



# Südtirols Einzigartigkeiten, Raritäten und Kuriositäten

Geprägt von drei Kulturen, Verbindung zwischen Nord und Süd, alpin und mediterran – das Südtirol ist ein ganz besonderes Land. Das widerspiegelt sich in seinen Produkten und Gerichten, in seinen Traditionen und sogar in seiner Flora und Fauna.

**Bern, im Januar 2021.** Die geografische Lage Südtirols hat seit jeher seine Geschichte, Landschaft, Menschen und sogar Tiere beeinflusst. Die Hauptachse Nord-Süd am Brenner war im Laufe der Jahrtausende für viele Völker eine wichtige Durchzugsstrasse – Räter, Goten, Römer, Bajuwaren, Österreicher und Italiener haben die Gegend und die Kultur der Menschen geprägt. Durch die spezielle Landschaft mit Höfen in extremen Lagen und abgeschiedenen Tälern haben sich im Südtirol eigene Traditionen entwickelt, die bis heute weiterleben. Ebenso gibt es zahlreiche Produkte und Gerichte, welche ihren Ursprung in der Urtümlichkeit der Südtiroler Bergbauern haben, welche jahrhundertlang autark auch die langen und harten Winter überlebt haben. So sind ortsbezogene Raritäten und Köstlichkeiten aber auch Traditionen entstanden.

**Produkte die es nur im Südtirol gibt:** viele Erzeugnisse aus Italiens nördlichster Provinz sind echte Raritäten, die oft noch aus Grossmutterns Zeiten stammen und nur in geringen Mengen produziert werden. Diesen Nischenprodukten und deren Erhaltung widmet sich Slow Food und die «Arche des Geschmacks» – einige wurden als «Presidio» anerkannt. So zum Beispiel der Ahrntaler Graukäse, den man für seinen intensiven Geruch und Geschmack entweder liebt oder hasst. Hergestellt aus abgerahmter Milch, mit max. 4% Fett, isst man den magersten Käse überhaupt mit roten Zwiebeln, angemacht mit Olivenöl und Weinessig. Eine besonders aromatische Rarität ist die Vinschger Marille, welche zur «Arca Slow Food» zählt. Die kleine, orange bis orangefarbene Aprikose ist sehr gefragt und nur im Juli und August verfügbar – abhängig von den Frostnächten im Frühling. Ebenfalls klein und sehr süß ist die Barbianer Zwetschke, welche sich vorzüglich eignet für Marmeladen und Nachspeisen. Früher leistete sich fast jeder Bauernhof am Ritten und in Verdings einen Birnenbaum, dessen getrocknete Früchte als Zuckerersatz dienen. Mit der Rittner Kloatze werden heute köstliche Käse und erlesene Gerichte zubereitet. Dem Verdingser Birmehl wurde gar ein eigener Themenweg gewidmet. Wie Zucker war auch Kaffee teuer, und ein wahres Luxusgut. Als Ersatz wurde im kleinen Dorf Altrei (im Dialekt Voltrui) aus den gerösteten Samen einer ganz speziellen Lupinenart ein Kaffee gemacht, der keiner ist: der Voltrui Kaffee.

**Gefühl für das Gericht und die Ursprünglichkeit der Zutaten** – Südtirols Rezepte können heute zwar in Büchern oder im Internet gefunden werden. Nichts ersetzt aber die authentischen Rahmenbedingungen, denn es ist erwiesen, dass Wasserqualität, Luftfeuchtigkeit und sogar die Höhe das Gelingen eines Rezeptes beeinflussen. Wenn es Vinschger

Schneamilch gab, war immer ein grosses Fest, denn die Zutaten dafür waren selten und teuer. Eine besondere Geschicklichkeit erfordern die Sarner Striezel: Das in Öl oder noch besser Schmalz ausgebackene Hefengebäck sieht aus wie ein Pantoffel gefüllt mit Speck. Aus der ladinischen Kultur stammen die Tultres oder Tirtlan aus dem Pustertal. Diese gefüllten und ausgebackenen Teigfladen passen hervorragend zur nahrhaften Gerstensuppe. Kein Weihnachten ohne Zelten! Während die reichen Bürger sich für das festliche Früchtebrot teure Zutaten leisten konnten, nahmen die Bauern das eigene Dörrobst her. Als veritabler Bauernschmarrn könnte man den Schwarzplentener Riebl bezeichnen. Diese süsse Speise aus Buchweizenmehl und Apfelstücken oder was der Hof sonst hergab, war stets eine willkommene Abwechslung auf dem Tisch. Süss oder auch salzig werden die Canci Checì aus dem unteren Gadertal zubereitet – aus Kartoffeln mit einer Mohnfüllung für die süsse oder Spinat für die salzige Variante.

**Einzigartige Flora und Fauna** – Südtirols Geschichte und geografische Lage hat nicht nur die Menschen, sondern auch Pflanzen und Tiere beeinflusst. Einige Tierarten sind leider inzwischen ausgestorben, andere in letzter Sekunde vor dem Aussterben gerettet. Wie zum Beispiel die Pustertaler Sprinzen. Diese autochthone Rinderrasse gibt nur wenig Milch. Mittlerweile hat man die Vorteile für die Rassenvielfalt erkannt und es gibt wieder an die 700 Stück Vieh, vornehmlich in ihrem Ursprungsgebiet, dem Pustertal. Wenig Milch gibt auch das Grauvieh. Dafür ist es genügsam, bestens geeignet für steile Berghänge und gibt ein schmackhaftes Fleisch. Auch das Villnösser Brillenschaf wäre um ein Haar wegen der arischen Ansinnen der Nazis ausgerottet worden. Es wurde gerettet und ist heute als «Presidio Slow Food» ausgezeichnet. Ebenfalls eine autochthone Rasse ist die Passeirer Gebirgsziege. Sozusagen eingebürgert wurden auf Seiten der Pflanzen das Meraner Rösl und die Meraner Rose, welche ursprünglich aus China stammen. Auch Orchideen gibt es längst nicht nur in exotischen Ländern: Die einheimischen Südtiroler Arten kennen die wenigsten, sie sind äusserst gefährdet. Sogar mit fleischfressenden Pflanzen kann das Südtirol aufwarten – kleiner und harmloser als jene in Horrorfilmen sind der unscheinbare Sonntau und der Dunkle Wasserschlauch.

**Traditionen im Jahreslauf** – Südtirols Bräuche sind stark vom Lauf der Natur aber auch von Sagen, Legenden und Aberglauben beeinflusst. In ungeraden Jahren zieht jeweils am Faschingsdienstag der Egetmann-Umzug durch das Weindorf Tramin – eine der ältesten Traditionen des Alpenraums. Schnappviecher und wilde Männer sollen den Winter und die bösen Geister vertreiben. Juebia Grassa ist ebenfalls ein Fasnachtsbrauch. In Gröden vertauschen am schmutzigen Donnerstag Jugendliche und Kinder den Topf traditioneller Gerstensuppe mit Selchkarree mit einem Topf, in dem ein alter Schuh im Wasser schwimmt. Beim Scheibenschlagen wird im oberen Vinschgau der Fruchtbarkeit und Hoffnung auf ein ertragreiches Frühjahr mit einer feurigen Tradition gehuldigt: glühende Birkenscheiben werden weit in die Landschaft geschleudert, Höhepunkt dieses heidnischen Brauches ist das Abbrennen eines grossen Strohkreuzes. In der Walpurgis-Nacht werden mystische Orte im Südtirol zum Mittelpunkt von Hexenfeiern. Am dritten Sonntag nach Pfingsten wird der höchste Tiroler Feiertag mit Bergfeuern im ganzen Land gefeiert. Herz-Jesu geht zurück auf das Jahr 1796, als Tirol dem göttlichen Herzen anvertraut und Napoleons Truppen zurückgeschlagen wurden. Die Transhumanz gehört zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Dieser eindrückliche Schafübertrieb stammt vom Weiderecht der Schnalser und Vinschgauer Schafbauern im benachbarten Ötztal. Im Herbst, wenn die Schafe zurück sind, wird das ganze Südtirol von der gleichen Tradition beherrscht – es ist Törggelen-Zeit! In Pfunders ersetzt das Krapfenbetteln Halloween. Das Klöckeln ist ein alter Adventsbrauch, der sich im Sarntal in einer besonders urtümlichen Form gehalten hat, aber auch in Wahlen Toblach und in Schalder begangen wird.

## ÜBER SÜDTIROL

Südtirol ist ein Land voller Kontraste. Die nördlichste Provinz Italiens vereint alpine Bodenständigkeit mit mediterraner Lebensart und 300 Sonnentagen im Jahr, Liebe zur Natur mit kultureller Vielfalt, gelebte Traditionen mit Mut zur Innovation. Herzhafte Knödel stehen neben raffinierten Pastagerichten auf der Karte, zum Frühstück gibt's jeden Tag eine andere Pistenabfahrt und am Abend den Aperitif unter Palmen. Die Bestellung erfolgt auf Deutsch, während die Tischnachbarn klangvoll italienisch sprechen. Das Lebensgefühl spiegelt die kontrastreiche Landschaft wider: Sanfte Kulturlandschaften mit Weinreben oder Apfelgärten stehen Wäldern aus Latschenkiefern oder schroffen Felsen gegenüber und das spektakulärste Naturschauspiel präsentiert sich auf der schönsten Freilichtbühne der Alpen, dem Unesco-Welterbe Dolomiten.

## WEITERFÜHRENDE LINKS



**Facebook:** [www.facebook.com/altoadige.suedtirol](https://www.facebook.com/altoadige.suedtirol) #Suedtirol #alleswaswirlieben



**Instagram:** [www.instagram.com/visitsouthtyrol](https://www.instagram.com/visitsouthtyrol) @visitsouthtyrol #Suedtirol  
#alleswaswirlieben



**Twitter:** [twitter.com/suedtirol\\_info](https://twitter.com/suedtirol_info) #Suedtirol #alleswaswirlieben



©IDM Südtirol/Frieder Blickle ([Bilder in High Resolution](#))

## PRESSEKONTAKT

IDM Südtirol - Alto Adige

Norman Libardoni

PR Schweiz

Südtiroler Strasse 60/Via Alto Adige, 60

I-39100 Bozen / Bolzano

T +39 0471 094 103

[norman.libardoni@idm-suedtirol.com](mailto:norman.libardoni@idm-suedtirol.com)

[suedtirol.info/de](https://suedtirol.info/de)

**PR AGENTUR SCHWEIZ**

**Gretz Communications AG**

Gere Gretz und Ursula Krebs  
Zähringerstrasse 16, 3012 Bern

T +41 31 300 30 70

[info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)