

FERIENGRÜESSLI

Abenteuer im Bergell

Heute könnt ihr den Rucksack packen und die Wanderschuhe anziehen. Ihr habt hoffentlich keine Höhenangst? Wir reisen zusammen ins Bergell zu einer der abenteuerlichsten Kletterrouten der Schweiz, wir entdecken den Albigna-Geist und zur Belohnung gibt es feine Heidelbeer-Muffins. Viel Spass!

DIE ALBIGNA-STAUMAUER

In der Nähe des Dorfes Vicosoprano starten wir unsere Wanderung. Für den ersten Teil des Weges nehmen wir die Seilbahn. Diese fährt hoch bis zur Staumauer. Der Höhenunterschied zwischen der Berg- und der Talstation beträgt ca. 900 m. Während die kleine Kabine 15 Minuten klettert, hat man einen spektakulären Blick auf das gesamte Bergell. Einen weiteren atemberaubenden Moment erlebt man beim Überqueren einer tiefen Schlucht kurz vor der Bergstation.

Die Staumauer wurde 1959 fertig gestellt. Auf den Bildern siehst Du, wie Lastwagen auf die Baustelle transportiert wurden und wie die Baustelle aussah.



Wo ist das Bergell? Das Bergell ist das Tal zwischen dem Malojapass und Chiavenna (Italien). Der obere Teil gehört zum Kanton Graubünden, der untere zur italienischen Provinz Sondrio. Vielleicht habt ihr auch schon vom grossen Bergsturz in Bondo gehört, im August 2017. Damals stürzten Felsmassen vom Piz Cengalo ins Val Bondasca und rutschten von dort ins Bergeller Dorf Bondo.

DER GEIST DER ALBIGNA

Wir wandern hoch zur Albigna-Hütte. Dafür überqueren wir die Staumauer. Wenn Du von dort gut hinschaust, entdeckst Du an der Felswand gegenüber das Gesicht des Albigna-Geistes. Findest Du es? (Lösung auf Seite 2)



DIE FLAMME AUS STEIN

Hast Du Lust auf eine atemberaubende Klettertour? „La Fiamma“, so heisst das Wahrzeichen des Bergells, die steinerne Felsnadel aus Granit.

Also ich bin noch nicht sicher, ob ich da oben keine Höhenangst habe, ich werde zuerst in der Albigna-Hütte einkehren und einen Heidelbeer-Muffin essen :-)



Bild: Transa

Wanderzünini

HEIDELBEER-MUFFINS

Für 12 Stück

250g helles Dinkelmehl
1/4 TL Salz
80g Zucker
2 TL Backpulver
125g Butter, flüssig, abgekühlt
1,25 l Milch
2 Eier
350 g Heidelbeeren

Teig: Mehl, Salz, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen. Butter, Milch und Eier verrühren und zu den trockenen Zutaten giessen. Gut verrühren. Heidelbeeren daruntermischen. Teig in Muffinförmli verteilen.

Backen: Ca. 30 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

En Guete!



HEIDELBEERI, BLAUBEERI ODER HEUBEERI?

Von Anfang Juni bis Anfang September reifen die wilden Heidelbeeren (auch Blaubeeren genannt) im Wald und in den Bergen. Sie wachsen an bodennahen Büschen. Sie sind kleine Vitaminbomben! Früher kannten wir sie hauptsächlich als „Heubeeri“, die wir im Juli und August im Wald ernteten, meistens direkt vom Strauch in den Mund. Heute werden Heidelbeeren vermehrt angebaut. Kulturheidelbeeren sind grösser als die wildwachsenden und schmecken milder.

DER GEIST DER ALBIGNA

