

MARTELL Tal-Journal



Martelltal – Kultivierte Ursprünglichkeit!



Weihnachtliches auf 2.061 Meter

Der höchste Adventmarkt in den Alpen

Marteller Erdbeeren erobern Nordtirol

Die Kooperation mit MPREIS

Ein Fund aus der Bronzezeit

Eine archäologische Sensation



Liebe Freunde des Martelltals,

die wunderschöne und unberührte Natur im Herzen des Stilfserjoch Nationalparks, zahlreiche Wander- und Freizeitangebote, die vielen kulinarischen Köstlichkeiten und unsere schmackhaften Obst- und Gemüsesorten, allen voran natürlich die Erdbeeren, prägen unser Tal.

Im vorliegenden „Tal-Journal“ sind aktuelle Themen, spritzige Artikel und kuriose Informationen rund um das Martelltal enthalten. Sowohl für die Martellerinnen und Marteller, als auch für unsere Gäste ist es interessant, mehr über unser schönes Tal, seine Bewohner, Bräuche und Traditionen zu erfahren.

Das Tal-Journal gab es bereits bis zum Jahr 2005, nun kommt es zu einer Neubelebung und das Journal soll in Zukunft wieder regelmäßig erscheinen. Das Vorhaben entstand im Rahmen eines ESF-Projektes, das sich mit der Entwicklung und Umsetzung eines Markenprofils für das Marteller Beerental beschäftigt.

Ich wünsche allen Leserinnen und Lesern viel Spaß mit dem neuen Tal-Journal und unseren Gästen einen schönen Aufenthalt und gute Erholung in unserem schönen Beerental.



Der Bürgermeister
Georg Altstätter

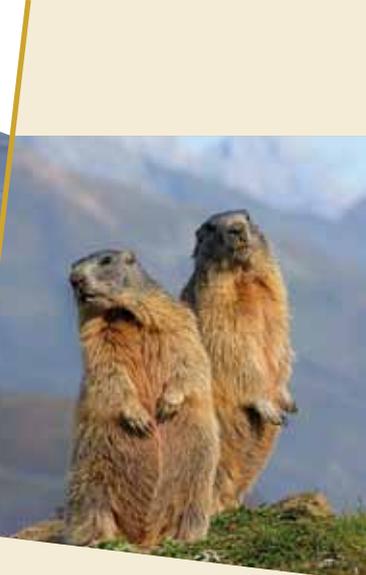
EUROPÄISCHER SOZIALFONDS - FONDO SOCIALE EUROPEO



AUTONOME PROVINZ
BOZEN - SÜDTIROL
Abteilung Europa
ESF-Amt



PROVINCIA AUTONOMA
DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Ripartizione Europa
Ufficio FSE



Liebe Feriengäste, liebe Martellerinnen und Marteller,



Der Präsident des
Tourismusvereins
Latsch-Martell
Günther Pircher

mit großer Freude darf ich Ihnen die Neuauflage unseres „Tal-Journals“ präsentieren. Kurioses und Interessantes über unser Tal, unsere Geschichte, Tradition, Land und Leute werden den Leserinnen und Lesern auf ansprechende Art und Weise nähergebracht.

Unseren Gästen wünsche ich einen unvergesslichen Urlaub in unserem Beerental, den Einheimischen eine gute Zeit und allen viel Spaß beim Lesen!

Die Neuauflage des „Tal-Journals“ ist Teil des Projektes „Entwicklung und Umsetzung des Markenprofils Marteller Beerental“ (Faszikelnr. 2/10/2012), finanziert durch die Europäische Union – Europäischer Sozialfonds (ESF), Ministerium für Arbeit und Sozialpolitik sowie Autonome Provinz Bozen – Südtirol.

Impressum © 2013/2014
Sonderausgabe der Gemeindezeitung „Schianbliamtal“

Verantwortlicher Schriftleiter: Luis Mahlknecht
Herausgeber: Gemeinde Martell – Regionalentwicklungs-Genossenschaft Martell 3B

Texte: Sara Boscolo, Peter Decarli, Andreas Januth, Albin Pfitscher, Leander Regensburger, David Stocker, Martin Stricker, Ralf Wallnöfer.

Koordination: EURAC-Institut für Public Management (Prof. Kurt Promberger, Dr. Josef Bernhart, Valentina Bergonzi)

Bilder: Gemeinde Martell, Regionalentwicklungs-Genossenschaft Martell 3B - Martin Ruepp, Tourismusverein Latsch-Martell, MEG - Andreas Marini, www.berglouter.com, Nationalparkhaus cultura-martell, EOS - Frieder Blickle, Fotolia - Elenathewise, peloton_diego-barbeano, Stallwieshof, Rainer Rillke, Roman Shyshak, Gianni Bodini, Thomas Zagler, Giovanna Janeselli

Übersetzung: Alessandro Montoro

Grafik: Judith Winkler, www.juwin.com

Druck: KOFEL graphic&print GmbH - www.kofel.com



Inhaltsverzeichnis

BEGRÜSSUNG 5

LAND UND LEUTE

- Stallwies - der höchste Kornhof Europas** 6
- Vorweihnachtliche Stimmung auf 2.061 Meter** 8
- Von der Zirbel zum „Weihnachtströpfchen“** 9
- Natur & Tradition zum Anfassen** 10
- Die zweite Heimat** 12

BEEREN UND KRÄUTER

- Die Pfefferminze** 13
- Mit Beeren gegen Herzinfarkt und Krebs** 14
- Marteller Erdbeeren erobern Nordtirol** 15

KULINARISCHES

- 16 Wo sich Genuss und Tradition vereinen**
- 17 Rosa gebratener Rehrücken**

AKTIV

- 18 Sommer: Jürgen-Prigl Friedensstele**
- 19 Winter: Christus auf Ski**

HIGHLIGHTS 2013/2014

- 20 Veranstaltungen im Martelltal**

GESCHICHTE

- 23 Ein Dolch aus der Bronzezeit**

- 24 Martelltal in Zahlen**

„Griaßt enk“

Herzlich willkommen im Martelltal!



Willkommen in der unberührten Natur des Stilfserjoch Nationalparks, willkommen im Beerental, mit seiner Tradition und familiären Herzlichkeit!

Aber auch: willkommen im Etappenzielort des Giro d'Italia, im Austragungsort des internationalen IBU Biathlon-Cups und der Marmotta Trophy (erfahren Sie mehr über die Highlights im Martelltal auf S. 20).

Das kleine und auf den ersten Blick unscheinbare Seitental des Vinschgaus in Südtirol hat all das und noch viel mehr zu bieten.

Dabei ist es gerade der Gegensatz zwischen dem ruhigen und beschaulichen Wander- und Skitourenparadies (Wandertipp auf S. 18 und Skitourenvorschlag auf S. 19) und dem Austragungsort internationaler Großevents, der den unvergleichlichen Charme des Martelltals ausmacht.

Beide Aspekte leben von der imposanten Berglandschaft und Naturkulisse des Alpentals und werden abgerundet durch die Gaumenfreuden aus der lokalen Landwirtschaft (lernen Sie Slow Food und die Köstlichkeiten der Region auf S. 16 kennen) und die bodenständige Herzlichkeit der Menschen, die hier leben.

Die Marteller mögen ihrem Tal und ihren Traditionen verbunden sein, besitzen aber gleichzeitig den Mut, die vorgetretenen Pfade zu verlassen und etwas Neues zu wagen. Ohne eine Handvoll junger Bauernburschen, die vor nunmehr einem halben Jahrhundert allen Widrigkeiten und dem väterlichen Rat zum Trotz die Erdbeere nach Martell geholt haben, würden wir heute nicht vom Beerental sprechen.

Wenn es das kleine Martelltal also schafft, dass seine süßen Früchte

Nordtirol erobern (Interview und Bericht auf S. 15), dann gibt die Verschmelzung von Erholung und Abenteuer Zuversicht für eine Zukunft, in der **das Martelltal dank seiner kultivierten Ursprünglichkeit von Einheimischen und Gästen gleichermaßen geschätzt wird.**

Worauf warten Sie noch, lesen Sie weiter und lassen sich vom rustikalen Charme des Martelltals verzaubern.

Das Martelltal erfreut seine Bewohner und Besucher ganzjährig mit authentischen Angeboten und Begegnungen in der Ursprünglichkeit und Naturverbundenheit seines Tales.

Kultivierte Ursprünglichkeit

Stallwies

der höchste Kornhof Europas

Die Familie Stricker bewirtschaftet den Stallwieshof bereits in der neunten Generation und baut heute wie damals auf fast 2.000 Meter Meereshöhe Roggen an.

In der Fraktion Waldberg, der abgelegensten und früher nur mit Mühe erreichbaren Höfegruppe an der Sonnenseite des Martelltals, liegt der Stallwieshof. Der bereits im Jahr 1332 urkundlich erwähnte Hof ist nicht nur der höchstgelegene des Martelltals, sondern auch einer der ältesten. Der Stallwieshof wird schon seit über 320 Jahren von der Familie Stricker geführt und wurde daher 1986 mit dem Ehrentitel „Erbhof“ ausgezeichnet.

Seit Jahrhunderten wird rund um den auf 1.953 Meter Meereshöhe gelegenen Gehöft Korn angebaut. Dass in solcher Höhe noch Korn gedeiht liegt einerseits am milden Mikroklima, welches kennzeichnend für das Martelltal ist und zum anderen natürlich an der Sonnenscheindauer, welche hier oben höher ist als im engen Tal.

Während der Kornanbau früher überlebenswichtig für die Menschen war, wird er heute hauptsächlich praktiziert, um Einheimischen und Besuchern die Mühen und Strapazen der für Südtirols Geschichte prägenden Berglandwirtschaft erlebbar zu machen.



ERBHOF:

IN SÜDTIROL GIBT ES EINE DURCH LANDESGESETZ GEREGLTE ANERKENNUNG DES ERBHOFES. MIT DIESER AUSZEICHNUNG WERDEN FAMILIEN GEEHRT, DIE SEIT MINDESTENS 200 JAHREN IN DIREKTER ERBfolge AM GESCHLOSSENEN Hof FESTGEHALTEN HABEN.



DER BERGGASTHOF IST AUSGANGSPUNKT FÜR WANDERUNGEN UND BERGTouREN



DIE FUNKTIONSTÜCHTIGE MÜHLE BEIM STALLWIESHOF

Um das angebaute Korn verarbeiten zu können, verfügt der Stallwieshof über eine eigene Mühle. Wie vielerorts wurde auch die Stallwieser Mühle mit Einkehr moderner Maschinen in die Landwirtschaft nicht mehr genutzt und dem Verfall preisgegeben. Der Stallwieser Bauer Eduard Stricker hat aber Mitte der 1990er Jahre begonnen, die Mühle zu restaurieren und wieder in Gang zu setzen.

Heute ist die Mühle wieder voll funktionsfähig und auf Stallwies kann man nicht nur den Anbau und die Ernte des Kornes nach althergebrachten Methoden miterleben, sondern auch das Mahlen des Kornes zu Mehl.

FLEISSIGE ERNTEHELFER





DIE ENZIANALM IN WEIHNÄCHTLICHE STIMMUNG GETAUCHT

Die Südtiroler Weihnachtsmärkte in den Städten werden von Besucherscharen oft regelrecht überrannt. Die vorweihnachtliche Stille und Besinnlichkeit kommen da meist zu kurz. Nicht so im Martelltal. Um den Advent wieder ruhiger und beschaulicher zu erleben, so wie viele ihn aus ihrer Kindheit in Erinnerung haben, wurde im Jahr 2008 eine neue Initiative ins Leben gerufen: Der höchste Adventmarkt in den Alpen, der nun jährlich auf der Enzianalm stattfindet.

Wenn alpenländische Adventsmusik erklingt und der süße Duft von Lebkuchen, Gebäck und Glühwein in der Luft liegt, dann kommt wohlige Weihnachtsstimmung auf. Gibt man nun noch die tief verschneite Naturkulisse des Stilfserjoch Nationalparks und die heimelige Atmosphäre im Inneren eines alten Almstadels hinzu, dann kann man erahnen, dass der Adventmarkt auf der Enzianalm doch anders ist als andere Weihnachtsmärkte. Zwar kein Geheimtipp, aber noch lange keine Massenveranstaltung. Der etwas lange Weg ins winterliche Hintermartell sorgt schon dafür, dass der Adventmarkt nicht von Besuchern überlaufen wird.

Besinnlich und traditionell präsentieren sich die liebevoll geschmückten Stände und bezaubern mit kulinarischen Spezialitäten, alpenländischen Weihnachtsschmuck, Produkten aus bäuerlicher und handwerklicher Arbeit oder Wärmendem für Herz und Kehle – das Martelltal und der Vinschgau haben viel Urtümliches und Typisches zu bieten. „Massenware Made in China“ gibt es beim Marteller Adventmarkt nicht, Authentizität ist die Parole. Weniger Kitsch und mehr Genuss, weniger Hektik und mehr Originalität und Qualität, weniger Allerweltsartikel und mehr einheimische Produkte.

Umrahmt werden die kulinarischen, handwerklichen und bäuerlichen Besonderheiten einerseits von der bodenständigen Marteller Herzlichkeit und andererseits durch die wohlige Gemütlichkeit, welche durch alpenländische Adventsklänge erst richtig zum Tragen kommt. Hier fühlt man sich beinahe in die Kindheit zurückversetzt, man entdeckt Facetten der Weihnacht wieder, die man bereits vergessen glaubte. Auch die weite Anreise ist bald vergessen, was bleibt ist unverfälschte alpenländische Adventstimmung.



Vorweihnachtliche Stimmung auf 2.061 Meter

Adventmarkt auf der Enzianalm



Wie die Zirbel zum „Weihnachtströpfchen“ wurde

Der Weberhof im Dörfchen Galsaun bei Kastelbell-Tschars liegt unweit vom Eingang zum Martelltal und befindet sich seit vielen Generationen in „Schnapsbrennerhand“.

Das „Brennen“ von Schnäpsen und Likören ist Teil von Südtirols bäuerlicher Tradition. Walter und Irmgard Klotz sind jetzt in der dritten Generation Obstbauern und Schnapsbrenner: „Der Anbau der eigenen Früchte ist uns ein Anliegen. Das Wissen wurde auf unserem Hof von Generation zu Generation weitergegeben und ist bis heute die Basis zur Herstellung von hochwertigen Edelbränden. So wichtig die Technik für das „Brennen“ auch sein mag, ist sie immer erst der halbe Erfolg. Das richtige Gespür und das Gefühl sind die Bausteine, auf die es ankommt. Wir waren von Anfang an beim Marteller Adventmarkt dabei und finden, dass es einer der schönsten Weihnachtsmärkte in unserem Land ist. Nicht nur das Angebot der Produkte, sondern auch das Flair ist einzigartig auf der Enzianalm.

So ist es auch nach einigen Überlegungen, einzigartige und originelle Produkte für den Marteller Adventmarkt zu produzieren, zu unserem „Weihnachtströpfchen“ gekommen. Die Zirbel, die rund um die Enzianalm wächst, ist der ideale Grundstoff für einen Brand. So ist der Zirbelbrand, versehen mit einer eigenen Weihnachtsetikette, entstanden. Dieses „Weihnachtströpfchen“ gibt es nur auf dem Marteller Adventmarkt und jeder sollte mal vorbeikommen und es probieren.“

AUF DEM ADVENTMARKT FINDET MAN
KRIPPENFIGUREN VOM MARTELLER
HOLZSCHNITZER JOSEF STRICKER,
OBSTSCHÜSSELN GEDRECHSELT
AUS MARTELLER ZIRBELHOLZ,
SCHAFWOLLPRODUKTE,
KRÄUTERKISSEN UND MEHR.

BELIEBT ALS GESCHENK ODER MITBRINGSSEL
SIND AUCH DER **MARTELLER SPECK** UND **KÄSE**
UND NATÜRLICH DIE **KÖSTLICHEN MARMELADEN**
AUCH HOCHPROZENTIGES IST ZU FINDEN, WOBEI DAS
MARTELLER WEIHNACHTSTRÖPFCHEN
SPEZIELL FÜR DEN WEIHNACHTSMARKT
AUF DER ENZIANALM GEMACHT WIRD.

ZUDEM KÖNNEN DIE BESUCHER
DIE **WEIHNACHTSBASTELSTUBE**
KENNENLERNEN UND DORT
ALTHERGEBRACHTES,
FAST SCHON AUSGESTORBENES
HANDWERK WIE DAS KLÖPPELN
UND DRECHSELN BESTAUNEN.



Natur und Tradition zum Anfassen



Nationalpark Stilfserjoch

Der Nationalpark Stilfserjoch umfasst eine Fläche von 134.620 Hektar und gehört damit zu den größten Naturschutzgebieten Europas. Er erstreckt sich über vier italienische Provinzen, mehr als 40 Prozent der Fläche liegt in Südtirol.

Besuchen Sie die Nationalparkhäuser Südtirols mit ihren Dauerausstellungen, Sonderausstellungen, Führungen, geführten Wanderungen, Wildbeobachtungen und sonstigen Exkursionen:

CULTURAMARTELL:
MARTELLTAL

AQUAPRAD:
PRAD AM STILFSERJOCH

NATURATRAFOI:
TRAFOI

AVIMUNDUS:
SCHLANDERS

LAHNERSÄGE:
ST. GERTRAUD/ULTEN

Für weitere Informationen:
www.stelviopark.bz.it



culturamartell

NATIONALPARK-HAUS • CENTRO VISITE

Das Nationalparkhaus „culturamartell“ befindet sich am Eingang zum Martelltal im Freizeitzentrum „Trattla“ und bildet mit vier anderen Nationalparkhäusern Südtirols ein umfassendes Informationsmedium über Bevölkerung, Flora und Fauna des Nationalparks Stilfserjoch.

In der Dauerausstellung dreht sich alles um den Menschen: „In Martell, in mein Tol...“ – Bäuerliche Kultur und Kulturlandschaft gestern und heute. „Culturamartell“ zeigt sich als modernes Heimatmuseum. Die Bevölkerung, die geographischen Bedingungen und die wechselvolle Geschichte des Tales prägen die Ausstellung. Bereits vor der Konzepterstellung

zu dieser Ausstellung wurde die lokale Bevölkerung einbezogen. Aus den zahlreich eingebrachten Ideen und Exponaten ist eine schlichte, aber authentische Ausstellung entstanden, die versucht, den vielen Ansprüchen, die durch das Leben und Überleben in solch einem hochalpinen Tal entstehen, gerecht zu werden.

Neben einem allgemeinen Teil zur Topographie und Geschichte des Martelltals bildet eine altbäuerliche Stube das Herzstück der Ausstellung. Zudem werden den Museumsbesuchern die Lebensbedingungen der Bergbauernfamilien sowie Schule und Handwerk eines abgelegenen Tales durch originale Ausstellungsstücke und audiovisuelle Installationen näher gebracht.





Wetterregeln aus der Marteller Chronik

GEHEN DIE WOLKEN HIN NACH ULTEN,
MUSS DIE ERD VIEL DURST ERDULDEN.

GEHEN DIE WOLKEN HIN NACH SCHNALS,
HAST DU REGEN AUF DEM HALS.

GEHEN DIE WOLKEN NACH ZUFALL,
SCHNEE UND KÄLTE ÜBERALL.

LÄUTET ES VON LATSCH HEREIN,
LANGE ZEIT WIRD REGEN SEIN.

KOMMT DER NEBEL VON MORTERER ALB,
IST DAS WETTER HALB UND HALB.

HÄNGT DER NEBEL IN GAMSSCHEIBEN,
WILL ES SCHÖN NICHT MEHR BLEIBEN.

GEHT DER WIND VOM LAND HEREIN,
HALTET REGENWETTER EIN.

BRÜLLT DER WIND DURCHS TAL HINAUS,
KÄLT UND SCHNEE BLEIBEN NICHT LANG AUS.

DONNERT ES HINAUS NACH ULTEN,
MUSS MARTELL LANG REGEN DULDEN;
DONNERT ES VOM SAUG HERAB,
FINDET REGEN BALD SEIN GRAB.

SONNENSCHNEIN SPÄT IM SALTGRÄBEN,
WILL SCHÖNWETTER MORGEN GEBEN.

STECKT DER NEBEL IN SCHNALS UND ZIEL,
OFTMALS REGEN KOMMEN WILL.

Ein eigenes Stockwerk ist dem Glauben und Aberglauben gewidmet, der im Marteltal sehr umfangreich und stark naturbezogen ist. So werden Bittgänge und Prozessionen, Wettersegnen und Wetterläuten, der Engeltanz und Heiratsbräuche in einem in mystisch-dunkles Licht getauchten Ambiente gezeigt.

Zudem beheimatet das Naturparkhaus regelmäßig wechselnde Sonderausstellungen um beispielsweise die vielen tierischen Bewohner des Nationalparks den Einheimischen und Gästen näher zu bringen.

Das Nationalparkhaus stellt eine Bereicherung für das Tal dar, da es aufzeigt, welcher Motivation und Anstrengung es bedurfte, das derzeitige Erscheinungsbild des Tales zu formen und die noch immer unternommen werden, um die kultivierte Ursprünglichkeit Martells auch für zukünftige Generationen zu erhalten.



DIE ALTBÄUERLICHE STUBE IM NATIONALPARKHAUS



Die zweite Heimat

Seit 43 Jahren im Martelltal zu Gast



Franz Aerts stammt aus Westerlo in Belgien. Der ehemalige Pilot der Luftwaffe war im Jahr 1970 mit 23 Jahren erstmals in Martell. Seitdem hat er weit über hundert Mal die 950 Kilometer lange Anfahrt auf sich genommen um im Martelltal Urlaub zu machen.

Herr Aerts, erzählen Sie uns bitte wie Sie ins Martelltal gekommen sind?

Bereits seit den 1960er Jahren bot die Organisation JEKA Gruppenfahrten für Jugendliche ins Martelltal an. Mein Freund Guido war schon öfter als Begleiter dieser Gruppen unterwegs und im Jahr 1970 hat er mich gefragt, ob ich nicht mitkommen möchte. Also hat er mich nach Martell gebracht.

Was war der erste Eindruck vom Martelltal?

Als ich nach Martell kam, war die Straße schlecht ausgebaut und teilweise nicht asphaltiert. Unser Reisebus hatte Mühe mit den 60 Jugendlichen an Bord überhaupt die enge und steile Straße ins Hintermartell zu bewältigen. Meine erste Unterkunft in Martell war das Haus „Borromeo“. Dort gab es keinen elektrischen Strom, höchstens sporadisch über einen Generator. Mein erster Gedanke war: „Um Gottes Willen, jetzt bin ich am Ende der Welt angelangt!“. Aber bereits nach kurzer Zeit fing ich an, die Ruhe, die Abgeschiedenheit und vor allem die Natur zu mögen und ich beschloss, wiederzukommen.

Wie ging es weiter?

In den folgenden Jahren kehrte ich immer wieder als Begleiter der Jugendgruppen nach Martell zurück. Wie damals üblich, waren wir als Kleingruppen in Privathäusern untergebracht, ich selbst immer im Haus von Maschler Silvester. Er war damals Bergführer und hat unsere Gruppen auf verschiedenen Bergtouren begleitet. So wurde meine Liebe zur Natur und zu den Bergen erst richtig entfacht. Im Juli 1973 begleite-

te mich zum ersten Mal meine heutige Frau Yvonne nach Martell. Obwohl wir damals schon verlobt waren und einen Monat später heirateten, mussten wir getrennt untergebracht werden: Ich wie immer im Hause Maschler und sie im damaligen Gasthof Waldheim. In den kommenden Jahren kehrten wir immer wieder ins Haus Waldheim zum Urlaub zurück. Als unsere Kinder geboren wurden, nahmen wir auch sie mit, anfangs meist einmal im Jahr, später dann zweimal, dreimal, ja sogar viermal im Jahr. Mittlerweile sind auch sie treue Marteller Gäste und unsere Enkelkinder sind hier auch schon fast wie zuhause.

Was macht für Sie den Reiz unseres Tales aus?

Das sind vor allem die Ruhe, die unberührte Natur und die netten Menschen. Zwar hat sich seit den 1970er Jahren auch in Martell viel verändert, aber viele wichtige Dinge sind gleich geblieben. Die Wandermöglichkeiten sind heute vielfältiger, die Wege sind besser als damals. Allgemein gibt es mehr Angebote für Gäste, die Ausflugsmöglichkeiten sind zahlreicher, ebenso die Sehenswürdigkeiten. Die Unterkünfte sind moderner, aber immer noch gemütlich. Dann gibt es die ganzen Veranstaltungen. Als Gast fühlt man sich hier als Teil einer Familie, zu der neben den Gastgeberinnen auch die anderen Urlauber gehören. Aber das wichtigste sind die unberührte Natur sowie die Ruhe.

Gibt es eine besondere Erinnerung, die Sie an das Martelltal haben?

Wir haben viele schöne Erinnerungen an die Urlaube hier und haben im Lau-

fe der Zeit viele Freunde hier gefunden, mit denen wir so manches schöne Erlebnis teilen. Aber das schönste Ereignis war sicherlich die Hochzeit unseres Sohnes Werner: Auch er ist seit seiner Kindheit ein „Liebhaver“ des Martelltals und er war mit seiner Freundin Vanessa schon öfters hier.

Eines Tages haben sie zusammen mit ein paar Marteller Freunden die Laaser Spitze bestiegen und Werner hat seiner Freundin dabei einen ganz besonderen Heiratsantrag gemacht: Er hat in das Gipfelbuch geschrieben „Vanessa, willst du meine Frau werden?“. Natürlich hat sie „Ja“ gesagt und es stand auch gleich fest, dass die Hochzeit in Martell stattfinden sollte.

Zwar war es nicht ganz einfach, alle bürokratischen Hürden zu überwinden, um als belgische Staatsbürger in Martell zu heiraten, aber am Ende hat es geklappt. Zusammen mit unseren Marteller Freunden haben wir eine Hochzeit mit den typischen einheimischen Bräuchen organisiert. Nach der Trauung in der Kirche gab es verschiedene „Zäune“, es wurde eine Hochzeitszeitung gemacht und die Braut wurde „gestohlen“. Diese Hochzeit ist sicherlich das schönste Erlebnis, das wir immer mit Martell in Verbindung bringen werden.

Die Kräuter des Martelltals



Im Tal werden zahlreiche Kräuter angebaut, die als Gewürzkräuter dienen oder zu Teemischungen verarbeitet werden. Durch die klimatischen Besonderheiten mit warmen Sommertagen und kühlen Nächten sowie durch die sorgfältige Pflege sind die Kräuter im Martelltal sehr wirkstoffreich.

In dieser Ausgabe des Tal-Journals wird die Pfefferminze näher vorgestellt.

Pfefferminze - *Mentha piperita*

Die sehr beliebte Heil- und Gewürzpflanze unterscheidet sich von anderen Minzen vor allem durch ihren hohen Mentholgehalt und den schärferen Geschmack, woher auch der Name Pfefferminze stammt. Die Pfefferminze ist erst seit dem 17. Jahrhundert bekannt, deshalb fehlt sie in den Kräuterbüchern der Antike und des Mittelalters.

Verwendung

Die Blätter der Pfefferminze beinhalten ätherisches Pfefferminzöl und werden als Gewürz und vor allem für Tees verwendet. Der Tee als Erfrischungsgetränk ist dabei sehr beliebt, die ätherischen Öle bestimmen den Geschmack. Der Pfefferminztee ist das Nationalgetränk in vielen arabischen und nordafrikanischen Ländern, aber auch in Europa wird er gerne getrunken. Pfefferminze lässt sich zudem für verschiedene Cocktails gut verwenden. Sehr beliebt ist Pfefferminze auch zur Aromatisierung von Bonbons, Kaugummi und Schokolade.

Heilpflanze

Die Pfefferminze ist vor allem bei Verdauungsbeschwerden wohltuend. Sie wirkt antibakteriell, beruhigend, entzündungshemmend, schmerzstillend und krampflösend. Als Heilpflanze hat die „mentha piperita“ zahlreiche Anwendungsbereiche wie etwa bei Magenbeschwerden (Übelkeit, Blähungen, Brechreiz, Durchfall), Gallenbeschwerden und Grippe. Das ätherische Öl der Pflanze wird auch zum Einreiben bei Migräne, Kopf- und Nervenschmerzen sowie zum Inhalieren bei Erkältungskrankheiten verwendet (wie bei allen ätherischen Ölen gilt Vorsicht bei Säuglingen und Kleinkindern). Zudem lindert es Schmerzen, löst Krämpfe und erweitert die Atemwege. Die Wirkstoffe der Pfefferminze haben einen leicht beruhigenden Effekt, etwa zur Nervenberuhigung und Schlafförderung.

Aber aufgepasst: in der Schwangerschaft soll man die Pfefferminze (so wie alle Minzarten) meiden und es gibt manche Menschen, die keine Pfefferminze vertragen.

GEWÜRZKRÄUTER:

SALBEI, THYMIAN, ORIGANUM

KRÄUTER FÜR TEEMISCHUNGEN:

MELISSE, FRAUENMANTEL, PFEFFERMINZE, RINGELBLUME, KORNBLUME, BRENNNESSEL



Mit Beeren gegen Herzinfarkt und Krebs

Beeren sind gesund – das weiß jedes Kind.

Doch neueste Erkenntnisse der Schulmedizin gehen einen Schritt weiter und zeigen die erstaunlichen Kräfte der kleinen Früchte im Kampf gegen zwei der größten gesundheitlichen Bedrohungen unserer Zeit.



Beeren sind nicht nur eine geschmackliche Bereicherung unseres Speiseplans, sondern stecken voller gesunder Inhaltsstoffe. Die kleinen Früchte haben einen hohen Gehalt an Vitaminen – insbesondere an Vitamin C, aber auch A und E. Zudem sind sie reich an den Mineralstoffen Kalium, Magnesium und Eisen sowie an Ballaststoffen.

Aber Beeren enthalten noch andere, weniger bekannte Stoffe, die jüngsten Studien zufolge Erstaunliches vollbringen können: Für die leuchtend rote oder blaue Färbung vieler einheimischer Beeren sorgen Pflanzenfarbstoffe. Diese sogenannten Anthocyane können aber auch das Herzinfarktrisiko bei Frauen um ein Drittel reduzieren. Dies belegen die Ergebnisse einer Langzeitstudie des Forschungsteams rund um Studienleiter Eric Rimm von der „Harvard School of Public Health“ in Boston. Die Studie, an der sich 93.600 Frauen zwischen 25 und 42 Jahren beteiligten, erstreckte sich über einen Zeitraum von 18 Jahren. Während dieser Zeit wurden die Teilnehmerinnen alle vier Jahre nach ihren Ernährungsgewohnheiten befragt und die Angaben mit dem Auftreten

von Herzinfarkten verglichen. Das Ergebnis: Frauen, die mindestens dreimal in der Woche Erd- und Heidelbeeren essen, hatten ein um 32 Prozent geringeres Herzinfarktrisiko.

Ein weiterer kaum bekannter Inhaltsstoff von Beeren mit großer Wirkung ist die Ellagsäure. Die Krebsforscher Richard Béliveau und Denis Gingras haben gezeigt, dass diese in Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren enthaltene Säure das Risiko einer Krebserkrankung reduzieren und das Wachstum von Tumoren stark behindern oder gar stoppen kann.

Mehr Beeren in unserem Speiseplan sind also nicht nur eine wohlschmeckende Abwechslung, sondern auch eine wirkungsvolle Vorbeuge und natürliche Unterstützung bei der Behandlung von Herzinfarkt und Krebs.

WUSSTEN SIE, DASS...

... ERDBEEREN MEHR VITAMIN C ENTHALTEN ALS ZITRONEN UND ORANGEN? 120 g der süßen Früchte reichen aus, um den Tagesbedarf zu decken. (Vitamin C-Gehalt: 65 mg/100 g)

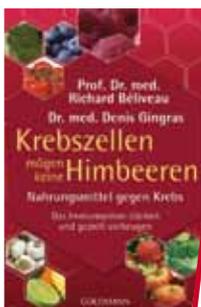
... ERDBEEREN WAHRE SCHLANKMACHER SIND? Sie enthalten viel Wasser und kaum Kalorien (32 kcal/100 g).



KREBSZELLEN MÖGEN KEINE HIMBEEREN

Prof. Dr. med. Richard Béliveau
& Dr. med. Denis Gingras

Mosaik bei Goldmann,
München - 2010





Marteller Erdbeeren erobern Nordtirol

Viele Jahre wurde es versucht, nun ist es endlich soweit: Die Zusammenarbeit mit der Tiroler Supermarktkette MPREIS hat begonnen.

Das Aushängeschild des Martelltals, die Erdbeere, war im Sommer 2013 erstmals in allen MPREIS-Filialen in Nord- und Südtirol erhältlich. Erfahren Sie mehr über diese Zusammenarbeit, wie es dazu kam und was die gemeinsamen Ziele für die Zukunft sind in einem Interview mit MPREIS-Geschäftsführer Anton Mölk.

Herr Mölk, im Juni dieses Jahres besuchten Sie das Martelltal. Welchen Eindruck hatten Sie vom Tal? Was blieb Ihnen besonders in Erinnerung?

Beeindruckend war für mich, dass Erdbeeren auch in der Höhenlage bestens gedeihen. Der Anbau in dieser Höhe ist etwas Besonderes. Die Beere belebt das ganze Tal. Sie steht im Mittelpunkt und wird bewusst inszeniert.

Neben der Besichtigung einiger Erdbeerfelder und der Marteller Erzeugergenossenschaft stand eine Verkostung der Marteller Erdbeeren auf dem Programm. Wie beurteilen Sie deren Qualität?

Die Erdbeeren aus dem Martelltal sind von ausgezeichneter Qualität und aufgrund der Höhenlage geschmacklich sehr intensiv und aromatisch.

MPREIS steht unter anderem für Regionalität, Tradition und Qualität. Auch das Martelltal setzt auf diese Werte. Glauben Sie, dass es zu einer erfolgreichen längerfristigen Zusammenarbeit zwischen MPREIS und dem Martelltal kommen könnte? Wie könnte eine gemeinsame Zukunft aussehen?

Die im Jahr 2013 gestartete Zusammenarbeit zwischen der Marteller Erzeugergenossenschaft und MPREIS war bisher sehr erfolgreich. Ich gehe davon aus, dass diese Partnerschaft weiter ausgebaut werden kann, beispielsweise auch mit Kirschen. Der Austausch von Südtiroler und Nordtiroler Lebensmittel ist eine große Bereicherung für die Konsumenten.

Kleine Betriebe haben es in der Landwirtschaft nicht leicht. Die Preisdurchsetzung gestaltet sich als schwierig. Was würden Sie den Marteller Bauern raten?

Es ist wichtig, dass die Bauern so wie bisher ihre Produkte gemeinsam über die Marteller Erzeugergenossenschaft vermarkten. Ausschlaggebend ist die hohe Qualität dieses Premiumprodukts. Aufgrund der Höhenlage wachsen auch noch im September Erdbeeren. Die Verlängerung der Erdbeer-Saison mit Früchten aus der Region ist für uns sehr attraktiv.



ANTON MÖLK (GESCHÄFTSFÜHRER MPREIS, RECHTS IM BILD) BEI SEINEM BESUCH IM MARTELLTAL

Der Tiroler Handelsbetrieb MPREIS wurde in den 1920ern von Therese Mölk gegründet. Nach wie vor werden die Geschicke des Tiroler Marktführers von den Familienmitgliedern geleitet. MPREIS beschäftigt über 5.000 Mitarbeiter und ist einer der größten Arbeitgeber Tirols. Der Familienbetrieb steht vor allem für die Werte Natur und Regionalität, Qualität und Preis, Mensch und Arbeit sowie für Familie und Tradition. Ziel ist es, die regionale Wirtschaft zu stärken. Dazu wird sehr viel Wert auf die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten gelegt. Eine Besonderheit besteht im individuellen architektonischen Design der einzelnen Supermärkte. Von den 225 MPREIS-Märkten haben 16 ihren Standort in Südtirol. Zusätzlich gibt es rund 160 Baguette-Café-Bistros. Zum Unternehmen gehören weiters zwei Produktionsbetriebe – eine Bäckerei und eine Metzgerei mit Wursterzeugung.



Wo sich Genuss und Tradition vereinen



Aufgrund der Qualität und Nachhaltigkeit seiner landwirtschaftlichen Erzeugnisse wurde das Martelltal im Jahr 2006 durch die Slow Food-Vereinigung als „Lebensmittelbündnis – comunità del cibo“ anerkannt.

Die internationale Bewegung Slow Food hat sich zum Ziel gesetzt, allen Menschen Zugang zu Lebensmitteln zu ermöglichen, die ihr Wohlergehen sowie das der Produzenten und der Umwelt langfristig sichern. Gegründet wurde die Vereinigung 1986 vom Italiener Carlo Pedrini in Piemont. Heute gibt es Lebensmittelbündnisse in über 130 Ländern.

Solche Bündnisse sind Gruppen von Menschen, die qualitativ hochwertige Lebensmittel in nachhaltiger Weise erzeugen, verarbeiten und verkaufen sowie vom historischen, sozialen und kulturellen Standpunkt stark mit ihrem Gebiet verbunden sind. Die Lebensmittelbündnisse spüren die Probleme durch eine intensive Landwirtschaft, die natürliche Ressourcen angreift und eine Massen-Lebensmittelindustrie, die auf Gleichschaltung des Geschmacks abzielt und die Existenz kleiner und regionaler Landwirte in Gefahr bringt.

Dank der intakten und facettenreichen Landwirtschaft wird im Martelltal eine Vielzahl von Produkten angebaut und veredelt. Die Produktpalette reicht dabei von Beeren und Obst bis hin zu Kräutern, Milch- und Fleischprodukten. Kleinstrukturierte Familienbetriebe veredeln auf ihren Höfen Milch zu Käse und Joghurt sowie Fleisch zu Kaminwürsten, Speck und Wurstspezialitäten. Die Marteller Erzeugergenossenschaft MEG vertreibt Beeren, Obstsorten und Kräuter der im Tal ansässigen Bauern als Frischprodukte und veredelt die landwirtschaftlichen Erzeugnisse vor Ort zu Marmelade, Sirup und Tee.

SLOW FOOD (ENGL. SLOW ‚LANGSAM‘ UND FOOD ‚ESSEN‘) BEZEICHNET EINEN GEGENTREND ZUR GLOBALEN FASTFOOD-KULTUR UND STEHT FÜR GENUSSVOLLES, BEWUSSTES UND REGIONALES ESSEN.

Landwirtschaftliche Erzeugnisse und veredelte Produkte in Kombination mit Kultur und Tradition können die Besucher des Martelltals beispielsweise bei Mühlenführungen und Museumsbesichtigungen erleben. Dank des Südtiroler Erdbeer-Wegs und des Waldbergbauer-Wegs können Einheimische und Gäste die lokale Landwirtschaft auch in Eigenregie erkunden.

Auch in der lokalen Gastronomie und Hotellerie finden sich die von den Bündnisbetrieben produzierten bäuerlichen Produkte wieder, sei es beim Frühstückbuffet, Mittag- oder Abendessen, nach dem Leitspruch: Martelltal, wo sich Genuss und Tradition vereinen.



Bündnisbetriebe

PRODUKTE

Kräuterhof – Tasa
info@tasahof.it

Biohofkäserei – Gandhof
www.gandhof.com

Fleisch- u. Speckerzeugung – Niederhof
www.niederhofmartell.com

Erzeugergenossenschaft MEG Martell
www.vip.coop/meg

TRADITION

Nationalparkhaus „culturamartell“
www.culturamartell.com

Faszination Mühle „Soyreit“
www.soyreit.it

KULINARIUM

Hotel/Restaurant „Waldheim“
www.waldheim.info





Rosa gebratener Rehrücken (für 4 Personen)

Den Rehrücken enthäuten und mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeer würzen. Bei guter Hitze in einer Pfanne anbraten damit sich die Fleischporen schließen. Anschließend für ca. 30-40 Minuten bei 90° in den Ofen geben. Durch das Garen bei niedriger Temperatur bleibt das Fleisch schön saftig.

Die Pfifferlinge auf eine Platte geben. Den Rehrücken von den Knochen lösen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf den ausgelösten Knochen anrichten. Die Beilagen rund um den Rücken anrichten. Nach Belieben garnieren.

Beilage: Südtiroler Speckknödel (Rezepte für 4 Personen)

Zwiebel in der Butter samt Südtiroler Speck anbraten. Zwiebel und Speck mit dem Brot vermengen. Die Eier mit der Milch verrühren, Petersilie und Schnittlauch beimengen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Brotwürfeln geben. Alles gut vermischen und für eine viertel Stunde ruhen lassen. Ein bisschen Mehl daruntermischen. Dann mit nassen Händen einen Knödel formen (Ø 5-6 cm). Die Knödel in kochendem Salzwasser für 15 Minuten köcheln lassen.

ZUTATEN:

400-500 G REHRÜCKEN
SALZ, PFEFFER, WACHOLDER, LORBEER

GARNITUR:

GLACIERTE KASTANIEN,
IN KOKOS PANIERTE APFELSCHIBEN,
STARK-DELICIOUS-APFELWÜRFEL MIT
PREISELBEEREN

EMPFOHLENE BEILAGEN:

EIERSPÄTZLE, KNÖDEL, PFIFFERLINGE,
BLAUKRAUT

ZUTATEN SEMMELKNÖDEL:

250 G KNÖDELBROT

(= 1/2 cm große Würfel aus trockenem Weißbrot)

150 G SÜDTIROLER SPECK, in 2-3 mm große Würfel

2 EIER

1/4 MILCH

1 EL FEINGEHACKTE ZWIEBEL

1 EL BUTTER

2 EL GEHACKTE PETERSILIE

1 EL FEINGESCHNITTENER SCHNITTLAUCH

MEHL (so wenig wie möglich und nicht mehr als 30 g)

SALZ UND PFEFFER



Wandertipp: Jürgen Prigl-Friedensstele



© www.bergouter.com

Eine Friedensstele aus Laaser Marmor und grünem Sandstein aus Soest bildet eine ganz besondere Wegmarke auf dem Kamm zwischen der Weißwand und der Laaserspitze (Orgelspitze) auf 2.800 Meter Meereshöhe.

„BEHANDLE ANDERE SO, WIE DU VON IHNEN BEHANDELT WERDEN WILLST!“

Die „goldene Regel“ ist eine der wichtigsten Grundsätze der Ethik. Diese Regel gibt es, so oder ähnlich formuliert, in allen großen Weltreligionen und man findet sie in antiken Texten aus China, Indien, Persien, Ägypten und Griechenland.

In der Friedensstele findet man diese Regel als Inschrift in acht Sprachen. Errichtet wurde dieses Mahnmal für den Frieden von Jürgen Prigl, Dombaumeister zu Soest und langjähriger Urlaubsgast des Vinschgaus im Jahr 2007. Die Idee dazu entwickelte er zusammen mit seinem Freund Dr. Wolfgang Platter, dem Direktor des Stilfserjoch Nationalparks.

WANDERTIPP ZUR FRIEDENSSTELE

Ausgangspunkt für die Wanderung ist der Gasthof Premstl. Zuerst folgt man dem Fahrweg und anschließend dem Weg Nr. 11 für eine halbe Stunde bis zur „Saugwies“.

Von dort führt ein relativ steil ansteigender Weg in knapp 2 Stunden zur Weißwand. Sie lassen diese rechts liegen und folgen dem Grat für ca. 10 Minuten bis zur Friedensstele des Jürgen Prigl. Dort angekommen hat man einen herrlichen Ausblick auf das Martelltal, sowie auf das breite Tal des Vinschgaus.

Zurück geht es über den neu angelegten Weg 23b durch den „Saugkar zum Saugleger“, einer alten Tierumzäunung. Von hier folgt man wieder dem Weg Nr. 11 zurück zum Ausgangspunkt.

Der Weg ist nicht schwierig, Trittsicherheit ist allerdings nötig um im steilen Gelände sicher voranzukommen.

Gehzeit: insgesamt ca. 6 Stunden
Höhenunterschied: 1.200 Meter
Schwierigkeitsgrad: mittel

HERRLICHES PANORAMA ÜBER DAS MARTELLTAL UND DEN VINSCHGAU

© www.bergouter.com



„Christus auf Ski“

Ein besonderes Gipfelkreuz auf dem Marteller Skitourenberg

Die 3.330 Meter hohe „Marmotta“ (italienisch für Murmeltier) oder auch Köllkuppe (deutsche Bezeichnung des Gipfels) ist eines der fragtesten Ziele für all jene, die im Winter im Martelltal mit Tourenski unterwegs sind.

Nicht nur unter Insidern gilt dieser Gipfel als lohnendes Ziel für eine Skitour. So verwundert es auch nicht, dass die Marmotta Namensgeber für das alljährlich im Martelltal stattfindende Skitourenrennen ist, die „Marmotta Trophy“.

Jetzt ist die Marmotta um eine Attraktion reicher, denn seit dem Sommer 2013 zierte ein neues, zeitgenössisches Kreuz den Vorgipfel der Marmotta. Der Grödner Holzschnitzer und Alpinist Arnold Demetz hat aus Marteller Wurzelholz eine Christusstatue angefertigt und diese dem AVS Bergrettungsdienst Martell gestiftet. Die Marteller Bergretter haben das Kunstwerk auf einem Ski aus Stahl angebracht und als Dank für 30 Jahre unfallfreie Einsätze am Berg installiert.

Nun kann dieses Kunstwerk von allen Alpinisten, welche den Gipfel zu Fuß oder mit Skiern erklimmen, bestaunt werden.



SKITOURENVORSCHLAG: MARMOTTA

Ausgangspunkt ist der Parkplatz in Hintermartell. Von hier folgt man dem Weg Nr. 150 bis zur Zufallhütte, dann weiter auf dem Weg 103 Richtung Martellerhütte. Rechts an der Hütte vorbei folgt man dem Weg Richtung Zufallspitze, dann geht es über steile Flanken hinauf zum Hohenferner. Über den eher flachen Gletscher geht es weiter, einen stetig steiler werdenden Hang hoch zur Marmotta (3.330 Meter). Die Abfahrt erfolgt neben der Aufstiegsspur.

Gehzeit: insgesamt ca. 5 Stunden
Höhenunterschied: 1.280 Meter
Schwierigkeit: mittel bis schwierig

„MARMOTTA TROPHY“ –
AUF DEM SCHNELLSTEN
WEG ZUM GIPFEL



Veranstaltungen

Highlights

DER HÖCHSTE ADVENTMARKT IN DEN ALPEN

ADVENTMARKT AUF DER ENZIANALM 2.061 M

07.-08.12. und 14.-15.12.2013

Südtirol und seine Weihnachtsmärkte sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. In der Südtiroler Adventzeit gibt es jedoch eine besondere Attraktion – den höchsten Adventmarkt im beheizten Stadel der Enzianalm auf 2.061 m im hinteren Martelltal. Fernab von Trubel erwarten die Besucher liebevoll geschmückte Stände, alpenländische Weihnachtsklänge und eine atemberaubende verschneite Naturkulisse des Nationalpark Stilfserjoch.

Für weitere Informationen:

www.latsch-martell.it

INTERNATIONALES SPORTFLAIR IM BIATHLONZENTRUM

BIATHLONFIEBER BEIM IBU-CUP FINALE

12.-16.03.2014

Zwei Monate nach dem Biathlon Weltcup in Antholz, erwartet die Südtiroler Wintersportfans ein weiterer Höhepunkt. Das Biathlonzentrum im Martelltal ist vom 12. bis 16. März Schauplatz für das Finale der Biathlon-IBU-Cup Saison. Emotionen und Biathlon Wettkämpfe auf höchstem sportlichem Niveau sind garantiert.

Für weitere Informationen:

www.biathlon-martell.com



JÄHRLICH GRÜSST DAS MURMELTIER

7. MARMOTTA TROPHY –

INTERNATIONALES SKITOURENRENNEN

30.03.2014

Das Skitourengehen erfreut sich in den letzten Jahren immer größerer Beliebtheit und zählt mittlerweile zu einer der neuen Winter-Trendsportarten. Am 30. März 2014 findet im hinteren Martelltal die 7. Marmotta Trophy statt. Das Skitourenrennen um den gleichnamigen Berg wurde 2008 zum ersten Mal ausgetragen und feierte 2011 sein Weltcup-Debüt. Viele Höhenmeter und Kilometer, Tragepassagen, steile Aufstiege und schnelle Abfahrten – die Athleten müssen alles geben und nur die Besten können hier gewinnen.

Für weitere Informationen:

www.marmotta-trophy.it



im Martelltal

2013/2014

FRISCHE UND VEREDELTE PRODUKTE
IN DER NEUEN SÜDTIROLER
ERDBEERWELT IN TRATTLA

FIGHT FOR PINK – DER GIRO KOMMT INS MARTELLTAL

GIRO D'ITALIA – MARTELLTAL ETAPPENZIELORT

27.05.2014

Der Giro d'Italia 2013 ist Geschichte und das Martelltal stand zwischen Enttäuschung und Hoffnung. Während Vincenzo Nibali (ITA) mit seiner grandiosen Leistung überstrahlte und eindrucksvoll den Giro d'Italia 2013 für sich entscheiden konnte, gab es auf vielen Etappen Regen und Schnee. Davon betroffen war auch die 19. Etappe ins Martelltal, die als Königsetappe galt und aufgrund der Wetterbedingungen ersatzlos gestrichen werden musste. Am 7. Oktober 2013 fand in Mailand die Präsentation des 97. Giro d'Italia statt. Demnach startet der Giro d'Italia 2014 am 10. Mai in Belfast (Nordirland) und endet am 1. Juni in Triest (Norditalien). Am 27.05.2014 kommt der Giro Tross von Ponte di Legno über das Stilfserjoch ins Martelltal. Somit steht fest, dass es ein „heißes Rennen“ um das Rosa Trikot des Führenden ins Martelltal geben wird. Für weitere Informationen: www.giroditalia-vinschgau.net

„BEERIGE STIMMUNG“ IM MARTELLTAL

SÜDTIROLER ERDBEERFEST

28.-29.06.2014

Traditionell am letzten Wochenende im Juni findet im Martelltal das Südtiroler Erdbeerfest statt. Am Wochenende des 28. und 29.06.2014 sieht das Martelltal „rot“ – Zwei Tage lang dreht sich in der Freizeitanlage Trattla alles rund um die Königin der Beeren. Neben kulinarischen Spezialitäten aus einheimischen Produkten und einem Bauernmarkt erwartet die Besucher ein umfangreiches und vielseitiges Rahmenprogramm mit dem Anschneiden einer Riesen-Erdbeertorte, Kinderprogramm, musikalische Unterhaltung und einem Zeltfest. Für weitere Informationen: www.erdbeerfest.it

DIE RIESEN-ERDBEERTORTE BEIM SÜDTIROLER ERDBEERFEST



ÖFFNUNGSZEITEN

während der Erntezeit von
Anfang Juni – Anfang Oktober
sieben Tage die Woche

von 9.00 – 12.00 Uhr und
von 14.00 – 18.00 Uhr

**Südtiroler
Erdbeer
Welt**





Veranstaltungen

Highlights 2014

GENUSSPARCOUR RUND UM DEN ZUFRIITSEE

KULINARISCHER SEERUNDGANG

17.08.2014

Am Sonntag den 17. August 2014 findet rund um den Zufrittstausee ein kulinarischer Seerundgang statt. Mehrere Stände verwandeln den Weg entlang des Zufrittsees in einen Parcours der Sinne, mit einladenden Gastronomie- und Verkaufsständen mit einheimischen Köstlichkeiten und bäuerlichem Kunsthandwerk. Highlight ist der Tag der offenen Tür an der Staumauer. Ein vielseitiges Rahmenprogramm rundet die Veranstaltung ab.

Für weitere Informationen:

www.latsch-martell.it

ALMABTRIEB

HIRTEN UND KÜHE KEHREN VON IHRER SOMMERFRISCHE ZURÜCK

07.09.2014

Im September wird im Martelltal eine der schönsten Traditionen Südtirols gepflegt. Beim Almbtrieb in der Freizeitanlage Trattla können geschmückte Tiere von der Alm bewundert werden. Viele Vorbereitungen müssen getroffen werden, um die Tiere so kunstvoll und farbenprächtig zu schmücken. Blumen und Kräuter werden schon im Sommer über gepflückt und dann in der Woche des Almbtriebes zu Kränzen gewunden, um den Kopfschmuck der Tiere für den Almbtrieb herzustellen. Den Besucher erwartet ein umfangreiches Rahmenprogramm mit „zünftiger“ Musik, „Goaslschnölln“ und einen Bauernmarkt. Auch das leibliche Wohl kommt mit Köstlichkeiten aus dem Tal nicht zu kurz.

Für weitere Informationen: www.latsch-martell.it



TRADITIONELLER JAHRMARKT

MICHELIMARKT

27.09.2014

Der letzte Samstag im September gehört im Martelltal alljährlich dem Michelimarkt, der bereits seit den 1920er Jahren abgehalten wird. Die Waren wurden damals mit Körben zum Markt gebracht und direkt aus den Körben verkauft. In den 1930er Jahren fand der Markt in Bad Salt statt. Erst nach der Unwetterkatastrophe von 1987 wurde der Markt nach Trattla verlegt, wo er auch heute noch stattfindet. Bei diesem traditionellen Jahrmarkt werden Sie mit typischen einheimischen Gerichten verwöhnt. Für weitere Informationen:

www.gemeinde.martell.bz.it



Ein Dolch aus der Bronzezeit

ADVENTZEIT

VORWEIHNACHTLICHE STIMMUNG AUF DER ENZIANALM **06.12.-08.12.2014**

Wer einen etwas anderen Weihnachtsmarkt erleben möchte, hat Gelegenheit den höchstgelegenen Adventmarkt in den Alpen auf der Enzianalm im Martelltal zu besuchen – voraussichtlicher Termin: 06.12.-08.12.2014. Einheimische Aussteller präsentieren mit ihren liebevoll geschmückten Ständen weihnachtliche Geschenksideen, typisches Weihnachtsg Gebäck, bäuerliches Kunsthandwerk und kulinarische Köstlichkeiten aus einheimischen Produkten. Eine lebende Krippe und weihnachtliche Alpenklänge umrahmen den Adventmarkt. Für weitere Informationen: www.latsch-martell.it



Durch Zufall wurde im Martelltal ein für Südtirol einmaliger archäologischer Fund gemacht: ein Bronzedolch aus der Zeit um 1.700 vor Christus.

Im Jahr 2007 fand Adolf Meister aus Schlancers am Rande des Bachgrabens der Flur „Alt-kaser“ einen gut erhaltenen Dolch der frühen Bronzezeit. Die Waffe ist an diesem Ort mit großer Wahrscheinlichkeit aus kultischen Gründen bewusst deponiert worden.

Die Fundstelle in 1.900 Metern Höhe markiert den Übergang über das Sällent Joch (2.965 Meter) ins Rabbital (Seitental des Val di Sole/Sulzberg) und belegt damit die Nutzung dieses Gebirgspasses bereits in vorgeschichtlicher Zeit.

Bei der rund 3.700 Jahre alten Waffe handelt es sich um einen sogenannten Vollgriffdolch. Der Dolch ist reich verziert: Der Griffteil des Dolches mit dem hufeisenförmigen Heftauschnitt setzt sich markant von der Klinge ab. Dabei wurde die auffällige bogenförmige Reihe der Nietens als Attrappen mitgegossen. Nur die beiden Nietens am Ende des Bogens verbinden Klinge und Griff tatsächlich. Die teilweise fragil wirkenden Vollgriffdolche der Bronzezeit dürften kaum für den alltäglichen Gebrauch geschaffen worden sein.

Beim Marteller Dolch scheidet dies allein schon aufgrund seiner lediglich 5,5 cm langen Griffstange aus. Vielmehr waren Bronzedolche Rangabzeichen der Mächtigen dieser Zeit. Sie dienten zur Demonstration von Macht, wirtschaftlichen Möglichkeiten und neuartigem technischen Können.

DER **ARCHÄOLOGISCHE AUSNAHMEFUND** WIRD DER EINHEIMISCHEN BEVÖLKERUNG UND DEN GÄSTEN IM **FRÜHJAHR 2014** IM RAHMEN EINER **AUSSTELLUNG IM NATIONALPARKHAUS „CULTURAMARTELL“** ZUGÄNGLICH GEMACHT. DABEI WIRD NEBEN SEINER UMFANGREICHEN GESCHICHTE AUCH DER DOLCH IM ORIGINAL ZU BESTAUNEN SEIN.



© Aus "Der Schlern", Giovanna Ianeselli

ALS VOLLGRIFFDOLCH BEZEICHNET MAN ALLGEMEIN EINEN DOLCH, DESSEN KNAUF, GRIFFSTANGE UND HEFTBEREICH MASSIV AUS ZWEI TEILEN GEGOSSEN UND ANSCHLIESSEND ZUSAMMENGESETZT WORDEN SIND.

Martelltal in Zahlen

Cevedale 3.769 m

höchster Punkt des Gemeindegebietes
Grenze zwischen Martell und
St. Caterina Valfurva

il punto più alto dell'area del
comune di Val Martello

EIN JAHRHUNDERT IM MARTELLTAL

- 1913
- ERSTES FAHRRAD 1920
- ERSTES RADIO 1930
- ERSTES AUTO 1934
- GRÜNDUNG STILFSEBJOCH NATIONALPARK 1935
- ERÖFFNUNG HOTEL „PARADISO“ 1935
- ERSTE VESPA 1952
- FERTIGSTELLUNG ZUFRIIT-STAUSEE 1956
- ERSTER STAUBSAUGER 1960
- ERSTES TELEFON 1971
- ERSTER TRAKTOR 1975
- STAUSEE-KATASTROPHE 1987
- ERSTE AUSGABE TAL-JOURNAL 1996
- ERSTES ERDBEERFEST UND
ERSTE ERDBEERKÖNIGIN 1999
- WELTREKORD-ERDBEERTORTE 2001
- FUND BRONZEDOLCH 2007
- ERÖFFNUNG DES
SÜDTIROLER ERDBEERWEGS
UND DES WALDBERGBAUER-WEGS 2012
- ERÖFFNUNG DER ERSTEN
SÜDTIROLER ERDBEERWELT 2013

Zufriit-Stausee/Lago Gioveretto 1.850 m

Bau/Costruzione

100.000 t Zement/Cemento

9 Mio. Arbeitsstunden/ore lavorative

19,6 Mio. m³ Wasser/d'acqua

380 m

max. 83 m

Centro Biathlon Zentrum 1.700 m

12 km Loipen/di piste

Im Sommer Skirollerpiste:
In estate: piste per rollerski:

1,4 km

30 elektronische Schießstände/
tiri a segni elettronici

Fläche des Gemeindegebiets Martell
La superficie dell'area del comune di Martello = **143,82 km²**

3 % davon sind Dauersiedlungsraum/
della superficie è insediata regolarmente

Obst- und Gemüseanbauflächen:
Aree di coltivazione per frutta e verdure

0,2 ha
Brombeeren
More

0,3 ha
Heidelbeeren
Mirtilli neri

4 ha
Kirschen
Ciliege

3 ha
Johannisbeeren
Ribes

2,5 ha
Himbeeren
Lamponi

40 ha
Erdbeeren
Fragole

1,5 ha
Marillen
Albicocche

8 ha
Gemüse
Verdure



300

Tage mit Sonnenschein
im Durchschnitt
giorni di media
di sole

2000 und 2008 Freilassung von

11 jungen Bartgeiern

2000 e 2008 liberazione di

11 giovani gipeti



220 km Wander- und Kletterwege/
di sentieri escursionistici e percorsi d'arrampicata

22 km Talstraße (Goldrain-Talschluss)/
di strada da Coldrano all'Alta Val Martello

Einwohner des Martelltales
Abitanti della Val Martello: **882**

ca. **350** Pflücker (während der Haupterntezeit)/
raccoltori di frutta (durante il periodo di raccolta)

Durchschnittliche Erntemenge: **150 kg** Erdbeeren pro Pflücker/Tag
Media quantità di fragole raccolte: per operatore al giorno

ca. **800 t** geerntete Erdbeeren pro Jahr
fragole raccolte all'anno

100 g Erdbeeren enthalten/di fragole contengono:

90 g Wasser/acqua

0,4 g Fett/grassi

147 mg Kalium/potassio

26 mg Kalzium/calcio

15 mg Magnesium/magnesio

64 mg Vitamin C/Vitamina C



2013

INAUGURAZIONE DEL
MONDO DELLE FRAGOLE

2012

INAUGURAZIONE DEL
SENTIERO ALTOATESINO
DELLE FRAGOLE E DEL SENTIERO
DEL CONTADINO DI MONTAGNA

2007

RITROVAMENTO DEL PUGNALE DELL'ETÀ DI BRONZO

2001

RECORD: LA TORTA DI FRAGOLE PIÙ GRANDE DEL MONDO

1999

LA PRIMA FESTA DELLE FRAGOLE ALTOATESINA
E LA PRIMA REGINA DELLE FRAGOLE

1996

PRIMA EDIZIONE DEL GIORNALE DELLA VALLE

1987

LA CATASTROFE DELL'INONDAZIONE

1975

IL PRIMO TRATTORE

1971

IL PRIMO TELEFONO

1960

LA PRIMA ASPIRAPOLVERE

1956

TERMINE DEI LAVORI AL LAGO GIOVERETTO

1952

LA PRIMA VESPA

1935

INAUGURAZIONE DELL'HOTEL "PARADISO"

1935

ISTITUZIONE DEL PARCO NAZIONALE
DELLO STELVIO

1934

LA PRIMA MACCHINA

1930

LA PRIMA RADIO

1920

LA PRIMA BICICLETTA

1913

UN CENTENNIO IN
VAL MARTELLO

La Val Martello in cifre