

MERANO

3

GESCHICHTEN VON
MENSCHEN, ORTEN
UND DINGEN IN MERAN
UND UMGEBUNG

STORIE DI COSE,
LUOGHI E PERSONE.
A MERANO E DINTORNI

STORIES OF THINGS,
PLACES AND PEOPLE,
BOTH IN MERANO AND
ITS SURROUNDINGS



RING COMMAND SYSTEM



SAROS ANNUAL CALENDAR



ROLEX GLIDELock EXTENSION SYSTEM



OYSTER PERPETUAL SKY-DWELLER

AN INVITATION TO TRAVEL

A technological masterpiece that combines elegance and ease of use. The Sky-Dweller allows travellers to keep track of time across the world. Its Saros annual calendar, which distinguishes between 30- and 31-day months, and the dual time zone feature can be quickly and securely set via the ingenious Ring Command system. With cutting-edge performance, it embodies Rolex's unique culture of innovation that constantly pushes the bounds of mechanical watchmaking. **The Sky-Dweller.**

#Perpetual



MERANO - CORSO LIBERTÀ, 43



6

Guest
Herta Müller x Merano

8

Lo sport più veloce del mondo

16

Die schnellste Sportart der Welt

20

The fastest sport in the world

24

From organic farms to heavenly delights. Culinary journeys from valley bottoms to mountain tops

34

Dalle stalle alle stelle. Prelibatezze tra valle e montagne

38

Von der Bauernstube ins Sterne-Restaurant. Eine kulinarische Erkundung von Meran und Umgebung

44

Slow Fashion Tour rund um Meran

58

A slow fashion tour of the Meran area

62

Alla scoperta della Slow Fashion a Merano e dintorni

Text
Daniele Rielli
Photos
Jasmine Deporta

Text
Mauro Sperandio
Illustrations
Alissa Thaler

Text
Susanne Barta
Photos
Elisa Cappellari

Imprint

Publisher

Marketinggesellschaft Meran Merano Marketing (MGM)
Gampenstraße/via Palade 95, 39012 Meran/o
Tel. +39 0473 200443
mgm.bz.it – info@mgm.bz.it

Editor-in-chief

Kunigunde Weissenegger

Editorial concept and creative direction

franzLAB, Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger
hello@franzlab.com
franzlab.com

Graphic design

Blauhaus, Eva Margesin
blauhaus.it

Texts

Susanne Barta, Daniele Rielli, Mauro Sperandio

Translations

Agata Bosetti, Jon Cox, Manuel Pichler, Anna Quinz,
Kunigunde Weissenegger, Alexis Wing

Illustrations

Alissa Thaler

Guest contribution

Herta Müller

Photos

Elisa Cappellari, Laurence Chaperon, Jasmine Deporta

Coordination and advertising

elephant projects, Karin Tscholl
elephant.bz.it
info@elephant.bz.it

Cover typeface

HW Program by Heinz Waibl

Paper

Munken Lynx, GardaMatt Rough - FSC® C010042

Print run

21.580

Print

Athesia Druck, Bozen/Bolzano

Reg. Trib. BZ/Eintrag Gericht BZ

n./Nr. 18/2004 del/vom 30.12.2004

All rights reserved. Meran/Merano, September 2024

Subscription

Order a free subscription to this publication by
sending your postal address to info@merano-suedtirol.it.
Find MERANO also in the accommodation establishments
in Merano and surroundings, in the local tourist offices
and online: meranomagazine.com

Advertising

If interested in purchasing advertising space in this
publication please contact info@elephant.bz.it

In the blink of an eye, Summer has come and gone, Autumn is already starting to put on its new clothes while Winter patiently waits its turn. The alternation of the seasons, always so strange and often surprising here, is an annual gift that we welcome with enthusiasm. This is above all because each new season brings new stories about things, places and people to be discovered. And whether they are set in an ice rink, a restaurant table, among the shelves of a boutique or on top of a tree in the middle of the woods, it's lovely to be here to be able to tell you about them, with both words and images. Leaf through these stories with attentive and curious eyes, like those of the children you will meet amidst these pages. And then, like them, you can look far ahead, towards the near future or simply towards your next holiday here in Merano and its surroundings.

In un soffio, l'estate è passata e l'autunno inizia già a vestire i suoi abiti nuovi mentre l'inverno aspetta paziente il suo turno. L'alternarsi delle stagioni, qui sempre così peculiare e spesso sorprendente, è un dono annuale che accogliamo con entusiasmo. Soprattutto perché ogni nuova stagione porta con sé nuove storie, di cose, luoghi e persone tutte da scoprire. E che siano ambientate in un'arena ghiacciata, al tavolo di un ristorante, tra gli scaffali di una boutique o in cima ad un albero in mezzo al bosco, è bello essere qui a raccontarvele, con parole e immagini. Sfogliate questi racconti con occhi attenti e curiosi, come quelli dei bambini che incontrerete fra qualche pagina. E come loro guardate lontano, verso il futuro prossimo o semplicemente verso la vostra prossima vacanza qui a Merano e dintorni.

Im Nu ist der Herbst da und kleidet Natur und Landschaft ein, der Winter geduldet sich noch ein wenig. Der Jahreszeitenwechsel ist immer ein Erlebnis hierzulande und ein Geschenk, das wir vier Mal im Jahr begeistert erwarten, weil jede Zeit neue Geschichten hereinweht, von Menschen, Orten und Dingen, spannend und anregend, beeindruckend und erfrischend: Diesmal sind wir unterwegs auf der glatten Fläche einer Eishalle, in verschiedenen Südtiroler Küchen, in nachhaltigen Läden oder in einem Wald hoch oben ... Kommt mit, blättert mit aufmerksamen Augen durch die mit lebendigen Worten und Bildern gefüllten Seiten, neugierig wie die Kinder, die irgendwo in diesen Geschichten stecken. Freut euch wie sie auf die Zukunft oder auf euren nächsten Besuch hier in Meran und Umgebung und kommt mit auf die Reise.

Anna Quinz
Kunigunde Weissenegger



Herta Müller

Herta Müller was born in 1953 in the German-speaking village of Nitzkydorf in the Banat region of Romania. After completing her studies in Romanian and German literature in Timisoara, she worked as a translator in an engineering factory. However, after refusing to spy on her colleagues for the Securitate, the Romanian secret service, she lost her job and was only able to find temporary work. Having herself become a target of the Securitate, she was subjected to interrogations, house searches and defamation. In 1987, she was able to emigrate to Berlin, where she resides to this day. Her books have won numerous prizes, and in 2009, she was awarded the Nobel Prize for Literature. In recent years, she has been awarded the Jewish Museum Berlin's Prize for

Understanding and Tolerance and the Jacob Grimm Prize, and she has been inducted into the Order Pour le Mérite. Her works have been translated into over 50 languages.

On 1 September 2009, during the opening of the Lana Literature Days, Herta Müller presented her novel "The Hunger Angel", which had been published just days prior. She was awarded the Nobel Prize for Literature a few weeks later, in October 2009. However, 2009 wasn't Müller's first encounter with the Lana Literature Days; she had previously participated in an event celebrating Oskar Pastior's 75th birthday in 2002. During a train journey to Bozen, Müller and Pastior had a conversation about pinecones, and Pastior recounted how they had served as nativity scene figures during his time in a Soviet forced labour camp in Ukraine. Müller's mother had also been in the Soviet camp, although she had remained silent about it throughout her life. The dialogue that developed between Müller and Pastior continued for years, eventually leading to a collaborative novel project exploring the deportation of Romanian Germans and Pastior's own five years of suffering. "The Hunger Angel" tells the story of Oskar Pastior, who, like many Germans, was deported to the Soviet Union for forced labour at the age of 17. Pastior passed away in 2006, but Müller moulded the material he had shared into a novel, which became a tribute to Oskar Pastior.

Herta Müller has found a new way of working with words: a poetic puzzle made of newsprints. The Romanian-born winner of the 2009 Nobel Prize for Literature sends individual words on unexpected journeys, creating poetry with scissors: she cuts words, letters and images from newspapers and magazines and puts them together until they rhyme. The texts composed in this way are so free that no one could have thought them up – a marvel of the imagination.

Herta Müller, Vater telefoniert mit den Fliegen, collage p. 56 © 2012 Carl Hanser Verlag GmbH & Co. KG, Munich

Photo

– Laurence Chaperon –





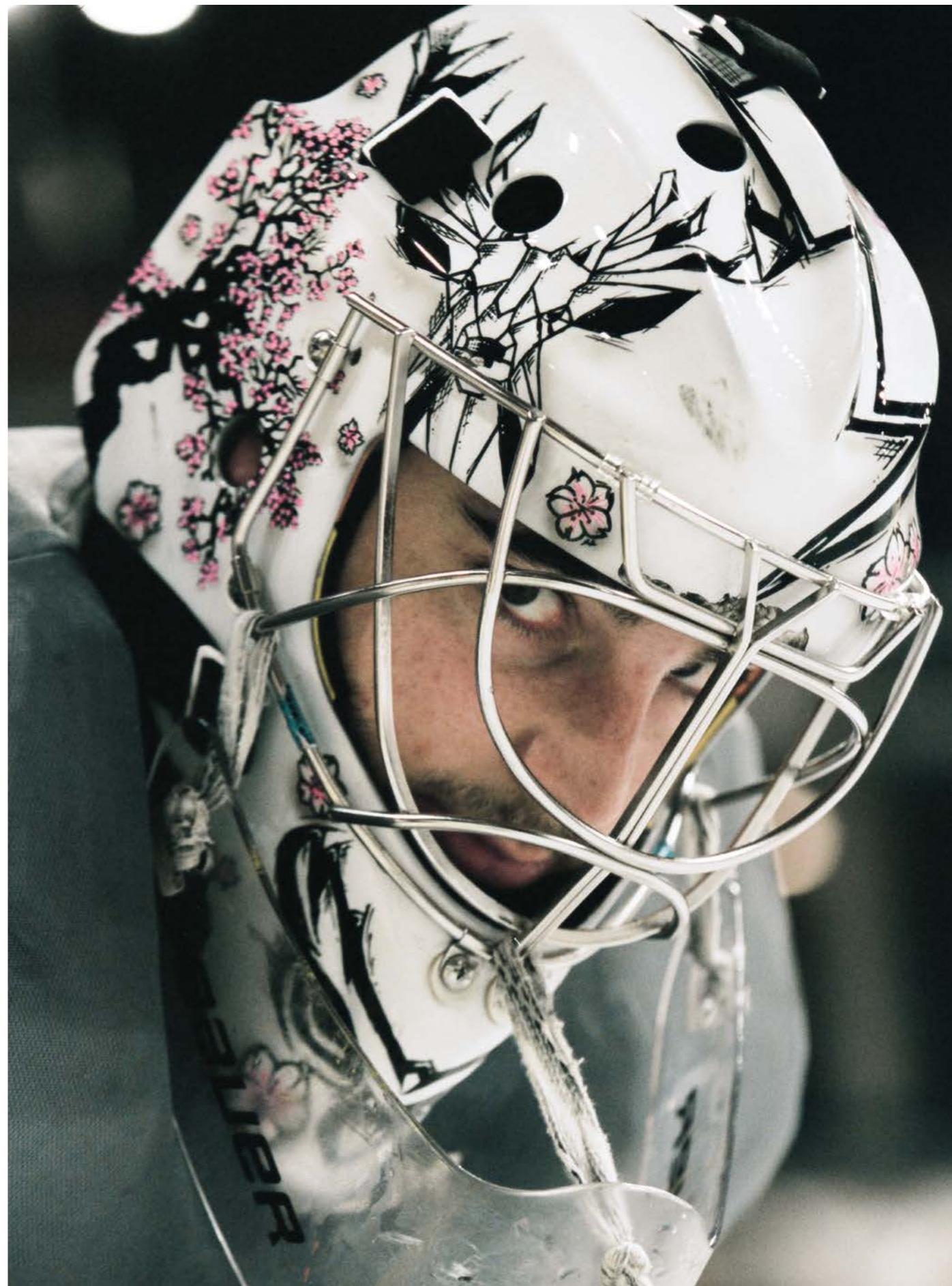
LO SPORT PIÙ VELOCE DEL MONDO

Testo
- Daniele Rielli -
Foto
- Jasmine Deporta -
Location
- Meranarena -

Nel 2018, mentre giravo il documentario sul legame della città di Bolzano con l'hockey su ghiaccio, uno dei tifosi – Olivo Kerschbamer – mi disse «Nell'hockey devi vedere le cariche, le balaustre, i tifosi: è uno sport che va visto dal vivo». Olivo coglieva un punto fondamentale e curiosamente sottovalutato: l'hockey va visto, annusato, toccato. Dico curiosamente perché le cose che dicono i non esperti di hockey su ghiaccio rispetto a questo sport sono alla fine dei conti sempre e invariabilmente due e due soltanto: la prima è «ma si picchiano?», (risposta: sì, alle volte si picchiano) e la seconda è «non riesco a vedere il disco».

—————Daniele Rielli was born in Bolzano and lives in Rome. He has written five books. *Il fuoco invisibile – Storia umana di un disastro naturale* (Rizzoli, 2023) was shortlisted for the Premio Strega. He wrote and directed the documentary *Hockeytown* (2019). He has written for La Stampa, Repubblica, Il Sole 24 ore, Internazionale and many more.

—————Jasmine Deporta (1989) is a multidisciplinary visual artist mainly working in the field of photography. After her Bachelor in Design and Arts in Bolzano she completed her master's degree in Photography at Ecole Cantonal d'Art de Lausanne in Switzerland, where she currently lives and works.





Vedere dove si trova il disco durante una partita in Tv è effettivamente una capacità che va appresa, ma è altrettanto vero che il problema è meno grave, e sin da subito, quando ci si trova allo stadio e si guarda la partita dal vivo. La soluzione, in realtà, è piuttosto semplice: basta guardare dove guardano tutti gli altri: i giocatori, gli arbitri e il pubblico. In un certo senso guardare l'hockey su ghiaccio è quindi un guardare collettivo.

Il disco, d'altronde, è piccolo, durissimo (guai prenderlo sulla bocca, o sulla parte posteriore della gamba, dove non ci sono protezioni) e soprattutto veloce, perché vola sul ghiaccio e la velocità è buona parte del fascino di questo sport, molto più delle volte in cui i giocatori vengono alle mani. Non c'è niente, fra gli sport di squadra «terrestri», che vada in fretta quanto l'hockey. Un altro elemento fondamentale di questo sport è legato ai finali rocamboleschi. Nell'hockey su ghiaccio ci sono i playoff e ai supplementari vige la regola del *golden goal* ma sarebbe meglio usare il termine gemello *sudden death*, morte improvvisa, perché quando un dischetto di pochi centimetri s'infilta in un pertugio a stento visibile ad occhio nudo ed entrando in porta pone fine a un intero campionato, un mondiale o un'olimpiade, bè siamo nel campo delle emozioni che un cuore umano fatica a sopportare. Che si vinca o che si perda è una cosa che rimarrà incisa per sempre nelle menti dei presenti. In Alto Adige è successo nel 2015, con una finale decisa al supplementare a favore dell'Hockey Cub Bolzano sul Red Bull Salisburgo. *Something for the ages* direbbero gli americani.

L'hockey è ovviamente uno sport diffuso soprattutto nei Paesi freddi perché nasce sui laghi ghiacciati. In Canada oggi è sport nazionale ma già in *Cacciatori nella neve*, un dipinto del pittore olandese Pieter Bruegel datato 1565, vediamo molte persone affollarsi su uno specchio d'acqua gelato, fra queste alcune sembrano avere con sé dei bastoni simili a delle odierne *stecche* da hockey. Le origini del gioco sono tuttavia oscure e diventano più chiare solo a partire dal diciannovesimo secolo, durante il quale troviamo testimonianze certe delle prime partite giocate con un disco al posto di una pallina.

Oggi l'Alto Adige è sostanzialmente la patria dell'hockey su ghiaccio italiano, con l'eccezione di Asiago e della sua squadra. Non è stato sempre così, prima dell'Hockey Club Bolzano, ci sono stati Cortina e Milano, con Milano che disponeva di un palaghiaccio già nel 1923, una struttura che a Bolzano farà la sua comparsa solo nel 1953, trent'anni dopo. Le prime partite fra amici vengono disputate sul lago di Costalovara, poco lontano da Bolzano, e la squadra, che poi diventerà la più titolata d'Italia, nasce il primo gennaio del 1933. Per i successivi vent'anni però l'hockey a Bolzano si scontrerà con il problema delle temperature troppo alte, visto che si giocava all'aperto su ghiaccio naturale. Quindi si andava da una fase invernale in cui il perimetro di gioco era delimitato da banchi di neve a quello in cui si dovevano annullare le partite di fine stagione per l'arrivo anticipato della primavera. È solo la costruzione del palaghiaccio di via Roma a permettere in maniera definitiva il decollo dell'hockey professionistico a Bolzano e poi nelle altre cittadine e valli dell'Alto Adige.

La nazionale italiana di hockey su ghiaccio si muove tradizionalmente fra i mondiali di primo gruppo, dove gioca contro i mostri sacri di questo sport (Canada, Usa, Russia, Svezia, Finlandia, Svizzera, Repubblica Ceca) e finisce in genere in fondo alla classifica retrocedendo ai mondiali di seconda divisione. Vincendo poi questi ultimi viene ripromossa nella Top division. È un destino quindi eternamente intermedio, quello della nazionale italiana di hockey su ghiaccio, una rappresentativa che storicamente si avvale anche di diversi giocatori oriundi, figli degli emigrati italiani negli Stati Uniti e in Canada. Tutto questo si potrebbe comunque leggere come un successo perché si tratta di uno sport praticato da un numero molto esiguo di persone e piuttosto impegnativo sia a livello di attrezzature personali sia di infrastrutture. Per questi motivi l'hockey nel nostro Paese è un fenomeno limitato sostanzialmente all'intero Alto Adige, alcune aree del Veneto, del Piemonte e della Lombardia. Come diceva Olivo all'inizio di questo pezzo però l'hockey va visto dal vivo, quindi, se vi trovate in Alto Adige cercate il luogo dove gioca la squadra locale e andate a dare un'occhiata. Ne vale la pena.



Testo
 – Kunigunde Weissenegger –
 Editor-in-chief

...SI GIOCA ANCHE A MERANO



L'odore, i suoni, i colori. Lo scontro fisico, la durezza, il freddo. Entriamo, io e la fotografa, e rimaniamo stupite di quanto sia grande la Meranarena, lo stadio di casa dell'Hockey Club Merano. 3.500 tifosi esultano qui quando la prima squadra dell'HCM gareggia nella International Alps Hockey League contro gli altri club provenienti da Croazia, Italia, Austria e Slovenia. La maggior parte dei giocatori dell'HCM vengono da Merano e sono molto giovani. Questo è uno degli obiettivi principali del club, ci racconta il leader della squadra Thomas Mitterer, che ci accoglie davanti allo spogliatoio. La speranza per il futuro è quella di continuare a crescere, di valorizzare e utilizzare sempre più giocatori giovani, ma di avere comunque stagioni di successo. Il 2023/24 è stata una di queste: la squadra è infatti arrivata per la prima volta ai playoff dell'Alps Hockey League. Nel 2024/25 il club punta anche a classificarsi tra le prime quattro nella Serie A della Lega Italiana Hockey.

Mentre l'allenatore Jarrod Skalde insegue i giocatori sul ghiaccio durante l'allenamento, il caposquadra ci aiuta ad approfondire la storia del club: L'Hockey Club Merano è stato fondato nel 1968 come sezione dello Sportsclub Merano su iniziativa di Hansjörg Brunner (1947–2020), uno dei grandi promotori della squadra e suo presidente per decenni. È anche grazie a lui che l'HCM è arrivato sempre più in alto e per onorarlo da quattro anni si svolge il *Memoriale Hansjörg Brunner*, un torneo preparatorio con squadre internazionali. L'attuale presidente e direttore sportivo è Stefan Kobler. Dal 1998 le partite si

giocano alla Meranarena e prima ancora allo stadio all'aperto di Via Mainardo, vicino alla stazione di Merano. Il club ha ottenuto i suoi maggiori successi nel 1985/86 e nel 1998/99, quando ha conquistato due scudetti nella massima serie A italiana. Qualcosa colpisce il tabellone e ci porta al prossimo argomento di conversazione: il disco può raggiungere una velocità di 170 km/h, la protezione del corpo è quindi estremamente importante. L'hockey su ghiaccio, sottolinea Thomas Mitterer, è lo sport più veloce al mondo, un risultato può cambiare in pochi minuti e una partita è un irrefrenabile su e giù. I 20 giocatori vengono sostituiti ogni 40 secondi fino a un massimo di 1 minuto, per poter mantenere il ritmo sempre incalzante.

Prima di uscire dal ghiaccio, il capitano della squadra – che come tutti è sulla buona strada per avere la barba folta, visto che per scaramanzia durante i playoff i giocatori non si radono finché la loro squadra non viene eliminata – ci racconta un altro aneddoto: dev'essere stato il 2012 o il 2013, non ricorda esattamente; lui e la sua squadra stavano andando a una partita a Lubiana, in Slovenia. Erano già seduti negli spogliatoi quando un supervisore della squadra avversaria ha chiesto se erano i Red Bull Salisburgo. La risposta, ovviamente, è stata negativa. Capito l'errore, sono subito corsi nello stadio giusto, dove sono arrivati sul filo del rasoio e non sono riusciti nemmeno a riscaldarsi prima della partita. Ma hanno comunque vinto.

Text
– Daniele Rielli –
Fotos
– Jasmine Deporta –

DIE SCHNELLESTE SPORTART DER WELT

Bei einem Dreh für einen Dokumentarfilm 2018 über die enge Bindung der Stadt Bozen zum Eishockey meinte ein Fan – Olivo Kerschbamer – zu mir: »Hockey ist ein Sport, den du live erleben musst: die Bodychecks, die Banden, die Fans.« Damit hat Olivo einen essentiellen, aber *komischerweise* unterschätzten Aspekt auf den Punkt gebracht: Hockey muss gesehen, gerochen, gespürt werden. Ich schreibe komischerweise, denn was Nicht-Eishockey-Expert*innen über diesen Sport sagen, sind zumeist ausnahmslos folgende zwei Dinge: Erstens: »Schlagen die sich gegenseitig?« (Antwort: »Ja, manchmal schlagen sie sich auch.«) Und zweitens: »Ich kann den Puck nicht sehen.«

Bei einer Fernsehübertragung mitzubekommen, wo sich der Puck befindet, ist eine Fertigkeit, die man sich erst aneignen muss. Es ist weitaus leichter, das Spiel live im Stadion zu verfolgen und einfach dorthin zu schauen, wo alle anderen hinschauen: Spieler, Schiedsrichter, Publikum. In gewisser Hinsicht ist Eishockey also ein kollektives Schauen.

Der Puck ist wirklich klein, sehr hart – wehe, er trifft den Mund oder die ungeschützte Beinrückseite – und vor allem schnell, weil er über das Eis flitzt – die Geschwindigkeit ist das eigentlich Reizvolle an diesem Sport (mehr als die Konfrontationen der Spieler). Keine andere *irdische* Teamsportart ist schneller als Eishockey. Ein weiteres grundlegendes Spannungselement dieses Sports hängt mit den dramatischen Endspielen zusammen: Im Eishockey gibt es die Playoffs und in der Verlängerung gilt die Regel des *Golden Goal*, aber eigentlich müsste man *Sudden Death* dazu sagen, denn wenn ein Puck, wenige Zentimeter groß, mit bloßem Auge kaum erkennbar, das Tor trifft und einer Meisterschaft, Weltmeisterschaft oder Olympiade ein abruptes Ende setzt, dann haben wir tatsächlich ein emotionales Kampffeld betreten, das ein menschliches Herz kaum aushalten kann. Ob Sieg oder Niederlage, beides

wird sich für immer in das Gedächtnis aller Anwesenden einprägen. In Südtirol war dies 2015 der Fall, als das Finale erst in der Verlängerung zugunsten des Eishockeyclubs Bozen gegen Red Bull Salzburg entschieden wurde. *Something for the ages*, würden die Amis sagen.

Eishockey ist klarerweise vor allem in kälteren Ländern eine beliebte Sportart, da es auf zugefrorenen Seen entstanden ist. In Kanada ist es Nationalsport. Schon auf dem Gemälde »Die Jäger im Schnee« des niederländischen Malers Pieter Bruegel aus dem Jahr 1565 sind Menschen zu beobachten, die sich auf einer zugefrorenen Wasserfläche drängeln, einige scheinen Stöcke zu halten, die heutigen Hockeyschlägern ähneln. Die Ursprünge des Spiels liegen allerdings im Dunkeln, erst ab dem 19. Jahrhundert sind eindeutige Belege für erste Spiele zu finden, bei denen anstelle eines Balls ein Puck zum Einsatz kam.

Die Heimat des italienischen Eishockeys ist heute, mit Ausnahme von Asiago und deren Mannschaft, Südtirol. Das war aber nicht immer so: Vor dem Hockey Club Bozen gab es Cortina und Mailand, wobei letzterer bereits 1923 eine Eishalle hatte, in Bozen wurde eine solche erst 1953, also dreißig Jahre später, in Betrieb genommen. Die ersten Freundschaftsspiele wurden auf dem Wolfsgrubner See oberhalb von Bozen ausgetragen, und die Geburtsstunde der später erfolgreichsten Mannschaft Italiens war am 1. Jänner 1933. In den darauffolgenden zwanzig Jahren hatte der Bozner Eishockeysport jedoch mit viel zu hohen Temperaturen zu kämpfen, da immer im Freien auf Natureis gespielt wurde. Von Schneebänken am Spielfeldrand bis Spielabsagen am Ende der Saison wegen vorzeitigen Frühlingsbeginns war alles dabei. Erst der Bau der Eishalle in der Romstraße ermöglichte den Durchbruch für das Profi-Eishockey in Bozen und später auch in anderen Tälern und Städten Südtirols.

Die italienische Eishockeynationalmannschaft bewegt sich indes in der obersten Liga und tritt bei Weltmeisterschaften gegen die Größen dieses Sports an – Kanada, USA, Russland, Schweden, Finnland, Schweiz, Tschechische Republik, landet in der Regel am Tabellenende und steigt in die zweite Liga der Weltmeisterschaften ab. Gewinnt sie diese, steigt sie wiederum in die erste Liga auf. Es scheint so, als sei sie zum ewigen Dazwischen verdammt, die italienische Eishockeynationalmannschaft, die seit jeher auch einige Oriundi-Italiener, also Söhne italienischer Auswanderer in die Vereinigten Staaten und Kanada, einsetzt. Dies könnte alles

als Erfolg gewertet werden, da es sich ja um eine Sportart handelt, die von einer sehr kleinen Anzahl von Menschen ausgeübt wird und sowohl in Bezug auf Ausrüstung als auch auf Infrastruktur recht anspruchsvoll ist. Genau deshalb ist Hockey in Italien ein Phänomen, das im Wesentlichen auf Südtirol, einige Gebiete in Venetien, im Piemont und in der Lombardei beschränkt ist. Und wie es Olivo zu Beginn dieses Essays so schön gesagt hat, muss Eishockey live erlebt werden. Wenn ihr also in Südtirol seid, sucht nach den Spielorten der lokalen Teams, geht hin und schaut euch ein Spiel an. Es lohnt sich auf alle Fälle.

Text
– Kunigunde Weissenegger –

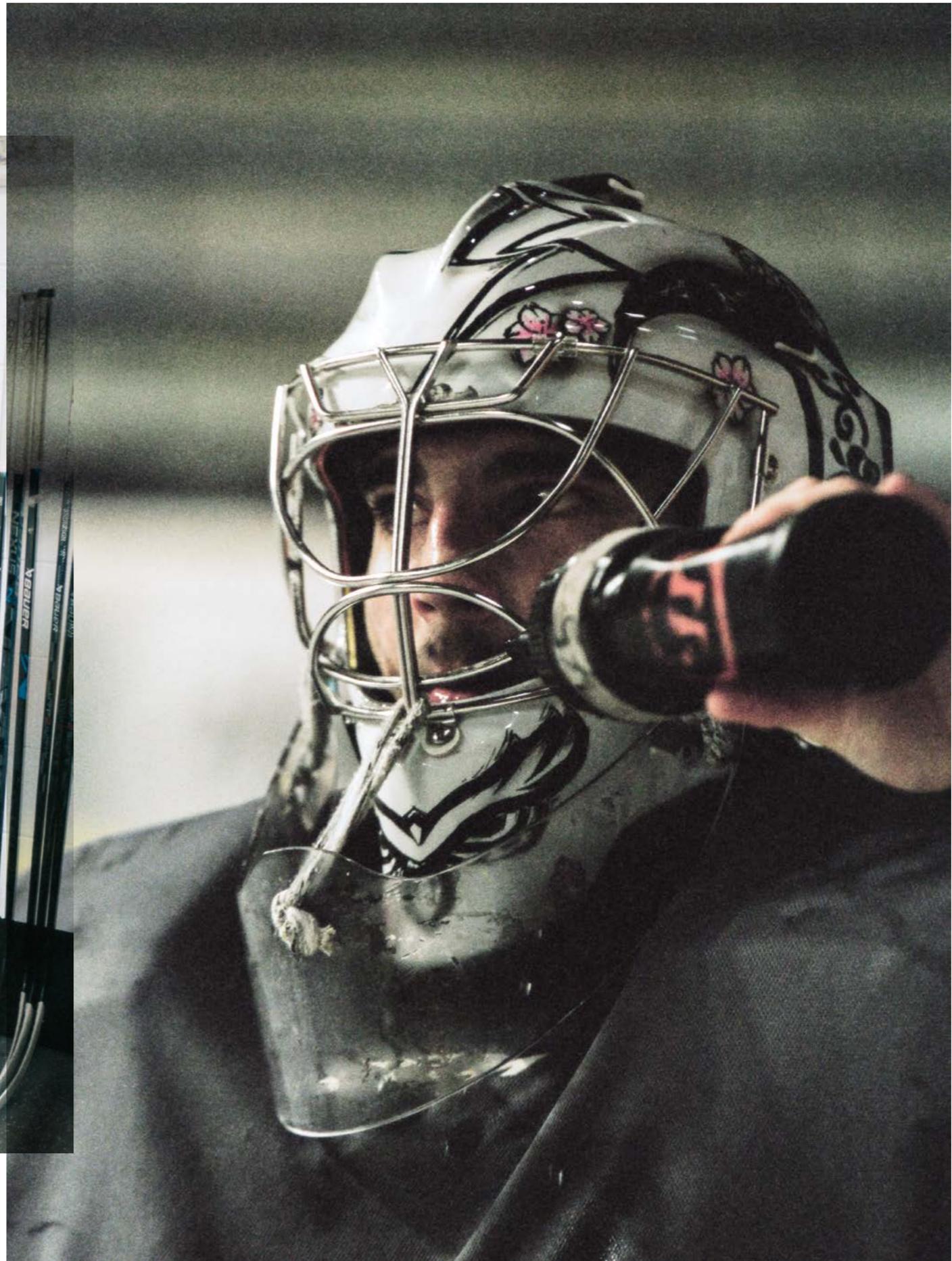
... wird auch in Meran gespielt

Der Geruch, der Schall, die Farben. Das körperbetonte Spiel, die Härte, die Kälte. Wir steigen hinab, die Fotografin und ich, und staunen, wie groß die Meranarena, das Heimstadion des Hockey Clubs Meran ist. 3.500 Fans jubeln hier, wenn die erste Mannschaft des HCM in der internationalen Alps Hockey League gegen die anderen Mannschaften aus Kroatien, Italien, Österreich und Slowenien antritt. Die meisten HCM-Spieler stammen aus Meran und sind sehr jung. Das ist auch einer der Schwerpunkte des Vereins, erzählt uns Teamleader Thomas Mitterer, der uns vor der Umkleide empfängt. Für die Zukunft wünsche man sich, weiter zu wachsen, vermehrt junge Spieler zu entwickeln und einzusetzen, trotzdem aber erfolgreiche Saisonen zu spielen. 2023/24 war eine solche, denn das Team ist erstmals in die Playoffs der Alps Hockey League aufgestiegen. 2024/25 strebt der Club an, auch in der Serie A der italienischen Hockey League unter die ersten vier zu kommen.

Während Headcoach Jarrod Skalde die Spieler zum Training über die Eisfläche jagt, lässt uns der Teamleader weiter in die Clubgeschichte blicken: Gegründet wurde der Hockey Club Meran 1968 als Sektion des Sportclubs Meran auf Initiative von Hansjörg Brunner (1947–2020), einer der großen Macher und für Jahrzehnte Präsident, der den Verein nach oben führte. Für den Ehrenpräsidenten findet seit vier Jahren das *Hansjörg Brunner Memorial* als Vorbereitungsturnier mit internationalen Mannschaften statt. Derzeitiger Präsident und auch sportlicher Leiter ist Stefan Kobler. Gespielt wird in der Meranarena seit 1998,

vorher im offenen Stadion in der Meinhardstraße beim Meraner Bahnhof. Die größten Erfolge holte sich der Verein 1985/86 sowie 1998/99 mit dem Meistertitel der höchsten italienischen Serie A. Etwas knallt gegen die Banden und bringt uns zum nächsten Gesprächsthema: Der Puck kann eine Geschwindigkeit von bis zu 170 km/h erreichen, Körperschutz sei deshalb extrem wichtig. Eishockey, unterstreicht Thomas Mitterer, sei die schnellste Sportart der Welt, ein Ergebnis könne innerhalb weniger Minuten kippen, ein Spiel sei ein unermüdliches Auf und Ab. Die 20 Spieler werden jeweils nach 40 Sekunden bis maximal 1 Minute ausgewechselt, damit die Geschwindigkeit hoch bleibt.

Bevor wir wieder aus dem schnellen Eis emporsteigen, gibt uns der Teamleader, der wie alle anderen auf dem besten Weg zu einem Vollbart ist – denn während der Playoffs rasieren sich die Spieler so lange nicht, bis ihre Mannschaft ausgeschieden ist – noch eine Anekdote mit: Es muss entweder 2012 oder 2013 gewesen sein, ganz genau erinnere er sich nicht mehr. Er war als Spieler mit seiner Mannschaft auf dem Weg zu einem Spiel in Ljubljana in Slowenien. Sie hätten schon in der Umkleide gesessen, da fragte sie ein Betreuer der Gegnermannschaft, ob sie Red Bull Salzburg wären? Die Antwort fiel natürlich negativ aus. Der andere darauf trocken: Dann seien sie wohl im falschen Stadion. Ins richtige sind sie zwar zu spät gekommen, konnten sich vor dem Spiel nicht einmal mehr aufwärmen, haben am Ende aber trotzdem gewonnen.



Text

– Daniele Rielli –

Photos

– Jasmine Deporta –

THE FASTEST SPORT in THE WORLD

In 2018, while I was filming a documentary on the links between the city of Bolzano and ice hockey, one of the fans, Olivo Kerschbamer said to me «In hockey you have to see the attacks, the boards, the fans: it's a sport that you have to see live». Olivo had grasped a fundamental and curiously underestimated point: hockey must be seen, smelled and even touched. I say curiously because ice hockey non-experts invariably and always say just two things about this sport. The first is «but do they fight each other?», (answer: yes, sometimes they fight) and the second is «I can't see the puck».

Seeing where the puck is during a game on TV is actually a skill that you have to learn, but it is equally true that the problem is less serious (and this becomes immediately obvious) when you are in the stadium and watching the game live. The solution is actually quite simple: just look where everyone else is looking: the players, the referees and the public. In a certain sense then, watching ice hockey is a collective form of watching.

The puck, on the other hand, is small, very hard (God help you if you get it in the mouth or on the back of the legs, where there is no protections) and above all fast, because it flies across the ice and speed is a good part of the charm of this sport, much more so than those times when players come to blows. In fact, there is no other «land» team sport as fast as ice hockey. Another fundamental feature of this sport is linked to cliffhanger endings. In ice hockey there are playoffs and in extra time the «golden goal» rule applies but it would be better to use the twin term «sudden death». This is because when a puck measuring little more than a few centimetres across manages to slide through a gap that is virtually impossible to see with the naked eye and score a goal, it puts an immediate end to an entire championship, a World Cup or an Olympics, and this is an area of emotions that the human heart finds difficult to

deal with. Whether you win or lose is something that will remain engraved forever in the minds of those present. It happened in Alto Adige in 2015 with a final decided in extra time in favour of the Bolzano hockey club over Red Bull Salzburg. As the Americans would say, *Something for the ages*.

Hockey is obviously a popular sport particularly in cold countries since it was born on frozen lakes. In Canada today it is a national sport but already in »Hunters in the Snow«, a painting by the Dutch painter Pieter Bruegel the Elder dating back to 1565, we see a number of people on a frozen body of water, some of whom seem to be carrying sticks similar to today's hockey «sticks». The origins of the game, however, are obscure and only become clearer when starting from the 19th century, during which there is certain evidence of the first games played with a disc instead of a ball. With the exception of Asiago and its team, today Alto Adige is effectively the homeland of Italian ice hockey. However, this wasn't always the case, since before the Bolzano Hockey Club, there were only the Cortina and Milan clubs with Milan already having an ice rink in 1923, a structure that would only appear in Bolzano thirty years later in 1953. The first games between friends were played on Lake Costalovara, not far from Bolzano, and the team, which would later become the most successful in Italy, came into being on January 1st 1933. For the next twenty years, however, hockey in Bolzano had to deal with the problem of excessively high temperatures, given that it was played outdoors on natural ice. Thus one went from a winter phase in which the playing window was dictated by snow banks to one in which the end-of-season games had to be cancelled due to the early arrival of Spring. It was only the construction of the ice rink in Via Roma that definitively allowed professional hockey to take off, first in Bolzano and then in the other towns and valleys in Alto Adige.

The Italian national ice hockey team traditionally competes among teams ranked in the first group of the world championships, where it plays against the sport's big seven, (Canada, the USA, Russia, Sweden, Finland, Switzerland and the Czech Republic) and generally ends up at the bottom of the table, being relegated to the second division of World Cup rankings. Then, by winning the latter, it is promoted back to the Top division. Thus the destiny of the national Italian ice hockey team is eternally intermediate, even bearing in mind that the team historically also can call upon the services of several native players in the shape of children of

Italian emigrants to the United States and Canada. However, all this could be seen as a success because it is a sport practiced by a very small number of people and rather demanding both in terms of personal equipment and infrastructure. For these reasons, hockey in Italy is a phenomenon effectively limited to the entire South Tyrol, plus a few areas in the Veneto, Piedmont and Lombardy. As Olivo said at the beginning of this piece, however, hockey must be seen live, so if you are in Alto Adige, look for the place where the local team is playing and go and take a look. It's well worth it.

Text

– Kunigunde Weissenegger –

...is also played in Merano

The smells, the sounds, the colours. The physical confrontation, the hardness, the cold. We go inside, the photographer and I, and we are amazed at just how big the home stadium of the Hockey Club Merano, the Meranarena actually is. 3,500 fans cheer here when the HCM first team competes in the International Alps Hockey League against other clubs from Croatia, Italy, Austria and Slovenia. Most of the HCM players come from Merano and are very young. As he welcomes us in front of the locker room, team leader Thomas Mitterer tells us that this is one of the club's main objectives. The hope for the future is to continue to grow, develop and use more and more young players, yet still enjoy successful seasons. 2023/24 was one of these: the team actually reached the Alps Hockey League playoffs for the first time. In 2024/25 the club also aims to rank among the top four in Serie A of the Italian Hockey League.

While coach Jarrod Skalde follows the players around the ice during training, the team leader explains a little more about the club's history. The Hockey Club Merano was founded in 1968 as a section of the *Sportclub Meran* thanks to Hansjörg Brunner (1947–2020), one of the team's most stalwart supporters and its president for decades. It is also thanks to him that the HCM has reached constantly higher levels and as a result, for the last four years a preparatory tournament featuring international teams and named the *Hansjörg Brunner Memorial* in his honour has been played. The current president and sporting director is

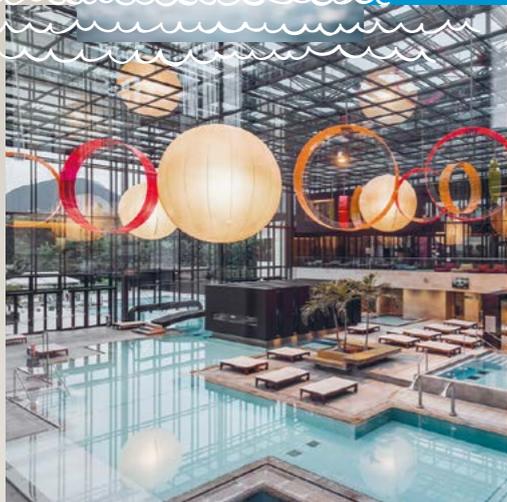
Stefan Kobler and since 1998, matches have been played at the Meranarena, while before that they were held at the open-air stadium in Via Mainardo, near the Merano station. The club achieved its greatest successes in 1985/86 and 1998/99, when it won two league titles in Italy's top division. Something smacks into the backboard and takes us onto the next topic of conversation. The puck can reach speeds of 170 km/h and so body protection is extremely important. As Mitterer points out, ice hockey is the fastest sport in the world, the score can change in a matter of seconds and every match is a constant see-saw of ups and downs. The 20 players are replaced every 40 seconds up to a maximum of 1 minute, in order to keep the pace of the game as fast as possible.

Before leaving the ice, the team captain, who like everyone else is on track to have a full beard, given that during the playoffs the players don't shave for good luck until their team is eliminated, tells us another story. It must have been 2012 or 2013, he doesn't remember exactly, but he and his team had gone to play a game in Ljubljana, Slovenia. They were already sitting in the locker room when a supervisor from the opposing team asked if they were Red Bull Salzburg. The answer, of course, was negative. Having realized their mistake, they immediately rushed off to the right stadium, which they reached in the nick of time and weren't even able to warm up before the match. But they still won.

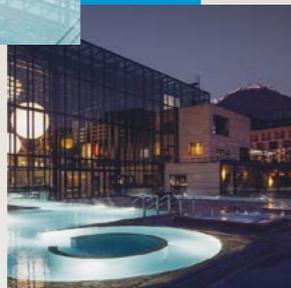
Therme Meran, Thermenplatz
 Terme Merano, Piazza Terme
 T +39 0473 252 000
 info@termemerano.it
 www.termemerano.it



Sich einfach mal treiben lassen,
 untertauchen, abschalten.
 Körper und Muskulatur spüren,
 den Geist auf Reset.
 Lasciarsi andare, immergersi,
 liberarsi dai pensieri. Sentire
 il proprio corpo, resettare la mente.
 Welcome at Terme Merano!



Relax außen und genauso auch innen: 16 ganzjährig geöffnete Pools, mehr als 2.000 m² Saunawelt, verschiedene Relax-Areas mit Fireplace und als Geheimtipp die 4 Private Pool Suites mit Wasserbett, Whirlpool, Dampfbad und jeder Menge Relax-Specials!
 Taucht ein!



Relax all'esterno e all'interno: 16 piscine aperte tutto l'anno, oltre 2.000 m² di area sauna, varie zone relax con Fire Place e, come consiglio da insider, le 4 Private Pool Suite con letto ad acqua, idromassaggio, bagno a vapore e tante specialità per il relax!
 Immergetevi!

MAXIMUM OF RELAX:
YOUR PRIVATE POOL SUITE! YEAH!



magic christmas



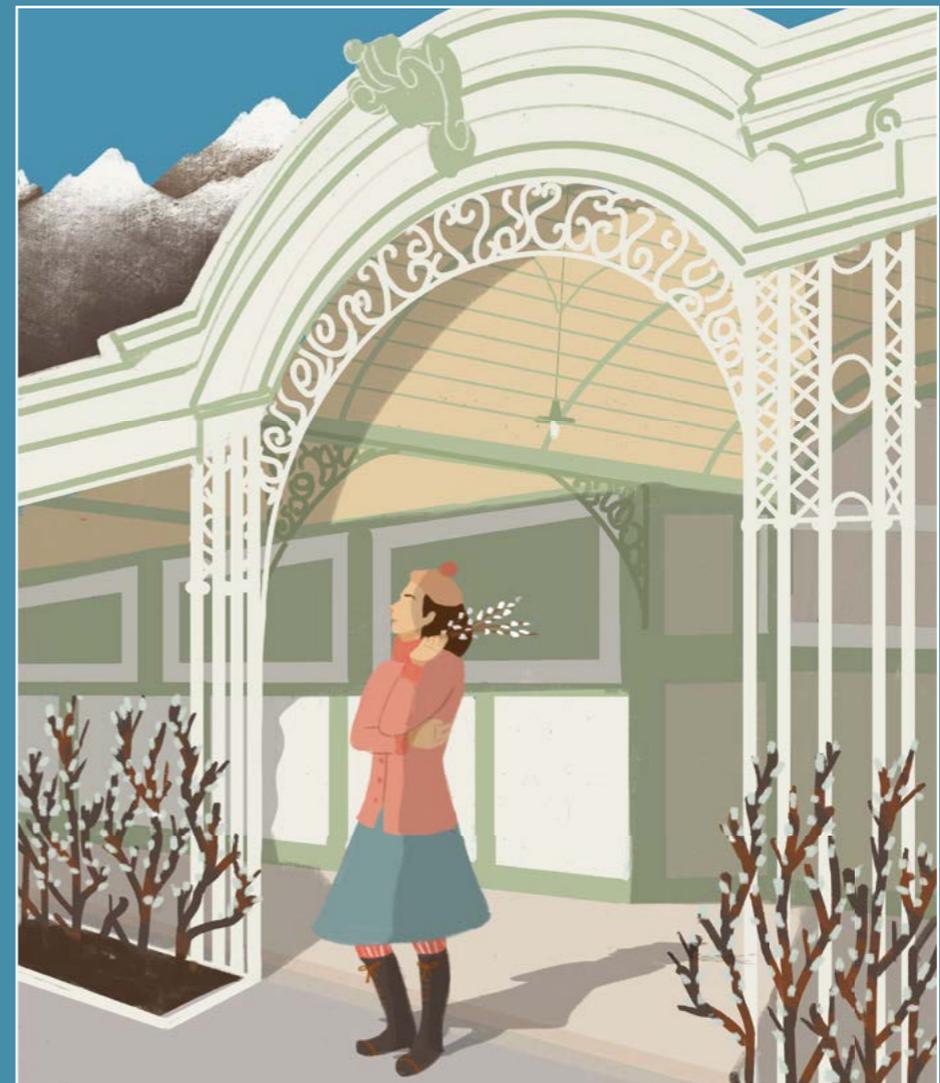
Der Thermenplatz im Weihnachtskleid: schön geschmückter Baum, große Krippe, Eislaufplatz und Karussell, Skybar, Live-Musik und tausende von Lichtern. Ein Must-See in der Weihnachtszeit, seid dabei!

A Natale piazza Terme si trasformerà in un magico paese delle meraviglie invernale: con l'albero di Natale, la pista di pattinaggio, il presepe a grandezza naturale e la giostra, le Kugeln colorate, lo Sky Bar, la musica dal vivo e le migliaia di luci. Un'occasione imperdibile durante il periodo natalizio!

SPECIAL HIGHLIGHT:
 AN UNFORGETTABLE
 CHRISTMAS LUNCH
 OR DINNER WITH CULINARY
 HIGHLIGHTS IN ONE OF
 THE COLORFUL TERMEN
 KUGLN!

THERME
 MERAN
 TERME
 MERANO

merano



All you need is less
 Merano Slow Winter





*Culinary journeys from
valley bottoms to mountain tops*

From organic farms to heavenly delights

Text
- Mauro Speriandio -
Illustrations
- Alissa Thaler -

Here are a few pages from my notebook for you: they outline the bare essentials for a short culinary trip to Merano and its surroundings, notes for discovering the area and the people who interpret and enliven it through their cooking. You will find farmers and chefs linked to tradition while being focused on the future, and whose dishes represent the encounters between cultures and their settings in places that are as welcoming as they are different. Yet here's a curious thing: the Merano tourist region is the most densely populated in terms of starred restaurants, including Andrea Fenoglio's *Ristorante Sissi*, the *Castel Finedining* by Gerhard Wieser, Egon Heiss' *Ristorante Prezioso Fragsburg*, the *Luisl Stube* of Luis Haller and Anna Matscher's *Zum Löwen*. Evidently, this area inspires creativity. The settings in which they are located are also different, since the landscape they reflect is never monotonous. Have a good trip and bon appetit to those of you who are hungry for discoveries and quality.

----- Author, copywriter and cultural operator, Mauro Sperandio is Venetian by origin but South Tyrolean by adoption. His research activity is aimed at the limits of the verbal and the relationship between writing and the non-verbal. Curious, he greedily approaches the territory and the personalities who inhabit it.

----- Alissa Thaler is an illustrator and animator from Bolzano, currently based in Bristol, UK. Some of her clients include The Guardian, The British Medical Journal, Bonne Maman and various international NGOs.

Antipasto

Beef carpaccio accompanied by a 24-month matured mountain cheese, porcini mushrooms, garden-grown rocket and olive oil with pine buds. The red-pink, the crumbly yellow, the white-brown, the lively green and the yellow-green all tease the eyes, announcing equally varied and stimulating flavours and textures.

My lunch begins in Merano and its surroundings. I am at the *Eggerhof Schnauzerstube* restaurant in the town of Marlengo. Fabian Reissner and Emilia Rogel Serna's work is intense and respectful of the seasons, animals and the earth. Their herds of pigs and Scottish Highland cattle graze outdoors all year round and provide the meat, which is used both for cooking and also turned into cured meats while the vegetable garden provides fresh vegetables and the local farmers provide bread, potatoes and cheeses that mature in the cellar. What's good at the *Schnauzerstube*? Speck and Kaminwurz, but also other products such as coppa, pancetta and salami as well as some straightforward Parma-style ham. Each product has a story that is connected with this beautiful place located at 1,267 metres above sea level overlooking the Val d'Adige and the Monti di Tessa group, and it is nice that each «story» can only be enjoyed in its natural setting. Those who come here for lunch find a small à la carte menu that varies according to the seasons and offers not only meat in line with the old country saying «nothing of the pig is thrown away (nor the cow)» but also vegetarian delicacies. Those who prefer to have dinner at Fabian and Emilia must book and prepare for a risk-free surprise, because the menu is an offering to be discovered and consists of a selection of their specialities in five episodes.



Primo

The passatelli are seasoned with a sausage ragù. Usually made with tomatoes, in this case the sauce is made with black cherries and it is purple in colour while the sausage-meat is made from South Tyrolean pork. On top of it all there is a scattering of tasty freshly grated Pecorino Romano cheese.



For the first course I go down into the valley and am warmly welcomed at the *Meteo* restaurant in Merano, which is located along the Winter Walk. I find Agatha Erlacher in the dining room and Thomas Strappazzon in the kitchen. The chef says he is a South Tyrolean who respects local gastronomy, but who is also steeped in a highly original family tradition.

«With a German-speaking South Tyrolean mother and a South Tyrolean father with Venetian origins, we grew up with Italian flavours, because it was our father, rather than Mutter, who looked after the cooking at home» he says. Today's passatelli are reminiscent of those enjoyed in broth during the seaside holidays by the very young Thomas. The classic tomato is replaced by black cherries, which have a similar acidity and this fruit is found in various regional Italian gastronomic traditions together with sausage, while grated Pecorino Romano is a regular feature of central Italian cuisine. The combination of these ingredients is a form of experimentation which customers appreciate, the fruit of the work of someone who avoids trends and considers himself a traditional chef while respecting his own personal history. The story of *Meteo* reveals its identity: «When we opened we didn't have a precise idea of what would happen, we wanted to trigger a process and see where it would take us. Today we are a restaurant, with bar service, which also produces and promotes cultural events.» A constant element? «Acidity, a taste that livens people up. When we get up from the table, we should want to go dancing, not go to sleep.»



Secondo

The trout is fresh, indeed it couldn't get any fresher: it was still moving as it was pulled out of the icy water, with its silver scales sparkling in the sun. Now it's on my plate, giving off an aroma of sage, capers and dried tomatoes. It comes with roast potatoes and a green salad, both from the family gardens.

On my plate in front of me I find local fish, sage from the garden and two Mediterranean flavours. The history of the *Waldbichl* farm in Verano began in the mid-1980s, when Toni Laner refurbished an old building and created her own farm and restaurant. At that time Verano was isolated and reachable only by difficult paths and the cable car that connected it to the valley; as a result customers were locals and day-trippers coming from nearby towns who had been informed by word of mouth. Soon the trout arrived, which are supplied today by a fish farm in Val Passiria and which continue to swim in the vivarium

in front of the *Waldbichl* until it is time for them to be cooked. Even today the restaurant owes its fame to the specialities created with these fish by the owner and chef Claudia. She and her sisters Ulrike and Irene, who run two *agriturismo* farm-based restaurants, are a happy and still quite rare group of female farmers and entrepreneurs. All three use the ancient knowledge handed down in the family and know how to look beyond the immediate surroundings. In such a secluded and spectacular area, even if there are now connections, I wonder if they suffer a little from the isolation. Claudia gives me the answer and through it, I understand that it is thanks to the *Waldbichl* trout that these owners can see beyond the immediate horizon. «Work doesn't give me the opportunity to make long journeys, but the stories of our guests take me far away. The world comes into our home, fills our days and broadens our panorama beyond the mountains.»



Dolce

My little trip has to finish with a dessert, which I want to be original, elegant and satisfying, and which makes references to the surrounding area with its various textures and colours, and I find all this and more in the «Rhubarb with White Chocolate and Dill» that the kitchen at the Restaurant Prezioso in Castel Fragsburg offers me.

Chef Egon Heiss delights me with a dessert that consists of a white chocolate and rhubarb donut, a beautiful pink sorbet made from the same plant, chips and powder made with what is left over from the vegetable. Unexpectedly for a dessert, there are small green drops of oil and powdered dill. The setting in which I find myself is the elegant *Castel Fragsburg*, located a few minutes from the centre of Merano. Luxury sums up the structure and the sophisticated simplicity of the kitchen delights its guests. «It looks like a little sculpture!» I say as I taste my dessert, and the starred chef points out how there is a lot of art in their pastry shop and how the desserts offered are not that sweet, because they are made using only cane sugar. In other words, nothing in any of his creations is obvious. He continues by telling me how more and more ingredients usually used in main course cooking enter his pastry shop, until the desserts have very little sugar and even a little salt, so as to reverse the traditional perspective. While I taste my dessert I think of one last question, whose answer gives me the measure of Heiss' experience. He enlightens me and so I can share it with you. He says «I have been working in gastronomy for thirty-five years and it is only now that I am starting to understand what cuisine really is». The lesson from this chef with countless awards is an invitation to discovery.



Dalle stalle alle stelle

Prelibatezze tra valle e montagna

Ecco a voi una qualche pagina del mio taccuino: indicazioni minime per un breve viaggio culinario a Merano e nei suoi dintorni, appunti per scoprire il territorio e chi lo interpreta e anima attraverso la cucina. Troverete contadine e contadini, chef legati alla tradizione e proiettati nel futuro; i loro piatti rappresentano l'incontro tra le culture e i loro locali dei luoghi tanto accoglienti quanto diversi l'uno dall'altro. Una curiosità: la regione turistica di Merano è quella più densamente popolata da ristoranti stellati ci sono il *Ristorante Sissi* di Andrea Fenoglio, *Castel Finedining* di Gerhard Wieser, *Ristorante Prezioso Fragsburg* di Egon Heiss, *Luisl Stube* di Luis Haller, *Zum Löwen* di Anna Matscher. Il territorio, evidentemente, ispira la creatività. Differenti sono anche gli scenari in cui si trovano, perché mai monotono è il paesaggio. Buon viaggio e buon appetito a voi che avete fame di scoperte e bontà.

Antipasto - Carpaccio di manzo accompagnato da un formaggio di malga stagionato 24 mesi, funghi porcini, rucola dell'orto e olio d'oliva alle gemme di pino. Il rosso-rosa, il giallo-friabile, il bianco-bruno, il verde-vivace e il giallo-verde stuzzicano gli occhi, preannunciando sapori e consistenze altrettanto varie e stimolanti.

Comincia il mio pranzo tra Merano e nei suoi dintorni. Mi trovo al ristorante *Eggerhof Schnauzerstube*, nel comune di Marlungo. Il lavoro di Fabian Reissner ed Emilia Rogel Serna è intenso, rispettoso delle stagioni, degli animali e della terra. Il loro allevamento di maiali e bovini *Scottish Highlands*, che pascolano all'aperto tutto l'anno, fornisce le carni da usare in cucina e da trasformare in salumi. L'orto dà verdure fresche, i contadini della zona pane, patate e formaggi da affinare nella cantina. Cosa si affetta di buono alla *Schnauzerstube*? Speck e Kaminwurz, ma anche sperimentazioni quali coppa, pancetta, salame e solo qualche prosciutto crudo. Ogni prodotto ha una storia che si incrocia con quella di questo bel posto a 1.267 metri di altitudine con vista sulla Val d'Adige e sul gruppo dei Monti di Tessa, ed è bello che «il racconto» si possa godere nel suo scenario

naturale. Chi arriva fino a qui per pranzo trova un piccolo menù alla carta che varia a seconda delle stagioni e che non offre solo carne, secondo l'adagio «del maiale (ma anche del manzo) non si butta via niente», ma pure prelibatezze vegetariane. Chi invece preferisce cenare da Fabian ed Emilia deve prenotare e prepararsi ad una sorpresa senza rischi, perché le menu è una proposta da scoprire e si compone di una carrellata delle loro specialità in cinque puntate.

Primo - I passatelli sono conditi con un ragù di salsiccia. Il sugo, solitamente di pomodoro, è fatto con le amarene ed il suo colore è violaceo. La salsiccia è di maiale altoatesino. Sopra al tutto c'è una manciata di sapido pecorino romano grattugiato.

Per il primo piatto scendo a valle e mi faccio accogliere al ristorante *Meteo* di Merano, che si trova lungo la Passeggiata d'Inverno. In sala trovo Agatha Erlacher ed in cucina Thomas Strappazon. Lo chef si dice un altoatesino rispettoso della gastronomia locale, ma impregnato di una tradizione familiare originale. Di madre altoatesina di lingua tedesca e padre altoatesino con origini venete, il nostro chef è cresciuto con i

Testo

- Mauro Speriandio -

Illustrazioni

- Alissa Thaler -

sapori italiani, perché era il papà, più che la *Mutter*, ad occuparsi della cucina di casa. I passatelli di oggi ricordano quelli gustati in brodo durante le vacanze al mare dal giovanissimo Thomas. Il classico pomodoro è sostituito dall'amarena, di simile acidità. Assieme alla salsiccia, questo frutto si ritrova in varie tradizioni gastronomiche regionali italiane. Il pecorino romano grattugiato è un protagonista della cucina dell'Italia centrale. L'insieme di questi ingredienti è una sperimentazione che i clienti gradiscono, il frutto del lavoro di uno chef che evita le mode e si considera un cuoco tradizionale, ma nel rispetto della sua storia personale. La storia del *Meteo* ne racconta l'identità: «Quando abbiamo aperto non avevamo un'idea precisa di cosa sarebbe successo, volevamo attivare un processo e vedere dove ci avrebbe portato. Oggi siamo un ristorante, con servizio bar, che produce e promuove anche eventi culturali». Un elemento che non può mancare? «L'acidità, un gusto che attiva le persone. Alzandosi da tavola, dobbiamo aver voglia di andare a ballare e non a dormire».

Secondo - La trota è fresca, che più fresca non si può: appena tirata fuori dall'acqua gelata, si agitava facendo brillare al sole le sue squame d'argento. Adesso me la ritrovo nel piatto, profuma di salvia, capperi e pomodori secchi. L'accompagnano le patate arrostiti ed un'insalata verde, entrambe dagli orti di famiglia.

Nel piatto trovo del pesce a km 0, salvia dell'orto e due sapori mediterranei. La storia del maso *Waldbichl* di Verano inizia a metà degli anni '80, quando Toni Laner recupera un vecchio fabbricato e dà vita al suo maso e ristorante. La Verano di allora è isolata e raggiungibile solo per sentieri incerti e con la funivia che la collega alla valle; i clienti erano gente del posto e gitanti provenienti dai centri vicini grazie al passaparola. Presto arrivarono anche le trote, che oggi fornisce un allevamento della Val Passiria e che continuano a nuotare nel vivaio davanti al *Waldbichl* fino al momento della cottura. Alle specialità realizzate con questi pesci dalla proprietaria e cuoca Claudia il ristorante deve ancora oggi la sua fama. Lei e le sorelle Ulrike e Irene, a capo di due agriturismi, sono un felice e ancora abbastanza raro gruppo di contadine e

imprenditrici donne. Le tre coltivano un sapere antico appreso in famiglia e sanno guardare distante. In una zona così defilata e spettacolare, anche se ora ci sono i collegamenti, mi chiedo se si soffra un po' l'isolamento. La risposta me la dà Claudia e mi fa capire perché la trote del *Waldbichl* sanno guardare altrove: «Il lavoro non mi dà la possibilità di fare lunghi viaggi, ma i racconti dei nostri ospiti mi portano altrove. Il mondo viene in casa nostra, riempie le nostre giornate e amplia il nostro panorama oltre le montagne».

Dolce - Il mio piccolo viaggio non può che terminare con un dessert, che voglio originale e con dei richiami al territorio, di consistenza e colori vari, raffinato e di soddisfazione. Nel *Rabarbaro* - Cioccolato bianco - Aneto che mi propone la cucina del *Restaurant Prezioso di Castel Fragsburg* trovo tutto questo.

Lo chef Egon Heiss mi delizia con un dolce che si compone di una ciambella di cioccolato bianco e rabarbaro, di un sorbetto d'un bel rosa a base della stessa pianta, chips e polvere fatte con ciò che del vegetale è avanzato. Ed ancora, inaspettatamente per un dessert, aneto in polvere e piccole gocce verdi d'olio. Il contesto in cui mi trovo è quello dell'elegante *Castel Fragsburg*, che si trova ad una manciata di minuti dal centro di Merano. Il lusso caratterizza la struttura e la ricercata essenzialità della cucina diletta i suoi ospiti. «Sembra una piccola scultura!» dico mentre gusto il mio dessert, e lo chef stellato mi fa notare come nella loro pasticceria ci sia tanta arte e come i dolci proposti non siano poi così dolci, perché fatti solo con zucchero di canna. Insomma, come nulla ci sia di ovvio in ogni sua creazione. Ed ancora, come nella sua pasticceria entrino sempre più ingredienti solitamente usati in cucina, fino ad arrivare a dei dessert con pochissimo zucchero ed un po' di sale, così da ribaltare la prospettiva. Mentre gusto il mio dolce penso ad un'ultima domanda, che mi dia la misura dell'esperienza di Heiss, così da poterla comunicare e la risposta mi illumina: «Lavoro da trentacinque anni nella gastronomia e sto iniziando a capire ora cos'è la cucina». La lezione di questo cuoco dagli innumerevoli riconoscimenti è un invito alla scoperta.

Von der Bauernstube ins Sterne-Restaurant

*Eine kulinarische Erkundung
von Meran und Umgebung*

Mit diesem Einblick in mein Notizbuch nehme ich euch mit auf eine kulinarische Reise durch Meran und Umgebung zu Bäuerinnen und Bauern, Köchinnen und Köchen. Bedacht auf Tradition, mit Blick in die Zukunft, prägen sie diese Region kulinarisch. Ihre Gerichte symbolisieren das Zusammentreffen von Kulturen, ihre Lokale sind so gastfreundlich wie vielfältig – ebenso wie die Natur und Landschaft rundherum. Ein Kuriosum vorab: Die Region um Meran ist jene mit den meisten Sterne-Restaurants in Südtirol: *Restaurant Sissi* von Andrea Fenoglio, *Castel Fine Dining* von Gerhard Wieser, *Gourmet Restaurant Prezioso* von Egon Heiss, *Luisl Stube* von Luis Haller, *Zum Löwen* von Anna Matscher. Die Gegend inspiriert offensichtlich die Kreativität. Gute Reise und guten Appetit allen Hungrigen und Entdeckungslustigen.

Auftakt – *Rindscarpaccio zu 24 Monate gereiftem Almkäse, Steinpilzen, Gartenrucola und Kiefernknospen-Olivenöl. Der Anblick der rot-rosa, spröde gelben, weiß-braunen, lebendig grünen und gelb-grünen Farben lässt die Augen staunen und die unterschiedlichen Aromen und Texturen erahnen.*

Mein kulinarischer Ausflug in Meran und Umgebung beginnt mittags im *Eggerhof Schnauzerstube* in Marling. Ein Arbeitstag von Fabian Reissner und Emilia Rogel Serna ist intensiv, stets im Einklang mit den Jahreszeiten und respektvoll den Tieren und der Natur gegenüber. Das Fleisch für die Küche und für die Herstellung verschiedener Wurstwaren kommt von den Schweinen und Schottischen Hochlandrindern, die das ganze Jahr über im Freien weiden. Der Garten liefert frisches Gemüse, die Bauern in der Umgebung Brot, Kartoffeln und Käse, der im Keller veredelt wird. Was wird in der *Schnauzerstube* Schmackhaftes aufgeschnitten? Speck und Kaminwurzeln ebenso wie Coppa, Pancetta, Salami und Rohschinken. Jedes Produkt erzählt eine Geschichte, die mit diesem Ort auf 1.267 Metern Höhe, mit Blick auf das Etschtal und die Texelgruppe, eng verbunden ist. Mittags gibt's ein kleines, feines, den Jahreszeiten angepasstes Menü

mit vegetarischen und Fleischgerichten – immer nach dem Motto »vom Schwein (aber auch vom Rind) wird nichts weggeworfen«. Wer bei Fabian und Emilia abends essen möchte, sollte reservieren und sich auf ein fünfgängiges Überraschungsmenü mit allerlei Spezialitäten gefasst machen.

Erster Gang – *Passatelli-Pasta mit Salsiccia-Ragù: Der Sugo, normalerweise Tomatensoße, besteht aus Amarenakirschen – deshalb auch die violette Farbe, und die Salsiccia ist eine Südtiroler Schweinefleischwurst. Zum krönenden Abschluss kommt eine Handvoll schmackhafter, geriebener Pecorino-Romano-Käse darüber.*

Für den ersten Gang begeben sich wieder ins Tal hinab und werde im Restaurant *Meteo* an der Winterpromenade in Meran im Speisesaal von Agata Erlacher und in der Küche von Thomas Strappazon empfangen. Der Küchenchef sagt von sich, als Südtiroler die lokale Küche zu respektieren, aber auch in der Tradition seiner Herkunftsfamilie zu stehen. Er wuchs mit der italienischen Küche auf, denn es war eher der Vater mit venezianischen Wurzeln, der am Herd stand, als die deutschsprachige Südtiroler Mutter. Die Passatelli erinnern ihn an den jungen Thomas

Text

– Mauro Speriandio –

Illustrationen

– Alissa Thaler –

damals im Urlaub am Meer, der genau diese Pasta mit Suppe gegessen hatte. Die klassischen Tomaten ersetzt er mit Amarenakirschen, die eine ähnliche Säure aufweisen. Diese Frucht ist in der Konstellation mit Salsiccia-Wurst auf den Speisekarten diverser Regionen Italiens öfters anzutreffen. Und geriebener Pecorino Romano ist ein wichtiger Bestandteil der Küche in Mittelitalien. Gäste des *Meteo* schätzen das experimentelle Kombinieren der Zutaten und die Philosophie des Küchenchefs, der keinen Trends folgt, sich selbst als traditionellen Koch bezeichnet und dennoch eigene Erfahrungen einfließen lässt: »Bei Restauranteröffnung hatten wir noch nicht wirklich eine Vorstellung von dem, was passieren könnte, wir wollten einen Prozess starten und schauen, wohin er uns führt. Heute sind wir Restaurant und Bar, organisieren und fördern auch kulturelle Events.« Ein Element, das nicht fehlen darf? »Das Herb-Saure – ein menschenaktivierender Geschmack. Wenn wir vom Tisch aufstehen, sollen wir Lust zum Tanzen haben, nicht zum Schlafengehen.«

Zweiter Gang – *Frischer kann eine Forelle nicht sein: Eben noch schillerten ihre silbernen Schuppen im eiskalten Wasser, jetzt liegt sie vor mir auf dem Teller und duftet nach Salbei, Kapern und getrockneten Tomaten. Dazu gibt es Röstkartoffeln und grünen Salat, beides direkt aus dem Familiengarten.*

Auf dem Teller vor mir liegen der 0-Kilometer-Fisch, Salbei aus dem Garten und zwei mediterrane Zutaten. Die Geschichte des Gasthofs *Waldbichl* in Vöran beginnt Mitte der 1980er-Jahre, als Toni Laner ein altes Gebäude renoviert und dem Ort mit seinem Hof und Restaurant Leben einhaucht. Vöran lag damals abgelegen, war nur über unsichere Wege und vom Tal aus mit einer Seilbahn erreichbar. Gäste kamen vor allem aus dem Ort selbst, Wanderer*innen aus der Umgebung, weil sie das Restaurant vom Hören-Sagen kannten. Und bald kamen auch die Forellen, die heute eine Fischzucht im Passeiertal liefert und die dann bis kurz vor Zubereitung im Fischteich des *Waldbichl* schwimmen. Den Spezialitäten, die Inhaberin und Köchin Claudia aus diesen Fischen zubereitet, verdankt das Restaurant immer noch seinen guten Ruf. Sie und ihre beiden Schwestern Ulrike und Irene, die zwei Bauernhöfe bewirtschaften, gehören zur glücklichen, aber noch recht seltenen Gruppe von Bäuerinnen und Unternehmerinnen. Die drei

bewahren und pflegen uraltes Familienwissen und besitzen Weitsicht. Der abgelegene Ort ist zwar spektakulär und mittlerweile gut angebunden, aber ich frage mich dennoch, ob sie unter der Abgeschiedenheit nicht auch leiden. Claudias Antwort ist eindeutig und mir wird nun auch der Weitblick im *Waldbichl* klar: »Meine Arbeit lässt keine langen Reisen zu, ich reise mit den Geschichten unserer Gäste. Die Welt kommt zu uns ins Haus, erfüllt unsere Tage und erweitert unseren Horizont weit über die Berge hinaus.«

Nachspeise – *Meine kleine Reise möchte ich mit einem Dessert abrunden, originell und bezeichnend für diese Region, besonders in Konsistenz und Farbe raffiniert und überzeugend. Das Rhabarber-Schokolade-Anis-Dessert aus der Küche des Gourmet Restaurants Prezioso im Castel Fragsburg erfüllt meinen Wunsch.*

Küchenchef Egon Heiss verzaubert mich mit einem Dessert, das aus einem Törtchen aus weißer Schokolade und Rhabarber besteht, begleitet von einem wunderbar rosafarbenen Rhabarber-Sorbet mit Rhabarber-Chips und Rhabarber-Pulver. Das Tüpfelchen auf dem I beziehungsweise auf dem Dessert ist Anis – in Pulverform und als kleine grüne Öltröpfchen. Ich befinde mich nun in den historischen Mauern des eleganten *Castel Fragsburg*, wenige Minuten vom Meraner Stadtzentrum entfernt. Luxus prägt dieses Haus und die Gäste sind von der raffinierten Einfachheit der Küche begeistert. »Wie eine Mini-Skulptur sieht es aus«, bemerke ich, während ich das Dessert probiere. Der Sternekoch erklärt mir, wie viel Kreativität in jedem Dessert stecke und dass sie gar nicht so süß seien, weil er nur Rohrzucker verwende, dass keine seiner Kreationen gewöhnlich sei und dass in seine Patisserie mehr und mehr Zutaten einfließen würden, die eigentlich in der Küche verwendet würden, er Desserts mit extrem wenig Zucker und ein bisschen Salz kreierte und so die ganze Perspektive auf den Kopf stelle. Während ich das Dessert genieße, überlege ich mir noch eine letzte Frage, um von der Heiss-Experience einen Gesamteindruck zu bekommen. Seine erstaunliche Antwort möchte ich euch nicht vorenthalten: »Ich stehe seit 35 Jahren in der Küche und fange jetzt langsam an zu verstehen, was Kochen bedeutet.« Der Einladung dieses preisgekrönten Kochs, Neues zu entdecken, gilt es zu folgen.

farinarium

DAS DETAILGESCHÄFT DER
MERANER MÜHLE

IL NEGOZIO AL DETTAGLIO
DI MOLINO MERANO



VIELFÄLTIGES
SORTIMENT.
ASSORTIMENTO
VARIEGATO.

FACHKUNDIGE
BERATUNG.
CONSULENZA
COMPETENTE.

HOCHWERTIGE
PRODUKTE.
PRODOTTI DI
ALTA QUALITÀ.



FARINARIUM DER MERANER MÜHLE | FARINARIUM DI MOLINO MERANO

Industriezone 7 | Zona industriale 7 - 39011 - Lana (BZ) - Italy
farinarium@meranermuehle.it | 0039 0473 497297

ÖFFNUNGSZEITEN | ORARI DI APERTURA
Mo-Fr | Lu-Ve: 8.00 - 12.30, 13.30 - 18.00, Sa: 9.00 - 12.30

Onlineshop



WINE SHOP
WINE BAR
WINE TASTING
GUIDED TOURS

CANTINAMERANO.IT





Peter: total look Klamotte
Viola: dress rock.verliebt,
cardigan Best Secondhand

3_merano__45

Vivienne Westwood
»Buy less, choose well, make it last«

EINE SLOW FASHION TOUR RUND UM MERAN

Text
– Susanne Barta –
Fotos
– Elisa Cappellari –

Früher war es ja so, dass nicht wenige Gäste nach Südtirol und Italien gekommen sind, um sich etwas Schickes zu kaufen. Das Angebot war anders und gefühlt stylicher. Mit den großen Ketten, die in der Zwischenzeit immer und überall anzutreffen sind – auch hier, hat sich das verändert. Nur wenige kleine Geschäfte und Labels überleben die Gleichschaltung der Mode. Aber in den letzten Jahren hat sich einiges getan und die Auswahl an eigenwilliger und besser produzierter Mode nimmt zu. Oft fehlt jedoch die (Urlaubs-) Zeit zu recherchieren, was es über das Massenangebot hinaus vor Ort so alles gibt. Eine Auswahl sei hier vorgestellt, geleitet von den Prinzipien regional, individuell, nachhaltig(er) und fair(er). Statt *Fast Fashion* ist *Slow Fashion* angesagt. Dass die Modeindustrie nicht nur eine große Klimasünderin ist, sondern auch gravierende soziale und ökologische Konsequenzen mit sich bringt, ist in den letzten Jahren immer offensichtlicher geworden. Bewusster Konsum ist daher wichtig. Um mit den Worten der 2022 verstorbenen Designerin Vivienne Westwood zu sprechen: »Kauft weniger, wählt gut aus und schaut, dass die Stücke so lange als möglich halten.«

----- Susanne Barta lives in Bolzano and works as a writer, moderator, speaker and coach. She has been focusing intensively on slow/sustainable/fair fashion for many years and writes regularly about it on her slow fashion blog on [franzmagazine](#).

----- Born in Brazil and raised in Italy, Elisa Cappellari is a photographer active in South Tyrol. Coming from a background in multimedia communication, she continued her studies in Art and Photography, graduating from the KABK Royal Academy of Art in The Hague.





Left Viola: trousers Überfliegerin,
sweatshirt Klamotte
Right Viola: overall Best Secondhand,
Sarner and hat Spinnradl
Peter: trousers and jumper Klamotte,
gilet Spinnradl



In Südtirol, vor allem in der Meraner Gegend, gibt es eine Reihe interessanter und ansprechender Möglichkeiten, sich mit etwas Besonderem einzukleiden. Von handgemachten Einzelstücken aus Reststoffen über Bekleidung aus typischen Materialien bis zu hochwertigen Secondhand- und Vintageteilen. Lasst uns in St. Leonhard in Passeier starten, dort ist *Spinnradl* schon seit drei Generationen zu Hause. Traditionelles Handwerk trifft hier auf zeitgemäße Ästhetik. Die junge Chefin Franziska Haller bringt viel frischen Wind in den Betrieb. Bei *Spinnradl* kommt die Wolle direkt von den Bauernhöfen und wird im eigenen Werk verarbeitet und verstrickt. Daraus entstehen dann verschiedene Produkte – von Heimtextilien bis zum *Psairer Sarner*, eine typische Südtiroler Wolljacke, die ein Leben lang begleitet. Zu kaufen gibt's alles im eigenen Shop, neben den eigenen Wollprodukten bietet *Spinnradl* auch einen guten Mix aus nachhaltig und fair produzierenden Fashion Labels. Betriebsführungen werden zwischen Mai und August angeboten.

In Meran zuhause ist die junge Designerin und Schneiderin Mirjam Hellrigl. Ihre Kleidungsstücke nachhaltig und fair zu produzieren, war für sie von Anfang an selbstverständlich. Ihr Label heißt *Überfliegerin* und ist inspiriert von der Flugpionierin und Frauenrechtlerin Amelia Earhart. Mode ist bei Mirjam auch ein (frauen-) politisches Thema, immerhin ist der Großteil der Textilarbeiter*innen weltweit weiblich. Und die Bedingungen, unter denen diese Frauen arbeiten (müssen), sind meist alles andere als gut. Mirjam arbeitet mit Reststoffen, mit Materialien, die übrigbleiben und sonst weggeworfen würden. Ihre Entwürfe sind elegant und zeitlos, mit viel Liebe zum Detail. Auch Maßanfertigungen bietet sie an und *Upcycling* nicht mehr getragener Kleidungsstücke.

Wunderschöne, handgefertigte Röcke, Kleider und Accessoires findet man bei *rock.verliebt*. Isabella Hofer hat sich in Schenna für ihr Fashion-Label einen eigenen Raum eingerichtet. Mit viel Passion sucht sie auf Messen, Flohmärkten und bei Firmen nach Reststoffen für ihre besonderen Stücke. Auch Vorhänge, Decken, Tisch- und Bettwäsche werden bei ihr verarbeitet. Isabella konzentriert sich auf Naturmaterialien, bei der Auswahl der Stoffe achtet sie auf hohe Qualität. Ihre zwei beliebten Standard-Rock-Designs bestechen auch dadurch, dass sie für bis zu drei Kleidergrößen funktionieren. Einige *rock.verliebt*-Modelle gibt es auch bei *Oberrauch Zitt* in Meran.

Ein großes Slow-Fashion-Thema ist Secondhand- bzw. Vintage-Mode – also das zu tragen, was schon da ist. Kleidungsstücke so lange als möglich im Kreislauf zu halten – wenn möglich lokal, ist ein wichtiger Beitrag zu einem nachhaltigeren Modekonsum und damit zu einer weniger problematischen Modeindustrie. Viele unserer abgelegten Stücke landen im Globalen Süden, die Müllberge, die sich dort anhäufen, sprechen eine deutliche Sprache. Gleichzeitig wird auch die Textilwirtschaft vor Ort empfindlich gestört. Überproduktion und Überkonsum in den Griff zu bekommen, ist die große Herausforderung. In den letzten Jahren hat sich in Südtirol einiges getan und Secondhand-Mode wird auch hier immer mehr geschätzt und nachgefragt. Nicht nur von jungen Leuten und nicht nur in der Stadt.



Sara Daltrozzo hat ihr Geschäft *Klamotte* vor zwei Jahren in Untermais in Meran eröffnet, in einer ehemaligen Fahrradwerkstatt. Das Angebot ist mit sicherer Hand kuratiert, sie führt vor allem Bekleidung für Damen, hat aber im unteren Stock auch eine Auswahl für Herren. Sara sucht alle Stücke selbst aus, nimmt Kleidung nicht in Kommission, sondern kauft ein oder bekommt Sachen geschenkt. Sie beschreibt ihr Angebot als »einen Mix aus Grandma-Style und coolen Vintage-/Secondhand-Teilen«. Wer Zeit und Lust hat, kann auch auf der gemütlichen Bank vor dem Geschäft einen Kaffee trinken. Wer hingegen auf der Suche nach etwas Besonderem ist, findet Sara auch im Zentrum von Meran in ihrem neuen Shop *Artiana – vintage selection* in der *Pobitzer Galerie*.

Eine große Auswahl an Marken- und No-name-Pieces gibt's bei *Best Secondhand* in Riffian. Petra Weger ist seit vielen Jahren begeisterte Secondhand-Trägerin und teilt ihre Leidenschaft mit ihren Kund*innen. Das Angebot ist vielfältig und man sollte sich Zeit nehmen, hier zu stöbern. Fans besonderer Stücke, auch Accessoires sind hier richtig. Selten verlässt man das Geschäft ohne Fundstück.

Wer eine richtige Secondhand-Tour unternehmen möchte, sollte auch beim *Easy Shop* in Tschermers vorbeischaun. Leidlieb Pfattner lebt Secondhand-Mode, ihr Geschäft ist eine kleine, feine Fundgrube. Oder auch beim Sozialprojekt *Gekko* in Meran, denn hier kommen die mit Sorgfalt präsentierten Teile einem guten Zweck zugute. Bereits getragene Kleidungsstücke, im besten Fall mit Liebe getragene Teile, erzählen Geschichten, die gewissermaßen mitschwingen.





Left Peter: trousers and jumper
 Klamotte, gilet Spinnrad
 Right Peter: total look Best Secondhand



Was gibt's noch? In Meran unter den Lauben findet ihr den nachhaltigen Concept Store *Kauri*, mit einer großen Auswahl an Bekleidung, Accessoires und Kosmetik. Der *Nord Concept Store* am Rennweg setzt auf Qualität statt Quantität und führt zeitlose, nachhaltige Mode aus Skandinavien. Auch *Terra Natur* in der Ariston Galerie ist einen Besuch wert. Die Inhaberin Helene Engl bietet schon seit 20 Jahren Damen-Naturbekleidung an. Und wer in Lana bei *Feines* vorbeischaud, dem nachhaltigen Family Nature Store, wird sich über die mit viel Liebe zusammengestellte Auswahl an besser und fair produzierten Produkten freuen.

Bei Mode geht es vielleicht vordergründig um coole Klamotten, aber in Wirklichkeit geht es darum, wer wir sind, wie wir uns zeigen und worauf wir Wert legen, wenn wir uns anziehen. Die beiden Themen – Nachhaltigkeit und Mode – sollten gemeinsam gedacht werden. Zum Beispiel, indem wir auf Qualität setzen, nachfragen, woher die Kleidungsstücke kommen, die wir tragen, und wer sie gemacht hat, indem wir lokale Labels unterstützen, Kleidung so lange als möglich tragen und pflegen und wenn wir sie nicht mehr tragen, mit Bedacht weitergeben. Das ist nicht nur gut fürs Gewissen, sondern auch ein nicht zu unterschätzender Beitrag, die Modeindustrie zu verändern. Genau darum haben wir die ausgewählte Mode auch mit jungen Menschen geshootet. Denn es ist ihre Zukunft, die wir gerade gestalten.

Vivienne Westwood
«Buy less, choose well, make it last»

A SLOW FASHION TOUR OF THE MERAN AREA

In the past, it was quite common for people to visit South Tyrol, and Italy in general, to buy something chic to wear. The offerings were more unique and felt more stylish. With the big fashion chains that can now be found on every corner – even here – the situation has changed. Only a handful of small shops and labels have managed to survive the increasing synchronisation of fashion. In recent years, however, there have been significant developments, and the selection of quirky and better-produced fashion is broadening. Unfortunately, a holiday does not often allow enough time to research what is available locally beyond the mainstream offerings. For that reason, a selection is presented here, guided by the principles of regionality, individuality, (increased) sustainability and fair(er) trade. Fast fashion is not in vogue anymore; it's all about slow fashion. The fact that the fashion industry is not only a major contributor to climate change but also has deleterious social and ecological effects has become increasingly evident in recent years. Therefore, conscious consumption is now all the more important. To quote the late designer Vivienne Westwood, who passed away in 2022: «Buy less, choose well and make it last.»

In South Tyrol, particularly in the Meran area, there are several interesting and appealing establishments where you might find that special outfit – from handcrafted treasures made from repurposed fabrics and clothing made from traditional materials to top-notch second-hand and vintage items. Let's begin our journey in St. Leonhard in Passeier, where *Spinnradl* has been in business for three generations. This is where traditional artistry meets contemporary aesthetics. The young boss, Franziska Haller, has brought a breath of fresh air to the business. In the *Spinnradl* factory, wool sourced directly from local farms undergoes meticulous processing and knitting to create a wide range of products – from various home textiles to the *Psairer Särner*, a typical South Tyrolean woollen jacket that will last you a lifetime. All these treasures are available for purchase at the shop. In addition to their own woollen products, *Spinnradl* also offers a good

selection of sustainable and ethically produced fashion labels. Guided tours of the factory are offered from May to August.

Meanwhile, Meran is where you will find the young designer and seamstress Mirjam Hellrigl. From the very beginning, sustainability and fairness have been integral to her garment production process. Her label, *Überfliegerin*, draws inspiration from the pioneering spirit of aviation icon and women's rights advocate Amelia Earhart. For Mirjam, fashion is also a feminist issue; after all, the majority of textile workers worldwide are women. And the conditions in which these women work are often anything but good. Mirjam's products use leftover fabrics that would otherwise go to waste. Her designs are elegant and timeless, with meticulous attention to detail. Additionally, she offers customised designs and upcycles clothes that are no longer worn.

Text

– Susanne Barta –

Photos

– Elisa Cappellari –

rock.verliebt is your destination for beautiful handmade skirts, dresses and accessories. Isabella Hofer has set up her fashion label in Schenna. She is passionate about searching trade fairs, flea markets and companies for leftover fabric to create her special pieces. She also makes curtains, blankets and table and bed linen. Isabella prioritises natural materials and selects fabrics of the highest quality. Her two popular standard skirt designs are also uniquely adjustable: they work for up to three dress sizes. Some *rock.verliebt* products are also available at *Oberrauch Zitt* in Meran.

A major theme of slow fashion is second-hand or vintage fashion – essentially, wearing what already exists. Keeping items of clothing in circulation for as long as possible – and locally, if possible – plays an important role in more sustainable fashion consumption and, therefore, contributes to a less problematic fashion industry. Many of our discarded items end up in the Global South, and the mountains of waste that accumulate there speak for themselves. At the same time, local textile industries have also been severely disrupted. Getting a grip on overproduction and overconsumption is very challenging; however, significant strides have been made in South Tyrol in recent years, with a growing appreciation and demand for second-hand fashion – and not only among the younger generation or in urban centres.

Sara Daltrozzo opened her shop, *Klamotte*, in a former bicycle repair shop in Untermais in Meran two years ago. She curates her collection with a discerning eye, primarily focusing on women's apparel while also offering a selection for men downstairs. Sara personally handpicks each item, preferring to purchase them or receive them as gifts rather than accepting consignments. She describes her collection as “a mix of grandma-style and cool vintage/second-hand pieces”. And if you have a moment to spare, you're welcome to enjoy a coffee on the cosy bench in front of the shop. If you are looking for something special, you can find Sara in her new shop *Artiana – vintage selection* in the *Pobitzer* gallery in the city centre of Meran.

Best *Secondhand* in Riffian offers a large selection of branded and no-name pieces. Petra Weger

has been an enthusiastic wearer of second-hand clothing for many years and shares her passion with her clientele. The selection is diverse and invites you to browse at your own pace. Enthusiasts of unique pieces and accessories will feel right at home here. Chances are you won't leave the shop empty-handed.

For a true second-hand adventure, you should also stop by the Easy Shop in Tscherms; Leidlieb Pfattner lives and breathes second-hand fashion, and her boutique is a hidden gem filled with unique finds. Or the *Gekko* social project in Meran, where the carefully presented items are donated to support a good cause. Items of clothing that have previously been worn, ideally worn with love, tell stories that resonate.

Looking for more? In Meran, under the arcades, you will find the sustainable concept store *Kauri*, which has a large selection of clothing, accessories and cosmetics. The *Nord Concept Store* on Rennweg favours quality over quantity and stocks timeless, sustainable fashion from Scandinavia. *Terra Natur* in the Ariston Galerie is also worth exploring – Helene Engl, the owner, has been offering natural women's clothing for two decades. And if you happen to visit *Feines*, the sustainable “Family Nature Store” in Lana, prepare to be delighted by a thoughtfully curated selection of good-quality, ethically produced goods.

Superficially, fashion may be about cool clothes, but in reality, it's about who we are, how we present ourselves, and what we value when we dress. It's important to keep the intersection of sustainability and fashion in mind. By prioritising quality, questioning the origins and production methods of our garments, supporting local brands, extending the lifespan of our clothing, and thoughtfully passing them on when we're done, we not only act in keeping with our values but also catalyse a much-needed transformation in the fashion industry – our power to effect change should not be underestimated. That's precisely why we collaborated with young individuals for our fashion shoot; after all, it's their future we're shaping.

Left Peter: total look Best Second Hand,
hat Spinnradl; Viola: total look
Best Secondhand, hat Spinnradl
Right Peter: total look Best Secondhand,
hat Spinnradl



Vivienne Westwood
«Buy less, choose well, make it last»

ALLA SCOPERTA DELLA SLOW FASHION A MERANO E DINTORNI

In passato molti ospiti venivano in Alto Adige e in Italia per acquistare abiti alla moda, sapendo di poter trovare un'offerta ricercata e di alto livello. Con le grandi catene che ormai si trovano ovunque, anche qui le cose sono cambiate e solo alcuni piccoli negozi e marchi sopravvivono all'omologazione. Tuttavia, negli ultimi anni, qualcosa sta cambiando e la proposta di moda originale e di qualità sta fortunatamente tornando a crescere. Spesso però (durante le vacanze) non c'è abbastanza tempo per cercare le migliori realtà a livello locale, al di là della facilmente reperibile offerta di massa. E allora ecco perché, per aiutarvi ad orientarvi, in queste pagine vi guiderò in un piccolo tour alla scoperta negozi e progetti regionali, unici, sostenibili ed equi, dove la *Fast Fashion* lascia spazio alla *Slow Fashion*. Negli ultimi anni è diventato sempre più evidente come l'industria della moda non solo sia altamente inquinante, ma abbia anche gravi conseguenze sociali ed ecologiche. Il consumo consapevole è quindi sempre più importante. Citando la stilista Vivienne Westwood, scomparsa nel 2022: «Compra meno, scegli bene e fai in modo che i capi durino il più a lungo possibile».

In Alto Adige, e in particolare nella zona di Merano, ci sono molte proposte interessanti e particolari per incontrare la moda nella sua accezione *slow*. Dai pezzi unici fatti a mano con tessuti di recupero agli abiti realizzati con materiali tipici, fino agli articoli di seconda mano e vintage di ricerca. Partiamo da San Leonardo in Passiria, dove *Spinnradl* è di casa da tre generazioni. Qui l'artigianato tradizionale incontra l'estetica contemporanea, grazie alla giovane direttrice Franziska Haller che ha portato una ventata di freschezza nell'azienda. Da *Spinnradl*, la lana proviene dalle fattorie locali e viene lavorata nella sede aziendale. Il filato viene poi trasformato in diversi prodotti: oggetti tessili per la casa, accessori e *Psairer Sarnier*, la tipica giacca di lana cotta altoatesina, fatta per durare una vita intera (e anche di più). Oltre

ai propri prodotti in lana, *Spinnradl* propone anche una variegata selezione di capi di brand sostenibili.

La giovane stilista e sarta Mirjam Hellrigl basata a Merano, ha creato il suo marchio – *Überfliegerin* – ispirandosi alla pioniera dell'aviazione e attivista per i diritti delle donne Amelia Earhart. Per Mirjam, infatti, la moda è anche una questione politica e di attivismo femminista: in tutto il mondo, la maggior parte dei lavoratori del settore tessile sono donne e le loro condizioni di lavoro sono di solito tutt'altro che buone. Nel suo piccolo, dunque, la stilista meranese si impegna lavorando con tessuti di recupero e materiali che altrimenti verrebbero buttati, crea anche capi personalizzati e ricicla abiti che non vengono più indossati. I suoi modelli sono eleganti e senza tempo, con una grande attenzione ai dettagli.

Testo

– Susanne Barta –

Foto

– Elisa Cappellari –

Letteralmente innamorata delle gonne, Isabella Hofer ha dato vita a *rock.verliebt*, il suo personale brand di moda. Nel suo atelier a Scena, Isabella crea i suoi pezzi unici – gonne, abiti e accessori – con materiali naturali e di alta qualità spesso partendo da scampoli recuperati in fiere, mercatini delle pulci e aziende. Anche tende, coperte e biancheria da tavola e da letto tra le sue mani possono diventare capi emblematici. I due modelli di gonna che ha sviluppato sono particolarmente apprezzati per la loro vestibilità versatile, adattabile a tre taglie diverse. Alcuni modelli selezionati di *rock.verliebt* sono acquistabili anche da *Oberrauch Zitt* a Merano.

Un tema importante nel concetto di *Slow Fashion* è la moda di seconda mano o vintage, in altre parole, indossare il già usato. Mantenere in circolazione i capi di abbigliamento il più a lungo possibile – e se possibile a livello locale – è un importante contributo al consumo sostenibile e alla creazione di un'industria meno dannosa. Molti dei capi che scartiamo finiscono nel Sud del mondo, come dimostrano le montagne di rifiuti che vi si accumulano. Allo stesso tempo, anche l'industria tessile locale è gravemente danneggiata. La sfida più grande è dunque riuscire a contenere la sovrapproduzione e il consumo eccessivo. Negli ultimi anni molte cose stanno cambiando anche in Alto Adige e i capi second hand sono sempre più apprezzati e richiesti. Non solo dai giovani, non solo in città.

Sara Daltrozzo ha aperto il suo negozio *Klamotte* nel 2022 a Maia Bassa a Merano, in un ex officina di biciclette. L'assortimento, scelto personalmente da Sara, è estremamente curato e propone soprattutto abbigliamento femminile, con una selezione maschile al piano inferiore. «Un mix tra stile della nonna e pezzi vintage/second hand» ecco come Sara descrive la sua proposta. Se avete tempo e voglia, potete anche attardarvi per un caffè sull'accogliente panchina davanti al negozio. Se invece cercate qualcosa di speciale, in centro a Merano Sara vi aspetta nel nuovo shop *Artiana – vintage selection* in Galleria *Pobitzer*.

A Riffiano, *Best Secondhand* offre un'ampia scelta di capi di marca e non. Petra Weger è da

molti anni un'appassionata di abiti di seconda mano e condivide la sua passione con i clienti. L'assortimento è ampio e vario e bisogna prendersi tutto il tempo necessario per curiosare, ma lo sforzo sarà premiato: raramente, infatti, si esce da qui senza aver trovato qualcosa di speciale. Se volete fare un vero e proprio viaggio nel mondo dell'usato, dovete fermarvi anche all'*Easy Shop* di Leidlieb Pfattner a Cermes: il suo negozio è un piccolo, raffinato tesoro. E ancora, a Merano, scoprite il progetto sociale *Gekko*, dove i capi presentati con cura vengono donati per una buona causa.

Che altro ancora, oltre al second hand? A Merano, sotto i Portici, il concept store *Kauri* propone un'ampia scelta di abbigliamento, accessori e cosmetici sostenibili, mentre il piccolo *Nord Concept Store* in Via delle Corse privilegia la qualità rispetto alla quantità, proponendo moda sostenibile e *timeless* proveniente dalla Scandinavia. Merita una visita anche *Terra Natur*, in Galleria Ariston: la proprietaria Helene Engl, una vera pioniera, propone abbigliamento femminile naturale da 20 anni. Infine, se vi fermate da *Feines* a Lana, troverete bellissimi capi sostenibili e realizzati in modo equo e sostenibile, per adulti e bambini.

La moda può essere osservata in modo superficiale considerandola semplicemente una questione di trend e tendenze, ma in realtà è lo specchio di quel che siamo, del modo in cui ci presentiamo agli altri e delle scelte che facciamo. Dunque, oggi più che mai, sostenibilità e moda dovrebbero sempre andare di pari passo. Ad esempio, concentrando le scelte di consumo sulla qualità, domandandosi sempre da dove provengono gli abiti che indossiamo e chi li ha prodotti, sostenendo i marchi locali, portando e prendendosi cura dei capi il più a lungo possibile e passandoli ad altri quando non li vogliamo più. Questo approccio non farà solo bene alla nostra coscienza, ma sarà anche un contributo al sempre più necessario cambiamento nell'industria della moda. È proprio per questo che, per accompagnare questo tour nella *Slow Fashion* meranese, abbiamo deciso di realizzare delle immagini con i bambini: perché è il loro futuro che stiamo plasmando.



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

Am Nachhaltigkeitslabel Südtirol erkennst du die Ferienregionen, Unterkünfte und Gastronomiebetriebe, welche verantwortungsvolles Reisen tatkräftig mitgestalten. Lerne sie kennen und begleite Südtirol in eine nachhaltige Zukunft.

Quando vedi il Marchio Sostenibilità Alto Adige, riconosci destinazioni turistiche, strutture ricettive e ristorative che promuovono attivamente una vacanza più consapevole. Scoprite, impara a conoscerle e accompagna l'Alto Adige verso un futuro sostenibile.

suedtirol.info/sustainable-holiday



OUTDOOR IS MORE



merano2000.com

**ALPIN
BOB**

10

MINUTEN VON DER STADT ENTFERNT,
UM DEN BLICKWINKEL ZU VERÄNDERN
MINUTI DALLA CITTÀ PER CAMBIARE
COMPLETAMENTE LA PROSPETTIVA
MINUTES FROM THE CITY
TO CHANGE PERSPECTIVE

25 

KM WANDERWEGE
KM DI SENTIERI
KM OF HIKING TRAILS

2

MOMENTS FOR
IN THE VIP GONDOLA
WITH CHAMPAGNE AND CANAPÉS



**GENUSSVOLLE SKIABFAHRTEN
ABSEITS DES WINTERTRUBELS**
PIACEVOLI DISCESE CON GLI SCI,
LONTANI DALLA FRENESIA DELL'INVERNO
JOYFUL SKI DESCENDS FAR FROM
THE USUAL WINTER HUSTLE AND BUSTLE

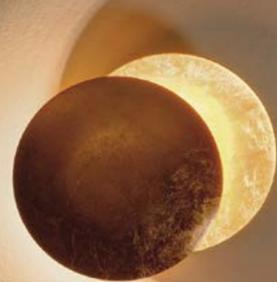
**RODELKURS
CORSO DI SLITTINO
TOBOGGANING CLASS**

Jeden Freitag
ogni venerdì | every Friday
kostenlos | gratuito | free
13.00 – 16.00



**MERANO
2000**

LICHTSTUDIO since 1957
EISENKEIL



Die größte Leuchtausstellung Italiens: einmalige Designvielfalt, Markengarantie zu Bestpreisen und europaweiter Zustellservice

Migliaia di lampade nella più grande esposizione d'illuminazione d'Italia. Produzione propria e consegna a domicilio

You will find the widest selection of Italian designer lights. And the best thing of all: we deliver your lamps right to your doorstep



Tom Dixon. WHO HURDZ. FOSCARINI. KARMAN.
FLOS. davide groppi. Artemide. BOCCI.
Vibia. louis poulsen. Catellani & Smith. Occhio.



MARLING | MARLENGO
Gampenstr. 13 · Via Palade
Tel.: +39 0473 204 000
lichtstudio.com

(Lu-Ve) Mo-Fr 09:00 - 12:30
14:00 - 18:00
Sa 09:30 - 13:00

**FOOD
DESIGN
CULTURE**

IM KULT
MARLING · ITALY



BISTRO & DESIGN STORE

via Palade · Gampenstraße 19 · Marleno · Marling

imkult.com

Tel.: +39 0473 204090



**Lana verbindet. Erholung und Kraft.
Lana unisce. Riposo e vitalità.**

Entdecke die Region Lana in Südtirol – ein Ruhepol für das ganze Jahr.
Stille Wälder laden zum Auftanken ein. Das Vigiljoch lässt durchatmen und
verzaubert mit atemberaubender Natur. Energie tanken und Wellness genießen.

Scopri Lana in Alto Adige – la tua oasi di tranquillità tutto l'anno.
Immergiti nei silenziosi boschi e rigenerati, respira l'aria pura del Monte San Vigilio
e lasciati incantare dalla sua atmosfera. Ricarica le tue energie e concediti
momenti di puro benessere.



VIGILJOCH

1912 .COM



Mit der neuen Seilbahn erreichen Sie in nur 6 Minuten die malerische Winterlandschaft. Genießen Sie gemütliche Spaziergänge auf gespurten Wegen zu allen Gasthäusern. Für Naturgenießer bieten Schneeschuhwanderungen die perfekte Gelegenheit, die Ruhe und Schönheit des Winters zu entdecken.

Con la nuova funivia raggiungerete in soli 6 minuti il pittoresco paesaggio invernale. Godetevi tranquille passeggiate su sentieri battuti fino a tutte le locande. Per gli amanti della natura, le escursioni con le racchette da neve offrono l'occasione perfetta per scoprire la quiete e la bellezza dell'inverno.

SEILBAHN VIGILJOCH
VILLENERWEG/VIA VILLA 3 - 39011 LANA
Tel. 0473 56 13 33



