Grande Traversata delle Alpi

Auf Maultierpfaden zum Meer

Authentische Alpenwelt mit Suchtpotenzial: Die Grande Traversata delle Alpi (GTA) führt abseits vom Touristenrummel durch die „vergessenen" Täler des Piemont. Wer auf diesem Weitwanderweg einmal ein Stück zurückgelegt hat, kommt garantiert wieder.

Text und Fotos: Iris Kürschner

Es ist ein völlig irreales Gefühl, am Meer zu stehen, mit der Vorstellung, zu Fuß gerade 1000 Kilometer und 65.000 Höhenmeter am Stück zurückgelegt zu haben. Darauf braucht es erst mal einen Schnaps. Und Dieter rennt mit allem, was er am Leib trägt, ins Wasser. Aber auch danach können wir es nicht fassen, weil es so anstrengend klingt, obwohl es doch eigentlich leicht war. So viele Kilometer, so viele Geschichten haben wir erlebt, die ein ganzes „Panorama"-Heft füllen würden. Schade, dass wir uns auf ein paar Ausschnitte beschränken müssen, so wie eben auch Normalwanderer. Die picken sich eine vielleicht zweiwöchige Etappe heraus und werden den Weg mit ziemlicher Sicherheit im nächsten Jahr fortsetzen. Denn die GTA, die Grande Traversata delle Alpi, macht süchtig. Weil Landschaft, Küche und Gastfreundschaft, weil die Vielfalt einen unschlagbaren Cocktail mixten. Der beginnt am nördlichsten Punkt des Piemonts und zieht sich durch den gesamten italienischen Westalpenbogen bis an die ligurische Küste. Vom ewigen Eis bis ans Meer. Der Kontrast könnte nicht größer sein. Dabei bewegt man sich durch das Piemont und nur die letzten vier Tage durch Ligurien.

Wer glaubt, die Alpen seien touristisch überentwickelt, wird auf der GTA mit einem ganz anderen Bild konfrontiert. Der Weg lässt ein Stück Alpen entdecken, das man möglicherweise schon vergessen geglaubt hat. Großartige Landschaften ganz ohne Heerscharen von Wanderern, ganz ohne touristische Ausgeburten, die Stadt in die Berge holen zu wollen mit kitschigen Folklore-Hütten, Chaletsiedlungen aus dem Katalog, Straßen und Luxus bis in die hohen Etagen. Stattdessen eine vergleichsweise einsame Landschaft, die wir deshalb vielleicht als wild bezeichnen würden, in deren Faltenwurf sich aber eine Bauernkultur erhalten hat, die immer mehr zu verschwinden droht: archaische Siedlungen, Bogenbrücken, Mühlen und Alpkäsereien, wo der Käse noch auf dem Rücken von Mulis ins Tal gebracht wird. Die regionale Vielfalt wird hautnah erlebbar, weil man – und das ist das Besondere der GTA – eben überwiegend nicht in Hütten, sondern in den Dörfern der Talschlüsse übernachtet. Da sind die hübschen Walserdörfer, wo man mit etwas Glück noch den altdeutschen Dialekt zu hören bekommt, wo einem „Schlafet wohl" gewünscht wird, wenn man zu Bett geht. Da sind die Waldenser Tempel, die sich nicht nur durch den Namen von anderen Kirchen unterscheiden. Ein gepeinigtes Volk, das sich deshalb gerne „Israel der Alpen" nennt und auf deren Spuren der „Glorreichen Rückkehr" man wandelt. Okzitanische Schmugglerdörfer, gigantische Festungsanlagen und nostalgische Thermalbäder, dazwischen liegen alte, oft kunstvoll gepflasterte Maultierpfade. Die so genannten „mulattiere" sind Säumer-, Salz- und Schmugglerrouten, Militär-

Vom Rocciamelone, dem höchsten Wallfahrtsberg Europas, liegt die Welt zu Füßen (o.). Bei Giovanni auf der Alpe Druer kann, wie auf vielen Alpen unterwegs, feiner Käse fürs Picknick eingekauft werden (l.). Olindo vom Rifugio Alpe Colma feuert für seine Gäste gerne seinen selbst gebauten Pizzaofen an (r.).

wege und königliche Jagdsteige – Wege voller Geschichte, aus denen sich die GTA zusammensetzt.

Für uns hat sie Vorbildcharakter, weil es ihr gelingt, das vorhandene Historische mit sanftem Tourismus zu erhalten, ohne auf eine neue Infrastruktur zu setzen. Die Einnahmen kommen dabei direkt den Einheimischen zugute und nicht irgendwelchen auswärtigen Investoren. Eine andere Besonderheit der GTA ist, dass sie durch einen Teil der Alpen führt, wo die Distanz zwischen den höchsten Bergen und dem Flachland extrem gering ist. Das sorgt für tolle Panoramen: hautnah an den Walliser Viertausendern und dann wieder knapp über der Poebene.

Wiege des Slow Food

Zugleich ist der Weg auch eine kulinarische Reise – ganz im Sinn der Slow-Food-Bewegung, die im Piemont Ende der 1980er Jahre ihren Anfang nahm: Genießen mit Verstand, mit regionalen, frischen Zutaten, artgerechter Tierhaltung und traditionellen Gerichten. Einen guten Einblick gewinnen wir auf der Alpe della Colma am Übergang zwischen Antrona- und Anzasca-Tal, wo wir wegen Gewitter für zwei Tage festsitzen. Im Rifugio von Olindo und Patrizia wird alles selbst gemacht, auch das Brot. Die eigenen Hühner liefern den Eiernachschub für Pasta und Co. Wir lernen, wie Gnocchi entstehen. Der besondere Pepp: ein Schuss Grappa. Die Gnocchi sind unverschämt gut und kein Vergleich zum Convenience-Food aus dem Supermarkt. Abends heizt Olindo den Pizzaofen an. Er erwartet hohen Besuch. Die Nachbarn kommen vorbei – Candida und Sergio Bionda. Die beiden sind über 70 und steigen noch immer jeden Sommer die steile Mulattiera hoch, die uns so viel Schweiß gekostet hatte. Während draußen die Gewitter donnern, kommen die beiden ins Erzählen. Sergio hat früher in Domodossola in der Fabrik gearbeitet, ist dann am Wochenende auf die Alp hochgejoggt, Lebensmittel und einen Kanister Wein auf dem Buckel, den ganzen Samstag ging er Candida und der Familie beim Heuen zur Hand, schleppte dann am Sonntag das Heu ins Tal, um montags wieder frisch und munter in der Fabrik anzutreten. Die Frauen blieben unter der Woche bei den Tieren auf der Alp. In den 1960er Jahren gab es hier keinen Wald. Heute sind die Hänge bis auf den Gratrücken zugewachsen.

Hautnah an den Walliser Viertausendern und dann wieder knapp über der Poebene

Aussterbende Dörfer

Immer wieder kommen wir durch altes Kulturland, das aufgegeben wurde. Die italienischen Westalpentäler sind eines der größten Entsiedlungsgebiete der Alpen. Nicht selten verfallen ganze Ortschaften zu Geisterdörfern. Natürlich ist es spannend, dort herumzustöbern. Und schockierend. Manches Haus wirkt, als sei es Hals über Kopf verlassen worden. Da steht noch eine Weinflasche auf dem Tisch, liegen Bücher herum. So als ob die Bewohner gerade eben noch da gewesen wären, dabei liegen Jahrzehnte dazwischen. Manchmal können wir anhand einer zurückgelassenen Zeitung erraten, wann der letzte Bewohner dort gewohnt hatte. Einmal ist das Datum abgerissen, doch die Nachricht über den neuen Papst Paul VI. verrät: Juni 1963. Adressiert war die Zeitung an einen Giovan-

ni Einaudi. Im Haus finden wir dann noch zerfledderte Briefe an ihn, die später ans Krankenhaus adressiert waren. Vom Krankenhaus ist er wohl nie mehr zurückgekehrt.

In anderen Gemeinden wiederum hat man es geschafft, das Dorfleben wieder etwas anzukurbeln. Von einst fast 1400 Einwohnern zählt Rimella im Mastallone-Tal heute gerade mal 59 Seelen, die in den verstreuten Weilern leben. Umso beachtenswerter ist da der Ruf, den sich das Albergo Fontana geschaffen hat. Die Kochkunst dort ist legendär und das Haus im Sommer eigentlich immer voll. Ein tolles Beispiel, wie man mit Kreativität und Qualität die Leute auch ans Ende der Welt locken kann.

Das Fontana ist der Dorftreffpunkt schlechthin, denn im Hotel befindet sich auch der „alimentari“ und eine Bar. Lebhafte Gesprächsrunden können sich ergeben zwischen Touristen, Bergbauern, Hausfrauen, Pensionären, Pendlern – und Schülern. Gerade ist eine Klasse aus München da, um ihren Studien über den Verlust der Landwirtschaft und sanften Tourismus ein reales Bild zu geben. Wo könnte man das besser als auf der GTA. Während das Alpgelände oberhalb von Rimella kultiviert, oder älplerdeutsch, bestoßen wird, sieht es auf der anderen Talseite schon wieder ganz anders aus: dichter Wald und verlassene Dörfer. Auf der GTA ist uns erst so richtig klar geworden, was es bedeutet, wenn die Bergbauern gehen. Traditionen und wertvolles Wissen gehen verloren, und mit der kulturellen auch die biologische Vielfalt. Denn ohne Landschaftspflege schwindet auch der Artenreichtum der Pflanzenwelt.

Lebhafte Gesprächsrunden zwischen Touristen, Bergbauern, Hausfrauen und Schülern

Einen Katzensprung weiter auf der Alpe Baranca im Nachbartal ist die Welt wieder in Ordnung. Alda und Sergio strahlen eine große Zufriedenheit aus, obwohl viele ihr Leben als hart bezeichnen würden. „Der Luxus ist uns die Natur und das Draußensein – das hält gesund“, lacht Alda. Hier wird noch von Hand gemolken. Jeden Abend und Morgen schlendert Sergio mit seinem Eimer über die Wiese zu seinen Kühen. Alda kümmert sich derweil um die Ziegen. Abends kommen die köstlichen Alpprodukte auf den Tisch. Frischer geht’s nicht. Der Wandertourismus bietet ihnen eine zusätzliche Verdienstquelle und hilft, dass die Alp erhalten bleibt. So wie auf der Alpe Maccagno im Val Vogna die GTA den Sennen die Möglichkeit gibt, den Wandersleuten ein Mittagessen anzubieten. Vielleicht wären sie gar nicht selbst auf die Idee gekommen. Aber eines Tages tauchten Menschen mit schweren Rucksäcken auf, waren hungrig und müde und sie gerade beim Essen. Seither hat es sich eingebürgert, Käse, Wurst und Pasta für einen bescheidenen Obolus anzubieten.

Es ist unglaublich romantisch, zwischen den archaischen Steinhütten am windschiefen Holztisch zu sitzen, den Blick auf dem stillen Haussee ruhen zu lassen und auf den vier kräftigen Haflingern, die manchmal auch neugierig angelaufen kommen. Der 28-jährige Germano, der die Alp schon in vierter Generation betreibt, zeigt uns stolz seinen Käsekeller. Der Toma di Maccagno, von dem sie täglich zwanzig Kilo herstellen, wird in den Läden als Spezialität gehandelt. Die meisten nehmen sich gleich noch ein großes Stück zur Wegzehrung mit. Von Tal zu Tal schmeckt der Käse anders und wir ge-

Traumsicht vom Monte Camino hoch über Oropa, auf das Städtchen Biella und weit über die Poebene (o.).
Mittagessen auf der Alpe Maccagno (l.); Giorgio von der Alpe Chiaromonte ist immer für ein Schwätzchen aufgelegt (M.).
Alle fünf Jahre findet die berühmte Wallfahrt vom Aosta-Tal über den Colle della Barma nach Oropa statt (r.).

nießen es, direkt bei den Produzenten einkaufen zu können.

Uralte Pilgerwege

Nach dem engen Faltenwurf der Walsertäler ist die Route durch das Biellese fast ein Spaziergang. Wir wandeln auf alten Pilgerwegen und übernachten in Klöstern. Das Hinterland von Biella ist voller Kirchen und Kapellen, Sacri Monti und Wallfahrtsstätten, darunter Oropa, eines der wichtigsten Heiligtümer Italiens und seit 2003 UNESCO-Weltkulturerbe. Eine gigantische Anlage, fast wie eine kleine Stadt, mit Restaurants, Läden, Arzt, Apotheke, eben allem, was Pilger so brauchen. Die Kuppel der Basilika wölbt sich achtzig Meter hoch, in ihr finden 3000 Gläubige Platz, rund eine Million jährliche Besucher verbucht die Statistik Oropas. Abends umfängt einen wunderbare Stille und der Blick verliert sich im Lichtermeer der Poebene. So als ob zu Füßen ein Tuch voller Kerzen ausgebreitet würde. Mittelpunkt der Verehrung ist die Schwarze Madonna, um die vor 700 Jahren das erste Gotteshaus der Anlage gebaut wurde. Wir sind an einem ganz besonderen Wochenende hier. In Fontainemore jenseits des Gebirgskamms wird sich am Abend eine Pilgerschar aufmachen und die ganze Nacht durchwandern, um der Schwarzen Madonna die Ehre zu erweisen. Es war ein Hirte aus Fontainemore, der die Statue der Schwarzen Madonna einst gefunden hatte, als er seine Schafe in Oropa weiden ließ. Nur alle fünf Jahre findet diese Wallfahrt statt. Das Ereignis wollen wir uns auf keinen Fall entgehen lassen.

Mit einem nostalgischen Korblift fahren wir zur Capanna Renata am Monte Camino hinauf, einem jener magischen Aussichtspunkte über der Poebene, wo man das Gefühl hat, bis zum Meer schauen zu können, wenn nicht gar bis nach Rom. Von hier oben wollen wir die Gläubigen zum Sonnenaufgang abpassen. In der Hütte gibt sich die Bergwacht ein feuchtfröhliches Stelldichein, bevor es zum nächtlichen Einsatz der Pilgerbetreuung geht. Ein Grappa nach dem anderen macht die Runde. Dementsprechend schwer ist das nächtliche Aufstehen um zwei Uhr nachts. Im Stockdunkeln noch etwas benebelt durch die Felslandschaft tappen ist nicht so einfach. Am Colle della Barma trudeln schon die ersten Pilger ein, bei vielen ist die Ausrüstung und Kondition eher dürftig, die Bergwacht hat alle Hände voll zu tun. Es gibt heißen Tee, viele sind erschöpft, legen sich hin auf den nackten Boden, andere versuchen, ein Feuer zu entzünden, um sich zu wärmen. Stundenlanges Warten, bis 3000 Menschen auf der Passhöhe angekommen sind. Erst zum Sonnenaufgang geht es weiter, ein endloser Tatzelwurm, der sich singend und Gebete murmelnd nach

Grande Traversata delle Alpi

Die GTA durchzieht in rund 65 Etappen den gesamten italienischen Westalpenbogen, von den Walliser, Grajischen und Cottischen Alpen bis zu den Seealpen und den Ligurischen Alpen. Wer die gesamte Strecke an einem Stück wandert, entwickelt eine starke Kondition, doch die Aufnahmefähigkeit nimmt mit der Zeit ab. Deshalb ist es empfehlenswert, sich Teilabschnitte mit zwei bis vier Wochen Trekking vorzunehmen. Von 26.8. bis 28.9.2011 bietet der DAV Summit Club die ersten drei Etappen der GTA mit Gepäcktransport in seinem Tourenprogramm an; Info unter www.dav-summit-club.de

Anforderungen
Die GTA ist durchgehend rot-weiß-rot markiert und technisch einfach, es gibt weder Gletscherüberquerungen noch Kletterstellen. Die Route führt durch alpines Gelände. In erster Linie ist Kondition gefragt, denn es gilt so gut wie täglich etwa 1000 Höhenmeter zu bewältigen. Die Autoren danken Cuneo und Torino Turismo für ihre Unterstützung. Sie wollen sich darum kümmern, dass sämtliche von den Autoren gemeldete, ungepflegte Wegabschnitte (im Großen und Ganzen nur wenige) in Zukunft ausgeputzt und verbessert werden.

Beste Jahreszeit
Juli bis September. Die Statistik hält in der Region Piemont den Juli als den trockensten Monat fest.

Unterkünfte
Wer unter „Hüttenkoller" leidet, braucht sich keine Sorgen zu machen. Der größte Teil der Unterkünfte sind kleine Familienhotels, mitunter Bauerngasthöfe, so genannte Agriturismo-Betriebe, hie und da Klöster, die neben „Schnarchlagern" auch über Doppelzimmer verfügen.

Karten und Literatur
IGC-Wanderkarten (Istituto Geografico Centrale) 1:50.000, Blatt 11/10/9/3/2/1/6/7/8/14.

Literatur

- Iris Kürschner & Dieter Haas: GTA Wanderführer, Rother Bergverlag, erscheint im Frühsommer.
- Werner Bätzing: GTA Teil 1, der Norden, und Teil 2, der Süden, 6. überarbeitete und aktualisierte Auflage 2011, Rotpunktverlag.
- Eberhard Neubronner: Der Weg – Vom Monte Rosa zum Mittelmeer, Berg & Tal Verlag.
- Zur Slow-Food-Bewegung: Carlo Petrini: Slow Food – Genießen mit Verstand, Rotpunktverlag.

Nützliche Webseiten
- Während ihrer Fußreise berichteten Iris Kürschner und Dieter Haas auf Facebook – mit vielen schönen Bildern und Textblöcken. Zu gegebener Zeit gibt es dort auch die Termine ihrer bis Winter 2011 geplanten Vortragstournee: www.facebook.com/gta.trek
- www.wanderweb.ch: Vorstellung der Rotpunkt-Bücher. Regelmäßige Aktualisierung zur GTA.
- www.gtaweb.de: viele Informationen und Links zur GTA

Oropa bewegt. Wir hingegen folgen weiter der stillen GTA, wandern bis ins Tal der Dora Baltea, dem Eingang ins Aostatal. Am Morgen noch die karge alpine Welt und klirrende Kälte, ein paar Stunden später empfangen uns Palmen, Weingärten, üppige Vegetation und tropische Hitze. Quincinetto liegt auf 295 Meter Seehöhe, der tiefste Punkt der GTA, abgesehen vom Ziel natürlich.

Wilde Welt

Die nächsten Tage geht es durch den unbekannten Teil des Gran Paradiso Nationalparks. Während die dem Aostatal zugehörige Nordseite touristisch sehr gut vermarktet wird, zeigt sich die dem Piemont zugehörige Südseite einsam und wild. In Talosio ist es so „tote Hose", dass der Posto Tappa, das Quartier für die Wanderer, in der schon längst leer stehenden Schule untergebracht werden musste. Die merkwürdige Bestuhlung auf der Terrasse vor dem einzigen Restaurant klärt der Abend auf, als Jung und

Militärwege und Festungen gestalten vor allem ab dem Tendapass die Route. Im Hintergrund bäumt sich die Argentera auf (o.).
Marta aus dem Stura-Tal geht mit ihren Ziegen der Verbuschung an den Kragen (l.).
Ventimiglia ist der krönende Abschluss (r.).

Alt auf zwei Stuhlreihen dicht gegenüber in trautem Plausch zusammensitzen. Doch noch Menschen da. „Buona nuit“, ein vitaler Greis gesellt sich zu uns. Ein Auge hat ihm der Krieg genommen, 1943, als hier die Deutschen alles niederbrannten. Da war er noch jung, gerade mal 13, aber er hat damit zu leben gelernt. Mit den „tedeschi“ hat er sich innerlich versöhnt. Ähnlich ging es Nuto Revelli bei seiner Recherche zu „Der verschollene Deutsche“, einem schockierenden Bericht über die so genannten Säuberungen der deutschen Wehrmacht, die nach dem Waffenstillstand Italiens mit den Alliierten 1943 das Land besetzte. Auf einen von den Partisanen gefangenen oder getöteten Nazi mussten unzählige Zivilisten dran glauben, wurden ganze Dörfer quasi ausgelöscht. Wir tragen uns in die Gästeliste ein, als 75. und 76. GTA-Wanderer in dieser Saison. Nein, viel ist auf dem Weg wahrlich nicht los. Ceresole ist der einzige Ort am Südfuß des Gran Paradiso, wo auch etwas Tourismus stattfindet. „The smiling valley“ nannten die britischen Alpenpioniere das offene Tal. Francis Fox Tuckett kam mit seinen Führern beispielsweise im Herbst 1859 hindurch. Ganz begeistert war die Gruppe von einem komfortablen Hotel im Schweizer Stil, wo Tuckett in „the king’s own bed“ schlief. Vittorio Emanuele II. geruhte im Hotel Levanna (heute nicht mehr in Betrieb) zu nächtigen, wenn er zur Jagd kam. Drei Jahre zuvor hatte er sich die Jagdrechte im Gran-Paradiso-Gebiet erkauft und damit den Grundstein für den späteren Nationalpark gelegt. Seither schmückt sich der Ort mit dem Beinamen königlich: Ceresole Reale.

Kein Geld, weil die Regierung wechseln wird, dann, weil die Regierung gewechselt hat

Wahre Werte

Wir durchstreifen die wilden Lanzo-Täler, besteigen den Rocciamelone, den höchsten Wallfahrtsberg Europas, passieren hautnah den Monviso, den König aus Stein, staunen über die Dolomiten von Cuneo … Viele Geschichten, aber für Marta muss noch Platz sein. Wir lernen sie im Stura-Tal kennen. Blutjung ist sie, und doch in ihr Heimattal zurückgekehrt, weil sie es wichtig findet, dass das Land gepflegt wird. So viele Wege und Hänge sind schon zugewachsen, jetzt geht sie dem Wildwuchs mit ihren Ziegen an den Kragen. Noch illegal, der Staat lässt ihr keine Wahl. Zum Aufbau einer EU-gerechten Käserei braucht es Geld, doch auf jeden ihrer Subventionsanträge kommt eine Ausrede. Kein Geld, weil die Regierung wechseln wird, dann, weil die Regierung gewechselt hat. Derweil bringt sie ihre Ziegen in einer leer stehenden Festung unter, verkauft ihren Käse unter der Hand und stellt weiter Anträge. Viele Bergbauern stellen die nicht einmal, weil es ihnen zu kompliziert ist. Den Berglern wird es nicht leicht gemacht. So viele Fördergelder verschwinden in der Bürokratie. Adriano, Martas Vater, der sich der Erhaltung der fast ausgestorbenen Sambucana-Schafrasse verschrieben hat, flucht gerne, auch wenn er um nichts seinen harten Outdoor-Job mit seiner früher ausgeübten Tätigkeit bei Michelin tauschen würde. „Sämtliche Tiere sind geschützt. Warum nicht die ‚Berger’, die Sennen? Die sind nämlich auch vom Aussterben bedroht.“ □

Iris Kürschner ist eine erfahrene Fotojournalistin und Weitwanderin. Von Juli bis Ende September 2010 war sie mit Dieter Haas unterwegs von der Schweizer Grenze bis ans Mittelmeer. www.iriskuerschner.com