

## Grußwort



*Josef Miller*

Die Arbeitsgemeinschaft Alpenländer (ARGE ALP) feiert im Jahr 2002 das dreißigste Jahr ihres Bestehens – dies ist Anlass, auf das Erreichte der langfristigen Zusammenarbeit zurückzuschauen und in die Zukunft zu blicken.

An Hand der Berglandwirtschaft läßt sich vortrefflich aufzeigen, wie die wirtschaftlichen, ökologischen, kulturellen und sozialen Probleme und Herausforderungen der Alpenregionen miteinander verwoben sind. Aus diesem Grunde hat die ARGE ALP unter Federführung Bayerns die Idee aufgegriffen, die Situation der Berglandwirtschaft in den ARGE ALP-Regionen in Form einer Wanderausstellung einem breiten Publikum bekannt zu machen.

Die Ausstellung will ein möglichst umfassendes Porträt der Berglandwirtschaft unserer Zeit zeichnen. Das Verständnis für das natürliche und kulturelle Erbe sowie die ökonomische Bedeutung dieses traditionell alpinen Wirtschaftszweiges ist uns dabei genauso wichtig wie das Aufzeigen von Besonderheiten der einzelnen Regionen.

In diesem Sinne und im Namen der ARGE ALP wünschen wir der Ausstellung an allen Standorten der ARGE ALP-Regionen das Interesse eines breiten Publikums.

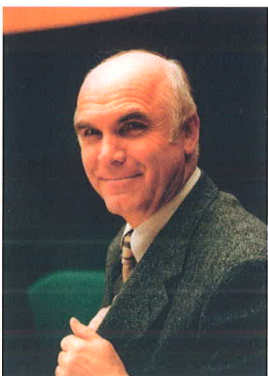
Josef Miller

Bayerischer Staatsminister  
für Landwirtschaft und Forsten

Dr. Dario Pallaoro

Landesrat für Landwirtschaft der  
Autonomen Provinz Trient;  
Vorsitzender der Kommission Umwelt,  
Raumordnung und Landwirtschaft der ARGE ALP

## Saluto



*Dario Pallaoro*

La Comunità di Lavoro delle Regioni Alpine (ARGE ALP) festeggia nel 2002 il trentennale della sua fondazione. Si tratta dunque di un'occasione quanto mai propizia per ricordare i frutti di questa lunga collaborazione e per guardare alle prospettive future.

Le tematiche legate all'agricoltura di montagna consentono di illustrare in modo particolarmente efficace le strette interconnessioni esistenti fra gli aspetti economici, ecologici, culturali e sociali nell'arco alpino e le sfide che ne scaturiscono per le regioni interessate. Per questa ragione l'ARGE ALP ha accolto con entusiasmo la proposta del Ministero Bavarese per l'Agricoltura e le Foreste di illustrare a un vasto pubblico la situazione dell'agricoltura di montagna nelle regioni dell'ARGE ALP attraverso una mostra itinerante.

La mostra si prefigge di fornire un quadro vivace e articolato dell'agricoltura di montagna nei nostri tempi, evidenziando le affinità nella gestione del patrimonio naturale e culturale e nella rilevanza economica di quest'attività tradizionale, ma anche le peculiarità delle singole regioni dell'arco alpino.

In questo spirito e a nome dell'ARGE ALP ci auguriamo che la mostra possa riscuotere l'interesse di un vasto pubblico in tutte le sue tappe attraverso le regioni dell'arco alpino.

Josef Miller

Ministero Bavarese  
per l'Agricoltura e le Foreste

Ass. dott. Dario Pallaoro

Presidente della Commissione Ambiente,  
Agricoltura e Assetto del territorio dell'ARGE ALP

## Den Alpenraum fördern und entwickeln:

### Aufgaben der »Arbeitsgemeinschaft Alpenländer« (ARGE ALP)

#### Wie die ARGE ALP entstand

Über ihre staatlichen Grenzen hinaus stehen die Länder der Alpen vor ähnlichen Aufgaben und Problemen. Diese können nur gemeinsam gelöst werden. Daher gründeten die Regierungschefs des Landes Tirol, des Freistaats Bayern, der Autonomen Provinz Bozen–Südtirol, des Kantons Graubünden, der Region Lombardei sowie der Bundesländer Salzburg und Vorarlberg am 12. Oktober 1972 die Arbeitsgemeinschaft Alpenländer (ARGE ALP). Bis 1989 schlossen sich dem Verbund noch vier weitere Länder an. Seit Beginn ihres Bestehens ist die ARGE ALP eine von allen Bundes- und Zentralregierungen ihrer Mitgliedsländer sowie von der EU anerkannte Organisation.

#### Die Ziele der ARGE ALP

Perspektiven für den Alpenraum lassen sich nur grenzüberschreitend entwickeln. Die Probleme des einen Landes berühren auch jene des anderen: sei dies in Bezug auf die Infrastruktur, den Verkehr, den Tourismus, die Wirtschaft oder den Umweltschutz. Gerade das empfindliche ökologische Gleichgewicht der Alpen erfordert die Umsicht und Verantwortung aller Alpenländer. Es ist das Ziel der ARGE ALP, die ökonomischen, ökologischen, sozialen und kulturellen Probleme ihrer Mitgliedsländer zu behandeln. Dabei sollen das Verständnis für einander und das Wissen von einander erhöht werden. Aus diesem Grund hat die ARGE ALP die Ausstellung »Berglandwirtschaft im Alpenraum – Bedeutung, Aufgaben, Perspektiven« initiiert und unterstützt. Sie hat das Ziel, Interesse für die Besonderheiten, die Funktionen und die Bedeutung der Berglandwirtschaft in den ARGE ALP-Ländern zu wecken.

## Sviluppo e promozione dell'arco alpino:

### i compiti della «Comunità di lavoro delle Regioni Alpine» (ARGE ALP)

#### Com'è nata l'ARGE ALP

Indipendentemente dai confini nazionali che le separano, le regioni alpine si trovano ad affrontare sfide e problemi simili che possono essere risolti soltanto in un clima di stretta collaborazione. Per questa ragione i capi di governo del Land Tirol, del Libero Stato di Baviera, della Provincia Autonoma di Bolzano–Alto Adige, del Cantone Grigioni, della Regione Lombardia e dei Länder Salisburgo e Vorarlberg hanno costituito il 12 ottobre 1972 la Comunità di Lavoro delle Regioni Alpine (ARGE ALP). Tra il 1972 e il 1989 altre quattro regioni sono entrate a far parte di quest'organizzazione che, sin dalla sua fondazione, viene riconosciuta ufficialmente dall'UE e da tutti i governi nazionali dei paesi alpini rappresentati.

#### Gli obiettivi dell'ARGE ALP

Solo attraverso una collaborazione transfrontaliera è possibile sviluppare nuove prospettive per l'arco alpino. I problemi delle singole regioni investono infatti anche le realtà limitrofe, sia per quanto riguarda le infrastrutture, i trasporti e il turismo, sia sotto il profilo economico e ambientale, ed è proprio in considerazione dei delicati equilibri ecologici che caratterizzano l'arco alpino che le regioni coinvolte devono dare prova di particolare lungimiranza e senso di responsabilità. L'ARGE ALP è nata con l'intento di affrontare i problemi economici, ecologici, sociali e culturali delle regioni aderenti per migliorarne la comprensione e la conoscenza reciproca. Per questa ragione l'ARGE ALP si è fatta promotrice e sostenitrice dell'esposizione »L'agricoltura di montagna nell'arco alpino – funzioni e prospettive«, con l'obiettivo di richiamare l'attenzione sulle peculiarità, le funzioni e l'importanza dell'agricoltura di montagna nelle regioni alpine rappresentate.



# Schöne Aussichten? Die Kulturlandschaften der ARGE ALP-Regionen

## Quali prospettive? I paesaggi rurali nelle regioni dell'ARGE ALP

### Erbe der Vergangenheit, Verpflichtung für die Zukunft

#### Die ersten Bergbauern: Lauter Ötzis?

Die landschaftliche Schönheit der alpinen Siedlungsräume ist im Laufe von Jahrtausenden entstanden. Weil die Täler sumpfig waren, von Wäldern durchzogen, wenig lichtdurchflutet und von Überschwemmungen bedroht, gründeten unsere Vorfahren bäuerliche Ansiedlungen an den Berghängen: Bereits 5.000 v. Chr. nutzten sie zum Beispiel im Tiroler Ötztal die sonnigen natürlichen Weidegebiete oberhalb der Baumgrenze oder schufen durch Brandrodung neue Almflächen für ihre Ziegen- und Schafherden.

#### Vorsicht: Rutschgefahr!

Jahrtausendlang haben die Bergbauern in den Alpen eine Kulturlandschaft gestaltet, die viele Funktionen erfüllt: Sie ist Schutz- und Nutzregion in einem. Wenn steile Grasflächen regelmäßig abgeweidet oder gemäht werden, wächst auf ihnen ein reicher Pflanzenbestand. Hohe und niedrige Kräuter und Blumen bekommen gleichmäßig Licht, können nebeneinander gedeihen. Würde man sie dem Wildwuchs übergeben, schössen lange Gräser in die Höhe, die kleinere Kräuter am Wachsen hindern. Auf diese Weise verarmen Wiesen und Weiden. Das hat gravierende Nachteile für die Bewohner im Tal. Denn eine regelmäßige Weidpflege übernimmt eine wichtige Schutzfunktion: Sie verhindert Erosionen, Muren und Lawinen und verbessert den Wasserspeicher in höheren Lagen. Das gleiche gilt für eine sorgfältige Waldpflege, die in der Regel von den Bergbauern übernommen wird.

#### Und morgen?

Wenn die alpine Landwirtschaft unterstützt und gefördert wird – in gesellschaftlicher, infrastruktureller und finanzieller Hinsicht – schafft dies die Grundlage für den Erhalt alpiner Ökosysteme und Kulturlandschaften. Die wiederum erfreuen Wanderer, Skiläufer und Hüttenzauberer und bieten den Menschen in den Regionen eine Zukunftsperspektive – auch für die nachkommenden Generationen.

### Un retaggio del passato, un impegno per il futuro

#### I primi contadini di montagna: come l'Uomo del Similaun?

La bellezza dei paesaggi rurali alpini si è andata plasmando nel corso dei millenni. Evitando i fondovalle paludosi, bui, ricoperti di foreste e minacciati dalle inondazioni, i nostri antenati si insediarono sui versanti soleggiati delle montagne: già nel 5000 a.C., nell'Ötztal tirolese, venivano sfruttati i prati naturali sopra il limite della vegetazione arborea e bruciati boschi per creare nuovi pascoli per gli armenti.

#### Pericolo di smottamento!

Per millenni i contadini di montagna hanno curato il paesaggio alpino affinché potesse svolgere la sua duplice funzione produttiva e protettiva. Quando i prati erbosi più scoscesi vengono brucati o sfalcati regolarmente, essi sviluppano infatti una flora estremamente ricca in cui erbe e fiori di altezza diversa, disponendo di luce a sufficienza, riescono a svilupparsi gli uni accanto agli altri senza difficoltà. Se questi prati venissero abbandonati a sé stessi, le erbe più lunghe crescerebbero a dismisura, impedendo lo sviluppo della vegetazione più bassa con la conseguente scomparsa di numerose specie. Anche gli insediamenti del fondovalle verrebbero messi a repentaglio, giacché la cura dei pascoli serve anche come protezione da frane, valanghe e fenomeni erosivi e migliora la capacità di accumulo dell'acqua alle alte quote. Lo stesso vale per la cura dei boschi, anch'essa di norma assicurata dai contadini di montagna.

#### E domani?

Se l'agricoltura alpina verrà incoraggiata e sostenuta, sia sul piano sociale e infrastrutturale che attraverso interventi di carattere economico, si creeranno i presupposti per il mantenimento degli ecosistemi montani e dei paesaggi rurali caratteristici, attirando escursionisti, sciatori e villeggianti e dando così un futuro anche alle prossime generazioni che abiteranno queste montagne.





**Schwarzwald**  
Siedlung im Mittel Schwarzwald,  
in der Nähe von Elzach  
**Foresta Nera**  
Insediamento nella Foresta Nera  
centrale, nei pressi di Elzach



**Vorarlberg**  
Bauernhäuser im Bregenzer Wald  
**Vorarlberg**  
Case contadine nel Bregenzer Wald



**Graubünden**  
Die Alp Durama im Prättigau  
**Grigioni**  
L'Alp Durama, nella regione del  
Prättigau



**Bayern**  
Alm bei Oberaudorf im Inntal  
**Baviera**  
Pascoli presso Oberaudorf, nella  
Valle dell'Inn



**Tirol**  
Die Siedlung Farst an der Engels-  
wand im Ötztal  
**Tirol**  
Il villaggio di Farst, nell'Ötztal



**Land Salzburg**  
Der Bauernhof Ebengut bei Maria  
Alm unterhalb des Hochkönig  
**Land Salisburgo**  
Il maso Ebengut presso Maria  
Alm, ai piedi del Hochkönig



**Südtirol**  
Das Bergdorf Uttenheim nahe  
Bruneck  
**Alto Adige**  
Il paese di Villa Ottone, presso  
Brunico



**Tessin**  
Stallgebäude im Berggebiet nahe  
Bellinzona  
**Ticino**  
Stalla fra le montagne di Bellinzona



**Trentino**  
Weinberge nahe Rovereto  
**Trentino**  
Vigneti nei pressi di Rovereto



**Kanton St. Gallen**  
Landschaft im Toggenburger Land  
**Cantone San Gallo**  
Paesaggio nella regione del Tog-  
genburg



**Lombardiei**  
Das Dorf Forcola im Val Tártano bei  
Sondrio  
**Lombardia**  
Il paese di Forcola, nella Val Tártano,  
presso Sondrio





## »Einzelkämpfer tun sich schwer.« »Fare tutto da soli è molto più difficile.»



### Gute Aussichten:

Lienz ist die sonnenreichste Stadt Österreichs. Der Kuenzhof liegt auf 730 m Höhe in mediterraner Gunstlage: Äpfel, Birnen und Zwetschgen gedeihen hier besonders gut.

### Un'ottima esposizione:

Lienz è la città più soleggiata dell'Austria. Il maso dei Kuenz sorge a 730 m di quota, in un clima mite particolarmente favorevole alla coltivazione di mele, pere e prugne.

»Wir Bauern müssen kooperieren. Zum Beispiel in der Vermarktung. Einzelkämpfer tun sich schwer.« (Martina Kuenz)

»Noi contadini dobbiamo collaborare, per esempio nella commercializzazione. Fare tutto da soli è molto più difficile.«

(Martina Kuenz)



### Martina Kuenz aus Gödnach, Bäuerin und Managerin:

»Wir sind ein verrückter Betrieb mit gemischten Produktionszweigen: Jung-rindermast, Obstbau, Brennerei, Ackerbau. Mein Mann ist Politiker; im Prinzip manage ich die Landwirtschaft, und die Kinder helfen mit, wo sie können. Als wir 1983 heirateten, war der Hof schuldenfrei, doch nicht rentabel. Wir haben nächtelang gerechnet, uns von der Milchproduktion verabschiedet, die einträglichere Rindermast eingeführt. Seit 1995 betreiben wir die Brennerei für Edelbrände. Unsere Produkte vermarkten wir zusammen mit Tiroler Agrarmarketing-Vereinen. Das Ziel unserer Ehe, den Hof zum Vollerwerbsbetrieb zu machen, haben wir erreicht.«

### ■ Martina Kuenz di Gödnach, contadina e manager:

«Siamo un'azienda un po' strana, con tante attività diverse: ingrasso di vitelloni, frutticoltura, distilleria, coltivazione. Mio marito è in politica; in genere sono io a occuparmi dell'agricoltura e i nostri figli mi aiutano come possono. Quando ci siamo sposati, nel 1983, l'azienda non aveva debiti ma non rendeva. Per intere notti abbiamo fatto conti su conti, finché non abbiamo deciso di abbandonare la produzione di latte per dedicarci all'ingrasso di bovini, più redditizio. Dal 1995 gestiamo una distilleria in cui produciamo liquori di qualità. I nostri prodotti li commercializziamo tramite associazioni di marketing locali. Così abbiamo realizzato l'obiettivo che ci siamo dati quando ci siamo sposati: fare dell'azienda agricola un'attività che ci desse da vivere.»







DEUTSCHLAND  
Freistaat Bayern  
GERMANIA  
Il Libero Stato di Baviera  
Zimmerau

»Gute Qualität hat ihren Preis.«

«La qualità ha il suo prezzo.»



**An die Zukunft denken:**

Hans Steinmüller mit Sohn Seppi und Tochter Barbara: »Unsere fünf Kinder durften früh mit der Landwirtschaft experimentieren. Heute kümmern sie sich um die Ziegen, vermarkten deren Milch, verarbeiten die Wolle unserer Schafe oder packen beim Stallbau mit an. Seppi möchte später den Hof übernehmen.«

**Pensare al futuro:**

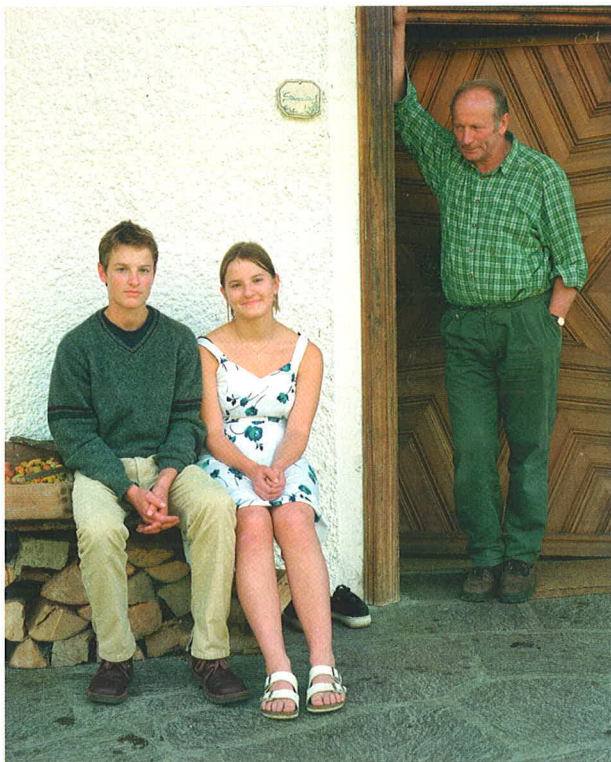
Hans Steinmüller col figlio Seppi e la figlia Barbara: «I nostri cinque figli hanno iniziato a lavorare nel maso sin da piccoli. Oggi si occupano delle capre, ne vendono il latte, lavorano la lana delle nostre pecore o danno una mano a costruire la stalla. Un giorno Seppi vorrebbe rilevare l'attività.»

»Gute Qualität hat ihren Preis.  
Es wäre schön, wenn die  
Verbraucher das anerkennen.«

(Hans Steinmüller)

«La qualità ha il suo prezzo e  
sarebbe bello se i consumatori  
lo riconoscessero.»

(Hans Steinmüller)

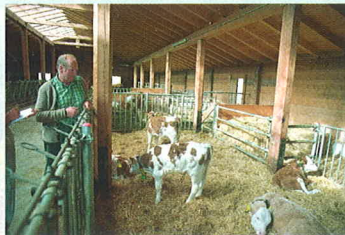


**Hans Steinmüller aus Zimmerau:**

»Von der Landwirtschaft allein könnten wir nicht leben, deshalb vermieten wir Ferienwohnungen. Nach der BSE-Krise haben wir auf biologische Bewirtschaftung umgestellt. Wenn wir gute Qualität liefern, wird unsere Landwirtschaft auch in Zukunft eine Bedeutung haben. Natürlich sitzt bei uns nicht mehr die Oma mit dem Melkschemel bei der Kuh – eine verlässliche Technik und leistungsfähige Milchkühe sind wichtig. Trotzdem bleibt viel von Hand zu tun, wie das Mähen unserer Steilwiesen zum Beispiel. Die sind artenreich, voll Kräuter und Blumen. Sie zu pflegen, bedeutet, Kulturlandschaft zu erhalten.«

**Hans Steinmüller di Zimmerau:**

«La sola agricoltura non ci dà di che vivere e quindi affittiamo appartamenti ai turisti. Dopo la crisi della «mucca pazza» siamo passati a una gestione biologica. Se puntiamo sulla qualità, i prodotti della nostra agricoltura avranno un futuro. Naturalmente non è più la nonna a mungere le mucche sullo sgabello: è importante disporre di tecnologie affidabili e di vacche ad alta produttività. Resta comunque molto lavoro da fare a mano, come sfalcare i nostri prati più ripidi. Sono prati pieni di erbe e fiori di moltissime specie e curarli significa mantenere in vita il paesaggio rurale.»







ÖSTERREICH  
Land Salzburg  
AUSTRIA  
Il Land Salisburgo

»Nebenerwerb ist überlebenswichtig.«

»Per sopravvivere è indispensabile una seconda attività.«



#### Hausgemachte Elixiere:

Elisabeth Lechner (mit Tochter Bernadette) möchte ihren Gästen Besonderes bieten. Sie sei »eine Kräutertee«, sagt sie, und habe von der Großmutter gelernt, wie man Salben und Tinkturen herstellt. Die Heilpflanzen ihrer Hausapotheke blühen im Garten vor dem Haus.

#### Elisir fatti in casa:

Elisabeth Lechner (con la figlia Bernadette) vuole offrire ai propri ospiti qualcosa di davvero speciale. Dice di essere una »maga delle erbe« e ha imparato dalla nonna a preparare pomate e tinture. Le piante officinali della sua farmacia personale fioriscono nel giardino davanti a casa.

*Jedes Jahr wohnen rund  
eine Million Feriengäste auf  
Salzburger Bauernhöfen.*

(Quelle: Landesverein Urlaub am  
Bauernhof Salzburg, 2001)

*Ogni anno un milione di turisti  
pernotta nei masi contadini del  
Land Salisburgo.*

(Fonte: Associazione Salisburghese  
per l'Agriturismo, 2001)



#### Elisabeth Lechner vom Ebengut bei Maria Alm:

»Bei uns vermietet fast jeder Bauer Gästezimmer. Auch unser Biohof ist letztlich zu klein, um davon eine ganze Familie ernähren zu können. Also ist ein Nebenerwerb überlebenswichtig. Feriengäste zu betreuen, macht mir Freude; ich stecke mir hohe Ziele; möchte viel dazulernen und alles richtig gut machen: die Homepage betreuen, in die Ausstattung der Räume investieren, ein Schlechtwetterprogramm für die Gäste entwickeln, unser Angebot spezialisieren. Bei all dem sollte man aber aufpassen, dass man als Bäuerin nicht zur Alleinunterhalterin wird.«

#### Elisabeth Lechner di Ebengut, presso Maria Alm:

«Da noi quasi tutti i contadini affittano camere ai turisti. Anche la nostra azienda biologica in fondo è troppo piccola per dare di che vivere a un'intera famiglia. Per sopravvivere è indispensabile una seconda attività. Occuparmi degli ospiti mi piace; sono una perfezionista, vorrei continuare a imparare e fare tutto nel modo migliore: tenere la homepage, investire nell'arredamento delle camere, predisporre un programma alternativo in caso di maltempo, rendere sempre più specializzata la nostra offerta. Bisogna però stare attenti che alla fine non sia la contadina a mantenere tutta la famiglia.»







Uttenheim

ITALIEN  
Autonome Provinz  
Bozen-Südtirol  
ITALIA  
La Provincia Autonoma di  
Bolzano-Alto Adige

## Zwischen Tradition und Erneuerung Fra tradizione e innovazione



### Späte Freuden:

Mit elf Jahren verdingte sich Hans als Waldarbeiter. Er blieb es zwanzig Jahre. Nebenbei führte er mit Mutter und Brüdern die Landwirtschaft. Von dem Geld, das Hans verdiente, hat er den Hof renoviert und einen Stall gebaut. 1985 bekam der Planksteinhof Strom. 1987 kaufte Hans den ersten Kühlschrank.

### Meglio tardi che mai:

A undici anni Hans iniziò a lavorare come operaio forestale, e continuò a farlo per vent'anni. Parallelamente portava avanti il maso con l'aiuto della madre e dei fratelli. Con il denaro guadagnato Hans ha ristrutturato l'edificio principale e costruito una stalla. Nel 1985 al Maso Planksteinhof è arrivata la corrente elettrica e nel 1987 Hans ha comprato il primo frigorifero.

*»Einen Hof muss man immerfort weiterentwickeln, damit die kommende Generation davon existieren kann.«*

(Hans Aschbacher)

*»Bisogna continuare a migliorare l'azienda perché possa dare di che vivere alla prossima generazione.«* (Hans Aschbacher)



### Hans und Rosa Aschbacher vom Planksteinhof in Uttenheim:

»Nur wenn man alle möglichen Einkommensquellen zusammenfasst, kann man von der Landwirtschaft leben. Wir haben 70 Schafe, Milchkühe, Ferkel und Hühner. Hauptsächlich verdienen wir an der Milch, dem Fleisch der Lämmer und ein bisschen an der Wolle. Wir haben uns einen gebrauchten Transporter gekauft; als nächstes wollen wir das Haus und die Garage sanieren. Als Katharina auf die Welt kam, leisteten wir uns einen neuen Ofen für die Stube. Man darf halt nicht anspruchsvoll sein, hier heroben. Aber je mehr man sich plagt, desto mehr hängt man an dem Land, das einem gehört.«

### ■ Hans e Rosa Aschbacher del maso Planksteinhof di Villa Ottone:

«Solo mettendo insieme tutte le possibili fonti di reddito si può vivere dell'agricoltura. Noi abbiamo 70 pecore e poi vacche da latte, maialini e galline. I guadagni maggiori li facciamo con il latte, la carne di agnello e un po' con la lana. Ci siamo comprati un furgone usato; la prossima cosa che faremo sarà ristrutturare la casa e il garage. Quando è nata Katharina ci siamo concessi il lusso di una stufa nuova per la «stube». Non si possono avere troppe pretese quassù. Ma più si fatica, più ci si lega alla propria terra.»







ITALIEN  
Autonome Provinz Trient  
ITALIA  
La Provincia Autonoma di Trento

Castel Noarna

# Der Winzer, die Erde, das Wetter, das Glück Il vignaiolo, la terra, il tempo, la fortuna



## Guter Schnitt:

Im Winter, wenn die Rebernte beendet ist, beginnt das Leben des Weins für den neuen Jahrgang. Ob der ein guter wird, hängt auch davon ab, wie die Reben geschnitten werden: »Allzu viele Trauben dürfen nicht an einem Stock wachsen. Die Kraft der Sonne und des Bodens soll sich in wenigen Trauben konzentrieren«, sagt Marco.

## Una buona potatura:

In inverno, finita la vendemmia, inizia per la vigna una nuova annata il cui successo dipenderà anche dalla potatura: «Non è bene che su un unico ceppo cresca troppa uva. La forza del sole e della terra deve potersi concentrare in pochi grappoli», spiega Marco.

»Nur fünf Prozent aller Weinbauern im Trentino haben sich auf Spitzenweine spezialisiert. Doch weil sie gute Qualität produzieren, haben ihre Betriebe eine Zukunft.«

(Marco Zani)

»Solo il cinque per cento dei viticoltori trentini si è specializzato in vini di alto livello.

Ma queste aziende hanno un futuro proprio perché puntano sulla qualità.»

(Marco Zani)



## Marco Zani vom Weingut Castel Noarna:

»Bei uns sagt man: Für einen guten Wein braucht es den Winzer, die Erde, das Wetter, das Glück und – die Liebe: Ohne Passion geht nichts Gutes aus der Arbeit hervor, schon gar kein erstklassiger Wein. Vor zwölf Jahren habe ich das Schloss mit den Weinbergen von meinem Vater übernommen. Er hatte es 1974 gekauft. Seither habe ich mir vieles selbst beigebracht, mich von Fachleuten beraten lassen und Freundschaften zu Winzern aufgebaut – es ist wichtig, Erfahrungen auszutauschen. Ich träume davon, ausdrucksstarke Spitzenweine zu produzieren, die den Charakter unserer Erde in sich tragen. Deswegen habe ich von Anfang an auf gehobene Qualität gesetzt – Massenweine möchte ich nicht erzeugen.«

## Marco Zani dell'azienda vitivinicola Castel Noarna:

»Dalle nostre parti si dice che per fare un buon vino ci vogliono il vignaiolo, la terra, il tempo, la fortuna ... e la passione: senza passione il lavoro non dà buoni frutti, né tanto meno un ottimo vino. Dodici anni fa ho rilevato da mio padre il castello con i vigneti, che lui aveva comprato nel 1974. Da allora ho imparato tante cose, ho consultato molti esperti e ho allacciato rapporti di amicizia con altri viticoltori. E' importante scambiarsi le proprie esperienze. Il mio sogno è di produrre vini di alto livello, che esprimano il carattere forte della nostra terra. Per questo ho puntato sin dall'inizio su una qualità superiore, non mi interessa produrre vini di massa.«







DEUTSCHLAND  
Baden-Württemberg  
GERMANIA  
Il Baden-Württemberg

Mühlenbach

»Ohne Familie kann man einen Hof nicht halten.«



«Senza la famiglia non si può mandare avanti un'azienda.»

#### Großfamilie:

Drei Generationen sitzen um den Tisch in der Stube: Adelheid und Albert Buchholz mit ihrem Sohn Paul, dem Hofnachfolger, dessen Frau Elke und den Enkelkindern Franziska, Viktoria, Barbara und Ludwig. Einig sind sich alle in einem: »Ohne Familie kann man so einen großen Hof nicht halten.«

#### Una grande famiglia:

Ben tre generazioni sono riunite intorno al tavolo della stube: Adelheid e Albert Buchholz con il figlio Paul, destinato a rilevare l'azienda, sua moglie Elke e i nipoti Franziska, Viktoria, Barbara e Ludwig. Tutti concordano su un punto: «Senza la famiglia non si potrebbe mandare avanti un maso così grande.»

»Was ich als Landwirt heute entscheide, zeigt oft erst in der nachfolgenden Generation seine Folgen. Deshalb müssen wir Bauern verantwortlich handeln.«

(Paul Buchholz)

«Molte conseguenze delle decisioni che prendo oggi per l'azienda si vedranno solo nella prossima generazione. Per questo noi contadini dobbiamo comportarci in modo responsabile.»

(Paul Buchholz)



#### Familie Buchholz aus Mühlenbach:

»Unser Hof ist in der sechsten Generation in Familienbesitz. Wir betreiben Milch-wirtschaft auf Grünlandbasis, haben Rinder- und Schweinezucht, betreuen Feriengäste und besitzen 29 ha Wald. Die Schwiegertochter arbeitet zusätzlich als Polizistin in Teilzeit. Wenn wir nicht alle mithelfen würden, ginge hier gar nichts. Als Bauern und Waldbesitzer haben wir eine Verpflichtung für die Zukunft unserer Kinder. Da heißt es nachhaltig zu wirtschaften und langfristig zu denken.«

#### La famiglia Buchholz di Mühlenbach:

«Il maso appartiene alla nostra famiglia da sei generazioni. Teniamo bestiame da latte sui nostri prati, alleviamo mucche e maiali, ospitiamo turisti e possediamo 29 ettari di bosco. Mia nuora fa anche la vigilessa part-time. Se non dessimo tutti una mano non ce la faremmo. Come contadini e proprietari del bosco dobbiamo assicurare un futuro ai nostri figli: bisogna gestire l'azienda in modo sostenibile e pensare a lungo termine.»





**Tief verwurzelt:**

Johann Stöckler mit seiner Schwiegertochter Cornelia und dem Enkel Lukas vor einer 200 Jahre alten Rottanne auf der Bibersteinalp bei Sibratsgfall. Den Baum mag die Familie nicht fällen: »Schon mein Vater hat gesagt, diese Tanne schlagen wir nicht; die ist so ein schöner Schmuck für unsere Alp«, erzählt Johann.

**Radici profonde:**

Johann Stöckler insieme alla nuora Cornelia e al nipote Lukas davanti a un abete rosso di 200 anni sui pascoli della Bibersteinalp, nei pressi di Sibratsgfall. La famiglia non intende abbattere quest'albero: «Già mio padre diceva di non tagliarlo», racconta Johann, «perché quassù sta proprio bene».

*»Ein Wald muss nachhaltig bewirtschaftet werden. Die jungen Bäume brauchen Licht und Luft. Da heißt es Ausputzen, den alten Bestand regelmäßig kontrollieren.«*

(Cornelia Stöckler)

*»Il bosco dev'essere coltivato in modo sostenibile. Occorre mantenere pulito il terreno intorno agli alberi giovani, che hanno bisogno di luce e aria, e controllare regolarmente le piante più vecchie.«*

(Cornelia Stöckler)



**Cornelia Stöckler aus Lingenau:**

Nachdem sie als Praktikantin bei den Stöcklers gearbeitet hatte, heiratete Cornelia den Hofnachfolger. »Ich stamme selbst von einem Bauernhof ab«, erzählt sie, »deshalb ist die Landwirtschaft für mich kein Beruf, sondern mein Leben. Ich liebe die Arbeit mit den Tieren und der Natur, mag es, wenn die ganze Familie auf dem Hof beisammen ist. Als Landwirt muss man Idealist sein, man muss die Arbeit von Herzen und gern tun – auch die viele Handarbeit hier in diesem moorigen, von Lawinen und Muren bedrohten Alpgebiet. Bei uns ist der Bauer für den Lawinenschutz zuständig. Und diesen ideellen Wert unserer Arbeit sollte man würdigen.«

**■ Cornelia Stöckler di Lingenau:**

Dopo aver lavorato come apprendista dagli Stöckler, Cornelia ha sposato l'erede dell'azienda agricola. «Anch'io vengo da una famiglia contadina», racconta, «e per me l'agricoltura non è un lavoro, ma la vita stessa. Amo lavorare fra gli animali e nella natura e mi piace vedere la famiglia riunita nel maso. Per fare i contadini ci vuole un po' di idealismo, bisogna lavorare volentieri e con passione, anche quando si devono fare molte cose a mano, come qui, in questi pascoli paludosi minacciati da frane e valanghe. Qui da noi è il contadino che si occupa della protezione dalle valanghe, e questo valore ideale del nostro lavoro andrebbe riconosciuto.»







## Val Tártano: Blick zurück nach vorn

### La Val Tártano: un occhio al passato e uno al futuro



#### Ein neues Leben:

An seinen Ziegen der Rasse »capra camosciata delle Alpi« hängt Celestes Herz: »Ich hatte Sehnsucht nach dem Duft der Bergweiden und der Tradition unserer Väter. Und wollte etwas für die Zukunft des Val Tártano tun. Deshalb kam ich hierher zurück, wo ich geboren wurde.«

#### Una nuova vita:

Celeste è molto affezionato al suo gregge di capre camosciate delle Alpi: «Avevo nostalgia del profumo dei pascoli e della tradizione dei nostri padri e volevo fare qualcosa per il futuro della Val Tártano. Per questo sono tornato qui, dove sono nato.»

»Die Spezialitäten der Bergbauern sind ihre Chance, sich auf dem Markt zu behaupten.«

(Celeste Gusmeroli)

«Grazie alle loro specialità i contadini possono affermarsi sul mercato.»

(Celeste Gusmeroli)



#### Celeste Gusmeroli, capraio aus Leidenschaft:

»Vor 13 Jahren beschloss ich, mit meiner Frau in meine Heimat, das Val Tártano, zurückzukehren. Hier oben gibt es so viel zu tun: Kuhweiden sind verlassen, die Verbuschung nimmt zu, die traditionelle Architektur bricht zusammen. Die Hälfte aller Bewohner ist in den letzten Jahren weggezogen. Jetzt ist die Zeit der Ziegen gekommen. Sie pflegen die Almen, fressen Gräser und Kräuter, können ein artgerechtes Leben führen. Dafür setze ich mich ein, mit Leib und Seele. Ziegen haben hier ideale Weidebedingungen. Und wir erzeugen aus ihrer Milch unverfälschte, frische Produkte. Das ist der Trend für die Zukunft – und eine Chance für dieses Tal.«

#### ■ Celeste Gusmeroli, capraio per passione:

»Tredici anni fa decisi di tornare con mia moglie nella mia terra d'origine, la Val Tártano. Quassù c'è tanto da fare: i pascoli sono abbandonati e si stanno inselvaticando, l'architettura tradizionale è in rovina. Negli ultimi anni se n'è andata metà degli abitanti. Adesso è il momento delle capre: curano i pascoli, brucano le erbe, vivono secondo le loro esigenze. E' per questo che mi impegno, anima e corpo. Qui le capre trovano condizioni di pascolo ideali e dal loro latte ricaviamo prodotti freschi e genuini. Questo è il futuro, anche per questa vallata.«







SCHWEIZ  
Kanton Tessin  
SVIZZERA  
Il Cantone Ticino

Bidogno

## »Man braucht viel Enthusiasmus.« «Ci vuole molto entusiasmo.»

### Mazza casalinga:

So nennt man im Italienischen diese hausgemachten Würste aus Schweinefleisch – eine Tessiner Spezialität. Sie schmecken luftgetrocknet, oder, ganz frisch, als Brühwürste. Renzo stellt sie in kleinen Mengen her und verkauft sie ab Hof an treue Kunden aus der Stadt.

### Mazza casalinga:

E' il nome di questa salsiccia fatta in casa con la carne di maiale, una specialità ticinese. Può essere consumata stagionata o fresca, da far bollire. Renzo ne produce piccole quantità e le vende direttamente dal maso ad alcuni fedeli clienti di città.

»Man braucht viel Enthusiasmus, um diese harte Arbeit all die Jahre zu machen.«

(Renzo Rezzonico)

«Ci vuole molto entusiasmo per fare un lavoro così duro per tanti anni.»

(Renzo Rezzonico)

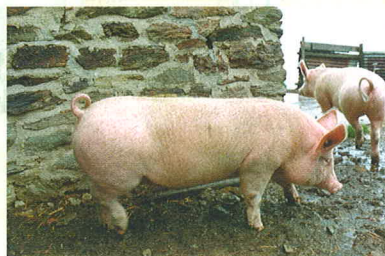


### Renzo Rezzonico, Biobauer aus Bidogno:

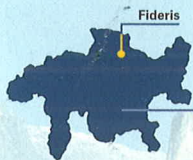
»Ich bin gelernter Architekt. Aber ich mochte die Büroarbeit nicht, wollte lieber mit der Natur und mit Tieren arbeiten. Meine Frau und ich hatten Freunde, die sich Ziegen hielten. Als wir denen an den Wochenenden halfen, reifte unser Entschluss: 1976 fingen wir mit biologischer Landwirtschaft an – zunächst mit zwei Ziegen. Heute haben wir 56 davon sowie 15 Kühe und Schweine. Die ersten Jahre waren hart; die Leute im Dorf dachten, wir seien Verrückte und trauten uns Städtern nicht zu, als Landwirte erfolgreich zu sein. Heute schätzen sie unsere Arbeit, kaufen unsere Käse, unser Fleisch und unsere Wurst.«

### Renzo Rezzonico, agricoltore biologico di Bidogno:

«Ho studiato architettura, ma il lavoro d'ufficio non mi piaceva, preferivo lavorare a contatto con la natura e con gli animali. Alcuni amici miei e di mia moglie tenevano delle capre. Fu proprio aiutandoli nei fine settimana che prendemmo la nostra decisione: nel 1976 iniziammo con l'agricoltura biologica, dapprima con due capre. Oggi ne abbiamo 56, e 15 fra mucche e maiali. I primi anni sono stati duri; la gente del paese pensava che fossimo impazziti e comunque non credeva che, venendo dalla città, potessimo diventare dei bravi contadini. Oggi invece apprezzano il nostro lavoro e comprano da noi formaggi, carne e salumi.»







SCHWEIZ  
Kanton Graubünden  
SVIZZERA  
Il Cantone dei Grigioni

## »Wir pflegen die Alpen der Gemeinde.« «Curiamo i pascoli del Comune.»



**Im Tal und auf dem Berg:**  
Bernhard Wilhelm bewirtschaftet 25 ha als Vollerwerbsbauer, hat Milchkühe und Mastkälber. »Mit einem Talbauern kann ich nicht konkurrieren«, meint er, räumt aber ein: »Wenn man Betrieb, Finanzen und Arbeitsaufwand in ein vernünftiges Verhältnis bringt, kann man auch einen Bergbauernhof auf eine finanziell gesunde Basis stellen.«

**La montagna e il fondovalle:**  
Bernhard Wilhelm coltiva a tempo pieno i suoi 25 ettari di terreno, tenendovi vacche da latte e vitelli da ingrasso. »Non posso competere con i contadini del fondovalle«, spiega, ma aggiunge: »Se si riesce a trovare un ragionevole equilibrio fra esigenze aziendali, considerazioni economiche e mole di lavoro si possono far quadrare i conti anche in un maso di montagna.«

*»Wenn wir die Alpen nicht bewirtschaften, stirbt die Weide als Kulturlandschaft aus.«*

(Bernhard Wilhelm)

*«Se non curiamo gli alpeggi il paesaggio rurale dei pascoli scomparirà.»* (Bernhard Wilhelm)



### **Bernhard Wilhelm aus Fideris:**

»Vor zehn Jahren war Fideris ein reines Bauerndorf. Jetzt leben nur noch zehn Prozent Landwirte hier. Wir haben uns zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen, pflegen die Alpen der Gemeinde und lassen jeden Sommer an die hundert Kühe auf der Hoch- und Niederalp in 2.000 m Höhe weiden. Die Kräuter und Gräser müssen regelmäßig abgefressen werden – nur so entfalten sie ihren Artenreichtum. Und auf einem abgegrasten Steilhang kommt die Schneedecke nicht ins Rutschen – das beugt Lawinen vor.«

### **■ Bernhard Wilhelm di Fideris:**

«Dieci anni fa Fideris era un villaggio di contadini. Oggi solo un decimo degli abitanti si dedica all'agricoltura. Ci siamo riuniti in un consorzio, curiamo i pascoli del Comune e ogni estate portiamo un centinaio di mucche a pascolare a 2000 m di quota. E' importante che l'erba venga brucata regolarmente, perché solo così conserva tutta la sua varietà. Inoltre, la brucatura sui versanti scoscesi evita che in inverno il manto nevoso scivoli, provocando valanghe.»







SCHWEIZ  
Kanton St. Gallen  
SVIZZERA  
Il Cantone San Gallo  
Nesslau

## Vermarktung: Aus der Region für die Region Commercializzazione: dalla regione per la regione



### Zupackend:

»Ich sehe mich nicht als Bauer, wenn ich keine Milch mehr produzieren könnte«, sagt Jakob Scherrer und setzt nach: »Wenn ich etwas mache, dann mache ich es richtig.« Seine Frau Maja engagiert sich als Buchhalterin bei »Buurechost«, einem Verein von Bäuerinnen, die selbstgemachte Spezialitäten verkaufen.

### Ci si dà da fare:

«No mi sentirei un vero contadino se non potessi più produrre latte», dice Jakob Scherrer, e aggiunge: «Quando faccio una cosa, mi piace farla bene». La moglie Maja tiene la contabilità dell'associazione «Buurechost», un'iniziativa di contadine che vendono le loro specialità fatte in casa.

»In der Vermarktung müssen wir Bauern selbst aktiv werden.«

(Jakob Scherrer)

«Nella commercializzazione siamo noi contadini a doverci attivare.»

(Jakob Scherrer)



### Maja und Jakob Scherrer aus Nesslau:

»Schon weil wir fünf Kinder haben, müssen wir stets auf dem neuesten Stand sein. Auch in der Vermarktung unserer Milch. 1996 gründeten wir mit 65 Bauern die »Genossenschaft Alpmilchverwertung Schwägalp« und errichteten eine Schaukäserei unterhalb des Säntis. Dort werden jeden Sommer 450.000 Liter Milch verkäst. Zusätzlich schlossen wir uns dem Projekt »Gütesiegel Toggenburg« an. Wenn der Verbraucher diese Marke sieht, weiß er: Das sind Lebensmittel, die in der Region für die Region hergestellt werden.«

### ■ Maja e Jakob Scherrer di Nesslau:

«Il fatto stesso di avere cinque figli ci impone di essere sempre al passo coi tempi, anche nella commercializzazione del latte. Nel 1996 abbiamo costituito insieme ad altri 65 contadini il »Consorzio per il latte di pascolo Schwägalp« e costruito sotto il Säntis un caseificio aperto al pubblico dove ogni estate 450.000 litri di latte vengono trasformati in formaggio. Abbiamo inoltre aderito al progetto »Marchio di qualità Toggenburg«: quando il consumatore vede questo marchio sa che si tratta di alimenti prodotti dalla regione per la regione.»







Land Tirol  
Il Land Tirol  
Farst

**Maria und Christian Falkner, Bergbauern in Farst:** Auf 1.500 m Höhe, an der Engelswand, liegt Farst, erste Siedlung des Ötztals, aus dem 12. Jahrhundert. »Es ist steil hier oben«, sagt Christian, »da können wir nicht so wirbeln wie die unten im Tal.«

**Maria e Christian Falkner, agricoltori di montagna a Farst:** A 1500 m di quota, ai piedi di una parete scoscesa, sorge Farst, il primo insediamento dell'Ötztal, risalente al XII secolo. «Quassù il terreno è ripido», dice Christian, «non abbiamo tutte le possibilità che hanno quelli del fondovalle.»



Land Salzburg  
Il Land Salisburgo  
Niedernsill

**Elfriede Innerhofer, Biobäuerin in Niedernsill:** Elfriede führt zusammen mit ihrem Mann, ihrer Tochter und dem Schwiegersohn einen Biohof mit Gästezimmern: »Man muss schauen, dass man dem Gast entgegenkommt. Da heißt es ständig Gas geben, sich informieren, wohin die Trends gehen.«

**Elfriede Innerhofer, contadina e affittacamere di Niedernsill:** «Insieme al marito, alla figlia e al genero, Elfriede gestisce un'azienda agricola biologica e affitta camere: «Bisogna venire incontro alle esigenze della clientela, quindi occorre sempre darci dentro e informarsi per conoscere le nuove tendenze.»



Freistaat Bayern  
Il Libero Stato di Baviera  
Vordergraseck

**Anton Bartl aus Vordergraseck:** »Unsere Vorfahren haben sich jahrhundertlang geplagt, waren bettelarm und machten trotzdem weiter. Und deshalb wär es eine Sünde, das alles aufzugeben.«

**Anton Bartl di Vordergraseck:** «I nostri antenati, però, hanno lottato per secoli, erano poverissimi eppure resistevano. Per questo sarebbe un peccato abbandonare tutto.»



Autonomie Provinz  
Bozen – Südtirol  
La Provincia Autonoma di  
Bolzano – Alto Adige  
Albeins

**Peter Noflatscher, Obst- und Gemüsebauer in Albeins:** »Wir kleinen Bauern haben ohne Genossenschaften gegen die Giganten aus Neuseeland, gegen die Supermarktketten und Großhändler im globalen Markt keine Chance.«

**Peter Noflatscher, ortofrutticoltore ad Albes:** «Senza consorzi noi piccoli contadini non avremmo nessuna possibilità di competere in un mercato globale dominato dai giganti neozelandesi, dalle catene di supermercati e dai grossisti.»





**Autonome Provinz Trient  
La Provincia Autonoma  
di Trento**  
Rovereto

**Nicola Balter, Winzer in Rovereto:** »Um die Vermarktung kümmern wir uns selbst; jedes Jahr füllen wir an die 70.000 Flaschen ab: Rot- und Weißwein, aber auch Spumante. Die gehen dann an Kunden in Italien, Deutschland oder in den USA.«

**Nicola Balter, viticoltore a Rovereto:** «Della commercializzazione ci occupiamo noi stessi. Ogni anno produciamo circa 70.000 bottiglie di vino rosso, bianco e spumante, destinate al mercato italiano, tedesco e americano.»



**Land Vorarlberg  
Il Land Vorarlberg**  
Bregenz

**Norbert Sieber aus Bregenz mit Sohn Felix:** »Beim Aufforsten muss man darauf achten, standortgerechte Pflanzen zu setzen. Damit ein Wald gesund bleibt, braucht er eben Pflege.«

**Norbert Sieber di Bregenz e il figlio Felix:** «Quando si rimboschisce bisogna stare attenti a scegliere piante adatte a queste zone. Perché il bosco rimanga sano, occorre averne cura.»



**Baden-Württemberg  
Il Baden-Württemberg**  
Präg

**Hermann Schätzle aus Präg im Südschwarzwald:** »Mein Hof liegt in einem Natur- und Landschaftsschutzgebiet. Deshalb arbeiten mein Sohn und ich schon seit Jahrzehnten mit der Weideinspektion Schönnau zusammen. Das hat den Sinn, unsere Kulturlandschaft zu erhalten und die Pflanzen zu schützen.«

**Hermann Schätzle di Präg, nel sud della Foresta Nera:** «Il mio maso si trova all'interno di un'area di tutela della natura e del paesaggio. Per questa ragione mio figlio e io collaboriamo ormai da decenni con l'Ufficio per l'Agricoltura: per conservare il nostro paesaggio coltivato e salvaguardare la flora.»

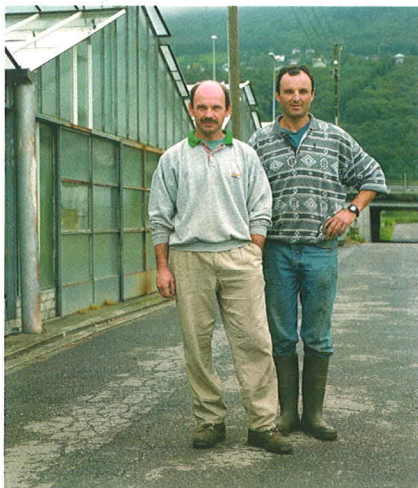


**Lombardei  
La Lombardia**  
Val Tártano

**Ernesto Bertolini, Bauer im Val Tártano:** Mit seinem Bruder Dino und dessen Familie führt Ernesto einen Hof mit 60 Kühen. Aus ihrer Milch bereitet er traditionelle Käse: *Ricotta*, *Bitto* und *Valtellina Casera*.

**Ernesto Bertolini, agricoltore della Val Tártano:** Insieme al fratello Dino e alla sua famiglia, Ernesto manda avanti un'azienda con 60 mucche. Con il loro latte produce formaggi tradizionali: ricotta, bitto e casera della Valtellina.





Kanton Tessin  
Il Cantone Ticino  
Camorino

**Claudio und Luigi Cattori, Gemüsebauern aus Camorino:** Claudios und Luigis landwirtschaftlicher Produktionsbetrieb liegt in der Ebene zwischen Bellinzona und Locarno. Das ganze Jahr über wird bei ihnen geerntet – aus integrierter Produktion für den schweizerischen Markt.

**Claudio e Luigi Cattori, orticoltori di Camorino:** L'azienda agricola di Claudio e Luigi sorge nella piana fra Bellinzona e Locarno. I prodotti vengono raccolti tutto l'anno e sempre a mano, tutti di produzione integrata, sono destinati al mercato svizzero.



Kanton Graubünden  
Il Cantone dei Grigioni  
Falera

**Pius Winzap, Biobauer in Falera:** »Schauen Sie sich mal diese Wiesen an! Die sind tiptop, die reine Augenweide. Wären die nicht so gut abgegrast – sie würden regelrecht vergammeln.«

**Pius Winzap, agricoltore biologico a Falera:** «Guardate questi prati: sono perfetti, un vero spettacolo. Se non fossero così ben brucati andrebbero in rovina.»



Kanton St. Gallen  
Il Cantone San Gallo  
Schönengrund

**Robert Bischofberger aus Schönengrund mit Sohn Markus:**

»Als ich den Hof übernahm, wollte ich daraus ein landwirtschaftliches Unternehmen machen und über den Eigenbedarf hinaus produzieren. Mein Vater konnte noch ohne betriebswirtschaftliche Kenntnisse Bauer sein. Das funktioniert meiner Meinung nach heute nicht mehr.«

**Robert Bischofberger di Schönengrund e il figlio Markus:**

«Quando ho rilevato l'azienda ho deciso di gestirla secondo criteri imprenditoriali, anziché produrre solo per il fabbisogno domestico. Mio padre poteva fare il contadino anche senza sapere niente di economia aziendale, ma credo che oggi questo non sia più possibile.»



# Bäuerliche Lebensmittel aus den Alpenländern

## I prodotti agricoli dell'arco alpino

### Milch und Honig, Brot und Wein

Die Arbeit der Bergbauern ist schwieriger als die der Bauern im Tal: Oben am Berg sind die Böden karger, die Winter länger, die Betriebe kleiner strukturiert. Landwirtschaft wird hier extensiv betrieben. Das bedeutet: weniger Vieh pro Fläche, Qualität statt Quantität. Was zunächst wie ein Nachteil erscheint, stellt sich als Vorteil heraus, wenn man die Lebensmittel schmeckt, die Bergbauern herstellen: zum Beispiel geräucherten Speck und Würste, Bergkäse, Ziegenfrischkäse, Milch, frische Butter.

### Weniger ist mehr

Auch in den Alpentälern stellen Bauern Produkte her, die anders schmecken als industriell erzeugte Ware: Säfte und Edelbrände, hausgemachte Nudeln, exzellente Weine. Wer sich dafür interessiert, woher die Nahrung kommt, wem der Unterschied zwischen hausgemachten und industriellen Nahrungsmitteln etwas bedeutet, der kauft Lebensmittel direkt vom Erzeuger – auf dem heimischen Bauernmarkt, als kulinarisches Souvenir im Urlaub, als regionale Spezialität im Feinkostgeschäft. Was er danach bei sich zu Hause aufschneidet, aufs Brot schmiert oder ins Glas gießt, tut gute Dienste: dem Gaumen und Magen – und dem Auskommen der Bauern, die auf kundige Käufer angewiesen sind.

### Latte e miele, pane e vino

Il lavoro del contadino di montagna è più duro di quello dell'agricoltore di fondovalle: in quota il terreno è più povero, l'inverno è più lungo e le aziende sono più piccole. Qui l'agricoltura viene praticata in modo estensivo, cioè con meno capi di bestiame per unità di superficie e puntando sulla qualità anziché sulla quantità. Quello che a prima vista potrebbe sembrare un limite si traduce però in un vantaggio nel momento in cui si assaggiano i prodotti di quest'agricoltura: salumi affumicati e insaccati, formaggio di malga e caprino fresco, latte e burro.

### Meno quantità, più qualità

Anche nelle vallate alpine i prodotti contadini hanno un sapore diverso da quelli industriali, dai succhi ai distillati, dalla pasta fatta in casa ai vini di pregio. Per il consumatore interessato a conoscere la provenienza di ciò che mangia e in grado di apprezzare la differenza fra i prodotti artigianali e quelli industriali vale la pena di acquistare direttamente dal produttore frequentando il mercato dei contadini locali, scegliendo souvenir gastronomici nel luogo di villeggiatura o puntando sulle specialità regionali nel proprio negozio di fiducia. I prodotti che si porterà a casa per degustarli affettati, spalmati sul pane o versati in un bicchiere lo ripagheranno in termini di gusto e salute, ma remunereranno anche il lavoro del contadino, la cui sopravvivenza dipende anche dalla saggezza del consumatore.



**Käse von der Alp**  
Valentin Raffe, Senn auf der Graubündner »Alp Dadens de Falerà« prüft seine Bergkäse

**Il formaggio di malga**  
Valentin Raffe, casaro all'«Alp Dadens de Falerà», nei Grigioni, controlla i suoi formaggi





**Handfeste Nahrung**  
Dampfender Kessel mit Polenta auf der *Desmontegada* in Cavalese

**Cibi nutrienti**

Un paiolo di polenta fumante alla *Desmontegada* di Cavalese



**An der Luft getrocknet**  
Selbstgeräucherter Speck vom Bauernmarkt in Lienz/Tirol

**Stagionato a puntino**

Speck affumicato al mercato contadino di Lienz in Tirol



**Spezialitäten aus Ziegenmilch**

Käse und Butter auf einem Bauernmarktstand in Cavalese/Trentino

**Specialità di latte caprino**

Burro e formaggio su una bancarella del mercato contadino di Cavalese, nel Trentino



**Vom Erzeuger zum Verbraucher – ohne Umwege**

Eierstand auf dem Bauernmarkt in Lienz/Tirol

**Dal produttore al consumatore**

Una bancarella di uova al mercato contadino di Lienz in Tirol



# Soziale und kulturelle Aspekte alpinen Gemeindealltags

## Aspetti culturali e sociali del quotidiano nelle Alpi



### Kulinarische Völkerverständigung

Marktstände und festliches Treiben bei der *Desmontegada* in Cavalese

Jeden dritten Sonntag im September marschieren im Trentiner Ort Cavalese die Ziegen ein: Hunderte von ihnen paradien unter Glöckchengebimmel den abgesperrten Straßenlaufsteg entlang, umtost vom Beifall der Bürger und Touristen aus aller Herren Länder.

### La cucina: un linguaggio universale

Tante bancarelle e un clima festoso accompagnano la *Desmontegada* a Cavalese

Ogni anno, la terza domenica di settembre, le capre fanno il loro ingresso nel paese trentino: sono centinaia, in un'allegria parata scampanellante, fra gli applausi dei residenti e di turisti di tutto il mondo.



### Süße Begegnung

Die Schwestern Waltraud und Hilde Praxmarer beim Honigverkaufen im Ötztal

»Wir stellen uns immer hierher, wenn wir neuen Honig haben von unseren Bienen. Das ist nett, da kann man mit Leuten aus aller Welt reden.«

### Dolci incontri

Le sorelle Waltraud e Hilde Praxmarer dell'Ötztal mentre vendono il miele

«Ci mettiamo sempre qui quando le nostre api ci danno miele nuovo. E' bello parlare con persone di tutto il mondo.»



### Den Tag einläuten

Maria Falkner aus Farst in Tirol beim Läuten der Glocken in der Gemeindekapelle

»Dreimal am Tag gehe ich zur Kapelle und läute die Glocken: um sechs Uhr in der Früh, mittags um zwölf und noch mal abends um sechs. Da muss ich schon auf die Uhr schauen, damit ich die rechte Zeit für die Glocken nicht verpasse.«

### La campana del mattino

Maria Falkner di Farst, in Tirolo, suona le campane nella cappella

«Tre volte al giorno vado alla cappella e suono le campane: alle sei di mattina, a mezzogiorno e alle sei di sera. Devo tenere d'occhio l'orologio per non rischiare di far tardi.»





### Kirchtagsfest

Festlicher Umzug in Umhausen, Tirol

Am Ende des bäuerlichen Jahres, nachdem die Ernte eingebracht ist, hat die Gemeinde Grund zum Feiern: Es ist Kirchtag. Mit dabei: die schönsten Trachten, die Musikkapelle Umhausen und die Böllerkanonen für den feierlichen Kanonenknall.

### Sagra paesana

Corteo festoso a Umhausen, in Tirol

Al termine dell'anno contadino, finito il raccolto, la comunità è in festa: è la sagra del paese. Non possono mancare i costumi più belli, la banda musicale di Umhausen e i cannoni per la solenne salva di saluto.



### Trachtenpflege

Elfriede Innerhofer aus Niedersill im Salzburger Land mit ihren selbstgenähten Trachten

»Ich engagiere mich im Verein »Niedersiller Trachtenfrauen«; wir nähen uns die Dirndl selbst, haben unseren Ort auch schon beim Trachtenumzug auf dem Oktoberfest repräsentiert.«

### La cura dei costumi

Elfriede Innerhofer di Niedersill, nel Salisburghese, con i suoi costumi realizzati a mano

«Faccio parte del gruppo folcloristico femminile »Niedersiller Trachtenfrauen«; cuciamo a mano i nostri costumi e abbiamo rappresentato il nostro comune nella sfilata folcloristica dell'Oktoberfest.»



### Taktvoll

Bauer Norbert Sieber aus Bregenz mit seinen Söhnen Franz Josef und Felix

»Vereinsarbeit nimmt Zeit in Anspruch, doch sie macht Spaß. Ich bin Gruppenkommandeur bei der Freiwilligen Feuerwehr, aber am liebsten ist mir die Aufgabe als Kapellmeister in unserem Musikverein.«

### Andante con brio

Norbert Sieber di Bregenz, agricoltore, con i figli Franz Josef e Felix

«Il volontariato nelle associazioni porta via tempo, ma lo si fa volentieri. Io sono comandante di un corpo di vigili del fuoco volontari, ma il compito che mi gratifica di più è quello di direttore della nostra banda musicale.»



### Schnell zur Stelle

Bauer Pius Winzap aus Falera in Graubünden mit seiner Feuerwehruniform

»Den einen oder anderen ehrenamtlichen Job haben wir alle hier. Meine Stallkleidung zum Beispiel tausche ich im Notfall gegen meine Uniform als Feuerwehrkommandant. Wenn die bäuerliche Siedlungsstruktur intakt ist, übernimmt jeder im Dorf seine Aufgaben in der Gemeinde.«

### Pronto intervento

Pius Winzap, agricoltore di Falera, nei Grigioni, in divisa da vigile del fuoco

«Qui tutti facciamo del volontariato. In caso di emergenza anch'io smetto i vestiti della stalla per indossare la divisa di comandante dei pompieri. Se la struttura rurale è intatta, tutti gli abitanti del paese fanno la propria parte per la comunità.»



#### **Impressum**

##### **Berglandwirtschaft im Alpenraum Bedeutung • Aufgaben • Perspektiven**

Wanderausstellung im Auftrag der Arbeitsgemeinschaft Alpenländer (ARGE ALP) 2002-2004.

Koordination: Bayerisches Staatsministerium für Landwirtschaft und Forsten (STMLF).

Organisation: Alpenforschungsinstitut gemeinnützige GmbH, Garmisch, Dr. Peter Eggensberger, Katja Mutschelknaus M.A., Siegfried Oberlechner.

Konzeption, Text, Redaktion: Katja Mutschelknaus M.A.

Übersetzung: Antonella Telmon.

Fotografien: Toni Schuierer.

Architektur: Projekt 11, Jürgen Hillebrand.

Dokumentarfilm: Bayerischer Rundfunk.

Gestaltung und Druckvorstufe: Verlag Dr. Friedrich Pfeil, München.

Druck: grafik+druck GmbH, Peter Pöllinger, München.

Trägerelemente: Christian Döring GmbH, München.

© Copyright 2002 Alpenforschungsinstitut gemeinnützige GmbH, Garmisch

#### **Impressum**

##### **L'agricoltura di montagna nell' arco alpino funzioni e prospettive**

Mostra itinerante allestita conto della Comunità di Lavoro delle Regione Alpine (ARGE ALP) 2002-2004.

Coordinamento: Ministero Bavarese per l'Agricoltura e le Foreste (STMLF).

Organizzazione: Alpenforschungsinstitut gemeinnützige GmbH, Garmisch, Dott. Peter Eggensberger, Katja Mutschelknaus M.A., Siegfried Oberlechner.

Ideazione, redazione e testi: Katja Mutschelknaus M.A.

Traduzione dal tedesco: Antonella Telmon.

Fotografie: Toni Schuierer.

Soluzioni architettoniche: Projekt 11, Jürgen Hillebrand.

Documentario: Bayerischer Rundfunk.

Layout e realizzazione grafica: Verlag Dr. Friedrich Pfeil, Monaco.

Stampa: grafik + druck GmbH Peter Pöllinger, Monaco.

Elementi portanti: Christian Döring GmbH, Monaco.

© Copyright 2002 Alpenforschungsinstitut gemeinnützige GmbH, Garmisch



