

Die Lust am Reisen

# MERIAN

## Trentino

### ITALIENS NATURSCHÖNHEIT

**DOLOMITEN** Gipfeltour mit San Martinos legendären Bergführern

**DOLCE VITA** Trento und Rovereto: alle Tipps für den Städte-Trip

**DESIGN & NATUR** Besondere Hotels in spektakulärer Lage





# Im Trentino ist Geschichte nur der Anfang.

**Unterwegs mit dem Trenino dei Castelli.** Von Mai bis September findet im Trentino eine faszinierende Reise durch die Geschichte und die Kunst der Region statt – mit einem modernen Zug, der auf einer jahrhundertealten Bahnstrecke verkehrt. Von den Schlössern

Castel di Ossana und Castel Caldes im Val di Sole, über die private Residenz Castel Valer bis hin zum majestätischen Castel Thun im Val di Non: Die beeindruckende Vergangenheit und die köstlichen Produkte des Trentino sind ständige Begleiter. [iltreninodeicastelli.it](http://iltreninodeicastelli.it)

**TRENTINO**

The Alps  
with  
an Italian  
touch.



*Liebe Leserin, lieber Leser,*

Hansjörg Falz, MERIAN-Chiefredakteur

neben den Klassikern in unserem Programm präsentieren wir sehr gerne Ausgaben, die sich Reisezielen widmen, die ein wenig abseits der bekannten Pfade liegen. Auch, um Ihnen Inspiration für eine Reise, die noch in weiter Zukunft liegen mag, zu schenken. Schon lange hatten wir deswegen ein Auge auf die Region zwischen den Gipfeln der Dolomiten und dem Nordufer des Gardasees geworfen – und als wir uns im vergangenen Sommer und Herbst an die Umsetzung dieser Ausgabe machten, fühlten wir uns sehr schnell bestätigt: Das ist eine Gegend, die alles hat und die alles kann. Oder wie sie der Schriftsteller Thomas Pletzinger aus Berlin in seinem Essay charakterisiert: »Im Tal findest Du die große weite Welt und oben, in den Bergen, die Freiheit der Natur.« Es ist wirklich ein feines und erlebnisreiches Gebiet

für Wanderer, die die Qual der Wahl bei 800 ausgeschilderten Routen haben, für Tourenradfahrer und Mountainbiker, die mehr als 400 Kilometer an Trails vorfinden. Und natürlich für alle, die die mediterrane Küche und Lebensart lieben: im Trentino wird echt italienisch gegessen und Italienisch gesprochen.

Als ich Anfang September selber dorthin reiste, kam ich aus Richtung Süden, vom Flughafen Verona. Mit jedem Autobahnkilometer, den man nördlich des Gardasees auf dem Weg in die Stadt Trento fährt, verengt sich das Etschtal. Dräuend baut sich die gewaltige Gebirgslandschaft vor einem auf. Viele Serpentinien hinter der Autostrada-Ausfahrt saß ich am Ufer des Lago di Molveno, der mehrfach zum »schönsten See Italiens« gekürt worden ist. Er ist eine Naturschönheit im Naturpark Adamello Brenta, jedoch nur einer von fast 300 Seen im wasserreichsten Gebiet des Landes. Ich mag wirklich keine Liegewiesen, aber auf dem Gras habe ich mich ausgestreckt, ein »Birra Peroni« getrunken und auf das kristallklare Wasser geschaut. Während ich da eine gefühlte Ewigkeit chillte, rollten etwa 50 edle Sportwagen vor. Eine Oldtimer-Tour, die am Lago endete. Und da Italiener bekanntermaßen zu den größten Autonarren der Welt zählen, entwickelte sich das private Treffen zur laut diskutierten Automobilausstellung. Solche italienischen Momente im Leben sollte man unter Naturschutz stellen!

Herzlich Ihr

Die wichtigsten Tipps aus diesem **MERIAN kompass** und viele zusätzliche Bilder finden Sie ab sofort jeden Monat auf [www.merian.de](http://www.merian.de)



Folgen Sie uns auf **merian.magazin** bei Instagram. Oder begleiten Sie uns auf Facebook.



**Readly** MERIAN auf dem Tablet oder Smartphone lesen: Beim digitalen Zeitschriftenkiosk Readly können Sie jetzt auf diese und viele weitere Ausgaben von MERIAN zugreifen.





Licht des Südens: Die Uferpromenade des kleinen Ortes Torbole am Gardasee fängt in der Dämmerung an, bezaubernd zu leuchten

## 6 **WOHIN IM** Trentino

Zehn Höhepunkte, die kein Besucher verpassen sollte

## 8 **INSIDE** In der Surfschule ...

... und der Kunst-Kantine: unsere Autoren und Fotografen

## 10 **SKIZZEN** Jumper und Sammler

Extremsportler, Designer und die Kräuterhexe aus dem Wald

## 16 **PORTFOLIO** Juwelle in den Bergen

Rund 300 Seen zwischen 3000 Meter hohen Gipfeln, dazu charmante Städte: eine Bilderreise durch das Trentino

## 32 **DENKE ICH AN** Das große Glück der Einsamkeit

Autor Thomas Pletzinger entdeckt sein kleines Refugium

## 36 **WIRTSCHAFT** Heimatliebe

Fünf kreative Köpfe, die das Trentino in die Zukunft führen

## 48 **TRENTO** Ist das die schönste Stadt Italiens?

Die Hauptstadt des Trentino gilt als eine der lebenswertesten Orte des Landes – und will noch viel besser werden

## 58 **BERGSTEIGEN** Die Adler von San Martino

Gipfeltour mit den legendärsten Bergführern der Dolomiten

## 66 **WISSEN** Strom aus dem See

Das Trentino ist ein Pionier der Energiegewinnung – dank Wasserkraftwerken wie dem am Lago di Santa Massenza

## 70 **ROVERETO** Läden in bester Lage

Hutmacher, Feinkostladen, Schokoladenmanufaktur: Zwischen den Palazzi verstecken sich Traditionsgeschäfte

## 80 **BURGEN** Die glorreichen Sieben

Über 200 Schlösser hat das Trentino – das sind die schönsten

## 86 **KULINARIK** Der Ferrari aus den Bergen

An den Hängen um Trento lässt Familie Lunelli einen Sekt reifen, der es mit den besten Champagnern aufnehmen kann



Göttliches Doppelpack: der Dom von Trento und der Neptunbrunnen

Rovereto bezaubert mit Traditionsgeschäften wie der Specialità Alimentari Finarolli

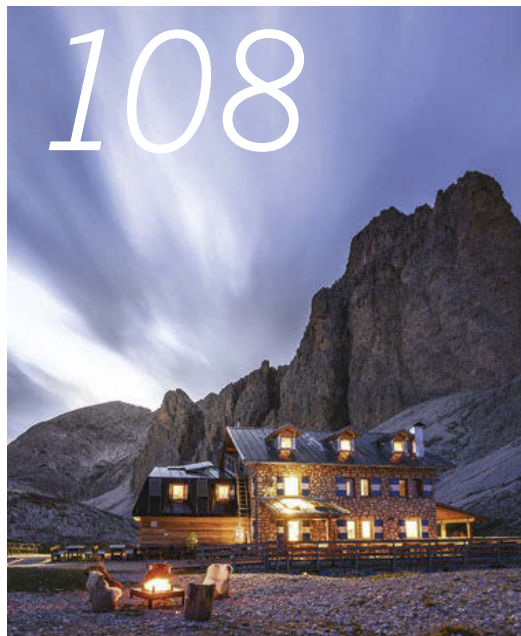






Die Berge sind ihr Büro: Vajolet Masè arbeitet im Geopark Adamello Brenta

Eine Hütte in absoluter Abgeschiedenheit:  
das herrliche »Rifugio Antermoia«



## 92 **MADE IN** Schätze für Honigsauger

Mit Liebe gemacht: die schönsten Souvenirs aus der Region

## 94 **KUNST I** Gekommen, um zu verschwinden

Die Arte Sella lässt ihre Kunstwerke bewusst in der Natur verfallen. Ein Rundgang mit dem Chef des Open-Air-Museums

## 102 **KUNST II** »Auf der Suche nach dem Klang«

Interview mit Mario Brunello, der ein Festival gründete, bei dem das Publikum Stunden zu Konzerten wandern muss

## 106 **WIE DIE ZEIT VERGEHT** Comeback von Zambana

Das zerstörte Dorf im Etschtal ersteht von den Toten auf

## 108 **HOTELS** Zu schön für eine Nacht

Hütten, Chalets, Luxushotels: fantastische Unterkünfte mitten in der Natur – und trotzdem verdammt gemütlich

## 116 **TORBOLE** Vom Winde verwöhnt

Wie der Ort am Gardasee zum Windsurf-Paradies wurde

## 124 **KOLUMNE** Der Super-8-Film in meinem Kopf

Kristine Bilkau gerät in Riva del Garda in eine Zeitschleife

## 127 **MERIAN** kompass

- 1 **SEHENSWERT** Alle Highlights auf einer Karte
- 2 **GUT ZU WISSEN** Ankommen, zurechtfinden, sparen
- 3 **KUNST** Die renommierten Museen von Rovereto
- 4 **ESSEN UND TRINKEN** Sterneküche, Pasta, Pizza
- 5 **AKTIV** Skifahren, Angeln und Wandern im Naturpark
- 6 **AUSFLÜGE** Schöne Dörfer mit schrägen Traditionen
- 7 **GESCHICHTE** Die 18 Jahre des Konzils von Trient

## 126 **IMPRESSUM, BILDNACHWEIS**

## 142 **VORSCHAU**





Spitze des Sees: In Riva del Garda legen die Ausflugsschiffe ab, die Richtung Süden über Italiens größten See schippern



# Beneidenswert schön

Millionenmetropolen gibt es vielleicht keine, aber trotzdem ist das Trentino prall gefüllt mit Leben: MERIAN-Redakteur **Kalle Harberg** liebt an der Region ihre majestätischen Gipfel und Seen genauso wie ihre vor Tradition strotzenden Städte

## 1. TRENTO

Nur 118.000 Menschen leben in der größten Stadt der Provinz – aber wahre Größe hat ja zum Glück nichts mit der Einwohnerzahl zu tun. Trento gehört zu den lebenswertesten Städten Italiens und ist ein spannender Cocktail aus historischem Charme und einer jungen Kreativszene. Keine Frage: Must-sees beim Städtetrip sind der Dom und das Castello del Buonconsiglio, in dem einst die mächtigen Fürstbischöfe residierten. Aber verpassen sollte man auf keinen Fall das von Renzo Piano entworfene Wissenschaftsmuseum MUSE und das angesagte Viertel San Martino (S. 48).

## 2. GARDASEE

Der größte See Italiens liegt mehrheitlich in den Provinzen Lombardei und Venedig – nur der nördliche Zipfel gehört zum Trentino. Aber was für ein Zipfel das ist!

Hier oben, wo der See am schmalsten ist, schmiegen sich die Orte Torbole und Riva del Garda ans Ufer. Auch im Herbst, wenn die Hotels leer sind, habe ich in Riva noch traumhaft sonnige Tage verbracht. Wer sich nach Gesellschaft sehnt, hockt sich neben die Einheimischen in der »Bar Maroni« und beobachtet das Treiben auf der Piazza Cavour.

**Bar Maroni** Via S. Maria 2

## 3. DOLOMITEN

Die zum Weltkulturerbe gehörende Gebirgsgruppe zieht sich vorwiegend über den Nordosten der Provinz und schenkt ihr Gipfel von unwirtlicher Schönheit. Für Bergsteiger ist die Region ein Paradies, aber auch weniger sportliche Urlauber können die Landschaft zum Beispiel bei einer Schneeschuhwanderung genießen. Wer dabei lieber mit einem Guide unterwegs ist, kann keine bessere Wahl treffen,

als mit den Bergführern der »Aquila di San Martino« auf Tour zu gehen (S. 58). [www.aquilesanmartino.com](http://www.aquilesanmartino.com)

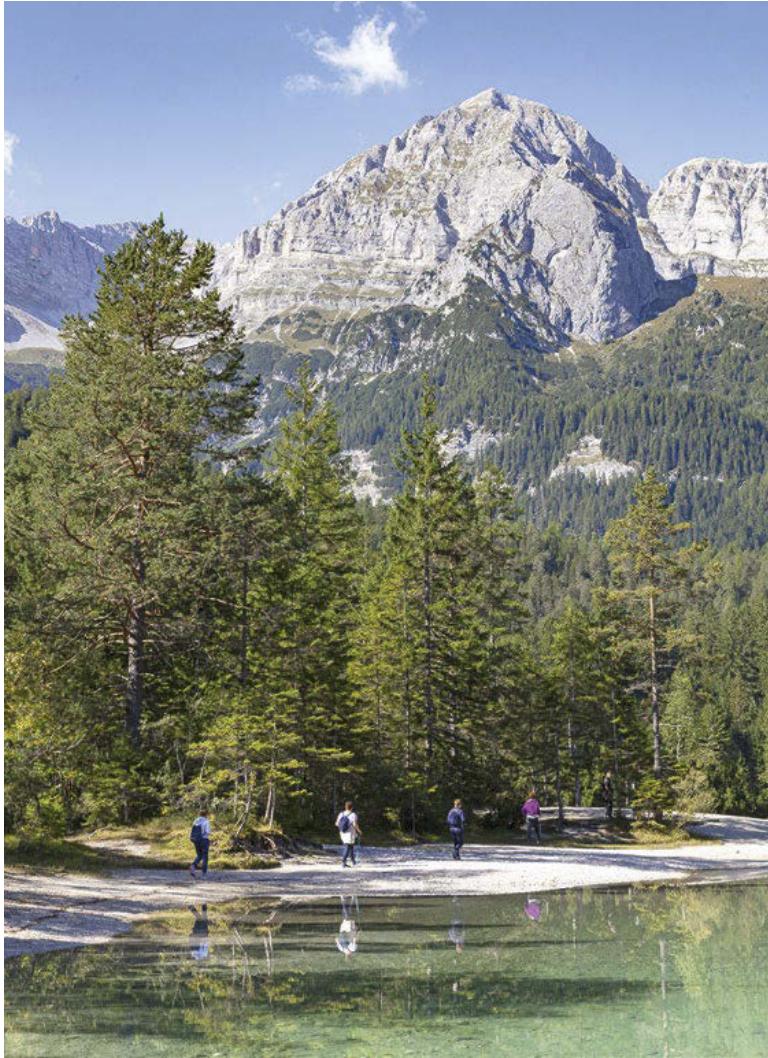
## 4. SPEZIALITÄTEN

Zwei gastronomische Welten prallen im Trentino aufeinander: die deftige Küche des Alpenraums und die geliebten Klassiker Italiens. Als Hauptgang könnte man etwa die exzellenten Pastavariationen Felicettis (S. 40) genießen und dann, falls noch Platz ist, gleich einen Apfelstrudel hinterher. Und dazu als Getränk einen der Sekte von Ferrari, die auf der ganzen Welt getrunken werden (S. 86).

## 5. ROVERETO

Auch die zweitgrößte Stadt der Region besticht mit einer herrlichen Altstadt. Am besten setzt man sich an die Piazza Cesare Battisti und lässt Rovereto an sich vorbeiziehen, auch Abstecher in





Ein gemütlicher Platz: In der Mitte der Piazza Duomo in Trento thront der barocke Neptunbrunnen

Rund anderthalb Stunden dauert der Spaziergang um den malerischen Lago di Tovel im Naturpark Adamello Brenta

die Kirche San Marco und in die Traditionsläden zwischen den Palazzi lohnen sich (S. 70). Das Aushängeschild der Stadt ist aber das tolle Museum für moderne und zeitgenössische Kunst – kurz MART (S. 132).

## 6. CASTEL PERGINE

Als Kind träumte ich oft davon, einmal wie ein Ritter in einer echten Burg zu übernachten. Das Trentino lässt solch einen Wunsch in Erfüllung gehen: Das mittelalterliche Castel Pergine im Valsugana-Tal ist heute ein Schlosshotel mit historisch eingerichteten Zimmern – in denen man aber zum Glück viel gemütlicher schläft als einst die Ritter (S. 80).

[www.castelpergine.it](http://www.castelpergine.it)

## 7. OPEN-AIR-KUNST

Große Kunst wird hier nicht nur im Museum gezeigt, sondern auch in der Natur.

Zum Beispiel bei der Arte Sella, wo derzeit 44 Freiluft-Installationen zu bestaunen sind (S. 94), oder beim Musifestival »I Suoni delle Dolomiti«, das jeden Sommer einzigartige Konzerte vor großem Bergpanorama organisiert (S. 102).

## 8. CANALE DI TENNO

Die große Mehrheit der Trentiner lebt nicht in der Stadt, sondern in kleinen Orten auf dem Land, von denen einige ganz offiziell zu den schönsten Dörfern Italiens gehören: den *Borghi più belli d'Italia*. So wie Canale di Tenno über dem Gardasee, das lange verfiel, bis es in den Sechzigern wiederentdeckt wurde – und heute mit der Casa degli Artisti Giacomo Vittone ein tolles Künstlerhaus zu bieten hat (S. 138).

[www.casartisti.it/de](http://www.casartisti.it/de)

## 9. LAGO DI TOVEL

Geradezu beneidet wird das Trentino

wegen seiner vielen Seen – fast 300 verteilen sich über die Region. Für jeden ist da der richtige dabei: Wem der Gardasee zu überlaufen ist, der fährt zu diesem Juwel im Naturpark Adamello Brenta. In den 1960er Jahren ging der Lago di Tovel durch die Nachrichten, als sich seine Oberfläche aufgrund besonderer Algen rot färbte – die meiste Zeit strahlt er aber in seinem üblichen blendenden Grün.

## 10. SENTIERO DELLA PACE

Rund 5000 Kilometer an Wanderwegen ziehen sich durch die spektakulär schöne Landschaft der Region. Wer sich unterwegs nicht nur bezaubern, sondern auch bewegen lassen will, sollte zumindest eine Etappe auf dem langen »Friedensweg« laufen, der dem Frontverlauf des Ersten Weltkriegs folgt, und an nach mehr als hundert Jahren noch erhaltenen Festungsanlagen vorbeiführt (S. 141).





*Stefano Scatà ist ein gefeierter italienischer Fotograf, der sich besonders auf die Themen Food, Architektur und Reise spezialisiert hat. Für diese Ausgabe porträtierte er etwa die Ladenbesitzer von Rovereto (S. 70) und die Macher des neuen Trentino (S. 36). Er lebt in Bassano del Grappa.*

## FOTOSCHULE PORTRÄTS

### Wie setze ich Protagonisten am besten in Szene?

**1. Licht** Das harte Tageslicht ist für Porträts im Freien nicht gut geeignet, deswegen arbeite ich am liebsten mit dem wärmeren Abendlicht. Bei Porträts in Innenräumen benutze ich weder Stativ noch Blitz, sondern ebenfalls nur das Licht, das von draußen hereinkommt.

**2. Kommunikation** Viele der Menschen, die ich fotografiere, haben wenig Erfahrung mit Shootings – da ist es wichtig, ihnen die Nervosität zu nehmen. Ich erkläre den Protagonisten vorher ausführlich, was ich vorhabe, und spreche ihnen dann auch während der Aufnahmen Mut zu, um sie zu entspannen.

**3. Bildaufbau** Für Porträtserien in Magazinen ist es ratsam, die Protagonisten in ihrer gewohnten Umgebung mit ihren Arbeitsutensilien abzulichten, damit der Leser schnell einen Bezug zur Geschichte herstellen kann – wie zum Beispiel im Fall der Geologin Vajolet Masè (S. 42).



## MIT DEM CHEF IN DIE CAFETERIA

Einen ganzen Tag lang lief **Emanuele Montibeller**, Gründer der Arte Sella (S. 94), mit MERIAN-Autorin **Anke Dörrzapf** durch seine Freilichtausstellung und erklärte ihr voller Freude die Besonderheiten großer Installationen wie dem »Simbiosi« (Foto). Klar bekommt man da irgendwann Hunger – also nahm Montibeller die Reporterin spontan mit zum Personalesen, wo ein grandioses Drei-Gänge-Menü aufgetischt wurde. »Das war das beste Essen der ganzen Reise!«, sagt Dörrzapf.



## NEUE MUSE

Von den schönsten Recherchen nimmt man mehr mit als nur eine Geschichte: Der Besuch bei der Geigenbauerin Cecilia Piazzi (S. 38), bei dem sie

eine ihrer wertvollen Violinen in Händen halten durfte, inspirierte MERIAN-Autorin **Veronika Keller** dazu, auch ihre eigene Geige, die 15 Jahre lang unberührt im Kasten lag, wieder herauszunehmen – sogar eine Geigenstunde hat Keller schon wieder genommen.



## ALTER PROFI

MERIAN-Autorin **Marlene Lobis** lebt in Südtirol und fühlt sich eigentlich mehr in den Bergen als auf dem Wasser zu Hause – aber seit sie den Windsurf-Pionier und ehemaligen Profi **Vasco Renna** in Torbole am Gardasee traf (S. 116), hat sie das Fieber gepackt und sie will selbst raus auf die Wellen. Renna lud sie also ein, bald für eine Stunde zurückzukommen. Die erste Lektion brachte er ihr aber schon einmal bei: die richtige Surfer-Pose fürs Fotoshooting.





# Die Schlösser Kunst, Geschichte und Tradition.

BESENO  
BUONCONSIGLIO  
CALDES  
STENICO  
THUN



CASTELLO DEL  
**BUONCONSIGLIO**  
MONUMENTI E COLLEZIONI PROVINCIALI

[www.buonconsiglio.it](http://www.buonconsiglio.it)





Der Traum vom eigenen Strand – am Lago di Ledro wird er noch wahr. Am Lago di Tenno (ganz oben) tummeln sich ein paar mehr Urlauber, aber auch die verlaufen sich am Ufer des sechstgrößten Sees des Trentino

## LAND DER SEEN

# Gewässer für jeden Geschmack

Als kleines Finnland wird das Trentino wegen seiner vielen Seen auch bezeichnet. Zugegeben ein sehr kleines: Finnland hat gut 188 000 Seen, das Trentino insgesamt 297 – aber das sind immer noch viel zu viele, um sie alle auf einer einzigen Reise zu entdecken. Hier eine kleine Vorauswahl von fünf Urlaubs-Favoriten, um die Entscheidung ein wenig einfacher zu machen:

**Name** Lago di Tenno

**Höhe** 570 Meter

**Lage** 14 km nördlich von Riva

**Besonderheit** Zwei Inseln, von denen eine nur bei niedrigem Wasser zum Vorschein kommt  
**Besonders schön** auf dem Fußweg, der um den See führt

**Name** Lago di Levico

**Höhe** 440 Meter

**Lage** 30 km östlich von Trento

**Besonderheit** Er ist einer der wärmsten Seen Südeuropas

**Besonders schön** am Schilf, in dem viele Wasservögel leben

**Name** Lago di Caldonazzo

**Höhe** 449 Meter

**Lage** Neben dem Lago di Levico

**Besonderheit** Einziger See, auf dem man Wasserski fahren darf

**Besonders schön** mit dem Paddel in der Hand auf dem SUP

**Name** Gardasee

**Höhe** 65 Meter

**Lage** Ganz im Süden der Provinz

**Besonderheit** Er ist der größte See in Italien

**Besonders schön** von der Strada del Ponale bei Riva del Garda

**Name** Lago di Ledro

**Höhe** 655 Meter

**Lage** 15 km westlich von Riva

**Besonderheit** Die Pfahlbauten am Südufer (siehe rechts)

**Besonders schön** am Strand von Molina di Ledro



## EXTREMSPORT AM MONTE BRENTO

# Auf in den Abgrund!

Buildings, Antennas, Spans, Earth. Dafür stehen die vier Buchstaben im BASE-Jumping, einem Hochrisikosport, bei dem sich Wagemutige von Hochhäusern über Autobahnbrücken bis zu Berggipfeln von allem Möglichen stürzen, um einen Moment lang wie ein Vogel zu fliegen, bevor sich ihr Fallschirm öffnet. Eine der beliebtesten Spots der Szene liegt nördlich des Gardasees: Über dem Ort Dro ragt der Monte Brento, dessen konkave Klippe **1200 Meter freien Fall** garantiert. Einige sind hier schon in den Tod gesprungen, aber trotzdem kommen Extremsportler aus der ganzen Welt noch immer zum Abgrund – und blicken kurz vorm Absprung auf den malerischen Lago di Cavedine (Foto). Wer es selbst einmal ausprobieren möchte, geht in den Base Store, wo die erfahrenen BASE-Jumper James Boole und seine Frau Kristina Raskina die Techniken vermitteln. Wer nur zuschauen will, setzt sich einfach vor die »Bar Parete Zebrata« – den Hang auf der anderen Straßenseite nutzen die BASE-Jumper als Landefläche.

**BASE Store** [www.basestore.it](http://www.basestore.it)

**Bar Parete Zebrata** [www.barparatezebrata.it](http://www.barparatezebrata.it)



## PFAHLBAUTEN

# Neue Bronzezeit

Der Fund war, wie so viele Entdeckungen, der pure Zufall: Als der Wasserstand des Lago di Ledro 1929 durch den Betrieb des Wasserkraftwerks von Riva del Garda gesenkt wurde, tauchten im Schlamm am Südufer mehr als **10 000 Pfähle** auf. Die 4000 Jahre alten Überreste waren der Beweis, dass es an dem See in der Bronzezeit eine Siedlung gab. Schon in den siebziger Jahren entstand um die Ausgrabungsstätte ein Pfahlbaumuseum, 2019 wurde es komplett renoviert und bietet nun vier rekonstruierte Hütten (Foto), in denen der prähistorische Alltag erfahrbar wird.

[www.palafitteledro.it/de](http://www.palafitteledro.it/de)



## TIERISCHE TYPEN

Wegen ihrer zurückhaltenden Art heißt es über die Trentiner in Italien, sie seien »verschlossener als ein Bär«. Und auch die 40 Braunbären, die hier in den Wäldern leben, sind eher schüchterne Zeitgenossen. Zum Glück.







## FORAGING

# Die Kräuterhexe von Adamello

Sterneköche schwören auf ihre Schätze, aber auch Wissenschaftler suchen sie auf, um von ihr über die Natur zu lernen: **Eleonora Cunaccia**, Freunden bekannt als »Noris«, Fremden einfach als »die Kräuterfrau«, ist eine Pionierin des »Foraging«. In den Wäldern unter der Adamello-Gruppe sammelt sie, mit einer Sondererlaubnis und großen Jutesäcken ausgestattet, Pilze, Blätter, Kräuter – eben alles, was gewöhnliche Gourmets links liegen lassen würden, was aber einen ganz besonderen

Geschmack hat. Dieses Wissen hat in den Bergen, wo Nahrung einst oft knapp werden konnte, eine lange Tradition, die Cunaccia nun wiederbelebt. Ihr Bruder Giovanni verwandelt die gesammelten Schätze im Labor im Ort Spiazzo im Val Rendena in seltene Spezialitäten. Es gibt etwa ein Mus aus den Früchten eines Rosengewächses, wilde Birnen- oder Beeren-Radicchio, die sie unter der Marke »Primitivizia« gemeinsam verkaufen. [www.primitivizia.it](http://www.primitivizia.it)



## GEDICHT AUS PORZELLAN

»Sich im Wald verlieren und durchatmen« steht auf dem kleinen Teller. Er gehört zur Poesie-Kollektion des Keramikstudios Giovelab, das auch süße Stücke aus Stein und Holz fertigt, die sich in der Küche so gut machen wie im Wald. [giovelab.myshopify.com](http://giovelab.myshopify.com)



## ABGEFAHRENE TASCHEN

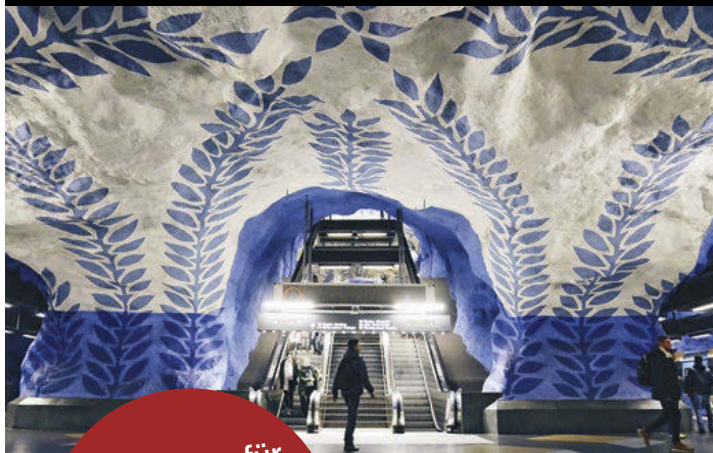
Das junge Label Volverup in Rovereto hat sich ganz dem Upcycling verschrieben: Aus alten Materialien wie Lastwagenplanen werden Taschen, Briefbörsen und Rucksäcke gemacht. Extrem schick und nachhaltig produziert. Das hat Stil. [www.volverup.com](http://www.volverup.com)



# GROSSER FOTOWETTBEWERB ZEIGEN SIE IHRE BESTEN BILDER!



Jetzt mitmachen! Wir suchen Fotos zu den Themen **DEUTSCHLAND, FREIBURG, STOCKHOLM, BURGENSTRASSE**



Traumreise für  
**10 000 €**  
zu gewinnen

»Die Lust am Reisen« – unter diesem Motto suchen MERIAN und CEWE die schönsten Leserfotos. Senden Sie Ihre Lieblingsbilder aus aller Welt ein! Hauptgewinn ist eine exklusive Tour im Wert von 10 000 Euro: Sie begleiten einen MERIAN-Fotografen auf seiner Recherche-reise an ein besonderes Urlaubsziel.

Mitmachen ist ganz einfach – und Sie haben sogar zwei Gewinnchancen!

In Kooperation mit CEWE,  
Europas führendem Fotoservice

## 1. CHANCE: LESERFOTO DES MONATS

Jeden Monat werden Ihre besten Fotos zum nächsten Heft-thema gesucht: einfach online hochladen und mitmachen! MERIAN prämiert das beste Leserfoto und veröffentlicht es im Heft (s. S. 14). Die nächsten Themen: **Deutschland, Freiburg, Stockholm & Die Burgenstraße**. Ihre Fotos sollen einen Bezug zum jeweiligen Monatsthema haben. Das Motiv darf frei gewählt werden: Ob Landschaftsbilder oder Straßenszenen – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Jeder Monatsgewinner erhält einen CEWE FOTOBUCH Gutschein im Wert von 50 Euro sowie ein MERIAN-Jahresabonnement.

## 2. CHANCE: FOTO DES JAHRES

Jedes hochgeladene Foto hat dazu automatisch die Chance, das Foto des Jahres zu werden. Für diesen Wettbewerb dürfen Sie auch Bilder von anderen Zielen einsenden. Alles, was zum Motto »Die Lust am Reisen« passt, ist erlaubt: Motive von besonders schönen, originellen oder amüsanten Momenten genauso wie Fotos, die im Gedächtnis bleiben. Die Auswahl trifft eine professionelle Jury – und dem Sieger winkt eine exklusive Reise im Wert von 10 000 Euro.

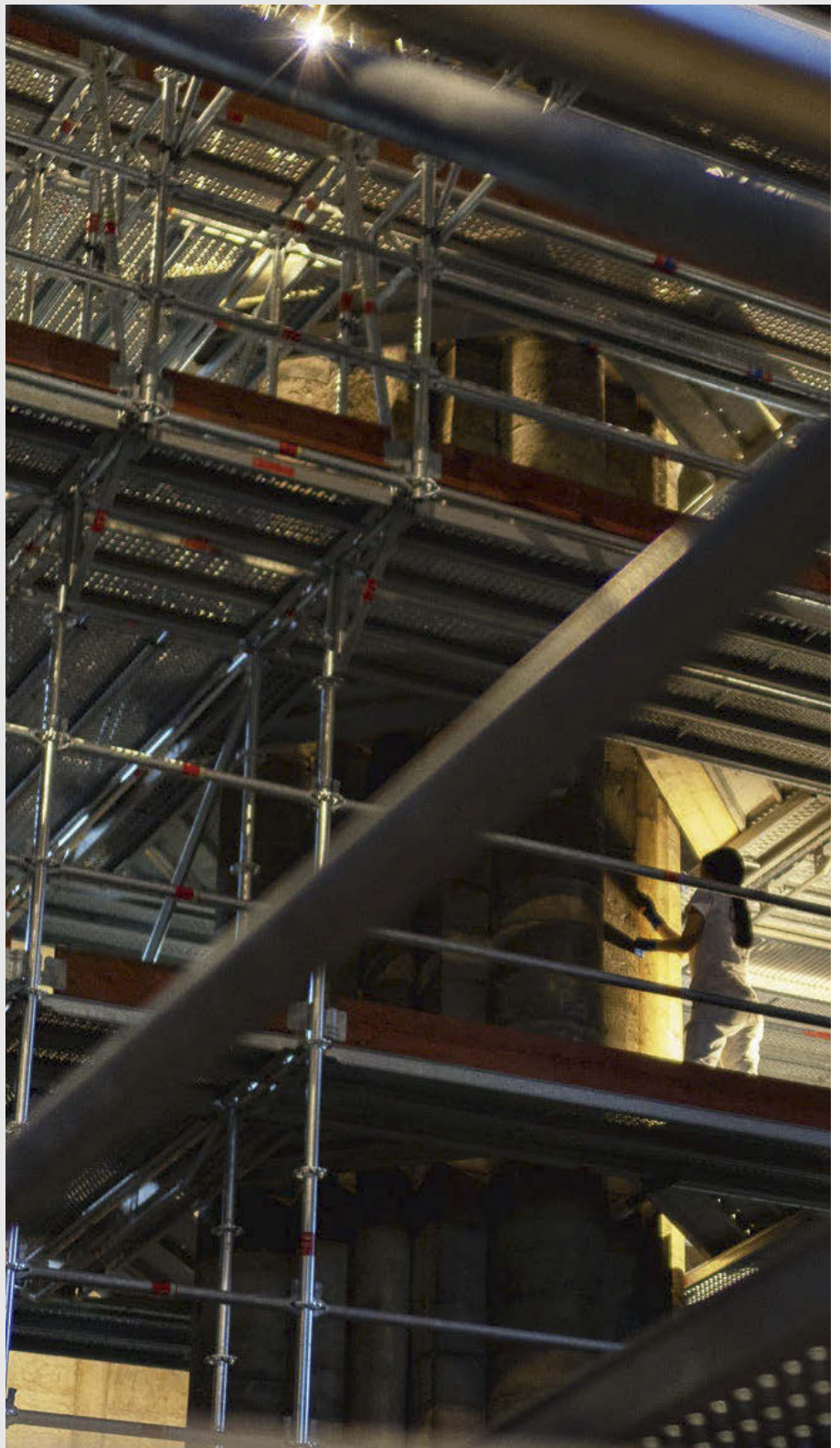
Alle weiteren Infos: [www.merian.de/leserfotos](http://www.merian.de/leserfotos)





### **BENJAMIN RUETTE**

**schoss das Leserfoto in der Kathedrale San Vigilio in Trento.** Den 41 Jahre alten Münchner störten die Restaurierungsarbeiten im Dom nicht. Im Gegenteil: Sie waren genau die Inspiration, die er für ein besonderes Foto brauchte. »Auch wenn es eine Baustelle zeigt, hat das Bild für mich eine sakrale Wirkung«, sagt der technische Einkäufer bei einem Automobilhersteller. »Das warme Licht im Kontrast zu dem kalten Metallgerüst und diese meditative Stille« machten den Moment für ihn so faszinierend. Und dass gerade eine Restauratorin ihrer Arbeit nachging: Die hatte Ruette bei seinem Rundgang durch die Kirche entdeckt, sie in den Mittelpunkt des Motivs gerückt – und dann so lang fotografiert, »bis Körperposition und Bildschärfe optimal waren«.



»Auch wenn es eine Baustelle zeigt:  
Das Bild hat eine sakrale Wirkung«





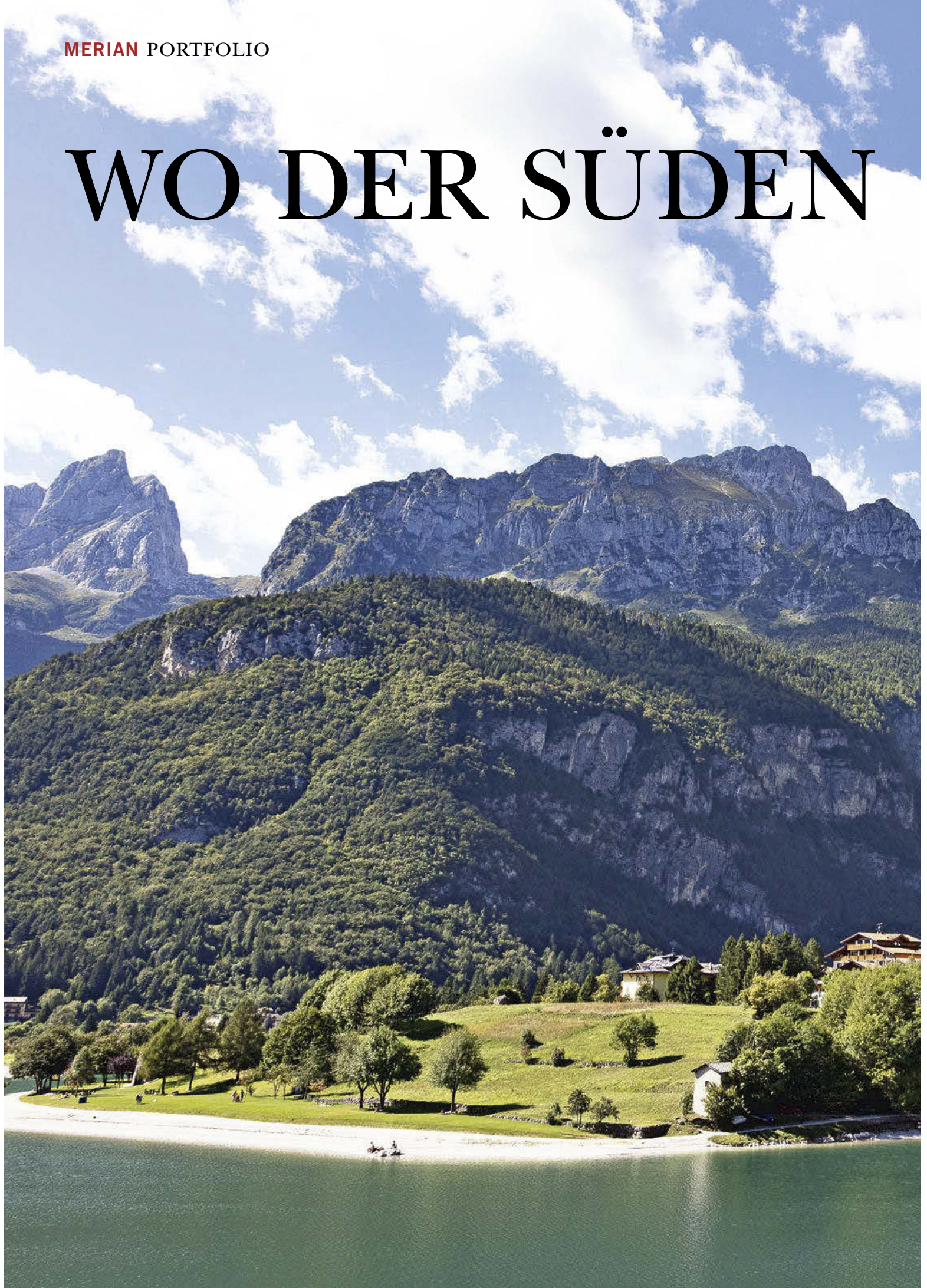
#### DAS SAGT DIE JURY

**Katharina Oesten, MERIAN-Fotoredakteurin:** »Während der Produktion des Trentino-Heftes habe ich Hunderte Bilder von idyllischen Seen und imposanten Berggipfeln gesehen. Da freue ich mich über Abwechslung – und eben über dieses ›magische‹ Baugerüst von Benjamin Ruelle. Das Foto erzeugt seine Spannung vor allem durch das vorhandene Licht, das den Blick des Betrachters lenkt. Der Mut, auch in eigentlich ungewöhnlichen Situationen den Auslöser zu drücken, lohnt sich – und macht Ihr Fotobuch oder Ihre Bildershow origineller.«



MERIAN PORTFOLIO

# WO DER SÜDEN





# BEGINNT

Sie sind die funkelnden Juwelen in diesem Naturschatz: Rund 300 Seen leuchten zwischen 3000 Meter hohen Gipfeln. Wasser und Fels prägen das Trentino im Norden Italiens und schenken ihm Schauplätze von grandioser und zeitloser Schönheit

Der Siegertyp unter den Seen: Drei Mal hintereinander wurde der Lago di Molveno zum schönsten See Italiens gekürt – auch dank seiner traumhaften Lage im Osten des Naturparks Adamello Brenta. Das namensgebende Örtchen Molveno schmiegt sich samt kleiner Promenade und feiner Liegewiese bis ans Wasser, spektakulär eingerahmt von den Brenta-Dolomiten und dem Paganella-Massiv



## DIE GIPFEL WERDEN ZUR GROSSEN BÜHNE

Die Musik spielt um sechs Uhr morgens, das Publikum ist in aller Herrgottsfrühe aufgestanden, um mit der Seilbahn auf den rund 2550 Meter hohen Col Margherita zu fahren und pünktlich zum Sonnenaufgang diesem Konzert von sechs Cellisten sowie dem Komponisten Ezio Bosso am Klavier zu lauschen. Das Festival »I Suoni delle Dolomiti« (s. S. 102) ist ein Gesamtkunstwerk aus Zeit, Raum und Klang











## FORELLENFISCHER UND HIMMELSTÜRMER

Das sauberste Süßwasser ganz Italiens findet sich im Lago di Tenno. Angler werfen hier gerne ihre Ruten nach Forellen aus. Wer weniger Geduld mitbringt und stattdessen einen Höhenrausch sucht, wandert zur Berghütte Segantini, von der man einen fantastischen Blick auf die Pale di San Martino hat, deren Spitzen sich in dem See vor dem Rifugio spiegeln









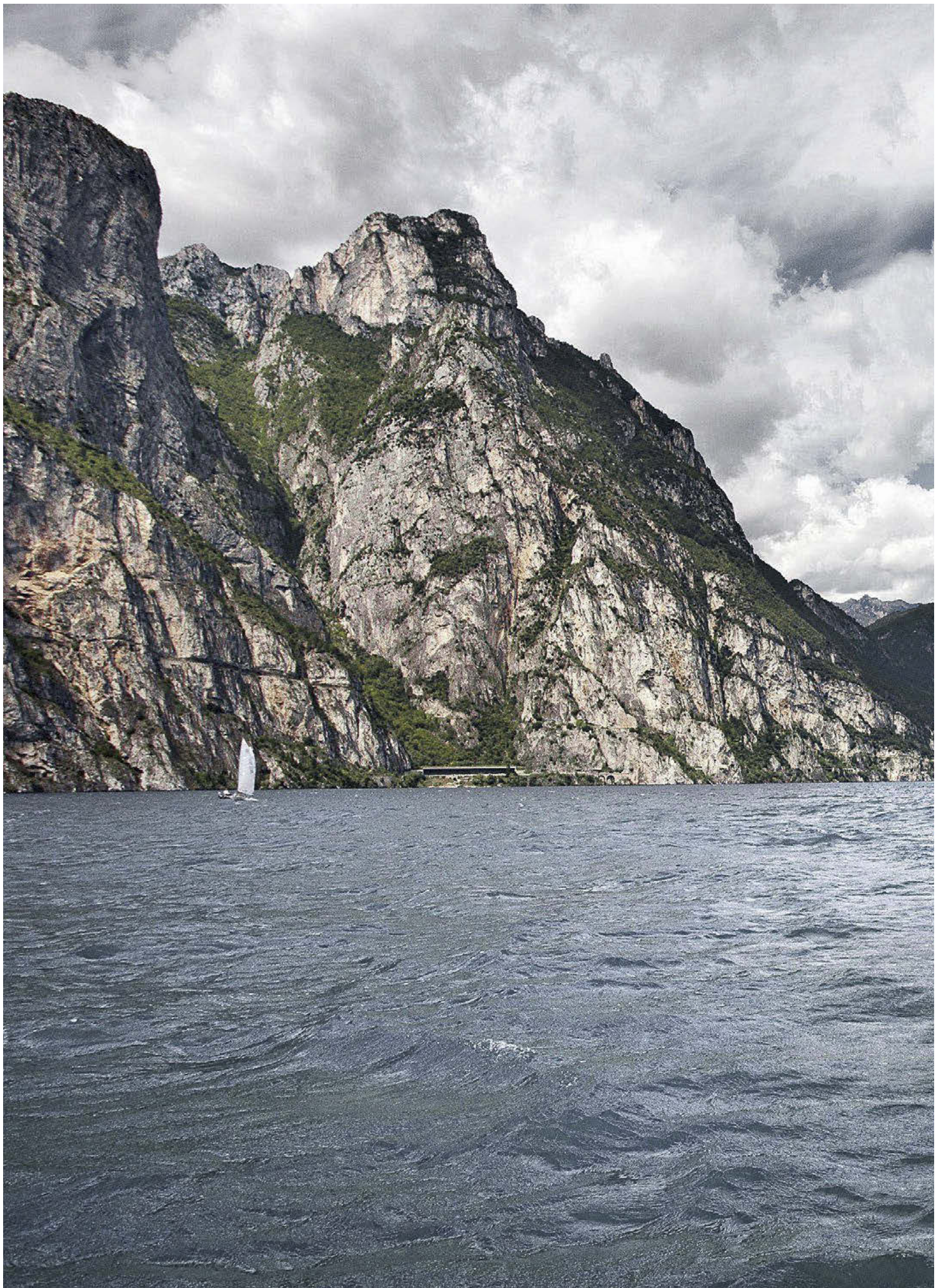




## DIE STILLE LÄSST DIE GRENZEN VERSCHWIMMEN

Die bewaldeten Hänge spiegeln sich im ruhigen Wasser des Lago di Ledro – aber auch über der Oberfläche verwischen die Konturen. Je länger man in die Morgendämmerung schaut, desto mehr Bergrücken scheinen sich vor den Horizont zu schieben. Bis ins 19. Jahrhundert war der See von der Welt abgeschnitten, noch heute hat er in Momenten wie diesen eine unberührte Magie







## EIN SEE MIT MEHR WIND ALS MANCHES MEER

Wegen seiner Nord-Süd-Ausrichtung und der offenen Täler an beiden Enden bildet der Gardasee einen grandiosen »Windkanal«. Ab Mitternacht bläst der »Pelèr« aus dem Norden, gegen Mittag zieht dann der Südwind »Ora« auf – ideale Bedingungen sowohl für Windsurfer als auch für Segler, die gerne vor dem kleinen Ort Torbole über das Wasser schnellen







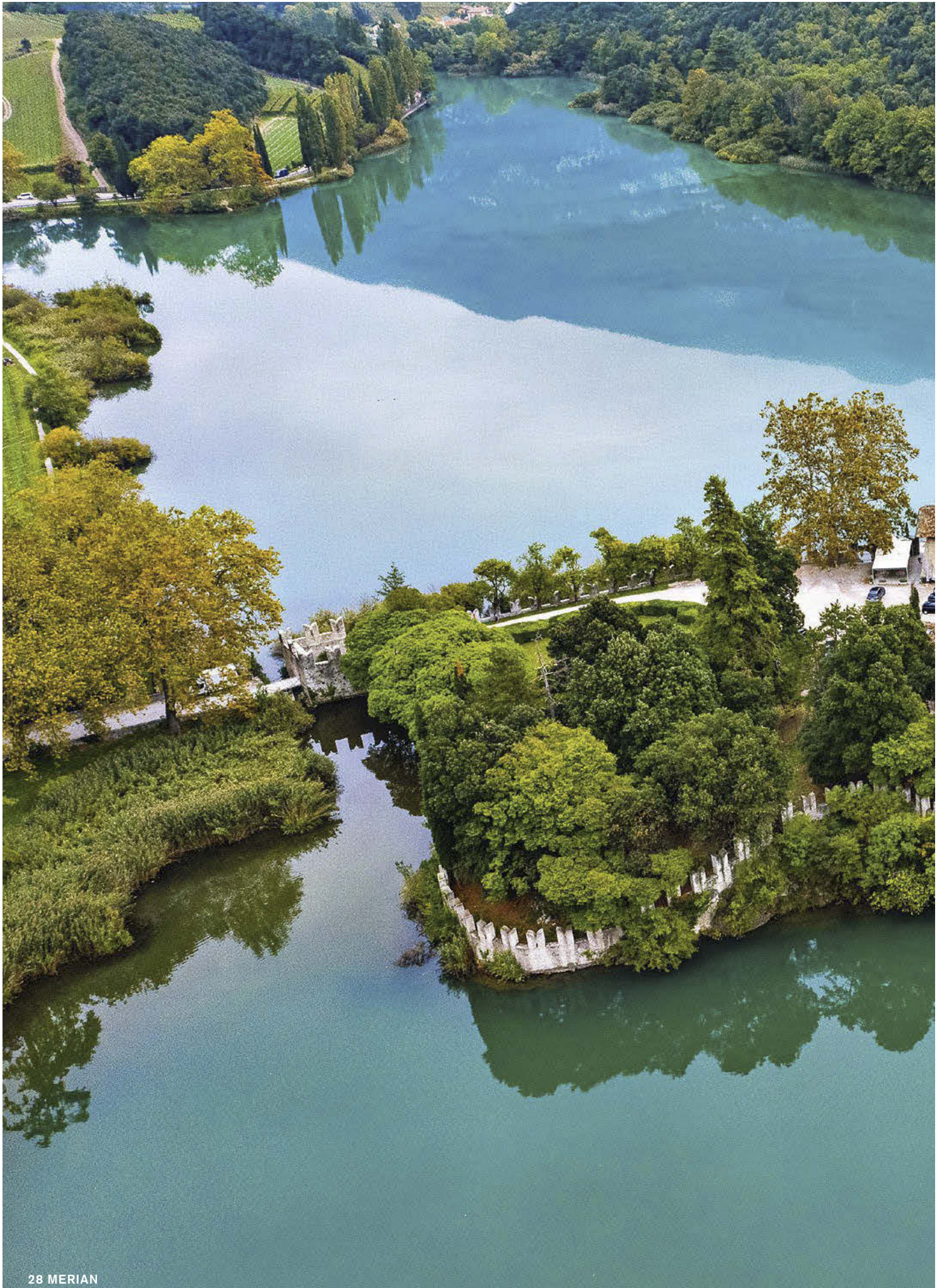
## DAS FENSTER ZUM HIMMEL

Stararchitekt Mario Botta und Ingenieur Giulio Andreolli schufen mit dem MART in Rovereto eines der beeindruckendsten Kunstmuseen der Welt. Der riesige Eingang ist dem Pantheon in Rom nachempfunden und wird von einer Konstruktion aus 19 sternförmigen Stahlträgern und Glasplatten überdacht, in dessen Mitte eine runde Öffnung den Blick unverzerrt auf den blauen Himmel freigibt. Sie wird auch »das Auge« genannt













## EIN MÄRCHENSCHLOSS FINDET SEIN HAPPY END

Irgendwas muss in diesem strahlenden Wasser gewesen sein, das den Glauben stärkte oder ihn trübte: Auf der Felszunge im Lago di Toblino stand einst ein Tempel für die Feen, die hier gelebt haben sollen, später kam das Schloss, in dem die Fürstbischöfe von Trento heimlich ihre Liebschaften pflegten. Mittlerweile ist ins Castel Toblino ein feines Restaurant eingezogen, in dem es ein »Menu Acqua« gibt. Und der See? Er ruht friedlich







## DER SPIELPLATZ DES SCHICKSALS

Hoch oben in der Fensterrosette des Doms von Trento (rechts) steht eine kleine Statue Fortunas. Und in dem Gotteshaus der Provinzhauptstadt entschied sich einst wirklich das Schicksal der Kirche, als das hier im 16. Jahrhundert tagende Konzil die Gegenreformation auslöste. Heute ist die Piazza Duomo mit dem Neptunbrunnen und der Torre Civica vor allem ein herrliches Fleckchen, an dem es das Schicksal nur gut mit einem meint







# Vom großen Glück in der Einsamkeit

Italiens schöner Norden ist eine Gegend, die alles kann. Im Tal erlebt man die große weite Welt, in den Bergen die Freiheit der Natur. Der Schriftsteller **Thomas Pletzinger** aus Berlin-Mitte reiste ins Trentino und entdeckte sein ganz persönliches Refugium

**Z**unächst ist da das langsame Herunterrollen vom Brenner, die andere Seite der Alpen: Brixen, Bozen und das Etschtal. Die Reben, der Hopfen und die steilen Klippen rechts und links der Strecke. Der Zug, in dem wir sitzen, ist seltsam aus der Zeit gefallen, ein altmodischer Zug ohne Klimaanlage, mit Cordbezügen und vergilbten Vorhängen an den Fenstern. Die Berge ziehen vorbei, und als der Zug Trento erreicht und sich die Türen öffnen, steigt man den steilen Tritt hinab in eine andere Welt. In eine andere Zeit.

Der Bahnhof von Trento ist aus glatt geschliffenem Stein, seit Jahrzehnten warten hier die Reisenden an hölzernen Schaltern mit Messingbeschlägen, in hellen Sommeranzügen und Panamahüten, in Reisekostümen und ondulierten Frisuren, ihre Lederkoffer in der Hand. Zumindest stelle ich mir das so vor, als ich aus der Schalterhalle trete. Das Grün der Pflanzen kommt mir satter vor, Palmen und Oleander, die Menschen weltläufiger vielleicht. Aber natürlich ist das Einbildung. Denk ich an das Trentino, habe ich eine Welt vor Augen, die es eigentlich schon lange nicht mehr gibt, aber die hier überall noch spürbar ist.

In einem Stehcafé am Bahnhof blättere ich in meinem Reiseführer und trinke dazu einen doppelten Espresso,

der viermal so gut schmeckt wie nördlich der Alpen. Ein Gedicht! Kaum ist man in Italien angekommen, kommt man sich vor wie ein Lyriker. Rilke! Goethe! Kaffee! Natürlich ist auch das nur Einbildung. Ein paar Prosecco-Trinker lehnen am Tresen, ein paar Kinder nehmen sich ein Eis aus der ramponierten Gefriertruhe und bezahlen mit kleinen Münzen. Dann fahren sie auf Skateboards davon.

Denke ich an die Dolomiten, habe ich immer dieses Bild im Kopf: der siebenjährige Junge, der ich einmal gewesen bin, wickelt ein 50-Pfennig-Wassereis am Stiel aus einer knisternden Plastikfolie – »Dolomiti«. Drei Gipfel in Knallgrün, Weiß und Leuchtendrot, den Lebensmittel-farben Italiens. Waldmeister, Zitrone, Himbeere. Ein lustiger Comic-Drachenflieger auf dem Plakat. Es gibt diese Sorte Wassereis vermutlich längst nicht mehr, ein kurzes Comeback endete 2014. Dieses Eis war das, was wir damals für Italien hielten. Und ich habe ein paar Tage, um das Trentino und die Dolomiten anzusehen.

Das Trentino ist eine Gegend, die alles kann. Sie reicht vom grünblauen Nordzipfel des Gardasees bei Riva del Garda bis hinauf zu den steilen Gipfeln der Dolomiten – ein Landstrich, der im Grunde alles hat, was man sich



Paradiesisch: fast 300 Seen,  
75 Naturschutzgebiete und  
unzählige Biotop – im Trentino  
ist für jeden ausreichend Platz



wünschen kann: Es gibt die Golden-Delicious-Apfelplantagen und Weinberge, es gibt steile Klettersteige und wilde Surfspots, es gibt knallgrüne Bergseen, schneeweiße Gipfel und leuchtend rote Sonnenuntergänge. Es gibt die Base-Jumper vom Monte Brento, die Dichterstraßen in den Luftkurorten, die Weltcupläufer in den Ski gebieten. Es gibt Pizzerien und Trattorien, Sterne-Restaurants und Landgasthäuser. Es gibt Carne Salada und Polenta, es gibt Oliven und Nüsse. Es gibt verlassene Täler und pickenpackevolle Promenaden. Im Trentino wird mehrheitlich Italienisch gesprochen, Dialekte gibt es darüber hinaus aber fast so viele wie Täler. Es gibt Gämsen und Mufflons, Felsen und Fichten, es gibt Schnee und Sonne, Wanderer und tatsächlich: wilde Braunbären.

Ich steige in einen winzigen, zerschrammten Fiat, über den ich mich eigentlich beschweren müsste, aber schon nach ein paar Kilometern am Ufer der Etsch entlang habe ich mich an diesen Schuhkarton gewöhnt. Rechts und links jetzt Palmen und Platanen. Kurz hinter der Stadtgrenze von Trento wird mir klar, dass ein ramponierter Kleinwagen mit Allradantrieb das plausibelste Fahrzeug für diese Gegend ist, für die schmalen Gassen und Bergstraßen, die scharfen Kurven und harten Anstiege. Im

Radio laufen Peppino di Capri und Salvatore Adamo. Wenn ich rauchen würde, würde ich jetzt das Fenster runterkurbeln und aus dem Fenster aschen. Ich rauche aber nicht, und der kühle Fahrtwind duftet plötzlich nach Wald und Berg und Spätsommer.

In der Abenddämmerung treffe ich in Pinzolo ein, auf halber Höhe meiner Reise. Das »Lefay Resort« liegt leuchtend am Hang des dunklen Gual, zum Blick über das Tal wird ein wahnsinnig guter Negroni gereicht. Der Hoteldirektor erklärt das Konzept des Hotels und das Wesen dieses Landstrichs. Auch das ist das Trentino: Ein Luxus-hotel mit viel Platz, örtlichem Bezug und sehr internationalen Gästen. Das riesige und fantastische Spa hat Themenbereiche, die »grüner Drache«, »weißer Tiger«, »roter Phönix« und »schwarze Schildkröte« heißen, aber die riesigen Räume sind aus Holz und Steinen des Tals gebaut. Eiche, Fichte, Tonalit.

Auch das Dinner ist zugleich weltläufig und regional. Massiv, zugleich fein. Es gibt lokale Weine und die Speisen zeigen ein breites Geschmacksspektrum. An den Tischen wird in etlichen Sprachen palavert und geprostet. Irgendwie unvermeidlich endet der Abend an der Bar des »Lefay«. Ein paar spanische und schwedische Handlungsreisende



»Bald sehe ich keine  
anderen Menschen mehr,  
jedes Knacken und  
Quietschen und Zwitschern  
lässt mich wacher werden«

lehnen dort am Tresen und erzählen von einem Chalet hoch oben in den Bergen, im Nichts. Sie hätten dort irr-sinnig gut zu Mittag gegessen, da müsse man unbedingt mal hinfahren. Ich notiere mir den Namen: »Chalet Fogajard«. Vor den riesigen Fenstern des Hotels ist es finster, selbst das Dorf hat die Lichter ausgeknipst, aber man ahnt in der Finsternis die vehemente Kraft der Berge. Noch sieht man das Massiv nicht, aber man spürt, dass es da ist.

Am nächsten Morgen liegt weißer, wattiger Nebel über dem Tal. Ich trete den Kleinwagen Serpentine um Serpentine nach oben in die Berge. Plötzlich weichen Landschaft und Luxus einer Tourismus-Maschine. Auch das: Trentino! Der Skiort Madonna di Campiglio hat Hotelburgen und Parkhäuser und Schneekanonen, es gibt Après-Ski-Kaschemmen und Luxusboutiquen. Im Winter werden hier Weltcup-Rennen gefahren, jetzt im Spätsommer schleichen nur ein paar Wanderer durch die Gegend. Vor dem Supermarkt frage ich eine alte Dame nach dem Weg, und sie nickt lächelnd in Richtung Wald. »Natürlich«, sagt sie. »Das Fogajard.« Anscheinend wird sie ständig nach diesem Weg gefragt.

Das Chalet liegt im Wald abseits des Ortes, es ist nur über eine schmale Off-Road-Piste zu erreichen. Als ich auf den Hof role, tanzt ein schwarzer Border Collie um den Wagen herum, ein Ein-Hund-Begrüßungskomitee. Das »Fogajard« sieht aus wie ein uralter Bauernhof, Holzbalkone und hängende Geranien, aber natürlich täuscht dieser Eindruck. Das Haus ist völlig neu gebaut, umweltfreundlich und tiptopp in Schuss, aber die Möbel haben manchmal schon mehr als hundert Jahre auf dem Buckel. Der Blick über das Tal muss spektakulär sein, aber heute liegt die Nebeldecke über allem.

Das »Fogajard« gehört dem ehemaligen Tierarzt Edoardo, der in Schürze und Holzfällerhemd aus dem Haus tritt. Er sieht aus wie die Landschaft: zerfurcht und sympathisch. Edoardo war einmal Imker, hat dann aber eine Bienenallergie entwickelt. Er lebt hier mit seiner Frau und seinen drei Kindern, vierzig Ziegen, ein paar Eseln und Alpakas und Foggy, dem Hund. Im Winter ist er Skilehrer, im Sommer Wanderführer, Wirt und Geschichtenerzähler. Acht Doppelzimmer hat das Chalet, sommers wie winters ausgebucht. Weil die Gäste immer wiederkommen. »Aber heute ist noch eins frei«, sagt Edoardo und stellt mir einen Espresso vor die Nase. »Isst du heute Abend mit uns?«

Den Nachmittag verbringe ich wie alle Gäste des »Fogajard« mit einer Wanderung. Edoardo hat mir eine Wanderkarte in die Hand gedrückt. Man müsse keine Angst vor den Braunbären haben, hat Edoardo gesagt, er selber habe bei der Auswilderung mitgeholfen. Braunbären seien scheue Tiere, aber natürlich sehe ich mich auf der großartigen Wanderung zum Lago Ritorto ständig um. Zunächst kraxele ich von Madonna di Campiglio bergan. Ich kreuze die Skipisten, die Schneekanonen stehen am Hang wie alte Tiere. Dann geht es über eine flache, sanftgrüne Hochebene, entlang eines plätschernden Bergbachs, dann durch bemooste Felslandschaften steil nach oben. Bald sehe ich keine anderen Menschen mehr, jedes Knacken und Quietschen und Zwitschern lässt mich wacher werden. War das eine Gämse? Ein Murmeltier? War das am Ende ein Bär? Als ich den See schließlich erreiche, haben sich die Nebel verzogen, stattdessen laufe ich jetzt mit dem Kopf in den Wolken. Ich sitze am Ufer des Bergsees und sehe zu, wie der Wind seine ewigen Muster auf das Wasser zeichnet, seit Jahrtausenden macht er das.

Der Hunger führt mich zurück ins »Fogajard«. Zum Abendessen sitzen die Gäste nach ihren einsamen Wanderungen gemeinsam an den Tischen der Gaststube, generations- und grenzüberschreitend: Claudia und Stefan aus Tecklenburg, Elisabeth und Richard aus Cambridge, ein paar Italiener, zwei Holländer, zwei Japaner. Alle essen, was Edoardo und sein Koch Emiliano auf den Tisch stellen. Roastbeef mit Kren und Fenchel. Pappa al Pomodoro. Brotgnocchi mit Steinpilzen und Trentingrana. Schweinehaxen mit Kräutern aus dem Garten neben dem Haus. Edoardo rennt und serviert und erzählt und schenkt nach. Es gibt Kekse und Johannisbeermarmelade. Apfel im Hemd. Alles von hier, alles selbst gemacht. Wir reden über Gott und die Welt, über Chirurgie und Literatur, das Essen, Hunde und Bären, Wanderstrecken, Skipisten, noch mehr Wanderstrecken.

Warum ich das erzähle? Das »Chalet Fogajard« ist einer der seltenen Orte, die einen die Vergangenheit errahnen lassen, obwohl sie komplett neu sind. So wird es gewesen sein. Und so könnte es sein. Vielleicht ist das Trentino genau das: Unten im Tal die große weite Welt, hier oben die Freiheit der Natur. Edoardo zündet noch ein Lagerfeuer an, der Nebel verzieht sich, die Sterne leuchten.

Am nächsten Morgen ist der Himmel klar. Ich klappe die Fensterläden auf und halte den Atem an: Die Spitzen der Gipfel im pinken Morgenlicht sind derart beeindruckend, dass man nicht aufhören kann, sie anzustarren. Ich denke an das Wassereis von früher: Dolomiti, drei Zinnen am Stiel. Grün, weiß, rot. Edoardo und Foggy treten aus ihrem Haus am Hang und blicken ebenfalls in die Ferne.

»Ich wohne hier seit dreißig Jahren«, lacht Edoardo. »Und jeden Tag mache ich das drei Mal. Morgens, mittags, abends.«

»Was?«, frage ich. Foggy bellt, die Zinnen leuchten, die anderen Fensterläden öffnen sich.

»Ich stelle mich 30 Sekunden hierhin«, sagt Edoardo. »Und mache mir bewusst, was es bedeutet, hier zu leben.« ■





# I TRENTINO

---

**Schnell und günstig.  
Mit der Bahn.**

[bahn.de/italien](https://bahn.de/italien)

Ab  
**27<sup>90</sup> €\***

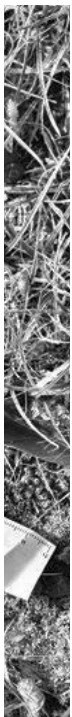
\*Solange der Vorrat reicht.



## DER RANGER

*Wenn der Auerhahn balzt, ist das für **Marco Armanini** der schönste Ruf der Wildnis.*

*Er studiert die Vögel im Naturpark Adamello Brenta und erforscht den Klimawandel*



**M**anchmal stellt sich Marco Armanini den Wecker auf halb zwei Uhr morgens. Dann steht er auf und geht alleine in den Wald. Dort sitzt der Ranger im Naturpark Adamello Brenta und wartet, manchmal stundenlang. Er isst nicht, trinkt nicht, macht keinen Laut. »Es ist eine ganz besondere Zeit«, schwärmt der 36-Jährige. »Man spürt, wie der Wald aufwacht, erst Wind und Sonne, dann die kleinen Vögel, dann die größeren. Es ist wie ein Konzert.«

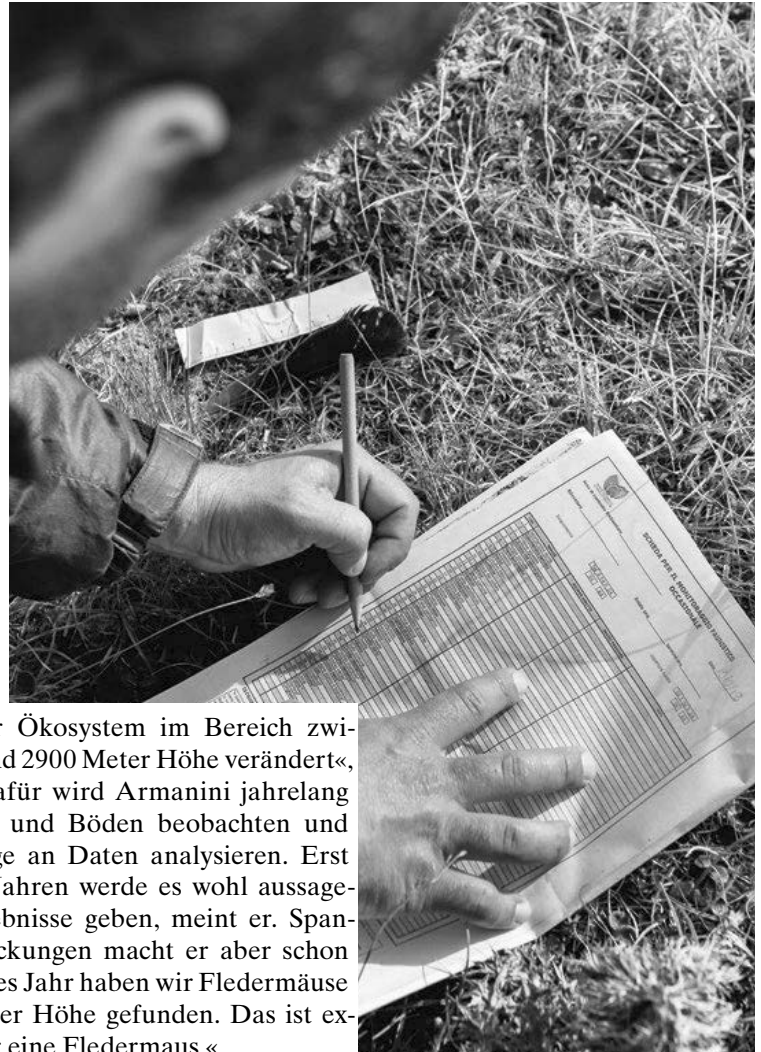
Am liebsten hört Marco nicht den Liedern der Singvögel zu, sondern dem Balzruf des Auerhahns. »Ich habe mich ein bisschen verliebt in diese Tiere«, lacht er, nestelt an seinem Armband, spielt von seinem Handy das klackernde Gebrüll eines Auerhahns. Marco versucht es zu erklären: Schon die Farbenpracht und die Größe seien etwas Besonderes, bis zu fünf Kilo schwer werden die Tiere. Jedes Jahr treffen sich die Männchen am selben Ort im Wald, um auszumachen, wer das Sagen hat, manchmal kommt es zu richtigen Kämpfen. Die Lichtung verwandelt sich dann in eine Arena, Marco nennt die großen Vögel deshalb auch »Gladiatoren des Waldes«.

Diese Stunden im Wald gehören zu Marco Armaninis Job: Er leitet Forschungs- und Bildungsprojekte zur Tierwelt im Naturpark. »BioMiti« heißt sein aktuelles Projekt. »Dabei wollen wir herausfinden, wie der Klima-

wandel unser Ökosystem im Bereich zwischen 1900 und 2900 Meter Höhe verändert«, erklärt er. Dafür wird Armanini jahrelang Flora, Fauna und Böden beobachten und eine Unmenge an Daten analysieren. Erst in 10 bis 15 Jahren werde es wohl aussagekräftige Ergebnisse geben, meint er. Spannende Entdeckungen macht er aber schon heute: »Letztes Jahr haben wir Fledermäuse auf 2700 Meter Höhe gefunden. Das ist extrem hoch für eine Fledermaus.«

Eigentlich ist der Naturpark Adamello Brenta für andere Tiere berühmt: In den Neunzigern startete hier ein Projekt zur Wiederansiedlung von Braunbären. Die Gegend war damals eine der letzten Alpenregionen, in denen es die Tiere noch gab. Marco Armanini, der im Val Rendena aufgewachsen ist, hatte damals halbherzig ein Studium begonnen: Elektrotechnik und Telekommunikation. Aber das Bären-Projekt fand er spannender. »Ich habe immer gedacht: Wow, da passiert wirklich mal etwas Besonderes. Und irgendwann habe ich verstanden, dass ich mehr im Kontakt mit der Natur sein muss.« Er sattelte um auf Forstwirtschaft. Seine Masterarbeit schrieb er aber nicht über die Braunbären – sondern über den Auerhahn.

**Naturpark Adamello Brenta** Sieben Besucherzentren widmen sich im Park verschiedenen Themen, im Ort Spormaggiore etwa den Braunbären (Via Alt Spaur), [www.pnab.it](http://www.pnab.it)



Auf dem Tablet sieht Marco Armanini die Daten seines Projekts »BioMiti« ein, mit dem Fernglas hält er nach Tieren Ausschau. Seine Beobachtungen verzeichnet er ganz altmodisch auf Papier





TEXTE ANKE DÖRRZAPF UND VERONIKA KELLER  
FOTOS STEFANO SCATÀ



# Heimatliebe

...treibt diese Menschen an. Ob im Wald oder auf dem Gipfel, in der Werkstatt oder am Herd: MERIAN stellt fünf Trentiner vor, die mit ihrer Arbeit die Region bewegen









## DIE GEIGENBAUERIN

*In ihrer Werkstatt fertigt  
Cecilia Piazza Instrumente,  
die weltweit gefragt sind –  
aus dem gleichen Holz wie  
einst Stradivari*



**W**enn Cecilia Piazza ehrlich ist, hat ihr Vater die Karriere für sie ausgesucht. Sie würde lieber eine Geschichte von Berufung erzählen, aber es war unspektakulär: Als Schülerin wollte sie etwas Handwerkliches machen, ihr Vater war Hobbymusiker. Also schrieb er sie an der Geigenbauschule von Cremona ein, Cecilia war wenig begeistert, aber wehrte sich nicht. Heute schätzt die 40-Jährige ihren Beruf. »Dass ich ganz in Ruhe vor mich hinarbeiten kann, das ist das Schöne«, findet sie.

Die Straßen des kleinen Ortes Molina di Fiemme sind leer, ihre Werkstatt versteckt sich in einem Wohnhaus. Cecilia Piazza trägt eine Sporthose und wilde Locken. In Hausschuhen stapft sie über den Hinterhof. Zwischen Holzstapeln und Kinderfahrrädern öffnet sie eine Tür und bittet hinein. In der Ecke bullert ein Holzofen, auf der Werkbank wartet ein tailliertes Stück Fichte darauf, zum Cello zu werden. Celli baue sie am liebsten, sagt sie. Sehr aufwendig seien die, an einem Instrument arbeite sie an die vier Monate, während Geigen nur ein bis zwei Monate dauerten. »Aber wenn ein Cello fertig ist, finde ich es jedes Mal wahnsinnig befriedigend, weil es wunderschön klingt und aussieht.«

Ihr Werkstoff wächst gleich hier im Trentino: Die sogenannten Resonanzfichten in den Wäldern des Naturparks Paneveggio – Pale di San Martino haben besonders elastisches Holz, das sich bestens für den Klang-

körper von Instrumenten eignet. Man erzählt sich, dass Stradivari persönlich dort durch die Wälder streifte, um die besten Bäume für seine Violinen auszuwählen.

Cecilia Piazza stellt sich an die Werkbank und beginnt, die Decke ihres Cellos mit einem kleinen Hobel zu bearbeiten. Mit gleichmäßigen Bewegungen löst sie Span für Span, um eine Wölbung ins Holz zu bringen. Es sieht leicht aus, aber wenn man es ausprobiert, merkt man, wie viel Kraft dahintersteckt. Gleichzeitig braucht es enorme Präzision, als gute Geigenbauerin arbeitet sie auf den Zehntelmillimeter genau. »Trotzdem ist jedes Instrument anders«, erklärt sie. »Denn auch jeder Tag, an dem ich hier stehe, ist anders.«

Nach ihrer Ausbildung in Cremona blieb Cecilia Piazza ein paar Jahre dort, bevor sie ins Trentino zurückkam. »Klima und Natur gefallen mir hier viel besser. Und es ist schön ruhig.« Kundschaft hat sie weltweit, besonders in Japan sind ihre Instrumente gefragt. Die Japaner haben eine große Leidenschaft für »Made in Italy«, erklärt sie.

Ist ein Instrument fertig, lässt sie erst einmal Musiker aus ihrem Bekanntenkreis Probe spielen. Sie selbst musiziert selten. »Ich habe Geige gelernt, aber viel zu wenig geübt«, lacht sie. Ihre beiden Töchter spielen Klarinette und Saxofon. »Sie haben sich das selbst ausgesucht, und das ist gut so.« ■

**Cecilia Piazzi's Werkstatt** Via Segherie 2/A  
Castello Molina di Fiemme, [www.piazzi violin.com](http://www.piazzi violin.com)

Es sieht leicht aus, aber Cecilia Piazza arbeitet mit viel Kraft und äußerster Präzision – wenn sie die Decke eines Cellos hobelt oder die Schnecke einer Violine schnitzt (oben). Für eine Geige braucht sie ein bis zwei Monate, ein Cello verlangt mehr als die doppelte Zeit





---

## DER PASTAKÖNIG

---

*Riccardo Felicetti lief einst für Italiens Leichtathletik-Nationalmannschaft. Mit dem gleichen Tempo leitet er nun eine der innovativsten Pastafabriken des Landes*

---



**R**iccardo Felicetti nimmt sich Zeit für das Gespräch, und das will was heißen. Der CEO des Pastaproduzenten Felicetti ist 120 Tage pro Jahr auf Dienstreise, nebenher ist er Präsident des Verbands der italienischen Pastafabrikanten. Früher war er ein paar Jahre in der Leichtathletik-Nationalmannschaft. Wenn man ihm übers Fabrikgelände folgt, bekommt man sein Tempo zu spüren: Er joggt die Treppe hoch, wirft sich die Schutzkleidung über und ist schon wieder in Richtung Labor verschwunden. Labor? Ja, Labor. Ein moderner Pastahersteller braucht das, findet er. Sein Credo: Innovation ist alles.

In der Gemeinde Predazzo im Val di Fiemme stellt Felicetti jährlich 22 000 Tonnen Pasta her, das sind 250 Millionen Portionen. 75 Mitarbeiter, 38 Millionen Euro Umsatz – ungewöhnlich für einen Betrieb in einer abgelegenen Berggemeinde. »Das haben wir meiner Urgroßmutter zu verdanken«, sagt Felicetti. Sein Urgroßvater Valentino war als Bauunternehmer so viel auf Reisen, dass dessen Frau ihn irgendwann dazu brachte, eine Firma im Heimatort zu kaufen. Damals, um 1908, war sie noch ein Sägewerk, aber Valentino hatte mehr Lust auf Pasta als auf Holz.

Seitdem ist viel passiert. Aus dem kleinen Familienbetrieb ist eine moderne Fabrik geworden – in vierter Generation von den Felicettis geführt. Vor über 20 Jahren haben sie

ihre ersten Bio-Nudeln auf den Markt gebracht. »Damals war das schwierig«, erinnert sich Riccardo Felicetti, »die Kunden waren noch nicht bereit.« Heute ist die Firma auf Bio spezialisiert, der Chef findet das selbstverständlich. »Wir sind mitten in der Natur, warum sollten wir konventionell produzieren?«

Auf der Suche nach Innovation geht es ihm um Nachhaltigkeit: CO<sub>2</sub>-neutrales Arbeiten, selbst produzierte Elektrizität. Er ist stolz auf eine neue Verpackung, die zu 100 Prozent aus Papier besteht. Das Zauberwort heißt hier aber »Monograno«: Pasta, für die jeweils nur eine einzige Getreidesorte verwendet wird. »Einem richtig guten Wein würde ich ja auch nichts beimischen«, sagt Felicetti.

Wenn ihm Freizeit bleibt, geht er Ski fahren oder bergsteigen. Und danach kocht er am liebsten einen Klassiker: Spaghetti Carbonara. »Ich will nicht angeben, aber das kann ich ziemlich gut«, sagt er – übrigens auf Deutsch. Seine Kinder wachsen deutschsprachig auf, er selbst hat in den Achtzigern in Frankfurt gelebt. Spricht man ihn auf die deutsche Kochkunst an, muss er grinsen. »Manche Italiener würden sagen: So isst man Pasta nicht, unser Militär muss kommen, um unsere Esskultur zu verteidigen.« Er sieht das lockerer. Erst kürzlich wurden ihm mal wieder Käsespätzle serviert. Er fand sie gar nicht übel. ■

**Pastificio Felicetti** In der Fabrik gibt es auch einen Shop, Predazzo, Via L. Felicetti 9, [www.felicetti.it](http://www.felicetti.it)

Ein Athlet, der Pasta liebt. Riccardo Felicetti führt ein Familienunternehmen, das zu den erfolgreichsten seiner Branche zählt. Mit den Formen in seiner Fabrik in Predazzo lassen sich rund 2000 Nudelsorten fertigen, natürlich auch Spaghetti











## DIE GEOLOGIN

*Ihre Eltern nannten*

*Vajolet Masè nach einer*

*Gipfelgruppe. Heute erklärt sie Laien, was die Stein-*

*formationen des Trentino*



**S**ie weiß, es klingt trocken: Geologie. Man denkt an Vitrinen voller Erdbrocken. Aber wenn Vajolet Masè das Wort ausspricht, liegt Magie in ihrer Stimme. »Trinkst du Wasser, dann trinkst du Geologie«, sagt sie. »Putzt du dir die Zähne, dann benutzt du Geologie. Minerale sind überall.«

Dass das ihr Fach werden würde, war von Anfang an klar – bei dem Namen: Ihre Bergsteiger-Eltern haben sie nach den Vajolet-Türmen benannt, einer Felsformation im Rosengarten. Die Familie ist in der Bergwelt unüberhörbar verwurzelt: Presanella, so heißt Vajolets Mutter, nach dem höchsten Gipfel im Geopark Adamello Brenta. Schon der Urgroßvater der Geologin war hier als Bergführer unterwegs. Der Geopark, in dem auch der gleichnamige Naturpark liegt, macht etwa ein Zehntel der Fläche des Trentino aus, ist sein größtes Schutzgebiet – und Vajolet Masès Arbeitsplatz. Die Aufgabe der 38-Jährigen heißt Umweltbildung: Kindern und Erwachsenen zeigt sie die Besonderheiten und Bedürfnisse der hiesigen Natur, und das tut sie mit Leidenschaft.

Die Geologin öffnet ein Beutelchen und holt verschiedene Steine heraus, die sie auf einer Karte des Parks verteilt. »Das Besondere hier ist die Vielfalt«, erklärt sie und legt ein faustgroßes Stück Kalkstein auf den östlichen Teil, die Brenta-Gebirgsgruppe. In den Westen kommt hingegen ein weißlicher Stein mit dunklen Flecken wie Sommersprossen. »Das ist Tonalit«, erklärt sie. »Den gibt es nur

an ganz wenigen Orten auf der Erde.« Sie öffnet ein Pipetten-Fläschchen und lässt einen Tropfen schwacher Säure darauf fallen. Es passiert nichts. Dann tut sie dasselbe bei seinem östlichen Gegenüber, dem Kalkstein, und prompt wirft die Flüssigkeit Blasen, als wäre sie auf kochend heißem Untergrund gelandet. Dasselbe passiere im Großen, wenn es regne, erklärt Vajolet Masè, aber eben nur im Osten: Der Fels löst sich auf, Risse und Höhlen entstehen, das Gebirge wird zu einer Art riesigem Schwamm, der Wasser aufnimmt – und deshalb ein wichtiger Speicher für die Region ist. Sie lächelt. »So erkläre ich den Kindern, dass sie die Umwelt nicht verschmutzen sollen – weil wir sie brauchen.«

Draußen, vom Aussichtspunkt betrachtet, leuchtet all das noch besser ein. Vajolet Masè zeigt nach rechts: Gipfel, Täler, Seen, Plateaus, wie von ruhiger Hand gezeichnet. Das ist Tonalit. Dann geht der Blick hinüber nach links: ein wildes Durcheinander aus Spitzen, Ritzen, Abgründen. Das ist Kalkstein.

Sie selbst kann sich nicht entscheiden, welche Seite ihr besser gefällt. Gestern hat sie sich nach der Arbeit ihren kleinen Hund geschnappt und ist auf Skiern zum nächsten Gipfel hochgestiegen. Und dann mit dem lauffaulen Tier im Rucksack zurück ins Tal gebraust, über ihr der Vollmond, unter ihr der Schnee. Auch das ist Geologie, findet sie. ■

**Geopark Adamello Brenta** Führungen von Vajolet Masè sind buchbar über die offizielle Mailadresse [info@pnab.it](mailto:info@pnab.it). Mehr Infos auf [www.pnab.it](http://www.pnab.it)

Mit Beispielsteinen (oben) wie Tonalit (rechts) und Kalkstein (links) erklärt Vajolet Masè die Bodenverhältnisse im Geopark Adamello Brenta. Den Kompass hat sie auf ihren Gipfelwanderungen zwar dabei, zur Orientierung reicht ihr aber der Blick auf die Karte



---

## DER SPITZENKOCH

---

*In der alten Cafeteria des MART in Rovereto eröffnete Sternekoch **Alfio Ghezzi** sein eigenes Restaurant. Seine Menüs sind inspiriert von den Bergen – und von seiner Oma*

---



**D**u kommst irgendwann an den Punkt, an dem du dich fragst: Schaffe ich das auch alleine?«, sagt Alfio Ghezzi ernst. Dann grinst er. »Ich bin ganz schön spät an den Punkt gekommen: Fast 50 musste ich werden, um mein erstes eigenes Restaurant zu eröffnen!«

Der Mann, der da mit Dreitagebart zwischen den puristischen türkisfarbenen Sofas und orangen Hängelampen seines Lokals sitzt, ist der erste Trentiner, der sich zwei Sterne erkocht hat. Doch der Weg dorthin war nicht unbedingt das, was man einen geradlinigen Lebenslauf nennt. Angefangen hat alles bei der Oma. Im Trentino. Mitten in den Bergen. Dort wuchs Alfio Ghezzi auf, weil die Eltern viel in der Schweiz arbeiteten. Die Küche war einfach: Suppen, Milz, Knödel. Und Gnocchi.

»Gnocchi waren am einfachsten zu kochen, meist waren sie nur mit Käse, Butter und Salz bei angemacht«, erinnert sich Ghezzi. Man kann die Kartoffeln dazu gut im Keller aufbewahren. Die Großmutter hatte nicht einmal einen Kühlschrank. Nach der Schule ging Ghezzi mit 15 Jahren auf die Hotelfachschule. Dann kam der erste Bruch: Nach der Lehre wollte er doch lieber das Abitur nachholen und Literaturwissenschaft studieren. Doch mitten in der Vorbereitung auf eine Uni-Prüfung schmiss er hin, um als Lehrer auf der

Hotelfachschule zu arbeiten. Nach sieben Jahren kam der nächste Richtungswechsel. Er wollte an den Herd. Und verließ das Trentino, um bei großen Köchen in die Lehre zu gehen. Schnell wurden die Küchen edler – bis er schließlich bei Gualtiero Marchesi im Restaurant »Les Princes« im Casino von Cannes landete. Marchesi gilt als Begründer der modernen italienischen Küche und war der erste Italiener, der drei Sterne erhielt.

»Ich habe meinen Lebenslauf lange wie ein Scheitern betrachtet. Ich dachte mir: Warum schaffst du es nicht, etwas zu Ende zu bringen?«, sagt Ghezzi, der inzwischen verheiratet und Vater von zwei Töchtern ist. »Mittlerweile verstehe ich, dass all das Etappen waren, die mich dazu gebracht haben, meine Persönlichkeit und Leidenschaft zu entwickeln.«

Schließlich bot man ihm an, die »Locanda Margon« bei Trento zu übernehmen. Nach nur sechs Monaten bekam er den ersten Stern. Fünf Jahre später den zweiten.

Nun, nach fast zehn Jahren nahe Trento, hat er 2019 sein eigenes Restaurant in Rovereto eröffnet – in der ehemaligen Cafeteria des Museums für moderne und zeitgenössische Kunst, kurz MART. Die Speisekarte ließ er mit Fotos der Berge bestücken. »Viele Jahre lang habe ich versucht, meine Persönlichkeit zu verstecken, weil ich dachte: Wen interessiert das schon, ob ich die Berge liebe?«

Neue Heimat: Sein im Oktober 2019 eröffnetes Restaurant ließ Alfio Ghezzi (rechts) mit Designmöbeln und großen Bildern einrichten. Auf den Tisch kommen dort feine Speisen wie dieses Reisgericht mit Kerbel (oben)









Feine Hausmannskost: Die ersten Gnocchi bekam Ghezzi bei seiner Oma – heute zaubert er eine moderne Variante

## Gnocchi auf Kartoffel-Saibling-Creme

Eine Kostprobe von Alfio Ghezzi's Küche gefällig? Hier ein Rezept des Sternekochs – eine Hommage an die Gnocchi seiner Großmutter. Die Zutaten reichen für sechs Personen:

Alfio Ghezzi trägt an diesem Nachmittag eine Outdoorjacke und Turnschuhe. Man sieht ihm an, dass er gerne draußen ist: als Paraglider, Bergsteiger, Skifahrer. Er hat die Alpen überquert, zu Fuß und mit Gleitschirm – von Trento bis in die Alpe d'Huez.

»Wir haben heute kaum noch Grenzen: weder bei Entfernungen, noch bei Produkten«, findet er. »Die Berge vermitteln uns einen Sinn für Grenzen.« Und genau diese Grenzen sind für seine Küche wichtig: Die Richtung seines neuen Restaurants ist einfacher und italienischer. »Einfachheit bedeutet aber für mich nicht Banalität, sondern mit weniger Produkten auszukommen. Ein Koch muss sich heute darüber bewusst sein, dass sein Handeln Auswirkungen auf die Umwelt hat.« Nur wenige Zutaten seines neuen Restaurants kommen aus dem Ausland. Der Rest stammt aus der Umgebung und muss höchsten Ansprüchen genügen. »Oft denkt man immer nur an das Endprodukt«, sagt Alfio Ghezzi. »Aber jedes Produkt ist wichtig, nicht nur das Gemüse oder das Fleisch.« Die Gnocchi seiner Kindheit stehen natürlich auch auf der Speisekarte, allerdings in einer verfeinerten Variante. »Für mich ist es eine Hommage an die Landwirtschaft der Berge.«

Sein neues Restaurant ist tagsüber Bistro und Café für die Gäste des Kunstmuseums. Am Abend dagegen gibt es nur ein einziges Sieben-Gänge-Menü, mit dem Alfio Ghezzi gute Chancen hat, den nächsten Stern zu gewinnen. Aber einmal am Tag – zwischen Einkaufen, Kochen, Mails-Beantworten und Gäste-Verabschieden – verschwindet der Koch für eine kurze Jogging- oder Wanderrunde. Irgendwo in seinen Trentiner Bergen. ■

**Alfio Ghezzi Bistrot und Senso, MART, Rovereto, Corso Angelo Bettini 43, [www.alfioghezzi.com](http://www.alfioghezzi.com)**

### Für die weiche Creme vom Saibling und Kartoffeln

600 g geräucherter Saibling  
720 g Kartoffeln mit gelbem Fruchtfleisch  
1,5 l Wasser  
200 g Butter  
200 g Sahne

### Zubereitung

Den Saibling mit den Kartoffeln und Wasser in einen Topf geben und ca. 1 Stunde kochen lassen. Entfernen Sie den Saibling und kochen Sie weiter, bis die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert ist. Anschließend die weiche Butter und die Sahne einrühren, durch ein Sieb passieren und in den Sahnespender füllen, mit dem man normalerweise Schlag-Sahne oder Schäume bereitet.

### Für die Gnocchi

500 g Kartoffeln Sorte Cicero  
120 g Mehl Typ 0 (entspricht Mehl-Kategorie 550)  
10 g Stärke  
3 g Salz  
10 g Eigelb  
Butter und Brühe

### Zubereitung

Machen Sie Gnocchi auf traditionelle Weise, indem Sie die Kartoffeln dünsten, durch das Sieb passieren und mit Mehl, Stärke und Eigelb mischen. Bereiten Sie daraus mittelgroße Gnocchi zu, und kochen Sie die Gnocchi in reichlich Salzwasser. Zum Schluss kurz in eine Pfanne mit einer Brühe-Butter-Emulsion geben.

### Für den Knusperspeck

12 Scheiben Pancetta, die italienische Form des Bauchspecks, mit der Aufschnittmaschine schneiden und dann auf einem Backblech zwischen zwei Bögen Backpapier verteilen und mit einem weiteren Backblech bedecken, damit sie in Form bleiben. 12 Minuten bei 175 °C im Ofen backen, bis sie goldgelb und knusprig werden.

### Für das lila Kartoffelpulver

Kochen Sie 5 lila Kartoffeln mit der Schale in gesättigtem Wasser oder fügen Sie 250 Gramm Salz für jeden Liter Wasser hinzu, lassen Sie die Kartoffeln gut abtropfen und verschließen Sie die gekochten Kartoffeln vakuumverpackt über Nacht. Am nächsten Tag schälen Sie die Kartoffeln und passieren sie durch ein Sieb, bei Bedarf mit Salz würzen. Jeweils 5 Stunden bei 55 °C im Ofen trocknen lassen. Anschließend mixen und beiseitelegen.

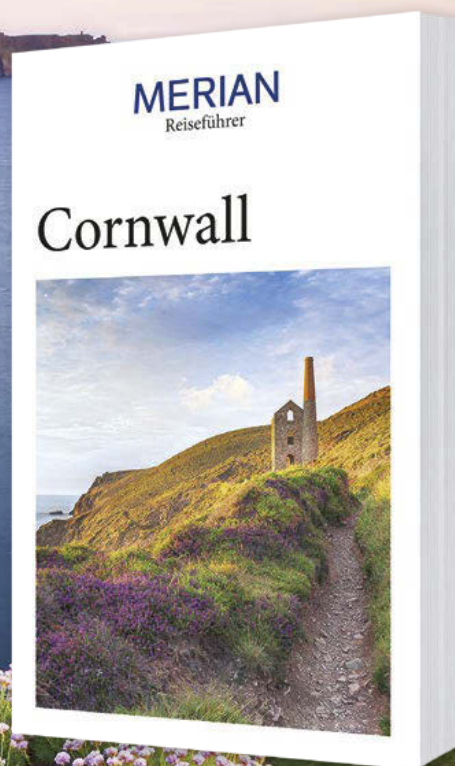
### Anrichten

Geben Sie ein paar Esslöffel Saiblingscreme auf den Boden eines Tellers und legen Sie in die Mitte 8 bis 10 gekochte Gnocchi, die Sie zuvor in die Brühe-Butter-Emulsion gegeben haben. Den Knusperspeck auf einer Platte in kleine Stücke brechen und mit dem lila Kartoffelpulver bestreuen, dann auf jeden Gnoccho ein Stück legen, servieren und schließlich: genießen.



# DIE NEUEN MERIAN REISEFÜHRER

*Unsere Auswahl macht Reisen magisch*



Mit den neuen **MERIAN Reiseführern** wissen Sie immer, worauf es wirklich ankommt. Wertvolle Tipps lassen Sie unvergessliche Momente erleben. Ausgesuchte Adressen für Kenner und Genießer führen Sie zu den richtigen Orten. Umfassende Hintergründe und spannende Geschichten bieten erstaunliche Einblicke.

Diese und viele weitere Titel jetzt  
im Handel sowie als e-book erhältlich.

## MERIAN

Die Lust am Reisen



Das Herz der Altstadt:  
Die Kathedrale San Vigilio war im  
16. Jahrhundert Schauplatz  
des berühmten Konzils von Trient







# IST DAS DIE BESTE STADT ITALIENS?

In den nationalen Rankings zur Lebensqualität landet Trento immer ganz weit vorn. Die Hauptstadt der Provinz punktet mit ihrem prächtigen historischen Kern – und ist gleichzeitig ein Experimentierfeld für mutige Ideen

TEXT MARLENE LOBIS



# GLEICH NEBEN DEM MODERNEN MUSEUM STEHT EIN RENAISSANCEPALAST

**D**er Museumsparcours beginnt auf der obersten Etage: am Gletscher. Eine zwei Meter hohe Eisschicht tropft auf das darunterliegende Gestein, dichte Grasbüschel klammern sich an den Felsen, winzige Blüten gedeihen im Moränensand. Ein knallroter Eispickel steckt in der Gletscherzunge, darüber baumelt eine Drohne.

Das Museum für Wissenschaft in Trento, kurz MUSE, ist kein Ort für klassische Alpenromantik. »Mit den Drohnen arbeitet die Forschung im Hochgebirge«, erklärt Lucilla Galatà. Und obwohl die Naturwissenschaftlerin schon seit fast acht Jahren in dem Museum arbeitet und längst an die sich wundernden Besucher gewöhnt sein müsste, freut sie sich, als ein Junge neben ihr ruft: »Mama, Mama, das ist ja echtes Eis!«

Als das MUSE im Sommer 2013 eröffnet wurde, staunte ganz Italien. Stararchitekt Renzo Piano entwarf das futuristisch anmutende Wissenschaftsmuseum: Riesige Dachpaneele ragen in unterschiedlichen Neigungen gen Himmel – die Berge um Trento inspirierten den Architekten. Und alles in dem Museum folgt Pianos Prinzip der Schwerelosigkeit. »Viele von uns haben noch die Vorstellung, dass Forschung hinter verschlossenen Türen gemacht wird. In so einem hellen, offenen Gebäude wird auch die Wissenschaft zugänglicher«, schwärmt Lucilla Galatà.

Die 35-jährige Südtalienerin zeigt auf den offenen Bereich in der Mitte: Kaum zwei Meter neben ihr schwebt ein Adler mit weit ausgebreiteten Flügeln. Der präparierte Vogel ist an einem fast unsichtbaren Stahlseil befestigt, das sich von der Decke bis ins unterste Stockwerk des Atriums spannt – ein Seil von vielen, an denen die Tiere, je nach Höhenlage ihres Lebensraums, im Raum schweben, zwischen den multimedialen Stationen und Spielen auf den lichtdurchfluteten Etagen. »Der Rundgang im Museum ist einem Berg nachempfunden«, sagt Lucilla. »Vom Hochgebirge oben geht es bis hinunter ins Tropenhaus.«

Das MUSE ist Trentos Aushängeschild, eine halbe Million Besucher streifen jedes Jahr durch das Haus. Es steht symbolisch für den zukunftsorientierten Charakter der größten Stadt der Provinz – und liegt gleichzeitig Seite an Seite mit ihrer prächtigen Geschichte. Deutlich wird das von der Dachterrasse des Museums, dem Berggipfel sozusagen, von dem aus man Trento und Umgebung überblickt: Die Spitzen des Dachs konkurrieren im Westen mit dem langgezogenen Bergmassiv Monte Bondone, Trentos Hausberg, im Osten türmt sich der Marzola auf. Und von der Nordseite der Terrasse schaut man direkt auf den herrlichen Renaissancepalast Palazzo delle Albere gleich neben dem Museum.

Dahinter ragen der Zwiebelturm des Doms und die Zinnen des Torre Civica auf. Trentos Altstadt ist ein architektonisches Juwel: Die mittelalterlichen Stadtmauern, der barocke Neptunbrunnen und die Palazzi mit ihren prächtigen Renaissancefresken sind die Glanzlichter jedes Stadtrundgangs. An der Piazza Cesare Battisti führen ein paar Treppen noch weiter in







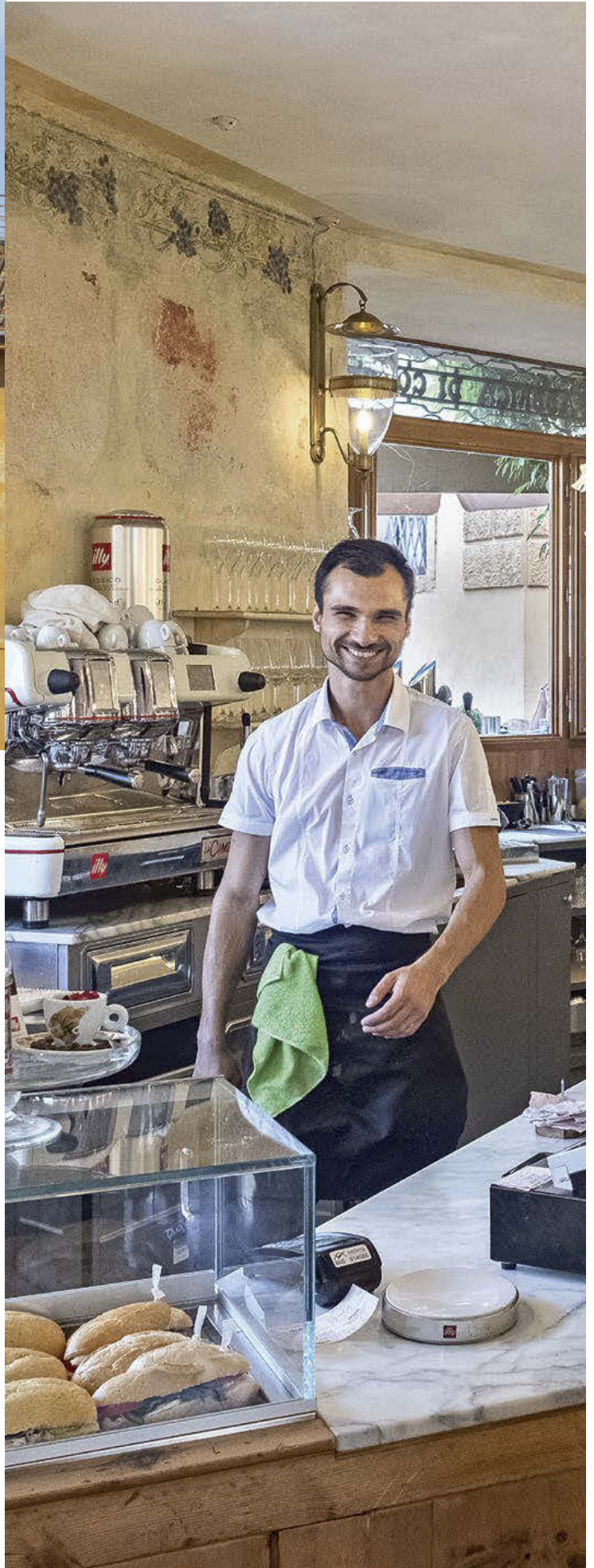
Ein Museum wie eine Arche:  
Im Atrium des MUSE schweben  
die Vögel über den Besuchern,  
auch Tiere wie Wolf und Elch  
werden in der jeweiligen Höhe  
ihres Lebensraums gezeigt



Das Castello del Buonconsiglio (oben) war einst die  
Residenz der Fürstbischöfe von Trento. Eine Hoch-  
burg der Naturwissenschaft ist das Museo delle  
Scienze, kurz MUSE. Für Wissenschaftlerin Lucilla  
Galatà (unten) hat Trento mit diesem Haus einen  
großen Schritt Richtung Zukunft gemacht







Über die Gassen der Altstadt ragen der Torre Civica (oben re.) und der Campanile di San Romedio. Das neue Quartier Le Albere (unten) entstand nach Plänen von Renzo Piano auf dem Gelände einer alten Reifenfabrik





# ITALIENS IDEALSTADT IST SEIT JEHER DAS TOR ZUM SÜDEN



Auf einen Espresso in den alten Wehrturm: Die »Caffetteria Perghem Torrione« liegt in einem 500 Jahre alten Bollwerk

die Vergangenheit: Unter der Erde zeigen Ausgrabungen, wie Tridentum, so die römische Bezeichnung für Trento, einst aussah.

Durch ihre günstige Lage im Etschtal gilt die 2000-jährige Stadt seit jeher als Tor zum Süden – bis heute ist Trento für alle, die über den Brennerpass kommen, die erste Stadt, in der nur Italienisch gesprochen wird. Auch der jahrhundertlange Einfluss der Habsburger, in deren Herrschaftsgebiet Trento einst lag, zeigt sich noch im Stadtbild. Und in der Küche: Pasta und Pizza werden mit derselben Selbstverständlichkeit wie Knödel und Apfelstrudel serviert. Eine Besonderheit sind die *strangolapreti*, die »Priesterwürger«. Der Legende nach war diese Trentiner Version der Spinatgnocchi die Leibspeise vieler geistlicher Würdenträger, die ab 1545 hier weilten. Über Jahre tagte damals das Konzil der katholischen Kirche in Trento (siehe Seite 140), einer der wichtigsten Meilensteine in der Geschichte der Stadt.

**H**eute gilt Trento als italienische Idealstadt: In nationalen Rankings zur Lebensqualität landet die Provinzhauptstadt immer wieder auf den vordersten Plätzen. Mehr als 16000 Studenten mischen sich unter die 118000 Einwohner, neben der Universität beschäftigen sich Forschungszentren wie die Bruno Kessler Foundation mit Themen wie Biodiversität oder künstlicher Intelligenz. Am Stadteingang steht das Schild »Trento Smart City« – für eine bürgernahe Stadt, die mit neuesten Technologien arbeitet.

»Trento mag auf den ersten Blick wie eine alte Stadt wirken, für mich ist sie moderner als andere italienische Städte. Hier gibt es viele innovative Lösungen«, sagt Lucilla Galatà – nicht nur für die Stadt selbst. Die Naturwissenschaftlerin kümmert sich im MUSE etwa um die Themen der von den Vereinten Nationen ausgerufenen Agenda 2030 für weltweit mehr Nachhaltigkeit. »Warum sollte ein Museum, in dem Dinosaurierskelette ausgestellt sind, nicht auch der Ort sein, an dem man über die Zukunft spricht?«

Oder ein Ort, an dem die Zukunft schon begonnen hat: Hinter dem MUSE breitet sich das ebenfalls auf dem Reißbrett des »Renzo Piano Building Workshop« entstandene hypermoderne Quartier Le Albere aus – ein grünes Stadtviertel mit einem ausgeklügelten Niedrigenergie-Konzept, das die Stadt wieder mit ihrem Fluss, der Etsch, verknüpfen soll. Die Gehsteige sind aus lokalem Stein, die Fahrradwege breit und die Grünflächen riesig. Der Verkauf der Wohnungen lief zwar wegen Italiens kriselnder Wirtschaft nicht so gut an wie erwartet, noch immer stehen Apartments leer. Aber mit dem Stadtentwicklungsprojekt setzt die Hauptstadt des Trentino eine klare Botschaft: Trento schreitet in Siebenmeilenstiefeln in Richtung Zukunft.

Auch im Norden der Stadt wird über das Trento von morgen nachgedacht. Die Keimzelle der kreativen Szene ist das Viertel San Martino – ausgerechnet eines der ältesten Quartiere der Stadt. Jahrhundertlang war das Viertel die Heimat der Flößer





# 16 000 STUDENTEN MACHEN DAS ALTE TRENTO ZU EINER JUNGEN HAUPTSTADT

und Bootsführer, bis 1958 verlief die Etsch noch parallel zur Via San Martino, hier gab es einen der zwei Stadthäfen. Aber als der Fluss vom Zentrum weg und in Richtung Westen verlegt wurde, verlor San Martino an Bedeutung.

Nun bekommt der Stadtteil sie zurück – durch Menschen wie Federico Zappini. 2018 eröffnete er mit Elisa Vettori die Libreria Due Punti, die mehr als nur ein Buchladen sein soll. Die beiden Besitzer organisieren Vorträge, Poesielesungen oder Diskussionsrunden. Und vermieten den Raum nebenan gegen einen freiwilligen Beitrag an die Stadtbewohner – für Workshops, Vereinssitzungen oder Sprachkurse.

»In den letzten Jahren bewegt sich hier im Viertel einiges«, sagt Zappini. »San Martino war immer ein Ort des Austauschs, der Kreativität und des Handwerks. Das ist im urbanen Gewebe erhalten geblieben.« Gleich neben der Libreria liegt eine Bar, keine Hundert Meter weiter eine Kunstgalerie, und im Kulturcafé »Bookique« um die Ecke gibt es Livemusik, Poetry-Slams und Cocktails. Ein Hipster-Ort sei San Martino aber nicht, betont Zappini, »sondern ein Volksviertel mit einer angeborenen Neigung zu Zusammenarbeit und Kreativität.« Die Einwohner, allen voran die Organisatoren des beliebten Künstlerfestivals *Il fiume che non c'è* – »Der Fluss, der nicht da ist« –, hätten diese Spur vor über zehn Jahren wieder aufgenommen, um damit die Zukunft des Quartiers zu gestalten.

Trentos Dynamik beobachtet der umtriebige Buchhändler schon eine ganze Weile, jahrelang arbeitete er in verschiedenen Sozialprojekten. Sein Resümee: »Ungefähr alle 30 Jahre ändert sich das Gesicht der Stadt.« Zuerst sei sie eine relativ arme Provinzstadt gewesen, dann kam langsam die Industrie, ab Mitte der neunziger Jahre habe sich Trento zu einer richtigen Studentenstadt entwickelt. So langsam sei es Zeit für eine neue Transformation, findet Zappini, auch wenn es sich hier sehr gut lebt. »Warum nicht die Messlatte höher setzen und überlegen, wie wir uns das Trento von morgen vorstellen?« In seinem Buch »La Trento che vorrei« – »Das Trento, das ich mir wünsche« –, das Federico Zappini mit Alberto Winterle veröffentlicht hat, lauten die Zukunftsvisionen von 25 Stadtbewohnern: mehr Mut, mehr Vorstellungskraft und mehr Bürgerpartizipation.

Zappinis persönlicher Wunsch: ein Trento, das seine ganz eigene Identität findet und sich nicht an Großstädten wie Bologna oder Mailand orientiert. Er hofft auf ein dichteres Netzwerk, eine »verbundene« Stadt. »Unsere Buchhandlung versucht im ganz Kleinen, ein Knotenpunkt dafür zu sein.« Er glaubt an die kreative Energie seiner Stadt: »Sie ist noch im Untergrund. Aber sie wird spürbar stärker und hat die explosive Fähigkeit, Trento zu verändern«, sagt er überzeugt und rückt seine Hornbrille zurecht. Dann könne Trento gerade dank seiner überschaubaren Größe zu einem interessanten urbanen Experimentierfeld werden, meint Zappini. Zu einem Labor mit allerhöchster Lebensqualität. ■



Spielplatz der Meister: Die Casa Cazuffi und die Casa Rella am Domplatz schmücken Fresken des Renaissancekünstlers Marcello Fogolino (oben).

Den neuen Bau der Fakultät für Rechtswissenschaft entwarf Stararchitekt Mario Botta (unten)



# DIE ACHTUNG DER NATUR IST EINE CHANCE, DIE ES ZU NUTZEN GILT.



## IM NONSTAL (VAL DI NON) WÄCHST AUF NACHHALTIGER WEISE DER ERSTE ITALIENISCHE APFEL MIT EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG (G.U.).

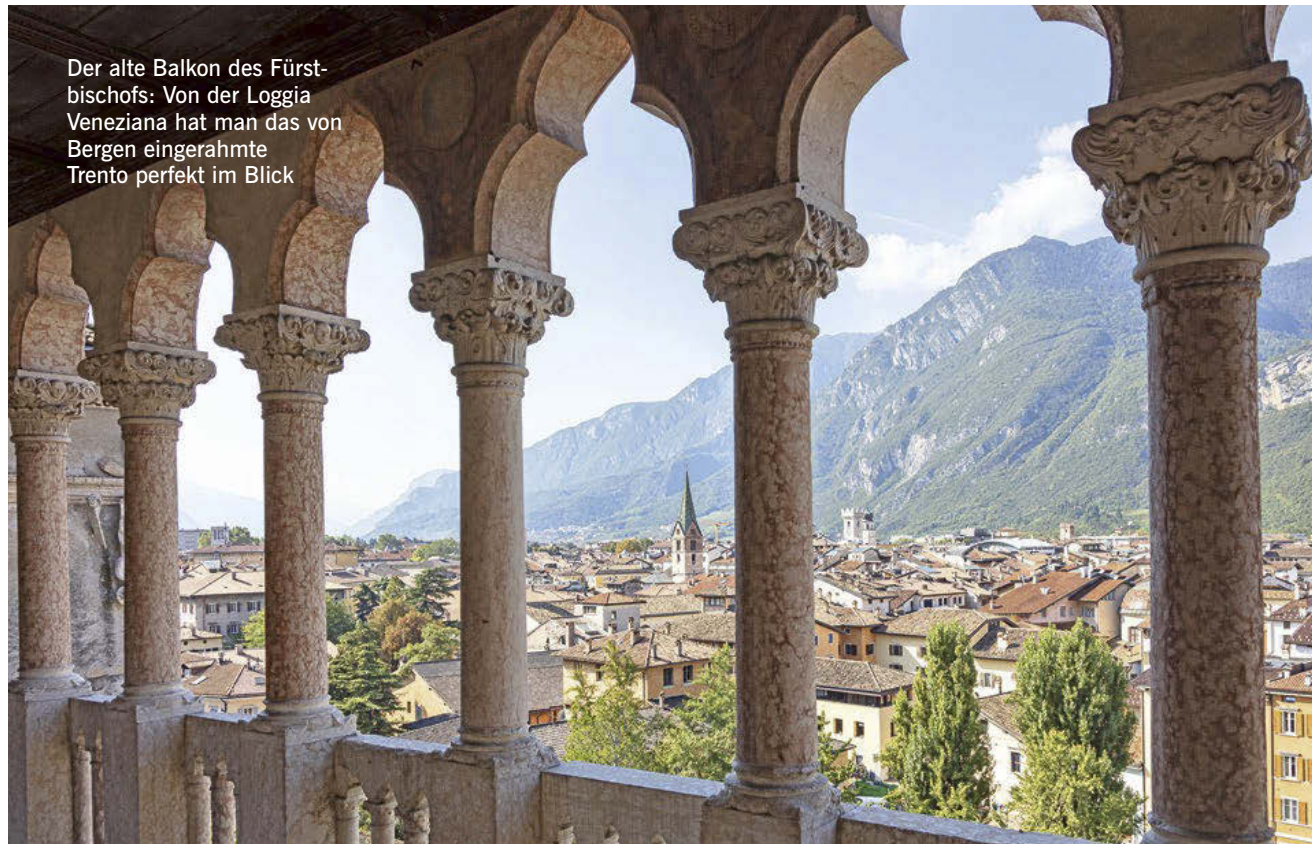
Jeder Melinda-Apfel entspringt der Liebe zur Region. Einer grenzenlosen Liebe, die im Einklang mit der Natur innerhalb genauer Regeln zum Ausdruck kommt. Das Konsortium Melinda ist sparsam im Umgang an Ressourcen, bewässert die Obstplantagen mit modernster Tropfberegnung und Wassereinsparungen von 50%, nutzt ausschließlich Energie aus erneuerbaren Quellen, lagert die Äpfel, wie in einem natürlichen Kühlschrank, in unterirdischen Höhlen und leistet dadurch einen Beitrag zur Erhaltung und zum Schutz dieser Region. Wahre Qualität wächst aus unserer Liebe zur Natur.

Golden Del. - Red Del. - Renetta C. sind die g.U. Äpfel des Nonstals (Val di Non)



**SCHMECKT MIR  
BESSER**





Der alte Balkon des Fürstbischofs: Von der Loggia Veneziana hat man das von Bergen eingerahmte Trento perfekt im Blick



## Hauptstadt mit besten Aussichten

Trento hat geschafft, woran viele Städte scheitern: Es glänzt mit Historie und ehrwürdigen Palazzi und ist zugleich jung und offen für Neues. MERIAN-Autorin **Marlene Lobis** lebt rund eine Autostunde von Trento entfernt. Ihr Urteil: »absolut liebenswert«

### SEHENSWERT

#### **Busa degli Orsi**

Der Ausblick von dieser Panoramaterrasse auf die Stadt ist phänomenal – alleine für die Seilbahnfahrt vom Etschufer nach Sardagna auf 600 Meter lohnt sich der Ausflug schon. Wo heute die moderne Konstruktion aus Cortenstahl am Felsvorsprung hängt, befand sich früher ein Bärengehege, an das ein offener Käfig unter der Plattform erinnert. Wer zum Sonnenuntergang ein Glas Wein trinken möchte, kehrt im Bistro »Trento Alta« daneben ein. Um 22.30 Uhr fährt die letzte Seilbahn zurück ins Tal.

**Seilbahn-Talstation, Lungadige Monte Grappa 1**

#### **Castello del Buonconsiglio**

Das »Schloss des guten Rats« liegt direkt an der nördlichen Stadtmauer und war ab Ende des 13. bis zum Ende des 18. Jahr-

hunderts die Residenz der Fürstbischöfe (S. 81), die Trento regierten. Für einen Besuch sollte man sich mindestens einen halben Tag Zeit nehmen.

**Via Bernardo Clesio 5, [www.buonconsiglio.it](http://www.buonconsiglio.it)**

#### **Kathedrale San Vigilio**

Der Dom mitten in der Altstadt ist das Wahrzeichen Trentos. Durch das Bischofsportal schritten im 16. Jahrhundert geistliche Würdenträger aus ganz Europa zu den Versammlungen des Konzils von Trient (S. 140). Im Innern des Doms sind Elemente der Romanik und Gotik elegant vereint, der barocke Altar entstand auf Wunsch der Einwohner, die dafür während der französischen Belagerung 1703 ein Gelübde abgelegt hatten. Wer das interessante **Tridentiner Diözesanmuseum** im angebauten Palazzo Pretorio besucht, kann anschließend mit demselben Ticket

auch die frühchristliche Basilika unterhalb des Doms besichtigen.

**Kathedrale San Vigilio Piazza Duomo**

**[www.cattedralesanvigilio.it](http://www.cattedralesanvigilio.it)**

**Tridentiner Diözesanmuseum Piazza Duomo**

**[www.museodiocesanotridentino.it](http://www.museodiocesanotridentino.it)**

#### **MUSE – Museo delle Scienze**

Es ist das Aushängeschild der Stadt: modern, offen, weitläufig – und von einem Stararchitekten gebaut. Renzo Piano entwarf das 2013 eröffnete Museo delle Scienze. Auf über 12.000 Quadratmetern Fläche geht es um Themen wie Evolution, Artenvielfalt und die Entstehung der Dolomiten. Der Rundgang durchs Haus folgt dem Motiv einer Bergtour, die hoch oben auf eisigen Gipfeln beginnt und über sechs Stockwerke hinunter in ein »Tropenhaus« führt. Die Exponate und interaktiven Stationen sind größtenteils auch auf Deutsch



beschrieben, außerdem gibt es auf jeder Etage sogenannte »Piloten« – ausgebildete Naturwissenschaftler, die die Fragen der Besucher beantworten.

**Corso del Lavoro e della Scienza 3**  
[www.muse.it](http://www.muse.it)

### San Martino

Ein altes Arbeiterviertel im Aufwind: Junge Kreative und Unternehmer machen San Martino gerade zu einer der spannendsten Ecken der Stadt. Beim Spaziergang durchs Viertel sollten Sie im Lokal **El Barrio** einen Kaffee trinken, dann gleich nebenan bei Federico Zappini und Elisa Vettori im Buchladen **Libreria Due Punti** stöbern. Nach einem Besuch der Galerie **Cellar Contemporary** empfiehlt sich abends dann das etwas versteckte Literaturcafé **Bookique**: gute Drinks und regelmäßig Livekonzerte.

**El Barrio** Via San Martino 86  
**Libreria Due Punti** Via San Martino 78  
**Cellar Contemporary** Via San Martino 52  
[www.cellarcontemporary.com](http://www.cellarcontemporary.com)  
**Bookique** Via Torre D'Augusto 29  
[www.bookique.net](http://www.bookique.net)

### Galerie Piedicastello

Die zwei ehemaligen Tunnel, die durch den Stadthügel Doss Trento führen, sind seit 2008 ein bizarrer Ausstellungsraum: Durch Installationen und Themenausstellungen erfährt man in den je 300 Meter langen Röhren einiges über die Geschichte des Trentino. Unkonventionell und gut gemacht.

**Piazza di Piedicastello**, [www.museostorico.it](http://www.museostorico.it)

### ESSEN & TRINKEN

#### Casa del Caffè

Hier gibt es den besten Kaffee der Stadt, die Einheimischen trinken ihn typisch italienisch *al volo*, sozusagen »im Vorbeifliegen« an der Theke. Familie Torta röstet seit 1910 selbst die Bohnen, neben den hauseigenen Kaffeemischungen werden hochwertige Tees und Süßigkeiten italienischer Manufakturen verkauft.

**Via San Pietro 38**  
[www.casadelcaffetn.it](http://www.casadelcaffetn.it)

### Il Libertino

Wer eine typische Osteria sucht, ist hier richtig: Das Ambiente im »Il Libertino« ist gemütlich, und das Menü wechselt mit dem saisonalen Angebot. Mein Tipp: die *tortel di patate*, eine Art Kartoffelpuffer. Und auch die *canederli*, Knödel, sind sehr gut. Hervorragende Weinauswahl.

**Piazza Piedicastello 4-6**

### Le Due Spade

Die Osteria mit ihrer winzigen, getäfelten Gaststube ist eine echte Institution in der Stadt: Das erstmals 1545 erwähnte Wirtshaus verköstigte bereits Reisende, die während des katholischen Konzils die Stadt besuchten. Als die Familie von Massimiliano Peterlana das Lokal vor über 30 Jahren übernahm, ließ sie das Tonnengewölbe mit der Originaltechnik des 16. Jahrhunderts restaurieren. Gehobenes Ambiente und feines Essen aus regionalen Zutaten. Unbedingt reservieren!

**Via Don Arcangelo Rizzi 11**  
[www.leduespade.com](http://www.leduespade.com)

### Palazzo Roccabruna

In dem eindrucksvollen Renaissancepalast werden bei Kochabenden, Wein-Events und Ausstellungen die Produkte der Region präsentiert. Das Herzstück ist die Provinz-Vinothek: Von Donnerstag bis Samstag (17 bis 22 Uhr) können Sie hier für nur fünf Euro drei Weine verkosten, dazu gibt's Käse und Wurst. Bunt gemischtes Publikum vom jungen Studenten bis zum gesetzten Weinliebhaber.

**Via Santa Trinità 24**  
[www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

### Scrigno del Duomo

Wie in ganz Norditalien ist auch in Trento der *aperitivo* ein Fixpunkt im Tagesablauf: In der Wine-Bar des »Scrigno« neben dem Dom ist das Ambiente dafür elegant und die Auswahl an Weinen groß. Wer danach Hunger hat: Abends öffnet im Keller das Sterne-Restaurant.

**Piazza Duomo 29**  
[www.scrignodelduomo.com](http://www.scrignodelduomo.com)

### Uva & Menta

Dieses Lokal an der Stadtmauer ist für seine Pizzen bekannt: Die Auswahl an Belägen ist enorm, beliebt sind die *cocci* – saftige Pizzen im Körbchen-Format. Für einen Absacker geht man einmal ums Haus: Dort ist die dazugehörige Bar.

**Via Dietro le Mura A 35**, [www.uvaementa.it](http://www.uvaementa.it)

### EINKAUFEN

#### Atelier Samuele II

Die Ledertaschen und Accessoires sind nicht nur wunderschön, sondern auch nachhaltig produziert: Das Leder stammt aus der Toskana oder wird aus den Abfällen großer Schuhhersteller recycelt. Gefertigt werden die Unikate in den Werkstätten der Sozialkooperative »Samuele«.

**Via San Marco 18**

### Details Design Store

Roberta Pedrotti, Besitzerin dieses hippen Designladens, bietet neben nordischen Marken auch regionale Designobjekte an – etwa die REEDO-Taschen aus recyceltem Material.

**Via Suffraggio 74**, [www.detailsdesignstore.it](http://www.detailsdesignstore.it)

### La Salumeria Belli

Die älteste Wurstwarenhandlung des Trentino liegt am Fuß des Monte Bondone – man bekommt die Spezialitäten aber auch auf dem Wochenmarkt im Zentrum. Bestellen Sie unbedingt eine *Luganega trentina* – für viele die beste Salami des Trentino.

**Piazza Alessandro Vittoria**  
[www.lasalumeriabelli.it](http://www.lasalumeriabelli.it)

### ÜBER NACHT

#### Il Torrione

Das Bed & Breakfast liegt am Eingang zur Altstadt, das Ambiente ist familiär und architektonisch einmalig: Hier schläft man in einem stilvoll renovierten Wehrturm. Das Frühstück wird im Turmzimmer im 4. Stock serviert, samt Blick über die Dächer. Im Erdgeschoss liegt die hübsche »Caffetteria Perghem Torrione«.

**Piazza di Fiera 20**, [www.iltorrione.trento.it](http://www.iltorrione.trento.it)

### Villa Madruzzo

Eleganter Palazzo aus dem 16. Jahrhundert, etwas außerhalb und einst im Besitz des Fürstbischofs. Gäste können zwischen historischen oder modernen Zimmern wählen, grandiose Sicht vom Park auf die Stadt.

**Cognola, Via Ponte Alto 26**  
[www.villamadruzzo.com](http://www.villamadruzzo.com)



Hier geht's um die Wurst: die »Salumeria Belli«



Auf dem Weg nach oben: Rocco Romagna, Präsident der Adler, geht auch nach Feierabend gerne noch freiklettern – wie hier im Klettergarten San Silvestro





# Die Adler von San Martino

Sie hängen an den Felsen wie die Vögel, die ihnen ihren Namen gaben: Die »Aquile di San Martino« sind eine legendäre Einheit von Bergführern. MERIAN-Autor Marc Bielefeld war mit Männern unterwegs, die ganz hoch oben zu Hause sind

FOTOS MARC BIELEFELD



**D**er Präsident trägt Thermohose, hellblaue Fleecejacke, verspiegelte Sonnenbrille. Um seinen Kopf spannt sich ein Stirnband, bestickt mit einem der ehrwürdigsten Signets der Alpen. Ein weißer Kreis mit dem Cimon della Pala, dem »Matterhorn der Dolomiten«, darüber ein stilisierter Adler. Im Trentino ist das ein besonderes Zeichen: Der Greifvogel steht für eine Einheit hartgesottener Bergfexe, wie sie nur in den Dolomiten zu finden ist.

Die »Aquila«, die Adler von San Martino.

Rocco Romagna wartet oben am Passo Rolle im Schnee und bedeutet mir, die Schneeschuhe anzulegen. Ich schaue die Berge hoch, sehe den Cimon della Pala, der wie ein spitzes Dreieck aus der Palagruppe ragt. Dann schaue ich Rocco an und weiß nicht, ob der Schnee weißer ist oder seine Zähne. »Wir werden drei, vier Stunden unterwegs sein«, sagt der Präsident, reicht mir die Stöcke, schnallt sich seinen Rucksack um. Und schon stapfen wir los.

Unten leuchtet grün das Tal, hier oben auf 2000 Meter ist jetzt Anfang Dezember schon alles weiß. Ich folge Rocco eine erste Flanke hoch, bald queren wir eine Schneewehe, gewinnen Schritt für Schritt an Höhe. Vor meinen Augen eröffnet sich eines der bekanntesten Panoramen der Trentiner Dolomiten: die Pale di San Martino. Die schneidigen Gipfel entstanden einst aus 300 Millionen Jahre alten Korallenkolonien, die heute gebieterisch aus der Erde stoßen und in der Dämmerung, wie die

Italiener sagen, erröten wie ein junges Liebespaar. Inzwischen sind es vor allem legendäre Schauplätze: der Fradusta, der Cima Val di Roda, der mächtige Sass Maor. Und natürlich der Pala di San Martino, mit 2987 Meter einer der höchsten Gipfel des Massivs. Hier wurde Klettergeschichte geschrieben. Schon vor über hundert Jahren hingen wagemutige Bergteufel da oben in den lotrechten Felsen, damals noch in Lederstiefeln und mit Hanfseilen.

Nach einer halben Stunde bergauf legt Rocco dankenswerterweise eine kleine Pause ein, zeigt mit dem Arm nach Süden. Dort unten befinden sich spielzeugklein die Häuser des Valle del Primiero. »Unser Tal«, sagt der 55-Jährige. »Alle Adler stammen von dort.«

Vier Dörfer, die sich in die Berge schmiegen. Zusammen 10000 Bewohner, die tagein, tagaus nichts als steile Berge sehen, wenn sie aus ihren Fenstern schauen. Kein Wunder, dass dieses Tal eine Wiege des Bergsteigens ist. Man muss hier nur einen Schritt vor die Haustür setzen, schon geht es steil nach oben. Und wer nur ein paar Meter weiter geht, braucht bald ein Kletterseil.

Wir marschieren weiter hoch, die Luft wird dünner. Während ich schon zu pusten beginne, redet Rocco munter weiter. Erzählt, wie er wurde, was er ist. Erst ein Kind, dann ein Mann der Berge. Mit drei nahm ihn sein Vater zum Wandern mit. Mit 14 seilte er sich das erste Mal an: Sein

Onkel brachte ihm auf einer Via Ferrata das Klettern bei. Und schon damals träumte der kleine Rocco davon, einmal zur berühmten Klettergruppe seines Tals zu gehören.

Doch ein »Aquila« kann nicht jeder werden. Der Aspirant sollte zunächst einmal im Tal geboren und bereits ein ortsbekannter Kletterer sein. Danach ist gleich ein ganzer Reigen an Qualifikationen gefragt. Mit Mitte 30 machte Rocco einen 118-Tage-Kurs zum Bergführer. Skifahren, Canyoning, Klettern in allen Variationen. Zudem musste er lokale Historie pauken. Es folgten die Schulung zum Bergretter, zwei Jahre aktive Arbeit als Guide, dazu noch der Kurs zum international anerkannten Bergführer. Anschließend der Kniefall, die große Party. Doch dann, nach insgesamt fünf Jahren Ausbildung, war er endlich einer von ihnen: einer von etwa 40 Adlern, die heute aktiv sind.

Bei seinem ersten Job als »Aquila« brachte er zwei Japaner auf den Gipfel des Sass Maor. Fast jeden Tag war er fortan in den Bergen unterwegs, ständig auf Tour zwischen all den Pisten, Flanken und Kaminen. Vor sieben Jahren bot die Truppe ihm schließlich an, ihr Präsident zu werden. Rocco, the Rock. Keiner verbrachte mehr Zeit da oben.

Nahe der Capanna Cervino spuren wir uns durch eine Senke, und ich höre unter der Schneedecke plötzlich ein nahes Flüsschen rauschen. Rocco beruhigt mich. Wir würden schon nicht einbrechen, garantiert er. Von seinen Tausenden Ausflügen kenne er jeden Quadratzentimeter hier oben, und

auch als Präsident sei er quasi im alpinen Dauereinsatz. Im Winter unternimmt er Skitouren und Schneeschuhwanderungen mit Gästen, im Sommer klettert er. Ebenfalls mit Gästen. Oder mit Freunden. Oder mit seinem Sohn. Oder mit seinem Cousin. Oder allein. Hauptsache er spürt den Klettergurt an den Hüften und hat ein Seil in den Händen.

Es ist ein gutes Gefühl, jemanden wie Rocco Romagna an seiner Seite zu wissen. Vor allem, als wir uns einer Steilkante nähern und ich schon fast den Abgrund zu Füßen habe. Doch Rocco beruhigt mich erneut: »Keine Sorge, da bricht nichts ab, unter dem Schnee ist harter Fels.« Seine Worte in Gottes Ohren, ich denke an die vielen selbsternannten Alpinprofis, die heute auf eigene Faust durch die Berge turnen. Und dabei für immer mehr Unfälle sorgen, selbst in seichtem Gelände.

»Tatsächlich begeben sich mehr und mehr Leute in die Berge«, sagt Rocco. Und selbst erfahrenen Kletterern müssten er und seine Kollegen immer öfter aus der Klemme helfen. »Alle Gipfel sind bestiegen, alle Routen entdeckt, heute geht es vielen darum, immer schneller zu klettern, noch extremer oder zum Nervenkitzel gar ungesichert.« Und dabei passiert es dann.

Umso stolzer sei er, ein echter Adler zu sein. Denn seit die berühmte Einheit 1881 gegründet wurde, sind am Berg

»Berge wie Bilder, wohin  
du schaust. Und überall  
ziehen sich Höhenwege  
durch dieses Paradies«

*Rocco Romagna*





Immer in der Spur: Rocco Romagna unterwegs in der Nähe der Capanna Cervino



Mit einem hausgemachten Grappa im Glas hocken Rocco Romagna und Luciano Gadenz über alten Alben – mit Fotos wie diesem von 1901, auf dem auch der berühmte Michele Bettega zu sehen ist (3. von links in der hinteren Reihe)



Den 2812 Meter hohen Sass Maor vor Augen: Ein Adler wird nur, wer im Tal von San Martino aufwächst



Zwei von vierzig: Die Ausbildung zum Bergführer ist hart und dauert viele Jahre. Rocco Romagna und Luciano Gadenz haben sie geschafft – und gehören heute zur Elitetruppe der »Aquila di San Martino«





nur drei von ihnen ums Leben gekommen. Den »Aquila« macht das alle Ehre. Und, ganz nebenbei bemerkt: »Natürlich ist der Adler auch das schönste Symbol von allen.« Die Bergführer drüben in Cortina haben ein Eichhörnchen als Zeichen, die im Val di Fassa einen Gamsbock. Romagna schickt ein lautes Lachen in die alpine Stille: »Nichts gegen das erhabenste Tier der Berge!«

**N**ach dreistündigem Marsch durch die fast sommerlich anmutende Winterwelt stehen wir wieder am Passo Rolle, trinken in der Hütte eine heiße Schokolade und setzen uns ins Auto. Rocco will mich zu seinem Freund Luciano Gadenz bringen, jenem Adler, der die Geschichtsbücher der Truppe hütet. Eine halbe Stunde drischt Rocco seinen Wagen die Serpentina hinunter ins Tal, parkt vor einem Haus im kleinen Dorf Tonadico. Wir gehen durch eine Gasse, betreten ein altes Steinhaus, steigen eine Treppe hoch und stehen nun in einem mit allerlei Kletterutensilien geschmückten Wohnzimmer.

An den Wänden hängen historische Schwarz-Weiß-Fotos, neben dem Kamin lehnen alte Eispickel, liegen handgeflochtene Kletterseile, Haken und holzgerahmte Schneeschuhe vergangener Tage. Luciano Gadenz, 68, bittet an seinen Küchentisch, serviert hausgemachten Grappa. Dann packt er aus.

Auf dem Tisch liegen bald Originalaufzeichnungen von Gunther Langes' Erstbegehung der legendären Schleierkante an der Cima della Madonna. Gadenz

zeigt alte Tagebücher, längst faltige Klettermagazine. Es sind die inzwischen nach Rotwein und Mottenpulver duftenden Annalen des dolomitischen Alpinismus. »Wir haben schon nächtelang über dem Material gebrütet«, sagt er. »Das sind Schätze, das ist unsere Geschichte.« Er kramt ein weiteres Foto aus einem Karton. Elf Herren sind darauf zu sehen, in Hüten und Zweireihern, Lederhosen und Schnürstiefeln. Es sind die, graue Vollbärte und gezwirbelte Schnurrbärte tragenden, Urväter der »Aquila«. Die »Guide alpine di San Martino« – hier zu sehen im Jahr 1901.

Rocco und Luciano versinken in den Büchern, versinken in der Zeit. Sie träumen von den großen Pioniertaten, von der ersten Besteigung der linken Flanke des Cimon della Pala, 1870. Von der Eroberung der Schleierkante, jener senkrechten Nordwestkante in der Palagruppe, die Gunther Langes und Erwin Merlet 1920 erstmals bezwangen und die fortan immer neue Routen mit immer höheren Schwierigkeitsgraden barg. Und dann ist da natürlich der Bettega, nein, kein Gipfel, sondern ein Mann: Michele Bettega, einer der ganz großen Helden der Berge.

Auch er ist auf den alten Fotos zu sehen, war einer der ersten Adler von San Martino, und die beiden brauchen keinen weiteren Grappa, um Bettega zum größten Adler aller Zeiten auszurufen. 1853 wurde Bettega in den Dolomiten geboren, und als er 1878 als Erster auf dem Pala-

di San Martino stand, war das nur das Debüt einer ganzen Reihe von Erstbesteigungen. Bettega, ein kräftiger Kerl mit einem die Wangen hochkletternden Bart, wurde zu einem der großen Bergpioniere der Region und schließlich zu einem der vier Einwohner des Tals Primiero, die alles ins Rollen brachten: Bortolo Zagonel, Antonio Tavernaro, Giuseppe Zecchini und eben Michele Bettega. 1881 stießen sie an und gründeten die »Aquila di San Martino«.

Diese große Tradition des Kletterns lebt im Trentino weiter. Das Leben für die Berge. Noch heute zählen bis zu drei Generationen zu den aktiven Adlern, nicht selten hängen Sohn, Vater und Großvater am Seil, steigen allein oder mit Gästen die Grate empor. Luciano Gadenz, der in einer unbeheizten Almhütte am Fuß des Sass Maor geboren wurde, streicht noch einmal über die Bücher, die Fotos. Dann verabschiedet er uns, während draußen in der frostigen Nacht schon die Sterne knistern.

Am nächsten Morgen sitzt Rocco Romagna im Frühstückssaal einer Pension in San Martino di Castrozza. Er trinkt einen Espresso, trägt seine Outdoorklamotten und hat seine Klettersachen selbstverständlich schon dabei. Es dauert nicht lange, da sind wir wieder unterwegs, nehmen die Gondel hoch zum Rifugio Colverde, dann geht es weiter zum Cima Rosetta, dessen höchster Grat auf 2743 Meter hinaufführt.

Ein eisiger Wind fegt über die Hänge, als wir abermals in

Schneeschuhen hinaufstapfen – heute hat sogar Rocco Handschuhe angezogen. Der Blick ist gewaltig. Tief unten das Tal, die Dörfer, hier oben strecken die Dolomiten ihre blanken Felsen gen Himmel. Graubraun schraffierte Steinwände, die hoch über der Baumgrenze thronen wie Skulpturen der Erdgeschichte. Rocco, in seinem Anorak nur noch ein gelber Fleck in der Weite, bleibt an einer Felskante stehen, blickt einmal im Kreis und sagt: »Berge wie Bilder, wohin du schaust. Hier sind die Dolomiten besonders steil und erhaben, und überall ziehen sich Höhenwege durch dieses Paradies.«

Im Sommer habe er schon drei Wochen am Stück hier oben verbracht, schlief in den Hütten, rollte sich in seinem Biwak zusammen, irgendwo auf einem Steinsims in der dünnen Luft. Ich glaube ihm aufs Wort. Drei Stunden schleppt er mich über die einsamen Plateaus, hoch, runter, flötend, grinsend. Rocco, the Rolling Stone.

Nach einer heißen Suppe zurück im Tal, blickt er aus dem Fenster und wird prompt noch mal nervös. Die Sonne stehe gut, sagt er, stehe sogar ganz hervorragend. Null Wolken im Westen, und es blieben ja noch zwei Stunden, bis sie sinken würde. Da könnte man doch noch mal schnell raus, könnte noch mal ganz kurz an die Übungswand gehen. Der Präsident meint das ernst. Klettern nach dem Klettern. Die Berge rauf, runter und wieder rauf. Nur

»Wir haben schon Nächte  
über diesem Material  
gebrütet. Das sind Schätze,  
das ist unsere Geschichte«

*Luciano Gadenz*





Roccas Gefährten: Auch Enrico Bettega (re.) ist einer der berühmten Adler von San Martino, Narci Simion (li.) arbeitet selbst im Ruhestand noch als Bergführer

noch eine kleine Einheit, nur noch einmal kurz den Fels an den Füßen spüren.

Rocco alarmiert seinen Sohn. Keine halbe Stunde später treffen sich die beiden unten im Klettergarten San Silvestro, packen am Fuß einer Steilwand ihr Geschirr aus. Ein Wust aus Karabinern, Seilen, Gurten. Die Sonne steht flach über den Bergen, wärmt den Stein. Rocco, schweigsam konzentriert, schlüpft barfuß in seine dünnen Free-Climbing-Schuhe und macht sich parat. Dann greift er in die Wand, zieht sich hoch. Wie eine Spinne klebt er am Stein, arbeitet sich Zug um Zug nach oben, gewinnt rapide an Höhe.

Zehn Meter, zwanzig, dreißig, dann verschwindet der Präsident hinter einem schmalen Steinvorsprung, hängt da oben in der senkrechten Wand und ruft irgendetwas auf Italienisch in die frische Bergluft. Sein Sohn Gianluca steht unten, sichert und schaut den Fels hoch. »6 plus«, sagt er. »Einer der höchsten Schwierigkeitsgrade, die es beim Klettern gibt. Aber Papa weiß schon, was er tut.«

Papa, der Präsident. Papa, der Adler. Oder auch: Rocco im Glück. ■



Marc Bielefeld lebt an der Elbe und ist eher ein Mann der Meere statt der Berge. Die Gipfel des Trentino weckten in ihm vertraute Gefühle – die große, herrliche Stille dort oben erinnerte ihn an die auf dem Ozean.

## MERIAN KLETTERTOUREN

### Die Dolomiten rufen!



**Rocco Romagna**, Präsident der Adler von San Martino, empfiehlt drei besonders schöne Kletterrouten in den Trentiner Bergen – für Anfänger bis Profis. Alle Touren sind über die Adler zu buchen und beinhalten stets mindestens einen Guide. [www.aquilesanmartino.com](http://www.aquilesanmartino.com)

#### LEICHT

##### **Tour auf den Spigolo Cimon della Pala**

Die Klettergruppe bricht um 7 Uhr morgens vom Passo Rolle auf und wandert zunächst zur Berg-hütte Baita Segantini (ca. eine Stunde). Nach einer Stärkung folgt der Aufstieg zur Kante des 3184 Meter hohen Cimon della Pala. Die Tour führt über zwölf kurze und leichte Etappen, teils am Klettersteig, die auch Anfänger bewältigen können.

**Dauer:** 4 bis 5 Stunden klettern – plus Abstieg

**Schwierigkeitsgrad:** 3

**Kosten:** 300 Euro für eine Person, 360 Euro für zwei

#### MITTELSCHWER

##### **Via Castiglioni Cima Val di Roda**

Mit der Gondel geht es am Morgen zur Station Colverde hinauf und zur Rosetta auf 2700 Meter. Dort beginnt die eigentliche Tour: An einem Tag geht es über sieben Gipfel, die alle jedoch relativ einfach zu erreichen sind. Der Klettersteig ist ein Klassiker und bietet herrliche Ausblicke auf Gletscherpassagen sowie auf die Brenta-Gruppe.

**Dauer:** 1 Tag

**Schwierigkeitsgrad:** 3 bis 4

**Kosten:** 300 Euro für eine Person, 360 Euro für zwei

#### SCHWER

##### **Besteigung der Schleierkante**

Am ersten Tag steigt die Gruppe zur eigenen Berg-hütte der »Aquila di San Martino« auf: das Rifugio Velo della Madonna liegt auf 2300 Meter. Hier prüfen die Bergführer der Adler noch einmal die Ausrüstung der Gäste und stellen sicher, dass ihre Erfahrung in Sachen Bergsteigen für die Tour ausreicht. Stimmt alles, bricht die Gruppe nach einer Nacht auf der Hütte um 8 Uhr morgens auf, um die berühmte Schleierkante an der 2752 Meter hohen Cima della Madonna zu besteigen. Der Aufstieg dauert um die drei Stunden, der Abstieg am »Double Rope« etwa zwei Stunden – beides ist jedoch sehr abhängig von der Expertise der Teilnehmer.

**Dauer:** 2 Tage

**Schwierigkeitsgrad:** 5 bis 5+

**Kosten:** 420 Euro für eine Person, 520 Euro für zwei



# Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

## Trentiner Volkskundemuseum



### VIERZIG AUSSTELLUNGSRÄUME FÜR DAS LEBEN IN DEN ALPEN

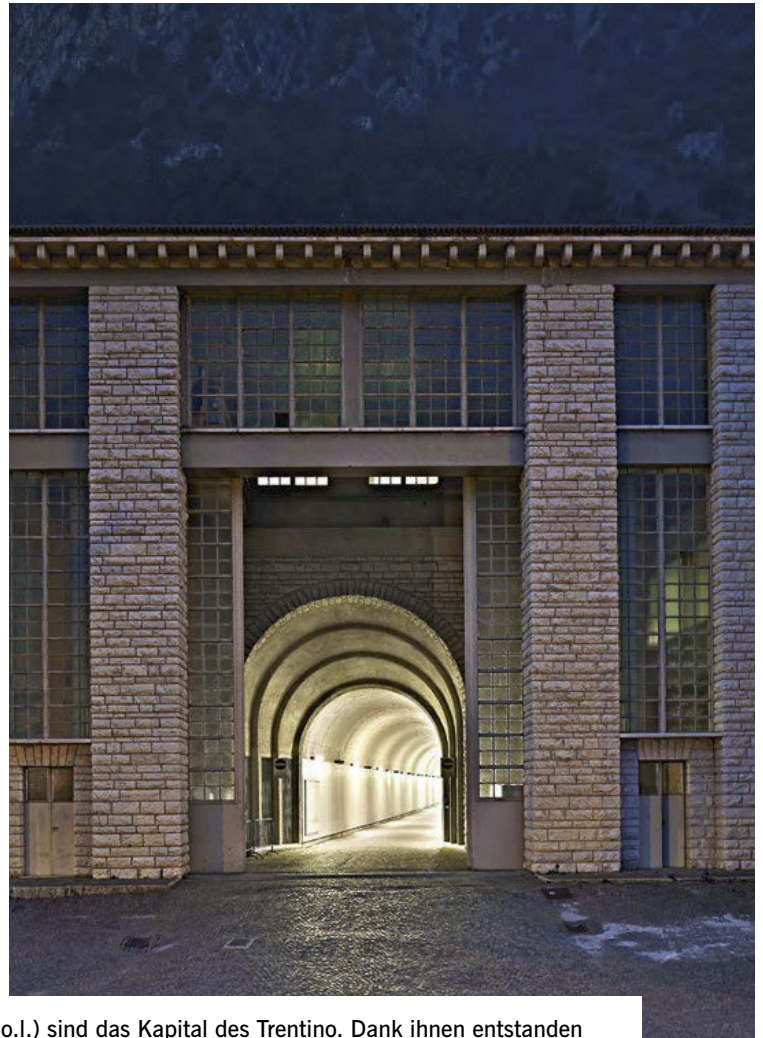
Das im Jahr 1968 vom Ethnographen Giuseppe Šebesta gegründete Trentiner Volkskundemuseum ist eines der größten Museen für Volksbräuche Italiens. Der interessant gestaltete Museumsparcours erläutert das vielfältige Leben im Gebirge mit seiner Land-, Forst- und Viehwirtschaft, den großen asserkraftmaschinen (Mühlen, Schmieden, Sägen...) und den handwerkliche Traditionen (unter Verwendung von Holz, Metallen, Keramik usw.) und zeigt die alten Elemente der damaligen kreativen und selbstgenügsamen Bauernwelt. Ausstellungsräume für Trachten, Musik, Riten und Bräuche schließen den Rundgang ab.



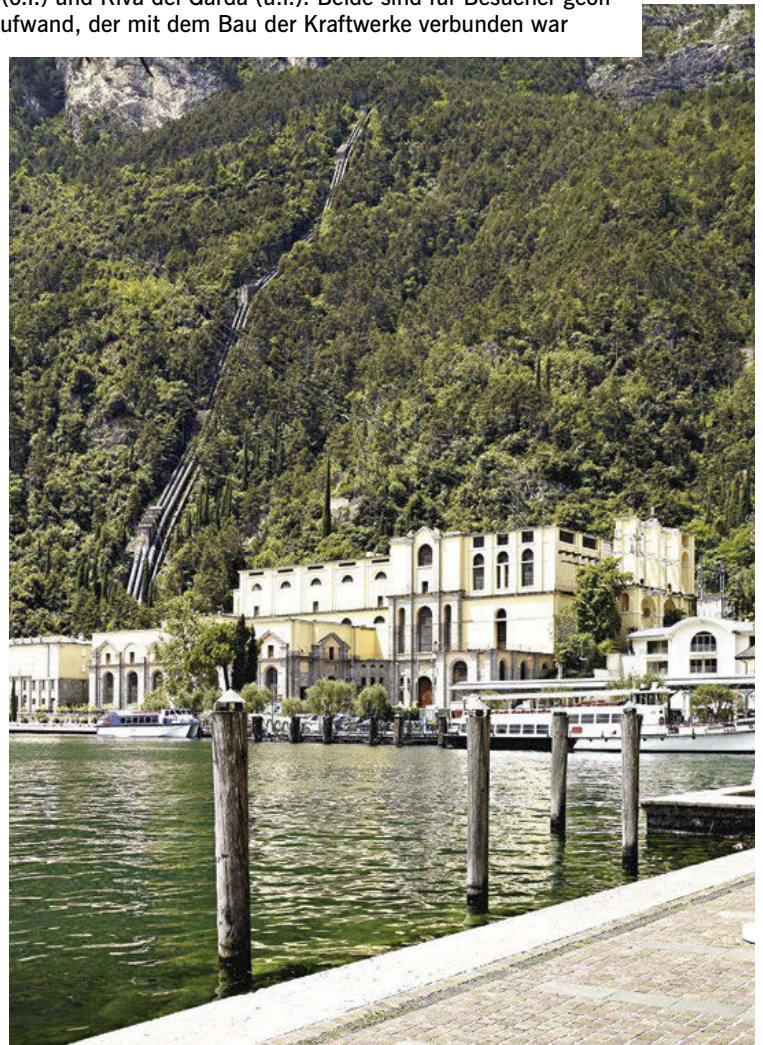
via Mach, 2  
38010 San Michele all'Adige (TN)  
Tel. 0461 650314  
Fax 0461 650703  
[www.museosanmichele.it](http://www.museosanmichele.it)  
[info@museosanmichele.it](mailto:info@museosanmichele.it)

Öffnungszeiten:  
9.00-12.30 Uhr; 14.30-18.00 Uhr  
montags geschlossen  
Feiertage:  
1. November,  
25. Dezember und 1. Januar





Seen wie der Lago di Santa Massenza und der Lago di Toblino (o.l.) sind das Kapital des Trentino. Dank ihnen entstanden technische Meisterwerke wie die Kraftwerke von Santa Massenza, (o.r.) und Riva del Garda (u.r.). Beide sind für Besucher geöffnet, die Stollen in Riva (u.l.) geben einen Eindruck von dem Aufwand, der mit dem Bau der Kraftwerke verbunden war





## WASSERKRAFT

# Strom aus dem See

Es ist ein Kraftakt, bei dem Mensch und Natur zusammenwirken:  
Das Wasserkraftwerk von Santa Massenza war bei seiner  
Einweihung 1955 das leistungsstärkste Europas. Bis heute ist das  
Trentino Vorreiter in Sachen erneuerbare Energie

TEXT MARC BIELEFELD

**A**lles Wasser muss zum Meer. Es regnet vom Himmel, sickert in die Böden, fließt in all die kleinen Flüsse und Bäche der Berge. Das Wasser füllt Senken und Kuhlen, versorgt die Seen, deren Pegel langsam steigen. So auch der Wasserstand des Lago di Santa Massenza, gelegen im Valle dei Laghi im westlichen Trentino, überthront von den Gletschern der Adamello-Brenta-Gruppe. Grün liegt der See unter der Sonne. Am Ufer steht an diesem Morgen Martin Rossi und sagt: »Die rund 300 Seen des Trentino sind sozusagen unsere Batterien, sie verhelfen uns zu Strom und verschaffen uns sogar einen Überschuss davon.«

Das Trentino ist internationales Vorbild beim Thema Wasserkraft. Durch die Nähe des Mittelmeers fällt jede Menge Regen, Schnee- und Eisschmelze sorgen für weiteren Nachschub. Dutzende Gebirgsbäche speisen mehr als zehn größere Flüsse der Region, darunter die Sarca, die in den Gardasee mündet. Ein gewaltiger Kreislauf der Natur, den man im Trentino schon früh zu nutzen wusste. Bereits 1890 entstand hier das erste Wasserkraftwerk, und 1955 wurde – nach acht Jahren Bauzeit – ein wahres Wunderwerk in Betrieb genommen: das Kraftwerk Santa Massenza.

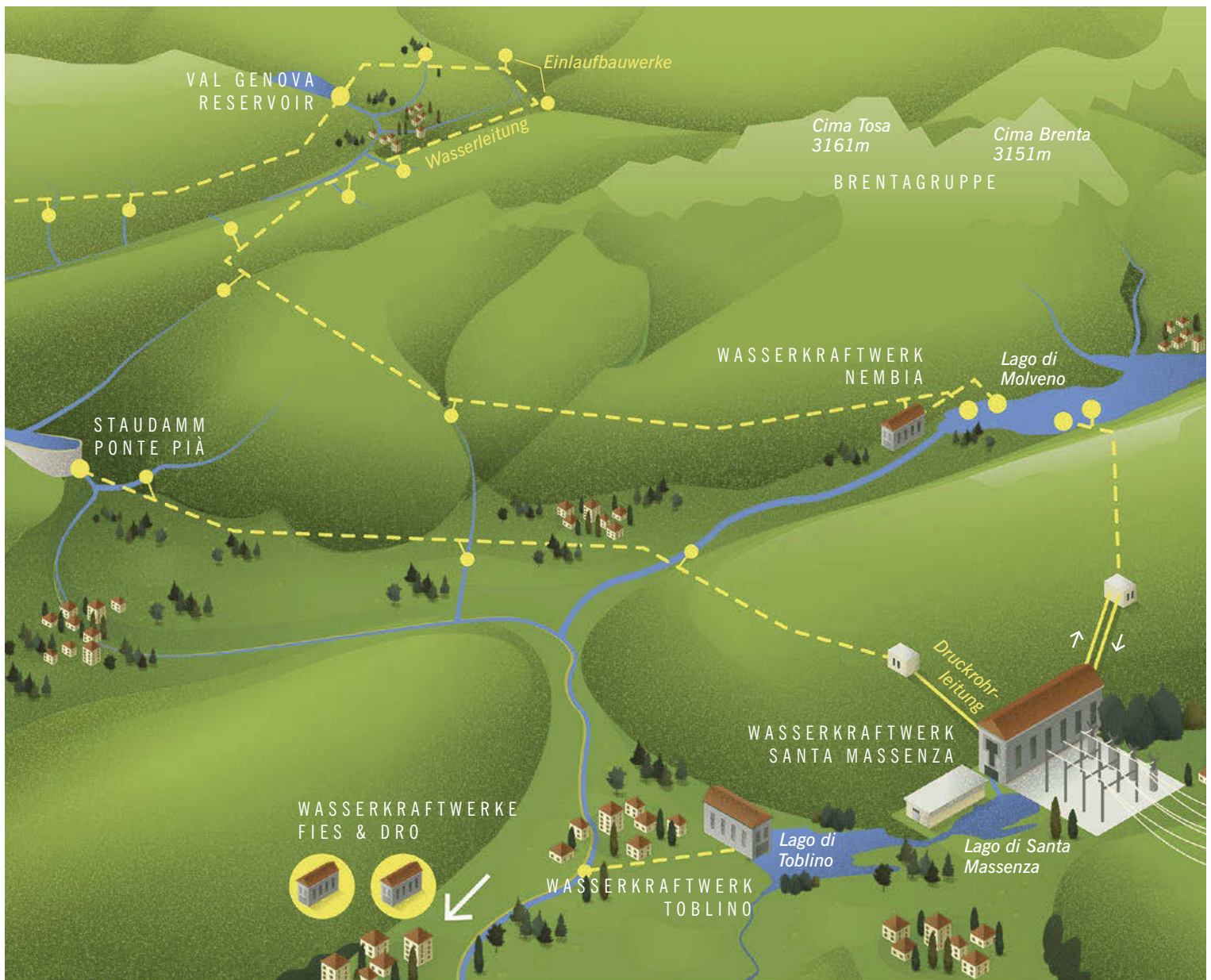
Arbeiter aus ganz Italien waren damals in die Berge gekommen, stolz, bei der Verwirklichung eines Jahrhundertbauwerks dabei zu sein. Es wurde geschuftet, ge-

sprengt und gebohrt, bis die Gesichter schwarz waren vor Schlamm und Staub. Die Männer stießen einen Hunderte Meter langen Tunnel in den Berg, droschen ein viele Kilometer langes Stollensystem ins Massiv. Sie pumpen Seen leer und verlegten Druckrohrleitungen durchs Gestein, die Höhenunterschiede von 580 Metern überwinden und durch die mit gewaltigem Druck 84 Kubikmeter Wasser pro Sekunde rauschen. Eine Wucht, die 840 000 voll aufgedrehten Wasserhähnen entspricht.

Die *minatori* rackerten so lange, bis das Wasser am Ende durch 40 Kilometer lange Stollen schoss und ein einzigartiges Netzwerk der hydrodynamischen Stromversorgung entstanden war. Das Ergebnis dieser ungeheuren Anstrengung ist jenes Bauwerk, vor dem Herr Rossi nun steht und von dem er sagt: »Das Kraftwerk von Santa Massenza war 1955 das leistungsstärkste ganz Europas, ein Meisterwerk technischer Architektur.«

Herr Rossi kennt sich hervorragend aus mit dem Bau, mit dem Wasser, mit den Bergen. Vor 20 Jahren kam er aus der Schweiz ins Trentino und blieb aus blanker Begeisterung. Und daran ist auch das Wasserkraftwerk schuld, dessen eindruckliche Spezifikationen er als überzeugter Fremdenführer auswendig kennt. »Wissen Sie, was es brauchte, um das hier zu errichten?« Rossi schaut energisch. »Es brauchte damals 15 verschiedene Unternehmen, 8000 Arbeiter aus ganz Italien und zusammen genommen mehr als eine Million Arbeitstage.«





Der 49-Jährige tritt vor ein Portal am Berg. Heller Steinbau vor feinem Kopfsteinpflaster, zwei haushohe Türen mit kleinen Glasfenstern. Es ist der Eingang zum eigentlichen Kraftwerk, dessen Herz sich tief im Berg versteckt. Ein langer Tunnel führt ins Innere, an den Wänden hängen Fotos, es laufen Filme, die den Bau der kolossalen Anlage dokumentieren. Besucher dürfen staunen – und sollen be-

Mehr als 400 Meter führt  
der Tunnel in den Berg,  
bis man die Kathedrale des  
Kraftwerks erreicht:  
den Maschinenraum

greifen, welche Mühen nötig waren, damit der Strom heute so selbstverständlich aus der Steckdose kommt. Mehr als 400 Meter sind es bis zur Kaverne, geradewegs ins Massiv des Monte Gazza hinein. Eine Tür, noch eine. Dann betritt man die Kathedrale der Trentiner Energiegewinnung: den Maschinenraum von Santa Massenza.

»Treten Sie näher«, sagt Herr Rossi. »Dies ist die Grande Opera, der Stolz des Trentino.« Genauer gesagt: Ein 150000 Kubikmeter großer Hohlraum im nackten Gestein, eine Art länglicher Dom, in dem 16 Turbinen ihre Arbeit verrichten. Gurgelndes Wasser ist zu hören, das metallische Surren der Generatoren. Es ist nasskalt im Berg, Lichtstrahler bescheinen die gewaltige Anlage: blaue und gelbe Stahlgehäuse, die auf massiven Fundamenten verschraubt sind. In ihrem Innern drehen sich die Schaufeln, auf die das über Ventile freigegebene Wasser mit Macht hereinbricht, nachdem es Hunderte Meter fast lotrecht durch die Fallrohre gestürzt ist – mitten durch den Berg.

Die Turbinen wandeln die kinetische Energie des herabströmenden Wassers anschließend in mechanische





## Der Kreislauf der Wasserkraft

Das Wasserkraftwerk von Santa Massenza ist das imposanteste in einem Netzwerk von Kraftwerken, das die natürlichen Begebenheiten des Trentino ausnutzt. Der Weg des Wassers beginnt an den Nebenflüssen der Sarca, wo mehr als ein Dutzend Einlaufbauwerke es in das Reservoir im Val Genova bringen. Von dort fließt es durch 40 Kilometer lange Tunnel bis zum Nembia-Kraftwerk und zum Lago di Molveno. Letzterer bildet zusammen mit dem Stausee Lago Ponte Pià, der wiederum von der Sarca gespeist wird, die beiden Zuflüsse des Santa-Massenza-Kraftwerks. Als Absicherung pumpt das Kraftwerk in Zeiten niedriger Energienachfrage aber auch Wasser aus dem Lago di Santa Massenza in den höher gelegenen Lago di Molveno, um im Ernstfall auf das Reservoir zugreifen zu können. Vom Lago di Santa Massenza fließt das Wasser dann durch ein Netzwerk hydraulischer Pumpen weiter zu den Wasserkraftwerken Toblino und Fies, bevor es in den Gardasee mündet. Sowohl im Kraftwerk von Santa Massenza als auch von Riva del Garda werden Führungen angeboten.

[www.hydrotourdolomiti.it](http://www.hydrotourdolomiti.it)

Energie um: mittels Rotation, Reibung, kapitaler Magnetspulen und Generatoren. Das Kraftwerk funktioniert, vereinfacht ausgedrückt, wie ein Dynamo am Fahrrad – nur dass hier die Wassermassen die drehende Kraft sind und die Generatoren riesig groß. Und so wird aus dem Wasser schließlich jenes unsichtbare, aber kostbare Gut, ohne das die Welt im Dunkeln stehen würde: Strom.

An die 70 Wasserkraftwerke verrichten im Trentino ihren Dienst, doch keines ist so ein bautechnisches Bravourstück wie das Pumpspeicherkraftwerk von Santa Massenza. Oben am Berg wurden dafür zunächst zwei Gewässer angezapft: der Lago di Molveno in 823 und der Stausee von Ponte Pià in 463 Metern über dem Meer. Herr Rossi erklärt das so: »Die beiden Seen sind wie große Badewannen, nun brauchte man allerdings noch einen Abfluss.«

Also bohrte man große Löcher in die Böden der hoch liegenden Gewässer. Es wurden Drehventile installiert, Druckleitungen und monströse Pumpen angeschlossen. Sie befördern das Wasser vom Reservoir im Tal, dem Santa-Massenza-See, nach oben, damit es nach Bedarf

wieder nach unten schießen kann. Einfach gesagt: eine Achterbahn fürs Wasser, das hier mit 80 Prozent Neigung über eine enorme Fallhöhe kracht und bei jeder Runde jede Menge an Energie in sich trägt.

Heute läuft das imposante Kraftwerk vollautomatisch. Eine computergesteuerte Anlage, die lediglich der Wartung bedarf. Doch auf Santa Massenza und die vielen Schwesteranlagen ist das Trentino nicht nur stolz: Es profitiert von ihnen. Während der Rest Italiens bis zu 75 Prozent seines Stroms teuer einkauft, kann das Trentino oft bis zu 25 Prozent Überschuss vorweisen. Die Jahre der Planung und Plackerei haben der Provinz eine so effiziente wie elegante Lösung beschert – 90 Prozent der potenziellen Energie des Wassers werden hier zu Strom umgewandelt.

Die physikalischen Prinzipien, die das alles ermöglichen, seien am Ende doch ganz einfach, sagt Herr Rossi noch, als er schon wieder am Seeufer steht und zum Monte Gazza hochschaut. »Man nehme die Gravitation und den Magnetismus, den Rest erledigt das Wasser.« Tja, und dann brauche man eigentlich nur noch eines: schöne, steile Berge. ■



Kunst an der Fassade: Der Eingang der Cappelleria wird gerahmt von zwei Skulpturen des Futuristen Fortunato Depero

# LÄDEN IN BESTER LAGE

In den Gassen von Roveretos Altstadt gibt es sie noch: die alteingesessenen Geschäfte, seit Generationen in Familienbesitz, geführt mit viel Erfindergeist und noch mehr Leidenschaft

TEXT ANKE DÖRRZAPF FOTOS STEFANO SCATÀ





Chefin Sonia Monti  
an der fast 200 Jahre  
alten Holztheke  
ihres Hutladens

## FEINE KOPFSACHE

*Seit 1823 in Bestform: die Hüte der Cappelleria Bacca*

Schon der Eingang hat Stil: Zwei Skulpturen von Frauen in griechisch anmutenden Kleidern säumen die Pforte der Cappelleria Bacca. Geschaffen hat sie der berühmte Futurist Fortunato Depero. Er lebte Anfang des 20. Jahrhunderts in Rovereto, seine Werke sind heute in einem Museum ein paar Straßen weiter zu sehen. Und eben an diesem Portal: Depero gestaltete die Damen für den befreundeten Ladenbesitzer – da war das Hutgeschäft schon fast hundert Jahre alt.

Giovanni Bacca eröffnete seine Cappelleria Bacca 1823, heute wird das Geschäft von Sonia Monti geleitet, der Ehefrau eines Nachfahren des Gründers. »Mein Schwiegervater konnte aus Altersgründen nicht mehr weitermachen«, sagt Sonia Monti. Also übernahm sie den Laden und setzt dabei auf hervorragenden Service. Seit vielen Jahren berät sie ihre Kunden, weiß genau, welche Hutform mit dem jeweiligen Gesicht harmonisiert. »Ein Hut muss passen. Da

macht ein halber Zentimeter viel aus.« Sie nimmt einen breiten Metallring von der Theke, ein Instrument, um die Größe des Kopfes zu messen. Es ist aus dem 19. Jahrhundert und funktioniert noch immer.

Derzeit kommt es Sonia Monti zugute, dass Hüte wieder modern sind. »Viele Kunden sind genervt von den immer gleichen Modeketten«, sagt sie. »Sie wollen etwas Originelles.« Deswegen sucht die Chefin bei kleinen Produzenten Stoffe und Form aus und lässt die Hüte nach eigenen Entwürfen fertigen. Dazwischen verkauft sie Klassiker wie den Stetson, aber auch Handschuhe und Mützen für den Winter. Alles präsentiert sie rund um die historische Holztheke oder in den knapp 200 Jahre alten Regalen. Denn die Einrichtung ist noch fast die gleiche wie damals, als die Herren und Damen stets mit Hut durch Roveretos Gassen flanierten – vorbei an Deperos Skulpturen vor der Cappelleria.

**Cappelleria Bacca** Via Rialto 39  
[www.cappelleriabacca.it](http://www.cappelleriabacca.it)



Das Messinstrument  
der Hutmacherin: Mit  
diesem Metallring erfasst  
Sonia Monti die Größe  
der Köpfe ihrer Kunden



Der Schinken hängt von der Decke, der Käse stapelt sich schon neben der Theke – der Feinkostladen Finarolli ist bis obenhin voll mit Spezialitäten



# SCHINKEN, KÄSE, GUTE LAUNE

*Alimentari Finarolli ist Roveretos bestes Delikatessengeschäft*



Ein Käse so groß wie ein Kürbis: Der Provolone Recco passt definitiv nicht in die Vitrine

**T**ortellini mit Kürbisfüllung und Wildschweinwürste liegen in der Theke. An der Decke hängen Prosciutto-Keulen. Dahinter stehen Regale mit riesigen Stücken Re-Alto-Käse. Der Duft von Bergkäse und luftgetrockneter Salami erfüllt die Specialità Alimentari Finarolli. Ein Paradies für Feinschmecker.

»Buonasera, signora. Wie geht es Ihnen heute?«, tönt Paolo Gilberti, als eine Kundin eintritt. Mit dieser Stimme, so tief und laut wie die eines Bären, könnte Paolo auch wunderbar auf Marktplätzen auftreten. Doch er arbeitet in dem Feinkostladen, der in Rovereto zu einer Institution geworden ist. »Das Geschäft selbst gibt es schon seit 1946«, erklärt Gilberti. Angefangen hat er unter dem zweiten Besitzer Carlo Finarolli. Aber als der 1984 aufhörte, übernahm Gilberti zusammen mit seinem Compagnon Giovanni Dapor den Feinkostladen – und wurde selbst zum Chef.

Die Einrichtung mit den dunklen Holzregalen ist aber weitestgehend

dieselbe geblieben wie damals schon zur Eröffnung in den vierziger Jahren. »Wir haben nicht viel verändert, höchstens verbessert«, sagt Paolo und grinst.

80 Prozent seiner Käsesorten, Antipasti, Würste und Schinken bezieht Gilberti von kleinen Herstellern. Darunter sind viele Spezialitäten aus der Umgebung, wie der Trentingrana, ein Parmesan aus dem Trentino. »Der wird aus der Milch von Kühen hergestellt, die nur Heu fressen, das über tausend Meter Höhe wächst. Das ist ein Gras voller Blumen und Kräuter. Und das schmeckst du auch«, preist Gilberti den Käse an. »Die Canederli machen wir selbst aus Schinken, Brot, Milch und Parmigiano«, sagt er und zeigt auf die typischen Trentiner Speckknödel. »Bei uns bekommen die Kunden eben das, was sie in den Supermärkten nicht finden«, sagt der Chef voller Stolz, und seine kräftige tiefe Stimme tönt dabei hinaus bis in die Gasse.

**Specialità Alimentari Finarolli Via Mercerie 7/9**



Kurze Pause: Giovanni  
Dapor isst vor der Tür ein  
Panino, während Kollege Paolo  
Gilberti einen Käse bringt

*Specialità*

# *Alimentari*

*di Paolo e Gianni*

9





# Lazzeri

32

Bottega Storica  
Trentina

Prall gefüllt bis vor die Tür:  
das Haushaltswarengeschäft  
von Paola Lazzeri





Der Ruhestand kann warten: Auch mit über 70 Jahren steht Paola Lazzeri noch jeden Tag in ihrem Laden

## PAOLAS WUNDERKAMMER

*Lazzeri bietet alles für den Haushalt. Auch das, was sonst niemand hat*

Nebenan hat ein Bio-Bistro aufgemacht, das vegane und glutenfreie Tagesmenüs anbietet und kräftig Likes auf Facebook sammelt. Das Lazzeri ein paar Schritte weiter wirkt dagegen wie aus einer anderen Zeit: Es hat weder eine Homepage noch beschäftigt sich die Besitzerin mit sozialen Netzwerken. Hier gibt es handbetriebene Apfelschälmaschinen, Milchkannen, Kerzenlöscher aus Messing und gerillte Holzschaufeln zum Ernten von Blaubeeren – Haushaltsgeräte, die in normalen Kaufhäusern kaum noch zu finden sind. Das Sortiment füllt den Laden bis auf den letzten Quadratzentimeter.

Hinter die Theke des Geschäfts passt gerade noch Paola Lazzeri. Sie hat das Geschäft vor langer Zeit von ihrem Vater übernommen. »Das war 1976«, erinnert sie sich. »Mein Vater handelte mit Elektroartikeln. Das konnte ich nicht. Das waren andere Zeiten! Eine Frau, die elektrisches Zubehör an Arbeiter verkauft – das hätte damals niemals funktioniert!«

Also hat sie das Lazzeri in ein Geschäft für Haushaltsartikel verwandelt. Heute ist Paola Lazzeri über 70 Jahre alt und steht noch immer fast jeden Nachmittag im Laden. Von der Decke baumeln Hunderte Ausstechformen für Schmetterlings-, Flugzeug- oder Fledermaus-Plätzchen. Daneben hängen Formen für Ravioli, in klein, groß, eckig und rund. Was ist der älteste Haushaltsartikel in ihrem Sortiment? »Ich«, sagt die Signora und grinst. Sie weiß in ihrem übervollen Laden ganz genau, wo sie was findet. »Ich suche einen handbetriebenen Milchaufschäumer«, sagt eine Kundin. »Aber einen mit Behälter unten dran. Ich weiß gar nicht, wie man den nennt.«

»Kein Problem, das habe ich da«, sagt Signora Lazzeri, greift zielsicher in ein Regal hinter der Theke – und zieht gleich drei verschiedene Modelle von Milchaufschäumern heraus. Irgendwo aus einem Versteck zwischen Eierschneidern und Schneebeesen in ihrer kleinen Wunderkammer.

Lazzeri Via Rialto 32



Lieber rund oder lieber rechteckig? Ravioliformen gibt's bei Lazzeri für jeden Geschmack



Wacholderbeeren, Schellack, Apfelkekse: In den Schränken und Schubladen lagern die verschiedensten Schätze



# SELTENE KRÄUTER IM PALAZZO

*Die Drogheria Micheli setzt auf Heilkräfte und guten Geschmack*



Getrocknete Lindenblüten sind nur eines der vielen pflanzlichen Produkte der Drogheria Micheli

**K**ultur und Geschäft. Das sind zwei wichtige Pfeiler Roveretos. Der Palazzo Todeschi-Micheli vereint beides: Links oben in einem Saal gab Mozart 1769 ein Konzert – eine Tafel erinnert heute noch daran. Und rechts im Erdgeschoss befindet sich die Drogheria Micheli, eine Institution in Rovereto.

Die Geschichte der Drogerie begann 1785, als Giuseppe Antonio Masotti die Einwohner des Ortes hier mit Aquavit und Likören versorgte. Betritt man das Geschäft heute, stehen seine Nachfahren Claudio und Gianna Micheli vor den Schubladen, füllen Wacholderbeeren oder Schellack in kleine Säckchen, verkaufen Apfelkekse oder Heidelbeersirup aus dem Trentino.

»Wenn man nicht weiß, wo man etwas bekommt, geht man eben zu Micheli«, sagt Andrea, ihr Sohn. Er ist 30 Jahre alt, trägt Jeans, Turnschuhe, Ziegenbärtchen, etwas längere Haare, wirkt wie ein Student, der sich hierher verlaufen hat. Dabei hilft er als jünger

ter Nachkomme maßgeblich dabei, die Drogerie in die Zukunft zu führen.

Wie viele kleine Geschäfte setzt Familie Micheli auf Nischenprodukte von Herstellern aus der Umgebung – Kräuter von hoher Qualität, Bonbons, die hier sogar stückweise über den Tresen gehen. Neben gutem Grappa aus dem Trentino kann man bei Micheli auch spannende Weine erstein. Im Gewölbe unter der Drogerie lagern Hunderte Flaschen kleiner Weingüter. Claudio und Andrea Micheli holen sie auf Nachfrage der Kunden gerne hoch. Vater und Sohn ließen sich extra zu Sommeliers ausbilden – auch um den Brennereibrauch der Vorfahren zu erweitern. Zusätzlich hat sich Andrea noch auf Bier von kleinen italienischen Brauereien spezialisiert. So führt jede Generation nicht nur die Tradition der Familie auch Jahrhunderte später noch fort, sondern erweitert das Sortiment um eine ganz eigene Note.

**Drogheria Giuseppe Micheli** Via Mercerie 16/20, [www.drogheriamicheli.it](http://www.drogheriamicheli.it)



# MICHELI

18



Ihr Geschäft ist seit mehr als  
200 Jahren in Familien-  
besitz: Claudio Micheli und  
sein Sohn Andrea



Die Manufaktur ist in einem modernen Bau zu Hause – nur die Sechziger-Jahre-Kasse kommt noch zu besonderen Anlässen aus dem Hinterzimmer



# VERRÜCKT NACH SCHOKOLADE

*Aus dem Hause Exquisita kommen Pralinen, die süchtig machen*



Zu seinen Pralinen trinkt der Chef gerne einen guten Wein: Exquisita-Gründer Walter Tomio

**A**ngefangen hat alles mit einem Schokoladenraub. »Schon als Kind habe ich heimlich die Schokolade im Laden meines Vaters stibitzt«, beichtet Walter Tomio. »Ich bin verrückt nach Schokolade.«

Diese Leidenschaft hat er nie mehr abgelegt. Längst hat er den Laden übernommen, den sein Großvater Arturo 1920 in der Altstadt gründete. Damals war er noch eine Drogerie. Nach dem Zweiten Weltkrieg verwandelte sie Tomios Vater in ein Geschäft für Bonbons und andere Süßigkeiten und zog in einen moderneren Bau. Walter Tomio selbst hat den Laden abermals umgekrempelt. »Man muss sich von anderen unterscheiden oder man geht zugrunde«, erklärt er. Also hat er aus dem Süßigkeitengeschäft eine edle Schokoladenmanufaktur gemacht.

»Wir sind schon alle ein wenig verrückt«, grinst er, bevor er bis ins Detail erzählt, wie er die Spezialpralinen für Roveretos Kulturkomplex MART kredenzt hat. Wochenlang brütete er mit Tochter Chiara und Sohn Davide

über neuen Ideen: Ob Orange mit Sezuanpfeffer harmoniert? Oft sieht man ihn mit einem Topf durch das Geschäft laufen, darin probiert er neue Geschmäcker aus. Seine schon fertige Nuss-Nougat-Creme stellt er etwa mit Bitterschokolade und Haselnüssen aus dem Piemont her. Sie kommt ohne Palmöl oder zugefügte Aromen aus. Mit ihr beliefert er sogar zwei italienische Sterne-Restaurants. In der Weihnachtszeit verschickt er den Panettone, den typisch italienischen Weihnachtskuchen, über seinen Onlineshop sogar bis nach Australien.

Noch studieren Tomios Kinder an der Universität, die kleine Tochter Giada geht zur Schule. Ob sie später mal das Familiengeschäft übernehmen? »Hauptsache, meine Kinder machen das, was sie tun, mit Leidenschaft. So wie ich«, sagt Walter Tomio, um dann schnell von der nächsten Praline zu schwärmen: »Merkst du, wie das langsam im Mund explodiert?« ■

**Exquisita** Via Felice e Gregorio Fontana 10  
www.exquisita.it





Kleine Bar mit großem Publikum:  
Vor dem »Stappomatto« steht die  
Kundschaft sogar auf der Straße

## Jeden Abend ein Konzert

Mit 40 000 Einwohnern ist Rovereto die zweitgrößte Stadt im Trentino – und hat neben guten Geschäften einiges zu bieten: renommierte Kunstmuseen, gute Küche und eine Glocke mit Geschichte

### SEHENSWERT

#### Museum für moderne und zeitgenössische Kunst

Der von Stararchitekt Mario Botta entworfene und 2002 eröffnete Hauptsitz des MART ist das unangefochtene Aushängeschild Roveretos. Zu dem Kulturkomplex gehören aber auch die Standorte »Casa d'Arte Futurista Depero« und »Galeria Civica« (mehr Infos zum MART auf S. 132).

Corso Bettini 43, [www.mart.trento.it](http://www.mart.trento.it)

#### Kirche San Marco

Die orange leuchtende Fassade mit dem Markuslöwen wirkt schon von außen riesig. Geht man aber hinein, scheint die Chiesa di San Marco mit ihren drei Kapellen noch größer. Und prächtiger: Marmorne Altäre, goldüberzogener Stuck und Fresken von Luigi Cavenaghi schmücken die Kirche. Ein herrlicher Rückzugsort mitten in der Stadt. Der Markuslöwe ziert sie übrigens nicht ohne Grund: Er ist das Wappentier der Dogen von Venedig, denen Rovereto während des Baus im 15. Jahrhundert unterstand. **Piazza di San Marco**

#### Kaffeerösterei Bontadi

Die 1790 gegründete Rösterei ist die älteste Italiens – seit 2016 hat sie neben den Produktionshallen in der Altstadt auch ein kleines Museum. Gezeigt werden rund 300 Ausstellungsstücke, darunter Kaffee- und Espresso-maschinen so groß wie Kühlschränke, alle wundervoll geformt. Für Kaffee-liebhaber ein Muss, für alle anderen ein netter kostenloser Zwischenstopp während des Stadtbummels.

Vicolo del Messaggero 10  
[www.bontadi.it/de/das-cobo-museum](http://www.bontadi.it/de/das-cobo-museum)

#### Friedensglocke

Bereits 1925, sechs Jahre nach Ende des Ersten Weltkriegs, wurde die erste Friedensglocke in Rovereto aufgestellt, ihr Läuten sollte dem Gedenken der Soldaten aller einst im Trentino kämpfenden Nationen dienen. Die heutige Version stammt von 1960 und steht auf dem Hügel von Miravalle südlich der Altstadt. Zum Sonnenuntergang läutet sie jeden Abend hundert Mal zur Stadt hinunter, neben der Glocke stehen Tribünen, von denen

aus man das Schauspiel verfolgen kann. Dazu gibt es eine kleine Ausstellung.

Colle di Miravalle  
[www.fondazioneoperacampana.it](http://www.fondazioneoperacampana.it)

### ESSEN UND TRINKEN

#### Ristorante La Terrazza sul Leno

Der Eingang ist unscheinbar, das Highlight des Restaurants liegt aber ohnehin auf der anderen Seite: eine hübsche Terrasse am Ufer des Leno. Aber auch bei schlechtem Wetter ist das Lokal eine gute Wahl. Das Interieur ist zwar schlicht, dafür ist der Service herzlich und die Pasta ein Traum. Besonders die mit Büffelmozzarella. **Via Setaioli 2A, [www.laterrazzasulлено.it](http://www.laterrazzasulлено.it)**

#### Stappomatto

»We do not have Wifi«, steht gleich neben dem Eingang, »talk to each other.« So soll es sein in einer guten Bar. Fast jede Ecke ist hier mit Schildern und Sprüchen dekoriert. Und Biere gibt es in jeder Menge Varianten, darunter viele Sorten Craft-Beer – wie etwa das fruchtige »Giant Guerrilla« mit Pfirsich, Mango und Ananas, dazu gibt es Snacks.

Corso Bettini 56A  
[www.facebook.com/stappomatto](http://www.facebook.com/stappomatto)

#### Osteria del Pettiroso

Das 2001 eröffnete Wirtshaus »Rotkehlchen«, wie sein Name übersetzt lautet, besteht eigentlich aus zwei Lokalen: einer Weinbar im oberen Stock mit einer großen Auswahl feiner Tropfen, von denen rund 30 täglich auch im Glas serviert werden. Und einem Restaurant im Keller, in dem viele Trentiner Gerichte auf den Tisch kommen. Die Gänsekeule mit Polenta etwa ist hervorragend.

Corso Bettini 24, [www.osteriadelpettiroso.it](http://www.osteriadelpettiroso.it)

### ÜBER NACHT

#### Casa del Pittore

Am Hang über der Festung liegt diese kleine Unterkunft, nur fünf Minuten Fußweg von der Altstadt entfernt. Familie Forrer vermietet 13 liebevoll eingerichtete, herrlich lichtdurchflutete Zimmer, dazu gibt es ein großes Frühstücksbüfett sowie eine Sauna und einen Whirlpool – perfekt zur Entspannung nach dem Streifzug durch die Stadt.

Via Acquedotto 8, [www.casadelpittore.it](http://www.casadelpittore.it)



# DIE GLORREICHEN

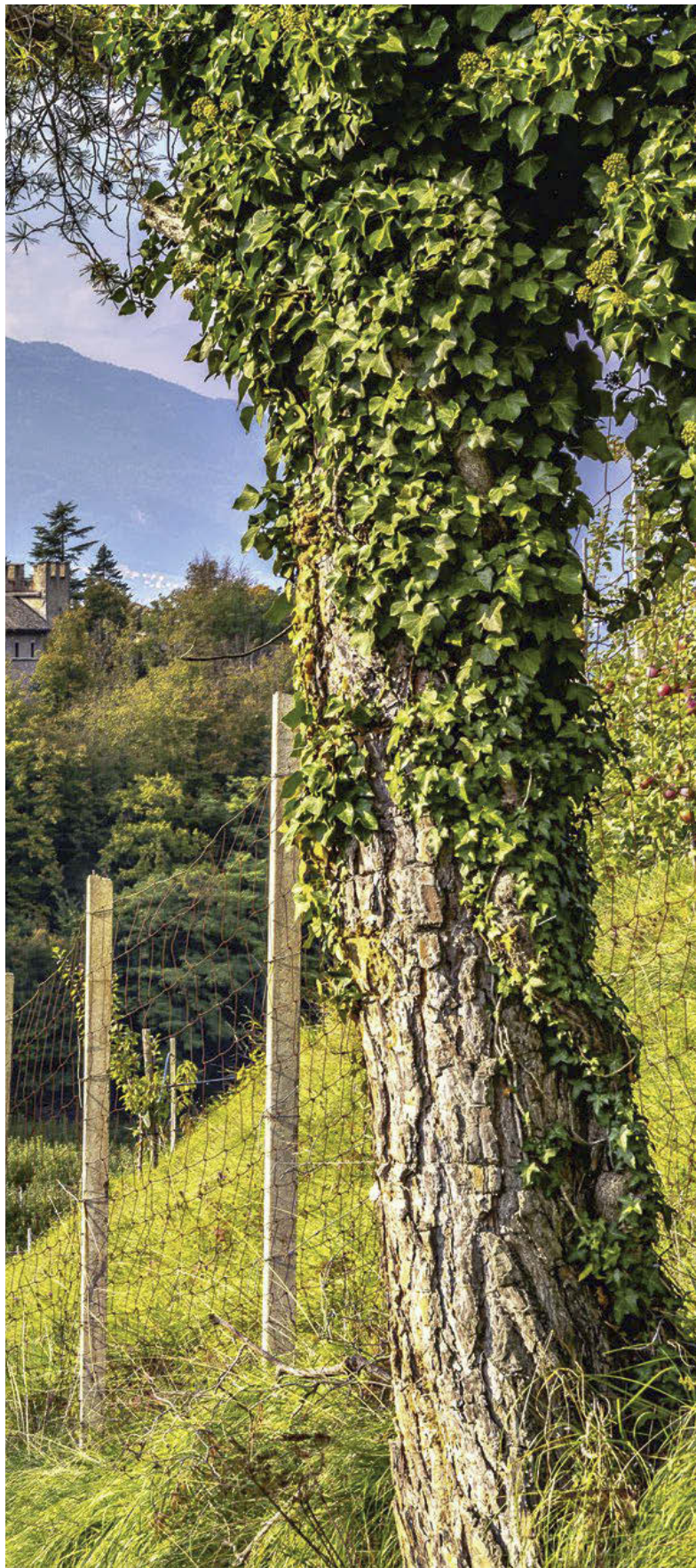


Hohe Mauern, Türme  
und eine Zugbrücke sollten  
das Castel Thun einst  
vor Feinden schützen. Heute  
wirkt der Weg, der hoch  
zum Palazzo Signorile führt,  
umso friedlicher



# SIEBEN

TEXT MARLENE LOBIS



Sie sind erhaben, trutzig, wunderschön: Mehr als 200 Burgen und Schlösser zählt das Trentino. Im Mittelalter waren sie nicht nur Bollwerke gegen Feinde von außen, sondern auch Statussymbole für Macht und Einfluss der Grafen und Fürstbischöfe

## 1. CASTEL THUN

Die Familie hat einen Namen wie Donnerhall. Über acht Jahrhunderte haben die Thuns die Geschichte des Trentino mitbestimmt. Übertragen auf die Verhältnisse des Mittelalters waren die Herren Thun echte Self-made-Talente, über ihren Grundbesitz und eine geschickte Heiratspolitik arbeiteten sie sich hoch zu den wichtigsten politischen Akteuren der Region. Ihre Burg in der Nähe des Dorfes Vigo di Ton diente seit Mitte des 13. Jahrhunderts als Sitz des Grafen von Thun. Über eine Zugbrücke und durch das Spanische Tor gelangt man in den Innenhof, an dem sich der Palazzo Signorile erhebt. Wer dort hineingeht, sieht die Ahnengalerie derer von Thun und herrschaftliche Säle mit einer beeindruckenden Menge an Kachelöfen. Ein besonderes Highlight ist das mit Zirbelholz getäfelte Bischofszimmer aus dem 16. Jahrhundert. Lange lebte tatsächlich noch ein Thun auf der Burg, Zdenko Franz Thun Hohenstein starb 1982. Die Provinz erwarb seinen Nachlass, darunter eine kostbare Bibliothek und eine große Kunstsammlung. Weil kaum eine Region im Trentino so reich an Schlössern ist wie das Val di Non und das Val di Sole, kann man hier von April bis September jeden Samstag sogar mit der Schmalspurbahn auf Burgentour gehen. Eine Panoramafahrt führt zu den Schlössern Thun, Valer, Caldes und San Michele.

Vigo di Ton, Ende März bis Nov. Di-So, sonst nur Sa und So geöffnet, [www.castelthun.com](http://www.castelthun.com), [www.iltreninodeicastelli.it](http://www.iltreninodeicastelli.it)

## 2. CASTELLO DEL BUONCONSIGLIO

Im Norden der Altstadt von Trento erhebt sich die berühmteste aller Trentiner Burgen: Castello del Buonconsiglio. Die »Burg des guten Rats« ist eine eindrucksvolle Mischung aus Wehrburg und Prunkschloss. Ab Mitte des 13. Jahrhunderts war



sie die Residenz der mächtigen Fürstbischöfe von Trento, heute ist sie der Sitz des kunsthistorischen Landesmuseums. Die Kernburg, Castelvechio, entstand um 1240 für militärische Zwecke. Der nebenan liegende, prächtig ausgestattete Magno Palazzo wurde ab 1528 im Renaissancestil errichtet – Fürstbischof Bernhard von Cles war Mäzen vieler Künstler und wollte so mit den königlichen Höfen konkurrieren. Einer der Höhepunkte des Schlossbesuchs ist der »Adlerturm«: Der Freskenzyklus »Ciclo dei Mesi« gilt als Meisterwerk gotischer Wandmalerei, die »Monatsbilder« zeigen Darstellungen der höfischen Gesellschaft und der Arbeit der Bauern im Jahresverlauf. Besucher bekommen im 45-Minuten-Takt Zugang zu den Bildern, ein Audioguide erklärt die einzelnen Motive. Trento, Via Bernardo Clesio 5, [www.buonconsiglio.it](http://www.buonconsiglio.it)

### 3. CASTEL TOBLINO

Viele Mythen ranken sich um Schloss Toblino: Auf dieser Felszunge im Toblino-See sollen etwa Feen gelebt haben. Die berühmteste aller Legenden aber ist jene, wonach sich Fürstbischof Carlo Emanuele Madruzzo und seine Geliebte Claudia Particella in dieser romantisch gelegenen Festung trafen. Sicher ist: Schloss Toblino war lange die bevorzugte Ferienresidenz der Fürstbischöfe von Trento und ihrer illustren Gäste, nachdem es Anfang des 16. Jahrhunderts zum Renaissanceschloss umgestaltet wurde. Große Künstler waren damals am Werk, teils dieselben, die auch den Magno Palazzo des Castello del Buonconsiglio ausschmückten. Von der mittelalterlichen Burg ist noch der zylindrische Turm erhalten, heute beherbergt das Schloss ein elegantes Restaurant. Den besten Foto-Spot für die perfekte Sicht aufs Schloss findet man am Holzsteg entlang des Seeufers. Madruzzo, 17 km westlich von Trento, [www.casteltoblino.com](http://www.casteltoblino.com)

### 4. CASTELLO DI SABBIONARA

Avio hat eine der ältesten Festungen der Region: Schon seit dem 11. Jahrhundert überblickt der trutzige Wehrturm am Hang des Monte Vignola das Vallagarina- und Etschtal. Die Grafen von Castelbarco erweiterten die Burganlage im südlichsten Zipfel des Trentino im 13. Jahrhundert, immer wieder wechselten danach die Herren im Kastell, von den Venezianern über die Habsburger bis zu den Grafen von Arco. Schließlich ging die Burg 1977 an den italienischen Umweltdachverband FAI, der sie sorgfältig restaurieren ließ. Die einstige Pracht lässt sich bei einem Besuch auch heute noch erahnen, beeindruckend sind die Kampfdarstellungen im Wachhaus und die »Camera dell'Amore« im obersten Stock des Bergfrieds, hier zeigen Fragmente von Fresken aus dem 14. Jahrhundert höfische Liebeszenen.

Sabbionara/Avio, 40 km südlich von Trento

### 5. CASTEL PERGINE

Schlafen wie ein König, das versprechen viele Hotels ihren Gästen – aber schlafen wie ein Kaiser, das ist noch einmal eine ganz andere Liga. In der mittelalterlichen Burg im Valsugana-Tal ist genau das möglich: Schon Maximilian I., ab 1508 Kaiser des Heiligen Römischen Reiches, übernachtete während seiner Regentschaft mehrmals in dieser Festung, damals war das Castel Pergine noch im Besitz der Habsburger. Heute dürfen sich Gäste in der zum Hotel umgewandelten Burg selbst wie Hochadel fühlen – in einer der drei Turmsuiten zum Beispiel oder in den antik möblierten Zimmern, die zum Teil noch aussehen wie vor mehr als hundert Jahren. Nur um das Kaminzimmer im zweiten Stock sollte man nachts vielleicht einen Umweg machen: Der Legende nach spukt dort der Geist einer Frau. Aber was will man von einem echten Schloss auch anderes erwarten?

Pergine, Via al Castello 10, [www.castelpergine.it](http://www.castelpergine.it)

### 6. CASTEL BESENO & CASTEL PIETRA

Doppelt hält besser: Auf einem Hügel nördlich von Rovereto thront das wuchtige Castel Beseno – gemeinsam mit dem darunterliegenden Castel Pietra war es jahrhundertlang ein wichtiger Verteidigungsposten an der Grenze zwischen Tirol und Venedig. Bis 1972 war Beseno noch im Besitz der Tiroler Adelsfamilie Trapp, heute widmet sich hier eine Ausstellung der Schlacht von Calliano, bei der 1487 die Tiroler unter Herzog Siegmund den Krieg für sich entschieden. In der Rüstkammer dürfen Besucher Helme und Panzer anprobieren. Die kleinere Burg Pietra kann nach Anmeldung ebenfalls besichtigt werden. Sehr schön ist eine Führung mit anschließender Verkostung des Schlossweins.

Castel Beseno Besenello, [www.buonconsiglio.it](http://www.buonconsiglio.it)

Castel Pietra Calliano, Via Castelpietra 1  
[www.castelpietra.info](http://www.castelpietra.info)

### 7. CASTELLO DI ARCO

Ein Würfelspiel, Dame oder eine Partie Schach? Am Hof der einflussreichen Grafen von Arco waren diese Vergnügungen sehr beliebt – das beweisen die Fresken aus dem 14. Jahrhundert, die noch heute im sogenannten »Spielzimmer« zu bestaunen sind. Die Burg Arco auf dem Felsporn über dem Sarcatal gilt als Ikone am nördlichen Gardasee. Erstmals genannt wird sie im 12. Jahrhundert, die Grafen verließen sie 1703 nach einer heftigen Bombardierung im Zuge des Spanischen Erbfolgekriegs. Auch als Ruine inspirierte die Burg noch viele Künstler, besonders als Arco um 1900 zum Nobelkurort wurde. Dürer malte bereits 1495 ein Aquarell, das heute im Louvre hängt. Von Arco geht es zu Fuß etwa 20 Minuten relativ steil hinauf zur Burg. Nicht verpassen: das Felsengefängnis.

Arco, 5 km nördlich des Gardasees





Das Castello di Sabbionara (links) liegt am Hang des Monte Vignola ganz im Süden des Trentino. Von hier hat man einen großartigen Blick auf das Vallagarina- und Etschtal

Schon die Lage ist legendär: Um das Castel Toblino auf einer Felszunge im gleichnamigen See ranken sich viele Mythen



Festung der Fürstbischöfe: Der älteste Teil des Castello del Buonconsiglio erstreckt sich um den Wehrturm, der Magno Palazzo ist wiederum an den weißeren Mauern zu erkennen







**Mart**  
Museum für moderne  
und zeitgenössische Kunst  
von Trient und Rovereto

43, Corso Bettini  
I – 38068 Rovereto (Tn)  
Tel. +39 0464 438887

Info:  
800 397760  
[info@mart.tn.it](mailto:info@mart.tn.it)

# MART ZEITGENÖSSISCHE LANDSCHAFT







## DIE KUNSTERFAHRUNG IM HERZEN DES TRENTINO

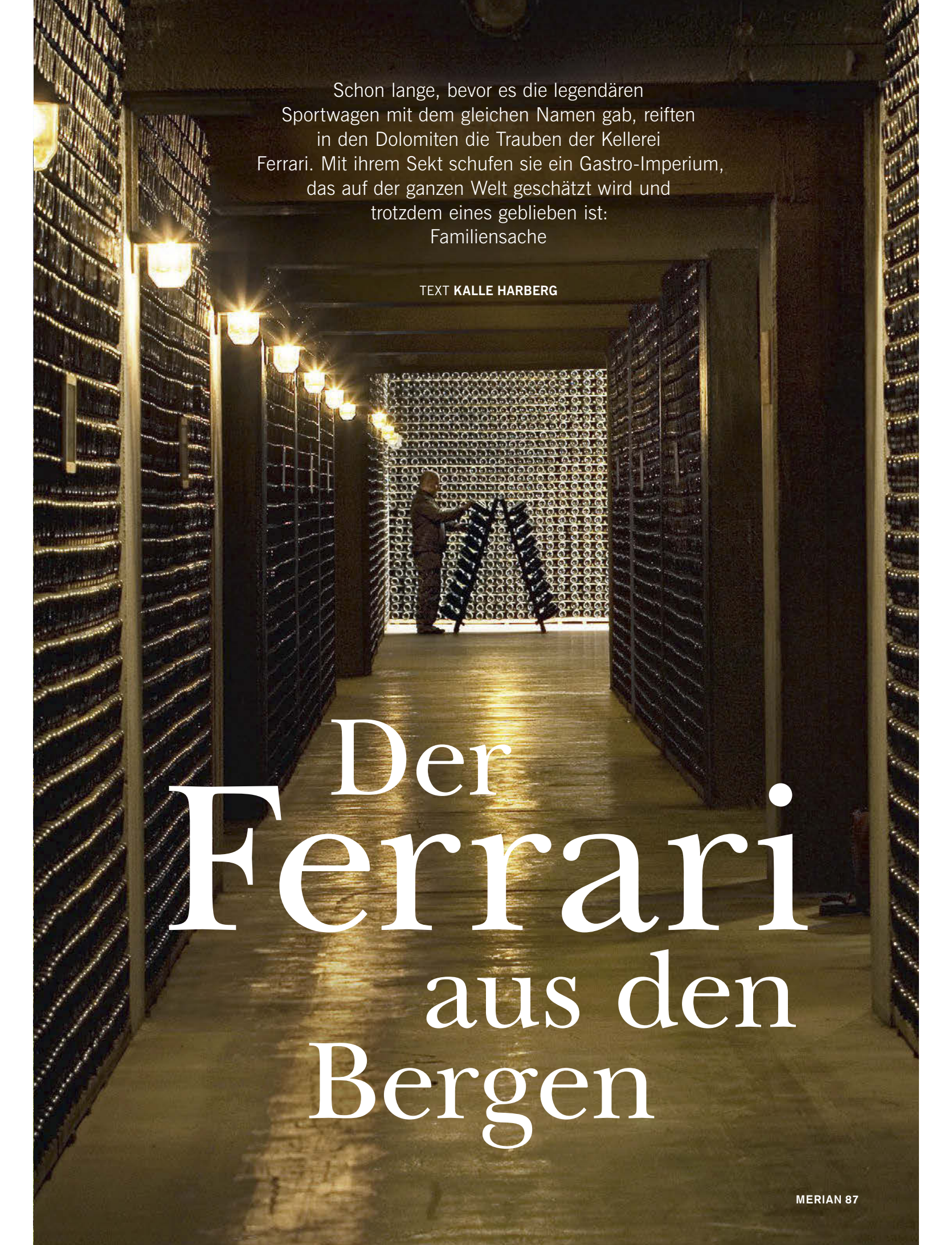






Oben am Hang und unten im Keller: Die Ferrari-Rebstöcke ziehen sich um die Villa Margon. Später reift der Sekt unter der Zentrale, das Lager hat Platz für etwa 20 Millionen Flaschen





Schon lange, bevor es die legendären  
Sportwagen mit dem gleichen Namen gab, reiften  
in den Dolomiten die Trauben der Kellerei  
Ferrari. Mit ihrem Sekt schufen sie ein Gastro-Imperium,  
das auf der ganzen Welt geschätzt wird und  
trotzdem eines geblieben ist:  
Familiensache

TEXT KALLE HARBERG

# Der Ferrari aus den Bergen





1  
2

1 | Vier für die Spitze: Alessandro, Marcello, Matteo und Camilla Lunelli (v.l.) führen die Unternehmensgruppe  
2 | In der Zentrale in Trento werden die Flaschen gelagert, degorgiert und verkorkt  
3 | Den Verschluss ziert das Wappentier: ein goldener Löwe



3



# W

Wenn Marcello Lunelli über Sekt spricht, also wirklich spricht, dann beschreibt er nicht seinen Geschmack, sondern seinen Charakter, so als wäre er ein Mensch. Dieser hier, der da gerade vor ihm im Glas perlt, sei wie ein Schüler auf dem Gymnasium, jung und voller Elan, aber der im Glas daneben, der gehe schon auf die Universität, habe mehr von der Welt gesehen, sei gereift. Aber da gibt es natürlich noch ganz andere Kaliber im Lager der Kellerei Ferrari unter seinen Füßen. Die besten von ihnen, sagt Marcello, hätten schon ihren Doktor gemacht und besäßen Fähigkeiten, mit denen sie den Nobelpreis gewinnen könnten.

Ganz übertrieben ist das nicht. Die Sektkellerei Ferrari ist eine der besten Italiens, wenn nicht sogar der Welt. Auf den Bergen um Trento erstreckt sich das größte Anbaugebiet von Chardonnay im Land. Zusammen mit mehr als 40 kleineren Winzern erntet Ferrari genug Trauben für fünf Millionen Flaschen Schaumwein, die in rund fünfzig Ländern verkauft und jedes Jahr mit Preisen überhäuft werden. 2019 wurde Ferrari deswegen von der italienischen Genussbibel *Gambero Rosso* als bestes Weingut ausgezeichnet.

Aber die Kellerei schreibt nicht nur Geschichte, sie zelebriert sie auch: Wenn Hollywoodstars bei den Emmys ihre Trophäen abstauben, stoßen sie auf der After-Party mit Ferrari an. Wenn die Fußballer von Juventus Turin mal wieder die Meisterschaft gewinnen, sprühen sie sich auf dem Rasen mit Ferrari nass. Und als Premierminister Giuseppe Conte jüngst Emmanuel Macron zu Gast hatte, soll Ferrari eingeschonken worden sein. Vielleicht hätte der französische Präsident da eher mit einem berühmten Champagner seiner Heimat gerechnet. Aber der italienische Konkurrent soll ihm geschmeckt haben.

Geleitet wird die Traditionskellerei seit mehr als 50 Jahren von der Familie Lunelli. Marcello, 52 Jahre alt,

sitzt in einem Konferenzraum in der Firmenzentrale in Trento, auf dem Tisch eine Auswahl an verschiedenen Sekten. Marcello gehört zur dritten Generation der Familie an der Spitze des Unternehmens und überwacht als Önologe die Produktion der Schaumweine. Schon als Kind habe er bei der Ernte geholfen, erinnert er sich. Als er 13 Jahre war, schickte ihn sein Vater in die Landwirtschaftsschule in San Michele all'Adige. Danach studierte er Agrarwirtschaft in Mailand, arbeitete auf Weingütern in Deutschland, Südafrika und Kalifornien, bevor sein Vater sagte: »Es ist Zeit, nach Hause zu kommen.« Nach all der Zeit im Ausland erkannte Marcello erst wirklich, was seine Heimat so einzigartig machte: »die Dolomiten.«

Rund 70 Prozent des Trentino seien von Bergen bedeckt, erzählt Marcello. Auf den Hängen der Weingüter, wo Reben von Chardonnay aber auch Pinot Noir reifen, gibt es im Sommer einen großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht. Das führt zu einem hohen Säuregrad in den Trauben, die deswegen gleich zweimal gären müssen – einmal nach der Pressung der Ernte und einmal nach Zugabe von Hefe in der Flasche selbst. Aber die Dolomiten sind für den Anbau nicht nur eine Herausforderung, sondern mittlerweile auch ein Segen. Durch den Klimawandel werden die Nächte immer wärmer, hier könne man die Reben, die derzeit zwischen 300 und 800 Metern liegen, die Hänge hinaufziehen und so die Entwicklung kompensieren, erklärt Marcello. Schon bald seien Ernten auf 1200 Metern denkbar. »Wir haben Glück, dass wir die Berge haben.«

Das Glück ist bekanntlich mit den Tüchtigen, und tüchtig ist die Familie Lunelli allemal: Rund 20 Millionen Flaschen Sekt und Rosé lagern im Keller von Ferrari. Zwischen 20 Monaten und 18 Jahren dauert hier die Flaschengärung der Schaumweine, während der die Perlage entsteht. Danach müssen die angewinkelten gelagerten Flaschen während des »Remuage« genannten Arbeitsschrittes täglich um ein Achtel gedreht werden – teilweise noch per Hand, tausend Mal die gleiche Bewegung –, damit sich die Hefe im Flaschenhals absetzt und degorgiert werden kann. In den alten Gemäuern leuchten die roten Verschlüsse der reifenden Tropfen wie eine Weihnachtsdekoration, später liegen die Flaschen im neuen Teil des Kellers in vergitterten Containern. Gelbe Streifen ziehen sich zur Orientierung über den Boden. Alles hoch professionell und maximal effizient.

Der Firmensitz mit dem Lager und die Weinberge sind nicht Ferraris einziges Gut im Trentino. Versteckt auf den Hängen über Trento liegt die Villa Margon. Das im 16. Jahrhundert von einer venezianischen Familie errichtete Anwesen überdauerte die Zeit, weil es zwischen den Bäumen weder vom Tal noch von den Bergen zu entdecken war. Im Innern ist es hervor-  
ra-



# Die Vision von Ferrari: Champagner aus den Dolomiten

gend erhalten: Leuchtende Fresken zeigen etwa die Erfolge von Karl V., der während des Konzils von Trient in der Villa genächtigt haben soll, sowie den Verlauf der Jahreszeiten – und gleich drei Monate sind dem Weinanbau gewidmet. Das Flechten der Reben im März, das Zimmern der Fässer im August und schließlich die Ernte im September. Der Beweis, dass der Wein seit fast 500 Jahren das Leben im Trentino prägt.

Die Villa gehörte einst dem Baron Salvadori. Als er starb, ging das Anwesen an die Bank, die es der Öffentlichkeit zugänglich machen sollte – aber weil die seinen letzten Wunsch nicht ehrte, kümmert sich seit Anfang der neunziger Jahre die Familie Lunelli um die Villa. Als fürsorgliche Verwalter, die das ihnen anvertraute Erbe pflegen und hüten. Das ist ein Motiv ihrer Familiensaga, denn auch die Kellerei Ferrari haben sie nicht gegründet. Camilla Lunelli, 42 Jahre alt und Leiterin der Kommunikationsabteilung des Konzerns, steht vor der Locanda Margon, die nur ein wenig unterhalb der Villa liegt, und deutet auf die andere Seite des Tals. »Da oben in den Wäldern liegt es«, sagt sie. Das alte Weingut von Giulio Ferrari.

Dann betritt Camilla die Locanda, setzt sich an einen Tisch in der Ecke des Sternerrestaurants, das ebenfalls im Besitz der Familie ist, und erinnert sich, wie alles begann: 1902 gründete Giulio Ferrari seine Kellerei gleich neben dem Dom von Trento. Er hatte ebenfalls die Landwirtschaftsschule in San Michele all'Adige besucht, hatte am legendären Weinbauinstitut von Montpellier studiert und sein Wissen auf einem Weingut in Rheingau verfeinert, als er schließlich in die Champagne ging. Ferrari erkannte, dass der dort angebaute Chardonnay auch in seiner Heimat Wurzeln schlagen könnte und nahm ein paar Reben mit ins Trentino. Er muss ein fleißiger Mann gewesen sein, sagt Camilla, besessen von Qualität, selbst wenn es bedeutete, dass er nur wenige Flaschen verkorkte. Als eine der luxuriösen Kreuzfahrtlinien des frühen 20. Jahrhunderts anfragte, ob er ihnen 3000 Flaschen zur Verfügung stellen könne, antwortete Ferrari, er mache doch keine Limonade. Er lieferte 64 Flaschen.

Als Ferrari sich auf die Suche nach einem würdigen Erben machte, er selbst hatte keine Nachfahren, gab es viele Interessenten. Seine Wahl fiel 1952 auf Bruno Lunelli, der in der Altstadt von Trento eine Weinhandlung besaß und ihm schon einige seiner edlen Flaschen abgekauft hatte. Ihr Großvater musste sich verschulden, um die Kellerei zu erwerben, erzählt Camilla. »Er hatte damals fünf kleine Kinder und ging ein großes Risiko ein.« Aber es zahlte sich aus.

Aus der Sektkellerei machten die Lunellis ein Gastro-Imperium. Neben den Schaumweinen Ferraris verkauft die Gruppo Lunelli unter anderen Marken heute Wein aus Umbrien und der Toskana, Prosecco aus Venetien, Grappa sowie stilles Wasser. Geführt wird

das Unternehmen von den Cousins Matteo, Marcello, Alessandro und dessen Schwester Camilla. Sie alle hatten andere Jobs, bevor sie in das Familiengeschäft einstiegen. Camilla arbeitete etwa lange in Afrika, darunter drei Jahre für die UN in Niger. Nie habe sie gedacht, eine Karriere in dem Unternehmen sei ihre einzige Wahl, sagt sie. »Ich glaube, es muss eine Entscheidung sein und keine Selbstverständlichkeit.«

Neben dem wirtschaftlichen Erfolg ist der familiäre Zusammenhalt sicherlich der größte Gewinn für die Lunellis. Gäbe es das Geschäft nicht, wäre die Familie weit versprenkelt, glaubt Camilla, jetzt lebten so gut wie alle in Trento. »Wir sind eine große Familie, aber stehen uns trotzdem sehr nah.« Wenn alle zusammenkommen, darf aber auch gern mal was anderes als der eigene Sekt auf den Tisch, sagt Camilla und lacht. Jedes Jahr an Weihnachten machten sie gemeinsam eine große Verkostung von Champagnern, das sei so Tradition. »Ich liebe unseren Sekt, na klar. Aber es gibt noch andere gute auf der Welt.« ■

## MERIAN | FERRARI

Insgesamt 16 Produktlinien hat die Marke Ferrari, alle tragen das Siegel »Trento DOC«, denn alle stammen aus dem Trentino. Besonders lecker ist etwa der Sekt der Linie »Perlé«, die Krönung aber sind die Sekte Giulio Ferrari der Linie »Riserva«. Wer sich vor Ort von der Qualität überzeugen möchte, sollte sich für den Besuch Ferraris mindestens einen halben Tag Zeit nehmen – um eine Führung durch den Keller mit einem Besuch der Villa und der Locanda Margon zu kombinieren, die extra ein Menü anbietet, bei dem man viele Schaumweine mit dazu abgestimmten Speisen probieren kann. Via Ponte di Ravina 15, Trento, [www.ferraritrento.com/de](http://www.ferraritrento.com/de)





1 | Die Rebstöcke liegen heute auf bis zu 800 Metern und könnten bald in noch höheren Lagen wachsen 2 | Bei der »Remuage« werden die Flaschen täglich gedreht 3 | Glückliche Erbin: Camilla Lunelli in der Villa Margon





# Schätze für Honigsauger

Die Trentiner sind von tüchtigem Schlag: Überall kreieren Manufakturen edlen Schmuck, stylische Kleidung und raffinierte Spezialitäten – die als Mitbringsel perfekt sind



## EIN IMKER AUF REISEN

### Der Bienenkönig

Generell gehören Bienen nicht zu den Tieren, die während ihres Lebens exorbitante Wanderungen auf sich nehmen. Die Schwärme von Andrea Paternoster sind eine Ausnahme: Sechs Monate im Jahr reist der Chef der Imkerei **Mieli Thun** mit bis zu 50 000 Bienen in rund 40 Stöcken durch Italien und lässt sie den Nektar ungewöhnlicher Blüten sammeln. Insgesamt 25 Honige verkauft die seit 100 Jahren von Paternosters Familie geführte Imkerei, darunter seltene aus Löwenzahn, Eukalyptus und wilden Artischocken. Probieren und kaufen kann man sie im Shop in Vigo di Ton.

Vigo di Ton, Strada Conte Zdenko Thun 8, [www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)

## FEINE TROPFEN



### Historischer Rotwein

Auf dem seit dem 18. Jahrhundert bestehenden Gut San Leonardo reifen heute exzellente Weine.

[www.sanleonardo.it/en](http://www.sanleonardo.it/en)



### Seltenes Olivenöl

Das »Uliva« der Agraria in Riva del Garda stammt aus einem der nördlichsten Olivenhaine der Welt.

[www.agriva.it/DE/](http://www.agriva.it/DE/)



### Fruchtiges Craft-Bier

Die Zwillinge Claudio und Paolo Collini brauen im Birrificio Val Rendena klasse Biere – etwa das Helle »Estiva« mit Zitrusnoten.

[www.valrendena.beer](http://www.valrendena.beer)



## DELIKATESSE

# Laibspeise!

Mehr als 20 verschiedene Sorten werden in der **Käserei-genossenschaft Cavalese** im Val di Fiemme noch mit der Hand verarbeitet. Aber fast die Hälfte der Produktion macht der köstliche Hartkäse Trentin-grana aus, der zwischen 14 und 18 Monate reifen muss – und dessen riesiger Laib dann fast 40 Kilogramm wiegt.

Carano, Via Nazionale 8  
[www.caseificiocavalese.it](http://www.caseificiocavalese.it)



## FLOWER-BAUER

Aus Silber gefertigte Blumen wie diese Granatapfelblüten sind der Bestseller von **Mastro 7** – 100 000 davon stellte die 1970 gegründete Goldschmiede allein in ihren ersten zehn Jahren her.

[www.mastro7.it](http://www.mastro7.it)



## Grip für den Gipfel

Das Label **Montura** entwirft schicke und praktische Outdoorbekleidung, darunter Schuhe wie den »YARU GTX« – hervorragend für Wanderungen und Klettersteige in der Provinz.

Montura Store Trento, Trento, Via Oss Mazzurana 43  
[www.montura.it/de](http://www.montura.it/de)



## Kupfer für die Küche

Sehr robust und trotzdem schön anzusehen sind die aus Kupfer gemachten Küchenutensilien der Werkstatt **Navarini Rame**. Dieser Topf wurde dazu mit einem Messinggriff versehen.

[www.navarinirame.com](http://www.navarinirame.com)





**ATTRAVERSARE L'ANIMA**, »Durch die Seele«, heißt das Werk des Künstlers Will Beckers. Es windet sich auf der früheren Alm Malga Costa, die seit 1998 Teil der Arte Sella ist



# GEKOMMEN, UM ZU VERSCHWINDEN

Die Arte Sella ist ein einmaliges Open-Air-Museum: In einem Tal im Osten Trentinos errichten renommierte Künstler aus der ganzen Welt Installationen – und lassen sie dann in der Natur vergehen

TEXT ANKE DÖRRZAPF FOTOS STEFANO SCATÀ







**KODAMA** ist eine Installation von Kengo Kuma, der auch das neue Olympiastadion von Tokio entwarf. Das Werk steht im Garten der Villa Strobele, in dem die Arte Sella gegründet wurde

**SIMBIOSI** ist eine mit Steinen gefüllte Form aus Maschendrahtzaun. Künstler Edoardo Tresoldi will damit ein Gebilde darstellen, das nicht mehr oder noch nicht vollendet ist





# »IM DORF HIELTEN SIE UNS FÜR DURCHGEKNALLT. WIR HATTEN GAR KEINE GENAUE IDEE, WAS WIR DA TATEN«

# D

ieses Werk verfällt rapide«, verkündet Emanuele Montibeller und deutet auf ein Kunstwerk von Bob Verschueren mit dem Titel »Gemütsverfassung«: eine Aufsichtung von Baumscheiben mit kleinen abstehenden Ästen, die sich je nach Luftfeuchtigkeit heben und senken. »Das wird in den nächsten Jahren entfernt.« Eine ziemlich radikale Aussage für einen Museumsleiter. Doch bei der Arte Sella fallen die Kunstwerke eben irgendwann in sich zusammen.

Denn die Arte Sella ist kein Museum mit klimatisierten Räumen und Ölgemälden hinter Schutzglas. Die Arte Sella steht für ein ganzes Tal voller Kunst aus Holz, Stein, Draht, Blättern, Kalk. Sie zeigt Kunst, die Wind, Sturm, Sonne und Hagel ausgesetzt ist. Kunst, die vom ersten Tag an beginnt, sich zu verändern und langsam zu vergehen. Arte ambientale, Naturkunst, ist eine Variante der Land Art, welche die Umwelt respektiert und erhält. Wandel und Zerfall sind Teil der Idee. So wie sie Teil der Natur sind.

Rund eine Viertelstunde liegt das Val di Sella vom Valsugana entfernt, einem Seitental hinter Trento, das bekannt ist für seine Seen wie den Lago di Caldonazzo. Hier, kurz hinter dem Ort Borgo Valsugana, stehen nur noch vereinzelt kleine, schmucklose Häuser. Eine enge Serpentinstraße windet sich den Berg hinauf. Zwi-

schen den Nadelbäumen spitzen die Felsen des Cima Vezzena und anderer Gipfel hervor – bis man plötzlich vor der Villa Strobele steht. Die Villa aus dem Jahr 1860 dominiert mit ihrer apricot-farbenen Fassade und den hellblauen Fensterläden einen Teil des Hochtals und war einst im Besitz Carl Strobele von Wangendorfs, dem Präsidenten des Verfassungsgerichts, zu einer Zeit, als das Trentino noch zu Österreich gehörte.

»Hier hat Mitte der 1980er Jahre alles begonnen«, sagt Emanuele Montibeller im Singsang der Norditaliener. Der künstlerische Leiter der Arte Sella ist Anfang 60 und wandert mit Stoppelbart, schwarzer Wanderhose und Outdoor-Jacke durch den Park vor der Villa, vorbei an Holz-Installationen bekannter Architekten wie dem Japaner Kengo Kuma oder dem Italiener Michele De Lucchi.

Die Villa stand damals, vor mehr als 30 Jahren, leer und war im Besitz von Charlotte Strobele, der Enkelin des ehemaligen Gerichtspräsidenten. Emanuele kannte sie aus Borgo Valsugana, wo er wohnte. Er war damals ein junger Mann, der bald in das Textilunternehmen seiner Familie einsteigen sollte. Aber Emanuele interessierte sich kaum für das Stoffgeschäft, dafür umso mehr für die Kunst. »Ich habe die Kunst als eine andere Art der Sprache empfunden«,



**EMANUELE MONTIBELLER,**  
1959 in Borgo Valsugana geboren, rief die Arte Sella 1986 ins Leben. Heute ist er der künstlerische Leiter der Ausstellung

erklärt er. »Für mich war es eine Notwendigkeit, über die Kunst die Welt zu sehen.« In Charlotte – Emanuele nennt sie »Carlotta« – fand er jemanden, der genauso kunstbegeistert war. So saßen sie im Sommer zusammen, erzählten sich von Orten mit hoher kreativer Energie und kamen darauf, dass das abgelegene Val di Sella genau so ein Ort sein könnte.

Also schuf Emanuele eine Installation aus Zweigen und Blättern. Charlotte und er luden erste Künstler ein. Und die bauten ebenfalls Skulpturen aus Fichtenzapfen, Holz, Blättern und Ästen.



# »DAS PARADIES IST DAS, WAS WIR UNS ERSCHAFFEN, MITTEN IN DER UNENDLICHKEIT«



**SENZA TITOLO 169**  
besteht aus rund 960  
Holzbalken. Der schot-  
tische Künstler Aeneas  
Wilder schuf daraus  
eine begehbare Kuppel,  
die sich im Zentrum  
zum Himmel öffnet

»Im Dorf hielten sie uns für völlig durchgeknallt«, erinnert sich Emanuele. Charlotte, er und ihr gemeinsamer Freund, der Architekt Enrico Ferrari, haben trotzdem weiter gemacht. »Vieles kam einfach per Zufall. Damals hatten wir gar keine genaue Idee von dem, was wir da taten«, grinst er. »Aber man muss nicht immer große Ideen haben, dafür aber die Bereitschaft, die Ideen anderer aufzugreifen.« Jeden Sommer kamen neue Künstler und Werke hinzu. Mittlerweile sind viele große Namen bei der Arte Sella vertreten, darunter Arne Quinze, Nils-Udo oder Atsushi Kitagawara.

**S**ogar Michelangelo Pistoletto, renommierter Objektkünstler, Kunsttheoretiker und einer der Hauptvertreter der Arte Povera, hat ein Werk zur Arte Sella beigetragen. »Pistoletto hat mich eines Tages gefragt, ob er hier eine Arbeit schaffen könne«, erinnert sich Emanuele. »Ich habe ihm gesagt, dass wir geehrt wären und dass wir das nicht für möglich gehalten hätten.« Künstler wie Pistoletto liegen normalerweise weit über dem Budget der Arte Sella. Aber er wollte von sich aus dabei sein und entwarf für das Open-Air-Museum »Terzo Paradiso – La Trincea della Pace«, »Drittes Paradies – der Graben des Friedens«: drei miteinander verbundene Kreise aus Blumen auf einem grünen Rasen.

Sein Kunstwerk erinnert daran, dass in den Bergen rund um dieses Tal lange die Front des Ersten Weltkriegs verlief. Auch auf dem Gelände der Arte Sella sind noch Schützengräben und Bombenkrater zu finden. »Das Paradies ist das, was wir uns erschaffen, mitten in der Unendlichkeit«, erklärt Emanuele das »Terzo Paradiso«; die Blumen dafür habe er nach Pistolettos Anleitung selbst gesät. »Das sind alles einheimische Pflanzen«, sagt er, dann flüstert er leise: »Außer ein kleines Stück, bei dem habe ich eine andere Samentüte erwischt.«

Viele Jahre betreuten Emanuele, Charlotte und Enrico die Arte Sella in ihrer Freizeit. Als die Kunstwerke immer mehr Besucher anzogen, stellte die Gemeinde zusätzlich ein großes Gelände am Ende des Tales zur Verfügung, die Malga Costa – eine ehemalige Alm, auf der heute ein Großteil der Installationen zu finden ist.

Mit 48 Jahren entschloss sich Emanuele, das Familienunternehmen zu verkaufen und hauptberuflich künstlerischer Leiter der Arte Sella zu werden. »Ich habe mich befreit wie der Heilige Franziskus«, grinst er. »Ich hatte genug vom Leben als Stoffhändler. Jetzt habe ich jeden Tag Spaß an der Kunst.«

Heute ist die Arte Sella eine gemeinnützige Organisation mit einigen Angestellten und vielen Freiwilligen, sie finanziert sich durch Eintrittsgelder, Sponsoren und wird etwa von der Provinz Trento unterstützt. »Schau, da fährt gerade ein Bus Richtung Malga«, sagt Emanuele, er hat sich eine Daunenjacke übergezogen und stapft durch den hinteren Teil seines Freilichtmuseums. Ein paar Meter hinter ihm steht eine Schulklasse aus Verona, Zehnjährige mit roten Kappen malen einen Holzbogen der koreanischen Künstlerin Lee Jaehyo ab. Man hört die Kinder quieken und rufen. Ab und zu klettern sie durch den Bogen. Ihre Lehrerin sagt: »Seit





**SENZA TITOLO 169** erinnert aus der Entfernung an einen Bienenstock. Es ist eines von derzeit 44 Kunstwerken der Arte Sella



**0121-1110=115075** heißt diese Skulptur aus Kastanienholz. Die Formel besteht aus der Werksnummer und dem Geburtsdatum der Künstlerin: Lee Jaehyo





**CATTEDRALE VEGETALE** ist das berühmteste Werk der Arte Sella: Bereits 2001 pflanzte der Italiener Giuliano Mauri hier 80 Hainbuchen, die zu einer sakralen Struktur zusammengewachsen sind

Greta Thunberg sprechen wir in der Schule viel über Umweltschutz. Und da passt das hier gut zum Thema.«

100000 Besucher zählt die Arte Sella pro Jahr, darauf ist Emanuele stolz, »aber wir wollen hier keinen künstlerischen Vergnügungspark«, sagt er. »Ich nehme gerne Kunstwerke auf, die dem Publikum jetzt noch nicht gefallen, aber die vielleicht in fünf Jahren von den Besuchern geschätzt werden.« Weil sich Charlotte und Enrico in die Rente zurückgezogen haben, entscheidet Emanuele

heute allein, welche Künstler bei der Arte Sella ausstellen. »Ich bin nicht nur der künstlerische Leiter«, grinst er, »sondern auch der ›dittatore artistico‹, der künstlerische Diktator. Ich glaube an die Biodiversität der Kunst, nicht an den Mainstream.«

**E**twas später steht er vor der Kathedrale, dem bekanntesten Kunstwerk der Arte Sella. Giuliano Mauri hat hier auf 1230 Quadratmetern Hainbuchen pflanzen lassen, so als wären sie die Pfeiler einer dreischiffigen, gotischen Kathedrale. Ihre Stämme sind von einem Gerüst aus Pfosten umgeben. In der Mitte berühren sich die Kronen der Bäume. Der Wind lässt die Blätter rauschen. Von Weitem hört man einen Vogel. Es riecht nach Tannennadeln und Moos. »Am Anfang stand die Struktur aus den langen Holzpfählen im Vordergrund. Jetzt lösen sich die Gerüste langsam auf, während die Hainbuchen größer geworden sind.« Dann schneidet der künstlerische Leiter noch schnell einen Pilz am Boden ab. Für sein Abendessen.

Die meisten Werke aus der Anfangszeit der Arte Sella sind längst verschwunden. Auch Emanueles eigene Installation, mit der alles begann. Für viele Besucher macht gerade diese Vergänglichkeit den Reiz der Ausstellung aus. Einer der Gäste an

diesem Tag kommt aus dem Aargau und ist schon zum dritten Mal mit seiner Familie hier. »Jedes Mal gibt es Neues zu entdecken, vieles verändert sich.« Pro Jahr kommen im Val di Sella fünf bis sechs Werke hinzu, während andere vergehen.

Auf halbem Weg zum endgültigen Verschwinden ist »La Sfera« von François Lelong, eine große Kugel aus Steinen. »Der Künstler hat die Steine dort unten im Bach gesammelt und mit Kalk verbunden«, erklärt Emanuele. Ein Sturm hat den Ball am Hang gelöst und ihn in den Bach rollen lassen, die Kugel ist ganz geblieben, um sie herum gurgelt jetzt das Wasser. Nachts trinken dort manchmal Hirsche.

Irgendwann, wenn die Form zerbröckelt, werden die Steine in den Bach fallen und so an den Ort zurückkehren, aus dem sie kamen. Emanuele Montibeller hat dann schon längst das nächste Kunstwerk ins Val di Sella geholt. ■



**Anke Dörrzapf** hatte sich für ein zweistündiges Interview mit Emanuele Montibeller verabredet. Aber beide verstanden sich so gut, dass sie den ganzen Tag durch die Arte Sella liefen.

## MERIAN ARTE SELLA

Die Arte Sella erstreckt sich über das Val di Sella in der Nähe des Ortes Borgo Valsugana, rund 40 Kilometer östlich von Trento. Die derzeit 44 Kunstwerke verteilen sich auf zwei Bereiche – den Garten der Villa Strobele und das größere Gelände der Malga Costa, für das man gut eine Stunde einplanen sollte. Der Garten ist im Sommer geöffnet, die Malga Costa täglich, ein Ticket kostet acht Euro. Entlang des Geländes befinden sich auch zwei Lokale für einen Zwischenstopp: das »Dall'Ersilia« und das »Al Legno Restaurant«. [www.artesella.it](http://www.artesella.it)



# MERIAN abo

## 6 x MERIAN lesen + Geschenk!



**15%  
sparen!**

**Jetzt einsteigen und  
mit MERIAN reisen.**

Lesen Sie ein halbes  
Jahr MERIAN für nur  
49,50 Euro und wählen  
Sie als Dankeschön ein  
Trolley-Bordcase.

**Ihr Geschenk  
zur Wahl**



### **Trolley-Bordcase „Padua“**

Dieser Trolley ist bei jeder Reise der passende Begleiter.  
4-Rollen-Leichtlauf-Fahrwerk, Zahlenkombinationsschloss,  
Boarding-Size für Low-Budget-Fluglinien geeignet.

Maße: ca. 55 x 35 x 20 cm.  
Farben: Schwarz oder Weiß zur Wahl.

+ 1 Euro Zuzahlung

**Jetzt 6 Ausgaben für nur 49,50 Euro bestellen!**

# 040/21 03 13 71

Bitte **Bestell-Nr. 192 92 65** angeben. E-Mail: [leserservice-jalag@dpv.de](mailto:leserservice-jalag@dpv.de) Internet: [merian.de/lesen6](http://merian.de/lesen6)

Das Angebot gilt innerhalb Deutschlands und nur, solange der Vorrat reicht. Widerrufsgarantie und Hinweise zum Datenschutz siehe [shop.jalag.de](http://shop.jalag.de).

## MERIAN

Die Lust am Reisen



Raus aus dem Saal und rauf zum Gipfel! Für das Festival »I Suoni delle Dolomiti« organisiert der Cellist **Mario Brunello** Konzerte in der Wildnis der Berge – manche so entlegen, dass Gäste und Musiker stundenlang wandern müssen. Die Belohnung: ein absolut einmaliges Klangerlebnis

INTERVIEW **ANKE DÖRRZAPF**

**MERIAN:** Herr Brunello, was ist für Sie als Musiker anders, wenn Sie statt im Konzertsaal in der freien Natur spielen?

**MARIO BRUNELLO:** Diesen Unterschied habe ich sehr zu schätzen gelernt. Man ist an der frischen Luft ganz allein mit seinem Klang. Es gibt keinen Widerhall durch einen Konzertsaal, ich kann in der Natur nur mit meinem eigenen Klang arbeiten und spielen. Ich kann hier viel mehr in die Tiefe gehen. In Konzertsälen ist der eigene Ton oft ein wenig überlagert.

**Kann man alles spielen oder eignen sich bestimmte Stücke nur für den Konzertsaal?**

Bei »I Suoni delle Dolomiti« wählen wir Orte aus, die man nur zu Fuß erreichen kann. Deswegen müssen die Musiker ihre Instrumente selbst hochschaffen. Ganz selten machen wir Ausnahmen für ein Klavier, das dann aber mit dem Lastwagen hochgebracht werden muss. Große Orchesterstücke gibt es da nicht. Auch die Rocksänger bitten wir deshalb, Soli mit der Gitarre zu singen. Außerdem spielt die Natur mit hinein – angefangen vom Wind bis zum Ort, an dem das Konzert stattfindet. Am besten passt natürlich die Art von Musik, die

in einen sehr innigen Dialog sowohl mit dem Musiker als auch mit der Natur tritt: wenig Spektakel, dafür sehr viel Kommunikation.

**Und was machen Sie als Künstler, wenn Sie während des Auftritts merken, dass es anfängt zu regnen?**

Ich ziehe ein bisschen Wind und ein paar Regentropfen dem Spiel in einem Konzertsaal mit schlechter Akustik oder einem desinteressierten Publikum vor. Diese kleinen Unbequemlichkeiten durch die freie Natur werden durch ihre Schönheit und durch die wahrhaftige Partizipation des Publikums bei Weitem aufgewogen.

**Wie unterscheidet sich denn das Publikum auf dem Berg vom klassischen Konzertbesucher?**

Es ist anders. Denn das Publikum hat mit der Bergwanderung bewusst eigene Anstrengung und Mühe auf sich genommen. Es fehlt die Bequemlichkeit eines Konzertsaals. Das Publikum, das kommt, hat eine Liebe für die Natur – genauso wie die Musiker. Das ist etwas, was beide verbindet. Außerdem wandern Publikum und Musiker gemeinsam auf den Berg hinauf. Die Zuhörer kommen eben nicht durch das Foyer, während der

**Mario Brunello, 1960 in Castelfranco Veneto geboren, ist ein international gefeierter Cellist und der künstlerische Leiter von »I Suoni delle Dolomiti«.** Wenn er nicht gerade im Trentino das Festival organisiert, pendelt Brunello zwischen Amerika, Asien und Europa und tritt zusammen mit renommierten Orchestern wie den Münchner Philharmonikern oder dem Orchestre National de France auf. Brunello spielt ein Maggini-Cello aus dem 17. Jahrhundert.





**ICH BIN IMMER  
AUF DER SUCHE  
NACH DEM KLANG«**





**ES GEHT UM DIE MUSIK,  
DIE DIESE TÄLER UND GIPFEL  
FÜLLT UND UMHÜLLT«**





Der Chef spielt selbst: Während einer viertägigen Wanderung führte Mario Brunello Bachs sechs Suiten für das Violoncello auf

Musiker über die Bühne eintritt, wie sonst im Konzertsaal üblich. Sie laufen auf dem gleichen Pfad.

**Sie gehen mit einem über 400 Jahre alten Cello auf die Berge. Hatten Sie noch nie Angst, dass Ihr Cello dabei kaputtgehen könnte?**

Nein. Das Cello trage ich selbst auf dem Rücken. Deswegen bin ich ganz nah an meinem Instrument – näher, als wenn ich es ins Auto packe oder es alleine in einem Hotelzimmer lasse. Es ist viel unwahrscheinlicher, dass es Schaden nimmt, wenn es nah bei mir ist.

**Welche Erinnerung haben Sie an Ihr erstes Konzert bei »I Suoni delle Dolomiti« vor mehr als 25 Jahren?**

Damals habe ich an der Vajolet-Hütte am Rosengarten gespielt, es war das erste Jahr des Festivals. Gegen Ende des Konzerts kam eine ältere Dame an, begleitet von einem jungen Mann. Sie sagte: »Wie schade, dass es schon zu Ende ist. Ich komme aus einer weit entfernten Stadt extra für das Konzert.« Ich sagte zu ihr: »Tut mir leid, Signora, aber wir sind schon beim Ende angelangt.« Und die Signora entgegnete: »Ich bin blind. Ich habe mich extra hochbegleiten lassen, weil es mein Traum war, die Musik hier in den Bergen zu hören.« Da habe ich verstanden, dass es nicht einfach darum geht, die Musik vor der schönen Landschaft zu hören. Sondern es geht um die Musik, die diese Täler und Gipfel füllt und umhüllt. Danach wusste ich, dass ich damit weitermachen muss. »I Suoni delle Dolomiti« sind keine einfachen Landpartien und keine Spaziergänge. Sondern wir wollen das Publikum erreichen, das genau diese Musik auf den Bergen hören will.

**Sie haben dann aber bestimmt noch ein Stück für die Dame gespielt?**

Natürlich. Da konnte ich gar nicht anders als noch ein kleines Konzert extra für diese Dame zu spielen.

**Wie hat sich das Festival seit diesem ersten Jahr verändert?**

Niemand hätte am Anfang erwartet,

dass es so populär wird und so viele wichtige Musiker daran teilnehmen. Am Anfang hatten wir 100, vielleicht 150 Zuhörer bei einem Konzert. Heute sind es 2000, 3000, manchmal 5000 Besucher pro Veranstaltung. Wenn du bei einem Konzert plötzlich so viele Menschen vor dir hast, musst du dich auch mehr um die Logistik kümmern. Es ist eine schöne Bestätigung für unsere Arbeit, aber es bedeutet auch, dass wir die Orte gut auswählen müssen.

**Gibt es einen Ort in den Dolomiten, an dem Sie unbedingt noch spielen wollen?**

Wir haben uns überlegt, vielleicht noch höher hinaufzugehen. Um nur die zu erreichen, die auch wirklich die Musik ganz oben auf den Gipfeln hören wollen. Aber auch zu den Konzerten, die wir morgens um sechs Uhr bei Sonnenaufgang auf dem Gipfel veranstalten, kommen Tausende Zuhörer. Ich bin letztes Jahr sogar in den Himalaja gereist, um Orte zum Cellospielen zu finden. Aber tatsächlich ist der Ort gar nicht so wichtig. Letztendlich ist der Klang das Wichtige. Ich bin immer auf der Suche nach dem Klang. ■

## MERIAN MUSIK

Konzerte unter freiem Himmel vor faszinierender Bergkulisse: Das Festival »I Suoni delle Dolomiti« bringt seit mehr als 25 Jahren Musik in die Berge. Zwischen Juni und September spielen hervorragende Musiker auf Almwiesen und Felsplateaus an verschiedenen Orten in den Dolomiten. Der Eintritt ist meist gratis, eventuell anfallende Liftgebühren müssen Besucher selbst übernehmen. Bei mehrtägigen Wanderungen mit Musikern ist eine Gebühr für Übernachtung auf den Hütten etc. zu entrichten. Der Aufstieg in Begleitung von Trentiner Bergführern kann ebenfalls dazugebucht werden. [www.isuonidelledolomiti.it](http://www.isuonidelledolomiti.it)





## um 1930

Es beginnt vielversprechend, dieses Jahrzehnt. Lange vorbei das 19. Jahrhundert, das dem Trentino Reblausplagen und Tierseuchen brachte, Armut und Auswanderung. Vorbei der Erste Weltkrieg, vorbei auch das Gezerre zwischen Österreich und Italien; seit 1919 ist das Trentino italienisch. Nun soll es bergauf gehen für die Region, und zwar komfortabel: Von 1925 an bringt eine der ersten Seilbahnen im Trentino Wanderer und bald auch immer mehr Skifahrer vom Dörfchen Zambana auf das Bergmassiv Paganella. Dank der Bahn soll der 2125 Meter hohe Gipfel dem Dorf nun Urlauber bringen statt immer nur Gefahren – immer wieder hatte der Ort unter Erdbeben, Lawinen, Schneeschmelzen gelitten. Und sich doch nie vertrei-

ben lassen: Die ältesten Siedlungsfunde stammen aus der Steinzeit, bis heute verläuft hier durch das Etschtal eine der Hauptrouten zwischen Italien und dem Norden. Nun, so der Plan, soll auch der Tourismus boomen. Doch es kommt anders. 1955 zerstören mehrere Erdbeben die Talstation und einen Großteil des Dorfes; kurz danach, am 16. April 1956 ergießt sich eine Schlammlawine über Zambana, nur die Kirche von 1539 und wenige Häuser trotzen der Invasion von Schutt und Schlamm. Niemand der Dorfbewohner verliert sein Leben, alle aber haben offiziell keine Heimat mehr: 1957 wird Zambana für unbewohnbar erklärt, jenseits der beiden Flüsse Etsch und Noce entsteht Zambana Nuova. Ein Neuanfang, dem sich allerdings einige wenige widersetzen. Illegal kehren sie in ihre alten Häuser zurück.





**2019** Wiese, Wald und Weinreben liegen heute rings um die Kirche, die einst Zentrum von Zambana war. Und Wälle, die sie vor den Steinen und Schmelzwassern des Paganella schützen sollen. Auch vereinzelte Wohnhäuser und Betriebe stehen hinter der größten Schutzmauer; Anfang der 1990er Jahre ließ die italienische Regierung sie bauen. Damit erkannte sie offiziell an, worüber sie fast vier Jahrzehnte hinweggeschaut hatte: Das alte Dorf, Zambana Vecchia, war nie ganz verlassen worden – auch wenn rund 90 Prozent der heute 1700 Einwohner im knapp zwei Kilometer entfernten Zambana Nuova leben. Ein Neuanfang auch für das alte Zambana scheint seitdem möglich: Eine kleine Kaffeerösterei und ein Bed and Breakfast haben sich bereits angesiedelt – über eine neue Seilbahn auf den Paganella wird diskutiert.

# Das Comeback von Zambana

Erdrutsche zerstörten in den 1950er Jahren **das kleine Dorf im Etschtal**. Übrig blieben die mächtige Kirche und Bewohner, die illegal in den letzten erhaltenen Häusern verharrten. Nun kommt neues Leben in das alte Örtchen





# ZU SCHÖN FÜR *EINE* NACHT

Von der einsamen Hütte bis zum futuristischen Luxushotel  
finden sich im Trentino traumhafte Unterkünfte. Eines haben  
sie alle gemeinsam: unglaublich herzliche Gastgeber





## RIFUGIO ANTERMOIA

Ein Weltmeister empfängt seine Gäste ganz weit oben

**D**ie Kirsche auf der Torte, sagt Martin Riz, das sei die Hütte für ihn. Der 39-jährige Trentiner liebt die Gipfel, arbeitet als Bergführer und bei der Bergrettung, war mit der italienischen Nationalmannschaft 2012 sogar Weltmeister im Skibergsteigen. Aber das, findet Riz, der nun seit drei Jahren das »Rifugio Antermoia« im östlichen Rosengarten pachtet, »das ist die Krönung«.

Die Hütte ist in der Tat einzigartig: Sie ist die abgeschiedenste im ganzen Val di Fassa, rund drei Stunden dauert der Weg hinauf. Die Wanderung lohnt sich, das Rifugio liegt malerisch zwischen knapp 3000 Meter hohen Gipfeln und direkt am Antermoia-See, von dem die Hütte ihren Namen hat und um den sich viele Legenden ranken – eine Nixe soll einst in seinem strahlend blauen Wasser gelebt haben. Das Rifugio selbst wurde bereits 1911 errichtet, damals konnten nur rund zwanzig Bergsteiger hier übernachten. Nach der Renovierung 2016 passen heute dreimal so viele Gäste in die Hütte – verteilt auf zwölf gemütliche Zimmer.

Die meisten von ihnen bleiben nur für eine Nacht auf ihrer Hüttenwanderung. Was schade ist, denn es gibt rund um das »Rifugio Antermoia« viel zu entdecken: Martin Riz empfiehlt als Tagesausflug die leichte Wanderung zum zweieinhalb Stunden entfernten Trockenen See oder für erfahrene Bergsteiger die Klettersteig-Tour auf den Kesselkogel, mit 3002 Metern der höchste Gipfel des Rosengarten. Abends kehrt man danach einfach für eine zweite Nacht in die Hütte zurück und genießt eines der typisch ladinischen Gerichte, die zwei Köche hier oben für ihre Gäste zaubern. Riz, der Bergführer und Weltmeister, hat seinen Karrieresprung zum Hüttenpächter jedenfalls nicht bereut. »Mir macht es immer noch Spaß«, sagt er, »es ist für mich einer der schönsten Momente auf der Hütte, wenn ich sie öffne und die ersten Gäste kommen.« *Kalle Harberg*

**Rifugio Antermoia** Mazzin, Vallon d'Antermoia, geöffnet von Anfang Juni bis Mitte Oktober, Aufstiegsrouten finden sich auf der Website – unbedingt vorher reservieren. [www.rifugioantermoia.com](http://www.rifugioantermoia.com)





## VILLA SIZZO

Das Erbe der Contessa: ein feines Bed and Breakfast

**E**s dauert einen Moment, bis sich das Tor öffnet. Aber dann schwingen die hohen Eisentüren auf und machen den Weg frei in einen Garten mit Kirsch-, Pflaumen- und Feigenbäumen, sogar Palmen wachsen hier neben dem Brunnen, der im Hof dieses altherwürdigen Anwesens plätschert: der »Villa Sizzo«.

Seit 1998 gehört sie Anja Engele und ihrer Familie. Sieben Jahre habe es gedauert, die denkmalgeschützte Villa im Ort Ravina bei Trento zu renovieren, erzählt die in Göttingen geborene 49-Jährige. Die Villa stammt immerhin aus dem 17. Jahrhundert, gehörte einst dem Prinzbischof von Trento, dann einer Contessa, die den herrlichen Garten anlegte. Aber das Anwesen selbst verfiel über die Jahrzehnte. »Dach, Keller, Fußböden – wir mussten alles neu machen. Aber inzwischen haben wir viel Freude daran.« Und ihre Gäste sind begeistert, nicht nur dank der stilvoll eingerichteten vier Zimmer, sondern auch, weil Anja Engele eine fürsorgliche Gastgeberin ist. Besonders schön sind das Zimmer der Contessa (Foto) unter dem Dach und das alte Bischofszimmer samt Himmelbett. Ende 2020 will Engele aus dem anderen Seitenflügel der Villa noch eine weitere kleine Pension machen. Gäste aus der ganzen Welt habe sie in der Villa schon empfangen, sagt sie, viele Italiener, aber auch Amerikaner, Russen, Israelis. »Die genießen das hier. Und ich versuche, es ihnen so schön wie möglich zu machen.«

*Kalle Harberg*

**Relais B&B Villa Sizzo** Ravina di Trento, Via Centrale 18  
Infos und Reservierung direkt bei Anja Engele,  
Tel. 0039 0461 1750000 oder auf [www.villasizzo.it](http://www.villasizzo.it)

ENTSPANNT  
ANKOMMEN IM  
*FÜRSTLICHEN*  
HAUS ODER IM  
KLEINEN CHALET





## LEDRO MOUNTAIN CHALETs

Holzhäuser mit Wohlfühlgarantie: Im Ledrotal trifft Hüttencharme auf Eleganz

**E**in Tag kann nicht besser beginnen als hier. Die Sonne scheint durchs Fenster, der Blick geht hinaus auf die grüne Bergwiese und hoch zu den Gipfeln der Brenta-Dolomiten. Auf der Terrasse unseres Blockhauses auf Stelzen steht ein Frühstückskorb, so prall gefüllt mit frischen Brötchen, Marmelade und Quark, Wurst und Käse, dass selbst eine fünfköpfige Familie wie unsere es nicht schafft, alles bis auf den letzten Krümel zu verputzen. Der Kaffee dampft wie das warme Wasser draußen im Pool, und das Einzige, was an einem Morgen wie diesem schwerfällt, ist die Entscheidung: Erst ein paar Bahnen im Pool ziehen oder gleich raus ins Grüne? Die Wanderwege beginnen direkt hinter dem Haus. Und wann bauen wir den Besuch bei Giuliano Mora ein, dessen Bauernhof gleich nebenan liegt und den wir heute einfach noch besuchen müssen, weil sein Käse

und sein Ziegenmilcheis uns schlicht süchtig gemacht haben. Wir sind zu Gast in einem der »Ledro Mountain Chalets« der Familie Casolla. Holz ist ein Stoff, mit dem sich die Casollas seit Generationen auskennen, ihnen gehört ein alteingesessenes Sägewerk. Mit ihren Chalets haben sie das Familienunternehmen in eine neue Richtung geführt – und das äußerst erfolgreich. Die Blockhäuser am Ortsrand von Bezzeca sind aus unterschiedlichen Hölzern gebaut, mal Zirbe, mal Lärche, durchdacht bis ins letzte Detail. Hüttencharme trifft hier feine Eleganz auf so wohltuende Art und Weise, dass man gar nicht mehr wegmöchte. Abends prasselt das Feuer im Kamin, während sich ein sternenklarer Himmel über dem Ledrotal wölbt. Ein Tag kann auch nicht besser enden als hier. *Kathrin Sander*

**Ledro Mountain Chalets** Ledro, Bezzeca, Loc. Val Molini  
[www.ledromountainchalets.it](http://www.ledromountainchalets.it)









## LEFAY RESORT

Der pure Luxus inmitten der Dolomiten

Es gibt diese plötzlichen Momente der Perfektion, auf die man nicht gefasst ist. Wenn man Pinzolo im Val Rendena erreicht, liegt das »Lefay Resort & Spa Dolomiti« nigel-nagelneu am Hang über dem Dörfchen und leuchtet. Die Fahrt hinauf aus Trento hat sich spätestens gelohnt, wenn man die Lobby betritt und plötzlich das weite Tal, die schroffen Bergflanken und die dunklen Wälder vor den riesigen Panoramafenstern liegen sieht.

Das 2019 eröffnete Hotel ist zugleich Grandhotel und Berghütte – mit hohen Decken und freien Flächen, gebaut aus Fichtenholz, Eiche und Kastanie, aus Granit und Glas. Das »Lefay« ist ein Entwurf des Hotel-Architekten Hugo Demetz, die Innenwelt stammt von Alberto Apostoli. Ein riesiges Haus, das sich trotzdem organisch in die Umgebung fügt, fast ausschließlich aus lokalen Materialien besteht, zudem energie- und CO<sub>2</sub>-neutral ist. Um das Hotel liegen die wilden und wunderschönen Dolomiten, die unberührte Natur und die riesigen Skigebiete von Madonna di Campiglio.

Auch im Spa des »Lefay« starrt man die meiste Zeit fasziniert aus den Fenstern auf die Berge. Ob in einer der vielen Saunen, im Außenpool oder in den Ruheräumen: Man hat immer den eigentümlichen Eindruck, eins mit seiner Umgebung zu sein – und zugleich völlig aus der Zeit zu fallen. Die Idee von Wasser und Feuer inspiriert diese Wellnesslandschaft, die mit vielen außergewöhnlichen Anwendungen sowie grandios geräumigen und geschmackvollen Pools und Quellen auftrumpft. Das absolute Highlight: das Schweben im dunklen Salzwassersee, aus dem man auftaucht, als sei man ein neuer Mensch.

Danach setzt man sich entspannt in eines der Restaurants mit feiner regionaler Küche. Das unfassbare Frühstücksbüfett und die wunderbar gestalteten Zimmer tun ihr Übriges, dass dieses besondere Gefühl der Perfektion nicht so schnell verfliegt.

*Thomas Pletzinger*

Lefay Resort & Spa Dolomiti Pinzolo, Via Alpe di Gual 16  
[dolomiti.lefayresorts.com/de](http://dolomiti.lefayresorts.com/de)



# AGRITUR FIORES

Ein Haus hoch im Grünen: die Baumwipfel-Suite auf der Kräuterfarm

Unten am Fluss Avisio steht der Traum von Nadia Pitto: ein Baumhaus auf Stelzen, modern, hell und mitten zwischen die Tannen der Bergwelt gebaut. Das Feriendomizil hat einen Whirlpool und Balkon – doch der Traum von Nadia Pitto und ihrem Mann Enrico ist noch größer. Das Baumhaus ist nur ein Teil des »Eco-Green Agritur Fiores«, dem Anwesen im Val di Fassa, dessen Herz ein lichtdurchflutetes Farmhaus mit sieben Zimmern ist (Foto). Hier lebt das Ehepaar Pitto mit seinen drei Kindern, empfängt seit der Eröffnung im Juni 2019 Gäste und widmet sich einem Hobby, das den beiden inzwischen zum Beruf geworden ist: Kräuter.

Nadia Pitto studierte zunächst Architektur, eine Zeit lang auch in Berlin, doch dann zog es sie zurück ins Trentino, wo sie ihrer Liebe zu Pflanzen nachging. Sie und ihr Mann kauften mehrere Felder an den Hängen, wo heute Goldmelisse wächst, Pfefferminze, Edelweiß, Thymian, Estragon. Die geernteten Pflanzen und Blütenblätter lagern un-

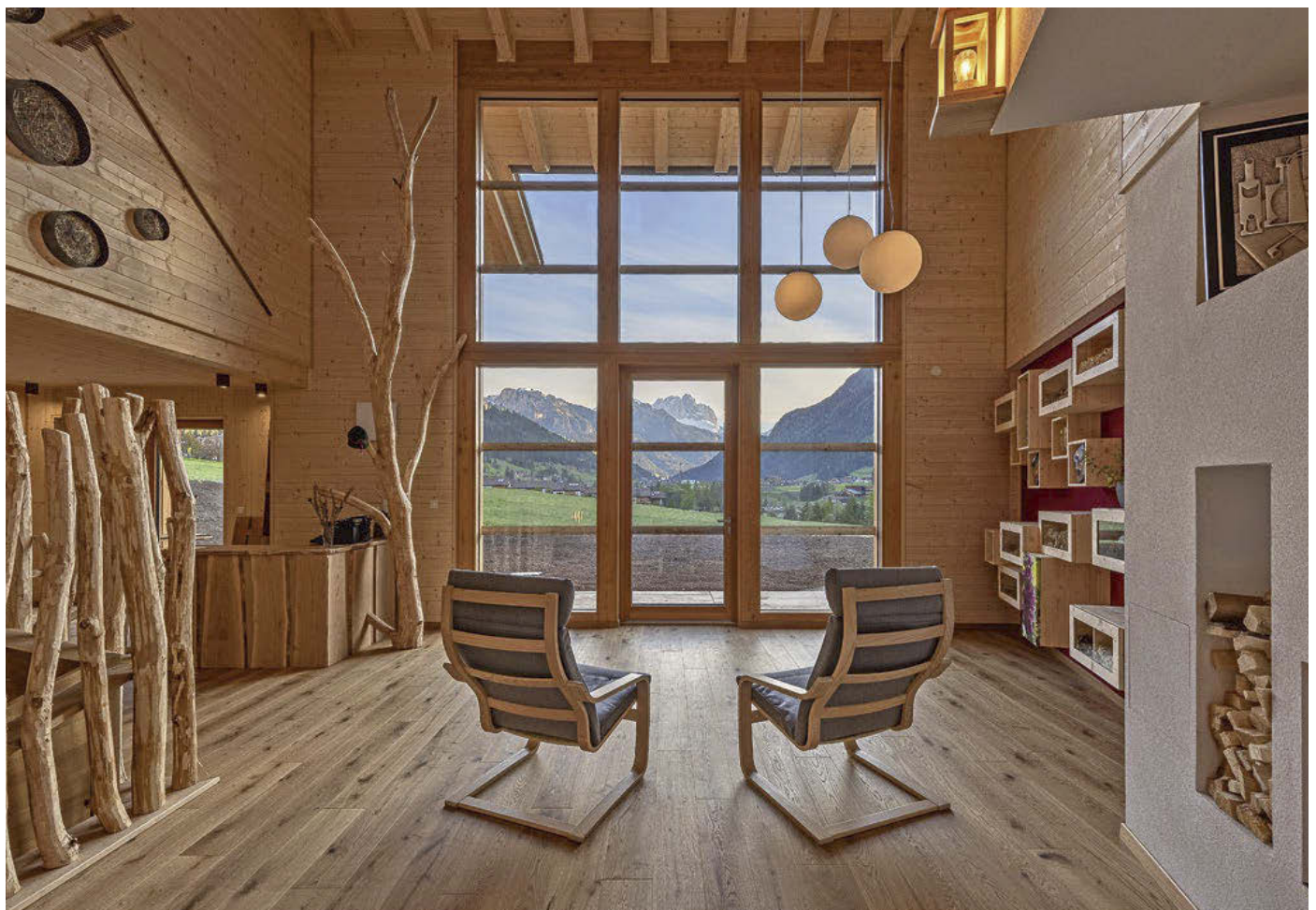
ten im Trockenraum des Farmhauses, wo Nadia Pitto sie verarbeitet: zu Kräutern, Aromen, Kosmetika, Aufgüssen, Sirups und medizinischen Salben. Allesamt organische Produkte, die sie in ihrem kleinen Shop verkauft.

Nebenan sitzen die Gäste im hohen Speisesaal, blicken auf das weite Tal und die Gipfel der Gröden Dolomiten. Oder sie erwachen im Baumhaus und genießen in aller Ruhe das Konzert der Natur: nichts als Vogelzwitschern und das Rauschen des Flusses. »Für mich ist ein doppelter Traum in Erfüllung gegangen«, sagt Nadia Pitto, »ich arbeitete mit meinen Pflanzen und konnte mich doch in meinem alten Beruf verwirklichen.«

Das große Farmhaus mit dem kleinen Baumhaus nämlich hat sie selbst entworfen und ihren Bau auch selbst geplant. Aus nichts als lokalem Holz, meterhohen Glasfenstern und einer ordentlichen Portion Leidenschaft.

Marc Bielefeld

**Eco-Green Agritur Fiores** San Giovanni di Fassa, Strada de Pala Verda 5, [www.fiores.it/de](http://www.fiores.it/de)







Landurlaub trifft Luxus: das Designhotel »Vivere« in Arco

## Gelungenes Entree

Wer in diesen Häusern wohnt, hat's gut. Ob zwischen den Gipfeln, direkt am See oder im alten Weinberg – unsere Lieblingsquartiere im Trentino

### LUXUS

#### Lido Palace

Als Riva am Gardasee noch Reiff am Gartsee hieß, nächtigten in dem 1899 errichteten Belle-Époque-Hotel solch illustre Gäste wie der Habsburger Thronfolger Franz Ferdinand. Nach der 2011 abgeschlossenen Renovierung erstrahlt das Fünf-Sterne-Hotel wieder neu – mit 42 eleganten Zimmern und Suiten, gleich zwei Restaurants und einem opulenten Spa-Bereich. Besonders schön: ein Spaziergang über den gläsernen Gehweg in den großen Garten mit Zypressen, Zedern und Palmen.

Riva del Garda, Viale Carducci 10  
www.lido-palace.it/de

#### Vivere

Nur sechs Suiten hat dieses stylische Designhotel mitten in einem alten Weinberg, alle mit dezenter Eleganz in Grau- und Brauntönen gehalten. Zusätzlich gibt es noch einen Pool mit hübscher Veranda, ein Wohnzimmer mit Kamin und einige kostenlos leihbare Fahrräder, mit denen man zum nur fünf Kilometer

entfernten Gardasee düsen kann.

Arco, Via Epifanio Gobbi 30  
www.agrivivere.com

### CHALETS

#### Chalet nel Doch

Ein ehemaliger Bergbauernhof auf 1450 Meter Höhe wurde zum gemütlichen Chalet mit sechs Zimmern in ausgezeichnete Lage: Mit dem Auto sind es nur 25 Kilometer zum Naturpark Paneveggio – Pale di San Martino und noch einmal rund 15 Kilometer weiter bis ins Skigebiet San Martino di Castrozza. Wer nicht mit dem Auto unterwegs ist, kann das kostenlose Shuttle in Anspruch nehmen, das Gäste auch vom nächsten Bahnhof in Feltre abholt.

Primiero San Martino di Castrozza, Via Villanuova 22/A Fraz. Prade, Canal san Bovo, www.chaletneldoch.com

#### Chalet Alpenrose

Mitten im Nationalpark Stilfserjoch liegt diese feine familiengeführte Unterkunft. Sie ist das einzige Hotel in Italiens größtem Schutzgebiet, und von dem Bauern-

haus aus dem 18. Jahrhundert kann man im Sommer tolle Ausflüge zum Canyoning, Rafting oder Klettern machen. In den holzvertäfelten Stuben des Bio-Restaurants lässt man dann abends gemütlich den Tag ausklingen.

Cogolo di Pejo, Via Malgamare  
www.chaletalpenrose.it/de

### BED AND BREAKFAST

#### El Camin Che Fuma

Absolut lebenswürdige Pension in der Nähe des Passo Cereda. Besitzerin Gianna und ihr Ehemann Cornelio renovierten den alten Bauernhof und verwandelten ihn in eine freundliche Unterkunft mit vier Zimmern, in denen man sich sofort zu Hause fühlt. Dazu gibt es noch eine kleine Bibliothek und ein leckeres Frühstück – manchmal mit selbst gemachtem Kuchen von Gianna.

San Martino di Castrozza, Straße zum Cereda-Pass, Tel. 0039 43964491

### HÜTTEN

#### Rifugio Pradidali

Der Name des Rifugio bedeutet so viel wie »gelbe Wiesen« und bezieht sich auf die Farbe des im Frühling blühenden Bergmohns, zwischen dem die Hütte steht. Das bereits 1896 errichtete Rifugio liegt auf 2278 Metern in der Pala-grouppe der Dolomiten und damit inmitten von spannenden Gipfelrouten und Klettersteigen. Im Rifugio kümmert sich das Vater-Sohn-Gespann der Hüttenwirte Duilio und Luca Boninsegna fürsorglich um seine Gäste. Geöffnet von Ende Juni bis Ende September.

San Martino di Castrozza, Tel. 0039 3482455732, www.rifugiopradidali.com

#### Rifugio La Montanara

Die auf rund 1600 Metern in den Brenta-Dolomiten gelegene Hütte ist aus gleich zwei Gründen etwas Besonderes: Zum einen bleibt sie auch den Winter über am Wochenende geöffnet. Zum anderen sind die Zimmer zwar mit typisch alpinem Charme eingerichtet, wirken aber eine Spur geräumiger und moderner als man das von den Rifugios gemeinhin gewohnt ist. Und Ausflüge führen von hier nicht nur hinauf zu den Gipfeln, sondern auch hinunter zum strahlend blauen Wasser des Lago di Molveno.

Molveno Dolomiti Paganella, Località Tovre  
www.rifugiolamontanara.it

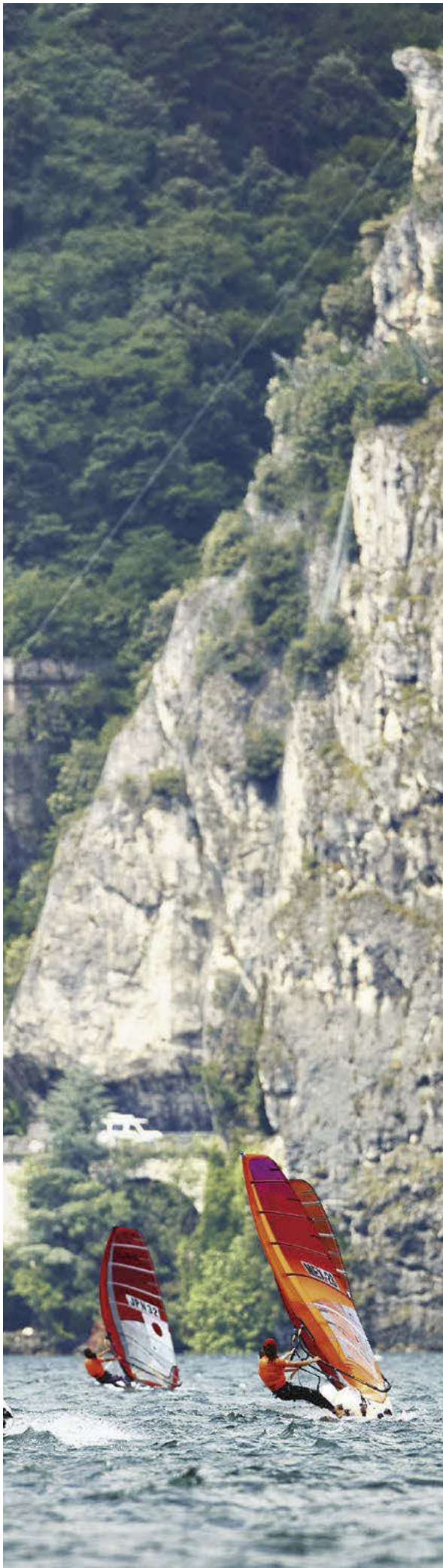


# VOM WINDE VERWÖHNT



Im Rausch der Geschwindigkeit: Sobald der richtige Wind weht, flitzen vor Torbole die Surfer übers Wasser – wie diese Profis 2017 bei den Youth World Championships in der olympischen RS:X-Klasse





Biken, klettern, segeln: Der hübsche Hafenort Torbole neben der steilen Felswand des Monte Brione ist ein beliebtes Ziel für Aktivsportler

Die starke Brise am nördlichen Gardasee war für das Dorf Torbole lange mehr Fluch als Segen – bis vor fast fünfzig Jahren die ersten Windsurfer hier ihre Segel setzten und aus dem kleinen Fischerdorf ein Paradies der Wassersportler machten

TEXT **MARLENE LOBIS**



# D

er schmale Strandstreifen vor dem Club »Circolo Surf Torbole« ist übersät mit neonbunten, fein säuberlich nebeneinander gelegten Segeln. Mitte drin sitzt ein Surfer auf seinem Brett und starrt auf die glatte Seeoberfläche, während sein Trainer ihm letzte Details zuflüstert. Es ist Tag drei der siebentägigen Meisterschaft RS:X World Championship, zu der sich die Weltelite der Windsurfer in Torbole trifft. Aber diese Weltelite, genau genommen 236 Teilnehmer aus 47 Nationen, hockt gerade am Ufer – und wartet auf die nötige Windstärke für das nächste Rennen.

»Windmaschine Europas« nennen Surfer den Norden des Gardasees. Insbesondere Torbole gilt als einer der besten Segel- und Surfspots Europas. Ein starkes Prädikat für die kleine Ortschaft mit ihren bunten Häusern, die sich wie ein Amphitheater von der Mündung des Sarca-Flusses bis hinauf an den Hang des Monte Baldo ausbreitet. Am obersten Zipfel des größten Sees Italiens strecken die Zweitausender ihre Füße ins Wasser und schaffen eine fjordähnliche Landschaft, Olivenhaine wachsen an den Hängen, am Seeufer blühen Zitronenbäume.

Hier trifft der Norden auf den Süden: So entstehen auch die überdurchschnittlich intensiven Windströme, die von März bis Oktober konstant über den See blasen. Die kühle Luft der Alpen vermischt sich mit der warmen Luft der Po-Ebene und schafft die besondere Thermik, für die der Gardasee bekannt ist. Die zwei stürmischen Stars: Der Nordwind *Pelèr* beginnt kurz nach Mitternacht und flacht gegen 11 Uhr ab. Ab Mittag bläst dann der Südwind, die *Ora*, in die entgegengesetzte Richtung. Sie startet langsam, wird immer stärker und hält bis zum Sonnenuntergang an. Durch die steilen Felswände im Norden des Sees

wird die Windstärke zusätzlich potenziert – eine Art Düseneffekt entsteht. Vor Torbole kommt die berühmte *Ora* dann auf eine Windstärke von 4 bis 5 Beaufort, besonders im Frühjahr jagen Windsurf-Profis schon mal mit 30 bis 40 Kilometer pro Stunde über den See.

Dass die sonst so verlässliche Windmaschine gerade an einem Tag wie heute stillzustehen scheint, beunruhigt Vasco Renna nicht. »Der Wind wird schon kommen. Er kommt immer«, sagt der Windsurf-Pionier überzeugt, die Fahne über den Köpfen der wartenden Athleten fest im Blick. Gelassen lehnt Vasco an der Absperrung vor dem Surfclub »Circolo Surf« den er 1975, gerade mal 18 Jahre alt, mit vier Freunden gegründet hat – am Anfang noch unter dem Dach des lokalen Segelclubs.

Jahrelang gehörte Vasco zum italienischen Windsurf-Team, war überhaupt einer der ersten Einheimischen, die sich auf das Surfbrett wagten. Wenn er von seiner ersten Begegnung mit einem Windsurfer erzählt, klingt es ein bisschen so, als sei es eine Erleuchtung gewesen: »Ich war 16 und mit Freunden draußen auf dem See beim Fischen, als dieses Gerät an uns vorbeizog. Wir hatten keine Ahnung, was das ist. Aber wir wussten: Sowas brauchen wir auch!« Gemeinsam kauften sich Vasco und seine Freunde eigene Bretter mit Segeln und lernten, damit über das Wasser zu gleiten. »Es war wie eine Droge: Sobald sich die Zypressen bogen, musste ich raus auf den See«, erzählt er. An die Segelboote hatte man sich gewöhnt, aber wenn Vasco das Brett ins Wasser warf und damit hinaussegelte, hielten ihn viele für verrückt. Das neuartige Sportgerät war den Einheimischen anfangs nicht geheuer. Sie nannten es *l'asot* – das Holzbrett.







Als Pionier Vasco Renna (links oben) mit Windsurfen begann, gab es den Strand von Torbole (oben) noch nicht. Heute ist das Ufer bei Wettbewerben voller Bretter (links), und wie Sohn Nicolò Renna (rechts) surfen alle vier seiner Kinder







Kontrastprogramm:  
Während sich  
auf dem See Surfe-  
rinnen wie Sofia  
Renna (links)  
verausgaben, geht  
es am alten Hafen  
gemächlich zu. Ein  
Zollhäuschen  
erinnert dort an die  
Zeit, als Torbole  
ein Grenzposten  
zwischen Italien und  
Österreich war



Wer konnte schon ahnen, dass genau dieses Holzbrett das krisengebeutelte Torbole so berühmt machen würde? Der Fischfang war seit Jahren kein gutes Geschäft mehr für die Dorfbewohner. Und Reisende kannten Torbole höchstens als Durchgangsort an der Gardesana-Uferstraße – bis auf den Hochsommer war die Ortschaft wie ausgestorben. »Der Wind war in Torbole lange das Synonym für ein Problem. Sobald die Gäste eine Brise spürten, flohen sie«, erinnert sich Vasco.

**D**ann kamen die Achtziger. Praktisch über Nacht wurde das Fischerdorf Torbole unter Surfern zum Geheimtipp. Windsurfen galt als der coolste Sport überhaupt, und die berühmten Windverhältnisse von Torbole waren plötzlich genau das, was die Szene suchte. In den Surfmagazinen stand »Torbole, Lake Garda« gleich neben Hawaii. Ein gewaltiger Ansturm von Surfern überrollte das Dorf. »In den ersten Jahren war es chaotisch«, erzählt Vasco. »An einem Pfingstwochenende waren fast 7000 Windsurfer am See, es gab noch keinen Strand und kaum Parkplätze. Torbole versank schier unter Segeln«. Die Surfer lebten spartanisch, schliefen in ihrem VW-Bus oder im Zelt, den Bierkasten brachten sie von zu Hause mit.

Zügig rüstete Torbole für die sportlichen neuen Gäste auf: der Strand, mehrere Surfcenter und Bars entstanden, die Hotelzimmer füllten sich. Noch heute nennen manche im Ort diese Zeit die »goldenen Jahre«. Vasco aber meint: »Zum Surfen ist es jetzt viel angenehmer.« Nach dem Hype in den neunziger Jahren wurde das Windsurfen zum Nischensport. Torbole aber ist nach wie vor ein Lieblingsplatz der Szene. Motorboote sind im Norden des Sees verboten, die Windsurfer müssen sich die Gewässer vor Riva und Torbole nur mit den Seglern teilen, ab und zu tuckert ein Ausflugs-

schiff in Richtung Süden. Am Festland tummeln sich nun auch Kletterer, Wanderer und Radfahrer. Längst gehört die sportliche Atmosphäre zu Torboles DNA.

Vascos blonde Locken von damals sind mittlerweile ergraut. Seit über 40 Jahren führt er gleich neben dem »Circolo Surf Torbole« mit seiner Frau Gabriela eine Surfschule. »The Windsurf Family« steht auf der Website: »Auch unsere vier Kinder haben das Surfer-Gen«, sagt Vasco stolz. »Sobald sie ein bisschen Wind spüren, zieht es sie raus auf den See.« Zwei sind auch bei der heutigen Weltmeisterschaft dabei: Die Jüngste, Sofia, 16 Jahre alt, hatte ihr Rennen schon am Vormittag. Nicolò holte bei der Jugendolympiade 2018 in Buenos Aires Silber, jetzt konkurriert der 18-Jährige mit den ganz Großen und zählt zu den viel versprechendsten Nachwuchshoffnungen der *Azzurri*.

Inzwischen flattert die Fahne am Eingang des »Circolo Surf« wild, ein Horn ertönt: Die *Ora* ist da! Aus dem Garten des Surfclubs strömen hektisch junge Männer in Richtung Seeufer, auch Vascos Sohn Nicolò ist dabei. Ein Surfer nach dem anderen hievt das eigene Segel vom Strand, montiert es – knietief im Wasser stehend – auf das Surfbrett, setzt mit einem flinken Handgriff das Segel und gleitet schwungvoll hinaus zum Startpunkt des Rennens.

An der Uferpromenade neben dem Surfclub sitzen drei ältere Herren auf Klappstühlen. Sie beobachten die Windsurfer, die über die bewegte Wasseroberfläche düsen. »*I va co l'asot!*«, »da jagen sie dahin mit dem Stück Brett«, ruft einer von ihnen im Trentiner Dialekt und gestikuliert hastig mit seiner Hand, als wollte er den Sportlern noch etwas Wind hinterherschieben. Die schnellen Bretter mit den bunten Segeln sind für die Einwohner von Torbole längst ein vertrautes Schauspiel geworden. ■



# Wasser, Wein und kleine Fische

Die Surfer und Segler haben in Torbole vor allem das Wasser und die Windfahne im Blick. Dabei gibt es in und um den Ort am Nordufer des Gardasees auch sonst einiges zu entdecken

## SEHENSWERT

Der **Hafen von Torbole** war lange ein wichtiger Umschlagplatz und Grenzposten zwischen Venetien und Tirol. Ein Relikt jener Zeit ist das schmucke Zollhäuschen **Casa del Dazio** aus dem 18. Jahrhundert. Wer in einem Hotel der Besitzerfamilie Tonelli ([www.tonellihotels.com](http://www.tonellihotels.com)) nächtigt, darf nach Vereinbarung ins Innere des Gebäudes. Das Antonius-Fresko am roten Haus gleich daneben, der **Casa Beust** (15. Jh.), stammt vom Berliner Maler Hans Lietzmann (1872-1955): Anfang des 20. Jahrhunderts gründete er in Torbole die Schule »Männlicher Akt im Freien« und machte den Ort zum Künstlertreff.

## ESSEN & TRINKEN

### Agritur Madonna delle Vittorie

Weingut, Ölmühle und Restaurant in einem: Vieles, was in dem Agriturismo aufgetischt wird, stammt vom eigenen Hof. Rund einen Kilometer vom Seeufer entfernt gibt es hier neben diversen Weinen Sekt und Olivenöl, bodenständige Trentiner Küche, handgemachte Pasta und Rindfleisch aus eigener Zucht. Mittags kann man spontan vorbeischaun, abends sollte man besser reservieren.

Arco, Via Linfano 81  
[www.madonnadellevittorie.it](http://www.madonnadellevittorie.it)

### La Terrazza

Der Name ist Programm. Wer wirklich einen Terrassenplatz mit Seeblick will, sollte allerdings reservieren. Seit fast 30 Jahren ist das Restaurant für seine Fischgerichte bekannt: Süßwasserfische aus dem Gardasee werden regional-typisch zubereitet. Zu Polenta etwa wird gerne »Sisàm alla Torbolana« serviert, Ukelei – eine kleine Fischart – mit Zwiebeln und Essig.

Via Benaco 24, [www.allaterrazza.com](http://www.allaterrazza.com)

### Vineria Rèfol

Der kleine Weinladen mit gemütlicher Bar und guter Beratung ist die beste Adresse für alle, die abends ein gutes Glas Wein trinken wollen – idealerweise draußen an den alten Weinfässern inmitten der Einheimischen.

Piazza Alpini 8, [www.facebook.com/refolwineshoptorbole](http://www.facebook.com/refolwineshoptorbole)

### Wind's Bar

Das Lokal direkt neben der Straße hat zwar keinen Seeblick, dafür ist immer was los. Morgens gibt's guten Kaffee, tagsüber Snacks und Eis zu chilliger Musik. Surfer und Biker treffen sich hier gerne zum Aperitif oder zum Feiern am Abend. Gute Cocktails.

Via G. Matteotti 9, [www.windsbar.com](http://www.windsbar.com)

## AKTIV

### Panoramaweg Busatte-Tempesta

Der rund fünf Kilometer lange Wanderweg bietet spektakuläre Aussichten auf den Gardasee. Im Frühjahr und Herbst kann man ihn meist ohne Stau genießen. Vom Hochseilgarten Busatte Adventure oberhalb von Torbole führt die Strecke relativ eben entlang des Monte Baldo nach Tempesta, teils über in der Felswand verankerte Metalltreppen. Sie haben Geländer, dennoch ist Schwindelfreiheit von Vorteil. Wer den Panoramaweg nicht zurückgehen möchte, kann am Ziel mit dem Linienbus 484 zurück nach Torbole fahren.

### SURF Segnana

Die Bucht westlich der Sarca-Mündung ist ein guter Spot für die ersten Versuche im Windsurfen. Hier bietet Marco Segnana seit über 35 Jahren Surf- und Katamaran-Kurse an. Mittlerweile führt er ein »Multisport Center«: Ob Bike, Kite, Segelboot, SUP oder Kajak, hier findet man die nötige Ausrüstung zum Verleih.

Foci del Sarca, [www.surfsegnana.it](http://www.surfsegnana.it)

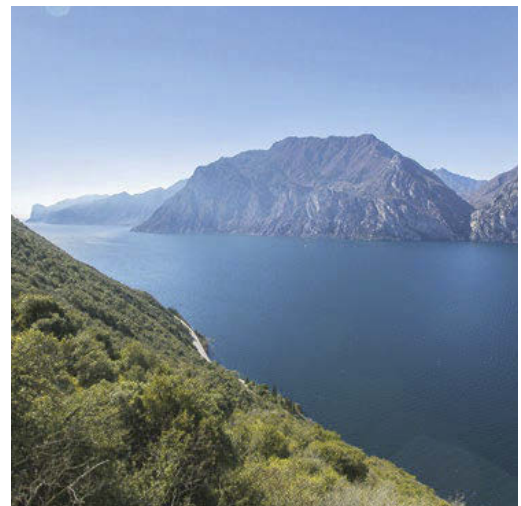
### Vasco Renna Windsurfing Center

Egal, ob Anfänger oder Könnler: In der renommierten Surfschule von Vasco Renna finden alle ein passendes Angebot. Laut dem Experten schafft man es mit einem guten Kurs in etwa vier Tagen, selbstständig und entspannt raus auf den See und wieder ans Ufer zu segeln. Direkt vor der Surfschule liegt ein großzügiger Spot zum Einstieg. Für windfreie Stunden gibt es SUPs und Kajaks.

Parco della Pavese 9, [www.vascorenna.com](http://www.vascorenna.com)







Über die kühlen Winde freuen sich nicht nur Wanderer auf dem Panoramaweg Busatte-Tempesta, sondern auch Alessandro und Stefano Marzadro vom Agriturismo »Madonna delle Vittorie« nahe Torbole





# Neue Einblicke in die Wissenschaft



MUSE - Museo delle Scienze  
Corso del Lavoro e della Scienza 3  
38122 Trento  
[www.muse.it](http://www.muse.it)    



Im MUSE - Museum für Wissenschaft in Trient erwartet Sie eine einzigartige Reise zwischen Natur, Innovation und Nachhaltigkeit.

Außerdem treffen im ersten Stockwerk des Palazzo delle Albere Wissenschaft und Kunst aufeinander, um die Welt von einem originellen Standpunkt aus darzustellen.



# MUSE



# Der Super-8-Film in meinem Kopf

In Riva del Garda fühlte sich unsere Kolumnistin wie in einer Zeitschleife. Zurückversetzt in den Tag, als sie als kleines Mädchen auf der Piazza eigene Wege ging – und ihre Eltern bewundernswert gelassen blieben

**A**bfahrt vom Bahnhof Trento. Über dem Kiosk in der Halle steht in großen, hellen Buchstaben »Tabacchi« und »Giornale«. Ich sehe auf einmal meinen Vater, Ray-Ban, Vollbart, enges Hemd, hellblaue Sommerhose mit Schlag. Er ist so alt wie ich heute, Mitte vierzig. Zwei Schachteln Marlboro und eine Dose Pfefferminzbonbons steckt er in seine Herrentasche. Diese kleine, rechteckige Tasche aus cognacfarbem Leder. Auf unseren Reisen nach Italien war sie immer dabei. Die Tasche hatte eine Schlaufe, mit der mein Vater sie am Handgelenk baumeln lassen konnte. Eine Urlaubsgeste. Ein Zeichen der Unternehmungslust. In der Bahnhofshalle von Trento, unter dem »Tabacchi«-Schriftzug, ist für einen Moment das Jahr 1978. Mit dem leisen Rattern eines Abspielgeräts für Super-8-Filme. Dann gehe ich zum Gleis.

Der Zug fährt nach Rovereto, von dort geht ein Bus nach Riva del Garda. Seit über 150 Jahren gibt es die Brennerbahn, deren Gleise heute durch das Trentino bis nach Verona führen. Die Bahnhöfe mit den bröckelnden Mauern, die bewaldeten Berge, über denen wie feiner Nebel die feuchtschwere Sommerluft liegt. Die Zugfahrt ist wie eine meditative Sightseeing-Tour. Für mich ist sie auch eine Zeitreise.

In Riva del Garda mache ich mich auf den Weg zur Piazza III Novembre.

Der Platz liegt am See, an einem Hafenbecken. Unter den Arkadengängen der gelb und rot angestrichenen Häuser befinden sich Cafés und Boutiquen. Venezianisch-lombardische Architektur aus dem 13. Jahrhundert, sagen die Reiseportale. Kafka gefiel es hier. Heinrich und Thomas Mann auch. Das hat nicht nur mit dem Ort, sondern auch mit seinem damaligen Sanatorium zu tun, mit Fin-de-Siècle-Lifestyle, Lungen- und Nervenleiden. Zauberberg mit Seeblick, sozusagen. Prominent am Platz: das »Hotel Sole«. Dort soll Nietzsche abgestiegen sein. Und meine Eltern, mit mir.

Ich setze mich an einen der Tische und bestelle Espresso. Kinder bieten den Spatzen die Reste ihrer Eiswaffeln an, die so groß sind wie die Vögel selbst. Der See leuchtet blaugrün, ein Motorboot tuckert vorbei und verströmt

Kerosingeruch, der im Wind wieder verfliegt. Die Sonne wärmt die Berge. Leise rattert das Super-8-Gerät: Ich turne auf dem Platz herum, vier Jahre alt. Meine Eltern trinken Kaffee. Nach einer Weile stellen sie fest, dass keiner von beiden weiß, wo ich bin.

»Hast du?« »Nein, ich dachte, du?« »Wird sicher irgendwo sein. Hier geht kein Kind verloren.« Mein Vater macht sich entspannt auf den Weg. Vielleicht macht er noch einen letzten Schwenk mit der Kamera über den See.

»Ihr habt die Ruhe behalten?«, würde ich sie jetzt fragen. »Wie wart ihr



An dieser Stelle schreiben **Antonia Baum**, **Kristine Bilkau**, **Dennis Gastmann**, **Finn-Ole Heinrich**, **Saša Stanišić** und **Till Raether** in unregelmäßiger Folge über die Welt und wie sie ihnen begegnet.





TEXT KRISTINE BILKAU  
ILLUSTRATIONEN P. M. HOFFMANN

## Ich weiß genau, wie ich meinem Vater entgegenkam, mit Schuhen, die nicht meine waren, und einem Strohhut auf dem Kopf

eigentlich drauf?« Meine Dolce-Vita-genießende Mutter hat 1978 wahrscheinlich ihr Gesicht in die Sonne gehalten, während hinter ihr die Boote im Hafenbecken schaukelten, und war frei von allen schwarzen Gedanken an metertiefe Gletscherseen und vierjährige Mädchen, die nicht schwimmen können. Ich schwanke zwischen »Wie konntet ihr?« – und stiller Sehnsucht nach der Gelassenheit der Siebziger-Jahre-Eltern, die Marlboro rauchend mit ihren Kindern ohne Gurt auf dem Rücksitz über den Brenner kurvten.

Mein Vater entdeckte mich übrigens auf der anderen Seite der Piazza vor einer Boutique. Ich probierte Holzpantoletten in den Größen 37 bis 40. Aus einer Kiste holte ich ein Paar nach dem nächsten, entschied mich für eines. Ich nannte sie »Klapperschuhe«. Setzte noch einen enorm breitrempigen Strohhut auf. »Erst bezahlen, dann

mitnehmen«, dieses Konzept kannte ich noch nicht. So kam ich meinem Vater entgegen. Ich habe die körnigen Bilder dieser Filmsequenz genau vor Augen.

Zurück in Hamburg, suche ich die Filme heraus, die ich von meinem Vater geerbt habe und die ich noch immer nicht in etwas Digitales habe umwandeln lassen. Unter einem jahrzehntelang nicht berührten Plastikmantel finden wir das Abspielgerät. Wir holen die Filmspule aus der zerkratzten Hülle. »Gardasee 1978.« Während der gemächlichen Minuten mit Bergpanorama vertröste ich meinen Mann und meinen Sohn: »Gleich kommt die Szene.«

Da, es geht los. Meine Mutter schlendert über die Piazza. Sie trägt zum Kleid einen breitrempigen Hut und Sandalen mit Holzabsatz (jetzt verstehe ich, was mir vorschwebte). Sie schaut in die Kamera, bewegt stumm die Lippen. Das helle Lichtquadrat an der Wohnzimmerwand ist groß wie ein Fenster. Es ist, als bräuchte ich nur den passenden Zauberspruch, um sofort einzusteigen, ins Jahr 1978. Um mit meinen jungen Eltern einen Espresso zu trinken, eine Marlboro zu rauchen und mir ein paar Siebziger-Jahre-Holzpantoletten zu kaufen. Dann ist der Film vorbei. Das Fenster an der Wand wird weiß.

Aber wo war sie, die Szene mit dem Hut und den Schuhen? Wir durchsuchen die Hüllen. Ich hoffe auf »Gardasee 1978, Teil II«. Doch, nichts. Ich hatte mir selbst einen Film erschaffen. Aus Fotos, Geschichten – und Eindrücken von meinem Tag in Riva del Garda. Diesem aus der Zeit gefallenem Ort, über den sich wie flirrende Sommerluft eine Super-8-Folie gelegt hatte. ■



# MERIAN

ERSCHEINT IM



EIN UNTERNEHMEN DER GANSKE VERLAGSGRUPPE

|   |   |
|---|---|
| <i>Chefredakteur</i>                      | Hansjörg Falz   |
| <i>Stellvertretende Chefredakteurin</i>   | Kathrin Sander  |
| <i>Art Direction</i>                      | Isa Johannsen   |
| <i>Chefin vom Dienst</i>                  | Jasmin Wolf   |
| <i>Textchefinnen</i>                      | Kathrin Sander, Tinka Dippel  |
| <i>Redaktion</i>                          | Tinka Dippel, Kalle Harberg, Andreas Leicht, Jonas Morgenthaler, Stefanie Plarre, Inka Schmeling; Robert Krum (Praktikant); Mitarbeit: Lea Dillmann, Tessa Penzel |
| <i>Bildredaktion</i>                      | Violetta Bismor, Tanja Foley, Katharina Oesten (Leitung)  |
| <i>Layout</i>                             | Lena Glauche (stellv. AD), Tanja Schmidt  |
| <i>Redaktionsmanagement</i>               | Bodo Drazba (Ltg.)  |
| <i>www.merian.de</i>                      | Jennifer Bielek   |
| <i>Assistenz der Chefredaktion</i>        | Nik Behrend, Birgit Janssen   |
| <i>Konzeption dieser Ausgabe</i>          | Kalle Harberg (Text), Katharina Oesten (Bild)   |
| <i>Autoren</i>                            | Antonia Baum, Kristine Bilkau, Finn-Ole Heinrich, Achill Moser, Thomas Pletzing, Till Raether, Saša Staničić, Ilija Trojanow                                      |
| <i>Verantwortlich für den red. Inhalt</i> | Hansjörg Falz   |
| <i>Head of Editorial Teams</i>            | Dr. Thomas Garms  |
| <i>Geschäftsführung</i>                   | Thomas Ganske, Sebastian Ganske, Jörg Hausendorf, Peter Rensmann, Helma Spieker   |
| <i>Publisher/Verlagsleitung</i>           | Oliver Voß (verantwortlich für Anzeigen)  |
| <i>Gesamtvertriebsleitung</i>             | Jörg-Michael Westerkamp (Zeitschriftenhandel), Thomas Voigtländer (Buchhandel)  |
| <i>Abovertriebsleitung</i>                | Christa Balcke  |
| <i>Leitung Leserreisen</i>                | Oliver Voß  |
| <i>Vermarktung</i>                        | Helma Spieker, Tel. 040 2717-1200, Fax -4343  |
| <i>Anzeigenstruktur</i>                   | Darius Hohlbaum, Tel. 040 2717-2210   |
| <i>Marketing Consultant</i>               | Alexander Grzegorzewski   |
| <i>Ihre Ansprechpartner vor Ort:</i>      |   |
| <i>Region Nord</i>                        | Jörg Slama, Tel. +49 40 22859 2992, joerg.slama@jalag.de  |
| <i>Region West/Mitte</i>                  | Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de   |
| <i>Region Südwest</i>                     | Marco Janssen, Tel. +49 40 22859 2997, marco.janssen@jalag.de   |
| <i>Region Süd</i>                         | Andrea Tappert, Tel. +49 40 22859 2998, andrea.tappert@jalag.de   |
| <i>Repräsentanzen Ausland:</i>            |   |
| <i>Belgien/Niederlande/Luxemburg</i>      | Mediawire International, Tel. +31 651 48 01 08, info@mediawire.nl   |
| <i>Frankreich/Monaco</i>                  | Affinity Media, Tel. +33 1 53 89 50 00, l.briggs@affinity-media.fr  |
| <i>Großbritannien/Irland</i>              | Mercury Publicity Ltd., Tel. +44 7798 665 395, stefanie@mercury-publicity.com   |
| <i>Italien</i>                            | Media & Service International Srl, Tel. +39 02 48 00 61 93, info@it-mediaservice.com  |
| <i>Österreich</i>                         | Michael Thiemann, Tel. +49 40 22859 2996, michael.thiemann@jalag.de   |
| <i>Schweiz/Liechtenstein</i>              | Affinity-PrimeMEDIA Ltd., Tel. +41 21 781 08 50, info@affinity-primemedia.ch  |
| <i>Skandinavien</i>                       | International Media Sales, Tel. +47 55 92 51 92, fgisdahl@mediasales.no   |
| <i>Spanien/Portugal</i>                   | K. Media, Tel. +34 91 702 34 84, info@kmedianet.es  |

## Die Premium Magazin Gruppe im Jahreszeiten Verlag

Gültige Anzeigenpreisliste: Nr. 10

Heft 05/2020 – Trentino. Erstverkaufstag dieser Ausgabe ist der 09.04.2020

MERIAN erscheint monatlich im Jahreszeiten Verlag GmbH, Harvesthuder Weg 42, 20149 Hamburg, Tel. 040 2717-0

Redaktion Tel. 040 2717-2600, E-Mail: redaktion@merian.de Internet www.merian.de

Abonnementvertrieb und Abonnentenbetreuung DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, Tel. 040 2103-1371, Fax -1372, www.dpv.de E-Mail: leserservice-jalag@dpv.de

Vertrieb DPV Vertriebservice GmbH, www.dpv-vertriebservice.de

Litho K+R Medien GmbH, Darmstadt

Druck und Verarbeitung Walstead Kraków Sp. z o.o., Obrońców Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

Das vorliegende Heft Mai 2020 ist die 5. Nummer des 73. Jahrgangs. Diese Zeitschrift und die einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes bedarf der Zustimmung des Verlages. Keine Haftung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos.

Jahresabonnementspreis im Inland 99 €, für Studenten 49,50 € (inklusive Zustellung frei Haus). Der Bezugspreis enthält 7 % Mehrwertsteuer. Auslandspreise auf Nachfrage. Postgirokonto Hamburg 132 58 42 01 (BLZ 200 100 20) Commerzbank AG, Hamburg, Konto-Nr. 611657800 (BLZ 200 400 00). Führen in Lesemappen nur mit Genehmigung des Verlages. Printed in Germany ISBN 978-3-8342-3125-3, ISSN 0026-0029, MERIAN (USPS No. 011-458) is published monthly by JAHRESZEITEN VERLAG GMBH.

Weitere Titel der JAHRESZEITEN VERLAG GmbH: A&W ARCHITEKTUR & WOHNEN, CLEVER LEBEN, COUNTRY, DER FEINSCHMECKER, FOODIE, HOLIDAY, LAFER, MERIAN SCOUT, PRINZ, ROBB REPORT, SCHÖNER REISEN, WEIN GOURMET



## Titelfoto

Ein Hauch Skandinavien in Italiens Norden: Fotograf Samuele Guetti fing den glitzernden Lago di Tovel durch den endlos wirkenden Wald an seinem Ufer ein.

Den MERIAN kompass recherchierten und schrieben Kalle Harberg, Robert Krum, Andreas Leicht, Marlene Lobis, Stefan Maiwald und Kathrin Sander.

Redaktionsschluss 13. März 2020

Wir bedanken uns für die Unterstützung durch das Trentino Marketing.

## Bildnachweis

Anordnung im Layout: o = oben, u = unten, r = rechts, l = links, m = Mitte

Titel: Samuele Guetti; S.30 Volker Renner; S.4/5, 4m Tim Langlotz, S.4u, 5m Stefano Scatà; S.6, 7l Tim Langlotz, S.6m Tanja Foley, S.7r Christina Körte; S.8ro Stefano Scatà; S.10 Tim Langlotz (2), S.11o Klaus Bossemeyer, lu pointbreak/Shutterstock, ru Alexandr Junek Imaging/Shutterstock, S.12 o Paolo della Corte/Buenavista Photo; S.13lo Tim Langlotz, ru Isabela Pacini, lu Visit Stockholm, ru Walter Schmitz; S.14-15 Benjamin Ruetz, S.15u Violetta Bismor; S.16/17, 20, 22/23 Tim Langlotz, S.18/19 Daniele Lira/Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A., S.21 Andreas Tamanini, S.24/25 Rasmus Kaessmann/Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A., S.26/27 Stefano Amantini/Atlantide/Bildagentur Schapowalow/MATO, S.28/29 Michaelspb/Shutterstock, S.30/31 Ingo Boelter/mauritus images; S.32 Juliane Henrich, S.33 Mattia Bonavida; S.36-43, 44ro, 45 Stefano Scatà, S.44l, S.45lo Ph Mart. Jacopo Salvi; S.48/49 saiko3p/stock.adobe.com, S.50/51 MUSE @Hufton+Crow, S.51ro, 52-54, 56o Tim Langlotz, S.51u, 57u Marlene Lobis; S.58-62, 64ro Marc Bielefeld, S.64lo Stefano Scatà; S.66lo Universal Images Group North America LLC/DeAgostini/Alamy Stock Photo, S.66ro, lu, ru Gruppo Dolomiti Energia, S.68/69 Illustration: Pia Bublies; S.70-78 Stefano Scatà, S.79 Thomas Bonizzato; S.80/81 Lorenza Panizza/lorenza62/stock.adobe.com, S.83lo Tim Langlotz, rm Stefano Scatà, ru saiko3p/Shutterstock; S.86, 88ru, 91lu, ru Stefano Scatà, S.87 Marco Ambrosi/Archivio Fotografico Cantine Ferrari, S.88o Ronny Kiaulehn, S.92l Michael Schinharl/Der Feinschmecker, rm 2017-Fabio-Staropoli-fotofiore.com, S.93ro Cabizzoso Gabriele (2); S.94/95 Stefano Scatà/VG Bild-Kunst, Bonn 2020, S.96-100o Stefano Scatà; S.103 Massimo Branca, S.104/105 Daniele Lira/Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A.; S.106/107 Pro Loco Zambana, S.107ro Stefano Springhetti/ClickAlps/AWL images; S.110 Hugo Patricio Munoz, S.111 Christina Körte, S.115 Andrea Vierucci; S.116/117 Robert Hajduk/RS:X Class/ShutterSail.com, S.117ro Marco Bottigelli/AWL Images, S.118 Toni Anzenberger/Anzenberger, S.119o, 120ro Fabio Staropoli/FotoFiore - Garda Trentino, S.119lu Robert Hajduk/RS:X Class/ShutterSail.com, S.121ru Banach/Shutterstock; S.124-125 P.M. Hoffmann; S.127, 128-129 Illustrationen: Marina Friedrich, S.130, 131 Tim Langlotz, S.132 Ph Mart. Bianca Lampariello, S.133o Ph Mart. Baroni/VG Bild-Kunst, Bonn 2020, S.133u Painters/Alamy Stock Photo, S.134lo Martino Dini, u marcofavallo.com, S.136 Davide Rigon/shutterstock, S.137o Alessandro Guzza/Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A., S.137u, S.138lo Christina Körte, S.138ro Luciano Gaudenzio/Fototeca Trentino Sviluppo S.p.A., lu Turismo Terme di Comano, ru Ufficio Turistico Comune di Mezzano, S.139o Cembrani D.O.C., lu Pg visitfiemme.it/Alberto Campanile, S.140 Lorenza photography/Alamy Stock Photo, S.141 Klaus Bossemeyer; S.142lo Tim Langlotz, ro, lu Monica Gumm, ru Stephi Wald Kartenillustration: Jochen Schäfers Karten: maps4news.com ©HERE

## Foto-Syndication

Stockfood GmbH  
Tumblingerstraße 32, 80337 München  
Tel. 089 747202-90  
E-Mail: willkommen@seasons.agency  
www.seasons.agency





# MERIAN kompass

14 SEITEN SERVICE

## TRENTINO

Alles, was Sie sehen und erleben sollten: die schönsten Dörfer Italiens, wilde Naturparks und legendäre Skipisten, Roveretos renommierte Museen, eine Gourmet-Villa am Gardasee, revolutionäre Pizzabäcker und Festivals für Foodies.  
Die besten Tipps, Adressen und Karte



# SEHENSWERT

Von den Gipfeln der Dolomiten im Norden bis zum Gardasee im Süden:  
Das **TRENTINO** besticht mit jeder Menge majestätischer Natur



**Streifzug durch  
den Park der Bären**  
Seite 137



**Trentinos  
schönste Burgen**  
Seite 80



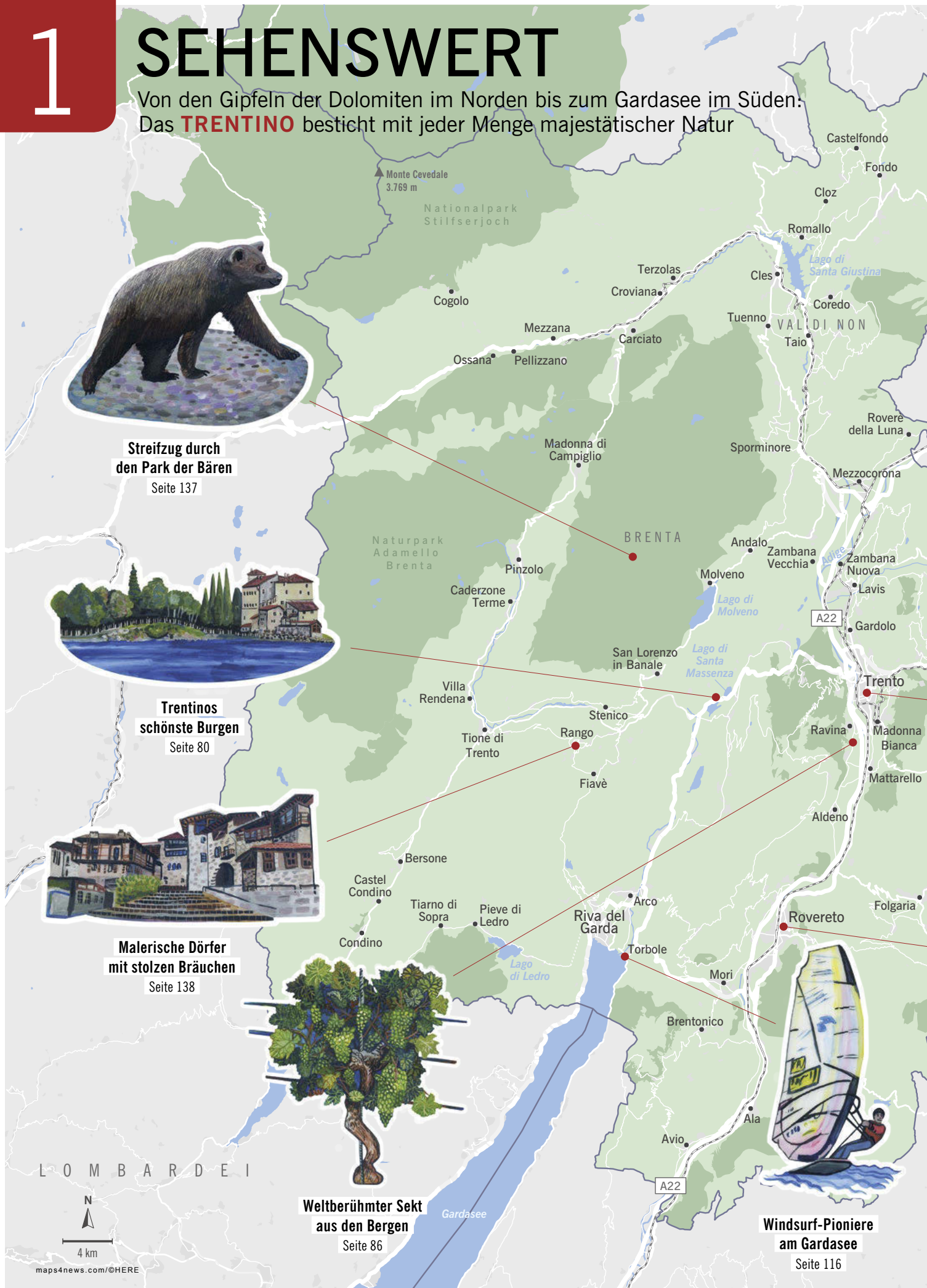
**Malerische Dörfer  
mit stolzen Bräuchen**  
Seite 138



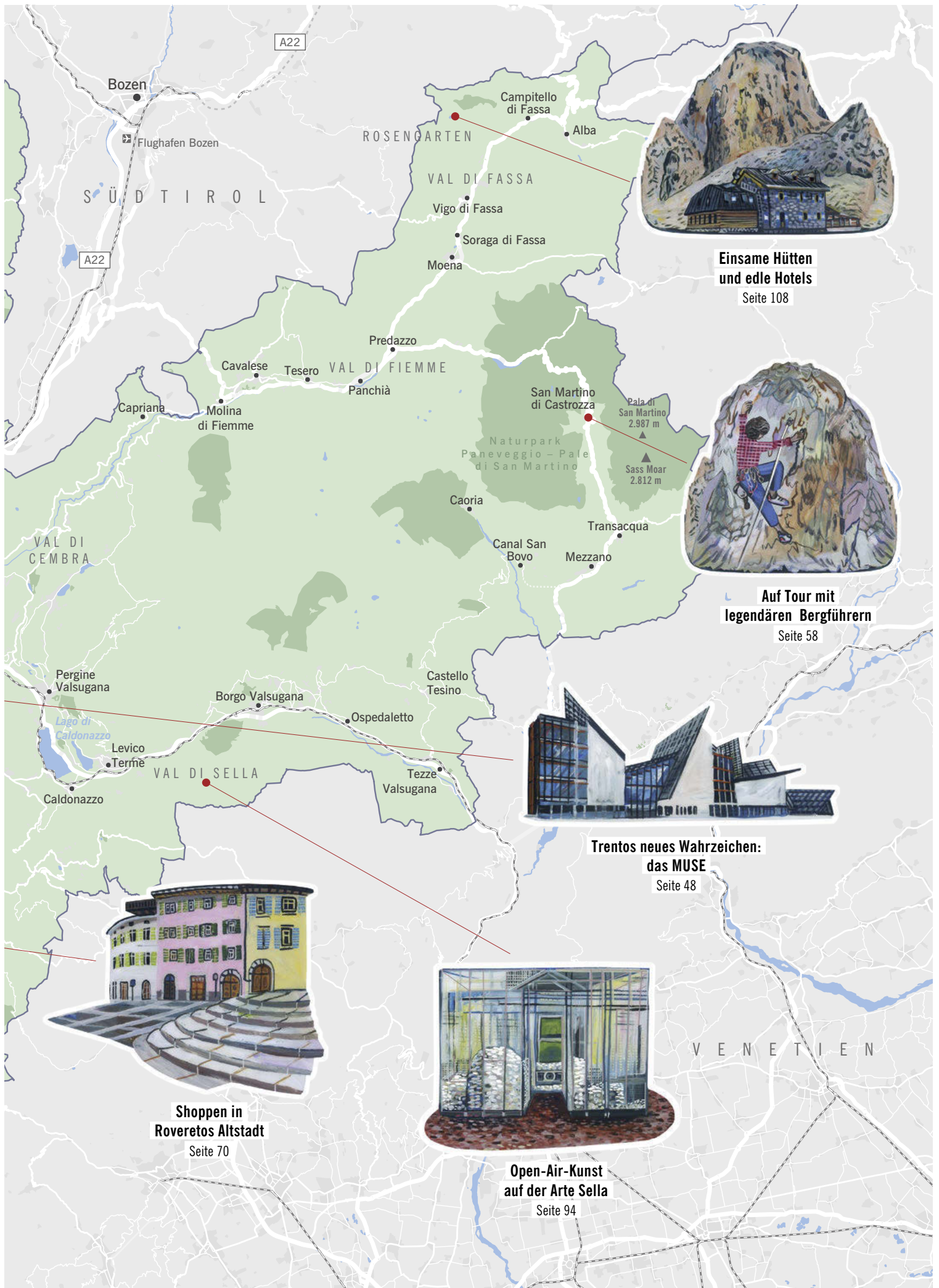
**Weltberühmter Sekt  
aus den Bergen**  
Seite 86



**Windsurf-Pioniere  
am Gardasee**  
Seite 116







**Einsame Hütten  
und edle Hotels**  
Seite 108

**Auf Tour mit  
legendären Bergführern**  
Seite 58

**Trentos neues Wahrzeichen:  
das MUSE**  
Seite 48

**Shoppen in  
Roveretos Altstadt**  
Seite 70

**Open-Air-Kunst  
auf der Arte Sella**  
Seite 94



Unterwegs in einer Region, die reich ist – wirtschaftlich, aber auch an Seen, Wanderwegen und Ökostrom. **UNSERE TIPPS** für Ihre Reise

## FÜR ALLE FÄLLE

### 3 FRAGEN AN

Thorsten Tschirner,  
Touristik-Experte der  
HanseMerkur



**MERIAN:** Herr Tschirner, das Trentino ist ideal für Aktivurlauber: Wandern. Radfahren. Aber

worauf gilt es denn bei einem Sport wie Paragliding zu achten?

**THORSTEN TSCHIRNER:** Der Reiz des Extremen birgt leider auch Risiken. Daher ist es ratsam, für den Ernstfall vorzusorgen, beispielsweise mit einer Unfallversicherung. Tauchen und Kiten sind nur versichert, wenn Sie diese als Hobby betreiben und nicht professionell. Beim Paragliding muss man unterscheiden, ob man sich in Begleitung eines Piloten (Tandem) in die Luft begibt oder selber steuert.

#### Warum?

Geraten Sie beim Mitfliegen in Not, ist es ein Unfall. Steuern Sie selber, fällt dies unter Luftfahrtrisiko – und das erfordert einen Beitragszuschlag im Vertrag.

**Mountainbiker und Radwanderer lieben die Region. Nimmt man besser das eigene Fahrrad mit?**

Ich kenne wunderbare Bike-Parks, beispielsweise Dolomiti Paganella. Und ja, das eigene Rad hat Vorteile. Es ist im Ausland als Hausrat-Gegenstand versichert, etwa gegen Einbruchdiebstahl, Brand, Blitzschlag, Sturm und Hagelschaden. Ich würde zusätzlich »Fahrraddiebstahl« vereinbaren. Am besten mit einer Deckungssumme, die zum Bike-Wert passt.

**i** Mehr über Reise-Versicherungen für den Urlaub in Italiens Norden: [hansemerkur.de/Trentino](http://hansemerkur.de/Trentino)



Eine Landbrücke im See:  
Die Insel im Lago di Tenno ist im  
Sommer zu Fuß zu erreichen

## DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

### Land der Berge und Seen

**BEVÖLKERUNG** Das Trentino hat rund **540 000 Einwohner**, die sich auf 166 Gemeinden verteilen. Etwa ein Fünftel der Bevölkerung lebt in Trento, größte Stadt und Sitz der autonomen Regierung.

**FLÄCHE** Mit 6207 km<sup>2</sup> ist die Provinz mehr als doppelt so groß wie das Saarland, hat aber nur etwa halb so viele Einwohner und ist eher dünn besiedelt. Auf einem km<sup>2</sup> leben im Schnitt 87 Menschen.

**GEOGRAFIE** Das Trentino ist sozusagen das **Bindeglied zwischen hochalpinen Bergwelt und Mittelmeerraum**. Im Norden wird die Region von den Dolomiten sowie der Ortler-Gruppe geprägt. Höchster Berg der Region ist der Monte Cevedale, er misst 3769 Meter. Richtung Süden wandelt sich die Landschaft immer mehr zu einem Mittelgebirge und verliert ihre alpine Struktur. Sehr prägend für die Region und eines ihrer Aushängeschilder sind die rund 300 Seen. Das Trentino gehört zu den wasserreichsten Ecken Italiens, und rund 30 Prozent seiner Fläche stehen unter Naturschutz.

**KLIMA** Die Höhendifferenz des Gebietes beträgt beachtliche 2850 Meter, daher gibt es nicht nur ein Klima. In der Umgebung rund um den Gardasee sowie die Talgemeinschaft Vallagarina am südlichen Zipfel der Provinz herrscht ein mildes Klima. In den höheren Lagen sind die Sommer kurz und die Winter lang und oft sehr kalt.

**POLITIK** Das Trentino ist der südliche Teil der offiziellen Region Trentino-Südtirol und bildet seit 1972 eine **autonome Provinz** mit entsprechenden Sonderrechten, etwa bei der Gesetzgebung und bei Verwaltungsaufgaben. 2018 wurde Maurizio Fugatti von der rechtspopulistischen Lega-Partei zum Landeshauptmann gewählt.

**WIRTSCHAFT** Unter den italienischen Regionen ist das Trentino eine besonders prosperierende. Der Wohlstand ist hoch, die Lebensqualität gilt als sehr gut, die Arbeitslosenquote liegt bei etwas unter fünf Prozent. Den Mammutanteil der Wirtschaftsleistung machen der **Tourismus**



## Reiseführer

Es gibt aktuell keine klassischen Reiseführer auf Deutsch, die sich nur dem Trentino widmen. Der *Michael Müller Oberitalien* hat aber ein gutes Kapitel über die Region. Michael Müller Verlag, 26,90 €

## Novelle

Viele Schriftsteller, die das Trentino passierten, hielten es in ihren Werken fest. Arthur Schnitzlers Novelle *Fräulein Else* etwa spielt in San Martino di Castrozzo. Reclam Verlag, 2,60 €

## Bildband

Fortunato Depero war der berühmteste Künstler, den das Trentino im 20. Jh. hervorgebracht hat. Der engl. Bildband *Futurist Depero 1913-1950* stellt ca. 300 seiner Werke vor. Fundación Juan March, 45 €

und der **Dienstleistungssektor** aus. Nur fünf Prozent des Volkseinkommens kommen aus der Landwirtschaft, die Produkte aus der Region aber sind überdurchschnittlich gefragt. Trentiner Äpfel etwa gelten als qualitativ besonders gut, und 43 Prozent der italienischen Holzverarbeitung stützen sich auf die Trentiner Wälder. Gut erkennbar ist die Qualität der regionalen Produkte an Gütezeichen, zum Beispiel der Marke DOP – »Denominazione d'Origine Protetta«.

**SPRACHEN** Während man im benachbarten Südtirol mit Deutsch gut zurechtkommt, wird im Trentino fast ausschließlich **Italienisch** gesprochen. Je nach Standort machen sich regionale Einflüsse bemerkbar: im Westen lombardische, im Osten venetische. Vereinzelt tauchen auch verformte bairische Mundarten auf, die für Deutsche allerdings nur schwer und für Italiener gar nicht zu verstehen sind.

**REISEZEIT** Der beste Zeitraum für Wanderungen und Radtouren ist von Ende **April bis Juni** oder dann wieder im **September**: Temperaturen wie Touristenandrang sind zu diesen Zeiten nicht übermäßig hoch, während im Juli und August sowohl das Thermometer als auch die Hotelpreise Spitzenwerte erreichen. Berücksichtigt werden sollten bei der Reiseplanung auch die rund dreimonatigen Schulferien in ganz Italien, die Mitte Juni beginnen. Für Skifahrer werden die Pisten in der Regel bereits im November freigegeben und erst wieder im April geschlossen.

**ANREISE** Über die Brenner-Autobahn ist man aus München mit dem Auto mit Glück in knapp vier Stunden in Trento. Die Zugverbindung München-Trento dauert nonstop rund viereinhalb Stunden, derselbe Zug fährt noch etwa eine Viertelstunde länger bis Rovereto. Wer mit dem Flugzeug anreist, muss danach eine kleine Fahrt einplanen, denn das Trentino selbst besitzt keinen großen Flughafen, die nächsten befinden sich in Verona, Brescia, Bozen, Bergamo und Treviso.

**BUDGET** Das Preisniveau ist stark abhängig von der Saison und kann in den Tou-

ristenhochburgen wie dem Val di Ledro schon mal über dem in Deutschland liegen. Nach oben gibt es in den Luxusresorts fast kein Limit, günstige Hotelzimmer kriegt man aber schon für 25 Euro pro Nacht. In vielen Ecken des Trentino gibt es auch schöne und gut ausgestattete Zeltplätze: [www.trentinocamping.it](http://www.trentinocamping.it)

**GÄSTEKARTE** Mit der **Trentino Guest Card** ist der Eintritt für viele Sehenswürdigkeiten günstiger, darunter sind mehr als 60 Museen. Außerdem kann man mit der Karte den öffentlichen Verkehr gratis nutzen. [www.visittrentino.info/de/erleben](http://www.visittrentino.info/de/erleben)

**UNTERWEGS** Neben seinem gut ausgebauten Schienen- und Straßennetz verfügt das Trentino über ein ausgezeichnetes öffentliches inner- und außerstädtisches **Transportsystem**. Selbstfahrer müssen die Schneeketten- bzw. Winterreifenpflicht vom 15. November bis 15. April beachten. Wer in der Natur unterwegs sein möchte, hat die Qual der Wahl: **800 ausgeschilderte Wanderrouten** und ein Wegenetz von knapp 5000 Kilometern erstrecken sich zwischen den Dolomiten und dem Ufer des Gardasees. Auch für Radfahrer ist das Trentino ein Paradies: Mountainbiker wissen den Fassa Bike Park (der erste in

Norditalien) zu schätzen. Von »moderat« bis »legendär« reichen die Schwierigkeitsgrade der Trails im Dolomiti Paganella Bike. Viele Hochplateaus eignen sich als Startplätze, um mit dem Gleitschirm durch die Luft zu schweben. Weitere Informationen unter: [visittrentino.info/de](http://visittrentino.info/de)

**STROM** Die Netzspannung ist dieselbe wie in Deutschland. Im Gegensatz zu den hierzulande üblichen Steckdosen-Typen C und F gibt es in Italien auch den Typ L, für moderne Unterkünfte sollte aber kein Adapter nötig sein. Mehr als 95 Prozent aller Skigebiete beziehen ihren Strom von Sonnenkollektoren und Wasserkraftwerken (S. 66).

**TELEFON** Die Vorwahl der größten Gemeinden im Trentino lautet 0461, Anrufer aus dem Ausland müssen zudem die Landesvorwahl 0039 verwenden.

**AUSKUNFT** Touristeninformationen gibt es etwa in Trento an der Piazza Dante 24 oder in Rovereto am Corso Rosmini 21. Perfekt zur Reisevorbereitung ist die offizielle Website des Trentino, auf der sich alles vom Hotel bis zur Pizzeria finden lässt: [www.visittrentino.info/de](http://www.visittrentino.info/de).

Der Traum vom Fliegen: Zahlreiche Hochplateaus taugen als Startplatz zum Abheben, hier der Tovre 1500 Meter oberhalb des Lago di Molveno





Ob im 2000 Meter hoch gelegenen Kunspark oder im MART, Rovereto  
**PANTHEON DER MODERNE:** Hier ist der Betrachter dem Himmel nah

## MART IN ROVERETO

# Eine sehr runde Sache

Ein Besuch im **Museum für moderne und zeitgenössische Kunst von Trento und Rovereto** (MART) lohnt sich schon allein wegen dieses zentralen Eingangsbereichs (Foto). Der Tessiner **Stararchitekt Mario Botta** und der Ingenieur Giulio Andreoli entwarfen das Gebäude ab Ende der achtziger Jahre. Vorbild für die Kuppel aus Stahl und Glas war die des Pantheon in Rom. Sie unterstreicht die Ambitionen des 2002 eröffneten Hauses, das sehr viel mehr sein möchte als ein reines Museum: im Dialog mit Künstlern, Kuratoren oder

der Stadtbibliothek entstehen neben Ausstellungen auch Events oder Workshops. Allein an Ausstellungsfläche bietet das Haus 5000 Quadratmeter. Es ist Roveretos Wahrzeichen und eines der bedeutendsten Kunstzentren des Landes, mit dem etwa das Guggenheim in New York und das Vitra Design Museum in Weil am Rhein kooperieren. Die Sammlung umfasst rund 20000 Werke, alle wichtigen Strömungen der vergangenen 150 Jahre sind vertreten: darunter der italienische Futurismus, Konzeptkunst und Pop-Art.

Der Unternehmer Volker Feierabend hat eine beeindruckende Sammlung italienischer Gegenwartskunst aufgebaut, auch daraus sind Werke zu sehen. Neben der Dauerausstellung gibt es spannende Wechsellausstellungen – etwa über **Caravaggio und Burri** in der zweiten Jahreshälfte 2020. Besucher können dann bei der Restaurierung von Caravaggios Gemälde »Begräbnis der heiligen Lucia« zusehen, das Werken Alberto Burris, Pionier der Arte Povera, gegenübergestellt wird. Rovereto, Corso Bettini 43, [www.mart.trento.it](http://www.mart.trento.it)



## Bruno Munari in Cavalese

Das Museo Arte Contemporanea Cavalese ist im ab dem 17. Jahrhundert errichteten Palazzo Rizzoli zu Hause. Es stellt eine feine Auswahl zeitgenössischer Kunst aus, darunter Werke des berühmten Malers und Grafikers Bruno Munari. Cavalese, Piazzetta Rizzoli 1, [www.artecavalese.it](http://www.artecavalese.it)

## Skulpturen hoch oben

In 2000 bis 2200 Meter Höhe führt seit 2011 ein drei Kilometer langer Wanderweg durch den Kunstpark »RespirArt«. Zu den Installationen von renommierten Künstlern wie Hidetoshi Nagasawa gibt es ein grandioses Dolomitenpanorama. Pampeago, Val di Fiemme, [www.respirart.com](http://www.respirart.com)



### ALTE UND NEUE AVANTGARDE

## Pioniergeist mit Nachwirkung

Zum Museumsnetzwerk des MART gehören neben dem Haupthaus (siehe links) auch die Casa d'Arte Futurista Depero, ebenfalls in Rovereto, und seit 2013 die Galleria Civica in Trento. In vielerlei Hinsicht seiner Zeit voraus war Fortunato Depero (1892-1960), Grafiker, Maler, Bildhauer und Designer. In der bildenden Kunst war er ein wichtiger Vertreter des italienischen Futurismus, im Design gilt er mit seinem Entwurf des 0,1-Liter-Fläschchens für Campari-Soda von 1932 als ein Pionier zeitgenössischer Formensprache. 1919 zog der in Fondo geborene Depero nach Rovereto und schuf ein futuristisches Kunsthaus, das er als Atelier und Werkstatt nutzte. Auf seinen Wunsch entstand ab 1957 die **Casa d'Arte Futurista Depero**, die der Künstler zusammen mit der Stadt eröffnete. Zum 100-jährigen Jubiläum des Futurismus wurde das Museum vom Architekten Renato Rizzi renoviert und erweitert und dann 2009 als MART-Nebenstandort wiedereröffnet. Bis heute ist es das einzige Futurismus-Museum Italiens und damit eine ganz besondere Perle im Kunst-Städtchen Rovereto. Die Futuristen wollten mit allem Alten brechen, in

der Kunst genauso wie in der Politik, erklärten Technik, Geschwindigkeit und Dynamik zum neuen Schönheitsideal – und befeuerten damit auch die Kriegsbegeisterung des frühen 20. Jahrhunderts. Diese Weltanschauung spiegeln die rund 3000 Werke in dem Museum eindrucksvoll wider: Gemälde, Skulpturen, Möbel und bunte Wandteppiche, aber auch Titelblätter wie das der *Vogue* oder des *The New Yorker*. Besonderes Highlight sind die Figuren und Bilder aus geometrischen Formen für das avantgardistische Marionettentheater Balli Plastici. Ein großartiger Ort, um die zeitgenössische Kunst aus dem Trentino kennenzulernen, ist die **Galleria Civica di Trento**. Ihr Programm umfasst das 19. und 20. Jahrhundert, der Schwerpunkt liegt jedoch auf der Förderung einheimischer Talente. Das Haus gilt als Ort der Experimente, es ist die Top-Adresse im Trentino, wenn es um zeitgenössische Tendenzen in Kunst und Architektur geht. Beliebter Treffpunkt im Haus ist die Civica Lounge.

**Casa d'Arte Futurista Depero** Rovereto, Via dei Portici 38, [www.mart.trento.it](http://www.mart.trento.it)

**Galleria Civica di Trento** Trento, Via Belenzani 44

### DAS »MAG« IN RIVA UND ARCO

## Festung für Kunst und Geschichte

»MAG« steht für **Museo Alto Garda**, das in Arco (s. unten) und in der Festung Rocca in Riva del Garda zu Hause ist. Schwerpunkte der Ausstellungen sind regionale Landschaftsgemälde aus dem 19. Jahrhundert, archäologische Funde und Exponate zu den wichtigsten historischen Ereignissen des nördlichen Gardaseegebiets. Dazu gibt es einen schönen Seeblick.

Riva del Garda, Piazza C. Battisti 3/A, [www.museoaltogarda.it](http://www.museoaltogarda.it)

## Stadtpalast für Segantini

Die Farben werden nicht vor dem Malen zusammen gemischt, sondern so auf dem Gemälde aufgetragen, dass sie sich im Auge des Betrachters mischen – so die Idee des Divisionismus. Sein bedeutendster Vertreter in Italien war Giovanni Segantini. Er wurde 1858 in Arco geboren, dort, im Palazzo dei Panni, ehrt die **Galleria Civica G. Segantini** den berühmten Sohn der Stadt. Das Haus, das ebenfalls zum MAG gehört, zeigt Bilder, Zeichnungen und Skulpturen des schon zu Lebzeiten erfolgreichen Segantini, darunter sein frühes Selbstporträt (unten) sowie Werke von Zeitgenossen.

Arco, Via Segantini 9  
[www.segantiniarco.it](http://www.segantiniarco.it)





Hausmannskost und gehobene Kochkunst passen bestens zusammen, das beweisen Trentiner Köche und Manufakturen **MIT BESTEN ZUTATEN**



Neue Heimat des Sternekochs: Brunel kreiert in seinem Gourmet-Restaurant in Arco Gerichte wie Spanferkel mit Scampi und Wermut



**PETER BRUNEL**

## Der mit der Kartoffel zaubert

Der Name mag deutsch klingen, aber Peter Brunel ist Italiener, geboren im Val di Fassa, ganz im Nordosten des Trentino. Und wie es sich für einen Italiener gehört, war es die *mamma*, die ihm die Leidenschaft fürs Kochen vorgelebt hat. »Daheim waren wir sechs Brüder, also hat sie von morgens bis abends gekocht«, erzählt er.

Schon mit 28 erkochte er sich in Riva del Garda seinen ersten Stern. Das besondere an seinen Menüs: Bei ihm zu essen, ist immer eine kleine Entdeckungsreise, er experimentiert viel, auch mit einfachen Zutaten. »Ich finde, dass die Kartoffel in Italien völlig unterschätzt ist«, so Brunel, der ihr alle Ehre macht. Er spielt mit Garzeiten, Aromen, Formen und Texturen. In seinem »Borgo San Jacopo« in Florenz gab es einst ein legendäres Degustationsmenü mit sieben kartoffeligen Gängen, darunter knusprige dehydrierte Kartoffelschalen, Kartoffelspaghetti Carbonara, Schmorbraten in einer kartoffeligen Lake und ein Sorbet aus Vitelotte-Kartoffeln mit Pistazien, Kaviar und Schokolade.

Nun hat der 44-Jährige 2019 das **Peter Brunel Ristorante Gourmet** in Arco am Gardasee eröffnet. Brunels neue Gourmet-Villa hat große Fenster, ist in hellen Farben gestaltet, sie wirkt heiter und modern. Dort arbeitet der Koch auch mit anderen Zutaten, die auf den ersten Blick ähnlich simpel sind wie die Kartoffel – und holt alles aus ihnen heraus. Die Zwiebel etwa gibt es bei ihm in fünf Varianten, dazu einen Crumble aus der Schale, mit etwas Vino Santo und einem Fondue-Überzug aus heimischem Käse. Wer nach so einem Menü mit Weinbegleitung gar nicht mehr weg will: Im März 2020 hat Brunel über seinem Restaurant schicke Suiten zum Übernachten eröffnet.

**Peter Brunel Ristorante Gourmet**  
Arco, Via Linfano 47, [www.peterbrunel.com](http://www.peterbrunel.com)





## Food-Festival-Hochsaison im Herbst

Storo ist berühmt für sein Maismehl. Im Oktober feiert das Örtchen ein Fest rund um die Polenta, die aus dem Mehl gemacht und dann in sechs Varianten angeboten wird.

[www.facebook.com/festivaldellapolentastoro](http://www.facebook.com/festivaldellapolentastoro)

Das Bilderbuch-Dorf San Lorenzo in Banale lässt im November die »Sagra della Ciuiga« hochleben – eine scharfe Räucherwurst aus Schweinefleisch und Kohlrabi.

[www.visitacomano.it](http://www.visitacomano.it)

In Riva del Garda dreht sich beim Festival Garda con Gusto Ende Oktober alles um Genuss. Manufakturen und Köche aus der Gegend bieten Show-Kochen und Degustationen an. Highlight: der Gourmet-Markt.

[www.gardacongusto.it](http://www.gardacongusto.it)

### PREISGEKRÖNTE BIO-WEINE

## Aus Liebe zur Traube

Hier wurde schon auf biologische Produktion umgestellt, als es dafür noch wenig Lob und keine Siegel gab: Im **Weingut Endrizzi**, gegründet 1885, arbeitet die Familie seit dreißig Jahren möglichst im Einklang mit der Natur. Das fängt schon bei den Kellerräumen an, die in die Erde eingelassen wurden, um die Landschaft nicht zu verschandeln. Zwischen den Reben hängen Vogelhäuschen, um natürliche Schädlingsbekämpfer anzulocken. Der Transport der Trauben funktioniert durch Schwerkraft, die Früchte reisen durch Rohre in den Keller. Auf Chemie wird sowieso verzichtet.

Und nicht nur die Anbauweise überzeugt, sondern auch der Geschmack. Vielfach prämiert ist der Rotwein **Gran Masetto** aus der für die Gegend typischen Teroldego-Traube. Inzwischen wird das Weingut in vierter Generation betrieben von Paolo Endrizzi und seiner Frau Christine (links und Mitte), einer Deutschen. Und

die fünfte Generation steht bereit: die Kinder Lisa Maria und Daniele (Zweite von links und Zweite von rechts). Zum Gut gehört eine Vinothek, auf Anmeldung werden Degustationen angeboten – gerne auch in Kombination mit Spaziergängen über das Weingut, sehr schön nördlich von Trento gelegen (rund 20 Minuten Autofahrt).

Loc. Masetto 2, San Michele all'Adige  
[www.endrizzi.it](http://www.endrizzi.it)



### GOURMET-PIZZA

## Luxus aus dem Ofen



Die kleine Pizza-Revolution begann, als der TV-Koch Carlo Cracco eine Gourmet-Variante des Nationalheiligtums kreierte. Viele seiner Landsleute waren empört. Dann zogen ein paar Pizzabäcker nach, einige davon sind in Trento ansässig, einer wurde 2017 gar zum besten jungen Pizzabäcker Italiens gewählt: Alberto Pagliani, der Namensgeber des **Da Albert**, der viele Klassiker auf der Karte hat, sie aber nur mit besten Zutaten belegt (Foto). In der **Pizzeria Chef** gibt es etwa die Variante »Elvis Traum« mit Oliven und Schwertfisch – und die Möglichkeit, in einem Pizzakurs selbst zum Revolutionär zu werden.

**Da Albert** Trento, Via Verdi 15,  
[www.albertpizza.it](http://www.albertpizza.it) **Pizzeria Chef** Trento,  
Largo Carducci 31, [www.pizzeria-chef.it](http://www.pizzeria-chef.it)

## Kulinarische Souvenirs

### Schatzkammer für Genießer

Einer der großen Feinkosthändler der Region ist die frisch renovierte **Bottega delle Bontà** in Andalo, rund 40 Auto-Kilometer nordwestlich von Trento. Ein Spaziergang durch die Regale ist ein Fest für Augen und Nase, das Angebot ist riesig: Schokolade, Obstbrände, Käse, Schinken, Pasta, Senf, Gebäck – und und und. Weniger sinnlich, aber gut für zu Hause: Fast alles ist auch online bestellbar.

Andalo, Via Don Faustino  
Tenaglia 1/A  
[www.labottegadellebonta.com](http://www.labottegadellebonta.com)

### Kreative Braumeister

Craft-Beer ist auch in Italien im Trend. Die Einwohner des Ledrotals wurden im Ersten Weltkrieg nach Böhmen evakuiert, heute braut die **Birrificio Leder** von der Region angeregte Biere; besonders lecker ist z. B. das süffige Dunkelbier »Cioch«. Gleich 40 verschiedene Biere werden in der **Birrificio Bionoc** im kleinen Mezzano produziert (Foto). Beide Brauereien sind preisgekrönt.

[www.birrificioleder.it](http://www.birrificioleder.it)  
[www.birrificiobionoc.com](http://www.birrificiobionoc.com)





Die besten Skiläufer der Welt brettern hier über die Pisten. Wer es lieber langsamer angeht, packt die Rute aus oder wandert durch einen der **PARKS**

Freie Fahrt: 156 Pistenkilometer gibt es im Skigebiet Campiglio Dolomiti di Brenta

#### SKI ALPIN

## Tanz um die Bergspitzen

Ein Name, der auf der Zunge zergeht – und ein Ort, der weit über die Grenzen des Trentino für Ski Alpin steht: **Madonna di Campiglio**. Rund 30 Kilometer nordwestlich von Trento in den Brenta-Dolomiten gelegen, verbinden sich hier Tradition, mondänes Treiben, beeindruckende Bergmassive und Abfahrten für jeden Anspruch zu einem außergewöhnlichen Wintersportziel. Zwischen 850 und 2500 Metern bietet das Skigebiet Campiglio Dolomiti di Brenta 156 Kilometer Pisten, 58 Liftanlagen und mit dem Canalone Miramonti eine legendäre Slalomstrecke. Überhaupt strotzt

das Trentino vor Pisten: Insgesamt gibt es 612 mit einer Gesamtlänge von 800 Kilometern, dazu 229 Lifte und Gondeln sowie 25 Snowparks. Zu den elf größeren Skirevieren zählt auch das **Val di Fassa** im nordöstlichsten Zipfel des Trentino. Von den Orten Canazei und Campitello kann man in die berühmte Sella Ronda einsteigen. Was wie ein Tanz klingt, ist eine rund 40 Kilometer lange, gut machbare Skitagestour um das mächtige Massiv der Sella herum.

**Madonna di Campiglio**

[www.campigliodolomiti.it/de](http://www.campigliodolomiti.it/de)

**Val di Fassa** [www.fassa.com](http://www.fassa.com)

**Alle Skigebiete** [www.visittrentino.info/de](http://www.visittrentino.info/de)



## Mit Rückenwind

Radeln im bergigen Trentino muss keine Tortur sein: Es gibt auch angenehm zu fahrende Strecken speziell für Familien, etwa die knapp sechs Kilometer rund um die Seen bei Coredò – mit Spielplätzen zur Einkehr!

[www.visittrentino.info](http://www.visittrentino.info)

## Mit Schwung

Das Trentino ist mit seinen vielen Kurzplätzen besonders für Golf-Einsteiger gut geeignet – wer aber Herausforderungen sucht, ist im Dolomiti Golf Club richtig: 18 Löcher vor der Kulisse der Brenta-Gruppe.

[www.dolomitigolf.it](http://www.dolomitigolf.it)



### NATIONAL- UND NATURPARKS

## Bärenstarke Wildnis

Rund ein Drittel der Region steht unter strengem Schutz: Neben den fast 300 Seen gibt es im Trentino unglaubliche 75 Naturschutzgebiete zum Abschalten. Die bekanntesten sind die drei National- und Naturparks. **Paneveggio – Pale di San Martino** (Foto) etwa gehört zu Letzteren und umfasst eine Fläche von rund 200 Quadratkilometern, darunter der »Geigenwald« – hier wachsen die begehrten Haselfichten für den Instrumentenbau (S. 38).

Acht Themenwanderungen sind in dem Naturpark ausgeschildert, zum Beispiel der beeindruckende »Percorso delle Muse fedaie«, knapp vier Kilometer lang mit tollen Aussichts- und Ruhepunkten, oder der anspruchsvollere, zehn Kilometer lange »Sentiero Geologico Valles Venegia«, der an 250 Mio. Jahre alten Gesteinsschichten entlangführt. Das **Stilfser Joch** ist mit 2757 Metern der höchste Gebirgspass Italiens. Der gleichnamige Na-

tionalpark drumherum gehört zu den größten Europas und umfasst auch Teile Südtirols und der Lombardei. Der Pass wird einmal im Jahr für den Verkehr gesperrt – dann kämpfen sich tapfere Amateure per Rad hinauf. Bei dem schweißtreibenden Volksfest müssen auf etwa 25 Kilometern 48 Kehren und 1869 Höhenmeter bewältigt werden. Eine Siegerehrung gibt es nicht. Dabei sein ist alles! Im Vergleich dazu ist der Naturpark **Adamello Brenta** (S. 36) im Westen des Trentino, dessen beide im Namen auftauchenden Gebirgsgruppen vom Val Rendena getrennt werden, eine echte Wildnis: Nicht nur die 40 Braunbären fühlen sich hier wohl, sondern ebenso Steinadler, Bartgeier und seit Neuestem auch Luchse und Wölfe. Die 620 Quadratkilometer, die im Jahr 1967 den ersten Naturpark in Italien überhaupt bildeten, sind auch landschaftlich abwechslungsreich – von Eis und Stein auf den Hängen bis zu Weiden und Wald weiter unten. Insgesamt gibt es sieben verschiedene Besucherzentren, im Sommer als auch im Winter werden in Kooperation mit Bergführern Tagesausflüge angeboten.

**Paneveggio – Pale di San Martino** [www.parks.it/parco.paneveggio.pale.s.martino](http://www.parks.it/parco.paneveggio.pale.s.martino)  
**Stilfserjoch** [www.nationalpark-stelvio.it](http://www.nationalpark-stelvio.it)  
**Adamello Brenta** [www.valdisole.net/de/Naturpark-Adamello-Brenta](http://www.valdisole.net/de/Naturpark-Adamello-Brenta)

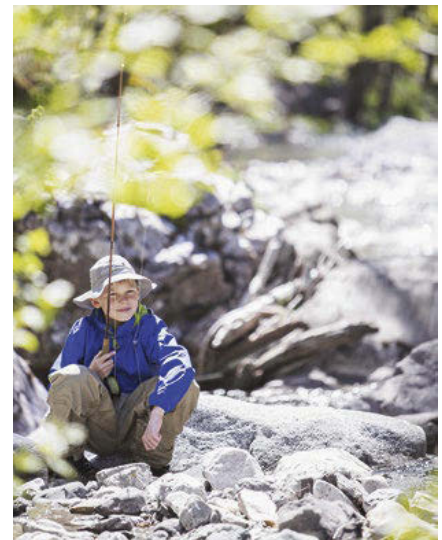
### ANGELN

## Topspot fürs Fliegenfischen

»Ruhe«, sagt Matteo Lavezzini, »ist das Allerwichtigste. Bachforellen sind schlau, sie spüren jede Unruhe«. Lavezzini ist ein Meister des Fliegenfischens – und einer der **Trentino Fishing Guides**, die Angler zu den besten Spots im Trentino führen. Meistens begleiten sie erfahrene Angler, unter denen sich längst rumgesprochen hat, dass das Trentino dank seiner vielen Gebirgsseen und Flüsse als eines der besten Reviere Europas gilt. Aber auch blutige Anfänger können unter ihrer Anleitung das Fliegenfischen lernen. Einer der schönsten Orte dazu ist das **Val Daone**,

in dem der Fluss Chiese durch eine Landschaft fließt, die an unberührte kanadische Wildnis erinnert (Foto). Am Fuß des Adamello-Gletschers können hier sogar Kinder die Fliege auswerfen. Dabei legt das Trentino großen Wert auf die Nachhaltigkeit. Damit der Bestand an Forellen und Saiblingen nicht leidet, sind viele Reviere als »No-kill«-Zonen deklariert. Der Fisch darf also gefangen werden, kommt danach aber wieder unverletzt zurück ins Wasser.

Infos zu Guides und Revieren: [www.trentinofishing.it](http://www.trentinofishing.it)





Trento und Rovereto sind die zwei großen Städte, aber der wahre Zauber des Trentino liegt auf dem Land – in **DÖRFERN**, die ihre Traditionen pflegen



Vier der schönsten Orte Italiens (im Uhrzeigersinn): das mittelalterliche Canale di Tenno, das blühende San Lorenzo in Banale, eine Holzinstallation in Mezzano und das Bauerndorf Rango



## ORTE MIT CHARAKTER

### Uralte Schönheitsköniginnen

Es ist eine Ehre, diesen Titel zu bekommen: Zu den *Borghi più belli d'Italia*, den schönsten Dörfern Italiens, zählen derzeit 289 Orte im Land. Kein Dorf erhält das Prädikat nur für schöne Blumen in den Kübeln, es zeichnet viel mehr authentische Dörfer aus, die ein großes Maß an historischer Bausubstanz aufweisen. Manche von ihnen wirken wie aus der Zeit gefallen, und wer durch die Gassen streift, fühlt sich bisweilen wie in einem Freilichtmuseum. Eines der schönsten ist **Canale di Tenno** oberhalb von Riva. Zwischen dem Ersten Weltkrieg und den sechziger Jahren verfiel der Ort, bis

der Turiner Künstler Giacomo Vittone eines Tages vom Gardasee heraufkam. Er gründete hier das Künstlerhaus Casa degli Artisti Giacomo Vittone, das heute international bekannt ist und tolle Ausstellungen zeigt. Das Bauerndorf **Rango** auf der Hochebene von Bleggio gilt mit seinen verschränkten Steinhäusern und Rundbalkonen als Musterbeispiel des rustikalen Trentiner Baustils. In **San Lorenzo in Banale** am Fuße der Brenta-Dolomiten sind die Häuser dagegen im alpinen Stil mit Holzschindeln gedeckt. Im Dorf sollten Sie die lokale Spezialität *ciuiga* probieren, eine Wurst aus Fleisch

und Weißer Rübe! Der Bergort **Mezzano** ist bekannt für seine Ausstellung *Cataste e Canzei* mit vielen Holzinstallationen. Typisch für **Sèn Jan di Fassa** sind die Holzkreuze und Holzschnecken: die *tobiè*. In der Tobia de la Pieif sitzt das Ladinische Museum – hier im Fassatal wird noch Ladinisch gesprochen. Jüngstes Trentiner Mitglied im Club der schönsten Dörfer ist **Bondone** über dem Lago d'Idro. Bis Mitte des 20. Jahrhunderts lebten hier viele Köhler, zumindest im Winter. Im Frühjahr verließen sie das Dorf für acht Monate, um in den Wäldern Kohle zu produzieren. [www.borghipiubelliditalia.it/trentino](http://www.borghipiubelliditalia.it/trentino)



## Samt und Seide

Jeden Juli feiert die Kleinstadt Ala ihre Vergangenheit als Handelszentrum für Seiden-samt: Zur »Città di Velluto« werden viele der Palazzi in der barocken Altstadt geöffnet, dazu gibt's historische Speisen und Musik.

[www.cittadivelluto.it/programm](http://www.cittadivelluto.it/programm)

## Eremit mit Bär

Von Sanzeno führt ein in die Felswand gehauener Weg zum Santuario di San Romedio. Hier soll der Einsiedler Romedio mit einem Bären gelebt haben. Einen Bären gibt es noch – im Wildpark unterhalb des Felsens lebt Braunbär Bruno.

[www.visitvaldinon.it](http://www.visitvaldinon.it)

### WINZERFEST

## Die Kellerparty

Wer ins Val di Cembra kommt, versteht sofort, warum Experten die Arbeit an den schwer zugänglichen Hängen des Tals als »heroischen Weinbau« bezeichnen. Gekeltert wird der Wein in den *caneve*, so heißen die Kellergewölbe hier. Für die Veranstaltung **Caneve en festa** (Foto) öffnen acht Winzer im Oktober ihre Schatzkammern voller Wein und Wurst, und in jedem Keller wird ein lokales Gericht samt Wein und Musik serviert. Wer das Fest verpasst, geht in das **Agritur El Volt** in Palù di Giovò: In dem Haus aus dem 16. Jahrhundert serviert Familie Pellegrini gute Cembraner Bauernkost.

**Caneve en festa** Infos und Reservierungen: [info@cembranidoc.it](mailto:info@cembranidoc.it)

**Agritur El Volt** Palù di Giovò, Piazza Alpini 8



## Urlaub im Agriturismo

### Unter der Erde

Das **Agritur Casariga** hat schon einige Architekturpreise gewonnen: Das Holzhaus wurde spektakulär in einen Hang gebaut und ist von Rasen überzogen. Plus: Es liegt perfekt für Touren zu einigen der schönsten Dörfer Italiens (linke Seite). **Comano Terme, Col Longhe 2/Frazione Poia**  
[www.casariga.com](http://www.casariga.com)

### Auf der Alm

Hervorragende Hausmannskost bietet das **Agritur Fior di Bosco**: Herrlich ist der Bio-Käse aus der Milch der Kühe, die Familie Lozzer von Juni bis September auf die Alm bringt. Zimmer im Tiroler Stil, gute Unterkunft für Familien. **Valfloriana, Località Sicina 55**  
[www.agriturfiordibosco.com](http://www.agriturfiordibosco.com)

### WINTER AUSTREIBEN

## Karneval mit Passkontrolle



Eines der ältesten Karnevalsrituale des Alpenraums zelebrieren die Trentiner am Faschingssamstag in Valfloriana im Val di Fiemme: Beim **Carnevale dei Matòci** zieht eine bunt kostümierte Gruppe von einem Weiler zum nächsten. Anführer dieser Gesellschaft sind die *matòci*, sie tragen geschnitzte Holzmasken (Foto) und künden den Zug mit Glocken an. Allerdings sind die Dorfeingänge, symbolisch für einstige Zollstellen, verbarrikadiert: Um passieren zu dürfen, müssen die *matòci* den *contrést*, ein satirisches Frage-Antwort-Duell mit den Dorfbewohnern, überstehen – und schließlich ihren kreativ gefälschten Pass vorzeigen. Eindrucks-vollste Figuren des Umzugs sind die *arlecchini*. In weißen Gewändern und mit Spitzhüten voller Stoffblumen tanzen sie mit bunten Tüchern nach einer jahrhundertlang überlieferten Choreografie. **Valfloriana, [www.visitfiemme.it](http://www.visitfiemme.it)**

### Über dem See

Das **Agritur Calvola** empfängt seine Gäste in einem schmu-cken Steinhaus mit blühen-den Balkonen in Tenno (Foto). Auf den Tisch kommt, was Familie Santoni selbst anbaut. Dazu gibt's einen großartigen Ausblick auf den Gardasee. **Tenno, Via Villa Calvola 62**  
[www.agriturcalvola.it](http://www.agriturcalvola.it)





Das Trentino geriet häufig zwischen die Fronten: zwischen die Konfessionen, zwischen Italien und Österreich. Dann bekam es seinen **SONDERSTATUS**



Himmlische Pracht: Die mit vielen Fresken geschmückte Kuppel des Doms in Trento

## KONZIL VON TRIENT

# Urzelle der Gegenreformation

Die katholische Kirche war in Zugzwang, 1517 hatte Martin Luther die Reformation losgetreten. Zu stoppen war sie nicht mehr, nun wollte man ausloten, wie die Kirche mit den Protestanten umgehen und sich gegen sie abgrenzen sollte. **Papst Paul III.** berief dazu ein Konzil ein – nur wo sollte es stattfinden? **Kaiser Karl V.**, dem aus politischen Gründen an einer raschen Beruhigung des Kirchenkonfliktes gelegen war, wollte auf dem Boden des Heiligen Römischen Reiches bleiben, der Papst möglichst nahe an Rom. Trient lag gerade noch innerhalb der Grenzen des Reiches und war damit ideal, um beiden gerecht zu werden. Schauplatz des Konzils von Trient wurde der Dom, erbaut im 13. Jahrhundert auf den Überresten ei-

ner Basilika aus dem späten 4. Jahrhundert. Eröffnet wurde das Konzil am 13. Dezember 1545. Päpste, Kardinäle, Patriarchen, Erzbischöfe und Bischöfe reisten dafür ins Trentino. Die Protestanten blieben fern, sie wollten sich einem Urteil des Konzils nicht beugen. Die wichtigsten Würdenträger übernachteten im wuchtigen Castello del Buonconsiglio, das seit 1255 nordöstlich der Altstadt von Trient auf einem Felsvorsprung steht. Allein die erste Tagungsperiode zog sich bis 1547. Insgesamt **dauerte das Konzil 18 Jahre**, wobei es ab 1552 zehn Jahre pausierte und zwischenzeitlich einmal nach Bologna verlegt wurde, das nicht im Einflussgebiet des Kaisers lag. Am 4. Dezember 1563 wurde das Konzil geschlossen, da war be-

reits **Pius IV.** in Amt und Würden, der vierte Papst seit der ersten Tagung. Das Konzil konnte die verschiedenen Glaubensrichtungen nicht versöhnen oder annähern, im Gegenteil. Ergebnis war, dass vor allem festgeschrieben wurde, was Katholiken und Protestanten trennte. Und doch bewegte sich die katholische Kirche; die von Luther geforderte Abschaffung des Ablasshandels wurde eingeleitet. Das Konzil wurde zum Ausgangspunkt der Gegenreformation. Wie bedeutend es war, ist daran zu erkennen, dass man von einer »nachtridentinischen Ära« spricht – Tridentum war der lateinische Name für Trient.

**Dom Trento, Piazza Duomo**  
[www.cattedralesanvigilio.it](http://www.cattedralesanvigilio.it)



## Festung der Kriegsgeschichte

Die Burg von Rovereto, eine Festung aus dem 14. Jahrhundert, beherbergt das Italienische Historische Kriegsmuseum, das sich etwa mit dem Ersten Weltkrieg auseinandersetzt. Eröffnet wurde es 1921 und jüngst renoviert.

[www.museodellaguerra.it](http://www.museodellaguerra.it)

## Haus der Erinnerung

Das Dokumentationszentrum zum verheerenden Dammbruch im Fleimstal 1985 (s. u.) bietet in Tesero Wanderungen zum Unglücksort und eine multimediale Ausstellung an – auf Nachfrage gibt es die dazugehörigen Texte auch auf Deutsch.

[www.stava1985.it](http://www.stava1985.it)

### ERSTER WELTKRIEG

## Die weiße Front

Vom Mai 1915 bis in den November 1918 verlief die schwer umkämpfte Front zwischen Österreich und Italien quer durch die Alpen – und mitten durch das Trentino. Die Lebensbedingungen für die Soldaten waren hart an dieser Grenze: In bis zu 3800 Meter Höhe herrschte bittere Kälte, es gab kaum Nahrung, viele starben in Lawinen oder stürzten in den Tod. Italien hätte in diesem Krieg wohl bereits 1915 die Vorentscheidung herbeiführen können, verfügte seine Armee doch über mehr Soldaten, darunter die »Alpini«, eine extra für den Gebirgskrieg ausgebildete Einheit. Doch Oberbefehlshaber Luigi Cadorna zögerte zu lange und schickte seine Männer schließlich dicht gedrängt ins Maschinengewehrfeuer. Ein zermürender Krieg begann, wegen Eis und Schnee **Guerra Bianca** (weißer Krieg) genannt. Allein auf italienischer Seite kostete er schätzungsweise 180 000 Menschen das Leben. Die Front im Trentino führte auch am Gardasee entlang. Heute ist aus der Grenzlinie der Weitwanderweg **Sentiero della Pace** geworden (Foto). Dieser Friedensweg führt 500 Kilometer lang von den Sextner Dolomiten bis zum Stilfser Joch, vorbei an erhaltenen Festungsanlagen und Schützengräben.

[www.trentinograndeguerra.it](http://www.trentinograndeguerra.it)



### CHRONIK

## Der lange Weg zur autonomen Provinz

#### um 100 v. Chr.

Das Gebiet um Tridentum – das spätere Trient (heute Trento) – wird von den Römern erobert, die Stadt zur »Municipium«, Hauptstadt der Region.

#### 381

Trient wird zum Bischofssitz, der Alpenraum soll christianisiert werden. 24 Jahre später stirbt Bischof Vigilius im Rendenatal: Als er eine Saturn-Statue zerstört, sollen ihn die Einwohner mit Knütteln und Holzschuhen erschlagen haben.

#### 774

Trient wird ins Frankenreich, in dem Karl der Große regiert, eingegliedert. Nach dem Ende des Römischen Reiches war es zunächst an die Ostgoten, dann an die Langobarden gefallen.

#### 1004

Heinrich II., späterer Kaiser des Heiligen Römischen Reiches, überträgt den Bischöfen die Regierungsmacht von Trient. Jahrhundertlang bleibt das »Hochstift Trient« bestehen.

#### 1363

Auf dem Erbweg fällt die Region an die Habsburger – und gehört damit offiziell zu Österreich.

#### 1545-1563

Zum Konzil von Trient (s. li.) kommen Tausende Gäste in die 8000-Einwohner-Stadt.

#### 1805

Nach der Schlacht von Austerlitz fällt das Trentino an die mit Napoleon verbündeten Bayern. Wenig später aber spricht Napoleon die Region Italien zu, wo sein Stiefsohn regiert. 1815, beim Wiener Kongress, geht sie wieder an Österreich.

#### 1919

Nach der Niederlage im Ersten Weltkrieg muss Österreich Trient und den Norden des Gardasees an Italien abtreten.

#### 1948

Der im Trentino geborene Alcide De Gasperi, erster italienischer Ministerpräsident, sichert seiner Heimat ebenso wie Südtirol den Status einer autonomen Provinz zu.

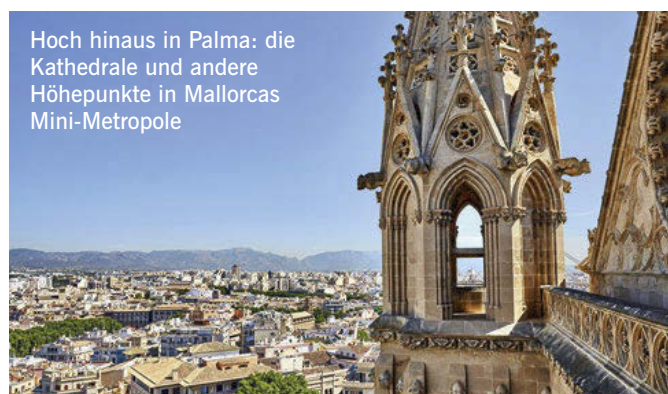
#### 1985

Der Tesero-Dammbruch im Trentiner Fleimstal ist eine der größten Katastrophen der italienischen Nachkriegsgeschichte. Durch eine Schlammlawine sterben 268 Menschen, die folgenden Prozesse ziehen sich bis 1999.

#### 2020

Die Straßen-EM im Radfahren findet im Trentino statt. Immer wieder ist die Provinz Austragungsort großer Wettkämpfe – etwa im Mountainbiken oder Windsurfen.





# Spanien neu entdecken

**JAKOBSWEG** Eine Wanderung auf dem legendären Pilgerpfad  
**EXTREMADURA** Wie Cáceres zum neuen Kunstmagneten wurde  
**LIEBLINGSORTE** Stars verraten, wo Spanien am schönsten ist  
**KULINARIK** Die besten Restaurants in Madrid, Barcelona, Sevilla

Zuletzt erschienen



Haben Sie eine  
MERIAN-Ausgabe verpasst?  
Bestellservice: Tel. (040) 2717-1110  
E-Mail: [sondersversand@jalag.de](mailto:sondersversand@jalag.de)  
oder online bestellen unter  
[www.merian.de](http://www.merian.de)  
oder [www.einzelheftbestellung.de](http://www.einzelheftbestellung.de)  
Abo bestellen:  
Tel. (040) 21031371  
E-Mail: [leserservice-jalag@dpv.de](mailto:leserservice-jalag@dpv.de)  
oder online unter  
[shop.jalag.de](http://shop.jalag.de)




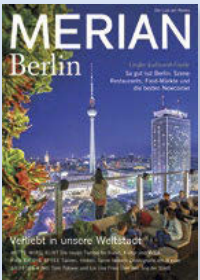

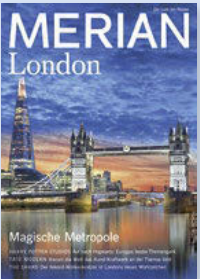


In Vorbereitung:  
Deutschland  
Freiburg und der Breisgau  
Stockholm



## MERIAN Nachbestellservice

**Haben Sie eine Ausgabe verpasst?**

Ergänzen Sie Ihre Bibliothek des Reisens.

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>A</b><br>Aachen<br>Ägypten<br>Algarve<br>Allgäu<br><br>Alpen<br>Amsterdam<br>Andalusien<br>Augsburg                                       | <b>D</b><br>Deutschland<br><br>Donau<br>Dresden | <b>I</b><br>Irland<br>Island<br>Israel   | <b>M</b><br>Madrid<br>Mailand<br>Mallorca<br>Mannheim *<br>Marrakesch<br>Marokko<br>Mexiko<br>München  | <b>S</b><br>Saarland<br>Sachsen<br>Sachsen-Anhalt *<br>Safari in Afrika<br>Sardinien<br>Schleswig-Holstein *<br>Schottland<br>Sizilien<br> |
| <b>B</b><br>Baden-Württemberg<br>Barcelona<br>Berlin *<br><br>Bielefeld<br>Bodensee<br>Bonn *<br>Brandenburg<br>Braunschweig *<br>Budapest | <b>E</b><br>Elsass   | <b>J</b><br>Japan<br>Jerusalem   | <b>N</b><br>Namibia<br>Neapel und die Amalfiküste<br>New York<br>Nordrhein-Westfalen *   | Sri Lanka<br>Steiermark<br>Südafrika<br>Südschweden<br>Südtirol<br>Stuttgart<br>Sylt<br>Syrien/Libanon   |
| <b>C</b><br>Chiemgau<br>Cornwall<br>Costa Rica  | <b>F</b><br>Finnland<br>Florenz u. d. Toskana<br>Florida<br>Frankfurt<br>Freiburg  | <b>K</b><br>Kanada<br>Kappadokien<br>Kassel *<br>Katalonien<br>Köln<br>Kopenhagen<br>Kuba<br> | <b>O</b><br>Oberbayern<br>Osnabrück<br>Ostsee  | <b>T</b><br>Tansania<br>Tel Aviv<br>Teneriffa<br>Thailand<br>Thüringen *<br>Toskana<br>Trier *<br>Türkei/Schwarzes Meer<br>Türkische Ägäis   |
|   | <b>G</b><br>Gardasee<br>Georgien   | <b>L</b><br>Leipzig<br>Lissabon<br>London<br>   | <b>P</b><br>Paris<br><br>Passau<br>Pfalz<br>Piemont/Turin<br>Portugal<br>Prag | <b>V</b><br>Venedig<br>Vietnam   |
|   | <b>H</b><br>Hamburg<br><br>Heidelberg *       | <b>R</b><br>Rheinhausen<br>Riga<br>Rostock *   | <b>W</b><br>Wien   |  |

Bestellservice:

**Telefon: 040/27171110**

Oder einfach online bestellen unter [www.merian.de/heft](http://www.merian.de/heft)

**MERIAN**

Die Lust am Reisen



# ANTARKTIS

## MEHR ALS EIS

### DIE NEUE EXPEDITIONSKLASSE

Erleben Sie die **Arktis** und **Antarktis** intensiv auf unseren kleinen Schiffen für nur 199 Gäste. Mehr entdecken. Mehr wissen. Mehr genießen.

[www.hl-cruises.de/neue-schiffe](http://www.hl-cruises.de/neue-schiffe)



HAPAG <sup>18</sup>/<sub>91</sub> LLOYD  
CRUISES