El fin de las vacaciones y la llegada eminente del otoño te hace recordar que hay un sueño esperando a ser cumplido.

Una vez acabadas las vacaciones los expertos recomiendan realizar una readaptación lenta, en la medida de los posible, a la rutina, para reducir el impacto psico-físico y emocional. Nosotros pensamos que lo mejor es preparar el siguiente viaje. Por ello, Austria te ofrece un sinfin de actividades al aire libre, porque solo cuando nuestro cuerpo en terreno de juego natural se mueve activamente, el alma se regocija. Cuando el cuerpo se pone en marcha, la mente se detiene.

Alguna vez habrás experimetado que al subir una montaña te sientes más libre, que tus obligaciones se convierten en algo en segundo plano y que las preocupaciones del valle parecen no haber subido contigo a la cima. La montaña, el ejercicio físico, el aire puro que llena tus pulmones con cada paso que das, la soledad o la buena compañía suele tener este efecto. La poetisa austriaca, Paula von Preradović, supo llevar este sentiemiento al himno austriaco

comenzando la letra con "Tierra de montañas, Tierra de ríos". La pregunta que uno se hace en estos momentos es ¿por qué nos atraen las montañas? Hay quienes lo ven como un paralelismo con la vida: caminar, moverse, escalar y volver a descender.

Los consejos más importantes para principiantes del alpinismo

El senderismo es genial y está de moda. Pero cada vez son más los que se atreven también a subir una montaña. ¿Quizás ya estás planeando tus primeras excursiones de un día sobre terreno alpino para tus vacaciones? Dado que son muchas las cosas en que puedes equivocarte como principiante en el alpinismo, te damos algunos consejos para comenzar.

"El senderismo y el alpinismo también han llegado de lleno a la juventud", afirma Michael Larcher, de 61 años y director del departamento de deportes de montaña del club alpino de Austria Österreichischer Alpenverein. "Esto es muy interesante ya que cuando era joven, el senderismo no era un deporte para jóvenes. Era más para personas mayores con camisas a cuadros rojos y blancos y pantalones de cuero. Provincianos de los que uno prefería desmarcarse. No era para nada algo apetecible. Y ahora está realmente de moda. Y la gente va a caminar, a menudo, también mujeres jóvenes. Te ves bien, tienes un buen equipamiento y

la moda también acompaña". Para Michael Larcher, el senderismo está en consonancia con el espíritu de la época.

Pero el senderismo no solo se ha puesto de moda, sino que también significa que la asociación alpina ha registrado un aumento en el número de misiones de rescate en la montaña, aunque afortunadamente el número de accidentes mortales está disminuyendo. Los primerizos en la montaña a menudo carecen de experiencia, por lo que se encuentran mucho antes en situaciones de emergencia. Es cierto que, por lo general, estas situaciones de emergencia se deben casi siempre al agotamiento, cuando ya no pueden retroceder ni avanzar, o a que simplemente se han desorientado. Pero no tardan en sacar rápidamente el teléfono móvil para llamar al servicio de rescate y esto también deriva en más rescates.

"Para nosotros es un éxito si el número de accidentes no sube en la misma medida que el número de personas activas", afirma Michael Larcher y comparte sus consejos, con los que se pueden evitar errores típicos y por ende emergencias y operaciones de rescate.

La transición de caminante a alpinista

Caminar

Las transiciones entre las formas individuales de movimiento no están claras y no existen definiciones internacionales precisas. Pero se podría decir que salir a caminar es más un paseo casual sin ambición deportiva ni un objetivo concreto.

Senderismo

A diferencia de caminar, el senderismo se conoce como andar con un objetivo específico. Además, el senderismo se realiza en un entorno natural, lo que significa que, cuanto mayor es la distancia con respecto a las zonas urbanizadas, a los asentamientos y a las carreteras, más nos adentramos en el senderismo.

Alpinismo

El alpinismo es senderismo por encima de los límites del bosque, es decir, a más de 1.600 a 1.800 m s.n.m., según si te encuentras en los Alpes centrales o del norte. Los caminos se vuelven más estrechos y siempre existe el riesgo de caerse.

Tripa vacía, corazón sin alegría, lo decían ya las abuelas. La creativa gastronomía alpina es muy consciente de ello y llenan los platos de sus comensales con genuidad, imaginación y, claro está, productos sostenibles. El tuétano de ternera estofado y flameado servido en una concha de vieira, col asada con una densa crema de yema de huevo y mayonesa de tuétano son solo algunas de las propuestas gastronómicas que nos ofrecen algunos de los chefs austriacos galardonados por la guía GaultMillau. Pero también puedes optar por estos platos típicos austriacos que se preparan siguiendo las recetas de las madres y abuelas.

Experiencias Slow Food: Gastronomía Alpina

En muchas regiones de Austria, el lema de la cocina es la genuidad, la imaginación y la sostenibilidad. La carne de razas antiguas, el pescado de agua dulce, apreciadas variedades de frutas y verduras, así como las hierbas aromáticas, están cada vez más presentes en el menú para el deleite de los gourmets, que en cada región descubren especialidades típicas.

El chef galardonado por la guía GaultMillau, Andreas Döllerer fue uno de los pioneros en este terreno. Los 23 anfitriones del KochArt en los Alpes del Kitzbühel en Tirol sirven platos que comprenden desde carne de cerdo alpino del valle Brixental hasta trucha de río tirolesa.La carne de vacuno Tux-Zillertal, de yaks y de ovejas racka procede del productor alpino Michael Wilhelm en el valle Ötztal en el Tirol. La deliciosa oferta del Fuxbau en Stuben am Arlberg, Vorarlberg, comprende desde los Käsknöpfle (típica pasta austríaca con queso) de Vorarlberg

hasta gamuzas y cangrejos de río.

Cocina creativa con productos alpinos

Platos como el "Alpine Jakobsmuschel" (vieira alpina) elaborados por el chef galardonado por la guía GaultMillau, Andreas Döllerer, del restaurante Döllerer en Golling, cerca de Salzburgo, son los que mejor describen la cocina alpina contemporánea. El tuétano de ternera estofado y flameado se sirve en una concha de vieira. La col de Filder asada, una densa crema de yema de huevo y mayonesa de tuétano de ternera reclaman la atención del paladar.

El queso, el suero de leche y el yogur ecológicos de la explotación de los pastos alpinos de Niki Rettenbacher se utilizan para preparar platos sorprendentes. Los peces de agua dulce proceden de Sigi Schatteiner, que cría el salvelino Bluntau para el chef Döller en el agua de manantial más pura. Pero también se experimenta con venado, ternera y cordero, frutas silvestres, hierbas y setas. El chef sienta nuevos precedentes y numerosos cocineros siguen su ejemplo.

Practicamente todo el mundo habrá escuchado la triste historia de Bambi y vivido los 71 agonizantes segundos que transcurren entre la esperanza y la desesperación hasta que el padre de Bambi confirma lo que se temía desde que se oyó el disparo: "Tu madre ya no volverá a estar contigo...". Sin embargo, casi nadie sabe que la novela de Bambi se basó en un corzo austríaco de las llanuras aluviales del Danubio cerca de Stockerau, a 20 km al norte de Viena y que su vida quedó inmortalizada en la Historia de una vida en el bosque por el vienés Felix Salten, que tenía su coto de caza en dichas llanuras.

El hombre que disparó a la madre de Bambi

Los estadounidenses nacidos entre 1900 y 1990 saben dónde estaban cuando se enteraron de la muerte de la madre de Bambi.

¿Quien fue Felix Salten?

71 agonizantes segundos, y unas sentidas horas, transcurren entre la esperanza y la desesperación hasta que el padre de Bambi confirma con una voz profunda, tranquila y sonora lo que se temía, sospechaba y sabía desde que se oyó el disparo: "Tu madre ya no volverá a

estar contigo..."

Un trauma colectivo que ha perseguido a tres generaciones e innumerables personas en todo el mundo en la gran pantalla y la televisión desde 1943.

Un momento en la vida de millones de personas en el que el mundo de Bambi pierde su inocencia infantil. Es la última vez que se ve a Bambi como una cría y el mundo, a menudo cruel, de los adultos nos da la bienvenida: una ceremonia de iniciación en la era multimedia.

Sin embargo, casi nadie sabe que la novela de Bambi se basó en un corzo austríaco (es decir, un ciervo) de las llanuras aluviales del Danubio cerca de Stockerau, a 20 km al norte de Viena. Su vida quedó inmortalizada en la Historia de una vida en el bosque del vienés Felix Salten, que tenía su coto de caza en dichas llanuras.

Mucho se ha interpretado en la novela de Salten desde su publicación en 1923. ¿Se trataba de una parábola sobre el asesinato en masa de la Primera Guerra Mundial? ¿Una historia erótica en clave? ¿O de una condena a las personas que creen en la tecnología, destruyendo el equilibrio natural al tomar posesión del bosque?

En ese caso habría sido una temprana advertencia con 100 años de antelación para prevenir la destrucción de la Tierra por parte de los humanos; un antepasado espiritual de Greta Thunberg.

Felix Salten se inspiró en sus largos paseos por su coto de caza en la reserva natural Stockerauer Au cerca de Zögersdorf y cerca de su casa en el acomodado distrito de clase media Cottageviertel de Viena con su vista de las entonces interminables extensiones de los bosques de Viena.

Por lo tanto, parece que Felix Salten simplemente registró y reprodujo en su crudo realismo de periodista experimentado lo que había visto, vivido y sospechado en la espesura durante sus largos paseos, y mientras esperaba al acecho en las llanuras aluviales del Danubio.

Una especie de corresponsal de guerra de la eterna lucha por la supervivencia de la especie.

Quería liberar a mis lectores del error de que la naturaleza es un paraíso soleado.

En realidad, eso es lo contrario a lo que el equipo de Disney dibujó más tarde sobre Bambi y todo lo que giraba en torno a él. ¡Peor aún! Según el propio Felix Salten, ¡incluso podría ser que en la vida real él fuera el cazador que mató a la madre de Bambi!

"Bambi no existiría si no hubiera disparado mi bala a la cabeza de un corzo o un alce", admitió Salten abiertamente y luego reconoció sin rodeos que probablemente había matado a numerosos padres de Bambi a lo largo de su vida.

Lugares donde viven los descendientes de Bambi

El distrito Cottageviertel de Viena

Cien años después de la publicación de la novela, el Cottageviertel de Viena, que los vieneses pronuncian erróneamente en francés con el acento en la ä, estirándola y diciendo "das Gottäääsch”, sigue siendo una parte tranquila de la ciudad en medio de dos elegantes barrios periféricos. Las villas se han convertido en las más caras de Viena y en residencias de embajadas, y aún albergan a numerosos artistas.

Desde entonces, el tiempo parece haberse detenido cuando paseamos por las callejuelas que parten de la villa de Salten en el número 37 de la calle Cottagegasse, atravesamos el parque Türkenschanzpark y nos detenemos a tomar un café en el "Salettl" (la palabra vienesa para pabellón) construido por Otto Wagner para disfrutar de las vistas de los bosques Wienerwald de Viena.

Casi podríamos creer que Bambi saldrá de un momento a otro de detrás de los arbustos en el parque Türkenschanzpark.

De hecho, todavía puedes cruzarte con los descendientes de Bambi en la reserva natural Stockerauer Au, donde Salten tenía su coto de caza. El paisaje aluvial se ha mantenido intacto y no ha cambiado para nada durante los últimos 100 años. La fauna y la flora han podido evolucionar libremente y los afluentes del Danubio, seguir su curso.

La naturaleza no ha sido destruida por el ser humano, algo de lo que Salten quería advertirnos aparentemente en "Bambi".

Un trozo de naturaleza sana, virgen e inalterada, a 20 minutos en coche de Viena.