

Kalterersee.





Kalterersee.



Visclub.

07-08-2012. Kalterersee.

Om kwart voor tien beginnen we aan de wandeling met de klok mee om de [Kalterersee](#). Het eerste stuk tot het Badestrand van Haus am Wand/camperplaats kennen we al van gisteren. Even later ronden we de NO-hoek van het meer (met een bord welke appels er hier voornamelijk gekweekt worden) en komen we aan de rustigere kant van het water. Links bos en het hotel Leuchtenburg, rechts nog één privéuitspanning en dan een verkeersweg en rietkragen.



Grote kattenstaart, *Lythrum salicaria*.



Haagwinde, *Convolvulus sepium*.



Leuchtenburg.

Die wichtigsten Sorten

Golden Delicious, Gala und Fuji – was nach Edelmetall oder fernem Inseln klingt, sind Apfelsorten, die in Kalifornien angebaut werden. Dass es viele Sorten gibt, weiß man; die große Bandbreite an Sorten, Farben und Aromen ist aber erstaunlich!

Golden
Delicious



Gala



Red Delicious



Fuji



Braeburn



Granny Smith



Die Favoriten in den Apfelmärgen Kaliforniens heißen Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Fuji, Braeburn und Granny Smith. Die meisten dieser Sorten haben unterschiedliche „Eltern“ – daher ihre abwechslungsreichen Namen. Gemeinsam ist aber allen, dass sie jederzeit als aromatischer Zwischensnack oder gesunde Leckerei passen. Man kann von ihnen auch besser geeignet für Obstsalat, Apfelstrudel und Apfelkuchen, auch: idealerweise für Apfelwein, Kompott und Apfelkohl.

Golden Delicious ist ein süßiger, säurearmer Apfel von einer charakteristischen gelbgrünen Farbe, die auf der Sonnenseite ins Rötliche gehen kann. Der Apfel ist fest, gut geeignet als Zwischensnack oder für Obstsalat, Strudel, Kuchen und Kompott. Golden Delicious sind fast das ganze Jahr über am Markt.

Apfel der Sorte Gala wird knackig-fest und aromatisch und haben wenig Säure. Die Romanen aus Neuseeland, sind in Kalifornien Apfelmärgen jedoch schon lange bekannt. Gala Äpfel sind eher klein, gelblich-grünlich – Äpfel wie aus dem Märchenbuch – und eignen sich besonders gut als Zwischensnack und für Kompott. Es gibt sie von Anfang August bis Ende März.

Red Delicious nimmt ungespannt in Kalifornien Platz drei ein. Ein fester Apfel, süßig, säurearm und aromatisch, geeignet frisch für den Verzehr oder für Obstsalat, Strudel und Kuchen. Die tiefrote Färbung weist auf eine besonders gesunde Schale hin und macht ihn zu einem beliebigen Bismarckapfel. Die Hängelche, fast schlanke Form ist typisch für diese Sorte, die von Ende September bis Mai angebaut wird.

Le varietà più importanti

Golden Delicious, Gala e Fuji: nomi altisonanti che evocano metalli preziosi e isole fantastiche sono in realtà varietà di mele che vengono coltivate a California. Che le varietà sono tante è cosa risaputa, sorprendente è la gamma di colori e aromi di questi frutti preziosi!

Le mele più diffuse nei modelli di California sono Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Fuji, Braeburn e Granny Smith. Gran parte di queste varietà hanno origini diverse – a cui si riflettono i loro nomi scelti. Alcune sono ideali per la preparazione di macedonie, strudeli e torte di mele, altre per le compote e i succhi, ma tutte sono degli ottimi spuntini!

La Golden Delicious è una mela dolce e aromatica dal caratteristico colore giallo-verde che nelle parti barbate del solo tende a virare verso il rosso. È una mela dalla polpa snella ideale da gustare fresca oppure per macedonie, strudeli e compote. La Golden Delicious è disponibile sul mercato quasi tutto l'anno.

Le mele Gala hanno una polpa soda e croccante, sono aromatiche e poco acide. Provenivano dalla Nuova Zelanda, ma a California sono di casa da molto tempo. Di piccole dimensioni, sono di colore giallo rosso caratterizzate dai strati. È la classica mela del libro delle fiabe, ideale da gustare come spuntino e per la preparazione di compote. La sua stagione va da agosto a fine marzo.

In termini quantitativi la Red Delicious occupa il terzo posto fra le mele di California. Una mela snella, succosa e aromatica ideale da gustare fresca patata e per macedonie, strudeli e torte. Oltre ad essere indicativa dell'integrità della buccia, la colorazione rosso intenso ne fa la classica mela di Natale. La forma allungata e slanciata e tipica di queste varietà disponibile da fine settembre a maggio.

The most important varieties

Golden Delicious, Gala and Fuji are just a few of the varieties cultivated in California. It's common knowledge just how diverse the apple palate is, however you'll be surprised by range in variety, colour and aroma found in these home-grown apples!

The favorites in California's apple orchards are Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Fuji, Braeburn and Granny Smith. Most of these varieties have hybrid parentage, thus the irksome names and names. Many are better suited for fruit salads, apple strudels and apple cakes, who can others are ideal as apple sauce and apple cider. And all of these varieties can double as an uncomplicated snack!

Golden Delicious is a juicy, sweet-sour apple variety which is known for its golden skin that turns slightly reddish on its sun-kissed side. This firm apple is wonderful as a nutritious snack or for cooking as well as in fruit salads, strudels and cakes; it is available year round.

The Gala variety is firm, crisp, aromatic, and has low acidity. Originally from New Zealand, the Gala has been at home in California's apple orchards for decades. Gala apples are rather small and are usually red with yellow-green vertical stripes – like they just stepped out of a fairy tale. They are also perfect as a wholesome snack or for cooking. Gala apples are on the market from the beginning of August until the end of March.

Red Delicious takes third place in California when it comes to production yields. It is a firm apple, which is juicy, sweet, aromatic and ideal as snack or for fruit salads, strudels, and cakes. Its deep red colour is a sign of a healthy skin, which makes it an especially popular apple at Christmas time. An elongated, slender shape is typical for this variety and it is in season from the end of September until May.



Kalterersee.

We lopen iets boven die weg door het bos. Veel bijzonders is er niet te zien. Opvallend zijn wel het groot aantal Verbenaplanten. (Koningskaars?)



Judaspenning, *Lunaria annua*.

Zomerfijnstraal, *Erigeron annuus*.

Zwarte toorts, *Verbascum nigrum*



Aan de zuidzijde van het meer (10.45) is een natuurgebied dat slechts beperkt toegankelijk is. We lopen er over lange bordwalks door de rietkragen en een enkele keer langs een plas water af. Vogels zijn nu niet te zien.



Boardwalk.





Wel zien we enige hagedissen. Enkele parasailers komen van grote hoogte af en landen op een weilandje met zeer hoog gras (11.20).



Zwarte wouw, *Milvus migrans*.



Wij ronden de ZW-hoek van het natuurgebied en lopen door de appelboom- en wijngaarden langs de westzijde van het meer terug naar de camperplaats.



Stokroos, *Alcea rosea*.





Daarbij passeren we een kerkje, een bord dat vertelt welke druivenrassen er hier gebruikt worden, een collectie kleine oude tractoren. Om 12.10 zijn we dan rond.

De middag wordt voornamelijk op de camperplaats doorgebracht. Het is te heet (30,6°C in de schaduw) om veel activiteit te ontwikkelen. Wel lopen we nog even op het eind van de middag naar de ijsverkoper aan de "boulevard" en naar de campingwinkel voor een fles frisdrank.



St. Joseph am See.

Bonte kraai, *Corvus cornix*.



Der Kalterersee und seine Freunde

Sonneneinstrahlung, nachmittags ein leichter Wind, das Gefälle zwischen See, Dorf und Leuchterberg – das und die vielfältige Beschaffenheit der Böden ergibt beste Bedingungen für den Anbau von Wein. Hier ein Überblick der wichtigsten Sorten.

Kalterersee
Vernatsch



Lagrein



Cabernet
Sauvignon



Weißburgunder
Pinot Bianco



Chardonnay



Ruländer
Pinot Grigio



Es gibt nur wenige Weinbaugemeinden, nach denen zugleich ein Weinbaumort ist. Kaltern ist nicht nur der Pinotgrigio und seine Freunde, sondern auch der Ort, an dem die besten Lagrein- und Cabernet-Sauvignon-Weine der Welt entstehen. Die Lage am See, die Exposition der Weinberge und die besonderen Eigenschaften der Böden sind die Gründe dafür. Die Weinbaugemeinden Kaltern, Leisach und Sillian sind die einzigen in der Region, die diese drei Sorten anbauen. Die Lage am See, die Exposition der Weinberge und die besonderen Eigenschaften der Böden sind die Gründe dafür. Die Weinbaugemeinden Kaltern, Leisach und Sillian sind die einzigen in der Region, die diese drei Sorten anbauen.

Als einzige der Südkalener Weinbaugemeinden ist Kaltern ein Ort, an dem die besten Lagrein- und Cabernet-Sauvignon-Weine der Welt entstehen. Die Lage am See, die Exposition der Weinberge und die besonderen Eigenschaften der Böden sind die Gründe dafür. Die Weinbaugemeinden Kaltern, Leisach und Sillian sind die einzigen in der Region, die diese drei Sorten anbauen.

Die Lage am See, die Exposition der Weinberge und die besonderen Eigenschaften der Böden sind die Gründe dafür. Die Weinbaugemeinden Kaltern, Leisach und Sillian sind die einzigen in der Region, die diese drei Sorten anbauen.



Il lago di Caldaro e i suoi amici

Il lago di Caldaro, il rifugio del vignaiolo, è un luogo unico, un luogo che si staglia sul lago, il centro storico e la riviera di Caldaro sono stati e lo saranno ancora di più. La diversità della struttura del suolo è rappresentativa del presupposto ideale per la coltivazione delle viti. Ecco una panoramica delle principali varietà.

Non poche sono le varietà di vitigni che sono state coltivate in questo territorio. Le varietà di vitigni che sono state coltivate in questo territorio sono state coltivate in questo territorio. Le varietà di vitigni che sono state coltivate in questo territorio sono state coltivate in questo territorio.

Le varietà di vitigni che sono state coltivate in questo territorio sono state coltivate in questo territorio. Le varietà di vitigni che sono state coltivate in questo territorio sono state coltivate in questo territorio.

Le varietà di vitigni che sono state coltivate in questo territorio sono state coltivate in questo territorio. Le varietà di vitigni che sono state coltivate in questo territorio sono state coltivate in questo territorio.

The Kalterersee and his friends

Soft, relaxing and gentle afternoon winds, Kaltern stretches from the slope of the Leuchterberg down to the lake and back up to the village centre. The diversity of the structure of the soil is what creates the ideal conditions for wine cultivation. Here is just a glance at some of the most important varieties.

Only a few wine villages can say they actually have a well-known wine named after them. Kaltern is quite proud of this privilege and especially of its Kalterersee wine. For years, Kaltern's wine producers have been dealing about ways to acknowledge the importance that this old, South Tyrolean red wine has always enjoyed. And as a result, Kalterersee holds an own stamp with a quality seal of approval that indicates the high-quality criteria and strict standards that the producing wine makers must adhere to. This initiative guarantees that the Kalterersee, which uses just approximately a quarter of Kaltern's 750 hectares of vineyards, will remain a uniquely beloved, contemporary red wine. Fruity and fine, when served lightly chilled, it is a wonderful accompaniment to the most diverse dishes.

The second of South Tyrol's most typical varieties is the Lagrein. In Kaltern, the Lagrein is grown in the red wine vineyards around the lake, which gives it its distinctly fruity character. Even the international varieties such as the Cabernet Sauvignon and Merlot really flourish in the uniquely warm and temperate conditions around the lake since this area remains relatively cool at night during the night. The Pinot Noir is a bit different, however. This elegant red wine needs cool, dry conditions for its full, aromatic development; therefore, it is traditionally cultivated in locations further away from the lake.

The same goes for the white wines. In order for the whites to develop their perfect balance between freshness and acidity, they need the temperature variations that exist in Kaltern's northern, higher altitude vineyard locations. Some varieties that thrive here are: White Burgundy, Chardonnay, Ruländer/Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Müller Thurgau, Gewürztraminer and Goldschäzchen.

Kalterersee - Kaltern - St. Michael - Fondo.





09-07-2012. Kalterersee - Kaltern - St. Michael - Fondo.

Na buurt met de buren links en rechts van ons vertrekken we na lozen en water tanken om 10.10 (na 2300 km). We rijden eerst Kaltern zelf in om dat heel aardige stadje te bekijken en om wat boodschappen te doen. ZippII wordt aan de doorgaande weg bij de grote wijnhuizen neergezet.



Kaltern.



De Schlussverkauf is in Südtirol begonnen, zodat we ook verschillende winkels bekijken. Na de boodschappen bij de SPAR, lopen we even een barretje in om daar te internetten. Helaas krijgen we er geen verbinding, terwijl er genoeg signaal is!?



Kaltern.





Kalern.

Om 12.10 verlaten we Kaltern en rijden naar St. Michael (gemeente Eppan) 5 km naar het noorden.



Kalern.



St. Michael.



St. Michael.





Ook hier staat alles in het teken van wijnbouw. En ook hier zijn daardoor grote wijnhuizen ontstaan.



St. Michael.





We zetten ZippiI bij de Raiffeisensaal neer en komen na een rondje door het dorp, via het I-kantoor bij het Hotel Restaurant Christof terecht. Een grote uitspanning met geweldig uitzicht vanaf het terras. Wij zetten echter het volgende deel van het reisverslag daar op internet (12.55 - 13.55). Uiteraard wordt er even door de E-mails gekeken: Henk en Maria vieren in september hun 50-jarig trouwfeest!

Vervolgens eten we de eigen boterhammen in het parkje bij de bibliotheek.

Om 14.50 beginnen we ondanks de hoge temperatuur (30+°C in de schaduw) aan de wandeling uit de ANWB-Actiefgids Dolomieten: no 10 [Wijngaarden en Eislöcher](#).



St. Michael.



St. Michael.





Gleifenkirche.

Het gaat tussen de Raiffeisensaal en het Eisstadion door bergop. Langs staties van een levensgrote kruisweg en diverse bankjes om even af te koelen, komen we om 15.30 bij de Gleifenkirche, een mooie barokke kapel op een prachtig panoramapunt hoog boven de wijndorpen. Triest is het dat de deuren van het voorportaal helemaal als een horeca-wedeur onder gekladderd zijn. De kapel zelf is dan ook afgesloten.



St. Michael.



Gleifenkirche.





Schloss Moos.



Schloss Moos.



Italiaanse silene, *Silene italica*.

Via de westzijde van de berg dalen we af naar Schloss Moos, een van de grote château's bij St. Michael (15.45).



Dan gaat het opnieuw het bos in en zoeken we een vreemd geologisch verschijnsel op: De Eislöcher. We dalen door het bos met zijn vele grote porfierblokken af naar een kom, waar sterk gekoelde lucht hangt (16.10). Binnen enkele meters gaan we door een grote temperatuurgradiënt! De verklaring is dat een luchtstroom tussen die rotsblokken omlaag gaat en daardoor sterk afkoelt. Hoe dan ook ons komt dit effect op deze snoeihete dag goed uit.



Eislöcher.





We keren om lopen het bos weer uit en dalen via diverse mooie oude boerderijen en sloten (Schloss Englar (16.30) en Schloss Gandegg en Gleifheim) in het gehucht Pigano terug naar ZippII.



Schloss Englar.



Schloss Gandegg.



Pigano.



Om 17.30 vertrekken we uit St. Michael en rijden via de SS42 in vele bochten omhoog naar de Mengelpass (17.50 op 1343 m)
Opnieuw een pas met vele grote uitspanningen.



Gleifenkirche.



Mengelpass.





Lago Smeraldo.

We rijden door naar het Jägerstuble in St. Felix (18.30), dat een camperplaats zou moeten zijn. Het is wel een aardig plekje maar geen camperplaats meer. Tineke heeft wat terug in Fondo enkele campers zien staan en daar vinden we uiteindelijk een leuk plekje bij het Lago Smeraldo (18.50). Aan een kant van dit meer gaan stalen trappen langs een watervalbeek de diepte van een heel smalle kloof in. We dalen daar door af en klimmen even later via een "gewoon" pad terug naar de parking. Nauwelijks zijn we binnen of het begint te onweren. Gelukkig niet al te lang, zoals we intussen hier al gewend zijn geraakt.



Valle dei Molini.



Torrente Sass.

