

Kulturlandschaft heißt im Vinschgau, dass man den Berg Stufe für Stufe hinaufsteigt.

durch zum Ausgleich ihrer Interessensgegensätze gezwungen sind. Im ganzen Tal gab es keine Gemeindegrenzen, in der die Regeln und Bewässerungs-Turnusse nicht über mehrere Kapitel festgelegt waren. Noch heute wird die Wassermenge, die einem Bauern zusteht, auch bei Dauerregen in Anspruch genommen. Denn es können Tage oder gar Wochen vergehen, bis seine Felder wieder an der Reihe sind. Man nimmt also nicht, was man im Moment braucht, sondern das, worauf man ein verbrieftes Recht hat. Der Kampf um das Wasser hat die Menschen im Vinschgau nachhaltig geprägt. Kein Wunder, dass sie dem Außenstehenden gerne als kantig, wenig kompromissbereit oder gar streitsüchtig erscheinen.

Die meisten Waale, die noch genutzt werden, liegen auf der nördlichen Talseite. Dort würde wegen der intensiven Sonneneinstrahlung ohne Bewässerung kaum etwas wachsen, außer vielleicht Steppen-

gras. Bis zu zwölf Kilometer sind manche dieser Kanäle lang, etliche sind technische Meisterleistungen. Um das Wasser über möglichst große Flächen verteilen zu können, durfte das Gefälle vielerorts nicht steiler als ein Prozent sein – und das ohne Hilfsmittel der modernen Vermessungstechnik. Allerdings gibt es auch schnell dahinfließende Kunstbäche, etwa den Bergwaal, der auf acht Kilometern achthundert Meter an Höhe verliert. Weil er durch den hohen Wasserdruck anfälliger für Störungen ist, wird er noch heute regelmäßig von einem Waaler kontrolliert.

Die so einsame wie technisch anspruchsvolle Wanderung beginnt an den weltfernen Lichtenberger Höfen und endet in Glurns, der kleinsten Stadt Italiens – auch sie eine Sehenswürdigkeit. Die zehn Meter hohe Stadtmauer ist komplett erhalten, der Bus zwingt sich durch enge Stadttore, dazwischen entfaltet sich die architektonische Schwerkraft des Mittel-



Was aussieht wie königliche Wasserspiele, sind bei den Obstbauern im Vinschgau notwendige Maßnahmen, um zu überleben.

alters. Der schachbrettartig angelegte Ortskern stammt aus dem vierzehnten Jahrhundert und ist das Produkt eines politischen Schachzugs: Die Tiroler Grafen wollten die Macht des Churer Bischofs brechen, der im oberen Vinschgau zwei Schlösser hatte und im nahen Müstair einen lukrativen Jahrmärkte veranstaltete. Um ihm die Geschäfte zu verderben, brauchte man einen eigenen Ort, der die Voraussetzungen für das Marktrecht erfüllte. So standen um das Jahr 1300 plötzlich zwei von einer Stadtmauer geschützte Häuserreihen mit Laubengängen in der Wiese. Um die noch fehlenden Bewohner anzulocken, warb man mit einer zehnjährigen Steuerbefreiung und kostenlosem Bauland. Bald schon fanden sich internationale Handelshäuser, die in dem Niemandsland eine Filiale eröffneten. Was sie überzeugte waren, waren das regionale Salzhandelsmonopol, die eigene Gerichtsbarkeit und das sogenannte Niederlagsrecht:

Händler, die mit ihren Waren über den Reschenpass auf die Alpenseite kamen, mussten diese hier zwei Tage lang zum Verkauf anbieten – wovon nicht nur das Gastgewerbe profitierte, sondern auch der lokale Handel und Handwerker wie Sattler und Hufschmiede.

Der unaufhaltsame Rückgang der traditionellen Waalbewirtschaftung liegt keineswegs daran, dass weniger Wasser verbraucht wird. Das Gegenteil ist der Fall. Denn mehr als jedes andere italienische Alpenland hat sich der Vinschgau einer intensiven Landwirtschaft verschrieben, vor allem dem Obstanbau. Dreihundertfünfzigtausend Tonnen Äpfel werden hier jedes Jahr geerntet, größtenteils „Golden Delicious“. Nicht weniger als zehn Prozent aller Äpfel der Europäischen Union stammen aus Südtirol, ein Drittel davon aus dem Vinschgau. Das liegt auch an der Qualität, die durch eine Höhenlage von bis zu tausend Metern garantiert wird. Die

extremen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht lassen den Apfel langsamer wachsen, das macht ihn widerstandsfähiger, schmackhafter und durch seine rote Farbe auch für das Auge attraktiver. Von Vorteil ist paradoxerweise auch die extreme Trockenheit. Sie verringert den Schädlingsbefall, sodass man mit einem Bruchteil der erlaubten Spritzmittel auskommt. Selbst vor der unerbittlichen Logik der Globalisierung sind die tausendsebenhundert Familienbetriebe geschützt. Auf dem freien Markt ohne Chance, haben sie sich zu insgesamt sieben Kooperativen zusammengeschlossen, in denen auch Besitzer größerer Anbauflächen nur eine Stimme haben. Eine Machtkonzentration ist damit ausgeschlossen.

Gianni Bodini, der auch Wandergruppen durchs Tal führt, kann allerdings keine Apfelpflanzungen mehr sehen. Die Monokulturen würden als Allheilmittel betrachtet, weil man im Unterschied zur konven-

tionellen Landwirtschaft pro Hektar sechs- bis siebenmal so viel verdient, sagt er. Die einseitige Konzentration auf diesen Erwerbszweig mache für Absatzkrisen und unvorhersehbare Ungeziefer-Epidemien anfällig. Dennoch führten sich die Obstproduzenten auf, als ob sich „mit dem Golden Delicious die Welt regieren“ ließe.

Auch ein anderes Problem liegt auf der Hand: Die Pestizide machen an der Grundstücksgrenze keinen Halt. Wer in der Nachbarschaft Futtermittel produzieren will, wird unfreiwilliger Teilnehmer einer Wind-Lotterie. Gleiches gilt für die immer zahlreicher werdenden Bio-Äpfelbauern, die auf Gedeih und Verderb davon abhängig sind, dass ihre Nachbarn mit den Giften so sparsam umgehen, wie das nach außen behauptet wird. Inzwischen ist aber auch die Bevölkerung empfindsam geworden. In der Gemeinde Mals gab es vor wenigen Wochen eine kleine Sensation: In einer Volksabstimmung votierte die klare Mehrheit für das Verbot von chemisch-synthetischen Pestiziden auf dem Gemeindegebiet. Das Hauptproblem aber bleibt der ständig wachsende Wasserverbrauch. Solange die Gletscher im Sommer genug Schmelzwasser ins Tal schicken, besteht kein Grund zur Sorge. Steigen die globalen Temperaturen jedoch weiter, wird es vielleicht schon bald keine natürlichen Wasserspeicher im Hochgebirge mehr geben. Die Folge wäre ein fataler Mangel an Oberflächenwasser, der zu einem Raubbau an den letzten natürlichen Wasseradern führen würde. Oder zu einer Kostenexplosion durch die Verwendung von Grundwasser. Die Gefahr ist erkannt. Und manche Obstzüchter experimentieren bereits mit der punktuellen Bewässerung direkt am Stamm.

Zu befürchten ist auch, dass der Flächenfraß dem Fremdenverkehr schaden könnte. Angekommen ist die Apfelwalze mittlerweile selbst in der Bilderbuchlandschaft der Malser Haide, die früher als natürliche Obergrenze für den Obstanbau angesehen wurde. Im Zuge der allgemeinen Klimaerwärmung meint man diese Grenze immer weiter hinausschieben zu können. So ist aus dem einst grünen Talgrund ein flächendeckendes Agrar-Industriegebiet geworden, in dem verstümmelte Apfelbäume neben futuristisch wirkenden Wassersprekklern in Reih und Glied stehen. An solchen Feldern entlangzuwandern hat mit einem Naturerlebnis nichts mehr zu tun, schon gar nicht, wenn die Kunststoffnetze gegen Hagelschlag gespannt sind oder zu beobachten ist, wie Bauern in weißen Schutzanzügen dabei sind, Pflanzenschutzmittel zu spritzen.

Costa neoCollection

DAS GRÖSSTE GESCHENK, DAS SIE SICH MACHEN KÖNNEN: ZEIT.



Wenn Sie Ihre Augen schließen und sich den idealen Urlaub vorstellen, was sehen Sie dann? Mehr Zeit, mehr Flexibilität, mehr Individualität, mehr Genuss? Dann haben wir das perfekte Reiseerlebnis für Sie: eine Kreuzfahrt mit der Costa neoCollection.

Schalten Sie einen Gang zurück, und wählen Sie eine Reise, die sich ganz Ihrem eigenen Tempo anpasst. Mit Destinationen, die Ihre Reiselust wecken, und längeren Stopps an Orten abseits der üblichen Routen. Das ist die Welt der neuen Costa neoCollection.

EIN NEUES ERLEBNIS: SLOW CRUISE

Entspannen Sie im Rhythmus einer Slow Cruise. Mit langen Stopps und Übernachtungen in den Häfen, damit Sie jeden Ort ohne Eile erleben. So können Sie den Sonnenuntergang und das pulsierende Nachtleben vor Ort genießen.



AUSFLÜGE BEWUSST ERLEBEN

Viele Ausflüge und Erlebnisse an Land organisieren wir bewusst für kleinere Gruppen, damit Sie die Gegend, ihre Kultur und Natur in ihrer ganzen Schönheit genießen können. Ein Concierge an Bord stellt die Landausflüge vor und gibt wertvolle Tipps. Er organisiert für Sie private Services an Land und an Bord.



Sanddünen Dubai

NOCH NIE BESUCHTE ZIELE

Die Routen führen Sie zu kleinen, ausgewählten Häfen, die von größeren Schiffen nicht angefahren werden. Hier entdecken Sie echte Perlen der Architektur, Natur und Gastronomie und erkunden zum Beispiel auch zahlreiche Orte, die zum Weltkulturerbe der UNESCO gehören.

GRUSS AUS DER KÜCHE

Allein die leichten und vielseitigen kulinarischen Angebote sind ein entspannendes Erlebnis: Gourmetmenüs mit regionalen Rezepten, die in Zusammenarbeit mit der Università delle Scienze Gastronomiche in Pollenzo gestaltet wurden. Dazu ausgewählte Weine und gläserne Degustationen. Alles zu flexiblen Essenszeiten, die wir an Ihre Wünsche anpassen.

Wo auch immer Ihr Reiseziel liegt – Sie haben alle Zeit, die Sie brauchen, um es mit den Schiffen der Costa neoCollection ausgiebig zu erkunden und zu genießen.



Costa neoRiviera

DIE EMIRATE ZUM GENIESSEN

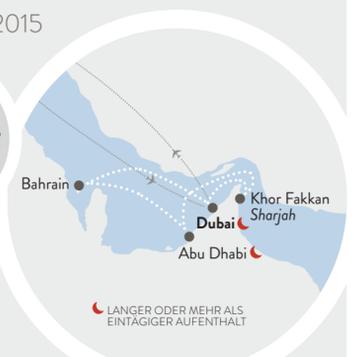
mit der Costa neoRiviera

Dubai, Vereinigte Arabische Emirate, Bahrain und Khor Fakkan

7 Tage • Dezember 2014 bis Februar 2015

FlexPreis**
inklusive
Langstrecken-
flügen ab

€ 799 p.P.
zzgl. Serviceentgelt*



LANGER ODER MEHR ALS EINTÄGIGER AUFENTHALT

ABFAHRTEN

2014	2015
7 14 21 28	4 11 18 25
Dezember	Januar
	1
	Februar

* Serviceentgelt: Zusätzlich fällt am Ende der Kreuzfahrt eine Servicegebühr i.H.v. max. € 8,50 p.P./ohne Servicebeistand an Bord verbrachter Nacht an.
** FlexPreis bei 2er-Belegung (Innenkabine). Inklusive Langstreckenflügen (Hin- und Rückflug) ab/bis Frankfurt (FRA), Hamburg (HAM), Düsseldorf (DUS) oder München (MUC) nach/ab Dubai (DXB). Flugreise inkl. „Zug zum Flug“-Ticket. Limitiertes Kontingent. Nicht gültig für Oberbetten. Es gelten die FlexPreis-Konditionen laut Costa Katalog 2015/2016. Weitere Informationen im Costa Katalog 2015/2016. Costa Kreuzfahrten, Niederlassung der Costa Crociere S.p.A. (Genova), Am Sandtorkai 39, 20457 Hamburg.

WEITERE INFORMATIONEN UND BUCHUNG:

Im Reisebüro, telefonisch unter 040 / 570 12 13 14
(Mo–So rund um die Uhr) oder auf www.costakreuzfahrten.de

Costa