

PRESSEINFORMATION

Schlemmen auf der Alm Die Malghe im Trentino

Trento, Juni 2026: Im Trentino lassen sich viele Malghe einfach erwandern. Von dort lassen sich nicht nur Bergtouren unternehmen, sondern sie bieten schmackhafte Produkte an – oft selbst hergestellt. Ein kulinarischer Streifzug.

Wer sich im Trentino auf Wanderschaft begibt, sollte bei der Tourenplanung eines im Blick haben: Die Malghe sind perfekte Rast- oder Zielpunkte, auf denen man einfaches und ehrliches Essen bekommt – meist vor Ort mit viel Handarbeit und Liebe hergestellt. Gut 300 bewirtschaftete Almen gibt es in den Trentiner Bergen, und welche Berggruppe man auch ansteuert, eine Malga lässt sich immer in die jeweilige Route einbauen. Es ist also nicht die schlechteste Idee, sich kulinarisch leiten zu lassen und dabei vielleicht auch neue (Teil-)Regionen kennen zu lernen.

Almgenuss über den Apfelplantagen des Val di Non

Beginnen wir im nördlichen Trentino auf der linken, also westlichen Seite der Etsch. Im Val di Non, das durch seine ausgedehnten Apfelplantagen geprägt ist und mit *Mela Val di Non*, Apfel des Val di Non, über einen eigenen, geschützten Markennamen verfügt, erhebt sich die Maddalena-Gruppe (Catella delle Maddalene), die bis auf 2742 Meter (Punta di Quaira) reicht. Breite Almrücken, Grasgipfel und ausgedehnte Weideflächen prägen das Landschaftsbild der Maddalene im Val di Non, ideal für die Almwirtschaft. Eine erstklassige Adresse ist die *Malga Bordolona*, gelegen auf 1830 Metern und in den Sommermonaten bewirtschaftet von einer Italienisch-Lehrerin und ihrem Mann, einem Philosophen, und ihren drei Kindern. 100 Milchkühe, Jungvieh und Kälber hütet die Familie. Aus der Milch stellt sie die fürs Trentino typischen Käsesorten Casolet und Nostrano her. Mit der Molke, einem Abfallprodukt beim Käsen, produziert sie Ricotta. Er wird hier oben auf der Malga Bordolona besonders cremig und gleichzeitig flockig und hat einen milden, leicht süßlichen Geschmack. Unbedingt probieren!

Nur circa 20 Kilometer weiter südlich an der Nord-West-Abdachung der Brenta, liegt die *Malga Tuena*, die sich bestens als Ausgangspunkt für ausgedehnte Touren in und durch die Brenta anbietet. Hier, auf 1740 Metern Höhe, produzieren junge Sennerinnen und Senner Käse und Joghurt, backen selbst Brot und bieten praktischerweise einen Schlafsaal mit zwölf Betten an. Die Alm lässt sich vom kühlen, glasklaren und komplett von Wald umgebenen Lago di Tovel (1177 m), ein Relikt aus der letzten Eiszeit, bequem in eineinhalb bis zwei Stunden erwandern. Bis zum See, in dem sich die umliegenden Gipfel der Brenta spiegeln, verkehrt in den Sommermonaten eine Buslinie (es gibt auch einen Parkplatz für Autos).

Von Casolét bis Crêpes: Köstliche Abstecher ins Val di Sole und Val di Fiemme

Nordwestlich der Brenta liegt das Val di Sole, das sich für ausgedehnte Alm- und Hüttentouren eignet. Im Val di Rabbi, einem von der Ortlergruppe begrenztem Seitental, bietet sich die *Malga Fratte Bassa* (1482 m) als Ausflugsziel an. Man startet im kleinen Ort Rabbi Fonti auf 1250 Metern Höhe, folgt den Schildern zur *Cascata Ragaiolo*, einem per tibetanischer Hängebrücke erschlossenen Wasserfall, und holt sich den Appetit für eine ausgiebige Einkehr in der Alm. Die frisch zubereitete Polenta mit Pilzen und dem selbstgemachten Casolét-Käse, einer Spezialität aus dem Val di Sole, schmeckt köstlich. Auch die Gnocchi di Ricotta oder die ebenfalls selbstgemachten Strangolapreti, die am Nachbarstisch serviert werden, sehen verlockend aus.

Auf der anderen Seite der Etsch, im Val di Fiemme, gibt es eine Alm, die so ziemlich alle Klischees erfüllt, die sich wandemde Gäste wünschen. Auf den blumenreichen Wiesen rund um die *Agritur Malga Salanzada* (1037 m) tummeln sich Kühe, auf dem Hof grunzen Schweine, blöken Schafe und ab und an schreit ein Esel sein markerschütterndes I-A. Hier bekommt man Käse und Speck aus eigener Herstellung, die hausgemachte Preiselbeermarmelade ist ein Gedicht, besonders in Kombination mit süßen Knödeln oder den zarten Crêpes.

Würzige Spezialitäten im Val di Fassa

Nicht weit vom Passo San Pellegrino im Val di Fassa liegt die *Malga Boer* auf 1810 Metern. Hier kann man den würzigen Bergkäse Cuor di Fassa probieren, eine Spezialität des Fassatales. Er wird aus Rohmilch hergestellt und gehört zu den Käsen mit gewaschener Rinde, die für ausgeprägte Aromen bekannt sind. Die Alm bietet diverse Brotzeitplatten an und kredenzt sowohl Trentiner als auch ladinische Gerichte. Von hier aus lassen sich ausgedehnte Touren durch das Becken Conca del Fuciade machen, das wie ein Kalkstein-Amphitheater wirkt und Blicke auf die Marmolada-Gruppe, auf den Costabella-Kamm wie auch auf die Pala-Gruppe freigibt, aber auch auf die Lagorai-Kette. Nur eine halbe Stunde Gehzeit entfernt liegt die Malga Venegiota auf 1824 Metern im Val Venegia. Sie schmiegt sich förmlich an die Felswände der majestätischen Pale di San Martino di Castrozza und wartet ihrerseits mit einer Käsespezialität auf, dem Tosèla. Am besten schmeckt der übrigens mit im Kessel gerührter Polenta.

Weitere Alm-Inspirationen gibt auf der Website von [visittrentino](http://visittrentino.info) unter www.visittrentino.info/de/artikel/essen-und-trinken/mittagessen-auf-der-alm

5.170 Zeichen

Über das Trentino - So vielfältig und bunt wie die vier Jahreszeiten

Die autonome Provinz Trentino in Norditalien zwischen den Dolomiten und dem Gardasee präsentiert sich als Urlaubsziel für 365 Tage im Jahr. Hier vereint sich mediterraner Lebensstil mit alpinen Traditionen, schroffe Gipfel treffen auf sonnige Weinberge und glasklare Seen – übrigens mehr als 300 an der Zahl. Im Winter lockt eine Vielfalt an unterschiedlichen Wintersportangeboten, im Frühling verwandeln sich die Obstbaum-Plantagen in ein pastellfarbenes Blütenmeer und dank des milden Klimas starten Natur- und Sportliebhaber wieder durch. Der Sommer steht ganz im Zeichen des Wassersports auf den über 300 Seen, dazu Wanderungen, Radtouren und rasante Mountainbikemöglichkeiten. Hübsche Städte wie Trento und Rovereto laden zu kulturellen Entdeckungen ein, dazu locken unzählige Schlösser, historische Burgen, Museen und Musikveranstaltungen.

Der perfekte Reisebegleiter für maßgeschneiderte Unternehmungen ist die App „Mio Trentino“, die kostenlos in den gängigen App-Stores heruntergeladen werden kann. Sie liefert schon bei der Planung einer Reise ins Trentino sowie vor Ort nützliche Urlaubstipps, Informationen zu Öffnungszeiten, Veranstaltungen und Aktivitäten und ist gleichzeitig die digitale Gästekarte, die man von teilnehmenden Unterkünften erhält.

Informationskontakt für Leserinnen und Leser:

Trentino Marketing
Via Romagnosi, 11
I-38122 Trento
www.visittrentino.info/de

Pressekontakt

Trentino Marketing S.r.l

Cinzia Gabrielli
Via Romagnosi, 11
IT - 39122 Trento TN
+39 0461 219310
cinzia.gabrielli@trentinomarketing.org
www.visittrentino.info/de/presse

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Bergweg 38	Bergweg 38	Langenburger Str. 33
D-61440 Oberursel	D-61440 Oberursel	D-70435 Stuttgart
+49 (0)6172 / 5965482	+49 (0)38206 / 744790	+49 (0)711 / 50448110
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
www.fufda.de/trentino		

Weitere Informationen sowie passendes Bildmaterial zur Region Trentino finden Sie in unserem Presseportal unter <https://fufda.de/trentino/>