



## Steinbock und Co – Bergamasker Alpen

Die Bergamasker Alpen, „versteckt“ hinter Berninagruppe, Bergell und Adamellogruppe, ist im deutschsprachigen Raum fast unbekannt. Einige Wanderführer beschreiben Touren in den Randgebieten, insbesondere die Klettersteige oberhalb des Comer Sees. Der einzige Führer über das gesamte Gebiet ist seit vielen Jahren vergriffen. Wanderer erwartet eine ursprüngliche Region mit botanischen Kostbarkeiten und einer begeisternden Fauna – vor allem Steinböcke sind häufig und oft schon in Hüttennähe zu sehen.

Der Vortrag präsentiert Bilder aus den Jahren 2016 bis 2019. Er wird mit einem hochwertigen Beamer (Auflösung WUXGA, 1920 x 1200 px), mit Musik und freier Rede präsentiert. Die Musik ist aus Gründen der Qualität geschützt (GEMA-pflichtig). Vortragsdauer ca. 2 mal 30 Minuten.

Immer wieder sind uns Kalkberge aufgefallen, wenn wir von einem Gipfel in der Adamello nach Westen blickten: Helle, schroffe Zinnen, dolomitengleich. Der Blick in die Karte zeigte uns mehr: Unbekannte Namen wie Pizzo Camino, Concarena, Presolana... Und die höheren, wenig vergletscherten Berge, gerade über die 3000er-Marke aufragend: Pizzo di Coca, Pizzo di Scais. Breite, schroffe Gneisberge, dunkle Sandsteinberge.

Wir haben uns aufgemacht, sind in zwei Sommern über die Bergkämme gewandert, auf den drei Weitwanderwegen Sentiero delle Orobie, Sentiero delle Orobie bresciane und Sentiero delle Orobie occidentale. Auch die Berge über dem Lago di Como, den westlichen Rand des großen Berglandes, haben wir besucht.

Wir haben wilde Karst- und weite Gletscherschlifflandschaften kennengelernt. Vorbei an glitzernden Bergseen und durch üppige Blumenwiesen führte unser Weg. Sogar das seltene Bergamasker Leinkraut und Comollis Veilchen konnten wir entdecken – zwei Pflanzen, die nur hier, und auch da nur in einem kleinen Bereich, blühen. Steinböcke sehen wir oft, ab und an müssen wir sogar aufpassen, dass sie nicht unsere verschwitzten und damit salzhaltigen Socken von der Hüttenterrasse stibitzen.

Unterwegs genießen wir die lombardische Küche mit all ihren verschiedenen Arten, Polenta zu bereiten. Bevor wir uns zu guter Letzt ein wenig der Kultur widmen: In Bergamo, Weltkulturerbe der Unesco, steht noch immer die vollständig erhaltene Stadtmauer aus dem 16. Jahrhundert.

Es gibt viel zu entdecken!

