Ich bin sehr froh über meine eigene Weidenkultur, denn auf diese Weise bin ich in Bezug auf mein Arbeitsmaterial nun weitgehend unabhängig geworden.“ Und ihre Erzeugnisse sind auf diese Weise echte Nullkilometer-Produkte!

Begonnen hat ihre Leidenschaft auf einem Ausflug in die Winterschule Ulten mit den Südtiroler Bäuerinnen. „Schon als Kind habe ich beim Kühehüten auf dem elterlichen Hof am Schlanderser Nördersberg immer wieder mal versucht, etwas zu flechten. Meist mit Lärchen- oder Birkenzweigen. Aber besonders stabil waren diese ersten Objekte nicht. Als ich dann mit den Bäuerinnen im Sommer 2003 in Ulten war, hat mich ein Lampenschirm aus Weidenranken so fasziniert, dass ich von diesem Thema nicht mehr losgekommen bin“, erzählt sie mir. „Ich habe mich sofort zum dortigen Kurs angemeldet und konnte im Herbst starten.“ Insgesamt drei Jahre dauerte ihre Aus-



bildung. Dies gab ihr die Möglichkeit, auch beruflich neu durchzustarten. „Zunächst habe ich das Flechten hobbymäßig betrieben, dann kamen immer mehr Anfragen von Freunden und Bekannten nach meinen Erzeugnissen. Schließlich wurde auch der Schlanderser Bauernmarkt auf mich aufmerksam und seit einigen Jahren habe ich dort einen eigenen Stand.“ Inzwischen ist die Weidenflechterei zu einer fixen Neben-erwerbsquelle auf dem Weberhof geworden. Ihr großes Wissen gibt Irmgard in Kursen weiter: Im Rahmen der Initiative „Aus unserer Hand“ der Südtiroler Bäuerinnen und in der Flechtwerkstatt des Bildungszentrums Schloss Goldrain. „Mein Ziel ist, das Wissen weiterzugeben, damit das alte Handwerk und die damit verbundenen Kenntnisse nicht verloren gehen“, verrät sie mir zum Schluss. „Und dabei beobachte ich ein wachsendes Interesse an diesem wunderbaren, nachhaltigen Naturmaterial.“





Sono sempre più sorpresa e affascinata dalle poliedriche sfaccettature del patrimonio culturale vivente. Me ne rendo conto ancor di più durante l'incontro con Irmgard al maso Weberhof.

### “L'INTRECCIO È CREATIVITÀ”

La gamma di prodotti che Irmgard è in grado di creare a mani nude è strabiliante: borse, panieri, vasi, sfere, fioriere sospese, ceste per il bucato, paralumi e supporti per rampicanti, ma anche divanetti, staccionate e interi armadi... sembra che tantissimi oggetti di uso quotidiano possano prendere vita da semplici rametti di salice!

È proprio tale molteplicità di impieghi ad affascinare Irmgard. “Questa tecnica artigianale non pone limiti alla creatività”, mi racconta, “i vimini possono essere utilizzati per fare quasi qualsiasi cosa, pur rimanendo indistruttibile”.

In effetti, l'uomo sfrutta l'ampio spettro di utilizzi del salice e la sua incredibile flessibilità da millenni. Già nel Mesolitico, cordame e reti da pesca venivano realizzati con la corteccia interna di questa pianta.

Gli intrecciatori di vimini custodiscono tutt'oggi un ricco bagaglio di conoscenze, che racchiude il sapere sulle diverse forme di utilizzo del salice, l'abilità artigianale dell'intreccio, ma anche i segreti di specifiche varietà colturali allevate nel corso dei secoli e le tecniche di coltivazione.

### LA CULTURA DEI SALICI PER MANO DELL'UOMO

A seconda della destinazione d'uso, queste piante caducifoglie sono state sottoposte a una rigida selezione: vi è un'ampia gamma di esemplari a fioritura precoce e particolarmente ricchi di polline per l'apicoltura, salici di vimini per i cestai e i costruttori di staccionate, altre specie, la cui corteccia è usata a scopo terapeutico e infine boschi per la produzione di legna da ardere. Basti pensare che solo di *Salix viminalis* – il vimini da intreccio – sono state create più di 400 varietà, che prosperano soprattutto dove vengono utilizzate attivamente. Non sorprende quindi che molte varietà siano scomparse o a rischio estinzione.

### **SALICI CAPITIZZATI, STACCIONATE VIVENTI E COLTURE DEL SUOLO: DIVERSE FORME DI COLTIVAZIONE**

A seconda del luogo e del tipo di utilizzo, si sono sviluppate diverse forme di coltivazione. I salici capitozzati, presenti soprattutto lungo le sponde dell'Adige, caratterizzano in modo peculiare il paesaggio culturale della Val Venosta. Si tratta di veri e propri "biotopi culturali", che in poco spazio costituiscono l'habitat di numerose specie animali e vegetali.

Qualche anno fa, Irmgard ha seminato un appezzamento che un tempo era coltivato a vite. Ora, in aprile, le piante sono alte solo pochi centimetri, uno spettacolo davvero insolito per me. "Ho potato questi alberi a febbraio e ho conservato alcuni rametti per farli seccare. Circa due settimane prima della lavorazione, li immergo in acqua in modo che riacquistino la loro flessibilità", mi spiega. È lei stessa a riprodurre le piante tramite talee. "In fase di selezione", aggiunge, "valuto la robustezza della pianta madre, la flessibilità dei viticci e il colore della corteccia. Sono entusiasta della mia coltivazione, perché mi consente di essere sempre più indipendente nell'approvvigionamento della materia prima". Non c'è dubbio che i suoi prodotti siano a chilometro zero! Tutto ebbe inizio con una visita alla *Winterschule Ulten* organizzata dall'Associazione delle Donne Coltivatrici Sudtirolesi. "Già da piccola, quando pascolavo le mucche nella fattoria dei miei genitori sul Monte Tramontana di Silandro, ogni tanto mi cimentavo nell'intreccio, per lo più con rametti di larice o betulla, ma ne ricavo oggetti poco consistenti. Quando nell'estate 2003 ero a Ultimo con le Coltivatrici Sudtirolesi, sono rimasta così affascinata da un abat-jour in viticci di salice, che non ho più potuto ignorare questa vocazione", mi racconta e prosegue: "Mi sono subito iscritta al corso e ho iniziato a frequentare in autunno". La sua formazione è durata in tutto tre anni e le ha dato l'opportunità di rimettersi in gioco anche dal punto di vista professionale. "All'inizio intrecciare era un hobby, poi sempre più amici e conoscenti hanno richiesto i miei prodotti. Infine, il mercato dei contadini di Silandro ha saputo della mia attività e da qualche anno ho un mio stand". Nel frattempo, l'intreccio di vimini ha portato al maso Weberhof una nuova fonte di guadagno. Irmgard trasmette le sue vaste conoscenze insegnando, sia nell'ambito dell'iniziativa "Dalle nostre mani", come collaboratrice delle Donne Coltivatrici Sudtirolesi sia nel laboratorio di intreccio del centro studi Castel Coldrano. "Il mio intento è quello di tramandare il sapere di questa antica arte manifatturiera, facendo sì che le conoscenze in essa racchiuse non vadano perdute. E osservo un interesse crescente per questo meraviglioso materiale naturale e sostenibile", conclude Irmgard.



# Schrockn



Hüter der Vielfalt  
Custodi di ricchezza  
**Paul Schwienbacher**  
und die Schrockner von Karthaus /  
e gli Schrockner di Certosa

Schrockn ist eine dieser kleinen und feinen Perlen des lebendigen Kulturerbes, die weitgehend im Verborgenen glänzen. Außerhalb des Schnalstals, so mein Eindruck, ist das Schrockn weitgehend unbekannt. Tatsächlich ist es auf den kleinen Ort Karthaus beschränkt. Ich treffe Paul Schwienbacher, den mit 40 Jahren jüngsten der Karthäuser Schrockner, um mehr über diese mystische Tradition herauszufinden.

„Es handelt sich um religiöses Brauchtum“, teilt mir Paul gleich zu Anfang des Gesprächs mit. Dieser Aspekt ist ihm sehr wichtig. „Es geht hier nicht um Folklore, oder darum, irgendwelche touristischen Erwartungen zu bedienen.“ Das Schrockn selbst ist im Grunde ganz einfach: „Wir Schrockner gehen in den Kirchturm, jeder nimmt sich eine der Kirchglocken, und dann versuchen wir, nach den Vorgaben des Taktgebers, des Dirigenten, die Glocken gleichzeitig zu schlagen“, erklärt mir Paul.

Er selbst hat vor 20 Jahren das Amt des „Dirigenten“ der Schrockner von seinem Vater übernommen, der Messner der Kirche war. „Ich habe meinen Vater schon als Kind in den Kirchturm begleitet und beim Schrockn zugehört. Seit 1980 war er Schrockner. Nach seinem Tod wollten die damaligen Schrockner eigentlich aufhören – aber dadurch, dass ich übernommen habe, wurde doch weitergemacht.“

Schon einmal hatte die Tradition des Schrockns auf des Messers Schneide gestanden: während des Faschismus. „Da war das Schrockn jahrelang ganz verboten. Dass die Leute nach dem Ende dieser dunklen Zeit wieder damit angefangen haben – das verrät doch viel über die Bedeutung des Schrockns für unsere Identität“, findet Paul. „Inzwischen haben wir sogar einen kleinen Kreis an Patinnen gefunden, die unsere Schürzen und Hüte sponsern. Lustigerweise sind das sämtlich Frauen.“ Dabei ist das Schrockn bislang immer rein männlich gewesen. Meist ging es nach dem Tod eines Schrockners auf einen seiner Söhne über, so wie auch bei Paul. „Natürlich sind Frauen nicht vom Schrockn ausgenommen. Bloß hatten wir bisher noch keine entsprechende Anfrage“, erklärt er mir. Im Moment sind sie zu sechst: ein Dirigent, fünf Schrockner. „Und drei Aushilfen“, so Paul. „Falls einer mal ausfällt.“

## KEIN SCHROCKN OHNE GLOCKEN

Inzwischen ist Paul selbst Messner der Pfarrkirche Sankt Anna, der ehemaligen Gesindedkirche des Kartäuserklosters Allerengelberg. Sie hat den Brand des Jahres 1924 überlebt, und in ihrem Kirchturm wird geschrockt. Und zwar an hohen religiösen Feiertagen: zu Fronleichnam, Kirchweih und am Herz-Jesu-Tag. Hauptfunktion des Schrockns



ist es, die örtliche Bevölkerung auf das große Fest aufmerksam zu machen: „Am Tag vorher schrocken wir um 17 Uhr, und dann erneut am Festtag selbst.“ An Kirchweih, dem Annatag, ist das Schrockn untrennbar mit dem Böllern verbunden. „Allerdings sind wir Schrocken unabhängig vom Wetter aktiv, während nur bei schönem Wetter geböllert wird“, erklärt mir Paul.

### „FRÜHER WURDE ÖFTER GESCHROCKT“

Wann genau mit dem Schrockn begonnen wurde, verliert sich im Dunkel der Geschichte. Klar ist nur: Die Anzahl der Gelegenheiten, zu denen geschrockt wird, hat sich in den vergangenen Jahrzehnten verringert. Einige religiöse Feiertage sind inzwischen abgeschafft worden, wie beispielsweise Peter und Paul. „Immer, wenn es eine Prozession gab, haben wir geschrockt. Inzwischen schrocken wir nurmehr drei Mal pro Jahr“, bedauert Paul. Und diese Zahl könnte sich in nicht allzu ferner Zukunft sogar noch vermindern. „Schon jetzt werden die drei Pfarreien von Karthaus, Katharinaberg und Unser Frau in Schnals von einem Pfarrer betreut. Es wird in Zukunft aufgrund des kirchlichen Personal Mangels wohl so sein, dass die Prozessionen zu den Festtagen nicht mehr in jedem Jahr in Karthaus stattfindet, sondern quasi in einem Rotationsverfahren zwischen den drei Orten aufgeteilt werden. Daran kann man nichts ändern, aber: Je seltener wir schrocken, umso größer ist das Highlight, wenn wir es dann tun.“ „Kann man denn theoretisch in jedem beliebigen Kirchturm schrocken?“, frage ich Paul. „Nein“, erklärt er mir. „Tatsächlich ist das Schrockn an die Glocken der Sankt Anna-Kirche gebunden. Denn sie verfügt noch über Glocken, bei denen der automatische Mechanismus, über den die Glocken normalerweise zum Klingen gebracht werden, deaktiviert werden kann. So etwas findet man kaum mehr.“

Auf meine naive Frage, wie man das Schrockn proben kann und wie die örtliche Bevölkerung zwischen Probe und „Ernstfall“ unterscheiden kann, klärt mich Paul auf: „Es gibt keine Proben. Immer wenn wir schrocken, ist das gleich live und zum jeweiligen Anlass. Je nach Tagesform schrocken wir kürzer oder länger. Wenn wir lange schrocken, wird das im Dorf so interpretiert, dass wir die hartnäckigen Wolken durchs Schrockn vertreiben wollen – ob es wolkig ist oder nicht“, verrät er mir mit einem Augenzwinkern.

Etwaige Fehler sind also weithin hörbar – und deshalb setzen die Schrocken alles daran, sie zu vermeiden. „Wir kriegen Kommentare von den Einwohnern – Lob, Tadel,

natürlich alles auf einer humorvollen Basis“, erzählt mir Paul. „Aber nicht nur das: Derjenige, der einen Fehler macht, ist im Anschluss *eine Runde* schuldig.“ Die kann er gleich im Anschluss ans Schrockn im „Gasthaus Grüner“ oder in der „Goldenen Rose“ begleichen, wo sich die Schrocken traditionell nach getaner Arbeit treffen. Dort erhalten sie zum Dank und zur Stärkung von den Wirten traditionell den Schrockenwein.



Lo Schrockn è una di quelle perle, piccole ma raffinate, del patrimonio culturale vivente, che rifugge nella penombra. Al di fuori della Val Senales è pressoché sconosciuta: di fatto, è una tradizione vissuta solo nel piccolo borgo di Certosa. Incontro Paul Schvienbacher, il più giovane degli Schrockner con i suoi 40 anni, per saperne di più. “È un’usanza religiosa”, esordisce Paul, menzionando l’aspetto per lui fondamentale e prosegue: “Non si tratta di folklore né di soddisfare le aspettative dei turisti”. Poi mi spiega il semplice svolgimento: “Noi Schrockner raggiungiamo il campanile della chiesa, prendiamo una delle campane e cerchiamo di batterla contemporaneamente al resto del gruppo, seguendo le indicazioni del direttore”.

Paul stesso ha assunto 20 anni fa il ruolo di direttore tramandatogli da suo padre, il sacrestano della chiesa, e mi racconta: “Da bambino lo accompagnavo al campanile e ascoltavo i rintocchi. Svolgeva questo compito dal 1980. Dopo la sua morte, gli Schrockner avrebbero voluto smettere, hanno continuato solamente perché sono subentrato io”.

In passato questa tradizione aveva già rischiato di finire nel dimenticatoio: durante il fascismo, infatti, fu vietata per molti anni. Al termine di quel periodo buio, la gente cominciò a far rivivere lo Schrockn e questo la dice lunga sull’importanza che riveste per la nostra identità”, commenta Paul. “Negli ultimi tempi si è formata anche una piccola cerchia di persone, disposte a sponsorizzare i nostri grembiuli e cappelli, curiosamente sono tutte donne.” Eppure finora questo costume è sempre stato prettamente al maschile, perché dopo la morte di uno Schrockner, toccava solitamente a uno dei suoi figli, come nel caso di Paul. “Naturalmente le donne non sono escluse, è solo che non hanno mai chiesto di partecipare sinora”, mi spiega. Attualmente, si contano cinque esecutori, un direttore e “tre sostituti, nel caso qualcuno non possa presentarsi”, aggiunge Paul.

### SENZA CAMPANE NIENTE SCHROCKN

Nel frattempo, lo stesso Paul è diventato sacrestano della Chiesa di Sant’Anna, sopravvissuta all’incendio del 1924, che una volta era frequentata dalla servitù dell’Abbazia di Allerengelberg. In occasione delle festività del Corpus Domini, del Santo Patrono e del Sacro Cuore di Gesù, nel suo campanile si svolge lo Schrockn, la cui funzione principale è quella di attirare l’attenzione degli abitanti: “Il giorno prima della ricorrenza suoniamo alle 17, e poi di nuovo il giorno stesso della festa”. Per il Santo Patrono, il



giorno di Sant'Anna, lo Schrockn è immancabilmente accompagnato dai petardi. “Noi possiamo suonare le campane a prescindere dalle condizioni meteorologiche, mentre i petardi vengono scoppiati solo con il bel tempo”, mi spiega Paul.

### “UNA VOLTA SI PRATICAVA PIÙ SPESSO”

Il momento esatto in cui è iniziato lo Schrockn si cela nell'oscurità della storia. L'unica cosa certa è che questa ricorrenza è andata scemando negli ultimi decenni, anche perché sono state abolite alcune festività religiose, come quella di San Pietro e Paolo. “Ogni volta che c'era una processione, eseguivamo lo Schrockn, ora invece ci limitiamo a tre volte l'anno”, afferma Paul dispiaciuto, perché questo numero potrebbe diminuire ulteriormente, in un futuro non troppo lontano. “Le tre parrocchie di Certosa, Monte S. Caterina e della Madonna di Senales sono già servite da un unico parroco. Presto, a causa della mancanza di personale ecclesiastico, le processioni per le festività probabilmente non si svolgeranno più a Certosa ogni anno, ma verranno fatte ruotare fra le tre località. Non possiamo farci niente, ma una cosa è sicura: quanto più raramente potremo esibirci, tanto maggiore sarà il coinvolgimento con cui lo faremo”. “Lo Schrockn si può riproporre in qualsiasi campanile?”, chiedo a Paul, che ribatte: “No, è legato alle campane della chiesa di Sant'Anna, perché qui si può disattivare il meccanismo automatico che normalmente le fa suonare; ed è raro trovare campanili così”.

Alla mia ingenua domanda su come ci si esercita allo Schrockn e su come la popolazione locale possa distinguere tra prove e “performance” vera e propria, Paul fugge ogni dubbio. “Non ci sono prove, suoniamo sempre dal vivo e per una certa ricorrenza. A seconda della giornata, l'esecuzione può durare di più o di meno. Nel primo caso, in paese si pensa che vogliamo allontanare le nuvole, anche quando non ce ne sono”, dice ammiccando.

Ogni errore è udibile a chilometri di distanza ed è per questo che gli Schrockner fanno di tutto per non sbagliare. “Riceviamo spesso commenti dai residenti, come elogi o richiami, sempre a sfondo umoristico, naturalmente”, racconta Paul, “ma non finisce qui: chi sbaglia deve offrire un giro di bevute.” La pena si sconta subito dopo l'esecuzione presso la Gasthaus Grüner o la Goldene Rose, dove di consueto si riunisce il gruppo, che tradizionalmente riceve il “vino Schrockner” dai locandieri in segno di ringraziamento.

# Anbau und Verarbeitung der Edelkastanie

# Coltivazione e lavorazione delle castagne



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
Franz Winkler, Kortsch / Corzes

Es ist ein sonniger Frühlingstag Ende März, als ich mich mit Franz Winkler in seinem bestens gepflegten Kastanienhain („Keschtn-Egart“) in Kortsch treffe. Auch jetzt, ohne Blätter, beeindruckt mich die alten, hochgewachsenen Bäume sehr. Manche sind über einhundert Jahre alt. Wie sehr es allerdings der menschlichen Pflege bedarf, dass die Kastanienhaine als Kulturbiotope weiterhin bestehen, erfahre ich erst im Gespräch mit Franz.

Als erstes erläutert er mir, dass die Europäische Edelkastanie zur Familie der Buchengewächse gehört und nicht, wie man vermuten könnte, mit der Rosskastanie verwandt ist. Und wer hätte gedacht, dass auf zehn veredelte Bäume mindestens ein wilder Baum kommt? Und weshalb? „Die Wildform trägt mehr Pollen“, klärt mich Franz auf. „Und ein Kastanienbaum trägt nur Früchte, wenn zwei verschiedene Kastaniensorten nebeneinanderstehen.“

Die menschliche Nutzung der Kastanie reicht schon sehr lange zurück, wohl fast 3.000 Jahre. Es waren die Römer, die die Edelkastanie im gesamten Gebiet ihres riesigen Reiches verbreiteten. In Tirol und im Speziellen in Südtirol wurden die Bäume ab dem 11. Jahrhundert gezielt angepflanzt. Kastanien gehörten zu den Grundnahrungsmitteln, auch hier im Vinschgau. „Schließlich“, so erklärt mir Franz, „kannte man damals noch keine Kartoffeln. Es war die Kastanie, die die periodischen Hungersnöte der damaligen Zeit etwas abmildern konnte.“

Große Verbreitung erfuhr die Edelkastanie schließlich während der Regierungszeit von Kaiserin Maria Theresia, die den Kastanienanbau in den von ihr regierten Kronländern, wie beispielsweise dem Burgenland, Slowenien, der Steiermark und dem südlichen Teil Tirols, förderte. Viele dieser während ihrer Regentschaft, aber auch schon zuvor gepflanzten Kastanienbäume existieren und prägen heute noch unser Landschaftsbild. Echte Methusalems!

Im Vinschgau wurden die Kastanienbäume bis in die Höhe von Kortsch hauptsächlich der Früchte wegen gepflanzt, während im Überetsch vielfach Niederwaldwirtschaft betrieben wurde. „Hierzu“, erklärt mir Franz, „wurden die Kastanienbäume alle 20 bis 30 Jahre auf Stock gesetzt. Hintergrund ist, dass dort viel Weinwirtschaft betrieben wurde und wird. Und für die Errichtung der sogenannten Pataune, der Weingutgerüste, brauchte man viele Pfähle aus Kastanienholz.“ Dies gehört freilich inzwischen weitgehend der Vergangenheit an, und auch die früher übliche Mischnutzung in Form der Beweidung und Mästung von Haustieren mit Kastanien findet sich heute nicht mehr. Über das gesamte Jahr hält einen so ein Kastanienhain bei hingebungsvoller Pflege auf Trab. Auch wenn man es ihm nicht unbedingt ansieht.

Sobald im Dezember die letzten Blätter vom Baum gefallen sind, gilt es, Laubstreu und Keschn-Igel sorgfältig zu räumen. „Sie können Schädlingen als Überwinterungsstätte dienen“, erklärt mir Franz. Ende März und Anfang April werden die Bäume gedüngt, bestenfalls mit abgelagertem Stallmist. Franz verwendet ersatzweise die anfallende Mulchmasse, also Keschn-Igel, Laub und Gras sowie organischen Dünger. „Auf keinen Fall jedoch sollte Kunstdünger verwendet werden“, so Franz, „und insbesondere kein kalkhaltiger Dünger.“ In den folgenden Monaten ist es außerdem wichtig, die Bäume wöchentlich zu wässern. Früher, so erzählt mir Franz, bewässerte er seinen Keschn-Egart noch mithilfe eines Waals. Und tatsächlich haben sich hiervon noch Spuren in seinem Egart erhalten.

Im ausgehenden September und Oktober dann trägt die Arbeit im wahrsten Sinne des Wortes Früchte: Die Keschn-Ernte beginnt! Jeden Tag ist Franz jetzt in seinem Egart unterwegs. „Es ist wichtig, die Früchte täglich zu sammeln, damit sie nicht austrocknen“, verrät er mir. Seine Frau Waltraud, die er liebevoll „Keschnbäuerin“ nennt, kümmert sich um das Sortieren und Abpacken der Früchte sowie um den Verkauf.

### **SUPPE! KRAPFEN! KUCHEN! HERZEN! – HONIG? UND SOGAR BIER?**

Über den Frischverzehr hinaus – am liebsten natürlich beim Törggelen – existiert eine große Vielzahl unterschiedlicher Rezepte, deren Hauptzutat die Esskastanie ist. Wer kennt sie nicht, die süßen Kastanienherzen, die ab Ende September in vielen Südtiroler Konditoreien und Bäckereien verführerisch in der Auslage auf Genießer warten? In vielen Familien gibt es Rezeptbücher mit Kastaniengerichten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. So auch in Franz' Familie. Dass es aber auch solche Besonderheiten wie Kastanienhonig oder sogar Kastanienbier gibt – das sind überraschende Neuigkeiten für mich!



## GIBT ES EINE ZUKUNFT FÜR DIE KASTANIE IM VINSCHGAU?

Bei unserem abschließenden Rundgang durch die aktiv bewirtschafteten und aufgelassenen Kastanienhaine von Kortsch und Schlanders kommen wir auf die Gefährdung der Kastanienkultur im Vinschgau zu sprechen.

2014 trat die aus Asien stammende Esskastanien-Gallwespe in Schlanders und Kortsch erstmals auf. Sichtbares Zeichen ihrer Präsenz sind verkrüppelte Blätter und ein ausbleibender Fruchtansatz. Der Ertragsausfall kann riesig sein. „Bei uns“, so Franz, „waren es 95 Prozent.“ Zum Glück gibt es eine andere, ebenfalls aus Asien stammende Gallwespenart, die den Schädling parasitiert: der *Torymus sinensis*. „Durch die Ausbringung des natürlichen Gegenspielers stellt die Kastanien-Gallwespe hier im Vinschgau und Südtirol vorläufig kein großes Problem mehr dar“, so Franz. Der Nützling wird im Piemont gezüchtet und von der Forstbehörde im Bedarfsfall zum Einsatz gebracht.

Wir kommen an einigen Bäumen vorbei, die Spuren von Rindenkrebs zeigen. „Dieser wird durch eine aus Asien über Nordamerika eingeschleppte Pilzkrankheit verursacht, die 1957 in Südtirol erstmals erwähnt wurde“, erklärt mir Franz. „Sie verstopft die Saftleitbahnen der Bäume und bringt Astpartien oder mitunter den ganzen Baum zum Absterben. Allerdings gibt es einen hypovirulenten, gutartigen Krebs, der den bösartigen Krebs bekämpft.“ Ein Eingreifen des Menschen ist also nicht nötig – der Baum heilt sich selbst.

Wirklich bedroht wird die Kastanienkultur im Vinschgau durch eine ganz andere Entwicklung: Viele Kastanienhaine sind im vergangenen Jahrhundert aus ökonomischen Gründen anderen Nutzungsformen gewichen. Zu arbeits- und kostenintensiv ist ihre Pflege. Aufwand und Ertrag stehen in keinem guten Verhältnis. Und so drohen die alten Baumriesen endgültig aus dem Vinschgau zu verschwinden.



In una soleggiata giornata di fine marzo incontro Franz Winkler nel suo castagneto (*Ketschn-Egart*) curato in modo esemplare a Corzes. Anche in questo periodo, benché senza foglie, gli antichi e maestosi alberi lasciano senza parole; alcuni sono persino plurisecolari. Tuttavia, scopro solo parlando con Franz quante cure siano necessarie da parte dell'uomo per garantire che i castagneti continuino a esistere come "biotopo culturale".

Innanzitutto, mi spiega che il castagno europeo appartiene alla famiglia delle fagacee e non è, come si potrebbe supporre, imparentato con l'ippocastano. E chi avrebbe mai pensato che ogni dieci alberi innestati ce ne sia uno selvatico? E perché è necessario? "La pianta selvatica contiene più polline", mi spiega Franz, "e un castagno dà i suoi frutti solo quando due diverse varietà si trovano l'una accanto all'altra".

Quella tra l'uomo e le castagne è una storia che dura da quasi 3.000 anni. Furono i Romani a diffondere questo frutto in ogni angolo del loro vasto impero. Nel Tirolo, e nello specifico in Alto Adige, i castagni sono stati coltivati a partire dall'XI secolo. Un tempo, anche qui in Val Venosta, questo alimento costituiva una delle fonti basilari di nutrimento. "Allora non si conoscevano le patate. Solo le castagne riuscivano a sopprimere, in qualche modo, alle periodiche carestie dell'epoca".

Il castagno ricevette una "spinta finale" durante il regno dell'imperatrice Maria Teresa, che ne promosse la coltivazione nelle terre governate, come il Burgenland, la Slovenia, la Stiria e il Tirolo meridionale. Molti dei castagni piantati durante la sua reggenza, ma anche prima, esistono ancora oggi e contraddistinguono il nostro paesaggio. Sono dei veri matusalemmi!

In Val Venosta, i castagni venivano piantati fino all'altezza di Corzes soprattutto per i loro frutti, mentre nell'Oltradige si praticava spesso la selvicoltura a ceduo. "A questo scopo", spiega Franz, "i castagni venivano tagliati ogni 20-30 anni. Il motivo è da rintracciare nella viticoltura: per la costruzione del cosiddetto *pataune*, l'impalcatura del vigneto, erano necessari numerosi pali in legno di castagno". Naturalmente, questo è perlopiù un ricordo del passato, così come lo sfruttamento dei castagneti per il pascolo e l'ingrasso di animali domestici.

Un bosco come questo richiede cure scrupolose durante tutto l'anno, anche se non si direbbe.

Quando gli alberi sono del tutto spogli, a dicembre, è necessario eliminare la distesa di foglie e ricci che si è formata. "Potrebbero insidiarvisi i parassiti al riparo per lo svernamento", commenta Franz. Verso fine marzo e inizio aprile, gli alberi vengono concimati: preferibilmente con letame stagionato o, in alternativa, Franz utilizza proprio il pacciame raccolto, ovvero ricci, foglie ed erba, oltre a concimi organici. "In

nessun caso si devono usare fertilizzanti artificiali", spiega Franz, "e tanto meno quelli calcarei". Anche nei mesi successivi è importante annaffiare gli alberi ogni settimana. Franz mi racconta che per farlo utilizzava un canale di irrigazione di cui, in effetti, sono rimaste delle tracce.

A fine settembre e a ottobre, finalmente, il duro lavoro dà i suoi frutti nel vero senso della parola: inizia la raccolta! Giorno dopo giorno, Franz percorre in lungo e in largo il castagneto: "È importante raccoglierle ogni giorno per evitare che si secchino". Sua moglie Waltraud, che lui chiama affettuosamente *Keschnbäuerin* (contadina delle castagne), si occupa della selezione e del confezionamento, oltre che della vendita.

### ZUPPE, CIAMBELLE, TORTE, CUORI, MIELE... E PERSINO BIRRA!?

Oltre al consumo fresco, soprattutto durante il *Törggelen* (tradizionale usanza culinaria autunnale, NdT), si cucinano una varietà di piatti che hanno come ingrediente principale proprio la castagna. Chi non conosce i deliziosi cuori ricoperti di cioccolato, in tedesco *Keschntherz*, che dalla fine di settembre adornano le vetrine di innumerevoli pasticcerie e panetterie altoatesine? In molte famiglie si conservano ricettari con pietanze a base di castagne, che vengono tramandati di generazione in generazione, così come accade nella famiglia di Franz. Ma scoprire che esistono anche altre specialità che derivano da questo frutto, come il miele o addirittura la birra, mi ha lasciato davvero a bocca aperta!

### COSA RISERVA IL FUTURO ALLA CASTAGNA IN VAL VENOSTA?

Al termine delle visite ai castagneti di Corzes e Silandro, un tempo coltivati attivamente e poi abbandonati, parliamo dei rischi per la coltura del castagno in Val Venosta. Nel 2014, per la prima volta, a Silandro e Corzes è giunto dall'Asia il cinipide del castagno, che causa foglie deformate e mancanza di allegagione, comportando perdite di



raccolto talvolta significative. “Nel nostro caso è andato perso il 95 per cento”, si rammarica Franz. Fortunatamente, esiste un’altra specie di imenottero, anch’esso originario dell’Asia, che contrasta il parassita: il *Torymus sinensis*. “Grazie alla diffusione del suo antagonista naturale, per il momento il cinipide del castagno non è più un grosso problema qui in Val Venosta e in Alto Adige in generale”, afferma Franz. L’insetto salvifico viene allevato in Piemonte e utilizzato dalle autorità forestali al momento del bisogno.

Camminando accanto ad alcuni alberi, notiamo che alcuni presentano tracce di cancro corticale. “È causato da una patologia fungina giunta dall’Asia attraverso il Nord America e menzionata per la prima volta in Alto Adige nel 1957”, mi spiega Franz. “Ostruisce i vasi linfatici delle piante, provocando la morte di alcuni rami o talvolta dell’intero albero. Per fortuna esiste un ceppo virulento benigno, che combatte questa malattia”. Non è quindi necessario l’intervento umano: l’albero guarisce da solo. La cultura del castagno in Val Venosta è in realtà minacciata da tutt’altre circostanze: nel corso dell’ultimo secolo, per motivi economici, molti castagneti hanno ceduto il passo ad altre forme di coltivazione, poiché la loro cura è alquanto dispendiosa e richiede molto lavoro. I ricavi non compensano gli sforzi. E così, i maestosi e antichi alberi della Val Venosta rischiano di scomparire.

# Anbau und Verarbeitung der Palabirne

# Coltivazione e lavorazione della pera Pala



Hüter der Vielfalt  
Custodi di ricchezza

**Petra Windegger, Elmar Prieth**  
und alle übrigen Mitglieder des  
Organisationskomitees Palabir /  
e tutti i membri del Comitato  
della pera Pala,  
Glurns / Glorenza

Bis zu 20 Meter hoch und teils mehrere Jahrhunderte alt sind die Palabirnbäume, die man im Oberen Vinschgau noch in einer größeren Dichte und Vielzahl finden kann. Einst selbstverständlicher Teil des Alltags der Menschen, ist die Birne inzwischen vom Verschwinden bedroht. Ich fahre nach Glurns, dem „Epizentrum“ der Palabirne, um mit Petra und Elmar vom Glurnser Palabirn-Komitee über die Perspektiven für die alte Birnenrarität zu sprechen.

**Petra, Elmar, ihr seid amtierende Vorsitzende und Präsident des Glurnser Palabirn-Komitees. Bitte erzählt uns doch kurz etwas über Eure Arbeit.**

Das Palabirn-Komitee gibt es seit 2007. Damals gab die Stadt Glurns eine Erfassung ihrer Palabirnbäume in Auftrag. 142 Bäume wurden erfasst, und nicht nur das: Ein Baumsachverständiger ermittelte auch den Zustand der Einzelbäume und welche Maßnahmen theoretisch erforderlich wären, um sie zu erhalten.

Wir hatten einfach das Gefühl, dass wir etwas für die Palabirne und gegen den fortschreitenden Verlust der Palabirnbäume im Oberen Vinschgau unternehmen müssen. Aktuell haben wir sieben Mitglieder, alle sind ehrenamtlich tätig. Seit 2008 organisieren wir zusammen mit dem Bildungsausschuss Glurns jährlich im September die Palabiratage, die inzwischen über die Grenzen Südtirols hinaus bekannt sind und viele Gäste anziehen.

Mit unseren Aktivitäten möchten wir Bewusstsein schaffen für diese jahrhundertealte Birnensorte und verbesserte Möglichkeiten schaffen für ihre Vermarktung. Anlässlich der Palabiratage haben wir ein Programm mit der örtlichen Gastronomie auf die Beine gestellt, die in dieser Zeit viele besondere und kreative Rezepte mit der Palabirne anbietet. Es wäre wunderbar, wenn die alten Bäume gepflegt und neue gepflanzt werden würden!

**Und warum engagiert ihr Euch für die Palabirne? Was ist Euer persönlicher Antrieb, Eure Motivation?**

Die Palabirnbäume sind Teil unserer Identität. Insofern stimmt es schon: Was den Laasern die Marille, ist für uns Glurnser die Palabirne. Die alten Hochstammbäume

sind einfach wunderschön. Als Einzelbäume, aber auch im Verbund in einer Streuobstwiese. Und von großer Wichtigkeit für die Biodiversität. So ein alter Hochstammbaum beherbergt ja eine große Vielzahl an Arten.

Wenn du im Oberen Vinschgau unterwegs bist, begegnen dir diese Bäume noch immer recht häufig. Oft sind sie landschaftsprägend. Sie erzählen Geschichten aus einer Zeit, in der im Vinschgau noch eine andere Form des Obstanbaus als heute betrieben wurde. Für uns sind mit diesen Bäumen Kindheitserinnerungen verbunden. Es ist für uns jedes Jahr aufs Neue ein Fest, im September eine saftige, reife, zuckersüße Palabirne frisch vom Baum zu genießen, oder auch die alten Palabirn-Rezepte zu kochen, die in unseren Familien seit Generationen weitervererbt werden. Inzwischen ist ja auch wissenschaftlich belegt, was man bei uns schon seit Jahrhunderten weiß: Die Palabirne steckt voller gesunder Inhaltsstoffe.

Der Vinschgau ohne Palabirnbäume ist für uns schlichtweg nicht vorstellbar!

### Wie beurteilt ihr die aktuelle Situation des Palabirnanbaus und seine Zukunftsaussichten?

Früher war die Palabirne bei uns ein Grundnahrungsmittel. Das Mehl, das aus den getrockneten Birnen hergestellt wurde, diente unter anderem als Ersatz für Zucker. Diese Zeiten sind lange vorbei. Heute bewegen wir uns in einem Spannungsfeld zwischen ausbleibender Pflege, was häufig kostenbedingt ist, und der identitätsstiftenden Rolle der Birnbäume im Oberen Vinschgau.

Für Pflege und Ernte bedarf es theoretisch einer Hebebühne – die Loan verwenden heute nur noch wenige. Es ist nämlich nicht ganz ungefährlich, auf so eine schmale Einholmleiter in schwindelerregende Höhe zu klettern. Aber so eine Hebebühne kostet ganz schön viel Geld. Und man muss sich gut organisieren. Zur Erntezeit, die nur wenige Wochen im Jahr dauert, brauchen im Prinzip alle zur gleichen Zeit eine Hebebühne. Bis man einen der großen Hochstammbäume abgeerntet hat – das dauert! Viel mehr als drei bis vier große Bäume schafft man nicht pro Tag. Verschärft wird die Situation noch dadurch, dass die Birne nicht lagerfähig ist und sehr schnell verarbeitet werden muss.

Schwer getroffen hat uns auch die Corona-Pandemie. 2020 mussten wir die Palabirntage ganz absagen, 2021 konnten wir sie immerhin in verkleinertem Format durchführen. Inzwischen sind wir dankbar für alles, was sich realisieren lässt!





I peri dell'Alta Val Venosta raggiungono i 20 metri di altezza e, sebbene alcuni siano plurisecolari, sono ancora presenti in grande quantità e varietà; ma se un tempo il loro frutto era un alimento base, oggi rischia di scomparire. Mi reco a Glorenza, la "culla" di questa delizia, per parlare con Petra ed Elmar, membri del Comitato della pera Pala, sulle prospettive dell'antico frutto.

**Petra, Elmar, voi siete rispettivamente presidente ad interim e presidente del Comitato della pera Pala di Glorenza. Di cosa vi occupate?**

Il Comitato esiste dal 2007, quando la città di Glorenza ha commissionato un'indagine sui suoi alberi di pera Pala in cui sono stati censiti 142 esemplari. Inoltre, un esperto ha determinato le condizioni delle singole piante, condividendo le misure teoricamente necessarie per preservarle.

Abbiamo semplicemente sentito il dovere di agire contro la progressiva perdita di questi frutteti in Alta Val Venosta. Attualmente contiamo sette membri, tutti volontari.

Dal 2008, insieme al Comitato per l'educazione permanente di Glorenza, organizziamo ogni anno le Giornate della pera Pala, la cui fama travalica i confini della Val Venosta, attirando molti turisti.

Il nostro scopo è far conoscere meglio questa varietà ultracentenaria e creare migliori opportunità di commercializzazione. In occasione delle Giornate della pera Pala, abbiamo messo a punto un programma con i ristoranti locali, così da offrire agli avventori numerose ricette speciali e creative a base di questa delizia. Sarebbe meraviglioso se gli antichi alberi venissero curati e se ne piantassero di nuovi!

**Perché vi impegnate così tanto per la pera Pala? Qual è la vostra spinta interiore, la vostra motivazione?**

Questa coltivazione fa parte della nostra identità. Si può affermare che la pera Pala sta a noi abitanti di Glorenza come l'albicocca sta a quelli di Lasa. I venerandi alberi ad alto fusto non sono semplicemente bellissimi, sia presi singolarmente che nell'intero frutteto, bensì sono fondamentali per la biodiversità, in quanto attirano una notevole varietà di specie.

Girovagando per l'Alta Val Venosta, ti imbattevi spesso in questi alberi, che danno un'impronta peculiare al paesaggio e raccontano la storia di una frutticoltura totalmente diversa da quella odierna. Questi peri sono custoditi nei nostri ricordi d'infanzia. Per noi è una goduria quando a settembre arriva il momento di assaporare una pera Pala succosa, matura e dolce come lo zucchero, appena colta dall'albero o cucinata secondo una delle antiche ricette che si tramandano nelle nostre famiglie da generazioni. Oggi, ciò che da queste parti è risaputo da secoli viene confermato anche dalla scienza: la pera Pala è ricca di sostanze salutari. La Val Venosta non sarebbe la stessa senza i peri Pala!

### **Qual è secondo voi la situazione attuale della coltivazione della pera Pala e quali le prospettive future?**

Un tempo, in questa zona, la pera Pala era un alimento base. La farina prodotta con le pere essiccate fungeva, tra gli altri, da succedaneo dello zucchero.

Oggi, invece, viviamo un sentimento contrastante tra i costi di mantenimento e la valenza identitaria dei peri dell'Alta Val Venosta.

In teoria, per la cura e la raccolta è necessaria una piattaforma aerea. Sono rimasti in pochi a utilizzare ancora oggi il *loan*, considerando i rischi che comporta salire su questa scala a un solo montante per raggiungere altezze vertiginose. Tuttavia, un carrello sollevatore costa molto e bisogna organizzarsi anticipatamente, perché nel periodo della raccolta, che si concentra in poche settimane, tutti ne hanno bisogno. Inoltre, per "alleggerire" questi alberi ad alto fusto serve tempo: in un giorno se ne finiscono tre o quattro. La situazione si complica considerando che le pere non possono essere conservate a lungo e devono essere lavorate tempestivamente.

Anche la pandemia da COVID-19 ci ha duramente colpiti. Nel 2020 abbiamo dovuto cancellare le Giornate della pera Pala e nel 2021 le abbiamo organizzate in forma ridotta. Siamo comunque riconoscenti per quello che è possibile fare.



# Filzen

# Feltratura



Hüterin der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
Gaby Famos, Vnà

Es ist ein urgemütliches Wohnzimmer, in das Gaby mich zum Gespräch bittet: Die Wände schmücken gefilzte Teppiche, auf den Fenstersimsen stehen Filztiere in vielerlei Farben und Formen, Blütenranken aus Filz ziehen sich an den Gardinenstangen entlang und die Wohnzimmerlampe wird von einem Filzschirm gekrönt. Keine Frage: Filz schafft Behaglichkeit.

Auf dem Boden lümmeln sich drei Border Collies, die mich gleich daran erinnern, wem wir den Rohstoff für Gabys famose Filzarbeiten zu verdanken haben: den Schafen! Genauer gesagt: den 200 Schafen, die Gaby und ihr Mann Jon seit vielen Jahren halten, hüten, umsorgen und alpen. „Wir haben keine reinrassigen Schafe. Vielmehr haben wir in die weißen Alpenschafe immer verschiedene alte Rassen, die für die Alpen typisch sind, eingekreuzt“, erläutert mir Gaby. „Die Alpenschafe werden zwar von den Fleischhändlern, die wir beliefern, verlangt. Es ist einfach mehr dran an diesen Tieren. Sie sind aber definitiv weniger geländegängig als die einheimischen, leichteren Rassen, die wir aus diesem Grunde sehr schätzen.“

Zum Filzen ist Gaby zufällig gekommen: Jahrelang hatte sie im Sommer vor allem auf Kuhalpen gearbeitet – bis sie vor rund 30 Jahren ihren Mann Jon kennenlernte, der, wie sein Vater auch, mehrere hundert Schafe hielt. „Damals konnte man mit dem Verkauf der Wolle noch etwas verdienen – nicht viel, aber immerhin. Zwischenzeitlich hatte die Wolle dann überhaupt keinen Wert mehr und wurde von den Schafhaltern entsorgt oder verbrannt. Dies hat sich zum Glück wieder verändert“, erklärt mir Gaby. „Inzwischen wird weniger weggeworfen und mehr verarbeitet. Der Wolle von unseren heimischen Almen wird wieder mehr Wertschätzung entgegengebracht.“

Und das ist einfach nur erfreulich: Denn der „Roh-Stoff“ lässt sich außerordentlich vielfältig zum Einsatz bringen: vom Gebrauch als Dämmmaterial, Klapperschutz und Schneckenbremse über die Verwendung für Dichtungsringe und Staubsaugerzubehör bis hin zu Düngemittel. Düngemittel? „Tatsächlich kann ich einen Teil der überschüssigen Wolle inzwischen an eine Firma verkaufen, die daraus Düngepellets herstellt“, erläutert mir Gaby. Aber die Wertschätzung des Materials Wolle und eine entsprechende Nachfrage nach heimischer Produktion bringt es auch mit sich, dass die Schafhaltung wieder attraktiver wird und die Almen weiterhin bestoßen werden. Denn so viele Weiden sind im Alpenraum in den vergangenen Jahrzehnten schon brachgefallen und auf diese Weise wertvolle, sehr artenreiche Lebensräume verlorengegangen. „Tatsächlich bestoßen auch wir nicht mehr all unsere Flächen“, bedauert Gaby. Unter anderem liegt das auch an der zunehmenden Verbreitung des Wolfs: „Die Weidegründe im Val d’Uina kann man nicht wolfsicher zäunen. Deshalb lassen wir unsere Schafe jetzt bis Anfang Mai auf Flächen am Inn weiden und bringen sie dann über den Sommer auf



die Gemeinschaftsweide von Ramosch. Außer von uns wird diese Weide nur noch von einem weiteren Schafhalter genutzt. Ursprünglich bestand die Weidegemeinschaft mal aus zehn, zwölf Bauern.“ Aber wer kennt schon die Zukunft? Vielleicht ändert sich auch diese Situation eines Tages mal wieder.

Gaby war jedenfalls gleich begeistert von dem tollen Naturmaterial, das ihr, angesichts von zwei Schafschuren pro Jahr, in rauen Mengen zur Verfügung steht. Anfangs hat sie die Wolle vor allem versponnen und Kleidung daraus gestrickt. Über eine Freundin kam sie dann zum Filzen – das sie nicht mehr losgelassen hat. „Mein Wissen habe ich mir vor allem durch Kurse erworben; inzwischen gebe ich mein Wissen selbst in Kursen weiter“, freut sich Gaby. Vor 20 Jahren schon wurde die „Filzszene Graubünden“ gegründet, ein Forum für Austausch, Weiterbildung und Inspiration für alle Filz-Fans. „Insgesamt ist das Interesse am Filzen sehr groß“, bestätigt mir Gaby. „Aber auch ganz grundsätzlich beobachte ich ein lebendiges und wachsendes Interesse an Heimarbeit und Handwerk, und dies schon vor Ausbruch der Covid-Pandemie.“

Sie sind also gut, die Perspektiven für das jahrtausendealte Handwerk des Filzens, wohl eine der ältesten Fertigkeiten der Menschheit. Es wird angenommen, dass bereits die Menschen des Mesolithikums, vor etwa 10.000 Jahren, die Technik beherrschten. Da es sich um einen natürlichen Rohstoff handelt, der leicht verwittert, finden sich freilich nur wenige archäologische Belege hierfür. „Es wurden Funde im Permafrost Zentralasiens, Russlands und der Mongolei gemacht. Und dabei kam auch nicht nur Schafswolle zum Einsatz, denn es lässt sich ja zum Beispiel auch Kamelhaar zu Filz verarbeiten“, erläutert mir Gaby. „An der Technik des Filzens selbst aber hat sich über all die Jahrtausende nichts Wesentliches verändert.“





Gaby mi ospita in un salotto molto accogliente, dove le sue creazioni in feltro dominano la scena: dei tappeti adornano le pareti, animaletti di vari colori e forme popolano i davanzali delle finestre, intrecci floreali corrono lungo i bastoni delle tende e un paralume impreziosisce il lampadario. Senza dubbio, il feltro crea una calorosa atmosfera. Tre Border Collie si sdraiano sul pavimento, ricordandomi subito chi dobbiamo ringraziare per la materia prima dei favolosi lavori di Gaby: le pecore! A essere precisi, le 200 pecore che lei e suo marito Jon mantengono, curano, accudiscono e alpeggiano da molti anni. “Non abbiamo pecore pure. Al contrario abbiamo sempre incrociato diverse razze autoctone con la pecora bianca alpina”, mi spiega Gaby. “Quest’ultima è molto richiesta dai commercianti di carne che riforniamo perché più polposa. Al contempo, però, si ambienta meno facilmente nelle diverse superfici rispetto alle razze autoctone più leggere, che per questo motivo apprezziamo molto”.

Gaby si è avvicinata al mondo della feltratura per caso: dopo aver lavorato per molte estati al pascolo con le mucche, circa 30 anni fa conobbe il marito Jon che, come suo padre, allevava centinaia di pecore. “A quel tempo si poteva ancora guadagnare qualcosa vendendo la lana, sebbene non molto. Poi questa materia prima perse qualunque tipo di valore e veniva smaltita o bruciata dagli allevatori. Per fortuna, la situazione è nuovamente cambiata”, mi racconta Gaby, “Oggi si butta via di meno e si lavora di più: la lana di pecora dei nostri alpeggi è più apprezzata rispetto ad alcuni anni fa.” E menomale, perché il “tessuto originale” può essere utilizzato in una straordinaria varietà di modi, ad esempio come materiale isolante, fermaporte e repellente per lumache, materia prima per oggetti di design e pareti divisorie, ma anche come strumento per la lucidatura, per guarnizioni ad anello e accessori per l’aspirapolvere, persino come fertilizzante. Fertilizzante? “Oggi posso vendere parte della lana in eccesso a un’azienda che ne ricava pellet per concimare”, racconta Gaby. Ma l’apprezzamento di questo materiale e la corrispondente richiesta di produzione autoctona fanno sì che l’allevamento delle pecore guadagni nuova attrattiva e che gli alpeggi continuino a essere “popolati”. Ciò è indubbiamente un bene, dato che negli ultimi decenni sono già stati abbandonati molti pascoli, causando la scomparsa di habitat preziosi e ricchi di specie. “In effetti, nemmeno noi pascoliamo più tutte le nostre aree”, si rammarica Gaby. In parte dipende anche dalla presenza di lupi: “I pascoli della Val d’Uina non possono essere recintati. Per questo motivo conduciamo le nostre pecore lungo le sponde dell’Inn da adesso fino all’inizio di maggio, mentre in estate le portiamo nel pascolo comune di Ramosch, che condividiamo con un solo allevatore, mentre in origine vi si ritrovavano in dieci, dodici mandriani”. Ma chissà... forse un giorno la situazione cambierà nuovamente.

Gaby è sempre stata entusiasta di questa materia prima, di cui oggi dispone in grande quantità, grazie alla doppia tosatura annuale. Inizialmente filava la lana per produrre capi d'abbigliamento, poi, grazie a un'amica, si è avvicinata alla feltratura e non l'ha più abbandonata. "Mi sono fatta una cultura soprattutto frequentando dei corsi e, nel frattempo, ho cominciato a insegnare io stessa", commenta Gaby compiaciuta. Venti anni fa è stato fondato il *Filzscene Graubünden*, un forum per lo scambio, la formazione e l'ispirazione degli appassionati di feltro. "Tutto sommato c'è molta curiosità verso questa tecnica", prosegue, "e stiamo osservando un interesse vivo e crescente anche per i lavori casalinghi e l'artigianato, sin da prima della diffusione del coronavirus". La lavorazione artigianale del feltro, una delle pratiche più antiche dell'umanità, ha davanti a sé buone prospettive. Si ritiene che già gli uomini del Mesolitico, circa 8.000 anni fa, padroneggiassero questa tecnica, anche se a causa del facile deterioramento, disponiamo di scarse testimonianze archeologiche. "Sono stati ritrovati alcuni esemplari nel permafrost dell'Asia centrale, della Russia e della Mongolia. E non solo di lana di pecora, infatti anche il pelo di cammello, ad esempio, può essere trasformato in feltro" specifica Gaby, "ma la tecnica della feltratura in sé non è cambiata in modo significativo nel corso dei millenni."



# Getreideanbau

## Cerealicoltura



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
Karl Perfler, Tschengls / Cengles

Es ist 4:30 Uhr in der Früh an einem verregneten Julimorgen. Ich stehe an der Staatsstraße 38 in Eyrs. Alles schläft. Alles? Nein. Auch heute Morgen, bei diesem Wetter und zu dieser Unzeit ist er unterwegs, um sein Brot auszufahren: Karl Perfler. Und heute darf ich ihn begleiten.

Karl ist nicht einfach nur jemand, der in der ehemaligen Kornkammer Tirols irgendein Getreide anbaut. Und so produziert er auch nicht nur einfach irgendein gesichts- und namenloses Brot. Mit seinem „aufrichtigen Brot“, wie er es nennt, ist eine Vision verbunden: „Die goldene Farbe der schwebenden Kornfelder wird in das Tal der jungen Etsch zurückfinden.“

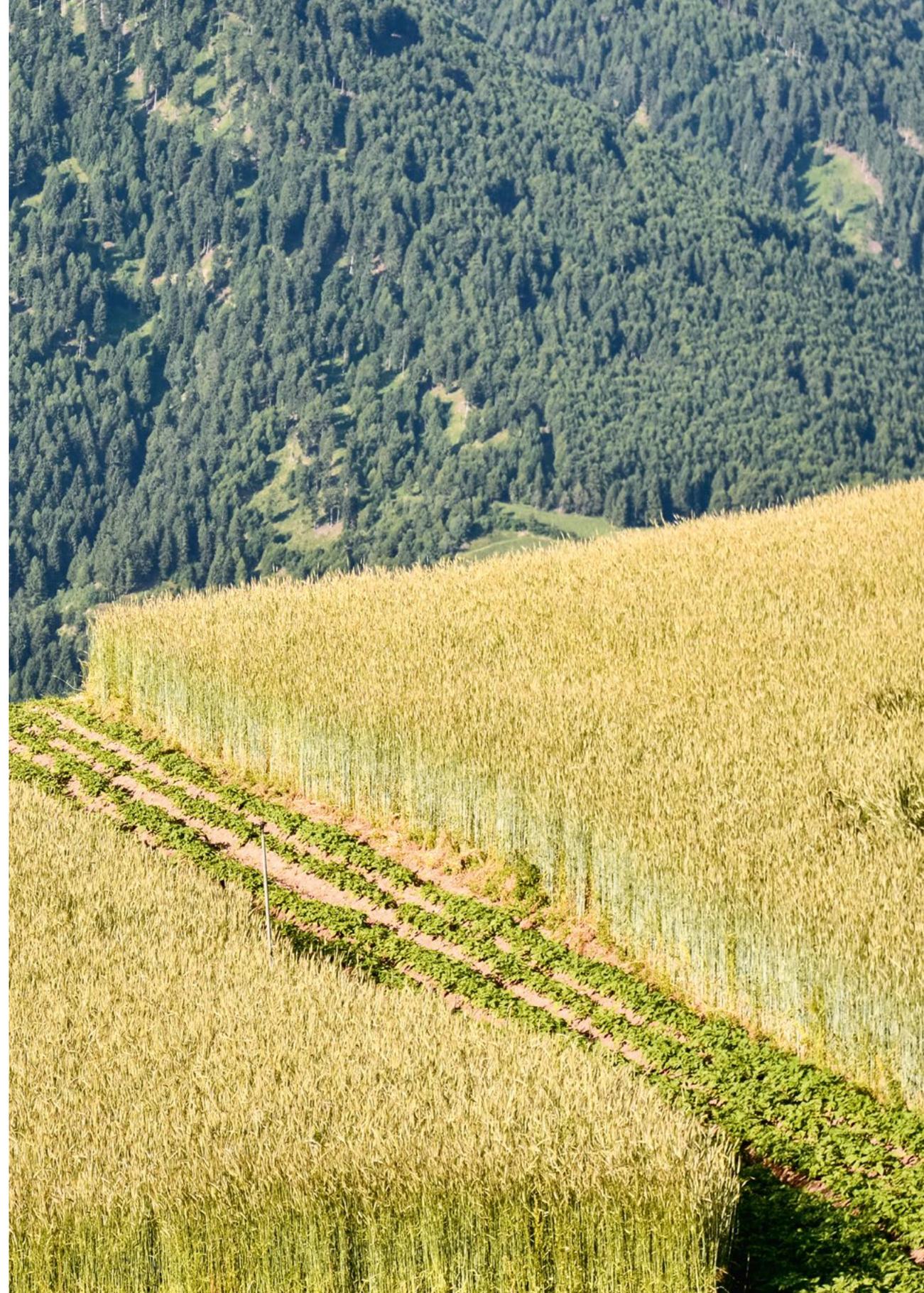
Für ihn ist dieses allmorgendliche Ritual des Brotausfahrens Ausdruck seiner Identifikation mit seinem Getreide und seinem Brot. Aber es ist auch Ausdruck einer tiefen Wertschätzung und Dankbarkeit gegenüber allen Bauern, Kaufleuten und Gastronomen, die ihn dabei unterstützen, den Getreideanbau in den Vinschgau zurückzubringen. Und nicht zuletzt demonstrieren die morgendlichen Fahrten jeden Tag aufs Neue, dass seine Vision Wirklichkeit werden kann und wird: Kurze, regionale Produktions- und Lieferketten, eine Wertschöpfung, die im Tal verbleibt und uns allen – vom Bauern über den Bäcker, Händler, Gastronom bis hin zum Kunden – ein besseres Auskommen und qualitätvolleres Leben ermöglicht. „Und ich genieße die Fahrt in aller Herrgottsfrühe über die Malser Haide jedes Mal sehr. Kein Morgen gleicht dem anderen. Ich habe hier schon die herrlichsten Sonnenaufgänge erlebt“, erzählt er mir voller Leidenschaft. Für ihn bedeutet das, seiner Lebenszeit Qualität zu geben, bewusst und intensiv zu leben. Er möchte ein Vorbild sein für andere, ihnen zeigen, dass sich der von ihm eingeschlagene Weg lohnt, und eine andere Weise des Wirtschaftens möglich ist. Mit einem Gewinn, der weitaus mehr Aspekte im Leben betrifft als lediglich den monetären.

Seine Sicht auf das Leben, seine Art und Weise zu denken, zu handeln, zu wirtschaften in die Köpfe seiner Mitmenschen zu säen: Mit diesem Ziel lanciert er eine Reihe von Projekten und Aktivitäten, die sich gezielt an die breite Öffentlichkeit richten. Wie jüngst die Einrichtung der Möhrenhütte, gelegen inmitten der Apfelintensivplantagen zwischen Eyrs und Tschengls. Hier will er regelmäßig Veranstaltungen, Gespräche, Konzerte und Spaziergänge organisieren. Auch empfängt er regelmäßig Freiwillige aus aller Welt, die ihn beim Säen und Ernten des Getreides unterstützen. So verbreiten sich seine Ideen auch in Gegenden außerhalb des Vinschgaus und Südtirols.

Für ihn gibt es nichts Schöneres, als all seine Kraft und Energie, Freude und Begeisterung für sein Heimattal und den aus seiner Sicht notwendigen Wandel einzusetzen. Und sein Erfolg gibt ihm Recht: 22 Hektar bestellt er inzwischen mit Wintergetreide,



10 Hektar mit Sommergetreide. Und jährlich kommen neue Flächen hinzu. Dabei ist er jemand, der den Getreidebau ganzheitlich denkt und betrachtet: vom Bauern über den Bäcker und Kaufmann bis zum Konsumenten. Alle sollen gut von seinem Brot leben können: die Bauern, indem sie einen fairen Preis erhalten und dann eigenmächtig wirtschaften können, ohne weiterhin von staatlichen Subventionen abzuhängen. Die Bäcker in den Dorfbäckereien, die Kaufleute in den Dorfläden, die Wirte in den Gastronomiebetrieben – auch sie fair für ihre Arbeit entlohnt. Und nicht zuletzt wir Alle, die in Karls Vision souverän über unsere Ernährung entscheiden können. Wissend, dass „Inser Brot“ und „Insre Nudeln“ von hier stammen und für unser Tal, unsere lokale Wirtschaft, unsere Kulturlandschaft und alle darin vorkommenden Lebewesen gut sind. Sollte es uns das nicht wert sein?



Sono le 4.30 di una piovosa mattina di luglio e mi trovo sulla statale 38 di Oris. Tutti dormono... o quasi. Anche stamani, con questo tempaccio e a quest'ora, Karl Perfler è in giro a consegnare il suo pane, ma stavolta ci sarò io ad accompagnarlo.

Karl non è un qualunque agricoltore di frumento nell'ex granaio del Tirolo, perché non si limita a produrre un alimento comune. Il suo "pane sincero", come lo definisce lui, è legato a una visione: "Il colore dorato dei campi di grano che ondeggiavano al vento farà ritorno nella valle del giovane fiume Adige".

Per Karl, il rituale mattutino della consegna del pane riflette una forte identificazione con il suo grano e il suo prodotto, ma è anche espressione di profondo apprezzamento e gratitudine verso tutti coloro che lo sostengono nei suoi sforzi per riportare la cerealicoltura in Val Venosta. Non da ultimo, questa routine è la prova che il suo sogno può diventare realtà: filiere corte e regionali, con una creazione di valore all'interno della valle e per la valle affinché, dal contadino al panificatore sino al commerciante, al ristoratore e al cliente, tutti possano godere di una migliore qualità della vita. "Non mi stanco mai di attraversare la Muta di Malles sul far del giorno. Ogni mattina è diversa dalla precedente. Qui ho già assistito ad albe strepitose", mi racconta entusiasta. Per Karl questo significa dare qualità al proprio tempo, vivere in modo consapevole e intenso; l'agricoltore vuole essere d'ispirazione agli altri, per mostrare che la strada da lui intrapresa vale la pena di essere percorsa e che un modo diverso di fare impresa è possibile, traendo un guadagno di gran lunga superiore a quello monetario.

Per diffondere la sua visione della vita e condividere con il prossimo il suo modo di pensare e di agire, Karl ha lanciato una serie di progetti e attività rivolti specificamente al grande pubblico. Ne è un esempio il *Möhrenhütte*, situato nel bel mezzo dei meleti intensivi tra Oris e Cengles e destinato all'organizzazione di eventi, conferenze, concerti e passeggiate. Inoltre, il custode di ricchezza accoglie regolarmente volontari accorsi da tutto il mondo per aiutarlo durante la semina e la raccolta. Le sue idee si diffondono così oltre i confini della Val Venosta e dell'Alto Adige.

Karl è entusiasta di impiegare tutta la sua forza ed energia per la sua valle natia e per il cambiamento che ritiene necessario. E il successo gli dà ragione: ad oggi coltiva 22 ettari a cereali invernali e 10 ettari a cereali estivi, ma la superficie seminata aumenta ogni anno.

Karl concepisce e considera la cerealicoltura secondo un approccio olistico, in base al quale tutti dovrebbero poter vivere bene del suo pane. Se i contadini ricevessero un prezzo equo per il grano, potrebbero continuare a produrre senza dipendere dai sussidi statali. Ma anche i panettieri dei piccoli paesi, i negozianti delle botteghe e i ristoratori dovrebbero guadagnare ciò che è giusto. Ultimi nella catena, ma non per

importanza, arriviamo noi consumatori, che a detta di Karl dobbiamo essere fautori di un'alimentazione locale, forti della consapevolezza che "il nostro pane" e "la nostra pasta" hanno origine in questo territorio e fanno bene non solo alla nostra valle, bensì anche all'economia locale, al paesaggio culturale e a tutti i suoi abitanti.

Ne vale la pena, no?

# Kräuterwissen: Sammeln, Anbau und Verarbeitung von Wildkräutern

## Raccolta, coltivazione e lavorazione delle erbe selvatiche



Hüterin der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
**Martha Stieger, Martell / Martello**

Das Sammeln und Verarbeiten von Wildkräutern gehört zu den ältesten Praktiken der Menschheitsgeschichte. Belege hierfür finden sich weltweit in allen Kulturen. Dabei dienen die gesammelten Pflanzen sowohl als Nahrungsgrundlage als auch zur Behandlung von Krankheiten.

Über Jahrhunderte waren das Sammeln, der Anbau und das Verarbeiten von Kräutern vor allem Sache der Frauen. Die Wirksamkeit vieler dieser Kräuter ist inzwischen allgemein anerkannt. Bis heute wird das Wissen innerhalb einzelner Familien weitergegeben, aber auch in spezifischen Lehrgängen, Kursen und Workshops, die allen Interessierten offenstehen.

### **Martha, als Kräuterfrau pflegst und bewahrst Du ein jahrtausendealtes Kulturerbe. Was ist Deine persönliche Geschichte? Wie bist Du zum Kräuteraanbau gekommen und was bedeutet diese Tätigkeit für Dich?**

Ich koche leidenschaftlich gerne und war viele Jahre in der Gastronomie tätig. Schon damals habe ich beim Kochen auf vielfältige und kreative Weise Kräuter verwendet. Ich hatte immer einen Garten. Mit den Gästen bin ich oft in die Natur gegangen. Schon meine Mutter hat Kräuter gesammelt: Kamillen, Malven, Hagebutten oder Kümmel. Ich habe einen engen Bezug zur Natur. Kräuter anzubauen und zu verarbeiten, bedeutet mir sehr viel. Nicht zuletzt geben sie mir eine gewisse Selbstständigkeit bei der Behandlung von Krankheiten, auch von Allergien. Ich sehe die Kräuter und die Arbeit damit als ein großes Geschenk und eine große persönliche Bereicherung an.

### **Du hast einen großen Garten, in dem Du Deine Kräuter kultivierst. Magst Du uns hierüber etwas erzählen?**

Mein Bruder hat den Garten vor sieben Jahren angelegt. Da er an einem steilen Hang liegt, erstreckt er sich über mehrere Terrassen. Wir sind hier in Martell auf 1.300 Metern über dem Meeresspiegel. Die Vielfalt der Wildkräuter ist groß. Größer als beispielsweise im Pfitschtal, wo ich lange gearbeitet habe. Dort hatte ich einen Garten auf 1.400 Metern – die Vielfalt war kleiner, aber der Geschmack der Kräuter war noch

kräftiger und aromatischer. In meinem Garten hier in Martell pflanze ich sowohl Wildkräuter als auch Küchen- und Heilkräuter an. Dazu kommen diverse Blumen. Das Saatgut vermehre ich selbst oder tausche es mit Bekannten und Freunden. Wir sind eine kleine Gemeinschaft von Kräuterliebhabern hier im Vinschgau. Ich verwende keine Folien für meinen Anbau, und auch keine Spritzmittel. Das tägliche Einsammeln der Schnecken, die aus der angrenzenden Wiese herüberkriechen, ist zwar mühsam, gehört aber zu meinem Alltag.

**Welche Zukunftsaussichten haben das Sammeln und Anbauen von Wildkräutern und das damit verbundene Wissen Deiner Meinung nach?**

Prinzipiell glaube ich, dass die Perspektiven gut sind. Es besteht ein zunehmendes Interesse an der Thematik. Schwerpunktmäßig weiterhin vonseiten der Frauen, zunehmend aber auch von Männern. Dies spiegelt sich nicht zuletzt in einem großen Angebot an Weiterbildungskursen zum Thema Kräuteranbau und -verarbeitung wider. Ich selbst habe mich auf diese Weise stets weitergebildet und biete heute selbst über den gesamten Sommer Kurse und Wanderungen an. Heute wird man nicht mehr belächelt, wenn man sich für diese Thematik interessiert, so wie ich damals.





La raccolta e la lavorazione delle erbe selvatiche è una delle pratiche più antiche della storia dell'umanità, attestata in tutto il mondo e in ogni cultura. Le piante raccolte fungono sia da basilare fonte di nutrimento che da rimedio per il trattamento di numerosi disturbi. Nel corso dei secoli, raccolta, coltivazione e trasformazione delle erbe sono state soprattutto prerogativa femminile. Oggi l'efficacia di gran parte di queste specie botaniche è generalmente riconosciuta. Il sapere viene tramandato all'interno delle singole famiglie, ma si può apprendere anche in corsi specifici, classi e workshop aperti a chiunque sia interessato.

**In veste di erborista, curi e conservi un patrimonio culturale millenario. Qual è la tua storia? Come ti sei avvicinata alla coltivazione delle erbe e cosa significa per te questa attività?**

Sono appassionata di cucina e ho lavorato per molti anni nella ristorazione, usando le erbe nei miei piatti con grande creatività. Ho sempre avuto un orto e spesso ho accompagnato i miei ospiti nella natura, dove mi sento totalmente a mio agio. Anche mia madre raccoglieva erbe: camomilla, malva, coccole di rosa canina e cumino. Coltivare e maneggiare erbe significa molto per me, anche perché mi garantiscono una certa autonomia nel trattamento di svariati disturbi, comprese le allergie. Considero il mio lavoro come un dono e una grande opportunità di arricchimento personale.

**L'orto dove coltivi le tue erbe è molto grande, vuoi raccontarci qualcosa a riguardo?**

Il giardino è stato realizzato da mio fratello 7 anni fa su più terrazze per via della forte pendenza. Si trova a Martello, a 1.300 m sul livello del mare, dove nasce un'abbondante quantità di specie, maggiore rispetto, ad esempio, alla Val di Vizze, dove ho lavorato per anni. Lì avevo un orto a 1.400 m di altitudine: la varietà di erbe era minore, ma il sapore certamente più pronunciato. Ora a Martello coltivo erbe selvatiche, ma anche aromatiche e officinali, così come diverse varietà di fiori. Mi occupo io stessa di riprodurre le sementi o di scambiarle con conoscenti e amici: qui in Val Venosta c'è una piccola comunità di appassionati. Non uso pellicole per la mia coltivazione e nemme-

no pesticidi. Raccogliere ogni giorno le lumache che arrivano dal prato confinante è impegnativo, ma fa parte del gioco.

**Quali sono, a tuo parere, le prospettive per la raccolta e la coltivazione di erbe selvatiche e la loro diffusione?**

In linea di principio, credo che lo scenario futuro sia positivo. Questo mestiere suscita molto interesse, principalmente tra le donne, ma sempre più spesso anche tra gli uomini. La riprova è un'ampia gamma di corsi di aggiornamento su coltivazione e lavorazione delle erbe. Io stessa ho sempre continuato a formarmi e attualmente organizzo corsi ed escursioni in estate. Chi si avvicina a questo mondo non viene più deriso, come invece succedeva a me tempo fa.

# Handwerkliches Bierbrauen Birrificazione artigianale



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
**Reto Rauch, Martina**

Mai 2022: Bier ist gerade wieder in aller Munde.

Und dies nicht nur, weil sich die Corona-Zahlen auf einem erfreulich niedrigen Niveau bewegen und die Gastronomie wieder ohne vorzeitige Sperrstunde und Komplett-Schließungen schalten und walten darf, wie es ihr beliebt. Sondern auch, weil beim Europäischen Patentamt – wieder einmal – die Erteilung eines Patents auf konventionell gezüchtete Braugerste unmittelbar bevorsteht.

Es ist ein eklatanter Widerspruch: Das traditionelle Handwerk des Bierbrauens ist in Deutschland als nationales Kulturerbe anerkannt, 2016 wurde die Belgische Bierkultur sogar auf die UNESCO-Liste des Immateriellen Kulturerbes der Menschheit eingetragen! Und gleichzeitig wird das Wissen und Können rund um das handwerkliche Bierbrauen durch die Erteilung von Patenten in ihrer Freiheit eingeschränkt. Das aktuell beantragte Patent beispielsweise beruht auf zufälligen genetischen Veränderungen der Gerste, die nicht etwa mittels Gentechnik erzeugt worden sind. Wenn nun, wie beantragt, alle Gerstenpflanzen mit den entsprechenden genetischen Varianten patentiert werden sollen, unabhängig davon, wie diese entstehen, und auch die Verwendung der Gerste und das Bier selbst mitpatentiert werden, dann kann diese Gerste nicht mehr so frei angebaut, gezüchtet oder zum Brauen von Bier verwendet werden wie aktuell.

Relativ weit weg erscheinen diese Themen, als ich mich mit Reto Rauch in der Bieraria Tschlin in Martina treffe. „Wir sind Mitglied in der IG Unabhängiger Schweizer Brauereien“, teilt Reto mir mit. „Sie verfolgen die Debatte zu diesen Themen sehr genau und informieren uns über den Fortgang. Im Moment spüren wir hiervon zum Glück noch nichts, weder von der aktuellen Situation noch in Bezug auf die Patente, die bereits auf Braugerste erteilt worden sind.“

Im Moment gibt es in der Tat viel Anderes, was die Mitarbeiter der Brauerei auf Trab hält: Die Nachfrage ist nämlich enorm! „Unseren Absatz konnten wir seit 2013, als die Brauerei sich in einer existenzgefährdenden Krise befand und ich die Geschäftsführung übernahm, nahezu versechsfachen“, freut sich Reto. Von 500 auf aktuell 2800 Hektoliter pro Jahr. „Viel Spielraum nach oben gibt es eigentlich nicht mehr, denn bei 3200 Hektolitern ist Schluss – zumindest in den aktuellen Räumlichkeiten.“ Die Brauerei ist in den Wartungs- und Steuerungsräumen des Elektrizitätswerks untergebracht, die allerdings nie in dieser Funktion genutzt wurden. „Potenziell könnten sie aber ausgebaut werden.“

Dabei hatte auch Reto schlaflose Nächte in den ersten Wochen der Corona-Pandemie, als das öffentliche Leben und die Gastronomie fast völlig zum Erliegen kamen. „Unsere Lager waren voll, wir mussten die Produktion herunterfahren und die Mitarbeiter in Kurzarbeit schicken. In Absprache mit unseren Aktionären haben wir dann einen Ram-

penverkauf veranstaltet, der extrem gut lief. Am ersten Abend waren wir schon ausverkauft“, staunt Reto. „Und im Sommer 2020 war die Nachfrage dann plötzlich so hoch, dass wir gar nicht alle Wünsche erfüllen konnten.“ Aus der heutigen Perspektive sieht er die Brauerei als Pandemie-Gewinner: „Wir merken sehr stark, dass die Konsumenten zunehmend sensibilisiert sind für die komplexen Verflechtungen des Welthandels und verstärkt Wert auf Regionalität legen. Und auch in der Gastronomie hat diesbezüglich ein Umdenken stattgefunden. Natürlich hoffen wir, dass das so bleibt.“

Regionalität – das ist sicherlich etwas, mit dem das Bier aus dem Unterengadin stark punkten kann: so ist es ausschließlich mit Schweizer Zutaten gebraut, wobei die meisten Ingredienzien aus der näheren Umgebung kommen. „Angefangen beim Tschliner Quellwasser“, lacht Reto. „Unseren Weizen hingegen beziehen wir von der Landwirtschaft des Klosters Sankt Johann im Val Müstair, und auch die Gerste kommt aus dem Kanton Graubünden.“

Und dies ist nicht der einzige Aspekt, der Lust macht, den eigenen Bierdurst künftig häufiger mit der „Biera Engiadinaisa“ zu löschen: Nicht nur stammen die Zutaten sämtlich aus biologischem Anbau – auch Aspekte der Wiederverwertung und des Upcyclings sind in den Betriebsablauf integriert. So basiert das Abfüllsystem zum Teil auf wiederbefüllbaren Pfandflaschen, der Biertreber wird als Viehfutter an Landwirte abgegeben und Bier kurz vor dem Ablaufdatum zu hochprozentigen Schnäpsen gebrannt. Reto, der studierte Agronom aus Sent, kann selbst zwar kein Bier brauen. „Tatsächlich gibt es kaum Schweizer Brauer“, verrät er mir, „und so stammen unsere beiden Braumeister aus Deutschland und Österreich.“ Aber er ist derjenige, der zusieht, dass die Brauerei dem von ihm entwickelten Alleinstellungsmerkmal treu und das hier produzierte Bier in aller Munde bleibt.

Definitiv ein Bier und eine Brauerei jenseits des industriellen Einheitsbiers.





Maggio 2022: la birra è tornata sulla bocca di tutti...

E non solo per via dell'abbassamento dei contagi da COVID e del ritorno alla normalità per il mondo della ristorazione, senza orari di chiusura anticipati e serrande abbassate per giorni interi. Il vero motivo è che l'Ufficio Brevetti Europeo, ancora una volta, sta per rilasciare una licenza relativa all'orzo per birra, coltivato in modo convenzionale. Siamo di fronte a una contraddizione lampante: la birrificazione artigianale in Germania è stata riconosciuta patrimonio culturale nazionale, nel 2016 la cultura brassicola belga è stata persino annoverata nel patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. Eppure, allo stesso tempo, le conoscenze e le competenze relative alla produzione artigianale della birra vengono ostacolate dalla concessione di brevetti. Quello attualmente discusso, ad esempio, si basa su modifiche genetiche accidentali dell'orzo, non riconducibili all'ingegneria genetica. Se ora, come richiesto, tutte le piante d'orzo con le relative varianti genetiche devono essere brevettate, indipendentemente dal modo in cui sono nate, e anche l'uso dell'orzo e la birra stessa devono essere soggetti a brevetto, ne risulta che l'orzo non può più essere piantato, coltivato o utilizzato liberamente come lo è attualmente.

Questi problemi sembrano relativamente lontani parlando con Reto Rauch alla Birreria Tschlin di Martina, che racconta "Siamo membri della *Comunità d'interesse delle birrerie indipendenti svizzere*, che segue da vicino il dibattito su questi temi e ci tiene informati sugli sviluppi. Attualmente non ci tange nulla di tutto questo, né della situazione attuale né in merito ai brevetti già concessi per l'orzo, fortunatamente!".

Al momento, tutt'altro che impegnati i collaboratori del birrifico e cioè l'enorme richiesta! "Siamo riusciti ad aumentare le vendite di quasi sei volte dal 2013, quando la birreria si è trovata in una situazione di crisi vicina alla chiusura e io ho preso in mano la gestione", afferma Reto soddisfatto. La produzione è passata da 500 a 2800 ettolitri l'anno. "Più di così è quasi impossibile: 3200 ettolitri è il massimo, quanto meno negli spazi che abbiamo a disposizione adesso". L'attività è ospitata nelle sale di manutenzione e controllo della centrale elettrica, che non sono mai state utilizzate a tale scopo. "Potenzialmente, però, potrebbero essere ampliate".

Reto racconta di aver passato notti insonni durante le prime settimane di pandemia di COVID, quando la socialità e la ristorazione hanno subito un arresto quasi completo. "I nostri magazzini strabordavano, abbiamo dovuto interrompere la produzione e ridurre l'orario dei dipendenti. In accordo con i nostri azionisti, abbiamo quindi organizzato una vendita diretta che ha avuto molto successo: abbiamo fatto il tutto esaurito la prima sera", afferma soddisfatto. "E nell'estate 2020 la domanda è improvvisamente risalita, al punto che non ci è stato possibile accontentare tutti". A oggi, Reto sente di aver



tratto qualcosa di positivo dalla pandemia. “Consumatori e gastronomi sono sempre più consapevoli dei complessi intrecci del commercio mondiale”, afferma, “e attribuiscono maggior valore alla regionalità. Anche nella ristorazione c’è stato un cambio di mentalità. Naturalmente, ci auguriamo che questa tendenza prosegua.”

La regionalità è sicuramente un punto di forza della birra della Bassa Engadina, prodotta esclusivamente con ingredienti svizzeri, la maggior parte dei quali provenienti dagli immediati dintorni, “a partire dall’acqua di sorgente di Tschlin”, aggiunge sorridendo Reto. “Il nostro frumento di montagna, invece, viene fornito dal Monastero di San Giovanni a Müstair, e anche l’orzo viene coltivato nel Cantone dei Grigioni.”

E questo non è l’unico aspetto che fa venire voglia di gustare più spesso la *Biera Engadinaisa* in futuro: oltre alla coltivazione biologica degli ingredienti, va sottolineato che riciclo e upcycling sono integrati nel processo operativo. Ad esempio, il sistema di riempimento interessa in parte bottiglie riciclate, il malto esausto viene consegnato agli agricoltori come mangime per il bestiame e la birra viene distillata in superalcolici quando è vicina alla scadenza.

Reto, agronomo proveniente da Sent, non potrebbe lavorare senza il suo team. “Di fatto è difficile trovare collaboratori svizzeri”, mi racconta, “perciò i nostri due mastri birrai provengono dalla Germania e dall’Austria”. Tuttavia, è lui che si assicura che il birrificio rimanga fedele alle sue caratteristiche distintive e che la birra qui prodotta rimanga sulla bocca di tutti.

Sicuramente una birra e una birreria che vanno al di là dell’ottica industriale.

# Zucht und Ausbildung von Hütehunden

## Allevamento e addestramento di cani da pastore



Hüterin der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
**Erna Grüner, Katharinaberg /  
Monte Santa Caterina**

Es ist die Geschichte einer jahrtausendealten Symbiose. Sie reicht zurück in eine Zeit lange vor der Sesshaftwerdung des Menschen: 15.000 Jahre – so alt sind die ersten sicheren Hinweise auf die Existenz von Haushunden. Und entsprechend ist es nicht verwunderlich, dass sich zwischen Mensch und Hund eine enge Bindung und Zuneigung entwickelt haben, die bis heute nichts von ihrer Intensität verloren haben. Tatsächlich bildete der Mensch im Verlauf der Jahrtausende eine tiefere emotionale Beziehung zum Hund aus als zu irgendeinem anderen Tier. Denn Mensch und Hund haben gelernt, miteinander zu kommunizieren.

### MEISTER DER HÜTEARBEIT

Einen faszinierenden Eindruck von dieser ausgeklügelten und dabei sehr sensiblen Kommunikation erhalte ich, als ich mich nach Katharinaberg aufmache, um Erna beim Training ihrer Border Collies zu beobachten. Es ist nur ein leises Pfeifen, mit dem Erna dafür sorgt, dass ihre Hunde die Schafe in eine bestimmte Richtung lenken oder einzelne Tiere von der Gruppe abspalten. Was mich dabei besonders überrascht: Die Hunde reagieren blitzschnell auf die eigentlich nur sehr leisen Töne. Rechts, links, stopp, herkommen – sämtliche Befehle sind mit bestimmten Tonfolgen verknüpft, die Hund und Halter in- und auswendig kennen. Nur in meinen laienhaften Ohren hören sie sich alle ziemlich ähnlich an.

Weil diese Kommunikation möglich ist und, wie ich bei Erna gesehen habe, reibungslos funktionieren kann, haben Hunde im Laufe der Zeit Aufgaben übernommen, die Menschen allein nicht schaffen können. Das Hüten der Schafherden in weitläufigem, unübersichtlichem, teils sehr steilem Gelände zum Beispiel. Gut vorstellbar, dass die Symbiose zwischen Mensch und Hund eine essenzielle Voraussetzung für den Beginn der Schafhaltung in großen Herden war, die vor etwa 10.000 Jahren einsetzte. Dabei züchtete der Mensch die Hunde für seine jeweilige Bestimmung. Bei den Hütehunden wurde das natürliche Jagdverhalten auf das Hüten umgelenkt. Ins Visieren nehmen, heranpirschen, einkreisen, in die gewünschte Richtung treiben – dies sind sämtlich Verhaltensweisen von Wölfen, die auch Hunde bei der Jagd zeigen. Bloß, dass sie bei der Zucht und Erziehung zum Hütehund ihre „Beute“ nicht mehr fangen und töten, sondern nurmehr treiben und lenken.

### „EIN BORDER COLLIE IN GUTEN HÄNDEN IST EIN KÖNIG, IN SCHLECHTEN EIN BETTLER“

Von welcher unersetzlichen Hilfe die Border Collies in ihrem ganz persönlichen Fall waren, schildert mir auch Erna: „Als mein Ehemann eines Tages mit drei Tiroler Bergschafen auf den Hof kam, habe ich schnell gemerkt, dass die Beaufsichtigung der Tiere in dem äußerst steilen Gelände, das wir bewirtschaften, ohne Hilfe nicht möglich ist. Da lag es nahe, dass ich mich der Fähigkeiten und des Arbeitswillens von Hütehunden bediene.“ Genauer gesagt: *der* Hütehunderasse schlechthin: Border Collies. Wie ihr Name verrät, stammen sie aus einer Grenzregion, und zwar dem Gebiet zwischen England und Schottland (*Border Country*). Schon für das mittlere 16. Jahrhundert ist belegt, dass sie die dortigen Schäfer beim Hüten der Tiere unterstützten.

„Dieser hochspezialisierte Rassehund hat ein jahrhundertealtes Hüte-Gen im Blut. Dies macht seine Haltung auch so anspruchsvoll“, verrät mir Erna. „So einen Hund kann man nicht in einer Stadtwohnung halten und einmal täglich mit ihm spazieren gehen. Die jahrhundertelange züchterische Leistung kann man nicht einfach negieren oder abschaffen. Diese Hunde brauchen Kopfarbeit.“ Und die kann Erna ihnen bieten! Ich merke förmlich, wie sehr die Hunde danach lechzen. „Bei der Arbeit mit den Schafen muss ich mich voll auf meine Hunde verlassen können – aber auch verantwortungsvoll mit ihnen umgehen“, ergänzt sie. „Die Border Collies haben eine derart ausgeprägte Arbeitsbereitschaft, dass sie bis zum Umfallen arbeiten würden, oder auf meinen Befehl in schwieriges Gelände klettern würden, wo sie unter Umständen abstürzen könnten. Ich muss daher immer darauf achten, was und wie viel ich meinen Hunden zumute – denn sie vertrauen mir voll und ganz.“

Es ist ein beeindruckendes Wissen, das sie sich über die Jahre angeeignet hat. „Vieles davon habe ich selbständig erworben, vor allem durch das praktische Training mit den Hunden, zum Beispiel beim *Agility* oder *Dog Dancing*. Als ich 16 Jahre alt war, kam der erste Hund in unsere Familie – und seither begleiten mich diese Tiere“, erklärt sie mir. „Bei den Border Collies und der Arbeit mit den Schafen habe ich mir am Anfang aber Hilfe bei erfahrenen Hirten gesucht: unter anderem bei meinem alten Klassenkameraden Lou, den ich bei einer Fortbildung in Tschengls wiedertreffen habe.“ Gemeint ist Lorenz Blaas, der im Vinschgau auch der Hundeflüsterer genannt wird. „Seit 29 Jahren verbringt er mit seinen Border Collies den Sommer auf der Fürstenalm bei Chur. Im Winter kommt er öfters bei mir vorbei und wir trainieren unsere Hunde zusammen an den Schafen. Da konnte ich mir natürlich das ein oder andere abschauen“, verrät sie mir augenzwinkernd.



## HUNDE – EINE TRAGENDE SÄULE VON ALPWIRTSCHAFT UND TRANSHUMANZ

„Tatsächlich sind wir nur eine kleine Gruppe hier in Südtirol, die sich um die Ausbildung der Hütehunde kümmert. Obwohl der Bedarf und die Nachfrage eigentlich groß sind, denn Hunde werden bei der Tierhaltung, besonders in der Alpwirtschaft, wieder verstärkt eingesetzt.“ Nicht zuletzt natürlich bei der alljährlichen Transhumanz vom Vinschgau und Schnalstal ins Ötztal. An dieser nimmt Erna mit ihren Tieren allerdings nicht teil: „Meine Schafe weiden im Sommer auf den Alpflächen unseres Nachbarn, nicht allzu weit entfernt vom Hof.“

Derzeit hat Erna acht Hunde, von denen sie fünf mehrmals die Woche trainiert. Früher hat sie auch Hundesport betrieben und an internationalen Hütehund-Wettbewerben teilgenommen. Dies macht sie inzwischen nicht mehr. Stattdessen gibt sie ihr Wissen und ihre Erfahrungen immer wieder einmal in Kursen weiter. Vor allem auch dann, wenn Halter Probleme mit ihren Border Collies haben. „Allerdings muss ich dabei auch an meine Schafe denken, denn auch sie sind ja Lebewesen. Jeden beliebigen Hund lasse ich nicht auf sie los“, sagt sie lachend. Aus den ursprünglich drei Schafen sind inzwischen 30 geworden. Sie stehen geschlossen im Steilhang und beäugen uns – oder vielmehr den Hund zu unseren Füßen – misstrauisch.

Warum Erna ihre Hunde an Schafen trainiert? „Schafe eignen sich gut fürs Training, denn aufgrund ihres starken Herdentriebs bleiben sie zusammen. Kühe und vor allem Ziegen verhalten sich da ganz anders – Ziegen können den Hunden sogar schaden, indem sie sie mit Absicht zum Absturz bringen. Prinzipiell aber ist es so, dass die Border Collies nach ihrer Ausbildung durchaus für unterschiedliche Tierarten eingesetzt werden können“, erklärt sie mir.

Im Sommer, wenn ihre Schafe auf der Alm sind, lässt Erna ihre Hunde mit Laufenten arbeiten. „Die Enten sollen die Nacktschnecken auf den Wiesen fressen. Um sie dorthin zu lenken, braucht es ein ganz feines Gefühl vonseiten des Hundes. Denn bei schnellen Bewegungen kann es passieren, dass die Enten davonfliegen.“ Und dann hat nicht einmal mehr der Border Collie eine Chance, sie wieder einzufangen.



Questa è la storia di una simbiosi millenaria. 15.000 sono infatti gli anni trascorsi dalle prime attestazioni certe circa l'esistenza dei cani domestici, ben prima che l'uomo diventasse sedentario. Tra gli esseri umani e i quadrupedi si è sviluppato uno stretto legame e un affetto che ancora oggi non diminuisce d'intensità e che non si riscontra con nessun altro animale, perché l'uomo e il suo amico a quattro zampe hanno imparato a comunicare tra loro.

### LEADER DEL GREGGE

Mi rendo conto di quanto sia affascinante questa comunicazione sofisticata e allo stesso tempo molto sensibile tra l'uomo e il cane quando mi trovo sul Monte Santa Caterina, per osservare Erna mentre addestra i suoi Border Collie. Le basta un lieve fischio per assicurarsi che guidino le pecore in una certa direzione o separino singoli animali dal gruppo, ma ciò che mi sbalordisce è la velocità con cui reagiscono a quei segnali così silenziosi. “Destra, sinistra, stop, vieni qui” sono tutti comandi legati a determinate sequenze di toni che la coppia conosce a memoria, mentre alle mie orecchie sembrano confusi e simili bisbigli.

Grazie a questa possibilità di comunicare che, come ho osservato funziona senza problemi, i cani, nel corso del tempo, si sono fatti carico di mansioni che l'uomo non è in grado di svolgere da solo, come la conduzione di greggi su terreni estesi, con scarsa visibilità e talvolta molto ripidi. È ipotizzabile che la simbiosi tra uomo e cane sia stata un prerequisito essenziale per l'inizio della pastorizia in grandi branchi, risalente a circa 10.000 anni fa.

L'uomo ha allevato i cani per i propri scopi e, nel caso di quelli da pastore, il loro naturale istinto di caccia è stato “dirottato” sulla sorveglianza. Puntare, inseguire, girare in tondo, guidare in una certa direzione: sono tutti comportamenti tipici del lupo che i cani mostrano quando cacciano, con la differenza che questi ultimi, quando addestrati alla pastorizia, non catturano e uccidono la loro “preda”, ma si limitano a condurla in un verso o nell'altro.

### “UN BORDER COLLIE IN BUONE MANI È UN RE, IN CATTIVE MANI UN MENDICANTE”

Erna mi racconta come i suoi cani siano stati indispensabili nel suo caso: “Quando un giorno mio marito è tornato al maso con tre pecore alpine tirolesi, mi sono subito resa conto che sarebbe stato impossibile sorvegliare gli animali nel nostro terreno estremamente ripido senza un aiuto. Bisognava sfruttare le capacità e la dedizione dei cani da pastore”. Più precisamente, la razza per eccellenza nella pastorizia: i Border Collie. Come suggerisce il nome, questi pelosi provengono da una regione di confine, ovvero l'area tra Inghilterra e Scozia (*border country*). Le testimonianze del loro impiego negli allevamenti ovini risalgono alla metà del XVI secolo.

“Questa razza altamente specializzata ha nel sangue un gene secolare di pastorizia, che contribuisce a renderne l'addestramento molto impegnativo”, mi rivela Erna, “non si può tenere un cane come questo in un appartamento e portarlo a spasso una volta al giorno. Non si possono negare o dimenticare secoli di addestramento. Questa razza ha bisogno di lavorare sulle proprie capacità cognitive”. Ed Erna sa come fare! Posso davvero percepire quanto i cani lo desiderino. “Quando lavoro con le pecore, devo essere in grado di affidarmi completamente a loro, ma al contempo devo saperli gestire responsabilmente”, aggiunge l'allevatrice, “i Border Collie hanno una tale volontà di lavorare che sono disposti a tutto e basterebbe un mio comando per farli arrampicare su superfici scoscese, anche se rischiano di cadere. Quindi devo sempre stare attenta a come agisco, perché hanno cieca fiducia in me”.

Nel corso degli anni, Erna ha acquisito un impressionante bagaglio di conoscenze. “Molte cose le ho imparate da sola, soprattutto attraverso la pratica, ad esempio nell'*agility* o nella *dog dance*. Quando avevo 16 anni è arrivato il primo cane nella nostra famiglia e da allora non sono mai rimasta senza”, mi spiega. “Tuttavia, quando si trattava di Border Collie e di lavorare con le pecore, all'inizio ho cercato l'aiuto di pastori esperti, come il mio vecchio compagno di classe Lou, che ho rincontrato a un corso di formazione a Cengles”. Si riferisce a Lorenz Blaas, chiamato anche *l'uomo che sussurra ai cani in Val Venosta*. “Da 29 anni Lou trascorre l'estate con i suoi Border Collie alla Fürstenalm, vicino a Coira. In inverno viene spesso a trovarmi e addestriamo insieme i nostri cani con le pecore, quindi ovviamente ho potuto imparare molto da lui”, mi racconta sorridendo.



### **I CANI: UNA DELLE COLONNE PORTANTI DELL'ECONOMIA ALPESTRE E DELLA TRANSMANZA**

“Qui in Alto Adige siamo solo un piccolo gruppo che si occupa dell’addestramento dei cani da pastore, sebbene la necessità e la domanda siano notevoli, perché ne servono sempre più nell’allevamento, soprattutto in quello alpino”. Per non parlare della transumanza annuale dalla Val Venosta e dalla Val Senales sino alla Valle Ötztal, alla quale però Erna non prende parte: “In estate, le mie pecore pascolano sugli appezzamenti alpini del nostro vicino, non troppo lontani dal maso”.

Attualmente Erna ha otto cani, cinque dei quali si allenano più volte alla settimana. In passato ha praticato anche sport cinofili e ha partecipato a gare internazionali di cani da pastore, mentre oggi trasmette le sue conoscenze e la sua esperienza offrendo corsi, soprattutto a chi ha problemi con i propri Border Collie. “Tuttavia, devo anche pensare alle mie pecore”, dice ridendo, “perché anche loro sono esseri viventi. Non lascio che se ne occupi un cane qualsiasi”. Le tre pecore iniziali sono diventate 30. Si fermano a ridosso del ripido pendio e ci guardano, o meglio, guardano il cane ai nostri piedi, con sospetto.

Perché Erna addestra i suoi cani sugli ovini? “Le pecore sono ottime per l’addestramento perché rimangono unite grazie al loro forte istinto gregale. Le mucche e soprattutto le capre si comportano in modo molto diverso: quest’ultime possono persino ferire i cani, spingendoli di proposito giù da un precipizio. In linea di principio, tuttavia, i Border Collie addestrati possono essere utilizzati per sorvegliare diversi tipi di animali”, mi spiega.

In estate, quando le sue pecore ruminano sugli alpeggi, Erna lascia che i cani si esercitino con le anatre corritrici: “Le anatre devono mangiare le lumache nei prati e il cane deve guidarle mostrando una sensibilità molto fine, ovvero muovendosi adagio per non farle volare via irrimediabilmente”.

# Anbau und Verarbeitung der Vinschger Marille

# Coltivazione e trasformazione dell'albicocca della Val Venosta



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
Karl Luggin, Laas / Lasa

Jetzt, Mitte April, wirkt alles ruhig auf dem Laaser Kandlwaalhof. Wie aber muss es im Zeitraum Juli bis September und in den Oktober hinein hier zugehen? Dann sind vermutlich alle Familienmitglieder, Angestellten und Helfer von früh bis spät auf den Beinen, um die großen Mengen an Obst, Gemüse und Kräutern, die hier angebaut werden, zu klauben, zu entsteinen, zu schneiden, zu verkochen, abzufüllen, abzupacken, auszuliefern. Denn die Marillen, aber auch die Weirouge-Äpfel, Palabirnen und viele andere der hier angebauten Köstlichkeiten sind nicht lange lagerfähig und müssen schnell verarbeitet werden.

Ich treffe Karl Luggin inmitten seiner Apfelplantagen, die er nach den Kriterien des Bioland-Verbands bewirtschaftet. Mit ihm möchte ich mich über den Anbau der Marillen unterhalten. Zwischen 250 und 300 Bäume in Mittelstammkultur sind im Besitz der Familie, darunter selbstverständlich und schwerpunktmäßig die Vinschger Marille und die Bergmarille. Gut so!

Denn zwischenzeitlich sah es gar nicht gut aus für den Marillenanbau im Vinschgau, immerhin eine jahrhundertealte Tradition. Zu stark war die Konkurrenz der Äpfel. „Nur Äpfel zu produzieren, das ist mir zu wenig“, meint Karl hierzu. „Ich kenne sie noch aus meiner Kindheit: die Getreideäcker mit den Marillenbäumen darauf. Auch mein Vater, der den Hof 1959 an seinem heutigen Standort errichtete, baute Marillen an. Auch wenn es heute Wiesen sind, und keine Äcker mehr: Dieses Erbe gibt man nicht so einfach auf.“

Wir betreten die „Heiligen Hallen“ des Hofes, in denen die Obst- und Gemüse-Schätze verarbeitet werden. Der Duft von getrockneten Äpfeln steigt mir in die Nase. In der Ecke steht eine Ölmühle. Hier presst Karl die Marillenkerne, wodurch er wertvolles Öl für den Eigenbedarf gewinnt. Auch eine Senfmühle steht hier.

Um die Jahrtausendwende nämlich fasste Karl den Entschluss, sich auf die Veredelung der von ihm angebauten Erzeugnisse zu spezialisieren. Sukzessive entstand auf diese Weise eine sehr breite Produktpalette: Diese reicht aktuell von naturbelassenem Apfelsaft über getrocknete Marillen, Palabirnen, Erdbeeren, Äpfel, Pflaumen und Kirschen bis hin zu Marillen-, Birnen- oder Kräutersenf und sogar Popcorn. Besonders bemerkenswert ist die große Auswahl an unterschiedlichen Essigen: ihre Vielfalt ist im Vinschgau einzigartig. „Und unsere Essigmutter stellen wir selbst her“, verrät mir Karl. Dabei ist es nicht zuletzt diese Experimentierfreude und Innovationskraft, die dafür gesorgt hat, dass manch Neues, wie die Weirouge-Äpfel, seinen Weg in den Vinschgau gefunden hat – und Altbewährtes wie die Vinschger Marille, deren Schicksal vor rund 20 Jahren so ungewiss war, nicht verschwunden ist. Sondern ganz im Gegenteil: heute wieder eine lohnenswerte Frucht mit Perspektive ist.





È metà aprile quando faccio visita al maso Kandlwaalhof di Lasa e tutto sembra tranquillo... ma se mi fossi recata qui tra luglio e ottobre, avrei assistito a tutt'altra atmosfera. Sì, perché in quel periodo tutti i membri della famiglia, i dipendenti e gli aiutanti sono in piedi dalla mattina presto fino a tarda sera per raccogliere, snocciolare, tagliare, cucinare, imbottigliare, confezionare e consegnare le grandi quantità di frutta, verdura ed erbe che qui vengono coltivate. Albicocche, mele Weirouge, pere Pala e molte altre prelibatezze non possono essere conservate a lungo e devono essere lavorate rapidamente.

Incontro Karl Luggin nel bel mezzo dei suoi meleti, coltivati secondo i criteri dell'associazione Bioland, ma sono qui per parlare della sua coltivazione di albicocche. La famiglia di Karl possiede tra i 250 e i 300 alberi a medio fusto, principalmente delle varietà venostana e di montagna. Che fortuna!

Negli ultimi tempi, nonostante la tradizione secolare, la coltivazione di albicocche in Val Venosta è stata messa a repentaglio per via della pressante concorrenza melicola. "Produrre solo mele? È troppo poco per me", commenta Karl e prosegue: "Ho un'immagine che mi accompagna sin dall'infanzia: i campi di grano con gli albicocchi. Li coltivava anche mio padre, che costruì il maso nel 1959, dove si trova tutt'ora. Anche se oggi sono prati e non più campi, a un tale patrimonio non si rinuncia facilmente."

Appena entriamo nelle "sale sane" del maso, dove vengono lavorati i tesori ortofrutti-coli, il profumo di mele essiccate pervade il mio naso. In un angolo si erge una pressa, dove Karl sprema i noccioli di albicocca, ricavando un olio prezioso per uso personale. Accanto c'è anche un torchio per la produzione di senape.

Verso la fine del secolo scorso, Karl decise di specializzarsi nella raffinazione dei prodotti che coltivava. Così si è gradualmente ampliata una gamma di articoli che oggi spazia dal succo di mela naturale ad albicocche, pere Pala, fragole, mele, prugne e ciliegie essiccate, fino alla senape di albicocche, pere o erbe aromatiche e persino ai popcorn. Particolarmente degna di nota è l'ampia scelta di aceti, che nella loro varietà rappresentano un tratto distintivo della Val Venosta. Naturalmente, non può mancare quello di albicocche. "Produciamo noi stessi la madre dell'aceto", racconta Karl.

Il desiderio di sperimentazione e la spinta innovativa hanno fatto sì che alcune nuove specie, come la mela Weirouge, abbiano preso campo in Val Venosta e che i prodotti tradizionali non siano scomparsi, come sarebbe potuto accadere all'albicocca venostana. Se una ventina di anni fa il suo destino era del tutto incerto, oggi è di nuovo un frutto prolifico e ricco di prospettive.



## Nutzung und Verarbeitung der Zirbe

## Utilizzo e trasformazione del cirmolo



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza

Valentin Hohenegger & Ralph Steiner, Fuldera

Manuela Rufinatscha, Prad am Stilfserjoch / Prato allo Stelvio

Die Zirbe ist ein Baum der Superlative: Sie steigt bis in Höhen von über 2.000 Metern auf, ist frosttolerant bis zu minus 40 Grad Celsius, erträgt gleichzeitig aber auch Temperaturen bis zu plus 50 Grad. Und bei alledem wird sie durchschnittlich rund 400 Jahre alt. Wobei einzelne Bäume auch ein unvorstellbares Lebensalter von 1.000 Jahren erreichen!

In der Schweiz wächst die Arve, wie die Zirbe hier genannt wird, schwerpunktmäßig unter anderem in der Region Unterengadin/ Val Müstair. Und so mache ich mich auf nach Fuldera, in die Schreinerei Frars Hohenegger. Seit bald 100 Jahren verarbeitet der Betrieb, der 1925 von Valentins Großvater Josef Hohenegger gegründet wurde, schwerpunktmäßig das Holz der Arve.

Als ich den Showroom betrete, in dem unser Gespräch stattfinden wird, muss ich meine FFP2-Maske gar nicht ablegen, um den intensiven Arvenduft wahrzunehmen. Wie angenehm muss es sein, täglich von diesem Duft umgeben zu sein! „In der Tat“, bestätigen mir Valentin und Ralph, „es erdet und beruhigt, mit Arvenholz zu arbeiten.“

### ARVENHOLZ: EIN ECHTES „SLOW WOOD“

„In den Höhen, in denen die Arve hier im Val Müstair vorkommt, ist die Vegetationsperiode sehr kurz und die Winter sind lang und schneereich. Kein Wunder also, dass sie sehr langsam wächst. Sie ist eine echte Kämpferin und Überlebenskünstlerin in einem extremen Lebensraum“, erklären mir die beiden. Und genau dieses langsame Wachstum und die individuellen Charaktereigenschaften, die der Baum in seiner jahrhundertelangen Lebenszeit und durch zahlreiche extreme Wetterereignisse ausgebildet hat, sind das, was Valentin und Ralph an der Arve so schätzen. Hierdurch ist das Holz, das sie tagtäglich in der Schreinerei verarbeiten, feinmaserig und charaktvoll. Astlöcher, Jahresringe und Maserung erzählen die individuelle Lebensgeschichte eines jeden Baumes. Kein Baum ist gleich und damit verdient auch jeder Baum eine individuelle Betrachtung und Behandlung, so ihre Einstellung. Und einen wertschätzenden und respektvollen Umgang. „Je nach Höhenlage wächst der Baum anders, und besitzt entsprechend auch eine andere Struktur. Ein langsam gewachsener Baum beispielsweise eignet sich sehr gut zum Schnitzen.“

Dabei wird die Arve schon seit Jahrhunderten forstwirtschaftlich genutzt. „Dass der Baum heute nicht mehr übernutzt wird, so wie in früheren Zeiten, dafür sorgt das strenge Schweizer Waldgesetz. Dabei wird die Nutzung vom Kanton mit dem Förster

genauestens abgestimmt“, erklärt mir Ralph. „Oberhalb von Valchava werden Arven auch wieder aufgeforstet“, ergänzt Valentin. Das Holz wird hier vor Ort geschlagen, in Valchava gesägt, und anschließend von Valentin, Ralph und ihren Mitarbeitern zu edlen Möbeln verarbeitet. Eine Art Nullkilometer-Möbel also. Dabei bleibt nichts von den wertvollen Bäumen ungenutzt: die Späne sorgen in Form von Arven-Kissen für erholsamen Schlaf; aus Restholz werden Bauklötze und dekorative Objekte hergestellt. Und nicht zuletzt dient der Verschnitt dem Heizen von zwei Wohnhäusern und der Werkstatt. Der Charakter der Bäume, ihre konische Wuchsform, ihre Astlöcher – all dies findet Eingang in die Möbel, die auf diese Weise zu echten Unikaten werden. „Traditionelle Holzarbeiten und Schnitzereien sind noch immer sehr gefragt“, so Valentin und Ralph. „Aber auch wir Schreiner passen uns natürlich bis zu einem gewissen Grad den modernen Trends an – ohne jedoch unsere Seele zu verkaufen. Zwar besteht im Moment ein rechter Hype ums Arvenholz. Unseres Erachtens eignet sich dieses edle, seltene Holz aber keinesfalls für Massenprodukte – oder schlimmer noch, für Wegwerfprodukte. Mit unseren Möbeln versuchen wir, die Arve in die Moderne zu führen, ohne das Alte zu vergessen. Sie auch zum Bestandteil einer urbanen Wohnkultur zu machen, die aber Wert auf Nachhaltigkeit legt.“

Wen wundert es da noch, dass man im Showroom ihrer Schreinerei jede Menge zeitlose Lieblingsstücke findet, die ihre Käufer nicht nur ein ganzes Leben lang begleiten sollen, sondern eigentlich für mehrere Generationen konzipiert sind? Ein Baum, der über Jahrhunderte wächst, kann und sollte auch in Form eines Möbels jahrzehnte- und bestenfalls jahrhundertlang weiterleben. Es ist fast so, als bekenne man sich mit dem Kauf eines solcherart gefertigten Möbels zu einem bestimmten Lebensstil.

Im Grunde genommen ist es also eine andere Form des Konsumierens, zu der Valentin und Ralph uns mit ihren Produkten animieren möchten: Einem Konsum, der auf Qualität statt Quantität setzt. Einem Konsum, der wenigen ausgesuchten, qualitätvollen Erzeugnissen den Vorzug gibt statt schnelllebigen Massenwaren und Wegwerfprodukten. Einem Konsum, der auf lokal erzeugte Produkte setzt, und bei dem die Wertschöpfung am Produktionsort verbleibt.



Eng mit ihrer individuellen Familiengeschichte verwoben ist der Weg, der Manuela auf die „Spur der Zirbe“ gebracht hat: „Begonnen hat alles mit dem Tipp einer älteren Bauersfrau“, erzählt sie mir. „Mein Mann und ich waren völlig übernächtigt, weil unser jüngster Sohn Matthias zwei Jahre lang nicht länger als zwei Stunden am Stück geschlafen hat. Wir sollten es mal mit einem Zirbenkissen versuchen, riet die Frau mir. Und was soll ich sagen? Ab der ersten Nacht mit dem Zirbenkissen in seinem Bettchen hat mein Sohn durchgeschlafen!“

Diese Erfahrung wollte Manuela mit anderen teilen, die vielleicht vor ähnlichen Problemen stehen wie sie und ihr Mann – und begann mit einer umfangreichen Recherche zur Zirbe. „Wir haben uns erst einmal intensiv eingelesen und Gespräche geführt. Vor allem mit den älteren Einwohnern von Prad. Und dabei sind wir auf einen reichen Wissensschatz gestoßen!“

Tatsächlich ist das Wissen um die positiven und ausgleichenden Wirkungen von Zirbenholz jahrhundertealt. Hieraus resultiert auch das heutige überaus breite Nutzungsspektrum dieses Baumes. So schätzte schon Hildegard von Bingen die desinfizierende und keimtötende Wirkung, die Zirbenharz beim Räuchern entfaltet. In vielen alten Bauernhäusern gibt es Zirbenstuben, die für ein friedliches Zusammenleben der Mehrgenerationenhaushalte förderlich waren. Nicht zuletzt waren Kleidertruhen und Getreidekästen aus Zirbenholz gefertigt, um Ungeziefer fernzuhalten.

Dabei fügen sich die vielfältigen Möglichkeiten das Zirbenholz zu nutzen, geradezu wundersam mit Manuelas Biografie zusammen: Denn sie ist die Tochter eines Tischlers, der unter anderem auch mit Zirbenholz gearbeitet hat. Daher überrascht es nicht, wenn für Manuela der Duft von Zirbenholz ein Gefühl von Ankommen und Daheimsein vermittelt. Ihre Großeltern hingegen besaßen eine Änderungsschneiderei in Mals; die Oma war gelernte Schneiderin und brachte Manuela das Nähen bei. Was lag da näher, als die eigenen guten Erfahrungen mit der Zirbe und die biografischen Besonderheiten miteinander zu verbinden und sich schwerpunktmäßig auf die Produktion von Zirbenkissen zu verlegen?

Dabei ist ein sorgsamer und wertschätzender Umgang mit dem Rohstoff für Manuela von großer Wichtigkeit: Das Holz stammt aus der Region, aus Prad und Umgebung, vom Watles und aus dem Langtauferer Tal. Es ist ihr Mann, der sich um die Beschaffung des Holzes kümmert. Die Späne siebt Manuela sorgfältig aus, um für ihre Kissen nur die beste Qualität zu verwenden. Da sie mit ihren Kissen auch diverse Hotels in der Region beliefert, gehören das Waschen der Kissenhüllen und das periodische Nachfüllen mit frischen Spänen ebenfalls zu ihrem Service. Diejenigen Zirbenspäne, deren Qualität sie als nicht ausreichend für ihre Kissen beurteilt, gibt sie an ihren Nachbarn

weiter: Dieser verwendet sie als Einstreu in seinem Schafstall. Und wer weiß? Vermutlich gehen auch die Schafe seither ihren Alltag (noch) entspannter an.

Neben ihrem Mann sind inzwischen auch Manuelas Sohn und Tochter ins Geschäft eingebunden, sodass der Erfahrungs- und Wissensschatz innerhalb der Familie weitergegeben wird. Ein fundamentaler Aspekt, wenn immaterielles Kulturerbe lebendig bleiben soll!

Manuelas Wunsch, auch anderen die positive Wirkung der Zirbe zuteilwerden zu lassen, scheint sich jedenfalls zu erfüllen, wenn man an die positiven Rückmeldungen denkt, die sie erhält: „Von einer Frau, die seit einem schweren Autounfall nicht mehr ohne Schmerzen in ihren Beinen schlafen konnte, habe ich erfahren, dass sie auf meinen Zirbenkissen beschwerdefreie Nächte verbringt. Für mich ist das die beste Motivation, weiterzumachen!“



Il cirmolo è un albero dalle caratteristiche straordinarie: cresce ad altitudini elevate, anche oltre i 2.000 metri, resiste a temperature che vanno dai 40°C sottozero sino ai 50°C sopra lo zero termico e vive mediamente 400 anni, sebbene vi siano esemplari che raggiungono la veneranda età di 1.000 anni.

In Svizzera, il cirmolo, chiamato anche pino cembro, cresce principalmente nella regione della Bassa Engadina/Val Müstair. Così sono partita per Fuldera, alla volta della falegnameria Frars Hohenegger. Fondata nel 1925 dal nonno di Valentin, Josef Hohenegger, l'azienda lavora il legno di pino da quasi un secolo.

Varcando lo showroom che ospiterà il nostro incontro, non devo nemmeno togliermi la mascherina FFP2 per essere inebriata da un profumo avvolgente. Dev'essere davvero piacevole lavorare in quest'atmosfera! Valentin e Ralph confermano subito il mio pensiero: "Il pino cembro ha un effetto rasserenante e rassicurante".

### **PINO CEMBRO, UN AUTENTICO "SLOW WOOD"**

"Alle altitudini in cui il pino cembro è presente qui in Val Müstair, il periodo vegetativo è molto breve e gli inverni sono lunghi e nevosi; non c'è quindi da stupirsi che cresca molto lentamente. È un esemplare davvero tenace, capace di resistere a condizioni estreme", mi spiegano i due, che lo apprezzano proprio per questa caratteristica. Il legno che lavorano ogni giorno in falegnameria ha venature sottili ed è pieno di caratteri: nodi, anelli annuali e venature narrano la storia di ciascun albero. Nessuna pianta è uguale all'altra e per questo merita cure e trattamenti mirati, oltre a un approccio corretto e rispettoso. A seconda dell'altitudine, il pino cresce in modo diverso e, di conseguenza, riporta una struttura differente. Un albero a crescita lenta, ad esempio, è molto adatto all'intaglio.

Il pino cembro è stato utilizzato per secoli in ambito forestale. "Oggi, in Svizzera, la legge scongiura uno sfruttamento eccessivo, già avvenuto in passato. Il cantone e la forestale ne controllano scrupolosamente l'uso", mi spiega Ralph, mentre Valentin aggiunge: "Sopra Valchava i pini cembri vengono anche rimboschiti". Il legno viene abbattuto qui in loco, segato proprio a Valchava e poi trasformato in mobili pregiati da Valentin, Ralph e i loro collaboratori. Una sorta di arredamento a chilometro zero. Non si getta via nulla dei preziosi alberi: i trucioli servono come imbottitura di cuscini per un sonno rigenerante, gli scarti legnosi diventano costruzioni per bambini e oggetti decorativi e ciò che resta viene bruciato per riscaldare due abitazioni e lo

stabilimento. Il carattere degli alberi, la loro forma conica, le nodosità: ogni peculiarità rimarrà visibile nelle suppellettili, che diventano così dei veri pezzi unici. “La lavorazione tradizionale del legno, così come l’intaglio, sono ancora molto richiesti”, affermano Valentin e Ralph, “e anche noi falegnami cerchiamo di stare al passo con le tendenze, ma senza snaturarci. Al momento il pino cembro è più in voga che mai. A nostro avviso, però, questo legno nobile e raro non è assolutamente consono alla produzione di massa e ancora meno alla realizzazione di articoli usa e getta. Con le nostre creazioni, desideriamo collocare il pino cembro nell’arredamento moderno senza dimenticare il passato. Vogliamo renderlo parte di una cultura urbana, valorizzando al contempo la sostenibilità”.

Non c’è quindi da stupirsi che nello showroom della loro falegnameria si possono trovare molti pezzi senza tempo, destinati ad accompagnare per tutta la vita non solo i loro acquirenti bensì anche diverse generazioni a venire. Un albero che cresce per secoli ha il diritto di vivere per decenni o meglio ancora per secoli anche nelle vesti di mobile. Acquistare un esemplare del genere vuol dire sposare un determinato stile di vita.

In sostanza, con i loro prodotti Valentin e Ralph desiderano spingerci verso una diversa forma di consumo, che punta sulla qualità anziché sulla quantità: un consumo che privilegia pochi articoli selezionati, nobili e di elevata qualità rispetto a prodotti di massa e monouso. Un consumo che predilige la produzione locale, a fronte della creazione di valore aggiunto sul territorio.

Il percorso che ha condotto Manuela “sulle tracce del pino cembro” è strettamente intrecciato alla sua storia familiare. “Tutto è iniziato con il consiglio di un’anziana contadina”, mi racconta, “io e mio marito eravamo perennemente assonnati perché nostro figlio Matthias non dormiva per più di due ore consecutive da due anni. Secondo lei avremmo dovuto provare con un cuscino di pino cembro. Che dire... Ha funzionato sin dalla prima notte: mio figlio ha tirato dritto fino al mattino!”

Manuela voleva condividere quest’esperienza con altri genitori nella stessa situazione e ha iniziato a informarsi approfonditamente su questo albero. “Per prima cosa ci siamo documentati a fondo e abbiamo sentito più pareri, soprattutto dai residenti più anziani di Prato, scoprendo un ricco patrimonio di conoscenze!”.

Già, perché gli effetti positivi e riequilibranti del pino cembro sono appurati da secoli, infatti oggi viene utilizzato in moltissimi ambiti. La monaca Hildegard von Bingen apprezzava l’effetto disinfettante e germicida della sua resina bruciata. In molte antiche case coloniche si trovano salotti in legno di cirmolo, che favorivano la pacifica convivenza di tutta la famiglia e persino le cassapanche e i granai erano realizzati in questo materiale, per scongiurare infestazioni da parassiti.

La storia familiare di Manuela non poteva tenerla lontana da questa pianta salutare: suo padre, falegname, lavorava anche il legno di cirmolo, quindi per lei basta percepirla il profumo per “sentirsi a casa”. I nonni, invece, gestivano un atelier di modifiche sartoriali a Malles; la nonna, in particolare, era una sarta esperta e insegnò a Manuela a cucire. Quale connubio migliore l’avrebbe attesa, se non far combaciare le proprie esperienze e le peculiarità biografiche per dedicarsi alla produzione di cuscini in pino cembro?

L’artigiana sceglie e tratta scrupolosamente la materia prima: il legno proviene da Prato e dintorni, da Watles e dalla Valledlunga ed è procurato dal marito, mentre lei setaccia con cura i trucioli per utilizzare solo il materiale migliore per i suoi cuscini. I suoi prodotti vengono apprezzati anche in diversi alberghi della zona, pertanto il lavaggio delle federe e il riempimento periodico con trucioli freschi rientrano tra i servizi da lei offerti. Gli scarti di qualità inferiore li consegna al vicino, che li usa come lettiera nel recinto delle pecore. Chissà se nel frattempo le pecore si sono rilassate (ancor) di più!

Anche i figli della coppia sono ora coinvolti nell’attività, permettendo la trasmissione del bagaglio di esperienza e conoscenza all’interno della famiglia. Un aspetto fondamentale, per far sì che il patrimonio culturale vivente rimanga tale! Il desiderio di Manuela di condividere gli effetti benefici del pino cembro con il prossimo sembra realizzarsi, a giudicare dai feedback positivi che riceve: “Ho saputo di una donna che, in seguito a un grave d’incidente d’auto, riesce a dormire senza dolore alle gambe solo da quando usa i miei cuscini. Per me non c’è motivazione migliore per proseguire quest’attività!”.



# Stilzer Pfluagziachn und andere Brauchtümer

## Il Pfluagziachn di Stelvio e altre usanze



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
**Roland Angerer, Stilfs / Stelvio**

Chalandamarz, Scheibnschlogn, Hom Strom, Klosn und vieles Andere: zu allen Jahreszeiten kann man im Unterengadin, Val Müstair und Vinschgau Zeuge eines sehr vielfältigen Brauchtums werden. Mit viel Engagement und Leidenschaft kümmern sich zahlreiche „Hüter der Vielfalt“ darum, dass die Riten lebendig bleiben, die Feste gefeiert und das damit verbundene Wissen bewahrt werden. Denn eines ist klar: Wie die übrigen Ausprägungen des lebendigen Kulturerbes ist auch das Brauchtum kein „Selbstläufer“. Ein eindrückliches Zeugnis hiervon vermittelt mir das Gespräch mit Roland Angerer aus Stilfs, einer tragenden Figur für die Wiederbelebung des Stilzer Pfluagziachns.

### **Roland, kannst Du bitte schildern, was für Dich den Anreiz darstellte, das Pfluagziachn wiederzubeleben?**

Zur Beantwortung dieser Frage muss ich kurz die Geschichte abtauchen: Grundsätzlich handelt es sich beim Pfluagziachn um eine sehr alte Tradition. Wann man damit begonnen hat, ist freilich unklar. Jedenfalls wurde es bis etwa in die 1960er Jahre regelmäßig alle zwei Jahre durchgeführt.

Mit dieser Regelmäßigkeit war es dann aber vorbei, als nicht mehr ausreichend Leute für die Organisation zusammenkamen. Dazu muss man wissen, dass es in Stilfs „festgeschriebenes Gesetz“ ist, dass die sogenannten Spielbuam, also diejenigen Männer, die zur Musterung mussten, die Volksbräuche organisierten – so zum Beispiel auch das Klosn.

In den 1970ern und 1980ern wurde das Pfluagziachn entsprechend nurmehr sporadisch abgehalten. 1987 wurde es dann letztmalig organisiert.

Und dann kam das Jahr 1990 – der Moment, in dem ich aktiv wurde, ja, aktiv werden musste. Auslöser hierfür war die Veranstaltung einer „Schau“, also einer Art Ausstellung im Schwimmbad von Prad, im Sommer dieses Jahres. Thema waren altes Handwerk und das Leben in den „alten Zeiten“, und Zielgruppe waren unter anderem und vor allem Touristen. Das hat mich erschüttert: eine derartige Zurschaustellung von Brauchtum, vollkommen dekontextualisiert, ja, deplaziert, folklorisiert, und dann auch noch für rein touristische Zwecke? Das kam einer Farce schon ziemlich nahe, wenn es nicht so traurig gewesen wäre. Mit „echtem“, gelebtem und lebendigem Brauchtum jedenfalls hatte das rein gar nichts zu tun.



Sollte das unsere Zukunft sein? Kein echtes, gelebtes Brauchtum mehr in unseren Ortschaften, stattdessen eine dekontextualisierte „Musealisierung“ anhand einer Handvoll Objekte? Das konnte nicht angehen!

**Und was passierte dann? Es ist ja sicherlich nicht einfach, von diesem Gefühl, dass etwas unerträglich ist, ins konstruktive Handeln zu kommen. Gerade in Bezug auf ein lebendiges Kulturerbe wie das Stilzer Pflugziachn, das ja von einer großen Vielzahl an Akteuren abhängt.**

Zuallererst wandte ich mich an den Präsidenten des Sportvereins. Es gab damals nämlich noch keinen Kulturverein. Dabei ging es gleich und in erster Linie um die Revitalisierung des Stilzer Pflugziachns. Und zum Glück sagte er mir gleich seine Unterstützung zu.

Und dann begann die Arbeit – eine wahnsinnig anstrengende Zeit! Schließlich galt es, die Dorfbevölkerung über unser Anliegen zu informieren, auch die Vereine ins Boot zu holen, Schauspieler zu suchen und so weiter. Nicht zuletzt mussten wir die älteren Dorfbewohner erreichen und sie dazu motivieren, sich für die Wiederbelebung aktiv zu engagieren. Denn das Wissen erodierte ja in einer erschreckenden Schnelligkeit: Die jüngere Dorfbevölkerung wusste schlicht und einfach nicht mehr Bescheid über den detaillierten Ablauf, die Rolle und Hintergründe der einzelnen Figuren des Pflugziachns.

Jedenfalls zahlten sich unsere Mühen aus: 1991 wurde das Pflugziachn erneut auf die Beine gebracht. Und zwar unter Beteiligung von älteren und jüngeren Dorfbewohnern gleichermaßen. Auch 1993 haben wir es wieder veranstaltet – unter ähnlichen Anstrengungen. Grundsätzlich war das schon ein Erfolg, aber wir wollten das Ganze ja revitalisieren, also neuerlich zur Regelmäßigkeit machen. Und an diesem Punkt waren wir offensichtlich noch nicht angelangt: Zu sehr bedurfte es des Inputs von außen, der Motivation vor allem auch durch meine Person. Das Bedürfnis, das Pflugziachn wieder regelmäßig stattfinden zu lassen, kam noch nicht aus dem „Inneren“ der Dorfgemeinschaft. Es war noch nicht wieder zu einer „Notwendigkeit“, zu einem „festen Termin im Kalender“ geworden.

Entsprechend gab es dann neuerlich eine Pause, und zwar in den Jahren 1993 bis 1998. Allerdings wurde 1996 der Bildungsausschuss von Stilfs gegründet, ein Kulturträgerverein. Ehrensache, dass ich da Gründungsmitglied war! Auf der Basis des Bildungs-

ausschusses jedenfalls haben wir es dann geschafft, das Pfluagziachn 1998 wieder stattfinden zu lassen – und seither in aller Regelmäßigkeit, ohne weitere Ausfälle! Das Pfluagziachn hat also seine Lebendigkeit wiederbekommen – und die nächste Generation hat übernommen. Die Saat wurde gesät und sie ist aufgegangen, in den Köpfen und Herzen der Dorfbevölkerung.

#### Und wer sind heute die Träger der Tradition?

Inzwischen gibt es ein Komitee von vier jungen, engagierten Leuten. Da es sämtlich alte Schüler von mir sind, kenne ich sie gut und weiß entsprechend, dass sie miteinander harmonieren und sich gut ergänzen. Einer von ihnen, Jörg, hat schon als Schüler Einladungskarten für das Pfluagziachn gestaltet. Inzwischen ist er Präsident des örtlichen Theatervereins. Ich selbst werde inzwischen nurmehr bei Ratschlägen konsultiert, die gesamte Organisation wird von anderen Schultern getragen.

Früher wurden das Klosn und Pfluagziachn vom gleichen Komitee organisiert. Wie gesagt, es waren ja die Spielbuam, die beides auf die Beine stellten. Da die jüngere Geschichte der beiden Praktiken aber unterschiedlich verlaufen ist, haben wir heute zwei unterschiedliche Komitees.

Natürlich hängen das Brauchtum und seine Weitergabe bis zu einem gewissen Grad immer auch von der demografischen Situation in den Dörfern statt. Was Stilfs angeht, stagniert die Einwohnerzahl aktuell. Am Klosn aber nehmen auch ehemalige Stilfser teil, da sie Teil einer Gemeinschaft sind, in die man mittels eines Initiationsrituals Zugang erhält. So etwas gibt man nicht einfach auf.

#### Kannst Du in Worte fassen, was die Ausübung von Brauchtum bedeutet, für Dich persönlich, aber auch für die Stilfser Dorfgemeinschaft insgesamt?

Brauchtum schafft Identität, Verwurzelung, ein Zugehörigkeitsgefühl, ja, eine emotionale Heimat. Die Ausübung von Brauchtum muss von Innen kommen, muss ein echtes Bedürfnis sein, eine Notwendigkeit. Es ist klar, dass dabei Emotionen eine nicht unbedeutende Rolle spielen. Auf diese Weise wird Brauchtum zu einer Kraftquelle. Nicht zuletzt schafft Brauchtum diejenigen Geschichten, die die Dorfgemeinschaft zusammenhalten. Das war mir bei der Wiederbelebung des Pfluagziachns ein ganz



wichtiges Anliegen. Auch in Sachen Abwanderung kann lebendiges Brauchtum, das stark in der Gemeinschaft verwurzelt ist, regulierend sein. Denn es erzeugt ein starkes Zugehörigkeitsgefühl. So etwas kann mitentscheidend sein bei der Frage „Gehe ich oder bleibe ich?“.

### Eine letzte Frage: Wie hat sich die Corona-Pandemie auf das lebendige Brauchtum ausgewirkt?

Ach ja, die Pandemie! Was das Pfluagziachn anlangt, so haben wir es im Februar 2020 kurz vor dem totalen Lockdown noch in einem Gefühl der Leichtigkeit, Unbeschwertheit und Sorglosigkeit durchführen können. Und inzwischen weiß man ja, dass Veranstaltungen an der frischen Luft – auch in größeren Gruppen – keine größere Gefahr für die Gesundheit der Menschen darstellen. So konnten wir es auch 2022 in aller Fröhlichkeit durchführen.

Das Klosn hingegen findet jährlich Anfang Dezember statt, fiel also in bisher zwei Jahren mitten in die Zeit von hohen Inzidenzen und gesetzlichen Kontaktbeschränkungen. Gleichwohl war im Dorf ein starkes Verlangen, fast schon existenzielles Bedürfnis nach der Abhaltung dieses Brauchtums zu spüren – gegen alle Widerstände. Wir haben es dann auch gemacht! Ohne dass es publik gemacht wurde oder viel darüber geredet wurde. Teilgenommen haben entsprechend auch kaum Leute von außen. Aber der Umzug hat in gleicher Form stattgefunden wie sonst auch. Und man spürte eine große Freude und Begeisterung bei den Akteuren. Es trotz aller Widerstände stattfinden zu lassen – das gab uns ungeheuer viel Kraft und unser dorfschaftliches Zusammengehörigkeitsgefühl ist hierdurch nochmals gestärkt worden.



*Chalandamarz, Scheibnschlogn, Hom Strom, Klosn*: tra Bassa Engadina, Val Müstair e Val Venosta si può assistere tutto l'anno a una grande varietà di usanze. Con assiduo impegno e passione, numerosi custodi di ricchezza si occupano di mantenere vivi i riti, celebrare le feste e preservare le tradizioni e il sapere a esse connesso, perché di certo, così come in altri esempi di patrimonio culturale vivente, le usanze non si tramandano da sole. Avvincente è la testimonianza di Roland Angerer, residente a Stelvio, che ha riportato in auge la tradizione dello *Stilzer Pfluagziachn*.

### **Roland, ci racconti cosa ti ha spinto a far rivivere il Pfluagziachn?**

Per rispondere a questa domanda, devo fare un breve excursus. Il *Pfluagziachn* è una tradizione molto antica, non sappiamo di preciso a quando risalga, ma si è tenuto regolarmente a cadenza biennale fino a circa gli anni Sessanta. Questa regolarità è venuta meno quando non si trovavano più abbastanza persone dedite all'organizzazione. Va detto che a Stelvio una "legge fissa" prevedeva che fossero i cosiddetti *Spielbuam* (ragazzi che dovevano presentarsi alla visita di leva) a organizzare le usanze popolari tra cui, ad esempio, il *Klosn*. Negli anni Settanta e Ottanta, il *Pfluagziachn* si è svolto sporadicamente e nel 1987 si è tenuta l'ultima edizione. Fino a quando nel 1990 è giunto il mio momento. Ebbene sì, sono dovuto intervenire. La scintilla è stata l'organizzazione di una mostra, una sorta di esposizione nella piscina di Prato, nell'estate di quell'anno. Il tema riguardava gli antichi mestieri e la vita "di una volta" e il target erano, in particolare, i turisti. Rimasi sconvolto. Sarei dovuto restare impassibile di fronte a una simile esposizione di costumi, completamente decontestualizzata, resa folcloristica e persino a scopo puramente turistico? Può sembrare una farsa, ma faceva tutt'altro che ridere. In ogni caso, non aveva nulla a che fare con le usanze reali, vive. Doveva essere questo il nostro futuro? Niente più usi e costumi autentici e vissuti nelle nostre località, a favore di "un'esposizione museale" decontestualizzata basata su una manciata di oggetti? Non potevo accettarlo!

### **Quindi cosa è successo? Di sicuro non è semplice trarre qualcosa di costruttivo di fronte a una situazione inaccettabile, soprattutto nel caso di un patrimonio culturale vivente come lo Stilzer Pfluagziachn, che dipende da un gran numero di attori.**

Per prima cosa mi sono rivolto al presidente del club sportivo, dato che non esisteva ancora un'associazione culturale, e ho chiamato in causa la rievocazione dello *Stilzer Pfluagziachn*, ricevendo da subito il suo appoggio.

Poi è iniziato il lavoro vero e proprio, un periodo incredibilmente faticoso! Abbiamo dovuto informare i concittadini della nostra volontà, coinvolgere le associazioni, individuare gli attori e così via. Infine, abbiamo contattato gli anziani del paese per invogliarli a partecipare al progetto: la loro presenza sarebbe stata fondamentale, perché i giovani non conoscevano più in dettaglio lo svolgimento, i ruoli e il background dei singoli partecipanti della sfilata.

In ogni caso, i nostri sforzi sono stati ripagati: nel 1991, il *Pfluagziachn* si è rimesso in moto, coinvolgendo in egual misura giovani e anziani. Due anni dopo l'abbiamo organizzato di nuovo, seppur con le medesime difficoltà. In linea di massima è stato un successo, ma volevamo rivitalizzare il tutto, per renderlo di nuovo un evento regolare. Purtroppo, non avevamo ancora raggiunto quell'obiettivo: erano necessari troppi input dall'esterno, compresa una buona dose di motivazione da parte mia. La rinascita del *Pfluagziachn* non era ancora bramata dalla popolazione, che non sentiva ancora la necessità di questa "data fissa nel calendario".

Di conseguenza, c'è stata un'altra pausa dal 1993 al 1998, ma nel 1996 è stato fondato il Comitato di educazione permanente di Stelvio, un'associazione culturale. Per una questione d'onore dovevo essere un membro fondatore! Grazie a questa istituzione, siamo riusciti a organizzare nuovamente il *Pfluagziachn* nel 1998 e... da allora non è più saltata una data!

Così la nostra tradizione ha riacquisito la sua energia e la generazione successiva ha preso il sopravvento. Il seme che abbiamo gettato ha trovato terreno fertile nella mente e nel cuore della comunità.

### **Chi sono oggi i curatori della tradizione?**

Ora c'è un comitato di quattro persone giovani e volenterose. Li conosco bene perché sono stati tutti miei studenti, quindi so che vanno d'accordo e che si completano a





vicenda. Uno di loro, Jörg, disegnava biglietti d'invito per il *Pfluagziachn* quando era ancora a scuola e oggi è presidente dell'associazione teatrale locale. Io ormai vengo interpellato solo per qualche consiglio, ma l'intera organizzazione è a carico di altri. In passato, *Klosn* e *Pfluagziachn* erano organizzati dallo stesso comitato, ovvero lo *Spielbuam*, come dicevo prima. Ma poiché la storia recente delle due usanze si è sviluppata diversamente, oggi esistono due comitati distinti.

Naturalmente, le tradizioni e la loro trasmissione dipendono sempre in una certa misura dalla situazione demografica dei villaggi. Per quanto riguarda Stelvio, il numero di abitanti ultimamente è invariato, ma per esempio il *Klosn*, chiama a raccolta anche gli ex residenti, in quanto membri di una comunità accessibile attraverso un rituale di iniziazione. Non si rinuncia a cuor leggero a una cosa del genere.

### **Puoi provare a spiegarci cosa significa la pratica delle tradizioni per te personalmente, ma anche per la comunità di Stelvio in generale?**

Le usanze sono alla base dell'identità, del senso di appartenenza, del radicamento in un territorio e sì, della patria emotiva di un popolo. La tutela delle tradizioni deve scaturire dall'interno della comunità, essere avvertita come una reale esigenza, una necessità. È chiaro che l'aspetto emozionale non gioca un ruolo marginale, trasformando usi e costumi in una fonte di forza.

Inoltre, una considerazione molto importante per me nella rinascita del *Pfluagziachn* è che le usanze danno vita a quei trascorsi che formano il tessuto della comunità paesana. Quando le tradizioni viventi sono fortemente radicate in un territorio, fanno da collante anche nel trattenere gli abitanti sul posto, forti del loro senso di appartenenza, e possono essere un fattore decisivo per chi deve scegliere se andarsene o restare.

### **Un'ultima domanda: che risvolti ha avuto la pandemia di COVID sulle tradizioni?**

Ah già, la pandemia! Per quanto riguarda il *Pfluagziachn*, abbiamo messo a segno l'edizione di febbraio 2020, poco prima del lockdown, in un'atmosfera di leggerezza, serenità e spensieratezza. Poi è arrivato il COVID, ma con il passare del tempo è emerso che gli eventi all'aria aperta non sono un problema significativo, neanche in presenza di gruppi numerosi, e con immensa gioia abbiamo portato a casa anche la sfilata del 2022.

Il *Klosn* invece si tiene a inizio dicembre e, per due anni di fila, è caduto nel periodo peggiore dovuto a incidenza del virus e restrizione dei contatti. Ciononostante, in paese c'era un forte desiderio di organizzarlo, quasi un bisogno esistenziale di mantenere questa tradizione, contro ogni ostacolo. E così l'abbiamo fatto, senza pubblico e in sordina, pertanto quasi nessun "forestiero" ha partecipato. La sfilata si è tenuta nella sua forma abituale, rivelando la grande allegria e l'entusiasmo dei partecipanti. Lasciare che si svolgesse, nonostante tutti gli impedimenti, ci ha dato molta carica e il nostro senso di appartenenza al paese si è rafforzato ancora una volta.

# Streuobstanbau

## Frutticoltura estensiva



Hüter der Vielfalt  
Custodi di ricchezza

Elisabeth Prugger & Simon Platter,  
Tschengls & Eyrs / Cengles & Oris

„Bittenfelder“, „Stuttgarter Geißhirtli“, „Kernechter vom Vorgebirge“ und viele weitere Obstsorten, von deren Existenz ich nie gehört habe: Ich treffe Lisi und Simon auf ihrem Stück Land südöstlich Tschenglser Gewerbegebiets. Es ist Mitte April und gemeinsam wollen wir zehn Jungbäume in die Streuobstwiese pflanzen, die die beiden hier verwirklichen.

Bis vor wenigen Jahren wuchsen hier noch „die üblichen Verdächtigen“ des Südtiroler Erwerbsobstanbaus: Ein kleines Spektrum ertragsstarker Apfelsorten, auf Hochleistung gezüchtet und in Spindelform kultiviert. Die sind freilich inzwischen mit Stumpf und Stiel gerodet worden – und haben einer großen Vielfalt Platz gemacht. Gut die Hälfte der Fläche wird inzwischen von einem Acker eingenommen, der zunächst einmal zwei Jahre lang ruhen durfte. „Durch Gründüngung haben wir den Boden regeneriert und fit gemacht für eine veränderte Nutzung“, erklärt mir Lisi.

Der andere Teil der Fläche beherbergt eine Reihe Marillenbäume, diverse Heckenpflanzen an den Rändern – und eine große Vielzahl unterschiedlicher Obstbäume, kultiviert als Hoch- und Mittelstamm. „Auf dieser Fläche schwebt uns eine Mischnutzung vor: Milchschafe, die unter den Obstbäumen grasen“, erzählt Lisi. Routiniert schneidet sie Wurzelwerk und Seitentriebe von den Bäumchen ab, die wir gleich in die Pflanzlöcher setzen werden.

### VON KREISRUNDEN ZWETSCHGEN, KUGELFÖRMIGEN ÄPFELN UND PYRAMIDALEN BIRNEN

Obwohl die Pflanzungen noch nicht abgeschlossen sind und die beiden bald weitere Bäume pflanzen werden, zähle ich jetzt schon 23 unterschiedliche Obstsorten. Fast wähnt man sich in einem Sortengarten! „Tatsächlich“, so verrät mir Lisi, „hat uns der Sortengarten Südtirol sehr tatkräftig in unserem Vorhaben unterstützt und unsere teils ausgefallenen Wünsche bedient.“ Darunter finden sich einige Raritäten und Liebhabersorten – sämtlich mit einer spannenden Biografie. Mindestens ins mittlere 17. Jahrhundert reicht beispielsweise die Geschichte des Gravensteiners zurück. Um seine genaue Herkunft ranken sich Mythen – ist er etwa ein Südtiroler, oder doch im Schlossgarten von Gravenstein, der Sommerresidenz der dänischen Könige, entstanden? Und war es wirklich ein Hirte, der die Birnensorte „Stuttgarter Geißhirtli“ im mittleren 18. Jahrhundert „per Zufall“ entdeckte? Besonders angetan hat es mir die „Fellenberg-Zwetschge“: Ein Kleinbaum, der im Erwachsenenalter nahezu kreisförmige Ausmaße annimmt



und äußerst zuverlässig sehr geschmackvolle Früchte liefert – und für den Temperaturen bis minus 26 Grad Celsius kein Problem darstellen.

Eines steht jedenfalls fest: Das Obst, das hier geerntet werden wird, ist ein Obst mit Charakter, eines, das Geschichten erzählt. Nicht zuletzt die lange Geschichte der Kultivierung durch den Menschen, ohne die es diese Sorten ja gar nicht gäbe. Tatsächlich reicht die Tradition des Obstbaus viele Jahrtausende zurück. Von den Persern und Ägyptern erwarben die Römer das Wissen rund um die Kultivierung und Nutzung von Obst und brachten es nach Mitteleuropa. Über viele Jahrtausende ist durch das menschliche Tun weltweit ein riesiges Genreservoir an unterschiedlichen, standortangepassten Obstsorten entstanden: unser aller Kulturerbe, auf das wir stolz sein sollten!

### **VERLORENES WISSEN – UND DIE BEREITSCHAFT, ES WIEDERZUERLANGEN**

Auch in Südtirol sind Streuobstwiesen traditionelle Elemente der Kulturlandschaft. Wie überall in Mitteleuropa sind sie allerdings auch hier inzwischen fast sämtlich intensiven Obstanlagen und Siedlungen gewichen, oder ihre Bewirtschaftung wurde aufgegeben.

Damit ist auch das reiche und vielschichtige Erfahrungswissen verloren gegangen: Wie lege ich überhaupt eine Streuobstwiese an, welche Sorten eignen sich für welches Klima, für welche Böden? Wie vermehre ich die Sorten, in welche Richtung züchte ich sie weiter? Auf welche Weise und mit welcher Regelmäßigkeit pflege und bewirtschafte ich meine Streuobstwiese, wie und wann schneide ich meine Bäume? Wie kann ich die Ernte bestmöglich organisieren – bei sehr unterschiedlichen, teils mehrfachen Ernteterminen? Und nicht zuletzt: Wie verarbeite ich die Ernte? Denn eines ist klar: Ein großer Sortenreichtum auf der Wiese führt auch zu einer großen Vielfalt an Möglichkeiten zur Verarbeitung des Obstes. Der „Bittenfelder Apfel“, den Lisi und Simon gepflanzt haben, eignet sich beispielsweise in erster Linie für Gär- und Süßmost, während der „Jakobiapfel“ in Mus und Strudel eine Hauptrolle spielen möchte. Der „James Grieve“ hingegen kann Basis eines edlen Apfelbrands sein. Das klingt nach einer enormen, für uns Kunden vielversprechenden Vielfalt. Und einer großen Herausforderung für Lisi und Simon als Produzenten.

Ganz offensichtlich ist die Bereitschaft, permanent dazuzulernen, die eigene Perspektive beständig zu erweitern und gegebenenfalls zu verändern, von essenzieller Wich-

tigkeit, wenn man sich heutzutage auf das „Abenteuer Streuobstanbau“ einlässt. Und eine ordentliche Portion Mut gehört natürlich auch dazu.

Als Kunden werden wir mithin bei Lisi und Simon weit mehr erwerben als „nur“ gesundes, frisches Obst von besonderen Bäumen: vielmehr ermöglichen die beiden es uns, zu verstehen, warum es in einem Jahr vielleicht keine „Gravensteiner Äpfel“ geben wird, und zwar weil der Baum pausiert. Sie ermöglichen es uns, zu erkennen, dass es auch noch im späten September erntefrische Pfirsiche aus Tschengls geben kann. Und nicht zuletzt ermöglichen sie es uns, zu akzeptieren, dass Obst eine Saison hat – eine Saison freilich, auf die wir uns freuen dürfen. Beispielsweise auf Anfang August, wenn es die „Stuttgarter Geißhirtli“ nur für wenige Wochen pflückfrisch vom Baum gibt. So kann sich auch der Standpunkt, die Perspektive von uns persönlich, die wir täglich im vermeintlichen Paradies des Vollsortiments leben, verändern: Indem wir die Bäume nicht einfach nur als „Produzenten“ ansehen, sondern als Lebewesen begreifen, die ihre spezifischen Eigenheiten und Bedürfnisse haben. Dies zu respektieren und zu akzeptieren, bedeutet den Grundstein für einen ethischen Umgang mit ihnen und, darauf basierend, auch mit allen anderen Lebewesen, mithin einer veränderten Haltung dem Leben gegenüber insgesamt.

Kann es sein, dass nicht nur wir die Bäume erziehen, durch Züchtung, Kultivierung und bestimmte Baumschnitte, sondern sie auch uns – wenn wir sie gewähren lassen?

### EINE FORM DES FRIEDLICHEN WIDERSTANDS

Für ihre Streuobstwiese haben Lisi und Simon bewusst auch Obstbäume gewählt, die hervorragende Pollenspender sind: Mit ihren unterschiedlichen Blühzeiten bieten sie den Insekten über viele Wochen im Jahr einen reich gedeckten Tisch. „Die Insekten sind natürlich ein zentraler Baustein für uns – und nicht nur für die Obstproduktion, wenn wir den Hof als ganzheitlichen Organismus begreifen. Die Pflanzung besonders pollenreicher Sorten ist für uns ein Bekenntnis dazu, dass in einer holistisch gedachten Wirtschaft engste Bezüge zwischen den einzelnen Akteuren bestehen. Durch so eine Denkweise tritt die Wirtschaft aus dem Schatten der Geldökonomie heraus und begreift sich als ein Ganzes“, fassen die beiden ihren Standpunkt zusammen. Auf diese Weise wird ihre Form des Wirtschaftens zu einer Form des friedlichen Widerstands. Eines Widerstands, der den vielfältigen Krisen unserer Zeit mit kreativen Lösungen und engagierten Taten entgegentritt.

### „WIR SIND ÄSTHETEN“

Vor meinem inneren Auge entsteht das Bild dieser Fläche in 20 Jahren – wenn die „Fellenberg-Zwetschge“ ihr Erwachsenenalter erreicht und mithin fast kreisrunde Form erhalten hat, nebenan der „Jakobiapfel“ steht mit seiner hochkugeligen Krone, überragt von der Butterbirne, der „Frühen von Trévoux“, mit ihrem hohen, pyramidalen Wuchs. „Nicht zuletzt sind Streuobstwiesen wunderschöne Kulturlandschaftselemente“, meint Lisi augenzwinkernd zum Schluss. „Als Ästheten können wir also eigentlich gar nicht anders, als unser Obst in dieser Form zu kultivieren.“



*Bittenfelder, Stuttgarter Geißhirtli, Kernechter vom Vorgebirge* e molte altre varietà di frutta che non ho mai sentito prima prosperano nel terreno di Lisi e Simon, a sud-est della zona industriale di Cengles, dove ci incontriamo. È metà aprile e ci accingiamo a piantare insieme dieci giovani alberi nel frutteto che i due stanno realizzando. Fino a pochi anni fa, qui era ospitato un grande classico della frutticoltura commerciale altoatesina, una selezione di mele ad alto rendimento coltivate a fuso. Poi quelle piante sono state estirpate ceppo dopo ceppo, lasciando spazio a una ricca varietà. Una buona metà dell'area è ora occupata da un campo che per i primi due anni era stato lasciato a maggese. "Abbiamo rigenerato il terreno con la tecnica del sovescio e lo abbiamo reso adatto ad altre coltivazioni", mi spiega Lisi. L'altra parte della superficie ospita un filare di albicocchi, varie piante da siepe ai margini e una grande varietà di alberi da frutto ad alto e medio fusto. "Per quest'area abbiamo pensato a un uso misto, con pecore da latte che pascolano sotto gli alberi", racconta Lisi, che taglia abitualmente le radici e i germogli laterali delle piante, come quelli che stiamo per mettere nelle buche d'impianto.

### PRUGNE ROTONDE, MELE SFERICHE E PERE PIRAMIDALI

Anche se la piantagione non è ancora terminata e presto arriveranno altri alberi, conto già 23 tipi diversi di frutta. Sembra quasi di essere in un giardino varietale! "In effetti, il Giardino Varietale Alto Adige ha sostenuto il nostro progetto con grande entusiasmo e ha assecondato i nostri desideri, talvolta insoliti", mi spiega Lisi, riferendosi ad alcune rarità e varietà da collezione, tutte con una biografia interessante. La storia della mela *Gravensteiner*, ad esempio, risale almeno alla metà del XVII secolo, ma la sua provenienza è ancora oggetto di miti: ha avuto origine in Alto Adige o nel giardino del castello di Gravenstein, la residenza estiva dei re danesi? E fu davvero un pastore a scoprire casualmente la varietà di pere *Stuttgarter Geißhirtli* verso la metà del XVIII secolo? Sono particolarmente colpita dal prugno di *Fellenberg*: un albero piccolo, che in età adulta prende una forma rotonda e produce frutti molto gustosi, capaci di resistere anche a temperature fino a 26 gradi sottozero.

Una cosa è certa: qualunque frutto verrà raccolto qui è ricco di carattere e racconta una storia, compresa quella della loro coltivazione da parte dell'uomo, grazie alla quale continuano a esistere. La tradizione della frutticoltura risale infatti a molti millenni fa. I Romani hanno acquisito il sapere sulla coltivazione e l'uso della frutta dai Per-

siani e dagli Egizi, diffondendolo nell'Europa centrale. Così, con il passare del tempo, grazie all'azione dell'uomo, si è sviluppata nel mondo una gigantesca riserva genetica di diverse varietà frutticole adatte al luogo in cui crescono: un patrimonio culturale collettivo, di cui dobbiamo andare fieri!

### LL SAPERE PERDUTO E LA VOLONTÀ DI RECUPERARLO

In Alto Adige, i frutteti sono elementi suggestivi del paesaggio culturale anche se, purtroppo, come nel resto dell'Europa centrale, hanno quasi tutti lasciato il posto a coltivazioni e insediamenti intensivi o a radure abbandonate.

Ciò ha comportato anche la perdita della ricca e complessa conoscenza acquisita con l'esperienza. Come si pianta un frutteto? Quali varietà sono adatte a un certo clima e in un determinato terreno? Come si riproducono le varietà? Come e ogni quanto va curato e gestito il frutteto? Come e quando si potano gli alberi? Come si organizza al meglio la raccolta, tenendo conto dei periodi di maturazione variabili e talvolta scaglionati? E ancora: come si lavora il raccolto? Senza dubbio una grande varietà nel frutteto comporta diverse modalità di lavorazione. La mela *Bittenfelder* che Lisi e Simon hanno piantato, ad esempio, è adatta soprattutto alla produzione di succhi fermentati e non, mentre la *Jakobiapfel* spicca nelle conserve e nello strudel. La *James Grieve*, invece, può essere la base di una pregiata acquavite. Suona come una varietà enorme, allettante per noi clienti ma molto impegnativa per Lisi e Simon in veste di produttori! Ovviamente, la volontà di continuare a imparare, di ampliare costantemente i propri orizzonti e, se necessario, essere pronti a cambiare direzione è di fondamentale importanza quando si intraprende questo "avventuroso" mestiere. Infatti, serve anche una buona dose di coraggio!

Lisi e Simon non si limitano a fornire ai clienti frutta salutare e fresca, bensì spiegano loro perché tra un anno potrebbero non esserci mele *Gravensteiner* (ovvero perché l'albero è in *stand by*), come mai a fine settembre si trovano ancora pesche fresche di Cengles e ancora ci invitano ad accettare che la frutta ha una stagionalità, che merita di essere rispettata. Come quando si aspetta l'inizio di agosto per gustare le pere *Stuttgarter Geißhirtli* appena colte dall'albero, anche se solo per poche settimane.

In questo modo, cambia il nostro personale punto di vista, permettendoci di capire che l'assortimento completo che vediamo quotidianamente al supermercato è una paradisiaca illusione. Non bisogna vedere gli alberi come meri "produttori", ma com-

prenderli come organismi viventi con le loro caratteristiche ed esigenze. Rispettare e accettare questo significa porre le basi per un approccio etico nei confronti di tutti gli esseri viventi e della vita nel suo complesso.

È possibile che, mentre noi accudiamo gli alberi, coltivandoli e potandoli, anche loro educino noi, se glielo permettiamo?

### UNA FORMA DI RESISTENZA PACIFICA

Lisi e Simon hanno scelto intenzionalmente gli alberi da frutto che sono anche ottimi produttori di polline: con i loro diversi periodi di fioritura, queste piante offrono agli insetti una tavola riccamente imbandita per molte settimane all'anno. "Nella nostra visione olistica di un'azienda agricola gli insetti sono fondamentali, e non solo per la frutticoltura. Piantare varietà particolarmente ricche di polline significa riconoscere le strette relazioni tra i singoli protagonisti di un'economia concepita a 360 gradi. Grazie a questa mentalità, l'agricoltura esce dalle logiche monetarie e si lascia considerare nel suo complesso", affermano all'unisono Lisi e Simon. In questo modo, il loro business diventa una sorta di resistenza pacifica, che affronta le diverse crisi del presente con soluzioni creative e azioni concrete.

### "SIAMO ESTETI"

Nella mia mente si proietta l'immagine di questo frutteto tra vent'anni, quando il prugno di *Fellenberg* avrà raggiunto l'età adulta e avrà acquisito una forma quasi rotonda e, accanto ad esso, si ergerà il melo di *Jakobiapfel* con la sua chioma alta e sferica, sormontato dal pero Butirra, la specie *Frühe von Trévoux*, dalla crescita maestosa e piramidale. "I prati con alberi da frutto radi costituiscono un elemento suggestivo del paesaggio culturale", conclude Lisi ammiccando. "In qualità di esteti, non possiamo fare altro che coltivare la nostra frutta con questa modalità".



# Traditionelle Bewässerung auf der Malser Haide

## Irrigazione tradizionale sulla Muta di Malles



Hüter der Vielfalt  
Custodi di ricchezza

**Die Waaler auf der Malser Haide**  
**I Waaler sulla Muta di Malles**

Es ist Anfang Mai. Ich wandere über die Malser Haide nach Burgeis. Am Himmel singen die Lerchenmännchen, um ihr Revier anzuzeigen. Sie erinnern mich an die Bedeutung dieses weitläufigen Geländes für die Wiesenbrüter, zu denen auch Wachtelkönig und Braunkehlchen gehören. Aber nicht nur deshalb laufe ich wohl besser nicht querfeldein – zu groß ist die Gefahr, dass ich nasse Füße bekomme. Denn vor wenigen Tagen ist das Wasser in die Waale eingekehrt worden.

Verabredet bin ich mit Roland Peer vom Heimatpflegeverein Mals, um mit ihm über das System der Waale im Vinschgau und insbesondere auf der Malser Haide zu sprechen.

„Geschichtlich gesehen reicht das Waalwesen schon sehr weit zurück, denn die Landwirtschaft war in einem so trockenen Tal wie dem Vinschgau schon immer von der Bewässerung abhängig. Das Amt des Waalers ist bereits in Urkunden des 14. Jahrhunderts genannt“ erklärt er mir zur Begrüßung. „Und dennoch gehen wir davon aus, dass das hiesige Waalsystem weitaus älter ist und Formen künstlicher Bewässerung schon in vorchristlichen Zeiten üblich waren.“

Dabei ist das Waalwesen auf der Malser Haide untrennbar in die Grünlandbewirtschaftung integriert. Tatsächlich entsprechen System und praktizierte Techniken in ihren Grundprinzipien noch denjenigen, die vor Hunderten von Jahren üblich waren. Wie ehemals dient die Wiesenbewässerung in erster Linie der Steigerung des Ertrags, heute im Wesentlichen des Winterfutters für die Milchkühe.

Dieses weitgehend unveränderte, aktive Weiterbestehen des Systems ist umso beeindruckender, als inzwischen die Mehrzahl der Waale in Südtirol stillgelegt worden ist. 1939 zählte man im Vinschgau noch 235 größere Waale mit einer Gesamtlänge von rund 600 Kilometern, die sagenhafte 10.000 Hektar Fläche bewässerten. Heute sind die meisten von ihnen durch Druckrohrleitungen ersetzt worden – denn ja: Unterhalt und Pflege des Waalsystems sind aufwändig. Und Personal hierfür zu finden, ist nicht einfach.

### **EIN JOB MIT VIEL VERANTWORTUNG**

„Auf der Malser Haide sind aktuell zwei Waaler im Einsatz, beides Pensionisten“, erklärt mir Roland. „Der Waaler war früher ein von den Bauern hochgeschätzter Mann – heute muss man froh sein, wenn überhaupt jemand gefunden werden kann, der diese verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen möchte.“ Immerhin liegt es in der Verant-

wortung des Waalers, die Road, die gerechte Verteilung des Wassers, auf den insgesamt 400 Hektar mit ihren 1200 Parzellen zu organisieren – damit keiner der 350 Besitzer benachteiligt wird. Es handelt sich um ein außerordentlich fein austariertes System, das sehr auf Gerechtigkeit bedacht ist – und trotzdem, oder gerade deswegen, seit Jahrhunderten funktioniert.

„Allerdings dürfte sich das Konfliktpotential um das rare Gut Wasser in den kommenden Jahrzehnten erhöhen“, merkt Roland an. „In den vergangenen Wochen hat es immerhin mal wieder etwas Niederschlag gehabt, aber insgesamt waren sowohl Winter als auch Frühjahr erschreckend trocken. Und mit dem fortschreitenden Klimawandel verschärft sich unsere Wasserknappheit zunehmend. Wie tragfähig das Waalsystem unter diesen veränderten Bedingungen dann noch ist, wird sich zeigen.“

Gemeinsam fahren wir zur Fassungsstelle des Töschgwaal am Haider See und auf die Malser Haide. Erst hier wird mir klar, wie ausgeklügelt dieses Bewässerungssystem tatsächlich ist. Wie genau man die Topografie kennen und verstehen muss, um eine gerechte Verteilung des Wassers bei bestmöglicher Ausnutzung des Reliefs zu garantieren. Und noch etwas wird deutlich: dass Waale wertvolle und artenreiche Kultur-Biotop darstellen. An ihren Rändern nämlich wächst eine spezifische Begleitvegetation, aktuell Sumpfdotterblumen und Vergissmeinnicht, die wir auf den Wiesen abseits der Waale nicht beobachten.

### **DIE GRENZÜBERSCHREITENDE UNESCO-NOMINIERUNG: EIN PANORAMA TRADITIONELLER BEWÄSSERUNGSFORMEN IN EUROPA**

Traditionelle, bis heute aktiv bewirtschaftete Bewässerungssysteme existieren noch überall in Europa: von den Wässermatten in Oberaargau über die Grote Waterin im belgischen Lommel, die Fléizen-Tradition in Luxemburg und die Rieselbewässerung im Tiroler Oberland bis hin zu den Wässerwiesen in Franken, den niederländischen Pelterheggen und vielen weiteren.

Einen Teil dieser Vielfalt abzubilden und als unser aller Kulturerbe zu deklarieren: Hierauf zielt das grenzüberschreitende Projekt zur Nominierung der traditionellen Bewässerung als immaterielles Kulturerbe der UNESCO. Mit Belgien, Deutschland, Italien, Luxemburg, den Niederlanden, Österreich und der Schweiz sind hieran sieben Länder beteiligt.



Und was verspricht man sich im Obervinschgau von einer offiziellen UNESCO-Auszeichnung? „Worum es nicht geht, sind die einzelnen Waale als materielles, gebautes Erbe“, erklärt mir Roland. „Vielmehr steht die Bewahrung des Systems, des dahinterstehenden Wissens, im Zentrum unserer Aufmerksamkeit. Wir möchten ein größeres Bewusstsein schaffen für die Besonderheiten und den hohen Wert dieses Systems, das zwar arbeitsintensiv ist, aber keinesfalls leichtfertig aufgegeben werden sollte. Eine offizielle Anerkennung durch die UNESCO kann motivierend wirken, die Grünlandwirtschaft auf der Malser Haide auch weiterhin und langfristig zu bewahren – trotz des enormen Nutzungsdrucks. Und nicht zuletzt hoffen wir auch, dass die internationale Auszeichnung möglicherweise wieder zu einer Senkung der letztlich stark erhöhten Wassernutzungsgebühren für das so wertvolle wie rare Gut Wasser führen wird.“



Maggio è appena iniziato e io attraverso la Muta di Malles fino a Burgusio. Nel cielo le allodole maschio cantano per rivendicare il loro territorio, ricordandomi l'importanza di questa vasta area per gli uccelli che nidificano a terra, tra cui il re di quaglie e lo stiaccino. Meglio quindi non camminare per i campi, anche per un'altra ragione: si rischia di bagnarsi i piedi, perché da qualche giorno l'acqua è tornata nelle rogge.

Ho appuntamento con Roland Peer dell'*Heimatspflegeverein Malles* per parlare del peculiare metodo di irrigazione della Val Venosta e in particolare della Muta di Malles.

“Il sistema delle rogge vanta una lunga storia, perché l'agricoltura della Val Venosta, a causa dell'aridità del terreno, è sempre dipesa dall'irrigazione. *La carica del Waaler* viene menzionata già in alcuni documenti del XIV secolo”, mi racconta all'inizio della conversazione e prosegue: “Eppure si presume che questo sistema autoctono di canali irrigui sia ancora più antico e che alcune forme di irrigazione artificiale fossero già in uso in epoca precristiana”.

Le rogge sulla Muta di Malles costituiscono un tutt'uno con la foraggicoltura. Il sistema e le tecniche messe in pratica, nei loro principi fondamentali, corrispondono a quelli in uso centinaia di anni fa. Come un tempo, l'irrigazione dei prati è innanzitutto funzionale all'incremento del raccolto, oggi sostanzialmente la base del foraggiamento invernale delle vacche lattifere.

Questa permanenza attiva e quasi invariata del sistema è tanto più apprezzabile perché nel frattempo la maggior parte dei canali di irrigazione in Alto Adige è stata chiusa.

Nel 1939, in Val Venosta si contavano ancora 235 grandi canali, per una lunghezza totale di circa 600 chilometri, capaci di coprire ben 10.000 ettari di terreno. Oggi, la maggior parte di essi è stata sostituita da tubazioni a pressione, perché la manutenzione e la gestione dell'antico impianto di irrigazione sono dispendiose. Inoltre, trovare personale che se ne occupi è tutt'altro che facile.

## UN LAVORO DI GRANDE RESPONSABILITÀ

“Attualmente, le rogge della Muta di Malles vengono curate da due *Waalers*, entrambi pensionati”, mi racconta Roland. “Un tempo il *Waaler* era un uomo molto rispettato dagli agricoltori, che oggi devono essere contenti se trovano qualcuno disposto ad assumersi questa grande responsabilità”. Dopo tutto, chi fa questo mestiere deve gestire i *road* distribuendo equamente le acque su un totale di 400 ettari, con i loro 1200 appezzamenti, senza penalizzare nessuno dei 350 proprietari. Si tratta di un sistema

straordinariamente equilibrato, basato sull'equità, che ciononostante, o proprio per questo, ha funzionato per secoli.

“Tuttavia, i potenziali conflitti per l'acqua sono destinati ad aumentare nei prossimi decenni”, osserva Roland. “Nelle ultime settimane c'è stata qualche pioggia, ma nel complesso sia l'inverno che la primavera sono stati spaventosamente secchi. E con l'avanzare dei cambiamenti climatici, la nostra carenza d'acqua si sta aggravando. Resta da vedere quanto il sistema delle rogge sarà ancora sostenibile in queste nuove circostanze”.

Raggiungiamo il punto di raccolta della fossa Töschgwaal al Lago di San Valentino alla Muta e solo qui mi rendo conto di quanto sia davvero sofisticato questo sistema di irrigazione. Serve una conoscenza impressionante della topografia per garantire un'equa distribuzione dell'acqua sfruttando al meglio la pendenza. Non passa inosservato anche un altro aspetto: questi canali irrigui sono biotopi culturali preziosi e ricchi di specie. Ai loro margini prospera una peculiare vegetazione, attualmente calendule di palude e nontiscordardimé, che non crescono in mezzo ai prati.

## LA CANDIDATURA ALL'UNESCO: UNA PANORAMICA DELLE FORME TRADIZIONALI DI IRRIGAZIONE IN EUROPA

I sistemi di irrigazione gestiti attivamente esistono ancora oggi in tutta Europa: dai prati irrigui dell'Oberaargau alla “Grote Waterin” di Lommel, in Belgio, dalla tradizione del Fléizen in Lussemburgo e l'irrigazione a scorrimento nell'Oberland tirolese ai prati inondati in Franconia e ancora al Pelterheggen olandese e così via.

Il progetto transfrontaliero per la candidatura dell'irrigazione tradizionale a patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO si pone l'obiettivo di rappresentare una parte di questa ricchezza e dichiararla patrimonio culturale per tutti noi. I paesi coinvolti sono sette: Belgio, Germania, Italia, Lussemburgo, Paesi Bassi, Austria e Svizzera.

Cosa spera di ottenere l'Alta Val Venosta da una designazione ufficiale dell'UNESCO?

“Non si tratta di veder riconosciute le singole rogge quali infrastruttura, patrimonio materiale”, mi spiega Roland. “Piuttosto è in gioco la conservazione del sistema, della conoscenza che ne è alla base. Vogliamo creare una maggiore consapevolezza per l'unicità e l'inestimabile valore di questa tecnica, che richiede molta manodopera ma che non va assolutamente abbandonata. Con la nomina a patrimonio culturale immateria-



le dell'UNESCO, intendiamo soprattutto dar voce al desiderio di preservare nel lungo periodo la foraggicoltura sulla Muta di Malles, nonostante lo sfruttamento intensivo. Infine, ci auguriamo che il riconoscimento internazionale possa portare a una riduzione dei costi per l'utilizzo dell'acqua, risorsa preziosa e rara, recentemente aumentati in modo considerevole”.

# Handweberei

## Tessitura artigianale



Hüter der Vielfalt  
Custodi di ricchezza  
**Maya Repele**  
und die Weberinnen der Tessanda /  
e le tessitrici della Tessanda,  
Santa Maria Val Müstair

In Santa Maria im Val Müstair befindet sich ein ganz besonderes Juwel – und eine Rarität: eine der drei verbleibenden Handwebereien der Schweiz. Hier wird ein Kunsthandwerk ausgeübt, gepflegt, weitergegeben und bewahrt, das zu den ältesten Gewerken der Menschheit gehört: die Handweberei.

Kann eine Weberei ein Bildungs-, Lern- und Erziehungsort sein? Durchaus – und zwar gleich in mehrfacher Hinsicht, wie mir im Gespräch mit Maya Repele, Geschäftsführerin und Präsidentin des Stiftungsrats der Tessanda, klar wird. Zum einen für die Frauen, die hier als Weberinnen arbeiten: „Vor fast 100 Jahren, im Jahr 1928, wurde die Handweberei gegründet. Die Initiatorinnen, Handarbeitslehrerin Fida Lori und Weblehrerin Floriana Andry, verfolgten, gemeinsam mit dem Dorfpfarrer Rudolf Filli, von Anfang an das Ziel, den Frauen, die oft als Mägde oder Bäuerinnen in Armut lebten, eine würdige Ausbildung zu ermöglichen. Und sie in die Lage zu versetzen, ihre Aussteuer selbst zu weben, damit sie sich gut verheiraten konnten“, erläutert mir Maya.

### LEBENSLANGES LERNEN

Auch wenn die Zeiten sich seither grundlegend geändert haben: die Tessanda offeriert heute noch alle zwei Jahre einen Ausbildungsplatz zur Gewebegestalterin. „Drei Jahre dauert eine solche Ausbildung. Aber im Grunde lernt man ein Leben lang. Welches Material eignet sich für welchen Verwendungszweck? Welches Webblatt bringt das beste Ergebnis hervor? Wie verhalten sich Kombinationen unterschiedlicher Garne beim Waschen? Und diese Erfahrungen, dieses Wissen werden zu einem großen Teil mündlich weitergegeben – von Weberin zu Weberin und von Generation zu Generation. Man kann es nicht nur aus Fachbüchern erlernen“, macht mir Maya klar. Das kann ich mir gut vorstellen: da genügt schon ein Blick auf den Zettelbaum mit seinen mehreren hundert Kettfäden!

### GEDULD, KREATIVITÄT, NEUGIERDE UND AUSDAUER

Dabei erstrecken sich das Lernen und Erziehen noch auf einen weiteren Aspekt: Es ist der Prozess des Webens selbst, der die Weberinnen fundamental prägt. Fida Lori brachte es mit den folgenden Worten zum Ausdruck: „Unsere Arbeit ist uns auch darum



### Von der Herausforderung betriebswirtschaftlicher Nachhaltigkeit in einem stillen Seitental

Mit welchen Herausforderungen hat man eigentlich zu tun, wenn man in einem kleinen Dorf in einem Seitental der Alpen ein Unternehmen betriebswirtschaftlich nachhaltig führen will? Auch auf diese Frage komme ich mit Maya zu sprechen. „Es ist eine fundamentale Lebensentscheidung für die Leute, die nicht aus dem Val Müstair stammen, hierher nach Santa Maria zu kommen. Santa Maria selbst hat rund 350 Einwohner, im Val Müstair insgesamt leben 1.400 Menschen. 70 Prozent von ihnen sind über 65 Jahre alt. Und wir haben mit Abwanderung zu kämpfen: Allein in den vergangenen zehn Jahren ist die Bevölkerung um 10 Prozent geschrumpft. Die soziale und kulturelle Infrastruktur, vor allem aber auch die Möglichkeiten zur Weiterbildung, sind beschränkt.“

Dass es da nicht einfach ist, derart qualitätvolle Arbeitsplätze, wie sie die Tessanda bietet, langfristig zu bewahren, kann ich mir vorstellen. Und Patentrezepte gibt's natürlich keine. „Ich würde mir aber wünschen“, merkt Maya an, „dass dieses Thema stärker auf die politische Agenda gesetzt wird als bisher. Es muss offen diskutiert werden, dass sich aus dem Muster *Wenig Kinder, wenig Wohnraum für Einheimische, keine Zuwanderung, wenig Innovation und wenig Steuereinnahmen* ein gefährlicher Teufelskreislauf entwickeln kann, der für traditionelles Handwerk potenziell einen Killerfaktor darstellt.“

Mit der Biosfera Val Müstair aber hat die Tessanda einen starken Partner: „Mit ihnen ziehen wir inhaltlich an einem Strang“, sagt Maya. „Denn es gibt so Vieles, was man tun könnte und müsste – angefangen von den Möglichkeiten für die Frauen, auch als Mütter einer Arbeit nachzugehen oder sich weiterzubilden. In Ermangelung von Alternativen bin ich kurzerhand selbst aktiv geworden und habe 14 Weiterbildungskurse organisiert – indem ich die Expertise von außen ins Tal gebracht habe. Unsere aktuelle Strategie ist, die Tessanda zu einem möglichst attraktiven Arbeitgeber zu machen, gute Arbeitsbedingungen zu bieten und eine hohe Wertschätzung gegenüber dem Können der Weberinnen zum Ausdruck zu bringen. Was wir aber eigentlich brauchen, ist eine breit angelegte Debatte, damit wir auch in 20 Jahren noch wissen, wie wir Schweizer Handweberinnen in der Region selbst ausbilden oder ins Val Müstair locken können.“

lieb, weil sie eine treffliche Erzieherin ist. Sie lehrt uns Geduld zu üben, genau zu sein, immer wieder vorne anzufangen. Der Beruf soll also nicht nur Verdienst bringen, sondern auch innere Werte vermitteln.“ Daran hat sich bis heute nichts verändert – denn der Webprozess ist ja gleichgeblieben, und auch die Arbeitsmaterialien, in erster Linie natürlich die teils über einhundertjährigen Webstühle, sind im Wesentlichen dieselben. Da hilft es vermutlich, wenn man grundsätzlich ein eher ruhiges, geduldiges und ausdauerndes Naturell besitzt – aber über die Jahre hinweg „erzieht“ die Tätigkeit die Weberinnen auch beständig in diese Richtung. Oder, wie Weberin Elena es ausdrückt: „Wenn man in den Rhythmus kommt, hat es etwas Meditatives.“

### „QUALITÄT FÜR EINE HALBE EWIGKEIT IST UNSER ANSPRUCH“

Aber auch in einer ganz anderen Hinsicht entfaltet die Tessanda als Lehr- und Erziehungsanstalt Wirkung. Und dies spüre ich am eigenen Leib – auch noch Wochen nach meinem Besuch, und obwohl ich nie an einem Webstuhl gesessen habe: Die Tessanda lehrt, wie viel Arbeit – und zwar ausschließlich Handarbeit – in den Erzeugnissen der Weberinnen steckt. Mit wie viel Sorgfalt und Perfektionismus die Frauen an ihre Tätigkeit herangehen. Welch entscheidende Rolle Nachhaltigkeit in diesem Betrieb spielt – und zwar sowohl in Hinsicht auf die Herkunft der Materialien und den Umgang mit Ressourcen als auch die betriebswirtschaftliche Nachhaltigkeit.

Die Tessanda erzieht, indem sie uns zum Nachdenken anregt – und zwar über unser eigenes Konsumverhalten. Denn hier entstehen Produkte für ein ganzes Leben. So sind die Stücke, die man hier erwirbt, eigentlich in zweifacher Hinsicht ein kulturelles „Erbe“: Sie entstanden auf der Basis eines jahrtausendealten kulturellen Wissens – und sie können, aufgrund ihrer fantastischen Qualität, an die nächste Generation vererbt werden. Fast hat es den Anschein, als möchte die „Langsamkeit des Webens“ zu einer „Langsamkeit des Konsums“ auffordern, eines Konsums, der Ressourcen schont, lokale Wertschöpfung generiert, Agro-Biodiversität bewahrt und das Kulturerbe lebendig und vital erhält. So wird der Besuch in der Tessanda nicht zuletzt zu einer Lektion in Sachen „Weniger (Qualitätvolles) ist mehr“.

Und auf diese Weise ist die Tessanda tief in der Geschichte verankert – und erzählt gleichzeitig eine Geschichte von der Zukunftsfähigkeit des lebendigen Kulturerbes. Oder, wie Weberin Carla es ausdrückt: „Handweben ist Zukunft.“

Wir sollten dankbar sein für diesen Ort.



Santa Maria in Val Müstair custodisce un gioiello molto particolare, nonché una rarità: uno dei tre laboratori di tessitura a mano rimasti in Svizzera, dove si pratica, alimenta, tramanda e conserva uno dei mestieri più antichi dell'umanità.

Una tessanda può essere luogo di istruzione e apprendimento?

Assolutamente sì e sotto diversi punti di vista, come emerge dalla conversazione con Maya Repele, che gestisce la Tessanda e ne presiede il Consiglio di fondazione.

Lo è innanzitutto per le donne che lavorano qui come tessitrici.

“Questa tessanda è stata inaugurata quasi 100 anni fa, precisamente nel 1928. Le fondatrici, la maestra di lavori manuali Fida Lori e l'insegnante di tessitura Floriana Andry, insieme al parroco Rudolf Filli, hanno voluto offrire alle donne che, in quanto contadine o serve, spesso versavano in povertà, la possibilità di conseguire una formazione dignitosa, mettendole in condizione di tessere da sole la loro dote e trovare così un *buon partito*”, mi spiega Maya.

### NON SI FINISCE MAI D'IMPARARE

Anche se i tempi sono cambiati radicalmente da allora, ogni due anni la tessanda continua a offrire un apprendistato per *creatrici di tessuti*. “Questa pratica dura tre anni, ma la verità è che si impara per tutta la vita. Quale materiale è adatto a un determinato scopo? Quale pettine permette di ottenere il risultato migliore? Come reagiscono al lavaggio gli intrecci di filati? L'esperienza e il sapere sono trasmessi per lo più oralmente, da tessitrice a tessitrice, di generazione in generazione. Non si può imparare solo dai libri”, aggiunge Maya. Per crederle basta dare un'occhiata al subbio con le sue centinaia di fili di ordito.

### PAZIENZA, CREATIVITÀ, CURIOSITÀ E PERSEVERANZA

L'apprendimento e l'educazione si estendono a un altro aspetto: è il processo stesso di tessitura che forma veramente gli orditori. Fida Lori lo ha espresso con le seguenti parole: “Questo lavoro ci appassiona anche perché è un ottimo educatore; accresce la nostra pazienza, ci insegna a essere precisi, a ricominciare da capo. Una professione



### La sfida di una gestione aziendale sostenibile in una quieta valle laterale

Quali sono le sfide che si devono affrontare quando si gestisce un'attività in un piccolo villaggio in una valle laterale delle Alpi? Ne parlo con Maya.

“Trasferirsi a Santa Maria per chi non è della Val Müstair è una svolta radicale. Questo paesino ospita circa 350 anime, mentre l'intera vallata ne conta 1.400, di cui il 70 per cento ha più di 65 anni. Inoltre, dobbiamo fare i conti con lo spopolamento: solo negli ultimi dieci anni, la popolazione si è ridotta del 10 per cento. Le infrastrutture socio-culturali, ma soprattutto le opportunità di formazione, sono limitate”.

Mi rendo conto che non è facile mantenere a lungo termine posti di lavoro di qualità, come quelli offerti dalla Tessanda, e ovviamente non esistono sistemi infallibili in tal senso. “Vorrei che questo tema trovasse maggiore spazio nell'agenda della politica”, puntualizza Maya. “È inevitabile che bassa natalità, scarsità di alloggi, assenza di immigrazione, poca innovazione e basso gettito fiscale inneschino un circolo vizioso molto pericoloso, che rappresenta un potenziale fattore di annientamento per l'artigianato tradizionale”.

Tuttavia, la Biosfera Val Müstair rappresenta un affidabile partner per la tessanda. “Stiamo remando nella stessa direzione”, osserva Maya, “sono molte le cose che potrebbero e dovrebbero essere fatte, a cominciare dalle opportunità di lavoro e istruzione per le madri di famiglia. Data la mancanza di alternative, mi sono attivata personalmente con l'organizzazione di 14 corsi di formazione, coinvolgendo esperti da fuori. La nostra strategia attuale vuole rendere la Tessanda un datore di lavoro attrattivo, che offre buone condizioni lavorative ed esprime un forte apprezzamento per le abilità dei tessitori. Ma ciò di cui abbiamo davvero bisogno è un ampio dibattito, in modo che tra 20 anni possiamo ancora essere in grado di formare tessitrici svizzere nella regione stessa o comunque di attrarle in Val Müstair”.

non dovrebbe essere soltanto fonte di guadagno, ma dovrebbe alimentare i nostri valori”. Questo aspetto è rimasto invariato fino a oggi, perché il processo stesso di tessitura è tale a quello di una volta, così come i materiali di lavoro, in primis i telai, alcuni dei quali pluricentenari. Probabilmente è avvantaggiato chi ha un'indole calma, paziente e perseverante, ma nel corso degli anni la pratica “educa” in questa direzione. La tessitrice Elena rivela che, secondo lei, “quando si entra nel ritmo, il lavoro prende una piega meditativa”.

### “IL NOSTRO MOTTO? QUALITÀ PER MEZZA ETERNITÀ”

Gli insegnamenti che si possono trarre dalla Tessanda non sono ancora finiti e lo provo su me stessa, a distanza di settimane dalla mia visita, sebbene non mi sia mai seduta a un telaio. Quel luogo rivela quanto lavoro, esclusivamente manuale, si celi nei prodotti delle tessitrici, quanta cura e perfezionismo le donne mettano nel loro impiego. La sostenibilità gioca un ruolo decisivo in questo settore, sia in merito all'origine dei materiali e all'utilizzo delle risorse, sia per quanto riguarda la gestione aziendale. La Tessanda invita a riflettere sul nostro comportamento di consumatori, perché i prodotti qui realizzati sono destinati a durare per tutta la vita e costituiscono un “patrimonio” culturale a doppio senso, ovvero sono stati creati sulla base di conoscenze millenarie e possono essere trasmessi alla generazione successiva grazie alla loro indiscutibile qualità. Sembra quasi che la “lentezza” della tessitura voglia richiamare una “lentezza del consumo”, affinché si conservino le risorse, si generi valore aggiunto locale, si preservi la biodiversità e si mantenga vivo e vitale il patrimonio culturale. Una visita alla Tessanda diventa così anche una lezione di vita: è meglio avere un numero di capi minore, ma di migliore qualità.

La Tessanda è profondamente radicata nel passato e allo stesso tempo racconta la storia futura del patrimonio culturale vivente perché, come rivela la tessitrice Carla, “la tessitura a mano è il futuro”.

Dovremmo essere grati per questo luogo.



# Schnapsbrennerei

## Produzione di acquaviti



Hüter der Vielfalt  
Custode di ricchezza  
Friedrich Steiner, Mals / Malles

Es ist ein lauer Frühlingsabend, als ich mich auf den Weg nach Mals mache. Hier will ich mich auf die Spuren der jahrhundertealten Tradition der Schnapsbrennerei begeben. Und wo könnte ich dies besser als im Bio-Hotel Panorama der Familie Steiner? Seit inzwischen 17 Jahren produziert Hausherr Friedrich im Untergeschoss des Hotels Edelbrände in Bio-Qualität. Und in sein Reich lädt er Gäste und Interessierte regelmäßig ein.

„Eigentlich hätte ich Priester werden sollen“, begrüßt er uns, seine „Gemeinde“ am heutigen Abend. Insgesamt 14 Neugierige haben sich versammelt, darunter einige „Jünger“, die schon mehrfach an der Schnapsverkostung teilgenommen haben. Ein gutes Zeichen! Und, um dem Verlauf des Abends vorzugreifen: Am Ende sind wir alle froh, dass Friedrich doch nicht Priester geworden ist.

Die Degustation findet in einem sehr stilvollen Ambiente statt: Entlang der Wände des in warmem Licht gehaltenen Raums wird die große Vielfalt der von Friedrich gebrannten Grappe, Schnäpse und Liköre präsentiert: in einzelnen Holzfächern unterschiedlicher Größe, wie Preziosen in einer Schmuckschatulle. Dass sie diese Wertschätzung unbedingt verdient haben, ist nur eine von zahlreichen Lektionen für mich am heutigen Abend. In der Mitte thront, gleich einem Altar, das Schnapskarussell: Insgesamt werden wir sechs Schnäpse, drei Grappe und vier Liköre verkosten. Es verspricht, ein interessanter, ja, herausfordernder Abend zu werden.

### **BIRNEN MIT BIRNEN VERGLEICHEN**

Dabei müssen wir erst einmal erfahren, wie man den Schnaps überhaupt „richtig“ trinkt. Friedrich instruiert uns, wie wir das ganze Spektrum der Aromen erschmecken können – und zwar sowohl mit der Nase als auch mit dem Gaumen. Und dabei wird sofort klar: Birne ist eben doch nicht gleich Birne! Zwischen einem Palabirnbrand und einem Williamsbirnbrand liegt ein ganzes Geschmacksuniversum!

### **DIE AROMEN DER KINDHEIT**

Für Friedrich haben viele der Aromen mit seiner Kindheit zu tun. Der Palabirnbrand beispielsweise erinnert ihn an den Geruch getrockneter Palabirnen, mit denen die

Mutter Vinschger Schneemilch und Zelten zubereitete. Beim Apfelschnaps erzählt er uns vom Geruch in der elterlichen Scheune, wo die Äpfel gelagert wurden. Nicht zuletzt aus diesem Grund hat das Brennen für ihn sehr viel mit Emotionen zu tun. Anscheinend war es eine glückliche Kindheit, die er in Agums verbracht hat. „Mit mehr Kindern als Kühen“, meint er augenzwinkernd. Die Familie betrieb Subsistenzwirtschaft, wie die anderen Bauern auch. Auch wenn es vielleicht kein einfaches Leben in aller Behaglich- und Bequemlichkeit war: Er weiß sehr genau auch um die Vorteile von damals – und hat sie schätzen gelernt. Die Vielfalt zum Beispiel. „In den 1970ern gab es im Vinschgau noch eine große Vielfalt. Im Grunde hatten alle Bauern alles – vom Getreide über diverse Obstsorten hin zum Gemüse. Und ihr Saatgut vermehrten sie selbst.“ Die heutige Monokultur, man merkt es ihm an, macht ihm zu schaffen. „Eine bergbäuerliche Landwirtschaft ohne Vielfalt – das kann nicht funktionieren“, resümiert er.

Auch Friedrichs Leidenschaft für die Produktveredelung wurzelt in seiner Kindheit. Auf dem Selbstversorgerhof wurde das Obst und Gemüse lagerfähig gemacht, beispielsweise in Form von Kompott oder Marmeladen. „Hinzu kam, dass mein Patenonkel Kräuterhändler war. Für ihn haben wir alle möglichen Wildkräuter gesammelt, um unser Taschengeld aufzubessern. Er verkaufte sie dann an Apotheken weiter – bis hinunter in die Lombardei.“ Vogelbeeren zum Beispiel, Holunderblüten oder Moschus-schafgarbe. „Wir waren so emsig bei der Sache – immer freiwillig wohlgerne – dass mein Onkel seine Wünsche bei uns fast schon vorbestellen konnte“, schmunzelt er.

### „DAS HAT MIR KEINE RUHE GELASSEN“

Als junger Mann verließ Friedrich seinen Heimatort, um als Kellner und Sommelier zu arbeiten. Und dennoch: Die Landwirtschaft hat er nie „vergessen“ oder gar aus seinem Leben „verbannt“. Vielmehr schärfte er in dieser Zeit des Unterwegsseins sein Bewusstsein für eine bis heute vielerorts fortbestehende Kluft: „Als ich als Kellner unterwegs war, hat es mich unheimlich gestört, dass sich Tourismus und Landwirtschaft stark auseinanderentwickelt haben. Man hat überall das Gleiche bekommen, niemand hat sich mehr darum gekümmert, was eigentlich hier vor Ort wächst. Diese Sicht- und Handlungsweisen wollte ich aufbrechen.“

Als seine Frau Thea und er 1985 den Betrieb in Mals von Theas Eltern übernahmen, war es deshalb von Anfang an das Ziel der beiden, den Betrieb so nahe wie möglich an



### Eine kurze Geschichte des Schnapsbrennens

Bei der Destillation handelt es sich um ein jahrhundertealtes Wissen. Die Technik selbst stammt wohl aus dem arabischen Raum. Im Austausch zwischen griechischer und altorientalischer Kultur wurde das Wissen über viele Jahrhunderte verbessert, verfeinert und perfektioniert. Dabei spielte die Schule von Salerno, die Top-Adresse für medizinische Lehre und Forschung des Mittelalters, eine entscheidende Rolle.

Denn der Schnaps diente ursprünglich hauptsächlich als Heilmittel: Die Geschichte der Arzneimittelherstellung ist eng mit dem Schnapsbrennen verbunden. In der Zeit der Großen Pest, die im mittleren 14. Jahrhundert in Europa ausbrach, versprach man sich beispielsweise vom Schnaps Linderung und Heilung. Und so erstaunt es nicht, dass eine Reihe technischer Neuerungen auf diese Zeit zurückgeht.

Die heute dominierende Rolle des Schnapses als Genussmittel ist also eigentlich erst eine recht junge Erscheinung. Das Brennen von Schnaps beginnt sich in Tirol unter den Bauern im 16. Jahrhundert auszubreiten. In höheren Lagen dienten Beeren, Obst und Wurzeln als Grundlage, in tieferen Lagen der Weintrester. Es waren die Jesuiten, die im 17. Jahrhundert erste wissenschaftliche Untersuchungen zur Destillation von Weintrester unternahmen. Und es waren auch die Klöster, die, von Italien ausgehend, dem Schnapsbrennen zum Durchbruch verholfen haben. Die bis heute in Südtirol gültige Obergrenze von 300 Litern reinem Alkohol geht auf Maria Teresia zurück. 300 Liter reiner Alkohol mag wenig klingen. Dabei braucht man 100 Kilogramm Obst, um durchschnittlich rund drei Liter reinen Alkohol zu produzieren.

die Landwirtschaft heranzuführen. Ein Meilenstein auf dem Weg Richtung regional erzeugter Produkte im Hotel stellte dann Friedrichs Reise zu einer Veranstaltung im allgäusichen Bad Hindelang 1992 dar. Thema war: Was bedeutet sanfter Tourismus? „Ich habe mir gedacht: Bad Hindelang hat es im Wesentlichen mit Milch, Fleisch und Getreide geschafft, Hotellerie und regionale Landwirtschaft zu vereinigen – dann schaffen wir das hier im Vinschgau ebenfalls! Schließlich wächst hier alles.“ Zurück im Vinschgau baute sich Friedrich sukzessive ein lokales Produzenten- und Lieferantennetz auf für das, was im Hotel benötigt wird.

Zusätzlich legten er und seine Familie einen großen Gemüsegarten an – unmittelbar unterhalb des Hotels. „Dort bauen wir Vieles selbst an, weil wir bei den heimischen Bauern nicht unbedingt die Vielfalt gefunden haben, die wir benötigen.“ Über siebzig verschiedene, teils seltene Kräuter wachsen dort. Hier ist offensichtlich eine Familie am Werk, die den Betrieb ganzheitlich denkt: Was nicht in der erforderlichen Qualität

zu bekommen ist, wird einfach selbst produziert. Dies gilt auch für Friedrichs Destillate: „Besonders schwierig war es, ein Bio-Destillat in einer bestimmten Qualität zu bekommen. Deshalb habe ich begonnen, Schnaps zu brennen“, fasst er die Anfänge seines Tuns zusammen.

Dabei war gerade die Tatsache, dass er auch als Hotelier der Landwirtschaft treu geblieben ist, Voraussetzung für den Erwerb der Brennlizenz: „In Südtirol kann man eine Kleinbrennerei betreiben, wenn man Bauer ist, wie ich es ja unter anderem bin“, erklärt er.

### VOM WISSENERWERB UND DER BEREITSCHAFT, STÄNDIG DAZUZULERNEN

Auch wenn Friedrich durch seine Tätigkeit als Kellner und Sommelier bereits einen sehr gut ausgebildeten Gaumen besaß: selbst Schnaps zu brennen, ist freilich nochmals eine weitaus größere Herausforderung. Da kam ein Kursangebot am Versuchszentrum Laimburg im Herbst 2005 gerade recht: „Dies war das erste Mal, dass in Südtirol Schnapsbrenner ausgebildet wurden – und ich war von Anfang an mit dabei“, schwärmt er. „Auf diesen Veranstaltungen waren Top-Referenten aus Österreich zugegen – und die Österreicher waren uns beim Schnapsbrennen um Längen voraus.“ Im Kurs an der Laimburg bildeten sich rund zwanzig Südtiroler Brenner weiter. „Das gab uns auch eine gute Möglichkeit, uns näher kennenzulernen, denn: vorher gab es zwischen uns so gut wie keine Vernetzung, keinen Austausch, keinen gegenseitiges voneinander Lernen oder Inspiration. Im Grunde hat jeder sein eigenes Süppchen gekocht – oder besser gesagt: gebrannt.“ Inzwischen besteht ein kleines Netzwerk, der „Verein der Südtiroler Hofbrennereien“, bei denen auch Friedrich Mitglied ist. 14 der 52 Mitglieder sind im Vinschgau daheim, vor allem in den Gebieten, wo Wein kultiviert wird.

Überhaupt das Netzwerken: es ist ein zentraler Baustein für Friedrichs Erfolg. Über all die Jahre hat er sich ein dichtmaschiges Kontaktnetz von Produzenten aufgebaut, die nicht zuletzt die Basis seiner Flexibilität beim Brennen sind. „Durch diese langjährigen Beziehungen komme ich an die besten Zutaten“, verrät er uns. „Und zur Erntezeit wird dann geplant: Wie viel Kilo Obst kannst Du liefern, zu welchem Zeitpunkt, in welcher Qualität – und nicht zuletzt: zu welchem Preis? Denn der Preis für hochqualitatives Bio-Obst ist eine Herausforderung.“

Wenig überraschend also, dass das Brennen von Obst zu Schnaps eine Sache von guten Obstjahren ist. In schlechten Jahren, wenn es zum Beispiel in die Blüte hineinfriert, steht Friedrich fürs Brennen kaum Rohmaterial zu Verfügung und die Preise sind hoch. „Mein Brennkontingent nutze ich in solchen Fällen dann schwerpunktmäßig für das Brennen von Weintrester zu Grappa“, erklärt er. Im Oktober und November herrscht dann Hochbetrieb in seinem Reich im Untergeschoss des Hotels. Wohingegen er in guten Obstjahren schon im Juli und August aktiv wird, wenn Erdbeeren, Kirschen und Marillen reif sind. „Das Gute ist: Man kann auf Vorrat brennen. In einem guten Jahr kann ich viel von einer bestimmten Sorte brennen. Das System ist also relativ flexibel. Und je älter der Schnaps wird, desto besser wird er.“ Diese Erkenntnis, aber auch der entspannte Umgang mit den jährlich wechselnden Ausgangsbedingungen kamen Friedrich auch während der Corona-Pandemie zugute. Dabei hätte er als Hotelier nach den monatelangen Schließungen wahrlich allen Grund zum Lamentieren. Aber dies tut er nicht. Stattdessen schwärmt er davon, dass einige seiner Schnäpse durch die Pause „gereift“ seien, einen volleren Charakter erhalten hätten, und er auch ältere und jüngere Jahrgänge miteinander verschnitten hätte, mit einem Ergebnis, das seinen hohen Ansprüchen genügt.

Ein weiterer zentraler Baustein seines Erfolgs: die Bereitschaft, ständig dazuzulernen. „Ich protokolliere den gesamten Brennvorgang detailliert – und kann so nachvollziehen, wo eventuell ein Fehler passiert ist. Auch nach 17 Jahren hat man bei bestimmten Obstsorten noch immer keine langjährige Erfahrung: Weil das Sortiment im Grunde jedes Jahr wechselt und man ja nicht jeden Tag Alkohol brennt. Der Zuwachs von Wissen und Erfahrung geht also viel langsamer und unregelmäßiger vonstatten als beispielsweise beim Kochen – etwas, das man jeden Tag tut. Das heißt, wenn ich nur alle zwei Jahre Marillen brenne, sind die Protokolle und Aufzeichnungen vom letzten Mal von größter Bedeutung für mich. So konnte ich mir inzwischen einen guten Grundstock an Wissen aufbauen“, fasst er seine Arbeitsweise zusammen.

### BEILEIBE KEINE BLOSSE RESTEVERWERTUNG

Nur Früchte der besten Qualität haben Zutritt in seine Küche – unabhängig davon, ob er sie als Frischobst, zum Marmeladekochen oder zum Schnapsbrennen verwendet. Hierzu kontrolliert er sie sämtlich per Hand: auf Reife, Fehlstellen, Schädlingsbefall. Schnapsbrennen ist mithin alles andere als eine banale Resteverwertung. Vielmehr

eine echte Aufwertung, eine Veredelung von Qualitätsobst. Dabei ist Friedrich ein überzeugter Purist: „Zusätzlicher Zucker kommt bei mir nicht in die Flasche“, konstatiert er mehrfach. Dies ist ihm sehr wichtig. „Theoretisch ist es in Italien erlaubt, dem Grappa pro Liter einen Esslöffel Zucker beizumengen – bezahlt wird ein solch zweifelhaftes Vergnügen dann am nächsten Tag: und zwar mit Kopfschmerzen.“ Die müssen wir freilich bei ihm nicht fürchten: Grundlage seiner Edelbrände sind ausschließlich die natürlicherweise in den Früchten vorkommenden Fruchtzucker. Und diese schwanken von Frucht zu Frucht, von Sorte zu Sorte, von Jahr zu Jahr. „Ohne Zusätze und nur mit der Frucht zu arbeiten, ist meine Herausforderung und mein Anspruch“, sagt er. „Denn andere Schnäpse mit Zuckerzusatz gibt's und gab's ja schon zuhauf, auch im Bio-Bereich.“

### LEIDENSCHAFT, DIE FRÜCHTE TRÄGT

Von Anfang an betrieb Friedrich die Schnapsbrennerei sehr ambitioniert. Nur so lässt sich erklären, dass er bereits 2008 auf der „Destillata“ in Wien für vier Produkte jeweils eine Medaille einheimen konnte. Und gleich ein Jahr später für seinen Grappa Lagrein aus dem Eichenfass die „Best of Bio Spirits“-Auszeichnung erhielt. Und es sollten nicht die Einzigen bleiben: „Nicht zuletzt bin ich Palabirnbrand-Weltmeister“, erzählt er schmunzelnd: „Wir waren sieben Brenner aus dem Vinschgau, die an einem Wettbewerb in Glurns vor fünf Jahren teilgenommen haben – und ich habe ihn gewonnen. Da es die Palabirne nur hier gibt, ist nicht zu erwarten, dass es irgendwo auf der Welt weitere Palabirnbrände gibt.“

### INZWISCHEN IST ES NULL UHR DREISSIG

Die Verkostung geht zu Ende. „Am Anfang, als wir begonnen haben, um halb zehn, war ich müde“, gesteht Friedrich zum Schluss. „Aber jetzt, nachdem wir uns ausgetauscht haben, ich Euer Interesse und Euren Genuss gespürt habe, bin ich wieder hellwach.“ Und ich muss zugeben: Lust verspüre ich schon, die übrigen 9 Grappe, 14 Schnäpse und 11 Liköre aus Friedrichs Beständen noch zu verkosten. Aber vielleicht doch eher bei einem künftigen Besuch im Bio-Hotel Panorama in nicht allzu ferner Zukunft.

È una mite sera di primavera quando mi dirigo a Malles, per seguire le orme della secolare tradizione della produzione di acquaviti. Per farlo, non c'è luogo migliore del Bio-Hotel Panorama della famiglia Steiner. Nel suo seminterrato, da 17 anni, Friedrich produce pregiati distillati di qualità biologica e accoglie regolarmente ospiti e appassionati.

“A dire il vero, avrei dovuto farmi prete”, esordisce salutandomi e gli altri 14 curiosi accorsi quella sera, tra cui alcuni *habitué* di queste raffinate degustazioni. Un buon segno! E vi anticipo che, a fine serata, eravamo tutti contenti che Friedrich non avesse intrapreso quella strada.

La degustazione si svolge in un ambiente molto elegante: lungo le pareti della sala, illuminata da luce calda, è disposta la copiosa varietà di grappe, acquaviti e distillati prodotti da Friedrich; ogni bottiglia è incastonata in un singolo scomparto di legno, sembra di osservare oggetti preziosi in un portagioie. Quella sera ho capito che i suoi prodotti meritano, eccome, un simile trattamento!

Al centro della sala troneggia un espositore di bottiglie: è previsto l'assaggio di sei acquaviti, tre grappe e quattro liquori. Si preannuncia una serata interessante, ma impegnativa.

## PERE A CONFRONTO

Innanzitutto, dobbiamo imparare a bere l'acquavite “correttamente”. Friedrich ci insegna a percepire l'intero spettro di aromi sia con il naso che con il palato. Mi accorgo all'istante che non tutte le pere sono uguali: tra un'acquavite di pere Pala e una di pere Williams c'è una differenza di sapori abissale!

## I PROFUMI DELL'INFANZIA

Molti aromi per Friedrich sono ricordi d'infanzia. Il brandy di pere Pala, ad esempio, gli ricorda l'odore di pere essiccate che sua madre usava per preparare lo *Schneemilch* e lo *Zelten* della Val Venosta, mentre quando assaggiamo l'acquavite di mele, ci racconta di come gli sovrastava l'odore del fienile dei suoi genitori, dove venivano conservati i pomi. Anche per questo motivo, per lui la distillazione ha un legame emotivo. Evi-

## Breve storia della distillazione di acquavite

L'arte della distillazione cela un sapere millenario. La tecnica di per sé affonda probabilmente le sue radici nel mondo arabo. Nello scambio tra le culture greca e orientale antica, nell'arco dei secoli, le conoscenze sono state perfezionate. La Scuola Medica Salernitana, indirizzo d'eccellenza per l'insegnamento della medicina e la ricerca del Medioevo, ha svolto un ruolo decisivo in tal senso: in origine, infatti, la grappa fungeva principalmente da preparato medicinale. Non a caso, la storia della produzione di medicinali è strettamente legata alla distillazione della grappa. All'epoca della grande peste scoppiata in Europa a metà del XIV secolo, ad esempio, ci si aspettava che la grappa fornisse sollievo e guarigione. Non sorprende quindi che una serie di innovazioni tecniche risalgano a questo periodo.

Solo agli albori dell'età moderna, la grappa ha progressivamente acquisito le fattezze di un genere voluttuario. La distillazione inizia a diffondersi tra i contadini tirolesi nel XVI secolo. Ad altitudini elevate, si usavano bacche, frutti e radici, mentre più a valle la vinaccia. Furono i gesuiti a intraprendere le prime indagini scientifiche sulla distillazione delle vinacce nel XVII secolo. E furono anche i monasteri che, a partire dall'Italia, portarono a una svolta nella distillazione dell'acquavite. Il “limite massimo” di 300 litri di alcol puro, valido ancora oggi in Alto Adige, risale a Maria Teresa d'Austria. Questo quantitativo può sembrare esiguo, ma basti pensare che occorrono circa 100 chilogrammi di frutta per produrre in media tre litri di alcol puro.

dentemente ha trascorso un'infanzia felice ad Agums, “con più bambini che mucche”, come afferma ammiccante. La famiglia, come il resto dei contadini, praticava un'agricoltura di sussistenza. Sebbene, probabilmente, non abbia trascorso una vita all'insegna dell'agio e delle comodità, (ri)conosce bene i vantaggi di quel tempo e ha imparato ad apprezzarli. Tra questi, la biodiversità. “Negli anni Settanta, in Val Venosta, c'era ancora molta varietà. Tutti i contadini avevano di tutto, dai cereali ai vari tipi di frutta e verdura, e hanno propagato i loro semi in autonomia”. La monocultura odierna, si capisce, non gli va giù. “Un'agricoltura di montagna senza varietà non può funzionare”, riassume il distillatore.



Anche la passione di Friedrich per l'affinamento dei prodotti ha radici nella sua infanzia. Nelle fattorie autosufficienti, la frutta e la verdura venivano conservate, ad esempio, sotto forma di composte o marmellate. “Inoltre, il mio padrino era un erborista. Per arrotondare la paghetta, raccoglievamo erbe selvatiche di ogni tipo per lui, che poi le vendeva alle farmacie, fino in Lombardia”. Bacche di sorbo, ad esempio, fiori di sambuco o achillea muschiata. “Eravamo così impegnati (sempre volontariamente, sia chiaro) che mio zio poteva quasi ordinarci i suoi desideri”, ci racconta Friedrich sorridendo.

### “NON MI DAVO PACE”

Da giovane, Friedrich ha lasciato la sua città natale per lavorare come cameriere e sommelier, senza però “dimenticare” né ripudiare l'agricoltura. Piuttosto, durante queste esperienze lontano da casa, ha preso maggiore consapevolezza di un divario che persiste ancora oggi in molti luoghi: “Quando servivo nei locali, ero infastidito dal fatto che lo sviluppo del turismo e quello dell'agricoltura divergessero in modo così marcato. Ovunque si poteva ordinare qualunque piatto e nessuno si curava più di quali prodotti fossero cresciuti in un determinato posto. Sentivo la necessità di modificare questa mentalità e quest'attitudine”.

Quando lui e la moglie Thea rilevarono la fattoria di Malles dai genitori di quest'ultima nel 1985, il loro obiettivo fu fin dall'inizio quello di avvicinarsi il più possibile all'agricoltura. Se oggi godiamo dei “prodotti regionali in hotel”, lo dobbiamo soprattutto alla partecipazione di Friedrich a un evento a Bad Hindelang, in Algovia, nel 1992, dal tema *Cosa significa turismo sostenibile*. “Tra me e me pensai: se Bad Hindelang è riuscita a coniugare l'attività alberghiera e l'agricoltura regionale grazie a latte, carne e cereali, allora possiamo fare lo stesso qui in Val Venosta! In fin dei conti, qui cresce di tutto”. Tornato in Val Venosta, Friedrich ha costruito gradualmente una rete locale di produttori e fornitori per le necessità alberghiere.

Inoltre, insieme alla famiglia ha realizzato un grande orto proprio accanto all'hotel. “Abbiamo iniziato a coltivare noi stessi molte cose, perché non riuscivamo a reperire presso i contadini la varietà di cui abbiamo bisogno”. Nell'orto prosperano oltre settanta tipi di erbe, tra cui alcune specie rare. Si tratta evidentemente di una famiglia che considera l'attività in modo molto olistico: ciò che non soddisfa i loro standard qualitativi, viene prodotto in proprio. Questo vale anche per i distillati di Friedrich,

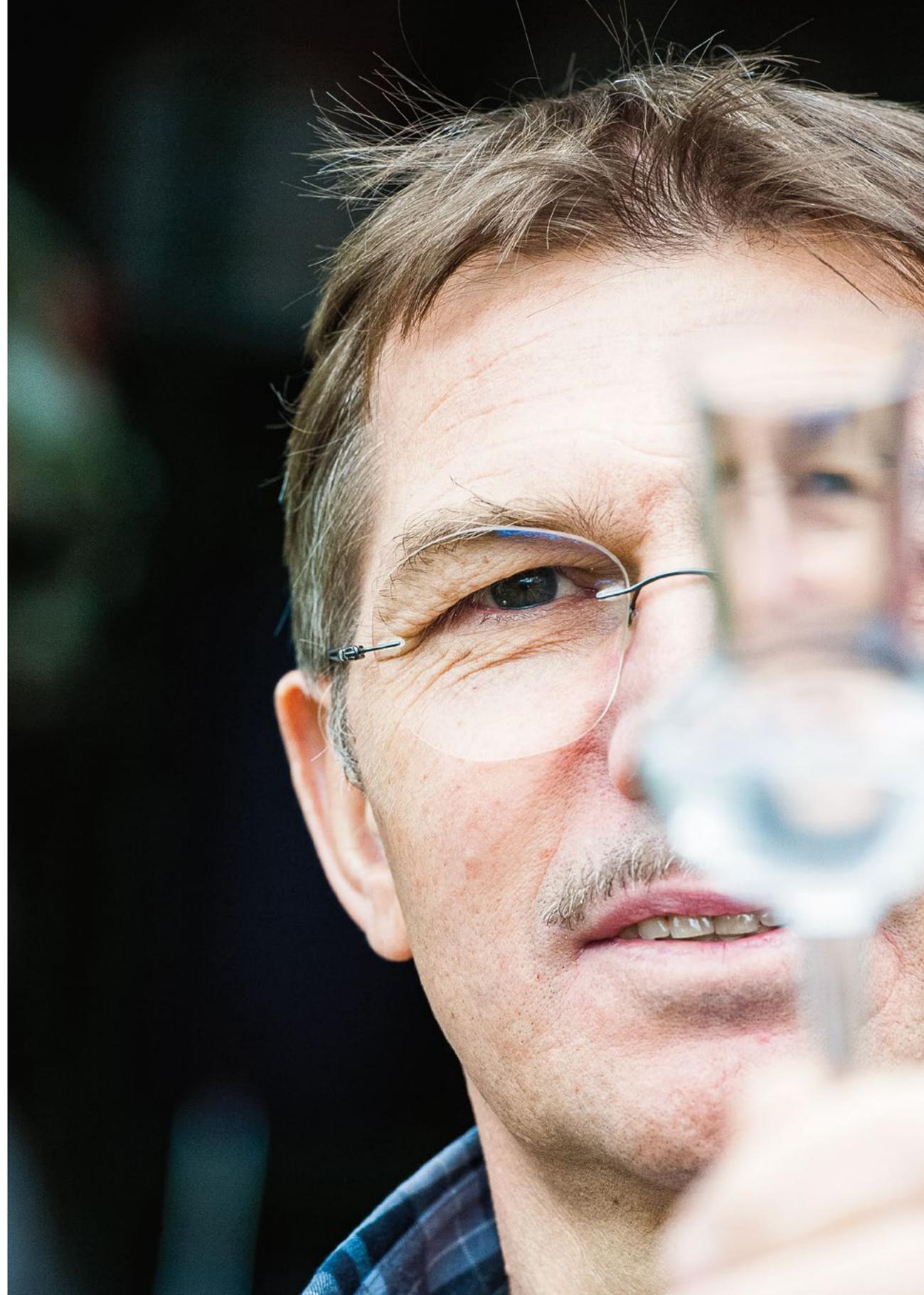
che riassume così gli albori della sua attività: “Non riuscivo a procurarmi un distillato organico di una certa qualità. Per questo ho iniziato a distillare acquavite”. Essere rimasto fedele all’agricoltura anche come albergatore gli ha permesso di ottenere la licenza di distillazione. “In Alto Adige è possibile gestire una piccola distilleria se si è agricoltori, come me”, ci spiega.

#### **DALL’ACQUISIZIONE DEL SAPERE ALLA SETE DI CONOSCENZE**

Nonostante il palato allenato grazie al lavoro di cameriere e sommelier, Friedrich si trovò di fronte a una grande sfida nel distillare da solo l’acquavite. In tal senso, il corso offerto a Laimburg nell’autunno del 2005 capitò al momento giusto. “Era la prima volta che venivano formati dei distillatori in Alto Adige e io ero presente fin dall’inizio”, afferma entusiasta Friedrich. “Agli eventi erano presenti relatori di spicco provenienti dall’Austria, dove la produzione di grappe aveva già compiuto passi da gigante”. Il corso era frequentato da circa venti distillatori altoatesini. “Abbiamo avuto anche l’opportunità di conoscerci meglio”, prosegue, “ma prima di allora non c’erano scambi, possibilità di confronto o d’ispirazione reciproca. In pratica, ciascuno faceva per sé, non sempre con risultati eccellenti”, racconta ancora Friedrich, che oggi è fiero di far parte dell’associazione “Distillatori artigianali dell’Alto Adige”. 14 dei 52 membri risiedono in Val Venosta, soprattutto nelle zone a coltivazione vinicola.

Il networking è un elemento centrale del successo di Friedrich. Nel corso degli anni ha costruito una fitta rete di contatti con i produttori, che sono alla base della sua varietà nella distillazione. “Grazie a queste relazioni di lunga data, mi procuro gli ingredienti migliori. Quando arriva il momento della raccolta si pianifica. Quanti chili di frutta mi puoi consegnare? Quando? Quale varietà? E, non da ultimo, a che prezzo? Perché la frutta biologica di elevata qualità si fa pagare”.

In linea di principio, per ottenere una buona acquavite serve una buona annata di frutta. Se, invece, il periodo è sfavorevole, ad esempio a causa delle gelate durante la fioritura, Friedrich riceve pochissima e costosissima materia prima. “In questi casi, utilizzo il quantitativo destinato alla distillazione principalmente per trasformare la vinaccia in grappa”, spiega. Nei mesi di ottobre e novembre, c’è un gran fermento nel seminterrato dell’hotel e, a fronte di annate particolarmente vantaggiose, la lavorazione inizia già a luglio e agosto, quando fragole, ciliegie e albicocche sono mature.



“L’aspetto ottimale è che si possono fare scorte di distillati. In una buona annata, posso concentrarmi molto su una certa varietà. La produzione è quindi relativamente flessibile. Tra l’altro, più la grappa invecchia, più diventa buona”. Questa consapevolezza, ma anche la serenità con cui affronta le variabili circostanze, hanno giovato a Friedrich anche durante la pandemia di COVID. Come albergatore, avrebbe avuto tutte le ragioni per lamentarsi dopo i mesi di chiusura, ma non lo fa. Piuttosto è compiaciuto del carattere più deciso acquisito dalle sue grappe durante il lockdown ed è fiero del risultato ottenuto dal mix di annate più e meno vecchie, all’altezza dei suoi elevati standard. Uno spirito ammirevole!

Un altro elemento centrale del suo successo è senza dubbio la volontà di imparare costantemente. “Tengo un registro dettagliato dell’intero processo di distillazione, in modo da poter individuare un eventuale errore. Anche dopo 17 anni, l’esperienza non è mai abbastanza con certi tipi di frutta, perché l’assortimento cambia ogni anno e non si distilla tutti i giorni. Quindi il mio bagaglio di saperi ed esperienze si amplia in modo più lento e irregolare rispetto, ad esempio, a quello di un cuoco, che svolge il suo mestiere tutti i giorni. Ciò significa che se distillo le albicocche solo ogni due anni, i registri e le annotazioni della volta precedente sono fondamentali. Così facendo, mi sono costruito una dignitosa base di conoscenze”, afferma Friedrich, ricapitolando il suo approccio.

### TUTT’ALTRO CHE AVANZI

Solo la frutta della migliore qualità è ammessa nella sua cucina, indipendentemente dal fatto che venga utilizzata fresca, per farne marmellate o acquaviti. Ogni ingrediente è controllato a mano: maturazione, imperfezioni, presenza di parassiti. Distillare la grappa non significa affatto limitarsi a usare gli avanzati, quanto piuttosto valorizzare e perfezionare la frutta di qualità.

Friedrich è un convinto purista. “Non aggiungo mai lo zucchero”, sottolinea, ribadendo a più riprese un aspetto per lui degno di nota. “In teoria, in Italia è consentito aggiungere un cucchiaino per ogni litro di grappa, ma questo effimero piacere si sconta il giorno dopo... con un bel mal di testa”. Naturalmente, con le sue grappe non si corre questo rischio, perché contengono esclusivamente il fruttosio naturalmente presente nella materia prima e questo dipende da frutto a frutto, da varietà a varietà, da annata ad annata. “Lavorare solo con la frutta, senza additivi alimentari, è la mia sfida e la

mia pretesa”, afferma Friedrich, “perché ci sono troppi alcolici con zuccheri aggiunti, anche nel settore biologico”.

### UNA PASSIONE CHE DÀ I SUOI FRUTTI

Fin dall’inizio, Friedrich ha gestito la distilleria di acquavite in modo molto ambizioso, fissando standard elevati, che gli sono valsi quattro medaglie alla “Destillata” di Vienna nel 2008. Solo un anno dopo, al “Best of Bio Spirits”, ha ricevuto l’omonimo premio per la sua Grappa Lagrein in botte di rovere. E non è finita qui. “Da ultimo, ma non meno importante, sono il Campione del Mondo di acquavite di pera Pala”, ci rivela sorridendo. “Eravamo sette distillatori della Val Venosta a partecipare a un concorso a Glorenza cinque anni fa e io l’ho vinto. Considerando che questa varietà di pera esiste solo qui, non penso di avere altri rivali nel mondo”.

### SI È FATTO TARDI

La degustazione volge al termine. “Quando abbiamo iniziato, alle nove e mezza, ero stanco”, confessa Friedrich alla fine, “ma ora, dopo esserci scambiati idee e aver percepito il vostro interesse e apprezzamento, ho riacquisito energia”. Dal canto mio, devo ammettere che avrei desiderato assaggiare le restanti 9 grappe, 14 acquaviti e 11 liquori della sua produzione, ma è stato più saggio riservare questa goduria per la prossima visita al Bio-Hotel Panorama, in un futuro non troppo lontano.

# Bildhauerei und Steinmetzkunst

## Scultura e arte della lavorazione della pietra



Hüter der Vielfalt  
Custodi di ricchezza  
**Elias Wallnöfer & Bernhard Grassl,**  
Laas / Lasa

Inzwischen ist es Mitte April und ich habe für das Projekt „Hüter der Vielfalt“ mit einer großen Vielzahl von Menschen hier im Vinschgau, im Unterengadin und Val Müstair sprechen dürfen. Und ich habe erfahren, auf welche Weise und wie stark sie durch ihr Kulturerbe auf vielfältigste Weise geprägt wurden und weiterhin werden. Sei es in Bezug auf ihre Sichtweise auf die Welt, auf ihre Lebenseinstellungen, ihr ästhetisches Empfinden oder ihren Bezug zur Natur. Wie stark das Kulturerbe erdet, Heimat und Zugehörigkeit bedeutet und Halt geben kann in diesen unsicheren Zeiten. Auch vom Marmor wird immer wieder gesagt, er forme die Menschen – fast ebenso stark wie sie ihn formen. Ein Gestein, das Menschen formt? Voller Neugier mache ich mich auf nach Laas, um mich mit zwei Persönlichkeiten zu treffen, die es wissen müssen: den Künstler und Lehrer für Bildhauerei Bernhard Grassl, und einen seiner Schüler, den mittlerweile ebenfalls freischaffenden Künstler und Bildhauer Elias Wallnöfer.

Es riecht nach Motorenöl, an den Wänden hängt allerlei Schrauber-Werkzeug, reparaturbedürftige Mofas stehen im Raum verteilt, an den Wänden lehnen alte Reifen: Ich bin in der ehemaligen Mechanikerwerkstatt in der Schneidergasse 2 in Laas. Seit 1998 aufgelassen, wird sie heute noch sporadisch von Hobbyschraubern genutzt. Inmitten dieses ölverschmierten, von ehemaliger Betriebsamkeit zeugenden Ambientes erheben sich 3 strahlend weiße Porträtbüsten aus Laaser Marmor.

Es ist ein starker Kontrast – und der perfekte Ausstellungsort. Denn die drei Porträtier-ten zeigen niemand anderen als drei Größen der Automobilbranche: Ferdinand Piëch, Felix Wankel und Frank Obrist.

Gefertigt hat sie der junge Bildhauer Elias Wallnöfer aus Laas. Und, wenn ich mir die überlebensgroßen Porträts in ihrem Detailreichtum ansehe, in einer Rekordzeit von 13 Monaten.

Szenenwechsel: Laas, auf der anderen Seite der Etsch. Hier, in der Kugelgasse, hat Elias sein Bildhauer-Atelier. Kein Schild oder Wegweiser führen hierher – lediglich ein Marmor-Relief mit sechs Gesichtern am Eingangstor zum Garten zeigt mir an, dass ich hier richtig bin. Ich dringe vor ins Herz von Elias Reich – und es ist genauso, wie ich es mir erhofft habe: ein heller, lichtdurchfluteter Raum, in dem der Prozess des Werdens und Entstehens der drei makellosen Marmorbüsten, die ich vor einigen Tagen in einem

ganz anderen Kontext bewundern durfte, Form und Gestalt erhält, konkret greif- und vorstellbar wird. Es ist sozusagen ein ergänzender, vervollständigender Blick hinter die Kulissen der Makellosigkeit – in einen fast strahlend weißen Raum, in dem sich wohl in jeder Ritze Marmorstaub findet, in dem das gesamte Spektrum der Werkzeuge, die den Alltag von Elias ausmachen, versammelt ist, in dem die Ton- und Gipsmodelle die Geschichte vom kreativen Schaffensprozess erzählen.

„Ursprünglich handelte es sich bei den Räumlichkeiten, die heute mein Reich darstellen, um einen Stall, ein Stadel, und, als Herzstück der Raum, in dem wir uns gerade befinden, um die alte Werkstatt meines Großvaters“, erklärt mir Elias. „Zwar habe ich diesen Raum recht stark auf meine Bedürfnisse umgestalten müssen, aber immerhin bleibt sein Charakter als Arbeitsstätte erhalten, ganz wie zu Zeiten meines Opas.“

Elias entstammt keiner Bildhauerfamilie, in der das Arbeiten mit dem Marmor von Generation zu Generation weitervererbt wird. Er ist der erste in seiner Familie, der den Beruf des Steinmetzes und Bildhauers ergriffen hat. Und so bezeichnet er sich selbst auch als „familiären Quereinsteiger“.

Er strahlt eine tiefe Zufriedenheit aus – obwohl er nach der Schule erst einmal orientierungslos und anfangs gar nicht mal so sicher war, dass die Bildhauerei überhaupt der richtige Weg für ihn ist. „Aber dann, im zweiten Ausbildungsjahr“, berichtet er mir, „hat mich der Marmor gepackt! Und seitdem nicht mehr losgelassen!“

Und worauf basiert diese „heiße Liebe“ zum Material Marmor, möchte ich wissen.

„Natürlich arbeite ich manchmal auch mit anderen Materialien, probiere mich aus, experimentiere. Aber auch nach all diesen Erfahrungen kehre ich immer wieder zum Marmor zurück. Denn tatsächlich schätze ich, was der Stein mit mir und meinem Charakter macht.“ Langsam beginne ich zu erahnen, worin dieses gegenseitige „einander Formen“ von Marmor und Mensch, Mensch und Marmor eigentlich besteht. Bildhauer, Künstler, Steinmetze – sie alle profitieren vom Marmor, indem sie von ihm zu Langsamkeit, Behutsamkeit, Demut erzogen werden. All dies schlägt sich unweigerlich im Charakter nieder, lagert sich dort ab, wächst Schicht für Schicht.

„Nicht zuletzt hat mich der Marmor zum Perfektionismus erzogen“, lacht Elias. „Lieber messe ich vier, fünf Mal nach, bevor ich etwas wegmeißle, denn spätere Korrekturmöglichkeiten gibt's ja in aller Regel nicht.“

Als ich aufbreche, werde ich im Garten noch eines letzten Statements gewahr, das mir etwas verrät über Elias Sichtweise und Einstellung zum Leben. „Wer nicht sucht, der findet“ steht da, eingemeißelt in eine Reliefplatte aus blendend weißem Marmor. Ja, so ist es: Kreativität lässt sich nicht erzwingen. Am besten, man erwartet sie in aller Ruhe.



Den Bildhauer und Lehrer Bernhard Grassl treffe ich nicht an einem seiner Wirkungs-orte, der Laaser Steinmetzschule oder gar in seinem Atelier am Göflaner Berg, seinem persönlichen Kraftort. Vielmehr treffen wir uns auf „neutralem Gelände“, inmitten bunter Torten und duftender Kaffeespezialitäten: im beliebten Café Greta mitten im Zentrum von Laas. Aber auch mit ihm führe ich eines dieser Gespräche, die mir besonders in Erinnerung bleiben werden. Und dies nicht etwa, weil ich eine Reihe neuer „Facts & Figures“ über Marmorabbau und -verarbeitung in Laas und Göflan mit nach Hause nehme. Sondern etwas über das Leben an sich erfahre.

Zu unserem Treffen erscheine ich mit meinen vorbereiteten Fragen und einer ungefähren Vorstellung vom Verlauf des Gesprächs. Meinen Laptop aber lasse ich dann während des Gesprächs meist geschlossen vor mir auf dem Tisch stehen – denn das Gespräch verläuft völlig anders als erwartet. Hier geht es nicht um Biografisches, Geschichtliches, den richtigen Gebrauch von Hammer und Meißel – oder die Frage, inwiefern Marmorabbau und -verarbeitung Teil der Laaser und Göflaner Identität sind. Sondern um grundsätzliche Einstellungen im und zum Leben.

Dabei erkenne ich, welche Rolle Bernhard als Lehrer für seine Schüler spielen kann: indem er sie ermutigt, in sich hineinzuhören, sich selbst treu zu bleiben und freizumachen von dem, was gerade „angesagt“ ist. Ihren eigenen Weg zu gehen, unabhängig davon, ob es anderen gefällt oder vor allem das Potenzial zum Geldverdienen besitzt. Und vor allem auch: sich nicht stressen zu lassen. Denn: auch Nichtstun ist Arbeit. „Es arbeitet in einem weiter“, wie er es nennt.

„Wenn man sich schon für den steinigen Weg einer Tätigkeit als freischaffender Künstler entscheidet, dann sollte die Tätigkeit mindestens zu einer großen Leidenschaft werden“, sagt er mir. „Dann ist es auch keine Arbeit, zu der man sich zwingen muss, dann fühlt es sich nicht einmal mehr wie Arbeit an. Sondern in so einem Fall hat man das große Glück, seine Passion leben zu können.“

Ganz offensichtlich ist Bernhard nicht einfach „nur“ ein Lehrer an der Steinmetzschule. Sondern vielmehr ein Mentor, der das Selbstvertrauen seiner jungen Schüler stärkt und ihnen Mut macht, sich aus eventuellen familiären Fesseln zu befreien und ihren eigenen Weg zu gehen. Egal, in und mit welchem Material sie später arbeiten werden. Das ist das Rüstzeug, das seine Schüler, die aus der ganzen Welt stammen, brauchen werden, wenn sie sich als freie Künstler auf dem Markt verdingen und behaupten wollen.

Bernhard ist jemand, der die Individualität schätzt: und zwar sowohl bezogen auf den Marmor, mit dem er arbeitet, als auch bezogen auf den Werdegang seiner Schüler.

„Ich selbst arbeite ausschließlich mit dem Abfall“, sagt er. Immerhin 80 Prozent des

zutage geförderten Gesteins. „Den reinweißen Marmor finde ich langweilig. Er erzählt keine Geschichte – beziehungsweise doch: aber eben eine langweilige. Nichts war los war in der Welt, als diese Ablagerungen vonstattengingen. Spannend sind die Geschichten, die der Stein erzählt, wenn er von Adern durchzogen wird – sie bezeugen Ablagerungen von Sedimenten, von Dreck, von Schlamm. Und das vor Millionen von Jahren. Der Stein hat dann einen Charakter, er erzählt aus seinem Leben, von den Lebewesen, die damals diesen Planeten bevölkerten. Die Werke, die wir als Bildhauer daraus erschaffen, reflektieren und erzählen jeweils diese individuelle Geschichte. Und zunehmend werden diese individuellen Geschichten von der Gesellschaft als etwas Wertvolles wahrgenommen.“

„Die besten und wirklich interessanten Geschichten, die das Leben schreibt“, sagt mir Bernhard zum Schluss, „sind diejenigen, die von Leuten erzählen, die den Mut hatten, ihren eigenen Weg zu gehen – ohne Rücksicht auf das, was andere davon halten. Unsere Lebenszeit ist so kurz; wir sollten uns selbst immer hinterfragen und versuchen, Herr über unsere eigene Lebenszeit zu bleiben und nicht dem Gefühl zu erliegen, unserem Schicksal ausgeliefert zu sein.“

Seit Langem lebt er diese Lebenseinstellung. Uns so sitzt hier jemand vor mir, der eine große innere Ruhe, Sicherheit und Zufriedenheit ausstrahlt. Und der sich ehrlich freut, wenn einer seiner ehemaligen Schüler seinen eigenen Weg gefunden hat – und glücklich geworden ist in seinem Tun. „Das ist das höchste Glück in unserem Leben, das einmalig und so kurz ist.“



È metà aprile e ho già avuto modo di parlare con molti custodi di ricchezza tra Val Venosta, Bassa Engadina e Val Müstair, esterrefatta di come queste terre siano state e continuino a essere plasmate dal loro patrimonio culturale, capace di suggestionare la popolazione relativamente a percezione del mondo, mentalità, sensibilità estetica e rapporto con la natura. Ho capito quanto questa ricchezza sia radicata, quanto rafforzi il valore della propria terra e dell'appartenenza, ma anche quanto rappresenti un "porto sicuro" in questi tempi incerti.

Anche del marmo si dice che forgi le persone, quasi quanto loro modellano una scultura. Una pietra che forgia le persone? Incuriosita, mi sono diretta a Lasa per incontrare due persone, che di sicuro mi avrebbero illuminata: l'artista e insegnante di scultura Bernhard Grassl e uno dei suoi ex studenti, l'artista e scultore Elias Wallnöfer, che nel frattempo ha intrapreso la carriera da freelance.

L'odore di olio di motore aleggia nell'aria, alle pareti penzolano attrezzi di ogni tipo, dei motorini da riparare sono sparsi per la stanza e alcuni vecchi pneumatici poggiano sui muri: mi trovo nell'ex officina meccanica di via dei Sarti 2 a Lasa. Abbandonata nel 1998, viene ancora utilizzata sporadicamente da alcuni meccanici amatoriali. Al centro del locale, ovunque imbrattato di olio a testimonianza del fermento di un tempo, si stagliano 3 busti bianchi e lucenti in marmo di Lasa.

Il contrasto è netto e la cornice perfetta per ospitare i ritratti di tre famose personalità dell'industria automobilistica: Ferdinand Piëch, Felix Wankel e Frank Obrist.

I busti sono stati realizzati dal giovane scultore Elias Wallnöfer di Lasa. Osservando queste opere a grandezza naturale e ricche di dettagli, non riesco a credere che siano state realizzate nel tempo record di 13 mesi.

Cambio di scena: Lasa, sull'altra sponda dell'Adige. Qui, in via Palla, si trova il laboratorio di Elias. Non ci sono cartelli né indicazioni che conducono qui, ma un rilievo di marmo a sei facce al cancello d'ingresso del giardino mi conferma che sono nel posto giusto. Entro nel cuore dell'impero di Elias ed è esattamente come lo immaginavo: una stanza luminosa, inondata dai raggi di sole, in cui si sprigiona la dote scultorea dell'artista dando vita, ad esempio, ai tre immacolati busti che ho avuto il piacere di ammirare qualche giorno fa in tutt'altro contesto. Qui posso osservare a tutto tondo ciò che

accade dietro le quinte dell'impeccabilità: in questa stanza bianca, quasi scintillante, in cui la polvere di marmo ricopre ogni superficie, dove sono raccolti gli innumerevoli strumenti maneggiati da Elias giorno dopo giorno, in cui i modelli in argilla e gesso raccontano la storia del processo creativo.

“In origine, qui c'erano una stalla e un fienile e la stanza in cui ci troviamo ora era il cuore pulsante dell'edificio: la vecchia bottega di mio nonno.”, mi racconta Elias, “Sebbene abbia dovuto riprogettare questo spazio per adattarlo alle mie esigenze, ho mantenuto il suo carattere di luogo lavorativo, proprio come ai tempi di mio nonno”. Elias non proviene da una famiglia di scultori, in cui la lavorazione del marmo si tramanda di generazione in generazione. Lui è il primo ad aver “dirazzato”, intraprendendo la professione di scalpellino e scultore.

Si percepisce la sua profonda soddisfazione, anche se, come capita ai più, subito dopo la scuola era disorientato e per nulla sicuro che la scultura fosse la strada giusta per lui. “Ma poi, al secondo anno di formazione, il marmo mi ha stregato... e da allora non mi ha più lasciato!”, mi confessa.

Vorrei sapere cosa c'è alla base di questa passione per il marmo. “Di tanto in tanto, lavoro anche con altri materiali, mi metto alla prova. Ma poi torno sempre al marmo. Apprezzo molto l'ascendente che la pietra esercita su di me e sul mio carattere”. Inizio lentamente a cogliere in cosa consista effettivamente il plasmarsi a vicenda tra il marmo e l'uomo. Scultori, artisti e scalpellini traggono beneficio da questa pietra, che educa alla calma, all'attenzione, all'umiltà. Tutto questo si riflette inevitabilmente nel carattere, accumulandosi lì, strato dopo strato.

“Infine, il marmo mi ha anche istruito al perfezionismo”, conclude Elias scherzoso.

“Preferisco misurare quattro o cinque volte prima di scalpellare, perché non sono quasi mai possibili correzioni a posteriori”.

Lasciando la proprietà, mi imbatto in una frase nel giardino che lascia trapelare un ulteriore indizio sulla visione della vita dell'artista: “Chi non cerca, trova” recita la scritta cesellata nero su (marmo) bianco. In effetti è proprio così, la creatività non può essere forzata, va piuttosto attesa in tutta tranquillità.

L'appuntamento con lo scultore e insegnante Bernhard Grassl non è previsto né nella scuola per scalpellini di Lasa, dove insegna, né nello studio sulla montagna di Covelano, il suo centro energetico. Ci incontriamo piuttosto su un “terreno neutrale”, tra torte variopinte e fragranti specialità di caffè: il popolare Café Greta nel centro di Lasa. Anche con questo custode intrattengo una di quelle conversazioni che rimarranno scolpite nella mia memoria e non perché mi porto a casa una serie di “fatti e cifre” sull'estrazione e la lavorazione del marmo a Lasa e Covelano, ma perché imparo qualcosa sulla vita stessa.

Come di consuetudine, mi presento all'incontro con alcune domande preparate e un'idea generale di come si svolgerà la conversazione. Stavolta, però, il pc rimane chiuso sul tavolo, perché l'intervista prende una piega completamente inaspettata: non emerge una biografia o una storia, non mi viene mostrato come si usano martello e scalpello né si tratta il ruolo identitario che gioca il marmo per gli abitanti della zona. Si parla piuttosto di un approccio fondamentale nella vita e per la vita.

Bernhard può essere un vero esempio per i suoi studenti: li incoraggia ad ascoltarsi, a rimanere fedeli a sé stessi e a non farsi condizionare dalle mode del momento, affinché percorrano la loro strada, non curandosi del parere altrui né basandosi esclusivamente sul potenziale guadagno, ma soprattutto non facendosi stressare. Perché anche non fare nulla è un “lavoro interiore”, come lo definisce lui.

“Quando si sceglie di intraprendere la tortuosa strada dell'artista indipendente, questa attività deve diventare una grande passione”, mi racconta lo scultore. “Chi fa questo mestiere per scelta, non ha nemmeno l'impressione di lavorare. Al contrario, ha la grande fortuna di poter vivere la propria vocazione”.

È chiaro che Bernhard non è “solo” un docente della scuola per scalpellini, bensì un mentore che rafforza l'autostima dei suoi giovani allievi, incoraggiandoli a liberarsi dalle possibili “costrizioni” familiari e a scegliere la propria strada, indipendentemente dal materiale che lavoreranno in seguito. Questo è ciò di cui i suoi studenti, provenienti da tutto il mondo, hanno bisogno, se vorranno guadagnarsi da vivere e posizionarsi sul mercato come artisti freelance. Bernhard valorizza la singolarità dei marmi che modella e promuove la personalità individuale delle sue leve.

“Io stesso lavoro esclusivamente con gli scarti”, afferma, puntualizzando che si tratta dell'80 per cento della pietra portata alla luce. “Trovo noioso il marmo bianco puro, che non racconta una storia o meglio la racconta, ma è monotona, perché significa che durante la sua formazione non accadeva nulla nel mondo. Al contrario, è emozionante scolpire la pietra attraversata da venature, che testimoniano depositi di sedimenti, melma, fango e sono autentici indizi della sua storia, risalente a milioni di anni fa.



La pietra ha quindi un carattere, ci racconta della sua vita, delle creature che popolarono la Terra in quel periodo. Le opere che noi scultori creiamo riflettono e narrano questa storia individuale, che viene sempre più apprezzata anche dalla società".  
"Le storie più interessanti e avvincenti sono quelle in cui i protagonisti hanno avuto il coraggio di percorrere la propria strada, senza curarsi del giudizio altrui. La nostra vita è così breve... dovremmo sempre metterci in discussione, cercare di rimanere sovrani di noi stessi e non soccombere alla sensazione di essere in balia del destino", riflette Bernhard.  
Da tempo ormai ha sposato questo approccio alla vita. Difatti davanti a me siede una persona che emana pace interiore, sicurezza, soddisfazione e a cui si legge la gioia negli occhi, quando scopre che una delle sue leve ha trovato la propria strada ed è felice del mestiere scelto: "Questo è l'apice della felicità della nostra irripetibile ed effimera esistenza".



**Zitierempfehlung / Citazione consigliata**

Schmidt R., Hüter der Vielfalt. Lebendiges Kulturerbe im Vinschgau, Unterengadin und Val Müstair / Custodi di ricchezza. Patrimonio culturale vivente della Val Venosta, della Bassa Engadina e della Val Müstair, Bozen, Italien / Bolzano, Italia: Eurac Research, 2023, ISBN: 978-88-98857-79-1

**Eurac Research**

Institut für Regionalentwicklung / Istituto per lo Sviluppo Regionale  
Drususallee 1 / Viale Druso 1  
39100 Bozen / Bolzano  
T +39 0471 055 300  
regional.development@eurac.edu  
**www.eurac.edu**

ISBN: 978-88-98857-79-1

ISBN versione digitale: 978-88-98857-51-7

**Autorin / Autrice**

Ricarda Schmidt

**Projektkoordination / Project management**

Ricarda Schmidt

**Übersetzungen / Traduzione**

Bonetti & Peroni (tedesco > italiano)

**Grafik / Grafica**

Alessandra Stefanut

**Druckvorstufe / Prestampa**

Typoplus Frangart / Frangarto

**Druck / Stampa**

Dialogwerkstatt Brixen / Bressanone

© Eurac Research, 2023

**Fotos / Foto**

Titelseite / Immagine di copertina, 12, 14-15, 20-21, 93, 95, 98, 128-129, 135: Dominik Täuber  
17, 22, 26, 38, 40-41, 44, 46, 53, 62, 70-71, 150, 154-155: Ricarda Schmidt  
24-25: Maria Gapp  
28, 31, 33, 34, 37: SBO / Armin Huber  
48: Franz Josef Winkler  
51, 61, 65, 78-79, 81, 103, 105, 108, 112-113, 132, 137, 140-141, 142, 156, 159, 161, 164, 197, 200, 207: Gianni Bodini  
56: AdobeStock / Halfpoint  
58 (links / a sinistra): Petra Windegger  
58 (rechts / a destra): Elmar Prieth  
66, 68, 72: Gaby Famos  
75: Bun Tschlin / Flurin Bertschinger  
76: Karl Perfler  
88-89: IDM Südtirol / IDM Alto Adige / Manuel Pazeller  
84, 87: IDM Südtirol / IDM Alto Adige / Cinemepic  
96: AdobeStock / breakingthewalls  
100: Erna Grüner  
110, 114, 116-117: IDM Südtirol / IDM Alto Adige / Armin Huber  
118 (links und mittig / a sinistra e al centro), 121: raina.ch  
118 (rechts / a destra): Naemi Punter  
124: AdobeStock / Chamois huntress  
130: Roland Angerer  
144, 146: Greiterhaus  
166, 168-169, 172, 174, 177: Tessanda  
178, 181, 188, 191: Bio Hotel Panorama / Wolfgang Schmidt  
194 (links / a sinistra), 204-205: Patrick Schwienbacher  
194 (rechts / a destra): Bernhard Grassl

**Eurac Research**  
Drususallee/Viale Druso 1  
39100 Bozen/Bolzano  
**T** +39 0471 055 055  
info@eurac.edu  
**www.eurac.edu**

ISBN: 978-88-98857-79-1