

[69] 114 DIE FLUSSSPERRE IN BUSCHE – SIN

Dort, wo die Piave plötzlich eine scharfe Biegung Richtung Montello Hügel macht, gibt es einen Stausee, den See von Busche. Er liegt an der Grenze zwischen den Gemeinden Lentiai und Cesiomaggiore, und die Sperre speist die Wasserkraftwerke Quero und Pederobba und auch die Bewässerungskanäle der Konsortien zur Entwässerung der Padanischen Tiefebene. Im Laufe der Jahre hat sich hier ein sehr interessantes Naturambiente entwickelt, und der See ist mittlerweile die zweitwichtigste Birdwatching-Station in der Provinz Belluno. Der Raum ist sowohl festes Habitat von heimischen Vögeln als auch Rastplatz für Zugvögel. Früher waren Busche und die nahe Ortschaft **Cesana (34 ASA/SE)** eine wichtige Handels- und Zollstation. Von Süden kamen diverse Waren an, und aus den nördlichen Zonen der Provinz transportierte man Stoffe und Lebensmittel nach Treviso und Venedig. Heute ist Busche eine Ortschaft mit zahlreichen Betrieben, Werkstätten und einer gossen Molkerei, die für ihren herkunftsgeschützten Käse "Piave DOP" bekannt ist.

LITERATURVERZEICHNIS

Bestandsaufnahme der kleineren Naturflächen in der Region Venetien, ARPAV 2003  
Fischereiverordnung für öffentliche Gewässer in der Provinz Belluno, Provinz Belluno, 2000  
M. Cassol, G. Nadalet, *Interessanti avvistamenti in provincia di Belluno*. Riv. It. Ornit 1989  
M. Cassol, *L'avifauna del Piave nella Val Belluna*. Dolomiti 1987  
Standardformular Rete Natura 2000 Besondere Schutzzone (ZPS) IT 3230032 Lago di Busche-Vincheto di Celarda - Fontane  
C. Lasen, C. Argenti, *Flächenwidmungsplan der Provinz Belluno: Projekt Biotope*  
Jahresbericht über die Wasserqualität in der Provinz Belluno, Bericht über die Umweltsituation in der Provinz Belluno, ARPAV

AUTOR: Nicoletti/Abordi

ZUGÄNGLICH: ja

GEMEINDE: Cesiomaggiore/Lentiai

ORTSCHAFT: Lago di Busche

GEOGRAFISCHE KOORDINATEN: X 1731310 - Y 5102857

PROVINZ: BELLUNO

WISSENSWERTES

Der "Piave" ist eine charakteristische und authentische Käsetorte, die so wie der Käse von früher schmeckt. Der Name kommt vom Fluss Piave, der auf dem Hochweißstein (Monte Peralba) im Visdende Tal entspringt. Dieser Berg liegt in der Region Comelico, ganz im Norden der Provinz Belluno. Über steile Hänge und durch tiefe Schluchten gelangt der Fluss zuerst in die Region Cadore und dann weiter ins Becken von Belluno, wo er zwischen Belluno und Feltre breiter wird und durch das Voralpengebiet in die Provinz Treviso fließt.

Kein anderer Name könnte einem typisch Bellunesischen Käse besser passen als Piave. Denn dieser Strom fließt praktisch durch die ganze Provinz und somit auch durch die Regionen, aus denen die Milch für den Piave Käse kommt. Dieser hat den intensiven und körperreichen Geschmack seines Heimatlandes, und bei längerer Lagerung wird er immer intensiver und beschert unvergessliche kulinarische Genüsse.

Der Piave Käse ist heute herkunftsgeschützt, das heißt man weiß genau, von welchen Bauern die Milch kommt, wann und wo sie verarbeitet wurde und wie lange der Frischkäse lagert und reift. Er wird in zylindrischen Käseformen aus einer gekochten Masse zubereitet und hart und gereift verkauft. Der "Fresco" hat eine Reifezeit von 20 bis 60 Tagen, der "Mezzano" von 61 bis 120 Tagen und der "Vecchio" von über 120 Tagen.

ANFAHRT: auf der SS50 kommt man bei Km 31 in die Ortschaft Busche; diese ist ein wichtiger Verkehrsknoten im Raum Val Belluna; direkt oberhalb der Staumauer liegt eine Brücke, die die Ortschaften am rechten und am linken Piaveufer verbindet und gemeinsam mit den Brücken in

Quero – Vas und San Felice (zwischen Trichiana und Sedico) zu den wichtigsten Passagen über die Piave in der Provinz Belluno gehört.