## Almwandern von der Panarotta zur Adoptivkuh

**Das Valsugana ist eine uralte Almenregion, in der es viele für die Region typische, steingemauerte Hütten zu entdecken gibt. Auf einigen Almhütten kann man „Slow Food Almkäse“ verkosten, auf anderen sogar eine Kuh adoptieren.**

Das Valsugana hat für jede Bergschuhgröße und Kondition den richtigen Weg. Nördlich des Brenta-Flusses liegen **traumhafte Almwanderwege** für die ganze Familie: Etwa oberhalb von Levico unter dem **Panarotta-Gipfel** oder um den Paraglider-Platz in **Vetriolo**. Besonders urig und waldreich sind die Almen im östlichen Valsugana um den **Broconpass** und im **Val di Caldenave**. Im **Val Calamento** liegt das einzige **WWF-Naturschutzgebiet** im Alpenraum mit seiner wunderschönen **Almenregion** und leichten bis anspruchsvollen Wanderrouten. Ideal für Familien sind auch die **Hochebenen von Vezzena und Marcesina** oder das **Fersental**. Nur einer von vielen Tipps ist hier der in etwa zwei Stunden erreichbare **Erdemolosee** am Fuße des Pizzo Alto und des Monte del Lago mit seinem ganzjährigen Schneefleck. Familien mit geübten kleinen Wanderern schaffen diese Tour ebenso wie die zur **Schutzhütte Sette Selle** zwischen den Gipfeln von Slimber, d’Ezze und Sette Selle im Lagorai. Wanderbar für Groß und Klein sind außerdem die Halb- bis Eintagestouren auf der **Panarotta** hochüber Levico Terme.

### Frühmorgens auf der Alm

Zum Wandern im Valsugana gehört das Einkehren immer dazu. Auf den malerischen Almen mit ihren Hütten aus Stein und Holz machen die Senner wie vor vielen Generationen **Butter, Joghurt** oder **„Slow Food Almkäse“** wie Tosella, Ricotta oder Caciotte in Eigenerzeugung. Zur **Morgendämmerung auf der Alm** dürfen kleine Almwanderer mit anpacken, beim **Melken und Käsen** zusehen und frische **Molke und Butter** verkosten. Wenn Hunger aufkommt, gibt es ein **köstliches Frühstück** mit Milch und Butter, Käse und Topfen, frisch gebackenem Brot, hausgemachten Marmeladen und Tee aus selbst gesammelten Kräutern (beschränkte Teilnehmerzahl, Anmeldung erforderlich).

### Zu Besuch bei der Adoptivkuh

Auf den vielen **Almen nördlich und südlich** des Valsugana verbringen etwa **150 Kühe** die Sommerweidezeit. Im Folder **„Adoptiere eine Kuh“** können Gäste ihre Lieblings-Milchlieferantin auswählen und um 65 Euro pro Saison „adoptieren“. Fünfzehn Euro davon gehen an lokale Projekte und wohltätige Zwecke. Die restlichen 50 Eurokönnen die „Adoptiveltern“ zwischen **Mitte Juni und Mitte September** in Form von **Butter und Käse** verkosten, wenn sie ihre Kuhauf der Alm besuchen. Die **originelle und nachhaltige Idee** kommt bei Familien sehr gut an. Das **Valsugana** hat als weltweit erstes Reiseziel eine **Zertifizierung für nachhaltigen Tourismus nach den** **Kriterien** des **Global Sustainable Tourism Council** der **Vereinten Nationen** erhalten. Das touristische Angebot wird maßgeblich von der Tatsache mitbestimmt, dass man die Natur und Kultur dieser Region bewahren und ein Bewusstsein für das **Echte und Erhaltenswerte** schaffen will. [www.adottaunamucca.com](http://www.adottaunamucca.com)

2.949 Zeichen
 **Abdruck honorarfrei,
Belegexemplar erbeten!**