

SPORTREISEN



Wir unter uns

Wer es im Leben zu etwas bringen will, sollte nicht nur fleißig sein, sondern auch die richtigen Leute kennen. Und um an die heranzukommen, muss der Mensch netzwerken. Das kann er elektronisch bei Facebook oder Xing, was ihm angesichts der Massen, die dort unterwegs sind, wenig nützt. Clevere Menschen gehen in den guten alten Club, in den man nur mit Empfehlung oder nach sorgfältiger Begutachtung Einlass findet.

Was das selektierte Zusammensein angeht, sind uns die Amerikaner weit voraus. Sie pflegen den exklusiven Club nicht nur neben der Arbeit, sondern auch in den Ferien, weshalb es dort private Skigebiete und ganze Berge gibt, die nur für betuchte Clubmitglieder reserviert sind. Im Yellowstone Club in Montana können Leute wie Bill Gates und Sylvester Stallone in Ruhe golfen, ohne dass sie von Normalmenschen mit Handykameras bis auf die Toilette verfolgt werden.

Solche Errungenschaften haben sich in unseren Breitengraden bislang kaum durchgesetzt, was eigentlich verwunderlich ist, sitzen wir doch alle viel enger aufeinander. Doch nun hat in den Bergen Tirols ein solcher Club seine Pforten geöffnet. Drei Tage lang wurde der Kitzbühel Country Club inthronisiert, zu welcher Gelegenheit sich auch Boris Becker und angeblich sogar Arnold Schwarzenegger sehen ließen. Der Hausherr Richard Hauser ist, was den Umgang mit dieser Klientel angeht, kein Ahnungsloser, besitzt seine Familie doch das bekannte Promihotel Stanglwirt im nahen Going. „Rund 40000 Menschen gibt es in und um Kitzbühel, die in höchstwertigen Wohnsitzen residieren“, sagt Hauser über seine Zielgruppe.

Der Club soll ein erweiterter privater und geschäftlicher Raum sein, in dem man sich trifft und unter seinesgleichen ist. Gute 50 Millionen Euro wurden in die Räumlichkeiten investiert, die mit 38 Suiten, Gourmetrestaurant, Hallenbad und Spa den zahlreichen Fünfterstehhäusern in Kitzbühel nicht unähnlich sind. Dazu gibt es Outdoor- und kulturelle Angebote. Hinein kommen nur Mitglieder mit ihren Familien und eingeladene Freunde. Wer Mitglied werden will, muss vom Club selbst eingeladen werden und die 3600 Euro Einschreibgebühr und den Jahresbeitrag von 1800 Euro leisten. Er hat damit außer der puren Anwesenheit nicht viel erkaufte. Gastronomie und Wellness kosten extra. Hausherr Richard Hauser will mit dem Club das Sommerproblem der Kitzbüheler Luxushotels umgehen und dank der Beiträge dauerhafte Einnahmen generieren. Otto und Otilie Normalverbraucher fragen sich schon, wie das gehen soll, wenn der Oligarch neben den Geissens sitzt und nebenan der mit zahlreichen Affären verbandelte ehemalige österreichische Finanzminister Karl-Heinz Grasser von seinen Aktivitäten erzählt. Für solche Unannehmlichkeiten, verspricht Hauser, gebe es das Club-Reglement. Schade nur, dass wir das wahrscheinlich niemals mitbekommen werden. geo.

Fortsetzung von Seite 1

Speikobras fürchten sich vor Schrotflinten

ringsten Effekt, es versickerte einfach, als seien wir ein Fass ohne Boden. Kein Lufthauch sorgt in der breittflachen Endlosigkeit für Linderung, kaum eine Akazie spendet Trost und Schatten, keine Wolke mildert das gleißende Licht, das vom kalksteinweißen Boden gnadenlos reflektiert wird und so die Hitze noch potenziert. Himmel und Erde scheinen von den mörderischen Temperaturen zusammengeschnitten zu sein, und gäbe es an der Nahtstelle des Horizonts nicht ab und zu ein paar Giraffen, die sich wie Bäume auf Beinen fortbewegen, fände das Auge überhaupt keinen Halt.

Und als wir glaubten, Namibias Leere und Weite habe sich nun endgültig auf die eigene Spitze getrieben, kamen wir zur Etosha-Pfanne und verstummten. Denn dieser ausgetrocknete See, unfassbare fünftausend Quadratkilometer groß, die größte Salzpfanne auf Erden, so heiß, dass man darin Eier und auch Menschen braten könnte, ist eine spiegelglatte, schneeweiße, totenstille, lebensleere Fläche, die aussieht, wie die Welt ausgesehen haben mag, bevor der Schöpfer mit seiner Schöpfung begann, oder wie sie aussehen wird, wenn sich der Rauch der Apokalypse gelichtet hat. Wir sind ein paar Kilometer in die Pfanne hineingefahren, fehlgeleitet von Fata Morganas, von Brandungen, die wir sogar zu hören glaubten, und standen dann inmitten des existentialistischen

Willkommen bei Donna Bruna

Im piemontesischen Mairatal sterben die Dörfer aus. Die örtlichen Frauen haben sich nun zusammengetan und bieten Ökotourismus auf Italienisch an: Tagsüber Wandern, abends deftiges Essen in Familienbetrieben. Von Angelika Wilke



Diese drei Damen der Familie Rosso schaffen es, müde Wanderer allabendlich siebengängig zu bekochen. Wie, das bleibt ihr Geheimnis.

Foto Angelika Wilke

Wann wird der Alpenwald die Häuser von Langra endgültig gefressen haben? Wurmstichige Balkondielen blecken uns wie ein marodes Gebiss an. In den einst aufeinandergelegten, flachen Steinen erbauten Häusern, die heute in Ruinen liegen, sollen früher über fünfzig Menschen gelebt haben, Handwerker zumeist. Heute huschen Eidechsen und Mäuse über die sonnengewärmten Steine. Der an dem Weiler vorbeiführende Hauptweg aus den Bergen hinunter ins Dorf Macra ist längst zu einem Graspfad zugewuchert.

Erst unten auf der Straße, die sich von Dronero (620 Meter) bis hinauf nach Saretto (1525 Meter) durch das tief eingeschnittene Mairatal schlängelt, ist unsere aus vier Erwachsenen und zwei dreizehnjährigen Mädchen bestehende Wandergruppe in der Zivilisation angekommen. Dieses Tal im oberitalienischen Piemont ist ein „buco nero“, ein schwarzes Loch: Es gehört zu den am dünnsten besiedelten Regionen Europas, durchschnittlich nur zwei Einwohner wohnen hier pro Quadratkilometer.

Unförmige grüne Beutel hängen an dicht wuchernden Stauden in einem über der rauschenden Maira ansteigenden Terrassengarten. Mit ihren tiefen Falten sprengen die unreifen Tomatengiganten jede von der EU vorgeschriebene Norm. Hühner picken zwischen Grabbüscheln auf dem Weg durch Macra. Missmutig weichen sie den Fußgängern aus, als hätten diese hier eigentlich nichts verloren.

Lange konnte man zuschauen, wie sich die Wildnis der Cottischen Alpen allmählich ein seit Jahrhunderten von Menschen bewirtschaftetes Tal zurückholt. Das dieser Rückgang gestoppt wird, dafür setzt sich unter anderen Bruna Sardi ein. Die ausgebildete Radiologin ist Vorsitzende

Zu Fuß durchs ländliche Piemont

■ **Anreise:** Mit dem Zug nach Turin und weiter nach Cuneo. Ab hier geht es per Bus nach Dronero. Wenn es keinen Anschluss nach Macra gibt, organisiert Bruna Sardi einen Abholdienst.

■ **Reiseveranstalter:** Wandertouren ohne Gepäck kann man buchen bei: Bruna Sardi, Associazione Valmairainrosa / Donne nel Turismo d'Oc, Via Nazionale 13, I-12020 Macra (Cn), Tel. 0039/0171/999242, E-Mail: bruna@infovallemaira.eu, Internet (auch auf Deutsch): www.latapavallemaira.it. Auch ein deutscher Veranstalter hat das Mairatal im Angebot: vamos Eltern-Kind-Reisen GmbH, Telefon: 0511/4007990, www.vamos-reisen.de.

■ **Unterkunft:** Bruna Sardi, La Tappa (Adresse s.o.); L'Artesin, Borgata Clari 5, Elva, Tel. 0039/0171/997995, agriturismo@libero.it, www.artesin-elva.it; La Tano di Grich, Borgata Chiesa, Fraz. San Michele 3, Prazzo, Tel. 0039/0171/99307, www.latanodi-

der „Donne nel Turismo d'Oc“, einem Verband von fast ausschließlich Frauen. Sie haben sich zusammengeschlossen, um einen nachhaltigen Tourismus in ihrer Heimat zu fördern – mit dem Ziel, das Mairatal wieder lebendig zu machen.

Nicht nur Bruna Sardi, die ihr Elternhaus in Macra zu einer Pension umbaute, sondern etliche weitere Familien im Valle Maira haben an den Percorsi Occitani, den alten Wegen und Pfaden rund um das Mairatal inzwischen ein „Posto Tap-

grich.it; Rifugio di Viviere, Loc. Borgata Viviere, Acceglio (Cn), Tel. 0039/0171/1936074, www.rifugiodiviviere.com. Wanderer sollten in den Posti Tappa am besten vorher buchen oder von unterwegs anrufen.

■ **Unterwegs im Tal:** Personen- und Gepäcktransport über Gianni Pilotto, Via Nazionale 22, I-12021 Acceglio (Cn), Tel. 0039/0171/99024, sherpa-bus@libero.it. Das Haarmuseum (Museo dei capelli) liegt im Dorf Elva Serre unweit der Kirche.

■ **Literatur:** Reiseführer „Antipasti und alte Wege“ von Ursula Bauer und Jürg Frischknecht (Rotpunktverlag 2011). Eine Wanderkarte zum Tal ist vor Ort erhältlich.

■ **Allgemeine Information** beim Fremdenverkehrsamt Italien, Telefon: 069/237434; www.enit.it. Internet: www.wandern-piemonte.it oder www.infovallemaira.eu. Vor Ort: Tourismusbüro in Cuneo, Corso Nizza 21, Tel. 0039/0171/4451, www.italien-auf-einen-Blick.de.

pa“ eröffnet. So heißen hier Unterkünfte für Wanderer, egal ob sie Hotels oder einfache Matratzenlager in einer Berghütte sind. Das Spezielle einer Wanderung von einem Posto Tappa zum nächsten: Während der meist mehrtägigen Touren werden die Gäste abends mit Menüs aus der piemontesischen Küche verwöhnt – eine typisch italienische Variante des Ökotourismus.

Nach einem Stopp bei einem einsam gelegenen Lebensmittelladen an der Taltra-

ße, wo wir uns mit Salami und Brot verproviantieren, setzt uns Bruna Sardi Vater Giacomo am Ausgangspunkt unserer Wanderung ab. „Ich bin im Familienunternehmen für den Transport von Gepäck und Leuten zuständig. Das reicht mir auch, nach 35 Jahren bei Fiat“, findet er und freut sich über die Zentralheizung in seiner Turiner Winterwohnung.

Die Abwanderung dorthin, wo es Arbeit gibt, hat in der Region eine lange Tradition. Im 19. Jahrhundert war das Tal so stark besiedelt, dass viele im Winter nach Südfrankreich in Lohn und Brot gingen. Kinder dressierten in den heimischen Bergen gefangene Murmeltiere, um sie im Nachbarland für Geld tanzen zu lassen. Vom Piemont bis zu den Pyrenäen sprachen damals die Menschen das heute selten gewordene galloromanische Okzitanisch – so fühlten sich die Leute aus dem Mairatal auch in ihrem Winterexil heimisch. Nach den beiden Weltkriegen leerte sich das Tal jedoch zusehends ganzjährig. Das sichere Auskommen in der Industrie der oberitalienischen Städte lockte.

Wir passieren das Bergdorf Caudano, in dem vor rund 550 Jahren eine einflussreiche Familie in sicherem Abstand zum Dorf ein Spital für an Epidemien Erkrankte errichtete. Jetzt zwingt sich eine Hundeschauze als einziges Lebenszeichen zwischen den Brettern eines Holztores hindurch – als seien wir von der Pest befallen, verbellt uns ihr Besitzer wie rasend. In Centenero, dem nächsten Ort, begutachtet uns eine alte Frau von ihrem Balkon aus: „Drei Familien leben noch hier, aber im Winter sind alle weg.“

Kissen mit blühendem Lavendel, Nelken und Walnussbäume wachsen am Wegesrand. Wir laufen durch kleine Bergwälder mit riesigen Farnen und wuchernden Laubbäumen. Bäche fließen uns ent-

gegen. Erst ab etwa 1200 Höhenmetern wird die Landschaft karg.

Einen Tag später schwitzen wir uns Serpentine um Serpentine zwischen Glockenblumen oder Heilpflanzen wie Teufelskralle und Johanniskraut einen Abhang empor. Schatten spendiert immerhin ein von Nusshecken gesäumter Hohlweg. Stunden später ist der Blick auf den höchsten Berg der Gegend, den 3024 Meter hohen Chersogno, frei. Beim Durchqueren eines sanft grünen Lärchenwaldes, in dem weiße Kühe geruhsam ihre Glocken läuten lassen, schlägt das Wetter plötzlich um – es regnet, begleitet von Donner und Hagel.

In Elva ist der Spuk jedoch schon wieder vorbei. T-Shirts und Regenjacken trocknen rasch auf dem Zaun neben Elvas grazioser Kirche. Sie ist für ihre von dem flämischen Künstler Hans Clemer vor 600 Jahren gemalten Fresken weithin berühmt. Arm blieb das Dorf trotzdem – selbst als später Einheimische in das Geschäft mit Perücken einstiegen und als Haareinkäufer den Frauen und Mädchen gegen Bares ihre langen schweren Zöpfe abschwatzen. Perückenmacher zahlten gut für diesen Rohstoff, sogar im britischen Parlament trugen die Herren im House of Lords weiße Perücken mit Haar aus dem Piemont. Aber wer in Elva daran verdiente, zog weg. Das örtliche Haarmuseum erzählt von etlichen kleinen Werkstätten, in denen Bäuerinnen noch bis Mitte letzten Jahrhunderts Haare zupften und für den internationalen Export sortierten.

Aber wie die drei Generationen der Familie Rosso, die den Ferienbauernhof L'Artesin betreiben, es abends schaffen, mehrere Wandergruppen mit einem Sieben-Gänge-Abendessen zu verwöhnen, mag ihr Geheimnis bleiben. Immerhin verrät man uns die Zutaten der „Bagna Cauda“: Dieser pikante Fisch-Knoblauch-Dip wird uns zur Polenta serviert.

Am nächsten Tag schauen wir vom Pass San Michele auf 1932 Metern Höhe noch einmal auf Elva hinunter. Wind weht sanft und stetig das hüfthohe Gras. Abends beschäftigen uns Thunfisch-Terrine mit geröstetem Brot, Schweinerollbraten mit Nüssen und andere Köstlichkeiten im gemütlich eingerichteten ersten Stock des „Posto Tappa“ von Enrica und Roberta Cesano in San Michele. Ein junger Mann trägt die Teller aus der Küche herauf und später wieder hinunter und legt noch den Gästen vor.

Auch bei den Schwestern Cesano ist der Vater für den Transport zuständig. „Wir leben das ganze Jahr über in San Michele – mit dreißig Kühen und vier Eseln“, erzählt er, während er die Serpentine ins Tal hinunterfährt. „Im Winter kommen Skifahrer ins Posto Tappa.“

Das Netzwerk der „Donne nel Turismo d'Oc“, das sich über die wilden Hänge, Hochebenen und durch die versteckten Seitentäler des Mairatals zieht, funktioniert: Überall werden wir freundlich willkommen geheißen, unser Gepäck ist bereits da, und wir sind für das Abendessen eingepflegt. So auch in Viviere, einem alten Partisanennest auf über 1700 Metern Höhe, nachdem eben noch zwei Murmeltiere unserer Weg gekreuzt haben. Vom erst im Juni 2011 eröffneten „Rifugio di Viviere“ aus können Bergsteiger über einen Pass von 2437 Metern Höhe die weite Hochebene der Gardetta erreichen. Die beiden Mädchen schauen sich die zackigen Felsen ringsum lieber in einer Hängematte schaukelnd an. Fabrizio Ferri, der Wirt, bringt eifrig Crêpes und Kaffee nach draußen. Seiner fröhlichen Miene nach zu urteilen macht es dem jungen Anwalt aus Cuneo einfach mehr Spaß, Gäste zu versorgen, als im Büro zu sitzen.

In den Zimmern der trutzigen Berghütte wohnt es sich wie in einem hölzernen Schmuckkästchen. Bis hin zu den Handtuchhaken neben dem steinernen Waschtrog sind sie liebevoll eingerichtet. Vor den mit uralten Balken umrahmten Betten warten Pantoffeln auf unsere wanderermüden Füße.

noch entkommen und jetzt in Etosha zweihundert Liter Wasser am Tag trinkend, ein Viertel mehr als ihre Artgenossen in Südafrika, weil es hier so brüllend heiß ist. Wir fühlten uns ihnen plötzlich sehr verwandt.

Später sollte uns Herr Pauly in seinem Waffengeschäft in Omaruru die Patronen zeigen, mit denen man Elefanten erschießt, Höllengeschosse mit Mordskaliber, und wir konnten es kaum fassen, dass dieser junge, net-

te, zuvorkommende Mann mit diesem herzensguten Lächeln und diesen sanftmütigen Augen kein Bettelmönch oder Dorfkirchenprediger ist, sondern mit einem derart todbringenden Sortiment handelt. Doch Herr Pauly kassierte mit seiner entwerfenden Liebenswürdigkeit alle unsere Waffenhändlerklichs im Handumdrehen ein. Die Namibier seien alles andere als schießwütig, sagte er ohne einen Schimmer des Kummers mit Hinblick auf sein Geschäft, und Gott sei dank gebe es hier keine südafrikanischen Verhältnisse. Aber eine Waffe müsse man unbedingt zu Hause haben, alles schon, wenn man eine Schlange im Haus und einen Schakal im Hühnerstall habe, da sei man froh über eine Schrotflinte. „Oder versuchen Sie mal, eine Speikobra mit einem Stock zu erschlagen, na, dann aber viel Vergnügen, mein Herr.“

Herr Pauly erzählte uns dann noch die eine oder andere Exitusmethode für Puffottern und Schwarze Mambas, erklärte uns Laien mit engelsgleicher Geduld das offensichtlich ganz hervorragende, weltweit vorbildliche namibische Jagdgesetz, schenkte uns zum Abschied die neueste Ausgabe der örtlichen Jägervereinszeitschrift und wünschte uns mit einem derart überzeugten Lächeln eine schöne Reise, dass wir keinen Zweifel daran hatten, genau diese haben zu werden. Gekauft haben wir allerdings nichts bei Herrn Pauly. Aber wir mussten ja auch keine Speikobras erschießen.

Das leere Land am Ende Afrikas

■ **Anreise:** Entweder mit Air Namibia mehrmals wöchentlich direkt von Frankfurt nach Windhoek oder mit South African Airways über Johannesburg nach Windhoek. Für die Einreise genügt ein Reisepass.

■ **Arrangements:** Namibia haben alle großen und eine Vielzahl kleinerer Veranstalter im Programm. Der auf kleine Gruppen und Begegnungen mit Einheimischen spezialisierte Veranstalter SKR Reisen (Venloer Straße 47–53, 50672 Köln, Telefon: 0221/933720, www.skr.de) bietet drei Rundreisen durch Namibia an. Sie dauern zwischen 15 und 20 Tagen, kosten ab

2998 Euro pro Person im Doppelzimmer, führen zu den wichtigsten Attraktionen des Landes wie dem Etosha-Nationalpark, der Namib-Wüste oder dem Caprivi-Zipfel und beinhalten teilweise auch den Besuch der Victoriafälle und des Okavango-Deltas. Außerdem gibt es maßgeschneiderte Reisen für Einzelreisende und individuelle Touren für Sondergruppen.

■ **Informationen:** Namibia Tourism Board, Schillerstraße 42–44, 60313 Frankfurt, Telefon: 069/1337360, info@namibia-tourism.com, www.namibia-tourism.com.

■ **Die Reise** wurde von SKR unterstützt.

