



Pressemappe Herbst 2026

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
Bergweg 38
D-61440 Oberursel
+49 (0)6172 / 5965482
ls@fufda.de
www.fufda.de/trentino

Sabine Rasch
Bergweg 38
D-61440 Oberursel
+49 (0)38206 / 744790
sr@fufda.de

Antje Seeling
Langenburger Str. 33
D-70435 Stuttgart
+49 (0)711 / 50448110
as@fufda.de

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

Informationskontakt für Leserinnen und Leser:

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

Inhalt:

Genussherbst im Trentino	2
Das flüssige Gold des Trentino	4
Kulturtipp: Sprachminderheiten im Trentino	5
Die Brenta im Trentino	7
Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza, Val di Sole	8

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.

Genussherbst im Trentino

Festivals, regionale Spezialitäten und gelebte Traditionen

Trento, August 2026: Zwischen Gardasee und Dolomiten fühlt sich der Herbst besonders wohl und zeigt sich von seiner schmackhaftesten Seite. Im Gepäck hat er Wein, Käse, goldene Weinberge und klare Bergluft. Vor der seen- und bergereichen Naturkulisse des Trentino feiert man das Ende des Sommers mit kulturellen Veranstaltungen, Genuss-Festivals und traditionsreichen Almadrieben und zelebriert dabei die kulinarische Vielfalt der Region die Fülle ihrer Naturprodukte.

Wenn die Ziegen ins Tal zurückkehren

Beim „Desmontegada de le Caore“, dem Ziegenabtrieb in Cavalese, sorgen die frechen Tiere für eine der unterhaltsamsten und stimmungsvollsten Herbsttraditionen des Trentino. Nach einem Sommer auf den Almen ziehen sie durch den Ort. Begleitet werden sie von ihren Hirten, von Musikkapellen und Trachtengruppen. An drei Tagen, vom 11. bis 13. September, wird dieses Ritual mit einmaligen Geschmackserlebnissen, beeindruckenden Sonnenauf- und Sonnenuntergangswanderungen, Wohlfühlmomenten mit Aperitifs im Tal und in der Höhe sowie theatralischer Führung durch Cavalese und im Palast der Magnifica Comunità groß gefeiert.

Wer mag, taucht ein in die Geschichten der Ziegenzüchter und wirft einen Blick hinter die Kulissen bei Stall- und Sennereibesuchen, bei Workshops und Verkostungen von heimischen Köstlichkeiten. Diese findet man in den Restaurants während der gleichzeitig stattfindenden Gastronomiewoche „Magnifici Prodotti di Fiemme“.

Doch Cavalese ist längst nicht der einzige Ort, an dem diese lebendige Tradition gepflegt wird. Auch im Val di Sole, in Pinzolo sowie in weiteren Bergtälern des Trentino werden im Herbst Ziegen- und Almadrieben gefeiert.

Käse aus den Dolomiten beim Puzone Festival

Die saftigen Almwiesen, auf denen die Kühe den Sommer verbringen, verleihen auch dem Käse seinen unverwechselbaren Charakter. Feinschmecker lassen sich vom 18. bis 20. September den berühmten Rohmilchkäse auf der Zunge zergehen. Die renommierte Spezialität des Trentino steht bei dem „Puzone di Moena g.U.-Festival“ in Moena und den Nachbarorten Soraga und Predazzo im Mittelpunkt. Auf dem Programm stehen Besuche bei Almen und Käsereien, Stallführungen, Verkostungen, Show-Cooking-Vorführungen und kulinarische Erlebnisse mit Sterneköchen. Ob Aperitifs, Pranzo oder Cena – für Hochgenüsse ist gesorgt.

Höhepunkte sind die Almadrieben. Wenn am Samstag, den 19. September, in Soraga und am Sonntag, den 20. September, in Moena Kühe, Schafe, Pferde und Ziegen, festlich geschmückt mit Blumen und Glocken, von der Alm zurückkehren, leben jahrhundertealte Traditionen wieder auf.

Während des Festivals kann man auch weitere Käsespezialitäten des Trentino entdecken: Wie den extra lang gereiften Hartkäse Trentingrana oder den cremigen Casolet, einen traditionellen Käse aus dem Val di Sole, der bis heute nach alten Rezepturen hergestellt wird.

Prickelnde Kultur auf dem Trentodoc Festival in Trento

Vom 25. bis 27. September steht die norditalienische Weinmetropole ganz im Zeichen des berühmten „Spumante“-Schaumweins. Die Kohlensäure in den Wein zu bekommen, ist auf verschiedene Art möglich, wobei die traditionelle Flaschengärung, die anspruchsvollste ist. Wein-Verkostungen in den historischen Gassen der Altstadt, Aufführungen, Veranstaltungen und kulturelle Begegnungen aus Literatur, Theater und Musik begleiten den Weingenuss und präsentieren die Weingüter der Region. Das „Trentodoc“-Festival versteht den Wein als Ausdruck der Landschaft und als Weitergabe des Wissens und der Geschichte der Menschen, die ihn erzeugen. So fungieren die Weinberge am Fuße der Dolomiten und der Trentodoc selbst als kulturelle Botschafter einer ganzen Region.

Kulinarische Herbstwoche im Val di Fassa vom 20. bis 26. September 2026

Vom 20. bis 26. September 2026 zelebriert das Festival „Fassa Fall... in love with Food“ den Herbst mit seiner regionalen kulinarischen Vielfalt und ladinischen Traditionen. Die teilnehmenden Restaurants und Köche interpretieren saisonale Erzeugnisse des Tals – darunter Wild, Pilze, Kürbis, Wildkräuter und Bergkäse – in ihren Herbst-Menüs. Workshops und geführte Programme wie Pilzsuche, Kräuterkunde und abendliche Naturbeobachtungen im Wald von Moena liefern Einblicke in lokale Produktions- und Handwerkstraditionen.

Den Abschluss der Veranstaltungswoche bildet am 26. September das Fest auf den Wiesen von Fraine, bei dem inmitten der Dolomiten die ladinische Kultur auf die Farben und Aromen des Herbstes trifft. Während einer leichten

Panoramawanderung können an Gourmet-Station die Produkte verkostet werden, ein Konzert in ladinischer Sprache sorgt für musikalische Untermalung.

Dolo-Vini-Miti – Festival der vertikalen Weine vom 01. bis 04. Oktober

„Dolo-Vini-Miti“ lädt vom 1. bis 4. Oktober dazu ein, die außergewöhnliche Weinwelt des Trentino kennenzulernen mit Masterclasses, Aperitifs bei Dolomitenblick und Verkostungen mit Sommeliers. Weinwanderungen und Gourmet-Trekkingtouren führen Besucher mitten hinein in die spektakulären Terrassenweinberge des Val di Cembra und die Dolomitenlandschaft des Val di Fiemme.

Der Begriff „vertikale Weine“ verweist auf die bis zu 40 Prozent steilen Rebhänge, die seit Jahrhunderten in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet werden, eine Form des sogenannten „heroischen“ Weinbaus. Rund 700 Kilometer Trockensteinmauern stützen die Terrassen und prägen das Landschaftsbild – ihre traditionelle Bauweise zählt zum immateriellen UNESCO-Kulturerbe. Die mineralreichen Porphyrböden verleihen den Weinen dabei ihren unverwechselbaren Charakter. Besonders Müller-Thurgau, Kerner, Weißburgunder, Chardonnay und Riesling, aber auch Spätburgunder und Vernatsch spiegeln das einzigartige Terroir des Cembra-Tals wider.

Mit „Autumnus“ den Geschmack des Herbstes in Trento feiern

Vom 1. bis 11. Oktober verwandelt sich die Altstadt von Trento während „Autumnus“ in eine große Bühne für die kulinarischen Schätze des Trentino. Elf Tage lang laden Märkte, Produzenten und Spitzenköche mit Workshops, Verkostungen und Show-Cooking-Stationen dazu ein, die regionalen Spezialitäten des Trentino kennenzulernen. Historische Plätze, Palazzi und das Castello del Buonconsiglio werden dabei zu außergewöhnlichen Veranstaltungsorten und verbinden Genuss mit Kultur und Geschichte aufs Köstlichste.

Degustation auf 3.000 Meter oder Rotwein wie bei Mozart

Ein weiterer Höhepunkt des Wein-Herbstes hält das Trentino bei „Top Wine 2950“ bereit: Am 17. Oktober findet auf der Berghütte Maria am Sass Pordoi eines der höchstgelegenen Wein- und Gastronomiesymposien Europas statt – mit Spitzenweinen und alpiner Küche auf fast 3.000 Metern Höhe.

Die Veranstaltung „La Vigna Eccellente – Festa dei Portoni e dei Produttori“ in Isera stellt Im den Marzemino, die berühmte Rotweinsorte der Vallagarina, die sogar in Mozarts Don Giovanni Erwähnung findet, in den Mittelpunkt mit Weinverkostungen, Themenmenüs und einem buntem Familienprogramm.

In Sagra della Ciuiga geht es um die Wurst

Wer regionale Schätze entdecken möchte, sollte dem „Sagra della Ciuiga“-Festival am 30. Oktober einen Besuch abstatten. Gefeierte wird die Ciuiga del Banale, eine traditionsreiche Wurstspezialität aus dem Banale-Gebiet, die ausschließlich hier zu finden ist. Die historische Rezeptur, Schweinefleisch mit gekochten weißen Rüben zu kombinieren, wurde einst aus der Not geboren, gilt heute aber als seltene Slow-Food-Spezialität und kulinarisches Kulturerbe.

Weitere Informationen zu allen Veranstaltungen unter <https://www.visittrentino.info/de/erleben/herbst-special>

7.571 Zeichen

Das flüssige Gold des Trentino

Zur Olivenernte öffnen bei „Frantoi Aperti“ die Ölmühlen ihre Türen

Trento, September 2026: Mit Beginn der Olivenernte präsentiert sich das Trentino Urlaubern von seiner mediterranen Seite, wenn rund um den nördlichen Gardasee die reifen Oliven geerntet und gepresst werden – ein Höhepunkt des kulinarischen Herbstes. Passend dazu öffnen Anfang November bei „Frantoi Aperti“ (übersetzt „Offene Ölmühlen“) die Ölmühlen ihre Türen und laden Besucher dazu ein, die Herstellung des Olivenöls aus nächster Nähe zu erleben. Dank seines milden Mikroklimas zählt Garda Trentino zu den nördlichsten traditionellen Olivenanbaugebieten der Welt.

Flüssiges Gold

Anfang November 2026 dreht sich im Garda Trentino wieder alles um die Olivenernte und das „flüssige Gold“ der Region: Beim Festival „Frantoi Aperti“ bekommen Urlauber am 6. und 7. November 2026 die Möglichkeit, in die Welt des extra nativen Olivenöls direkt beim Erzeuger einzutauchen. Führungen durch die Produktionsstätten, Verkostungen und einzigartige Genusserlebnisse geben Einblicke in eine jahrhundertealte Tradition rund um das wertvolle Öl, das in der italienischen Küche eine tragende Rolle spielt.

Vielfalt zum Ausprobieren

Bei „Brot, Öl und Territorium“ im Brioleum in Arco lernen Gäste die feinen Unterschiede der Olivenöle aus dem Garda Trentino bei einer sensorischen Verkostung kennen. Im Agriturismo Tenuta Maso Bòtes wandert man zwischen uralten Olivenbäumen und Bienenstöcken durch Olivenhaine zu den hofeigenen Bienen, danach lässt man sich den Honig und das wertvolle Öl auf der Zunge zergehen. Die spannende Verknüpfung von Tradition und Innovation wird bei OlioCru in Riva del Garda bei einer aromatischen Reise durch die Düfte und Aromen verschiedener Olivenöle genauer betrachtet. Weitere Schauplätze sind die Acetaia del Balsamico Trentino, die Agraria Riva del Garda und Madonna delle Vittorie. Bei Führungen, Verkostungen und kulinarischen Erlebnissen tauchen Besucher tief in die Welt des Olivenanbaus ein.

Mildes Klima für beste Qualität

Das Garda Trentino zählt nahe des 46. Breitengrades zu den nördlichsten traditionellen Olivenanbaugebieten der Welt. Das milde Klima rund um den Gardasee sorgt für ideale Bedingungen. Besonders die heimische Sorte Casaliva findet hier ideale Bedingungen und prägt den charakteristischen Geschmack des Olivenöls aus dem Garda Trentino. Rund 1.500 Tonnen Oliven werden hier jedes Jahr von Oktober bis November geerntet, aus denen entstehen etwa 250 Tonnen edelstes Öl entstehen.

Wie man gutes Öl erkennt

Olivenölverkosterin Michaela Bogner verrät, was gutes Olivenöl auszeichnet: „Spitzenqualität erkennt man am Geruch und Geschmack eines Öls. Gutes Olivenöl riecht frisch, zum Beispiel nach gemähtem Gras, Kräutern, Mandeln oder Strauchtomaten. Geschmacklich entwickeln sich Bitternoten im Mund und eine pfeffrige Schärfe im Hals. Je höher der Anteil an Polyphenolen, desto bitterer und schärfer“, erklärt die Expertin und führt aus, warum Olivenöl so gesund ist: „Polyphenole beugen Zellschäden und Entzündungen im Körper vor, die zu Krankheiten führen können. Je mehr Polyphenole in einem Öl, desto gesünder. Hochqualitative Produzentenöle können bis zu 800 mg/kg Polyphenole enthalten; raffiniertes Olivenöl hingegen so gut wie gar keine.“ Natives Olivenöl extra gilt nicht umsonst als wichtiger Bestandteil der mediterranen Ernährung. Es enthält einfach ungesättigte Fettsäuren sowie natürliche Antioxidantien wie Polyphenole und Vitamin E, die mit positiven Effekten auf Herz-Kreislauf-System und Zellschutz in Verbindung gebracht werden.

„Frantoi Aperti“ ist Teil des „Mese del Gusto“, des Genussmonats im Garda Trentino, der regionale Produkte sowie handwerkliche und kulinarische Traditionen in den Mittelpunkt stellt. Das Veranstaltungswochenende am 6 und 7. November bietet Urlaubern die Gelegenheit, die regionalen Erzeugnisse des Trentino zu entdecken und die Menschen hinter den Produkten kennenzulernen.

Weitere Informationen unter https://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319

4.044 Zeichen

Kulturtipp: Sprachminderheiten im Trentino

Ladinisch, Fersentalerisch und Zimbrisch: Lebendige Zeitzeugen vergangener Bergkulturen

Trento, September 2026: Wie viele Sprachen werden im Trentino gesprochen? Wer die Region besucht, wird meist mit einem fröhlichen „Buongiorno“ begrüßt – denn Italienisch ist die Muttersprache der Mehrheit der Trentiner Bevölkerung. Doch wer genau hinhört, vernimmt in den Bergtälern eine überraschende sprachliche Vielfalt: Ladinisch, Fersentalerisch und Zimbrisch sind bis heute lebendige Ausdrucksformen vergangener Bergkulturen und erzählen von jahrhundertealten Siedlungsgeschichten, Traditionen und der engen Verbindung der Menschen mit ihrer alpinen Heimat.

Deutsch zählt im Trentino zwar nicht zu den Alltagssprachen der Mehrheit, die historischen Verbindungen zum deutschen Sprachraum sind jedoch groß. So lernen heutzutage wieder viele Kinder Deutsch als Fremdsprache in der Schule. Noch spannender sind jedoch jene Sprachen, die über Jahrhunderte hinweg nur in einigen abgelegenen Tälern heimlich hinter verschlossenen Türen gesprochen wurden und heute als einzigartiges kulturelles Erbe des Trentino gelten.

Sprachinseln im Trentino

Das Ladinische ist eine aus dem Lateinischen entstandene rätoromanische Sprache, die bis heute vor allem im Val di Fassa lebendig ist. Das Fersentalerische und das Zimbrische gehen dagegen auf deutschsprachige Siedler zurück, die im Mittelalter in die Bergtäler des Trentino kamen. Während die Fersentaler ihren bairischen Dialekt bis heute im Valle dei Möcheni bewahren, wird auch das Zimbrische in Lusern noch gesprochen – trotz Jahrhundertelanger Isolation und Phasen, in denen die Sprache unterdrückt wurde. Alle drei Sprachminderheiten werden heute durch Kulturinstitute, Museen und Bildungsangebote gepflegt und an kommende Generationen weitergegeben.

Wer sich auf die Spuren dieser Sprachgemeinschaften begibt, entdeckt im Trentino Orte, an denen Geschichte, Sprache und Tradition bis heute lebendig sind.

Die Welt der Ladinier im Val di Fassa

Das Ladinische gilt als älteste der drei Sprachminderheiten des Trentino und prägt das Leben im Val di Fassa. Rund 6.000 Menschen sprechen heute das Ladinische als Muttersprache. Die aus dem Vulgärlatein entstandene Sprache hat sich über Jahrhunderte hinweg in den abgeschiedenen Dolomitentälern erhalten. Bis heute werden Bräuche, Sagen und Traditionen liebevoll in Ladinisch weitergegeben und sind Teil des Alltags der Menschen im Tal.

Im Val di Fassa Museum trifft Vergangenheit auf Zukunft

Im Herzen des Val di Fassa erzählt das „Museo Ladin de Fascia“ die Geschichte dieser jahrhundertealten Sprach- und Kulturgemeinschaft. Das Museum führt Besucher von den Ursprüngen über traditionelle Arbeitsweisen, Handwerk und Bräuche bis hin zur Gegenwart und zeigt, wie eng Sprache, Landschaft und Lebensweise miteinander verbunden sind. Dank interaktiver Stationen, Filmen und multimedialen Elementen erlebt man die Ausstellung hautnah mit allen Sinnen und lernt so spielerisch mehr über die Ladinische Sprache, die Traditionen und den Alltag der Menschen im Tal. Illustrationen des bekannten Zeichners Milo Manara greifen zudem Ladinische Sagen und Erzählungen auf.

Zum Museum gehören mehrere Außenstellen im Val di Fassa, die traditionelle Gebäude und historische Arbeitsstätten für die Zukunft bewahren wollen. In Mühlen, Sägewerken und alten Handwerksstätten wird sichtbar, wie die Menschen früher mit den Ressourcen der Bergwelt haushielten und arbeiteten. So wird das Ladinische Erbe nicht nur im Museum erklärt, sondern im gesamten Tal an ihren ursprünglichen Orten spürbar.

Die Hüterinnen der zimbrischen Sprache

Die Wurzeln der Zimber reichen bis ins 12. Jahrhundert zurück: Damals wurden Siedler aus Bayern ins Trentino geholt, da Experten gebraucht wurden, um Wälder zu roden und neues Ackerland zu erschließen. Über Jahrhunderte hinweg entwickelte sich daraus eine eigenständige Sprach- und Kulturgemeinschaft.

Eine besondere Rolle spielten dabei die Frauen. Während die Männer oft monatelang als Holzfäller oder Zimmermänner unterwegs sein mussten, da die eigenen Felder nicht zum Überleben reichten, führten die Frauen Haus und Hof, erzählten Überlieferungen und gaben die zimbrische Sprache im Familienalltag an die Kinder weiter. Heute übernimmt das Kulturinstitut Lusern mit Sprachkursen, einem zimbrischsprachigen Kindergarten und kulturellen Projekten diese wichtige Aufgabe und sorgt dafür, dass die Sprache auch für kommende Generationen zugänglich bleibt. Jedes Jahr präsentiert das Museum eine wechselnde Ausstellung und bringt Urlaubern die Legenden

und das entbehrungsreiche Leben dieser Bevölkerungsgruppe anschaulich näher. Das Bergdorf Lusérn bewahrt nicht nur die zimbrische Sprache und Kultur; auch das Dorf selbst hat seinen historischen Charakter erhalten. So verwundert es kaum, dass Lusérn beim Wettbewerb „I Borghi più Belli d'Italia“ als eines der schönsten mittelalterlichen Dörfer Italiens ausgezeichnet wurde.

Eine Zeitreise in die zimbrische Kultur im Haus von Prökk

Im Haus von Prökk in Lusérn treten Urlauber eine Zeitreise in die Vergangenheit an. Das restaurierte Bauernhaus aus dem 19. Jahrhundert hat es geschafft, die Atmosphäre eines traditionellen zimbrischen Wohnhauses mit Stall, Küche und Schlafkammer zu erhalten. Besucher erleben, wie Familien einst lebten und arbeiteten. Auf dem Wanderweg „Sentiero Cimbro dell'Immaginario“ taucht man zwischen Bergwäldern und Wiesen in die Sagenwelt der Zimbern ein. Holzgeschnitzte Fabelwesen wie der Basilisk und andere Figuren aus alten Legenden begleiten die Urlauber auf ihrem Weg.

Im verzauberten Tal auf Gold stoßen

Das Valle dei Mòcheni gilt als eine der drei Sprachinseln des Trentino und wird auch das „verzauberte Tal“ genannt. Im Mittelalter siedelten sich hier deutschsprachige Siedler an, angezogen von den Gold-, Quarz- und Pyritminen. Das Fersentalerische wird bis heute gesprochen und bildet bis heute einen wichtigen Teil der Identität der Fersentaler.

Im Fersentaler Kulturinstitut in Palù del Fersina wird dieses sprachliche und kulturelle Erbe bewahrt und an kommende Generationen weitergegeben. Besucher können hier in die Geschichte der Sprachminderheit eintauchen und ein Tal entdecken, das nicht nur mit seinen Traditionen, sondern auch mit Sagen, historischen Bergwerken und seiner eindrucksvollen Berglandschaft begeistert.

Der Alltag der Fersentaler im Filzerhof

Der historische Filzerhof erzählt die Geschichte der Fersentaler, die ihre Sprache und Bräuche über Jahrhunderte erhalten haben. Der traditionelle Hof wurde vom Fersentaler Kulturinstitut restauriert und zeigt die typische Architektur eines Bergbauernhofs mit Wohnräumen, Stall, Scheune und Heuboden. Besonders eindrucksvoll ist die durchgängige Verwendung von Holz – vom Bau des Hauses bis hin zu Möbeln und Alltagsgegenständen – sie vermittelt ein authentisches Bild vom Leben der Fersentaler.

Volkskultur des Trentino auf Weltniveau

Einen spannenden Einblick in die Kulturgeschichte des Trentino bietet das „METS – Museo Etnografico Trentino San Michele“. Mehr als 12.000 Exponate erzählen auf fünf Ebenen in 43 Ausstellungssälen vom Leben in der norditalienischen Provinz: von Landwirtschaft, Handwerk, Viehzucht, Weinbau, Musik, Religion und alpinen Bräuchen. Originalgetreue Rekonstruktionen von Wohn- und Arbeitsräumen machen sichtbar, wie eng Sprache, Landschaft und Lebensweise miteinander verbunden waren. Das Museum bewahrt das Wissen über die Traditionen der Trentiner Bevölkerung und zählt zu den wichtigsten ethnografischen Museen Italiens mit regionalem Schwerpunkt und zu den bedeutendsten seiner Art in ganz Europa.

Die Sprachminderheiten des Trentino sind mehr als nur ein kulturelles Erbe aus der Vergangenheit: Sie sind lebendige Ausdrucksformen einer Region. Wer auf ihren Spuren wandelt, erlebt eine ganz andere Seite des Trentino – tief verwurzelt in der Landschaft und den Menschen, die sie geprägt haben. Die Museen und Erinnerungsorte liegen in malerischen Bergdörfern und lassen sich wunderbar mit Wanderungen und Naturerlebnissen verbinden.

8.047 Zeichen

Die Brenta im Trentino

Die Dolomiten von ihrer schönsten Seite

Trento, Juli 2026: Die Brenta-Dolomiten zählen zu den eindrucksvollsten Gebirgslandschaften des Trentino – ein Ort, an dem alpine Geschichte, spektakuläre Felsarchitektur und große Bergmomente auf besonders intensive Weise zusammenfinden.

Manchmal, wenn Aldo Turri in Stimmung war, sang der Wirt der Zwölf-Apostel-Hütte (Rifugio XII Apostoli) im Süden der Brenta am Abend spontan die Hymne des Trentino: La Montanara, 1927 komponiert von Toni Ortelli für den Bergsteigerchor des Trentiner Alpenvereins, der Sezione Operaia Società Alpinisti Tridentini. Während der Bergführer all seine Ehrfurcht und Leidenschaft für die Brenta-Dolomiten in seine Stimme legte, konnte man als Zuhörer die senkrechten Wände und steilen Felstürme vor dem inneren Auge wahrufen und die eigenen Erlebnisse auf den Eisenleitern und den schmalen Felsbändern vorbeiziehen lassen. Seine voller Zärtlichkeit vorgetragene Hymne war gleichzeitig eine Hommage an Bruno Detassis, der das benachbarte Rifugio Brentei als legendärer Trentiner Alpinist fast 60 Jahre leitete. Schon im Jahr 1935 eröffnete Detassis die „Via delle Guide“, eine 800 Meter hohe Direttissima durch die senkrechte Nordostwand des Crozzon di Brenta (3135 m), dritthöchster Gipfel der Brentagruppe. Noch heute gilt die Route als einer der großen Dolomitenklassiker.

Bruno Detassi starb 2008 im Alter von 97 Jahren in Madonna di Campiglio und Aldo Turri hat im vergangenen Jahr den Stab an seinen Kollegen Alessandro Beltrami weitergegeben, zuvor Direktor der Bergführerschule von Madonna di Campiglio. Der besondere Spirit der Brenta lebt aber weiter.

Steile Felsnadeln, hohe Wände

Das liegt auch daran, dass diesem westlichsten Teil der Dolomiten eine Sonderstellung zukommt: Geologisch besteht die Brenta aus dem charakteristischen Dolomit-Gestein, doch räumlich ist sie durch das Etschtal und das Val di Non vom Rest getrennt. Sie ist ein eigener Gebirgsstock mit elf Dreitausendern, der sich über eine Länge von etwa 40 Kilometern in Nord-Süd-Richtung erstreckt und wie ein Monolith den Nordwesten des Trentino dominiert. Steile Felsnadeln- und -türme, hohen Wände und schroffe Scharten prägen das Bild der Brenta, die besonders für ihre historischen Klettersteige berühmt ist – allem voran die Via delle Bocchette, die seit den 1930er-Jahren die natürlichen Felsbänder mit Leitern und Drahtseilen verbindet und damit eine spektakuläre Durchquerung des Hauptkammes ermöglicht. Wer die viertägige Tour (Auf- und Abstieg eingeschlossen) einmal gemacht hat, kommt aus dem Schwärmen nicht mehr heraus. Der von Fans liebevoll als „Klettersteig-Papst“ titulierte Alpinist und Autor Eugen Hüsler bezeichnet sie schlichtweg als „Traumpfad schlechthin in den Alpen – ohne Gegenstück“.

Madonna di Campiglio – Liebling der Kaiserin

Wie kann man sich diesem außergewöhnlichen Hochgebirge am besten nähern? Idealer Ausgangspunkt für Touren in die Brenta ist Madonna di Campiglio, auf 1550 Metern Höhe gelegen. Der Ort hat eine lange touristische Tradition. Händler, Pilger und Boten machten dort Station. Bereits im Jahr 1188 wurde in Madonna di Campiglio ein Hospiz gegründet, das bis Ende des 16. Jahrhunderts Bestand hatte. Denn damals führte durch das heutige Val Rendena ein wichtiger Übergang zwischen dem Fürstbistum Trient und der Lombardei.

Ab Mitte des 19. Jahrhunderts erlebte Madonna di Campiglio eine veritable touristische Blüte. 1875 entstand mit dem Grand Hotel des Alpes das erste große, repräsentative Hotel des Ortes. Vor allem der Hochadel aus Österreich entdeckte die Alpen als Rückzugsort und Jungbrunnen. So residierten Kaiserin Elisabeth „Sisi“ und Kaiser Franz Joseph I. zwischen 1889 und 1991 mehrmals in Madonna di Campiglio, was dem Ort zum Durchbruch zur mondänen Destination verhalf. Besonders Sisi schätzte die Möglichkeit zu ausgedehnten Wanderungen in relativer Abgeschiedenheit. Noch heute erinnern die 650 Einwohner von Madonna di Campiglio jedes Jahr mit der Feier des sogenannten Habsburger-Faschings an die Aufenthalte des Kaiserpaares.

Almen und Hütten inmitten der Brenta-Gipfel

In den 1950-er und 60er-Jahren entwickelte sich der Bergort zu einer der führenden Ski-Destinationen Italiens. Madonna di Campiglio ist aber längst auch ein lohnendes Ziel für Wanderer, Kletterer und Biker. Dafür sorgt nicht zuletzt die erstklassige Hütteninfrastruktur. Einige der schönsten Almen und Rifugi der Brenta lassen sich – auch mit Hilfe von Seilbahnen – in Tageswanderungen erreichen. Schutzhütten wie das Rifugio Graffer al Grostè (2261 m), das Rifugio Tuckett e Sella (2272 m), das Rifugio Brentei (2181 m), das Rifugio Alimonta (2580 m) und das Rifugio XII Apostoli (2489 m) garantieren ein spektakuläres Brenta-Erlebnis mit Blicken auf mindestens einen der drei höchsten Gipfel Cima Tosa (3173 m), Crozzon di Brenta (3151 m) und Cima Brenta (3135 m).

Einmal rund um die Brenta

Wer statt Adrenalinkicks auf den berühmten Klettersteigen lieber Bergeinsamkeit sucht, der kann sich auf den Dolomiti di Brenta-Trek begeben. Das perfekte Urlaubsgefühl wird sich bereits in Tuenno im Val di Non einstellen, einem ruhigen Ort inmitten von Apfelplantagen. Das eingeschnittene Val di Tovel führt von dort hinauf zum Lago di Tovel (1178 m), einem kristallklaren Bergsee (früher färbte eine Alge den See in warmen Sommern rot, aber das ist längst Vergangenheit), in dem sich die umliegenden Gipfel der Brenta spiegeln. Etwa eineinhalb Wanderstunden entfernt liegt die Malga Tuena, die ein paar Betten zur Übernachtung anbietet und die sich gut als Startpunkt des Brenta-Treks eignet. In sieben Tagen umrundet man den Gebirgsstock, von Hütte zu Hütte, von Malga zu Bivacco. Klettersteige bleiben bis auf eine Ausnahme (eine Umgehung ist möglich) außen vor; stattdessen wandert man oft völlig allein in mittlerer Höhe und inmitten einer prächtigen Bergnatur: Wilde, dichte Wälder wechseln sich mit steilen, üppig blühenden Grasflanken und den von Almen geprägten weiten Wiesenteppichen ab. Es ist ein Weg in die unbekanntere Brenta, und will man in ranken, dann gehört er sicherlich zu den schönsten Wanderstrecken der Ostalpen.

6.099 Zeichen

Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza, Val di Sole

Wandern zwischen den Welten

Trento, Juli 2026: Im Trentino werden Wanderwege zu berührenden Reisen durch sagenumwobene Täler, klingende Wälder, raue Steinlandschaften und wilde Wasserläufe.

Val di Fassa: Sentiero delle Leggende

Der Weg beginnt im Wald, und es ist fast gespenstisch still. Bäume, Moos und Farne scheinen alle Geräusche aufzusaugen. Ab und an zwitschert ein Vogel, ansonsten hört man nur die eigenen Schritte und den Atem. Dann öffnet sich eine Lichtung – und vor einem ragen die bleichen Wände des Rosengarten in den Himmel.

Auf einer Schautafel steht ein Wort in einer fremden Sprache, dessen Klang bereits seine Bedeutung erahnen lässt: **Enrosadira**. So nennt die ladinische Bevölkerung jenes warme Orange-Rot, in das sich die Dolomiten bei Sonnenauf- und -untergang färben. Ein paar Zeilen weiter taucht der Name König Laurin auf, der Zwergenkönig eines unterirdischen Reichs, dessen Herrscher im Rosengarten lebt und dessen Welt eng mit den Bergen verbunden ist. Er trägt, so die Legende, eine Tarnkappe, die in unsichtbar macht und mit der er sich zwischen seiner Welt und der Oberfläche bewegen kann.

Wie die Geschichte weitergeht und warum das Rosengarten-Massiv nur bei der Morgen- und Abenddämmerung leuchtet, erzählen die Tafeln des **Sentiero delle Leggende** im Val di Fassa. Der Weg ist je nach Startpunkt drei bis sechs Kilometer lang und in ein bis zweieinhalb Stunden zu gehen. Er ist ein fast literarischer Zugang zu einer Landschaft, in der Erzählungen und Geografie eng miteinander verwoben sind.

Paneveggio: Vom Klang des Holzes

Wer in den Dolomiten des Trentino unterwegs ist, begegnet einer Landschaft, die vor vielen Millionen Jahren in der Triaszeit aus tropischen Riffen und Lagunen entstanden ist. Zwischen den Gebirgsgruppen liegt der Karersee (Lago di Carezza), ein Bergsee auf 1520 Metern Höhe, der am Übergang zwischen Val di Fassa und Val di Fiemme liegt. Auch um ihn ranken sich Sagen.

Eine davon erzählt von einem Zauberer, der sich in eine Nixe verliebte und versuchte, sie mit einem Regenbogen über dem See zu erreichen. Der Versuch misslang, der Zauber brach und die Farben des Regenbogens sollen dem See sein besonderes Leuchten gegeben haben.

Der Karersee eignet sich als Ausgangspunkt für eine mehrtägige Wanderung, die über das Lavazèjoch (Passo Lavazè) nach Predazzo und weiter in den Naturpark Paneveggio – Pale di San Martino führt. Hier wird der Wald zum Klangraum. Im Gebiet von Paneveggio gedeihen Fichten unter Bedingungen, die ein langsames, gleichmäßiges Wachstum begünstigen. Dadurch entsteht Holz mit besonders feiner Jahresringstruktur – ein Material, das im Instrumentenbau geschätzt wird. Förster wählen einzelne geeignete Bäume aus, die nach der Fällung über Jahre gelagert und getrocknet werden, bevor das Holz an spezialisierte Werkstätten weitergegeben wird.

Pala: Mondlandschaft aus Stein

Zwischen dem klingenden Holz des Paneveggio und den senkrechten Wänden der Pale di San Martino liegen kaum zehn Kilometer Luftlinie – und doch Welten. Das Hochplateau der Pale di San Martino erhebt sich oberhalb von San Martino di Castrozza und erstreckt sich über mehr als 50 Quadratkilometer. Es gleicht in weiten Teilen einer Mondlandschaft. Aus dieser Karstfläche aus Dolomitgestein auf über 2500 Metern ragen imposante Felstürme empor, die das Plateau rahmen: der Cimon della Pala (3184 m), ein ikonischer Gipfel, der von seiner pyramidenförmigen Struktur her dem Matterhorn gleicht; der Sass Maor (2814 m) mit seinen berühmten Kletterwänden, die Cima della Madonna (2752 m) und die Cima Fradusta (2939 m) mit ihren ehemaligen Gletscherflächen.

Das Gebiet kann auf verschiedenen Varianten des Palaronda-Treks durchquert werden. Die „Soft-Variante“ führt in mehreren Etappen von Hütte zu Hütte über das Plateau. Anspruchsvollere Routen integrieren alpine Passagen und Klettersteige. Mit Seilbahnunterstützung lassen sich zudem Rundtouren über das Hochplateau verkürzen und in Etappen gehen.

Val di Sole: Im Reich des Wassers

Westlich der Dolomiten öffnet sich auf der anderen Seite der Etsch das Val di Sole – ein Tal, das nicht mehr von Dolomitengestein geprägt ist, sondern von den kristallinen Zentralalpen. Wasser ist das bestimmende Element, Flüsse, Moränen und Gletscherlandschaften prägen das Landschaftsbild.

Im Val di Rabbi, einem Seitental, lässt sich der Wasserreichtum auf einer einfachen Wanderung zur **Cascata Ragaiolo** erleben – Himalaya-Gefühl inklusive. Die Tour beginnt in Rabbi Fonti (1250 m). Schon nach wenigen Minuten umhüllt einen das ständige Rauschen des Wildbachs Rabbies. Es duftet nach dem Harz der Fichten, die angenehmen Schatten spenden. Hinter einem Sägewerk wird der Weg schmaler und steiler. Ab und an gibt der Weg Blicke auf die Schlucht des Rio Ragaiolo frei, dessen Wasser mit unbändiger Kraft talwärts schießt.

Dann taucht plötzlich eine Hängebrücke auf, die an das Himalaya erinnert. Die schlanke, stählerne Brücke schwingt sich in einer Länge von gut hundert Metern kühn über die Schlucht. Über einen Felsvorsprung stürzt das Wasser des Ragaiolo rund 60 Meter tief in eine Gumpen, die zu brodeln scheint. Im Fallen nimmt das Wasser Sauerstoff auf, wird schneeweiß und gleicht der Gischt sich brechender Wellen. Es ist ein schaurig-schönes Schauspiel, die Luft ist angefüllt von winzigen Wassertropfen, die die Haut mit einem kühlen Film benetzen.

Der Wanderweg führt auf der anderen Seite der Schlucht weiter zur Malga Fratte Bassa. Von hier blickt man auf die raue Bergwelt des Ortler-Massivs. Die auf der Alm frisch zubereitete Polenta mit Pilzen und dem selbstgemachten Casolét-Käse, einer Spezialität aus dem Val di Sole, schmeckt nach der aufregenden Tour köstlich.

5.717 Zeichen