



ALMENWEGSENTIERO DELLE MALGHE

DIE ZUFALL ALM

Die Almwirtschaft ist seit Jahrhunderten ein bedeutsames Element der Berglandwirtschaft: Die Almsömmernung der Nutztiere entlastet den Bauernhof in der sommerlichen Arbeitsspitze. Am Hof wird Futtermaterial eingespart. Die wertvollen und artenreichen Kräuter und Gräser lassen die Melkkühe hochwertige Milch produzieren. Butter und Käse als deren Veredelungsprodukte sind eine gute Zubuße zu Eigenversorgung und Verkauf für die Bauersfamilien.

Durch die Einstauung des Zufrittsees anfangs der 1950er-Jahre verschwanden im Martelltal die Almflächen der Niederweiden für die Vorweide im Frühjahr in den Fluten. Die althergebrachten Weiderechte der verschiedenen Alminteressenten mussten neu geregelt werden. Diese Neuregelung betraf auch die Weideflächen auf „Zufall“. Die Zufall Alm ist heute der Marteller Schafberg. Schafe sind genügsam und berggängiger als Rinder. Sie steigen auf die extremen, felsen-durchsetzten Hochweiden auf.

Zwischen 1800 und 1950 wurden im Sommer ca. 1.000-1.200 Schafe auf den Zufall Berg aufgetrieben. Zwischenzeitlich sank deren Zahl auf ca. 700. Seit der Gründung des Marteller Schafzuchtvereines 1980 stieg die Zahl der gehaltenen Schafe wieder auf ca. 1.100. Schaffleisch ist als regionales Produkt begehrt. Die Reinzucht der Rasse „Tiroler Bergschaf“ erbringt Tiere mit 70-100 kg Körpergewicht.

Die heutige Schäferhütte auf Zufall war im Soldatendorf des Ersten Weltkrieges als Schusterei, Schneiderei und Krankenstation genutzt worden.



INFOS

Meereshöhe Livello del mare Sea level	2.260 m
Tiere Animali Animals	800 Schafe 800 Pecore 800 Sheep
Bewirtschaftet Coltivato Work	Juni - September Giugno - Settembre June - September

GPS: 46° 28.906'N 10° 40.760'E

LA MALGA ZUFALL

Da secoli l' alpeggio è un elemento significativo per l' agricoltura di montagna. La monticazione estiva degli animali domestici sgrava il maso nel periodo dei picchi lavorativi accentuati per altre attività essenziali. Inoltre il risparmio di foraggio. Grazie alle erbe aromatiche e alle diverse specie di graminacee dei pascoli alpini le vacche da latte monticate producono un latte di pregiata qualità. Burro e formaggio di montagna comportano un prezioso contributo all' autifornimento e all' introito delle famiglie contadine.

L' invaso del Lago Giovaretto come bacino artificiale agli inizi degli anni 1950 ha portato alla perdita dei pascoli pre-estivi di bassa quota. I diritti storici e i regolamenti consolidati delle diverse interessenze per la gestione delle malghe dovettero essere ridefiniti. Questa ridefinizione riguardò anche la Malga Zufall. Oggi sulla malga Zufall vengono monticate le pecore degli allevatori di Martello. Ovini sono sobri e più agili dei bovini. Salgono a pascoli più alti, ripidi e rocciosi.

Negli anni tra il 1800 e il 1950 sulla Malga Zufall vennero monticate tra 1.000 e 1.200 pecore. Successivamente il loro numero calò a ca. 700. Dopo la fondazione dell' Associazione degli allevatori di pecore di Martello nell' anno 1980 il numero degli ovini salì di nuovo a 1.100 capi. La carne ovina oggi è apprezzata come tipico prodotto regionale. L' allevamento di pecore di razza pura "Tiroler Bergschaf" ha portato ad animali di grossa taglia con 70-100 kg di peso.

La baita del pecoraio durante la Prima Grande Guerra era utilizzata come locale calzolaio, sartoria e lazzeretto.

ZUFALL ALM

Mountain dairy farming has played an important role in mountain agriculture for centuries. Keeping livestock on pastures during the summer months relieves farms during periods of intense summer activity, and feed stocks may be saved up on the farm. Precious, biodiverse herbs and grasses mean that dairy cows can produce high quality milk. The resulting butter and cheese contribute towards the farm family's ability to be self-sufficient and generate sales income.

Damming of the Zufrittsee lake at the start of the 1950s meant that the lower-lying pasturelands of Martelltal valley used for early grazing in spring were flooded. The traditional grazing rights of the pastureland farming communities had to be redrafted. This new arrangement also involved the grazing land at 'Zufall'. Zufall Alm pasture is given over to grazing the sheep from Martell valley these days. Sheep are more frugal and agile than cattle and can climb up to rocky pastures occupying higher ground.

Between 1800 and 1950, some 1,000-1,200 sheep were driven up the mountain to Zufall. In the meantime, the number has sunk to around 700. Since Martell Sheep Farming Association was founded in 1980, the number of sheep reared rose to some 1,100 again. Mutton is a valued regional product and the 'Tiroler Bergschaf' pure breed weighs 70-100 kg.

The shepherd's hut standing at Zufall today was used by soldiers during the First World War as a cobbler's, tailor's and infirmary.





ALMENWEGSENTIERO DELLE MALGHE

DIE PEDER ALM

Die Peder Alm war ursprünglich die Sommerweide für die Zuchttiere und Mastochsen. Seit 150 Jahren wird sie mit Kalbinnen, Melkkühen und Schafen bestoßen. Für die Nutzung der Almweiden gab es eine strenge Hierarchie: Nährwertreiches Gras und die Kräuter waren den Melkkühen vorbehalten. Erst in der Nachweide durften die Kälber als Jungvieh, trockene, d.h. nicht melkende Kühe oder Schafe das nachwachsende Futter abweiden. Hirten wechselten mit ihren Tieren im Laufe des Alsmommers mehrfach Weide und Quartier, einer Wanderweidewirtschaft im Kleinen gleich.

Nach dem Verlust der vormaligen Almflächen infolge der Seestauung in den 1950er-Jahren mussten die Almrechte neu geregelt werden. Heute werden die Weiden der Peder Alm von den Melkkühen der benachbarten Lyfi Alm abgeweidet. Dass die Beweidung dieser Flächen fortgesetzt wird, ist ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Biodiversität: Alpine Magerrasen sind artenreiche botanische Kleinodien. So wachsen hier z.B. verschiedene Wildorchideen. Ohne Beweidung würden die Almflächen durch Zwergräucher verbuschen und ökologisch verarmen.

Die vormalige Almhütte auf Peder, sicher älter als 300 Jahre, wie die handgehackten Vollholzbalken belegen, wurde von den Mitgliedern der Sektion Martell im Südtiroler Alpenverein ab dem Jahr 1955 in ehrenamtlicher Arbeit vor dem Verfall gerettet. Unter Verwendung der ursprünglichen Baumaterialien wurde sie mustergültig wieder errichtet. Sie ist ein gelungenes Beispiel für den respektvollen Umgang mit bodenständiger alpiner Baukultur und wird von Mitgliedern des Alpenvereines als Sommerferienlager für Jugendliche und Familien und als Basislager für winterliche Skitouren genutzt.



INFOS

Meereshöhe Livello del mare Sea level	2.250 m
Tiere Animali Animals	80 - 100 Jungvieh 80 - 100 Vitelli 80 - 100 Young cattle
Bewirtschaftet Coltivato Work	August - September Agosto - Settembre August - September

GPS: 46° 29.795'N 10° 41.324'E

LA MALGA PEDER

Storicamente la Malga Peder era la malga per i tori e i buoi. Da 150 anni vengono invece monticate manze pregne, vacche da latte e pecore. Per l'utilizzo dei pascoli alpini esisteva una gerarchia molto rigida: Le graminacee e le erbe aromatiche nutritive della prima crescita estiva erano riservate alle vacche da latte. Vitelli, vacche asciutte, non più munte e pecore potevano accedere ai pascoli solo nella tarda estate. Quindi i pastori si spostarono diverse volte tra pascoli e baite, una transumanza nel piccolo.

A causa della perdita degli alpeggi per l'invaso del Lago Giovaretto come bacino artificiale negli anni 1950 i diritti di alpeggio consolidati dovettero essere ridefiniti. Da allora i pascoli della Malga Peder vengono pascolati dalle vacche di latte della vicina Malga Lyfi. Il pascolamento perdurante è un contributo ecologico prezioso per la conservazione della biodiversità: Le praterie alpine magri sono gioielli botanici. Ospitano tra altre specie diverse orchidee selvatiche. Senza il pascolamento i pendii si chiudono di cespugli ed arbusti perdendo nel loro pregio ecologico.

La baita della Malga Peder, sicuramente risalente a più di 300 anni, età deducibile dai tronchi lignei zappati a mano e non tagliati a sega, è stata ricostruita esemplarmente dall'anno 1955 su dai soci della Sezione Martello del Südtiroler Alpenverein a titolo gratuito. Rappresenta un esempio riuscito di trattamento sensibile e rispettoso con l'architettura rurale alpina. La struttura oggi è adibita dimora estiva per vacanze dei giovani e delle famiglie dei soci e come campobase per lo scialpinismo invernale.

PEDER ALM

Pederalm pasture was originally the summer meadow for bulls and fattened oxen. Over the course of 150 years, these have made way for calves, dairy cows and sheep. There used to be a strict hierarchy for using the pasturelands: nutritious grass and herbs were reserved for dairy cows. Only after the grass was harvested were calves, dry cows or sheep permitted to graze. Shepherds changed meadows and lodging several times over the course of summer on the pastures – a transhumance in miniature.

After losing the former pasturelands due to construction of the dam in the 1950s, rights to the land had to be redrafted. Nowadays, dairy cows from neighbouring Lyfi Alm graze on the meadows at Pederalm. Continued grazing on these lands makes a valuable contribution to maintaining biodiversity: Alpine nutrient-poor grasslands are species-rich botanical gems, playing host to a variety of wild orchids, for example. Without grazing, these lands would be overrun with dwarf shrubs and become ecologically impoverished.

The former mountain hut at Peder, dating back over 300 years, as its hand-chopped solid wood beams indicate, was saved from dereliction by volunteer members of the Martell branch of the South Tyrolean Alpine Club as of 1955. It was impeccably restored using the original building materials. It is an excellent example of respectful treatment of long-standing Alpine building culture, and is used as a dormitory for youth groups and families in the summer and as a base camp for ski tours in winter by members of the Alpine Club.





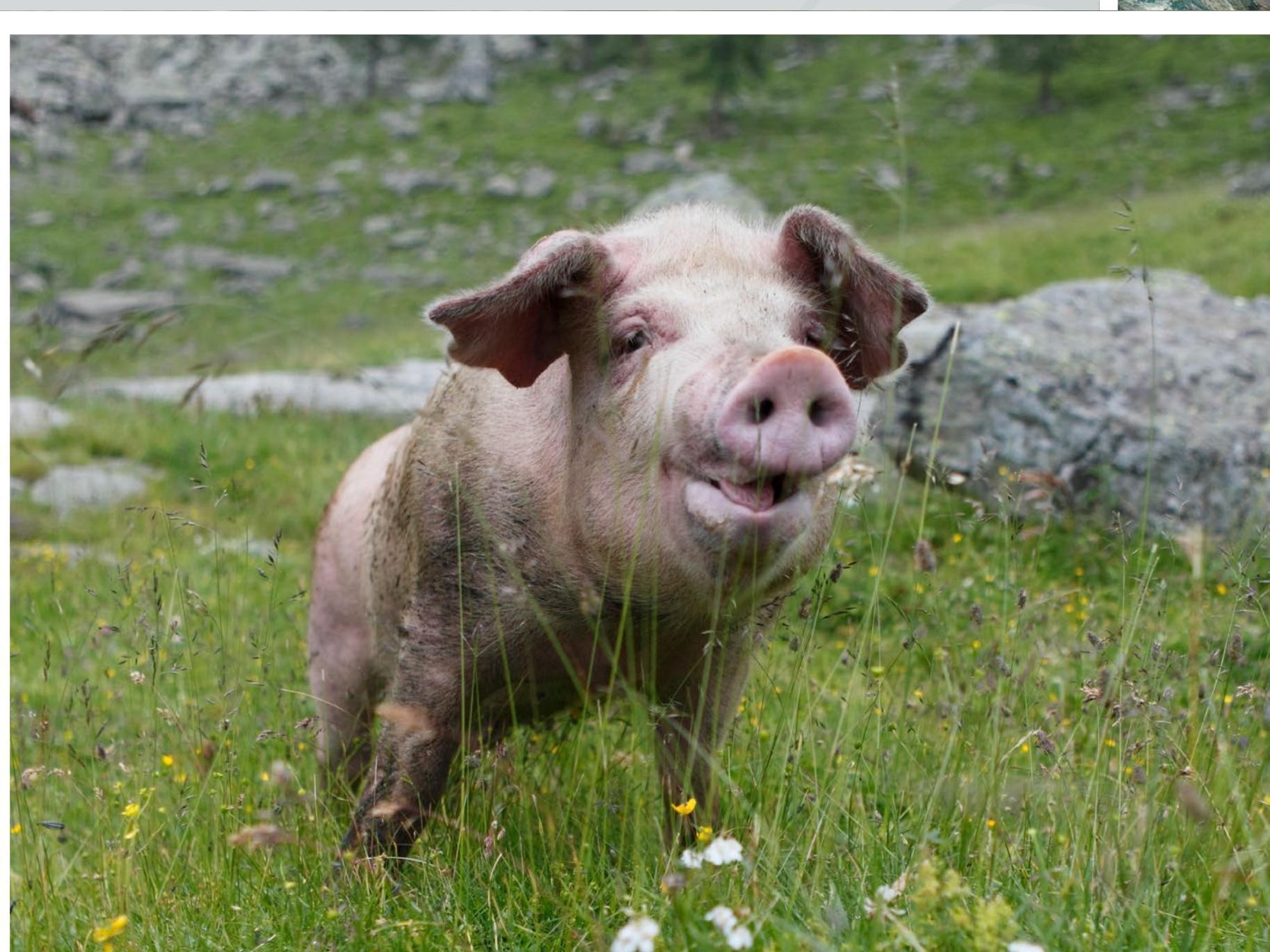
ALMENWEGSENTIERO DELLE MALGHE

DIE LYFI ALM

Die Lyfi Alm ist in ihrer heutigen Form und Nutzung infolge des Stauseesbaues in den 1950er-Jahren entstanden. Die tiefergelegenen Flächen dieser Alm gehörten vorher als Bergmahder zu verschiedenen Bergbauernhöfen. Bergmahder sind einschnittige Mähwiesen in Hochlagen. Die Mahder wurden im Spätsommer nach dem Kornschnitt am Stammhof gemäht. Das wertvolle Kräuterheu dieser Magerwiesen wurde in den kleinen Mahdstadeln (Bergschuppen) eingelagert und im Winter mit Heuschlitten zum Hof gezogen.

Die vormaligen Bergmahder auf Lyfi wurden von der Gemeinde Martell abgelöst und in die obere Lyfi Alm als Weideflächen einverlebt. Seit Jahren ist die Lyfi Alm die Marteller Kuhalm mit Veredelung der wertvollen Bergkräuter-Milch zu Butter und Käse vor Ort. Die Almgebäude im Wohn- und Wirtschaftsbereich aus den Jahren 1953-55 wurden in den Jahren 1993-95, 2013/14 und 2016 mehrfach umgebaut und erweitert und an die sanitärhygienischen Standards angepasst. Neben dem almwirtschaftlichen Bereich wurden auch Gästezimmer für eine touristische Mitnutzung der Alm errichtet.

Heute werden auf der Alm ca. 80 Melkkühe und 20 Mastschweine gesömmert, in Spitzenzeiten waren es 120-130 Kühe. Die heute gehaltenen Rinderrassen sind größer, schwerer und leistungsstärker in der Milchleistung. Seit dem Anbau von Erdbeeren und der damit einhergehenden Umstellung der landwirtschaftlichen Nutzflächen von der Grünlandwirtschaft auf Sonderkulturen im Beeren- und Gemüseanbau ist die viehhaltende Landwirtschaft im Martelltal rückläufig.



INFOS

Meereshöhe
Livello del mare
Sea level

2.165 m

Tiere
Animali
Animals

80 Kühe + 20 Mastschweine
80 Vacche + 20 suini da ingrasso
80 Cows + 20 fattening pigs

Bewirtschaftet
Coltivato
Work

Ende Juni - September
Fine Giugno - Settembre
End of June - September

GPS: 46° 30.242'N 10° 42.197'E

LA MALGA LYFI

La Malga Lyfi deve la sua struttura e forma gestionale attuale alla costruzione della diga di sbarramento per l'invaso del Lago artificiale Giovaretto risalente agli anni 1950. I pascoli di bassa quota di questa malga originariamente erano maggenghi di proprietà di diversi contadini dei masi a valle. Maggenghi sono prato a sfalcio di alta quota ad un taglio annuo. Lo sfalcio del fieno avveniva in tarda estate dopo il taglio del grano sugli arativi. Il prezioso e nutritivo fieno di montagna veniva immagazzinato in luogo nei piccoli fienili e trasportato al maso a valle in inverno con le slitte.

I maggenghi in località Lyfi furono remunerati ai proprietari privati dal Comune di Martello ed integrati nei pascoli alti della Malga Lyfi. Da anni questa malga è il luogo della monticazione estiva delle vacche da latte di proprietà dei contadini della Val Martello. Nel caseificio della malga avviene anche la valorizzazione del latte da erbe aromatiche alpine in burro e formaggio. Le costruzioni per alloggio, stalla e locali di lavorazione prodotti risalenti agli anni 1953-55 negli anni 1993-95, 2014/15 e 2016 vennero più volte modificate, ampliate ed adattate agli standard igienicosanitari. Assieme alle strutture malgare vennero realizzate anche stanze per ospitalità turistica in couso da parte del gestore.

Attualmente sulla malga vengono monticate ca. 80 vacche da latte e ca. 20 suini da ingrasso. In passato in periodi di punta vennero monticate 120-130 vacche. Le razze bovine allevate oggi sono più grandi e pesanti di allora e producono una maggiore quantità di latte. Dalla piantagione di campi da fragole in Val Martello la superficie coltivata come prato a sfalcio si è ridotta e con essa la zootecnia.

LYFI ALM

Lyfi Alm pasture took on its present form and function as a result of construction of the dam in the 1950s. The lower-lying areas of this pasture used to be mountain meadows (Bergmahder) belonging to several mountain farms. Mountain meadows are high-altitude meadows that are mowed just once a year, in late summer after cutting the corn. The precious herb-rich hay from these nutrient-poor meadows was stored in small hay barns (Bergschuppen) and loaded onto sledges to be taken down to the farms in the winter.

The erstwhile mountain meadows at Lyfi were purchased by Martell Council and incorporated into upper Lyfi Alm as pasture-land. For years, Lyfi Alm has been the site for the processing of high-quality mountain herb cow's milk into butter and cheese. The lodgings and farm buildings from 1953-55 standing on the pasture saw multiple conversions and extensions in 1993-95, 2013/14 and 2016 and were brought in line with sanitary hygiene standards. In addition to these, rooms were set up to accommodate tourists and a manager.

Nowadays, some 80 dairy cows and 20 fattening pigs spend summer on the pasture. In peak periods it was 120-130 cows. The cattle breeds reared today are larger, heavier and have a more efficient milk yield. Since strawberries have been cultivated there and agricultural land has consequently been converted from grassland into land for growing special crops like berries and vegetables, cattle farming has been on the wane in Martelltal valley.





ALMENWEGSENTIERO DELLE MALGHE

DIE ENZIAN ALM

Auch für die Marteller Almwirtschaft war die Aufstauung des Zufrittstausees anfangs der 1950er-Jahre ein einschneidendes Ereignis. Das staatliche Interesse zur Gewinnung hydroelektrischer Energie wog schwerer als die Nutzung des Bodens durch die talansässigen Bauern: Die Weiden der vormaligen Zufritt Alm auf der orographisch rechten Talflanke kamen unter Wasser. Den Bauern blieb nichts anderes übrig, als einen Ersatzstandort für die verlorene Alm zu akzeptieren. So entstanden 1953-55 die Almgebäude der Enzian Alm taleinwärts auf der linken Talseite.

Die Almrechte wurden neu geregelt, die vielen vormaligen Weide-Interessentschaften zu einer einzigen vereinheitlicht. Die historischen Almrechte hatten jedem Bauern das Recht zugesprochen, jene Anzahl der Rinder auf den Almen zu säumen, für welche die Mähwiesen am Hof den Wintervorrat hergaben.

Zur neuen Enzianalm gehören heute die Weideflächen an der orographisch rechten Seite über dem See, das linksseitige Madritschtal und der Talgrund vom verfallenden Hotel Paradies bis zum Natursteinwehr des sogenannten „Baus“ als historisches Schutzbauwerk gegen die Ausbrüche des Gletschersees.

Am Beginn des Wintertourismus in Martell in den 1960/70-er Jahren wurde das Gebäude der Enzianhütte auch als Schlaf- lager für Skitouren genutzt.

Seit den 2010er Jahren findet hier in der Weihnachtszeit der Marteller Advent statt, mit Verkauf von landwirtschaftlichen und handgefertigten handwerklichen Produkten und Dekorationsartikeln aus der Kleinregion.



INFOS

Meereshöhe
Livello del mare
Sea level

2.060 m

Tiere
Animali
Animals

80 - 100 Kühe
80 - 100 Vacche
80 - 100 Cows

Bewirtschaftet
Coltivato
Work

Juni - September
Giugno - Settembre
June - September

GPS: 46° 29.359'N 10° 41.259'E

LA MALGA ENZIAN

E provenienti dalla microregione. L'invaso del Lago Giovarretto come bacino artificiale agli inizi degli anni 1950 comportò un evento incisivo anche per tradizione malgara della Val Martello. L'interesse sovraordinato statale della produzione di energia idroelettrica pesò di più dell'utilizzo del terreno da parte dei contadini residenti: i pascoli della precedente Malga Zufritt in sponda orografica destra vennero sommersi dalle acque. Ai contadini non restò altro che accettare un posto alternativo per la malga sprofondata. Così negli anni 1953-55 nacquero le strutture della Malga Enzian in sponda sinistra verso l'alta valle.

I diritti pascolivi vennero ridefiniti e le diverse interessenze delle malghe di prima furono unite a una sola. Le tradizioni storiche avevano riconosciuto ad ogni contadino il diritto di monticare in alpeggio tale numero di bovini per il quale i prati falciati del maso offrivano foraggiamento invernale. Fanno parte della nuova Malga Enzian i pascoli in sponda orografica destra a monte del lago, la valle laterale Madriccio in orografica sinistra e il fondovalle dall'Hotel Paradiso in rovina verso monte fino alla diga storica in pietra naturale, detta "Bau" a protezione contro lo straripamento del lago periglaciale.

Agli inizi del turismo invernale in Val Martello negli anni 1960/70 la struttura abitativa della Malga Enzian venne utilizzata come dormitorio e campo base per lo scialpinismo invernale.

Dagli anni 2010 in questo posto durante le settimane dell'Advent si tiene il avvento di Martello, il mercatino a quota più alta in tutte le Alpi con la vendita di prodotti agricoli, artigianali e di decoro fatti a mano

ENZIAN ALM

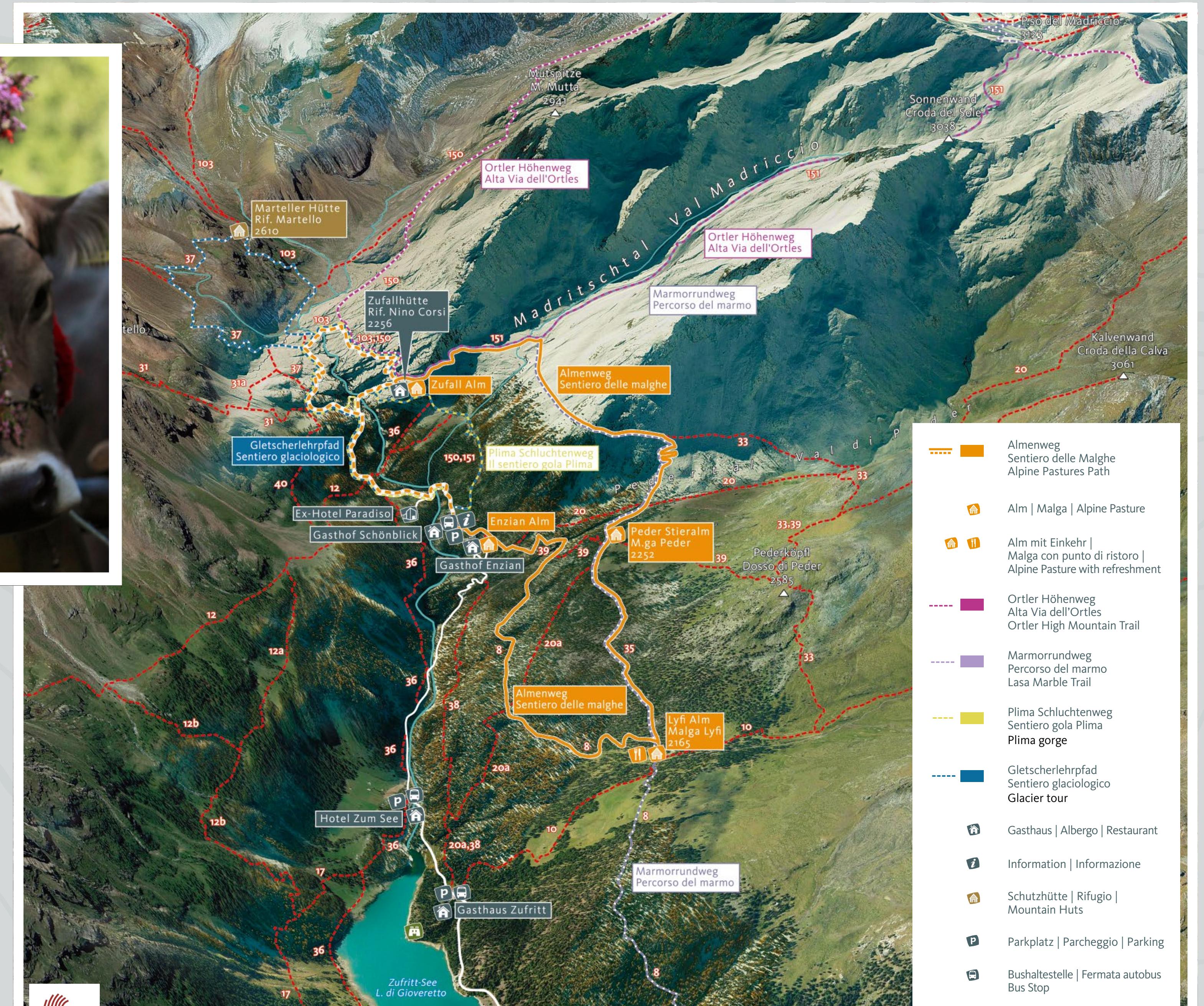
The creation of the Zufritt reservoir at the beginning of the 1950s also brought dramatic changes for pastureland agriculture in Martell valley. The generation of hydroelectric power in the national interest was considered more important than the continuation of land use by local farmers: the meadows of the former Zufritt Alm on the right orographic side of the valley were flooded. The farmers had no choice but to accept an alternative location for their lost pastureland. This led to construction of the buildings on Enzian Alm pasture in 1953-55 on the left-hand side heading into the valley.

The rights to the pastureland were redrafted and the numerous farming communities involved converted to a single community. The historical rights had granted every farmer the right to take only those cattle which were provided for in winter by the hay from their farm meadows to spend summer on the pasture.

Today, the new Enzian Alm pasture comprises the meadow- lands on the orographic right-hand side above the reservoir, Madritschtal valley on the left-hand side, and the valley floor from derelict Hotel Paradies to the natural stone weir of the so-called 'Bau' built as a historical fortification against any overflowing of the glacial lake.

When winter tourism in Martell was in its infancy in the 1960s/70s, Enzianhütte also provided ski tourers with overnight accommodation.

The highest-lying Christmas market in the Alps has been held here in Advent since 2010, featuring sales of agricultural and hand-made craft products and decorative items from the local area.





ALMENWEGSENTIERO DELLE MALGHE

Der Marteller Almenweg gibt Einblick in die Jahrhunderte alte Tradition der Almwirtschaft in Hintermartell. Der Weg führt vorbei an vier Almen, die für unterschiedliche Arten der Almnutzung stehen. Während auf der Zufall-Alm hunderte von Schafen den Sommer verbringen, verrät der Name der Peder Stieralm schon, wer dort das Sagen hatte. Heute wird diese Alm im Frühsommer von den Milchkühen der Lyfi-Alm beweidet sowie im Spätsommer vom Jungvieh. Die Lyfi-Alm, die eine wunderbare Einkehrmöglichkeit entlang der Strecke bietet, ist seit langem die Kuhalm der Gegend. Sie ist auch als Schutzhütte klassifiziert, sodass Gäste dort auch nächtigen können. Um die Enzian-Alm grast vor allem das Galtvieh (Nicht-Milchkühe).

ZUSTIEG UND START

Der Zustieg zum Marteller Almenweg erfolgt vom Parkplatz Hintermartell entlang des Plima-Schluchtenweg über die Hängebrücke bis zur Zufallhütte. Alternativ kann auch der Weg Nr. 150 als Zustieg bis zur Zufallhütte gewählt werden. Los geht's dann in unmittelbarer Nähe der Schutzhütte.

ALTERNATIVEN UND VARIANTEN

An mehreren Stellen erlaubt das Netz der markierten Wanderwege Erweiterungen und Varianten zum Marteller Almenweg. So kann man den gesamten Plima Schluchtenweg bis zur Alten Staumauer „Bau“ vor der Begehung des Almenweges erwandern. Im Pedertal kann man anstatt entlang des Steiges Nr. 33/A dann 20 und 20A abzusteigen, weiter ins Pedertal hinein wandern (Weg Nr. 33) um dann unterhalb der Kalfenwand zum Pederköpf und weiter zur Lyfi-Alm zu wandern. Es gibt Zustiegmöglichkeiten sowohl von den Parkplätzen beim Gasthof Zufritt (Weg Nr. 10) als auch von den Parkplätzen beim Gasthof zum See (Weg Nr. 36).

Il sentiero delle malghe della Val Martello porta alla scoperta della secolare tradizione dell'alpeggio in questo territorio. Esso collega quattro malghe, ciascuna delle quali è caratterizzata da un utilizzo specifico. Mentre Malga Zufall ospita in estate centinaia di pecore, Malga Peder era un tempo destinata ai tori; oggi, invece, all'inizio estate vi vengono portate le vacche da latte della Malga Lyfi e, a fine estate, i vitelli. La Malga Lyfi, che si presta anche come bel luogo di ristoro lungo il percorso, è da tempo utilizzata per le mucche. Essa funge anche da rifugio, offrendo agli ospiti la possibilità di pernottamento. A Malga Enzian si può trovare bestiame in asciutta (non vacche da latte).

SALITA E PARTENZA

Il sentiero delle malghe della Val Martello si raggiunge dal parcheggio dell'Alta Val Martello percorrendo il percorso della gola del Rio Plima, attraverso il ponte sospeso, fino al Rifugio Nino Corsi. In alternativa si può seguire il sentiero n.150, sempre fino al Rifugio Nino Corsi. Il sentiero delle malghe inizia proprio nelle immediate vicinanze del rifugio.

ACCESS AND START

The Martell 'Almenweg' path may be accessed starting at Hintermartell car park, taking the Plima 'Schluchtenweg' path and going over the hanging bridge to the Zufallhütte refuge. Alternatively, it may be accessed via path no.150 as far as the Zufallhütte refuge. It starts close to the refuge.

ALTERNATIVE E VARIANTI

La fitta rete di sentieri segnalati consente numerose varianti e allungamenti al sentiero delle malghe della Val Martello. Per esempio, prima di imboccarlo, si può percorrere l'intero percorso della gola del Rio Plima fino alla vecchia diga „Bau“. Nella Valle di Peder, invece di scendere lungo il sentiero n.33/A a seguire 20 e 20A, ci si può addentrare ulteriormente della valle (sentiero n.33) e proseguire sotto la Croda della Calva fino al Dosso di Peder e quindi a Malga Lyfi. C'è poi la possibilità di raggiungere il sentiero sia dai parcheggi presso l'albergo Gioveretto (sentiero n.10), sia da quello presso l'„Hotel al Lago“ (sentiero n.36).

ALTERNATIVES AND OTHER OPTIONS

The existing network of marked hiking paths enables extensions and alternatives to the Martell Almenweg path to be taken at several points along the way. This means that the entire Plima Schluchtenweg path up to the old dam wall ('Bau') may be done before starting the Almenweg path. In Pedertal valley, there is the option of carrying on into Pedertal (path no.33) instead of heading downwards along path no.33/A than 20 and 20A, before passing beneath the Kalfenwand to the Pederköpf and onwards to Lyfi Alm pasture. The path may be accessed both from the car park at Gasthof Zufritt (path no.10), as well as the car park at Gasthof zum See (path no.36).

