

## Pressemitteilung - Berlin 20.07.2018

# Im Aostatal schlägt das Herz im August auf der Alm

**Im Aostatal kommen die Almen im Ferienmonat August ganz groß raus. Alpages Ouverts heißt das Sommerereignis, das vom 2. bis zum 25. August zum Besuch zahlreicher Almen der Region einlädt, um sich vom Alltag in den Bergen verzaubern zu lassen.**

Das **Aostatal** ist Italiens kleinste Region und, was die Berge betrifft, auch die höchste. Im Dreiländereck mit Frankreich und der Schweiz gelegen, erhebt sich hier der **Mont Blanc**, italienisch **Monte Bianco**. Der Sommer braucht etwas länger, um in den höheren Lagen anzukommen, aber wenn er erst einmal da ist, wird er auch gebührend gefeiert, und dazu geht es im August auf die Alm.

Wie in allen alpinen Bergregionen, war auch hier das Leben traditionell sehr herausfordernd. Das Land zu bewirtschaften wäre ohne das Milchvieh kaum möglich gewesen. Gleich drei einheimische Kuhrassen gibt es, wobei die Valdostana Pezzata Rossa dafür bekannt ist, dass sie auch unter den schwierigen Umweltbedingungen viel Milch gibt. Die Mühsal und die große Herausforderung der Almwirtschaft ist im kollektiven Gedächtnis tief verwurzelt. So ist **Alpages Ouverts**, die offenen Almen, **vom 2. bis zum 25. August** u.a. in Avise, Saint-Vincent, Châtillon, Valtournenche und Gressoney-La-Trinité jeweils einen ganzen Tag lang begangen, hier eine Herzensangelegenheit.

Die Idee ist einfach: Alljährlich wird im August auf eine Reihe von Almen geladen, um mit den Menschen, die dort oben arbeiten, einen ganzen Tag zu verbringen, um die Arbeitsabläufe und die Gerätschaften kennen zu lernen. Es gibt Führungen und Erklärungen auf den Weiden, in den Ställen, zur Aufzucht, und es wird gemolken. Es geht darum, zu erfahren, woher Käse, Fleisch und Speck kommen und natürlich wird gemeinsam gegessen, Typisches wie Polenta, Fontina oder Frischkäse.

Aber wer spricht hier schon einfach nur von Milch und Käse! Man wäre nicht in Italien, wenn die Produkte, die auf den Tisch gelangen, nicht allerhöchste Qualität hätten. Da wäre der **Fontina DOP**, die Königin unter den Käsesorten des Aostatals, zu nennen, eine würzige Sorte aus Kuhmilch, die auch zu heißen Gerichten wie der Polenta leicht schmelzend genossen wird, oder der **Fromadzo DOP**, der bei längerer Reife etwas Schärfe entwickelt. Neben vielen weiteren Käsesorten werden hier auch Butterfreunde voll auf ihre Kosten kommen, denn die Qualität der verfütterten Gräser und Kräuter bestimmt nun einmal den Geschmack. Aber nicht nur mit Molkereiprodukten besticht die Region, sondern auch die Namen hervorragender Schinken wie der mit Bergkräutern gewürzte **Jambon de Bosses DOP**, der köstliche mit Salz und Kräutern eingeriebene und in Holzfässern gereifte Speck **Lard d'Anard DOP**, oder auch die hier beliebte **Motzetta**, das luftgetrocknete Rinder-, Gämse-, Hirsch oder Wildschweinfleisch, all dies sind delikate Spezialitäten, die die traditionelle Almwirtschaft über Jahrhunderte hervorgebracht hat.

Aber noch einmal zurück auf die Alm. Für die **Alpages Ouverts** öffnen sich verschiedene Almen zu variierenden Terminen. Die Teilnahmen ist kostenlos. Der Beginn ist 10 Uhr morgens, und man kann bei Führungen zu den Themen Rinderaufzucht und Weidenwirtschaft, Stallungen, Melken, Produktverarbeitung das Leben hier kennenlernen. Selbstverständlich ist auch an Kinderprogramme gedacht, um den Kleinen die Alm spielerisch näherzubringen. Und um 13 Uhr gibt es bei einem Mittagessen die Möglichkeit, sich an den Gaumenfreuden der Region zu ergehen.

Wer es im August nicht schafft, dem sei versichert, dass ein Besuch auf einer Alm, italienisch **Alpeggio** genannt, während des gesamten Sommerhalbjahres lohnende Wanderziele sind, um in einer alten Kulturlandschaft ein besonderes Erlebnis zu genießen.

[www.lovedvda.it](http://www.lovedvda.it)

### Pressekontakt:

MAGGIONI Tourist Marketing  
Dietrich-Bonhoeffer-Str. 3 - 10407 Berlin  
Tel: +49 (0)30 44044398 - Fax: +49 (0)30 42088582  
[presse@maggioni-tm.de](mailto:presse@maggioni-tm.de) - [www.maggioni-tm.de](http://www.maggioni-tm.de)



**Valle d'Aosta**  
**Vallée d'Aoste**