

66

LIEBLINGSPLÄTZE
und 11 Pässe

DANIEL BADRAUN / ROLF CANAL

Willkommen im Engadin

WASSER, BERGE, ÜBERGÄNGE



GMEINER



ZWEI SEEN FÜR DIE SEELE – ODER STELE

Maloja – Salecina, Cavloc und Bitabergh


1

Von Maloja aus folgt man der Passstraße die erste Abzweigung links bis zum Parkplatz. Und dann kommt sie in unser Blickfeld, die mächtige Staumauer von Orden, geschmückt mit den farbigen Stelen des Bildhauers Arthur Honegger und erbaut, um das Bergell vor Überschwemmungen zu schützen. Es lohnt sich, den Weg über die Mauer zu nehmen. Rechts geht es steil hinunter nach Casaccia, links sanft ins Tal hinein bis zum Bildungszentrum Salecina. Auf den Stelen stellen sich dem Spaziergänger Sinnfragen. »Müssen Menschen Spuren hinterlassen?« Oder: »Verändert uns die Zeit, oder verändern uns Augenblicke?« Hat man die Staumauer überquert, führt der Weg durch einen märchenhaften Wald, der für Familien einen Abenteuerparcours mit Hängebrücken und Kletterstellen bereithält und bis zum versteckt gelegenen Lägħ da Bitabergh reicht.

Der Weg zum Lägħ da Cavloc führt an der Bergflanke entlang, zu empfehlen ist ein kleiner Umweg mit kurzem Aufstieg zur Motta Salacina auf 2.105 Metern mit herrlicher Rundschau. Im Gegensatz zum kleineren Lägħ da Bitabergh, der versteckt in einer Schonung liegt, präsentiert sich das Gelände um den Lägħ da Cavloc offen. Picknickplätze laden zur Rast ein und das Restaurant offeriert einheimische Spezialitäten.

Vom See aus kann man die Wanderung bis hinauf zur Fornohütte auf 2.574 Metern fortsetzen. Hier, im Fornogebiet, drehte Leni Riefenstahl mit Luis Trenker in der Hauptrolle den Film »Der heilige Berg«. Die Route führt gut gesichert über den Gletscher.

Auf dem Rückweg nach Maloja kommt man am Bildungszentrum Salecina vorbei. Lange Zeit galt das von Linksintellektuellen 1972 gegründete Zentrum als »verdächtig«. So sammelte der Staatsschutz im Kalten Krieg Daten über die Gäste aus der ganzen Welt. Heute ermöglicht sie auch Urlaubern mit kleinerem Geldbeutel ein paar Tage der Erholung im Engadin.

 Im Sommer wird auf der Alp hinter dem See Ziegenkäse verschiedener Reifegrade verköstigt. Bringen Sie Ihr Brot mit und genießen Sie ein Picknick am See!



**IN ISOLA SCHLEMMT MAN VORZÜGLICH BEI FAMILIE GIOVANOLI ///
PENSIONE RISTORANTE LAGREV /// ISOLA /// 7516 MALOJA ///
00 41 / 0 81 / 824 35 91 /// WWW.LAGREV.CH ///**

FAST EINE INSEL

Maloja – Isola


2

Isola heißt auf Italienisch Insel. Der Ort liegt auf einem Flussdelta auf der südlichen Seite des Silsersees. Anfang Winter, wenn der See noch nicht zugefroren ist, ist der Weiler schwer erreichbar, fast wie eine Insel. Verschlafen liegt Isola im Schatten der Berge, die Sonne erreicht die Häuser erst Ende Januar wieder. Dann aber wird bei der Pensione Ristorante Lagrev die Terrasse geöffnet, Langläufer und Spaziergänger kommen über den See, gehen bei der nördlichen Spitze des Sasc da Corn, einem bewaldeten Hügel, an Land und folgen den Wegen über das Delta hinauf zum kleinen Weiler. Bei Polenta und Nusstorte sitzt man draußen in der Wintersonne oder in der kleinen, gemütlichen Gaststube. Natürlich ist die Küche der Familie Giovanoli das ganze Jahr über empfehlenswert.

Zwischen Isola und Sils verläuft die Sprachgrenze. Sils ist Teil des rätoromanischen Sprachraums, Isola gehört mit Maloja zum italienischsprachigen Bergell. Noch bis weit ins 20. Jahrhundert hinein kamen die Bauern aus dem Südtal im Sommer mit ihren Tieren hinauf nach Isola, mähten die Wiesen und stellten Käse her, im Herbst wanderten sie zurück ins Bergell. In den Wintern, wenn der See zugefroren war, kamen die Männer mit den Tieren zurück und verfütterten das eingelagerte Heu.

Wer Isola im Sommer besucht, hat zwei Möglichkeiten. Entweder gemächlich auf der Fahrstraße von Maloja her oder über die Ebene von Sils den Pfad am Hang entlang, mit herrlichem Blick auf den See. Genießer lassen sich keinen der beiden Wege entgehen.

Ein beeindruckendes Erlebnis ist – gerade für Kinder – die abendliche Rückkehr der Ziegenherde ins Dörfchen und wie die Tiere den steilen Hang oberhalb der Brücke meistern. Übrigens: Frischen Ziegenkäse bekommt man mitten im Dorf.

 Im Sommer ist ein Bad im See ein erquickendes Erlebnis. Geeignet ist das seichte Ufer gegen Maloja hin sowie die kleine Bucht rechts vom Sasc da Corn.



**LEJ LUNGHIN, DIE WIEGE DES INN. MEHR INFORMATIONEN ERHÄLT MAN
IN DER MALOJA TOURIST INFORMATION /// STRADA PRINCIPALE 11 B ///**
7516 MALOJA /// 00 41 / 0 81 / 824 31 88 ///
WWW.ENGADIN-STMORITZ.CH/MALOJA ///

RENATO GIOVANOLI / METZGEREI /// PILA /// 7516 MALOJA ///
00 41 / 0 81 / 824 3113 ///

AN DER QUELLE DES INN

Maloja – Pass Lunghin


3

Am Ortseingang von Maloja in Cadläh gibt es einen Parkplatz, von wo aus der direkte Aufstieg hinauf zum Läh da Lunghin beginnt. Eine steile und schweißtreibende Plackerei, die am besten frühmorgens in Angriff genommen werden sollte. Entschädigt wird man durch den Blick auf den Silsersee und hinein ins Tal der Orlegna auf der anderen Talseite. Der Läh dal Lunghin, ein kleiner tiefblauer Bergsee, liegt gut geschützt zwischen steilen Bergflanken. Kühe weiden an seinem Ufer. Kaum vorstellbar, dass der leise murmelnde Bach 517 Kilometer weiter talwärts zum mächtigen Alpenfluss Inn heranwächst.

Auf der südlichen Seite des Sees geht es weiter aufwärts. Für trittsichere Berggänger sei die Route über den Grat zum Gipfel des Piz Lunghin empfohlen. Wenn man dem Tal hinauf zum Pass folgt, so überquert man Geröllfelder, die noch vor einigen Jahrzehnten vom nun weggeschmolzenen Gletscher bedeckt waren. Pionierpflanzen bilden Kissen und besiedeln den kargen Boden.

Auf dem Pass Lunghin befindet sich die einzige dreifache Wasserscheide der Alpen. Aus einem kleinen Becken fließt Wasser nach Norden über Julia und Rhein in die Nordsee, nach Westen über Maira und Po in die Adria und nach Osten über den Inn und die Donau ins Schwarze Meer. Unter uns liegt der von den Römern rege benutzte Septimerpass, der vom Bergell nach Bivio führt.

Begeben Sie sich zurück nach Maloja hinunter in den Ortsteil Pila, vorbei an den Wasserfällen des jungen Inn. Hier in Pila ist die Metzgerei von Renato Giovanoli, der seine Salsize nach alten Rezepten räuchert und trocknet. ›Lo stato nega la libertà – la libertà nega lo stato!‹ steht auf einem Schild oberhalb der Kasse. Der Staat negiert die Freiheit und umgekehrt. Giovanoli nimmt sich die Freiheit, mit über 70 Jahren die wohl legendärsten Wurstspezialitäten im Tal herzustellen.

 Der ›Sentiero Giovanni Segantini‹ umfasst Stationen wie Wohnhaus, Atelier, Entstehungsorte bekannter Bilder sowie das Grab des Malers auf dem Friedhof.