

GREATTHINGS

FROM...



LANA • VÖLLAN/FOIANA • VIGILJOCH/MONTE S. VIGILIO
TSCHERMS/CERMES • BURGSTALL/POSTAL • GARGAZON/GARGAZZONE

01
2022

Editorial

en When the buds start to sprout and the leaves begin to show... When the sun's rays become warmer and the air milder... When winter gives way to spring – with summer trailing not far behind... That's when the desire to get out and explore gets even more intense, along with the excitement for change and the prospect of new beginnings. We want to take in the world around us and gather new impressions because this is what truly matters and gives us pleasure. In the coming months, optimism, curiosity, courage and initiative will be the keywords that will hopefully encourage you to give it your all, to turn dreams into reality and to explore our region. We hope you will be inspired by the stories and people from Lana, Burgstall, Gargazon, Tschermers, Vigiljoch and Völlan. Take time to appreciate life's pleasures, true beauty and pure joy. We are confident that these two seasons and the *Greatthings from...* magazine are exactly what you need. So, enjoy browsing through the pages.

it Quando l'inverno lascia il passo alle prime avvisaglie di primavera. Quando sotto la neve i primi boccioli fanno sentire la loro voce. Quando il sole scalda e splende sempre di più... È in questi momenti che il piacere dei nuovi inizi si fa ancora più forte, che l'entusiasmo per il nuovo mondo che sta per rinascere riempie occhi e pensieri, che la voglia di rimettersi di nuovo in movimento, in viaggio e in ascolto si esprime al suo massimo. Novità e fiducia, curiosità e aspettativa, le parole chiave delle belle stagioni in arrivo. Ma anche coraggio e desiderio di cambiamento, sono emozioni che ci muovono. E che speriamo muovano anche voi. Verso Lana e i suoi dintorni, verso una vacanza di scoperta e bellezza, verso un tempo più sereno e gioioso, attivo e riflessivo, dolce e gentile, vivace e vitale. È il potere magico della primavera. Che si rinnova ogni anno e che quest'anno, forse, è ancora più potente. Noi vi aspettiamo qui, per vivere insieme questo nuovo incantesimo.

de Wenn Knospen sprießen und Blätter schießen, wenn Sonnenstrahlen wärmer und Winde milder werden, wenn der Frühling endlich da ist und es schließlich auch Sommer wird, ist das Gefühl von Aufbruch, der Wunsch nach Veränderung, die Begeisterung für Neuanfang sowieso noch stärker zu spüren. Unterwegs sein und reisen, Ausschau halten und Eindrücke sammeln – dazu haben wir Lust, diese Dinge bereiten uns Freude und darauf kommt es an. Zuversicht und Neugier, Mut und Initiative können die Stichworte für die kommenden Monate sein und hoffentlich auch euch anspornen, „etwas“ zu wagen, Wünsche wahrzunehmen, sich Träume zu erfüllen und unsere Region zu erkunden, euch von Geschichten und Menschen aus Lana, Burgstall, Gargazon, Tschermers, Vigiljoch und Völlan inspirieren zu lassen. Nehmt euch Zeit für Schönes, Heiteres, Fröhliches und Genussvolles. Dafür sind diese beiden Jahreszeiten und das *Greatthings from...* genau richtig, denken wir und wünschen angenehmes Lesen.

Anna Quinz & Kunigunde Weissenegger



Lana verbindet. Menschen und Orte, Inspirierendes und Erlebtes, wie eine Postkarte mit vielen Seiten.

Lana unisce. Persone e luoghi, stimolanti e vivaci, come una cartolina con tante pagine.

Lana connects. People and places, stimulating and lively, like a multi-paged postcard.

24

Flora & Fauna

Alla ricerca del rododendro... sul sentiero "Alpenrosenweg" di Monte San Vigilio
Auf den Spuren des Rhododendrons am Vigiljocher Alpenrosenweg



Vigiljoch
Monte San Vigilio

Tscherm's
Cermes



14

Reportage

Unterwegs auf der Sonnenseite ...
Accompagnati dal sole...

Burgstall
Postal

32

Interview

Il senso di Magdalena per la montagna
Intervista a Magdalena Mittersteiner

26

Through History

Ein Kistl Bio, bitte!

Lana



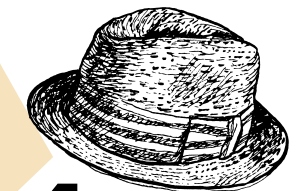
Völlan
Foiana

Gargazon
Gargazzone

40

Interview

Die etwas andere Metzgerei Holzner in Lana
La macelleria etica: Holzner a Lana



4

Interview

L'artista col capello: Paul Thuile
Paul Thuile – Künstler mit Hut



Apple Stories 12
Von der „Luan“ auf die Hebebühne
Dalla "Luan" alla piattaforma semovente

Outdoors & Indoors 30
Den Etschdamm entlang ... mit dem Rad & ... mit dem Zug
Lungo la riva dell'Adige ...in bicicletta & ...in treno

Wine, dine, fine 36
Fresh from the water:
South Tyrolean fish dishes

Inspired by Nature 38
Heute schon Sonne getankt?
Did you get some sun today?

Blogger Tips 46
cookingCatrin entdeckt Lana und Umgebung kulinarisch

Shopping Tour 48
Easy breezy summer nights...

Did you know...? 50

L'artista col cappello Künstler mit Hut

Incontro con Paul Thuile
Eine Begegnung mit Paul Thuile

Anna Quinz

it Ancor prima di incontrare Paul Thuile, davanti alla sua imponente casa nel centro di Gargazzone, incontro le sue galline, mentre saltellano placide nella loro grande e comoda aia. Le saluto cordialmente e raggiungo Paul che mi aspetta sulla soglia con indosso l'immane cappello di paglia ben calato sulla testa. Appena mi fa entrare nel suo antico maso ampio e luminoso, il suo mondo poliedrico si svela immediatamente: ci sono oggetti e strumenti di lavoro ovunque, disegni disseminati in ogni angolo, libri in quantità sopra e sotto i tavoli, sulle mensole e persino sul pavimento. Artista multiforme, "designer sperimentale", docente da 24 anni alla Libera Università di Bolzano, curatore: Paul Thuile è un uomo dalle mille sfumature e dai mille talenti, con un'in-nata simpatia, i modi gentili e gli occhi sempre attenti a cogliere il mondo che lo circonda, fuori e dentro a questa casa-laboratorio. Ultimo di 4 fratelli, Paul ha studiato all'Accademia di Belle Arti a Vienna, per tornare poi nel piccolo borgo originario, dove oggi vive con la sua compagna di sempre, mentre i 2 figli ormai grandi hanno preso il volo per stabilirsi altrove. La storia di famiglia si lega a Gargazzone quando negli anni '30 il nonno di Paul si trasferisce qui da Lana. Era un contadino, un uomo pratico, e lì dove ancora era tutto pa-

lude ha iniziato a bonificare e piantare meli. Nella casa in cui ci troviamo ora, un tempo vivevano i suoi lavoratori, arrivati dalla Val di Non. Il legame con questa casa – radice e nido, laboratorio e atelier – è fortissimo per Paul che qui ha trovato il suo spazio per esprimere in piena libertà tutto il suo estro creativo che va dalla fotografia al disegno, passando per la costruzione manuale di oggetti d'uso. Qui, in ogni angolo, trovo qualcosa che mi incuriosisce, ed è proprio così che decido di condurre questa chiacchierata tra me e Paul: di cosa in cosa.

Paul, mi parli innanzitutto di questa casa...

Sono nato e cresciuto in questa casa e le sono particolarmente affezionato, anche perché mi dà la possibilità di avere tanti e grandi spazi per il mio lavoro. Ho creato qui officine per lavorare il legno e il ferro, ho diversi ambienti dove posso disegnare – anche sui muri – e appendere i miei quadri. 40 anni fa, quando mi ci sono trasferito, si era convinti che le cose nuove fossero migliori. Ma studiando arte e interessandomi di architettura, ho capito subito il potenziale di un edificio come questo. Ristrutturandolo da solo, mi sono accorto che mi servivano molte cose e ho pensato di farle da me. Mi servivano lampade e mi sono



messo a fare lampade, mi servivano maniglie e mi sono messo a fare maniglie, mi servivano sgabelli e li ho fatti. Con la ristrutturazione della casa è nato questo mio modo di fare "design sperimentale", che parte sempre dalle mie esigenze, da quello che in quel momento mi serve.

Così ho trovato il mio modo, il mio stile, la mia via personale alla pratica del disegno.

Vedo qui tanti taglieri tutti diversi, da dove arrivano...

40 anni fa, quando mio padre ha tolto dai campi gli ultimi grandi meli (oggi sono tutti più piccoli), ho fatto ricavare dal legno dei tronchi delle grandi tavole e le ho conservate per decenni. Poi, durante i lockdown, con più tempo a disposizione ho deciso di "scolpirle" e trasformarle in taglieri. Quindi, considerando che questo legno si conserva qui da 40 anni e gli alberi da cui arriva avevano almeno 50 anni, si tratta di taglieri novantenni.

Ci sono tantissimi disegni ovunque...

Mio papà era appassionato di fotografia e film a 8 mm. Io l'ho imitato e già alle superiori mi sono comprato una macchina e ho cominciato a fotografare. L'ho fatto per tanti anni, con tanta passione. Poi sono riuscito a entrare all'Accademia di Belle Arti a Vienna e mi sono dovuto confrontare con il disegno. Era una materia obbligatoria, ma io sapevo fotografare, non disegnare. Ho fatto uno sforzo enorme per imparare! Per anni, ho passato ore e ore al giorno a disegnare, senza avere una guida precisa. Così ho trovato il mio modo, il mio stile, la mia via personale alla pratica del disegno.

E i disegni sui muri? È una modalità decisamente singolare...

Quando ero studente per fare esercizio ho iniziato a disegnare appartamenti. Un giorno ho chiesto a un amico se potevo disegnare direttamente sul muro. La trovavo una cosa molto sensuale, un ritorno all'infanzia. Ho invitato alcuni amici a vedere questa "mostra murale" e mi hanno consi-

gliato di fotografare ciò che avevo disegnato. Nel farlo mi sono accorto che le fotografie erano più di una mera documentazione del disegno. È nata così la mia particolare modalità artistica: è da più di 20 anni che combino il disegno su muro con la sua stessa fotografia.

Ora usciamo da casa e andiamo a fare un giro immaginario nei dintorni. Quali sono i Suoi posti "segreti", i preferiti, qui in zona?

Ho diversi negozi dove compro da mangiare: c'è un contadino che mi vende le verdure, c'è il Farinarium a Lana dove prendo la farina per fare il pane e il panettone, c'è il Backificio, sempre a Lana, dove mi rifornisco di basi per la pizza, c'è Brugnara a Merano dove trovo un po' di tutto per il mio lavoro.

E in natura invece?

Posso partire da casa mia e in poco tempo andare in montagna. Ogni tanto salgo a Verano, arrivo in poco meno di due ore e poi scendo con la funivia. Poi c'è un laghetto a 20 minuti a piedi da qui: mi piace raggiungerlo, passeggiando fra i campi.

Un ultimo oggetto, che ha fin dall'inizio attirato la mia attenzione: il Suo cappello...

[ride] Mio papà portava sempre il cappello, come tutti una volta. Così ho iniziato anche io. È da quando ho 20 anni che lo porto, come accessorio estetico, ma anche perché lo trovo molto pratico: se porti il cappello non hai mai freddo [ride ancora]. La piuma l'aggiungo io. È una vecchia tradizione anche questa, una volta mio papà, che era cacciatore, metteva le piume degli animali che aveva cacciato, io invece ci metto quelle delle galline, o altre che cerco e trovo. Di cappelli ne ho tanti, di paglia per l'estate, altri per l'inverno: ormai è diventato un mio modo di essere, un segno di riconoscimento: tutti sanno che ci sono io, sotto alla tesa.





de Noch bevor ich Paul Thuile in seinem stattlichen Haus in Gargazon treffe, begegne ich seinen Hühnern: Friedlich picken sie im weitläufigen Hof und natürlich begrüße ich zuerst diese Damen, bevor ich mich zu Paul aufmache. Mit dem für ihn typischen Strohhut auf dem Kopf erwartet er mich an der Tür und empfängt mich in einem großen, hellen, alten Bauernhaus, voll mit den vielen Facetten seines Schaffens: Überall liegen Objekte und Arbeitsgeräte, Zeichnungen übersäen Wände und Nischen, Bücher stapeln sich, auf und unter den Tischen, füllen prall Regale. Paul Thuile ist Künstler, „experimenteller Designer“, seit 24 Jahren Dozent an der Freien Universität Bozen und Kurator. Ein Mann mit tausend Talenten und ein Mann, dessen sanfte Art und natürliche Freundlichkeit manchmal darüber hinwegtäuscht, was und wie viel er immerzu wahr- und aufnimmt. Paul, jüngstes von vier Kindern, studierte an der Akademie der bildenden Künste in Wien und kehrte dann in sein Heimatdorf zurück, wo er heute mit seiner Lebensgefährtin lebt – die beiden Kinder sind längst flügge geworden. Gargazon ist Familiengeschichte, seitdem Pauls Großvater in den 1930er Jahren von Lana hierherzog, ein Landwirt und praktisch veranlagter Mann, der früh begann, die sumpfigen Böden für die Kultivierung von Apfelbäumen urbar zu machen. Arbeiter aus dem Nonstal bewohnten einst dieses Haus und Pauls Bindung zu Ort und Wänden, zu Wurzel und Nest, Werkstatt und Atelier ist zweifelsohne sehr stark: Hier findet er Raum und Luft für sein kreatives Schaffen, das von der Fotografie über das Zeichnen bis hin zur handwerklichen Konstruktion von Alltagsgegenständen reicht. Ein Gespräch über das, was in den Dingen liegt.

Paul, erzählen Sie mir zuerst von diesem Haus ...

Ich bin in diesem Haus geboren und aufgewachsen, und ich mag es wirklich sehr, nicht zuletzt, weil es mir so viel Platz zum Arbeiten bietet. Es gibt hier Werkstätten für die Arbeit mit Holz und Eisen und mehrere Räume, in denen ich – auch an den Wänden – zeichnen und meine Bilder aufhängen kann. Als ich vor 40 Jahren hierherzog, empfand man neue Dinge ganz allgemein als besser, aber ich hatte Kunst studiert, interessierte mich für Architektur und erkannte so das Potenzial eines solchen Gebäudes. Die Renovierung übernahm ich selbst und stellte schnell fest, dass man dafür allerhand Dinge braucht – und beschloss diese selbst zu machen: Ich brauchte

Lampen, also begann ich, Lampen zu fertigen, ich brauchte Griffe, also machte ich Griffe, ich brauchte Hocker, also baute ich sie. Mit der Renovierung des Hauses wurde diese meine Art des „experimentellen Designs“ geboren, welches immer von meinen Bedürfnissen ausgeht, von dem, was ich in diesem Moment brauche.

So fand ich meinen eigenen Weg, meinen eigenen Stil, meine persönliche Art zu zeichnen.

Ich sehe hier viele verschiedene Schneidebretter – woher kommen sie?

Vor 40 Jahren hackte mein Vater die letzten, großen Apfelbäume aus den Wiesen (heute sind sie alle kleiner) und ich ließ breite Bretter aus dem Holz der Stämme schneiden und bewahrte sie jahrzehntelang auf. Als ich dann während der Lockdowns mehr Zeit hatte, schnitzte ich Schneidebretter daraus. Wenn man also bedenkt, dass dieses Holz 40 Jahre lang hier gelagert war und die Bäume, von denen es stammt, mindestens 50 Jahre alt waren, handelt es sich um 90 Jahre alte Schneidebretter.

Und überall sehe ich Zeichnungen ...

Mein Vater interessierte sich für Fotografie und 8-mm-Film. Ich ahmte ihn nach, kaufte mir schon in der Oberschule eine Kamera und begann zu fotografieren. Ich habe das viele Jahre lang mit viel Leidenschaft gemacht. An der Akademie der bildenden Künste in Wien wurde ich schließlich mit dem Zeichnen konfrontiert. Es war ein Pflichtfach und ich konnte zwar fotografieren, aber nicht zeichnen. Ich habe mich sehr bemüht, es zu lernen, und verbrachte jahrelang jeden Tag viele Stunden damit, ohne eine genaue Anleitung: So fand ich meinen eigenen Weg, meinen eigenen Stil, meine persönliche Art zu zeichnen.

Außergewöhnlich sind die Zeichnungen an den Wänden ...

Als Student zeichnete ich Wohnungen als Teil meiner Übungspraxis. Eines Tages fragte ich einen Freund, ob ich direkt auf die Wand zeichnen

dürfe, und empfand es als sehr sinnlich, als eine Rückkehr in die Kindheit. Ich lud Freunde ein, sich diese „Wandausstellung“ anzusehen, und sie rieten mir, Fotos davon zu machen. Dabei wurde mir klar, dass die Fotos weit mehr als die Dokumentation der Zeichnungen sind, und so entstand meine spezielle künstlerische Arbeitsweise: Seit mehr als 20 Jahren kombiniere ich das Zeichnen an der Wand mit der Fotografie.

Wenn wir das Atelier verlassen und einen imaginären Rundgang durch die Umgebung machen, wohin zieht es Sie? Welche Lieblingsorte besuchen Sie gerne?

Lebensmittel kaufe ich in diversen Geschäften ein: Gemüse beim Bauern, Mehl für Brot und Panettone im Farinarium in Lana. Ebenfalls in Lana befindet sich das Backificio, wo ich mich mit Pizzaböden eindecke, und dann ist da noch Brugnara in Meran, dort bekomme ich so ziemlich alles, was ich für meine Arbeit brauche.

Und wie sieht es in der Natur aus?

Von hier aus bin ich in Windeseile auf dem Berg. Ich wandere regelmäßig nach Vöran hinauf, in knapp zwei Stunden bin ich oben und für den Rückweg nehme ich die Seilbahn. Etwa 20 Gehminuten von hier entfernt, befindet sich ein kleiner See, querfeldein über die Wiesen ist der Weg dorthin am schönsten.

Schließlich kommen wir zu einem Objekt, das mir von Anfang an ins Auge fiel: Ihr Hut.

[lacht] Mein Vater trug stets einen Hut, wie alle dazumal, also trage auch ich einen, seit ich 20 Jahre alt bin. Er ist ein ästhetisches Accessoire, aber ziemlich praktisch: Mit Hut wird einem nie kalt. [lacht] Die Feder am Hut zitiert eine alte Tradition: Mein Vater war Jäger und trug die Federn der Tiere, die er gejagt hatte. Ich trage die Federn von Hühnern oder von anderen Vögeln, die ich suche und finde. Hüte habe ich viele, solche aus Stroh für den Sommer, andere für den Winter. Der Hut ist zu einer Lebensweise geworden, zu einem Erkennungszeichen: Jeder weiß, unter dieser Krempe da, das bin ich.

en ABSTRACT

At home with the artist Paul Thuile

The artist, "experimental designer", curator and university lecturer Paul Thuile lives and works in a spacious old farmhouse in Gargazon. It's the same place he was born, and he renovated it himself. There is plenty of room and air for his creative work; there are workshops for working with wood and iron and drawing rooms. There are objects and tools everywhere. Pictures plaster the walls, and books are stacked on and under the tables. Paul Thuile began taking photographs as early as high school. His studies at the Academy of Fine Arts in Vienna brought him to drawing: For years, he devoted many hours a day to drawing exercises, at some point also on apartment walls. Thus, in combination with his photographic work, he discovered his artistic style. Paul Thuile developed his "experimental design" during the renovation work on his house: lamps, handles, furniture – he designs and makes things based on his own current needs – during the lockdowns, he carved numerous chopping boards from 40-year-old wood from the farm's own apple trees. In any case, he certainly has a soft spot for everyday objects.



Von der „Luan“ auf die Hebebühne Dalla “Luan” alla piattaforma semovente



Geschichten über die paradisische Frucht: Anbau und Ernte des Apfels damals und heute. Sul frutto del paradiso: coltivazione e raccolta della mela tra passato e presente.

de In Reih und Glied stehen sie da, mittelgroß, schneidig, herausgeputzt, gehegt und gepflegt, der Boden ist fruchtbar, das Klima ideal: Südtirol – und damit auch Lana und Umgebung – ist das größte, zusammenhängende Apfelanbauggebiet Europas: 10 Prozent der europäischen und 50 Prozent der italienischen Apfelernte stammen von hier. Glücklicherweise kann der Boden mittlerweile mit der Maschine bearbeitet, die Bäume mechanisch geschnitten und gepflegt werden, damit möglichst viele Menschen in die paradiesischen Früchte beißen können. Auch bei der Ernte ist die „Luan“, eine Einholmleiter aus Holz, die an den Baum gelehnt wird, mittlerweile von der modernen Hebebühne, von der aus die Äpfel nun geerntet werden, ersetzt worden. Einst wurden die Äpfel in einen „Tschaggl“ (Erntesack) oder eine „Krax“ (Transportkorb) geklaubt und von dort in eine „Steig“ (Holzkiste) geleert. Diese manuelle, äußerst anstrengende Pflückung ist heutzutage kaum noch üblich, da sich der Apfelanbau verändert und weiterentwickelt hat. Einige Familien lassen es sich jedoch nicht nehmen, ein paar Äpfel vom Boden aus mit der Hand zu pflücken, um die Lebendigkeit der Frucht zu spüren, und die Erntezeit mit einer gemeinsamen Marende auf der Wiese abzuschließen.

it Se ne stanno lì in fila e in bella mostra, smaglianti, invitanti e coccolati; il terreno è fertile, il clima ideale. L'Alto Adige – e così Lana e i suoi dintorni – è la regione con la più estesa coltivazione continua di meli in tutta Europa: il 10 % del raccolto di mele europeo, così come il 50 % di quello italiano, sono di provenienza altoatesina. Fortunatamente, oggi, la terra si lavora con l'aiuto delle macchine e gli alberi sono potati e curati meccanicamente, in modo che il maggior numero di persone possa addentare il delizioso frutto. Anche nella raccolta, la "Luan", una semplice scala di legno a pioli da appoggiare all'albero, è stata nel frattempo sostituita dalle moderne piattaforme di sollevamento, impiegate per la raccolta delle mele. Una volta le mele venivano raccolte in un "Tschaggl" (sacca da raccolta) o in una "Krax" (cesto da trasporto) e da lì svuotate in una "Steig" (cassa di legno). Questa tecnica di raccolta, estremamente faticosa, non è quasi più praticata al giorno d'oggi, a seguito dei moderni sviluppi nella coltivazione e raccolta della frutta. Tuttavia, alcune famiglie non perdono l'occasione per raccogliere alcune mele a mano, dai rami o da terra: per assaporare la vitalità del frutto e festeggiare il tempo del raccolto con una merenda comunitaria sul prato.



GEDRUCKT AUF APFELPAPIER

Der Apfel prägt die Natur- und Kulturlandschaft in und um Lana. Da ist es nur naheliegend, dass wir dieser Frucht in jeder Ausgabe von „Greatthings from...“ eine Rubrik widmen und das gesamte Magazin gänzlich auf Apfelpapier drucken.

STAMPATO SU CARTA MELA

La mela caratterizza il paesaggio naturale e culturale di Lana e dintorni. Per noi è dunque naturale dedicare in ogni numero di "Greatthings from..." un'intera rubrica a questo frutto così prezioso e stampare l'intera rivista su carta mela.

PRINTED ON APPLE PAPER

Apples populate the natural and cultural landscape in and around Lana. It comes as no surprise that we dedicate an entire column to this very fruit in every issue of "Greatthings from...". We also print the whole magazine entirely on applepaper.



Unterwegs auf der Sonnenseite ...

Facettenreicher Burgstaller Höfeweg

Kunigunde Weissenegger



Accompagnati dal sole...

Le tante sfumature della Via dei Masi di Postal

de

„Singst ein kleines Lied dabei, und dein Lied klingt in den Mai“ – Rilkes Worte begleiten uns aus dem Haus hinaus, wir peilen den Kirchhügel von Burgstall an, in dessen Porphyrfelsen Architekt Erich Pattis Ende der 1950er Jahre delikater den neuen Terrassenfriedhof hineingebettet hat. Er soll unser Ausgangspunkt für die Rundwanderung sein. Hier ganz in der Nähe steht auch die Ruine Burgstall, die dem Ort seinen Namen verleiht und in der einst Graf Volkmar hauste, nach dem wiederum der erste Abschnitt unseres Weges benannt ist. – Gebührendermaßen, zählte er doch einst zu den mächtigsten Adeligen unter der Regentschaft König Heinrichs von Tirol und amtierte als Landeshauptmann und Burggraf von Tirol sowie als Podestà von Riva. Sein Tod war übrigens weniger ehrenhaft: Unter Margarete Maultasch und ihrem zweiten Gemahl Ludwig dem Brandenburger fällt Volkmar in Ungnade und stirbt unter ungeklärten Umständen im Gefängnis.

Auf den Spuren schattiger Waldpfade

Zurück in die Gegenwart! Ausgerüstet mit griffigen Wanderschuhen, leichter Bergkleidung, Trinkwasser, etwas Proviant und Zeit machen wir uns auf die Spuren alter Karrenwege, schattiger Waldpfade und abgeschiedener, ruhiger Plätze. Heben wir den Blick, wird uns nicht nur der glockenblumenblaue Himmel auffallen, sondern auch die Seile, die dem Tschöggberg zu führen, denn ebenfalls hier ganz in der Nähe befindet sich die Talstation der Vöraner Seilbahn, eine der drei Seilbahnen in Lana und Umgebung (die anderen beiden führen auf das Vigiljoch und nach Pawigl). Aufgrund seines günstigen Klimas ist dieser Sonnenberg als alte Siedlungslandschaft bekannt. Vöran, 1.200 Meter über dem Etschtal, hat trotz der abseitigen Lage und schweren Erreichbarkeit eine bewährte Tradition als Sommerfrischort. Um 1900 bezeichnete es ein Priester und Historiker als „Sommerfrischberg des Meraner Adels“. Kurios ist, dass zu jener Zeit sogar Tiere, Baumaterialien und landwirtschaftliche Maschinen mit der Seilbahn transportiert wurden, denn die Straße wurde erst Anfang der 1980er Jahre ausgebaut. Personen fuhrn erstmals 1958 mit der Bahn hoch. Heutzutage ist man damit in fünf Minuten im Bergdorf. Wir aber sind zu Fuß unterwegs und folgen dem Burgstaller Höfeweg.

Beschwingt und von der Sonne geküsst

Begleitet von Vogelgezwitscher, den Flugfertigkeiten von allerlei Käfern und Schmetterlingen, dem Duft von Moos, Waldkräutern und Blumen, schreiten wir voran. In der Nähe rauscht ein Bächlein, im Wind wiegen sich Flechten und Farne, die Laubbäume geben sich als Eiche, Esche und Buche zu erkennen, mit zunehmender Höhe schieben sich auch Kiefern dazwischen. Je nach Jahreszeit treibt, sprießt, blüht oder reift es hier – Gräser, Beeren, Sträucher, Bäume. Unser Ziel sind die Berghöfe von Burgstall: Mitterwalder, Hecher, Kofler und Wiesler. Besonders im Herbst, wenn

Wie ein Mosaik fügen sich Wiesen, Weiden, Felder und Wälder zusammen ...

sich Blätter bunt färben und Wirt*innen Törggelerichte und neuen Wein auftischen, sind Hecher und Wiesler ein beliebtes Ausflugsziel. Aber diese Talseite und die Rundwanderung über die Burgstaller Sonnenpromenade reizen auch im Frühling oder Sommer. Die Höfegruppe ist von der Sonne geküsst. Es sind vier der insgesamt 89 weit verstreuten bewirtschafteten Höfe rund um Vöran, Burgstall und Aschl, viele von ihnen bereits im Mittelalter urkundlich erwähnt. Der Hang ist gänzlich nach Süden ausgerichtet, die Sonne erreicht ihn 2.300 Stunden pro Jahr, denn hier scheint sie früher und länger als in die Tallagen. Die Gegend ist eine der sonnigsten Südtirols.

Die Fernsicht ist klar

Die Landschaft ist facettenreich, prächtige Laubwälder säumen die Wege, die Aussicht auf Weinreben und blühende Apfelbäume lassen uns sofort an die wohl reiche Ernte im Herbst denken. Wie ein Mosaik fügen sich Wiesen, Weiden, Felder und Wälder zusammen, gesprenkelt von „Knottn“, steil aus dem Gelände aufragende Porphyrkuppen, die mit ihrer rötlichen Farbe immer wieder das Grün durchbrechen. Vor und um uns lichtet sich beständig der Buschwald, damit wir Fernblick haben. Den Berghang entlang spazieren wir dahin, gemächlich und bedächtig. Es ist dies der perfekte Einstieg für den Ausstieg aus dem Alltag

und einen gemütlichen halben Tag unterwegs, gern verlängerbar auf einen ganzen. Auch wenn wir etwas vor uns hinräumen, entgeht unserer Aufmerksamkeit nicht, dass wir auf der Höhe des Förstlerhofes nach etwa einem Kilometer in den Höfeweg einbiegen sollten.

Ankommen an abgeschiedenen, ruhigen Plätzchen

Wir wenden dem Tal den Rücken zu und steigen über einen steinigen, steilen Pfad nach oben. Anschließend führt uns ein aufsteigender Wanderweg an einem Hof vorbei und wir genehmigen uns ein paar Schluck aus unserer Trinkflasche und einen Blick auf das Landschaftspanorama, das sich vor unseren Augen ausbreitet. Nach dieser Rast setzen wir unseren Weg über eine angenehme asphaltierte Bergstraße zum zweiten Hof fort und erreichen beim Hecher auf 626 Höhenmetern den höchsten Punkt des Rundweges. Der Ausblick in den Meraner Talkessel und auf die Ultner Berge auf der gegenüberliegenden Talseite ist beeindruckend. Die Landschaft ist

ein Wechselspiel von Wald und sanft gewellten Wiesen; von unten strahlen grün und leicht erkennbar die Burgstaller Auen, ein Lebensraum für ganz besondere Pflanzen- und Tierarten. Beschwingt setzen wir unseren Fußmarsch zwischen Obstwiesen, Gärten, Kastanienhainen und Weinbergen fort zum Kofler- und schließlich zum Wiesler-Hof mit seinem knapp zehn Meter hohen Wetterkreuz, der letzten Einkehrmöglichkeit unserer Rundwanderung. Die Höfe recken sich vom Hang aus der Sonne entgegen, die Fernsicht ist klar, vor uns breitet sich die ganze Schönheit des mittleren Südtiroler Etschtales aus. Über den leicht abfallenden Waldpfad steigen wir wieder aus – aus der Abgeschiedenheit und diesem Hang über dem Etschtal, südlich von Meran, kehren zum Ursprung zurück und denken bereits an eine Wiederkehr.

Wer mehr über „Kunst, Kultur, Geschichte“ von „Lana und Umgebung“ erfahren möchte, wird im gleichnamigen Buch von Christoph Gufler fündig.





it *"Nel mentre intoni una piccola canzone che risuona a maggio: fiorisci, fiorisci albero in fiore, piantato nella vigna..."* accompagnati dalla levità di questi versi di R. M. Rilke, ci dirigiamo verso il pendio dove sorge la chiesa parrocchiale di Postal. È in questo luogo che, sul finire degli anni '50, in continuità con il paesaggio, l'architetto Erich Pattis ha incastonato tra le rocce di porfido il nuovo cimitero, costruito su più livelli terrazzati. La passeggiata che vogliamo intraprendere oggi, parte proprio da qui, snodandosi su un percorso circolare. Nelle immediate vicinanze sorge anche la Rovina Postal, che dà il nome al paese e che fu la dimora del conte Volkmar, dal quale, a sua volta, prende il nome il primo tratto del nostro sentiero. Il conte fu uno dei nobili più potenti sotto il regno di Enrico di Tirolo, per cui prestò servizio come governatore e burgravio di Tirolo e come podestà di Riva. La sua morte, invece, fu meno gloriosa: sotto Margarete Maultasch e il suo secondo marito Ludwig il Brandeburghese, Volkmar cadde in disgrazia e morì in prigione in circostanze misteriose.

Nel bosco, percorrendo sentieri ombrosi

Ma torniamo all'oggi! Equipaggiati con scarponi da trekking, abbigliamento leggero da montagna, acqua potabile, alcune provviste e una buona dose di tempo libero davanti a noi, ci incamminiamo percorrendo vecchie carrarecce, sentieri forestali ombrosi e luoghi appartati e tranquilli. Se alziamo lo sguardo, non possiamo non ammirare il cielo che oggi si presenta in quella particolare tonalità che hanno a volte le campanule. Con gli occhi in su, notiamo anche le funi che portano al Monzoccolo (Tschöggberg), poiché nelle vicinanze si trova la stazione a valle della funivia di Verano, uno dei tre impianti a fune che servono Lana e dintorni (le altre due portano a Monte San Vigilio e a Pavicolo).

Grazie al suo clima favorevole, questa montagna soleggiata era nota come zona di insediamento già in epoche lontane. Verano, a 1.200 metri sopra la Val d'Adige, ha una comprovata tradizione come stazione di villeggiatura estiva nonostante la sua posizione remota, non immediatamente raggiungibile.

Intorno al 1900, un sacerdote e storico la descrisse come la "montagna della villeggiatura estiva della nobiltà meranese". È curioso che in passato anche gli animali, i materiali da costruzione e le macchine agricole venissero trasportati in funivia, finché la strada non fu resa agibile, cosa che avvenne soltanto nei primi anni '80. La gente è salita qui in funivia, per la prima volta, nel 1958. Oggi ci vogliono cinque minuti per raggiungere questa località di montagna. Noi scegliamo di percorrere a piedi la Via dei Masi di Postal.

Verso luoghi appartati e tranquilli

Accompagnati dal cinguettio degli uccelli, dalle esibizioni in volo di differenti specie di coleotteri e farfalle, dal profumo del muschio, delle erbe della foresta e dei fiori, procediamo. Nelle vicinanze scorre un piccolo ruscello, licheni e felci ondeggiando al vento, mentre scopriamo che gli alberi decidui che ci circondano sono querce, frassini, faggi e che via via, con l'aumentare dell'altezza, lasciano il posto ai pini. A seconda della stagione, qui spuntano, fioriscono e maturano erbe, bacche, arbusti e alberi sempre diversi.

La nostra meta sono i masi di Postal:

Mitterwalder, Hecher, Kofler e Wiesler. Hecher e Wiesler sono destinazioni privilegiate in autunno, al tempo del "Törggelen" (la tipica castagnata altoatesina), quando le foglie si colorano di note calde e veleggiano dolcemente e timidamente verso il suolo. Ma questo lato

della valle e l'escursione circolare sono più che piacevoli anche in primavera o in estate. Il gruppo di masi gode di un'ottima esposizione: sono quattro delle 89 costruzioni sparse intorno ai borghi di Verano, Postal ed Eschio, molte delle quali già menzionate in documenti medioevali.

Prati, pascoli, campi e tratti boschivi si mescolano come un mosaico...

L'altopiano è interamente esposto a sud e il sole lo raggiunge 2.300 ore all'anno. Rispetto alla valle, sulle pendici del Monzoccolo il sole inizia a splendere prima al mattino e persiste più a lungo al tramonto: Verano è dunque una delle zone più soleggiate dell'Alto Adige.

La vista si riempie di luce, spaziando lontano

Il paesaggio quassù è sfaccettato, splendidi boschi di latifoglie fiancheggiano i sentieri, mentre la vista di viti e meli in fiore ci fa immediatamente migrare con il pensiero all'attesa abbondanza del raccolto in autunno. Prati, pascoli, campi e tratti boschivi si mescolano come un mosaico, punteggiato dai "Knottn", cime di porfido che si innalzano sveltanti dal terreno e che irrompono ripetutamente tra il verde con il loro colore rossastro. Davanti e intorno a noi, la verzura di cespugli si dirada costantemente, aprendosi alla vista che può spaziare lontano.

Camminiamo lungo il pendio della montagna, con calma e in totale libertà: è il modo perfetto per allontanarsi da tutto e godersi una mezza



giornata o, perché no, anche una giornata intera, camminando piacevolmente. Anche se ci pare, talvolta, di sognare ad occhi aperti, non sfugge alla nostra attenzione che dopo circa un chilometro, all'altezza del Hotel Förstlerhof, dobbiamo girare nel "Höfeweg", la Via dei Masi.

Ritemprati e felici

Voltiamo le spalle alla valle e ci lasciamo guidare verso l'alto, seguendo il sentiero sassoso e leggermente in salita. Proseguendo incontriamo un altro maso; poco oltre ci concediamo qualche sorso dalla nostra borraccia, rimirando il panorama che si estende davanti ai nostri occhi. Dopo questa piccola sosta, continuiamo il nostro cammino su una piacevole strada di montagna asfaltata fino al secondo maso, l'Hecher, raggiungendo il punto più alto del percorso circolare, a 626 metri di altitudine. L'antica struttura consta anche di una cantina ideale per il "Törggelen". La vista sulla conca di Merano e sulle montagne della Val d'Ultimo, che si apre dall'altro lato della valle, è impressionante. Il paesaggio è un alternarsi continuo di boschi e prati dolcemente ondulati, dal basso, il Biotopo Ontaneti, con le sue piante e animali rari, brilla di un verde acceso, facilmente riconoscibile. Continuiamo la nostra passeggiata tra frutteti, giardini, castagneti e vigneti fino al maso Kofler e infine raggiungiamo il maso Wiesler con la sua croce meteorologica alta dieci metri, ultima tappa della nostra escursione circolare. I masi si ergono tutti sul pendio, baciati dal sole: la vista in lontananza è aperta e tutta la bellezza della Val d'Adige centrale si distende davanti a noi.

Arriva il momento di ridiscendere lungo il sentiero forestale in leggera pendenza, allontanandoci dalla quiete di questo promontorio assolato a sud di Merano. Torniamo alla base, pensando già a una nuova occasione per ritornare qui, ancora una volta accompagnati dal sole.

en

ABSTRACT

Explore the sunny side of life: The multi-faceted Höfeweg trail of Burgstall

"Leave the road, take the trails." The words of Pythagoras accompany us as we head out the door. Our sights are set on the Burgstall church hill. This will be our starting point for the circular hike. The valley station of the cable car that leads to Vöran and the ruin that gives the village its name is close by. Equipped with sturdy hiking boots, light mountain sportswear, water, provisions and plenty of time, we follow the stony path and make our way past old cart tracks, shady forest paths and quiet, secluded spots. We are headed to the mountain farms of Burgstall: Mitterwalder, Hecher, Kofler and Wiesler. This side of the valley and the circular hike along Burgstall's sunny promenade are a pure delight at any time of year. The farms stretch out from the hill towards the sun, the sweeping view is crystal clear, and the sheer beauty and adventurousness of the central South Tyrolean Etschtal valley unfold before us. Following the gradually descending forest path, we return to our starting point after three hours and already start planning our return.



de TIPPS UND EINBLICKE IN VORRATSKAMMERN

- » Hofeigene Spezialitäten bieten am 23. April Bauern und Bäuerinnen bei der „**Bäuerlichen Genussmeile**“ an. Kosten, kaufen, genießen ist die Devise des Markttages in Lana. lanablueht.it/genussmeile
- » Auf dem **Bauernmarkt** in Lana – dienstags am Lorenzer Parkplatz und samstags am Parkplatz Angerweg von Februar bis Ende Dezember – gibt es je nach Jahreszeit Spezielles direkt ab Hof. lanaregion.it
- » Produkte zu 100 % aus regionaler Herstellung bietet **Pur Südtirol** – Käse, Brot, Gewürze, Fruchtaufstriche, Weine und Säfte sind nur ein kleiner Teil des großen Genussmarktangebotes in der Industriezone in Lana. pursuedtirol.com
- » Das **Südtiroler Obstbaumuseum** in Lana illustriert Wissenswertes rund um Anbau und Ernte des Apfels. obstbaumuseum.it
- » Im **Hofladen des Kammerhofes** von Familie Hillebrand in Lana gibt es neben verschiedenen Honigsorten auch Apfelsaft, Sirupe, Fruchtaufstriche und Trockenobst – natürlich alles selbst produziert. kammerhof.it
- » Im **Weinkeller des Zollweghofes in Lana** reifen Weißweine, Rotweine und Roséweine. Das Winzerpaar Franz und Irmgard setzt auf Biodynamik und führt die Besucher*innen gerne durch ihren Keller.
- » In begrenzter Stückzahl stellt der **Sandwiesen-Hof** in Gargazon seit 2010 prickelnden, trocken-reiften, veredelten, flaschenvergorenen Apfelsaft bzw. Apfelcidre her. sandwiesenhof.it

it

CONSIGLI E APPROFONDIMENTI

- » Durante il mercato "**I sapori del maso**", il 23 aprile, gli agricoltori locali offrono le loro prelibatezze di stagione. Assaggiare, comprare, gustare: è il motto del giorno tra i banchi del mercato a Lana!
lanainfiore.it/saporidelmaso
- » Al **mercato contadino** a Lana – il martedì al parcheggio Lorenzer e il sabato al parcheggio di via Frutteti – da inizio febbraio a fine dicembre – si possono acquistare prodotti genuini di stagione, direttamente dal maso.
lanaregion.it
- » **Pur Südtirol** offre prodotti al 100% locali – formaggio, pane, spezie, composte di frutta, vini e succhi di frutta: sono solo una piccola parte della vasta gamma di prodotti enogastronomici di primissima qualità da scoprire in zona industriale a Lana.
pursuedtirol.com
- » Il **Museo della Frutticoltura dell'Alto Adige** a Lana illustra molteplici aspetti, tutti da scoprire, sulla coltivazione e la raccolta delle mele.
obstbaumuseum.it
- » All'agriturismo **Kammerhof** della famiglia Hillebrand, a Lana, si possono acquistare diversi tipi di miele, così come succo di mele, sciroppi, marmellate e frutta secca - tutti alimenti genuini, prodotti in loco, naturalmente.
kammerhof.it
- » Nella cantina vinicola **Zollweghof** a Lana maturano vini bianchi, rossi e rosati. La coppia di viticoltori Franz e Irmgard, che producono i loro vini secondo i principi della biodinamica, sono sempre felici di guidare i visitatori attraverso le loro cantine.
- » Il **Sandwiesen-Hof** di Gargazzone, dal 2010, produce, in quantità limitata, un rinomato spumante di mele, secco e raffinato, fermentato in bottiglia, ovvero dell'ottimo sidro di mele.
sandwiesenhof.it

en

TIPS AND A PEEK

- » Farmers offer their specialities at the **Farmers' Gourmet Mile** on 23 April. Try, buy, enjoy – that's the motto of the market day in Lana.
lanablueht.it/genussmeile
- » At the **Farmers' Market** – from the beginning of February to to the end of December on Tuesdays at the Lorenzer car park in Lana and on Saturdays at the Angerweg car park in Mitterlana – you can buy special seasonal products straight from the farm.
lanaregion.it
- » **Pur Südtirol** offers 100% regionally made products – cheese, bread, spices, fruit spreads, wines and juices are just a handful of the wide range of culinary delights available in the industrial area in Lana.
pursuedtirol.com
- » The **South Tyrolean Fruit Growing Museum** in Lana provides interesting information on the cultivation and harvesting of apples.
obstbaumuseum.it
- » In family Hillebrand's **Kammerhof farm shop** in Lana, you can buy various types of honey as well as apple juice, syrups, fruit spreads and dried fruit – and, of course, everything is produced in-house.
kammerhof.it
- » In the **wine cellar of the Zollweghof** in Lana, white wines, red wines and rosé age. Winemakers Franz and Irmgard believe in biodynamics and are always happy to give tours of the cellar.
- » Since 2010, the **Sandwiesen-Hof** farm in Gargazon has been producing sparkling, dry, refined, bottle-fermented apple wine respectively apple cider in limited quantities.
sandwiesenhof.it

Alla ricerca del
rododendro...
sul sentiero
"Alpenrosenweg" di
Monte San Vigilio
Auf den Spuren des
Rhododendrons
am Vigiljocher
Alpenrosenweg



it Tra giugno e luglio, si possono ammirare distese di "Rose delle Alpi", lungo "l'Alpenrosenweg". I rododendri sono piante fiere, che ricercando la luce del sole, accendono di rosa il paesaggio, radicando su terreni impervi e altezze rarefatte. Si dice che il rododendro sia il re degli arbusti tra le piante sempreverdi delle Alpi. Quanto resistente è l'arbusto, tanto delicati sono i petali: una volta colto, il fiore appassisce. Non a caso, nel linguaggio dei fiori, il rododendro è sinonimo di "fragile incanto", sobria eleganza e fugace bellezza.

Il sentiero "Alpenrosenweg" è un percorso circolare, di tre giorni (43 km), che conduce a diversi alpeggi panoramici, tra prati in fiore e boschi profumati, partendo dalle funivie di San Vigilio o anche Rio Lagundo. Il sentiero si avvia conducendo lungo tragitti segnalati, alla chiesetta di San Vigilio, alla malga Bagno dell'Orso e all'altopiano di Naturno (Colle Scabro). Il sentiero circolare continua nella valle "Kirchbachtal" fino alle malghe "Äußere e Innere Falkomai-Alm" in Val d'Ultimo, da lì raggiunge i "Tre Laghi", fino al Giogo di Tablà (2.500 m), poi scende lungo la montagna di Naturno, il Monte Tramontana, fino al bel pascolo della malga di Tablà. Seguendo l'antico sentiero alpino, si incontrano altre storiche malghe: la "Mauslochalm", la "Zetnalm" e infine la malga di Naturno. Altre tappe sono Rio Lagundo e il maso "Eggerhof", infine lungo il sentiero "Eggersteig" si ritorna alla stazione a monte della funivia.

Identikit della rosa alpina o rododendro

Nome scientifico: Rhododendron hirsutum/ferrugineum

Origine del nome: deriva dal greco 'rhodon' (rosa) e 'dendron' (albero): "albero delle rose"

Aspetto: è un arbusto sempreverde; il fusto non supera i 50-80 cm, presenta foglioline coriacee ellittiche, tormentose ai margini e fiori rosati

Distribuzione: in Italia è presente su aree montuose delle Alpi centro-orientali di Trentino-Alto Adige, Lombardia, Veneto e Friuli

Habitat: predilige un terreno calcareo-dolomitico e luoghi aperti e assolati, ad altitudini tra gli 800 e i 2400 m. Nelle regioni alpine orientali vive anche a 200-250 m

Fioritura: giugno - luglio

Caratteristiche: è una pianta mellifera ad apicoltura nomade

de Wenn im Frühjahr der Schnee auch in höheren Lagen weicht, legt er neben Fels und Gras ein Meer an buschigen, immergrünen Sträuchern frei: Alpenrosen schlagen auf dem unwegsamsten Gelände ihre Wurzeln, um die Landschaft zur rechten Zeit in berausches Rosa zu tauchen. So widerstandsfähig der Strauch ist, zeigt sich die schlichte Eleganz der Alpenrose in flüchtiger Schönheit, denn einmal gepflückt, verwelkt die Blüte schnell. Besser also, man lässt sie dort, wo sie strahlen kann, und erfreut sich wandernd an ihr: Zwischen Juni und Juli kann man sie in weiten Flächen entlang des Alpenrosenwegs auf dem Vigiljoch bewundern.

Der Alpenrosenweg ist ein dreitägiger Rundweg (43 km) und führt, beginnend bei der Seilbahn Vigiljoch oder der Aschbacher Seilbahn, durch Nadelwälder und Weidelandschaften zu immer neuen Aussichten und Almen. Auf ausgeschilderten Wegen wandert man zum St.-Vigilius-Kirchlein und zur Bärenbadalm bis auf das Hochplateau der Naturner Alm und des „Rauhen Bühels“. Durch das Kirchbachtal führt die Strecke über die Äußere zur Inneren Falkomai Alm ins Ultental und von dort über die Drei Seen zum Tablander Joch (2.500 m). Dann geht es über den Naturner Nörderberg zu den Weideflächen der Tablander Alm. Dem alten Almweg folgend, passiert man die malerischen Almen Mausloch und Zetn. Nach einem Zwischenstopp in Aschbach oder beim Eggerhof führt der Eggersteig zurück zur Bergbahn.

Steckbrief Alpenrose

Wissenschaftlicher Name: Rhododendron hirsutum/ferrugineum

Namensherkunft: aus dem Griechischen „rhodon“ (Rose) und „dendron“ (Baum), also Rosenbaum

Merkmale: immergrüner, buschiger, etwa 50-80 cm hoher Strauch mit ledrigen Blättern mit elliptischer, an den Rändern verdrehter Form und rosafarbenen, stark duftenden Blüten

Verbreitung: in Italien in den zentralen Ostalpen der Regionen Trentino-Südtirol, Lombardei, Venetien und Friaul

Standort: bevorzugt kalkhaltige Dolomitböden und sonnige Höhenlagen zwischen 800-2.400 m, gedeiht in östlichen Alpenregionen auch auf 200-250 m

Blütezeit: Juni-Juli

Besonderheiten: ertragreiche Honigpflanze

Ein Kistl Bio, bitte!

Man nehme einen Sack Kartoffeln, zwei Zucchini, sechs Eier und eine Handvoll Radieschen – in die Kiste, fertig, los! Vor 22 Jahren beschlossen ein paar visionäre Köpfe aus Tschermbs, dass sich die Gesellschaft hochwertige Nahrungsmittel, die Natur einen besseren Anbau und die Landwirte bessere Arbeitsbedingungen verdienen. Heute zählt das Biokistl in vielen Südtiroler Haushalten zum Fixum.

Eva Rottensteiner





0 Papaya aus Brasilien

Die erfolgreichsten Dinge werden in der Garage erfunden: Steve Jobs und Steve Wozniak haben dort den ersten Apple-Computer gebaut, Jeff Bezos die Online-Shopping-Seite Amazon entwickelt und in Südtirol haben sechs Männer ebendort im Frühjahr 1999 das erste Biokistl, eine Kiste mit biologisch angebaute Obst und Gemüse von lokalen Bauernhöfen, zusammengestellt. Die Garage stand zwar nicht in Kalifornien oder Seattle, sondern in Tschermers, und ihr Obst und Gemüse liefern sie auch nicht in die ganze Welt. Dafür hätten sie auch das falsche Firmenkonzept. Kurze Strecken, regionale Produkte, ökologischer Anbau und faire Preise für Produzent*in und Käufer*in lautet die Devise beim Biokistl, das inzwischen ganz Südtirol vom Brenner bis zum nördlichen Ufer des Gardasees erobert hat.

1 Bund Radieschen aus Tschermers

Eigentlich hatte niemand eine Ahnung von Gemüse, waren sie doch fast alle Obstbauern. Kopfschüttelnd warf das die Mutter von Günther Mittersteiner, einem der Initiatoren, beim ersten Treffen in ihrer Küche in den Raum: Dass sie alle verrückt seien. Nur einer hatte erste Erfahrungen mit dem Anbau von Gemüse. Versucht haben sie es trotzdem, sie wollten weg von der Monokultur, vielfältiger anbauen und unabhängig von Zwischenhändlern werden. Sechs haben sich zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen und mit der Produktion begonnen: Das Biokistl war geboren. Beim ersten Bund Radieschen war zwar der Wurm drin, doch die Abonnent*innen nahmen es mit Humor. Ausgeliefert wurde von der Garage in Tschermers mit einem Privatauto. 15 Kisten bei der ersten Lieferung, 30 einen Monat später. Und mit dem Kundenstock wuchs auch das Wissen um Gemüse.

4 Zitronen aus Sizilien

Als der erste Winter kam, ging das eigene Sortiment aus und es kamen, nach einer Kundenumfrage, weitere Produzenten aus anderen

Regionen Italiens hinzu – immer mit Bioqualität versteht sich. Mit der Sortimentserweiterung dehnte sich der Radius. Bald war die Garage zu eng und irgendwann auch das Privatauto zu klein. Heute ist das Biokistl eine GmbH mit Sitz in Lana und einem Laden sowie zwei weiteren in Auer und Meran. Die Kistln gibt es mittlerweile in vielen Variationen und mit weiteren Bioprodukten neben frischem Gemüse aus Italien, Österreich und Deutschland.

1 Kobis XXL aus Algund

Heute produziert ein bunter Mix aus jüngeren und älteren Bauern und Bäuerinnen mit unterschiedlichsten Köpfen und Ideen: Das schönste Gemüse, davon ist jede*r überzeugt, wächst im eigenen Acker und da kann es schon mal passieren, dass der Stolz mit dem ersten gepflanzten Weißkrautkopf mitwächst und bei der Ernte in kein Kistl und keinen Kühlschrank mehr passt – erzählen die Gründer eine Anekdote von früher. Den Anbau reguliert und plant Geschäftsführerin Christiane Aspmair gemeinsam mit den Bauern und Bäuerinnen: Angebaut wird, was gut gedeiht, und in wechselndem Rhythmus, damit kein Überschuss entsteht und die unterschiedlichen Klimazonen der Gebiete optimal ausgenutzt werden.

1 Sack Kartoffeln aus Lana

Hätte ihnen damals jemand gesagt, wie groß ihre Idee wachsen würde, hätten die Gründer wohl nie das erste Biokistl befüllt. Es war gewiss keine leichte Aufgabe, als Gruppe visionärer Bauern und Vertriebslaien beispielsweise Kartoffeln gewinnbringend zu vermarkten. Heute betreuen die Gründer und Eigentümer Günther Mittersteiner und Ulrich Gamper (Josef Aspmair ist verstorben) hauptsächlich die Gemüseproduktion, den Vertrieb überlassen sie ihren Töchtern Theresia Mittersteiner und Christiane Aspmair. Ein Glück auch, dass sie damals nicht auf Mittersteiners Mutter gehört haben. So kommen viele Südtiroler*innen an lokales Gemüse und die Natur an ihre Artenvielfalt.





Den Etschdamm entlang

...

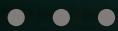
... mit dem Rad

de In die Pedale treten, das richtige Tempo finden, alleine, zu zweit oder wie Zugvögel in der Gruppe, sich abwechselnd vor den anderen in den lauen Gegenwind stemmen. Oder sich von Luftströmen im Rücken schieben lassen – dann ist Fahrradfahren wirklich vogelgleich. Am Etschdamm entlang, auf Radwegen, viele Kilometer, schnell oder gemütlich, zwischen Apfelblüten und Flussrauschen, zwischen Bienensummen und Nestbauern, zwischen Bauernhäusern und Schlossansichten. Eine Rast am Ufer, ein Picknick unter Bäumen, ein Losfahren und Umdrehen und Heimkommen im Urlaubsmodus.

...in bicicletta

it Pedaliamo, cercando il ritmo giusto, da soli, in coppia o come uccelli migratori: in gruppo, spingendoci a turno davanti agli altri, affrontando il vento mite che ci soffia contro. A volte ci lasciamo spingere dalle correnti, e allora andare in bicicletta diventa davvero, quasi, come volare. Pedaliamo su piste ciclabili lungo le rive dell'Adige per molti chilometri – con buona lena oppure con calma – tra i fiori di melo e il mormorio del fiume, tra il ronzio delle api e gli uccelli nidificatori, tra masi e castelli in lontananza. Ci fermiamo sulla riva per un picnic sotto gli alberi, e poi via, giriamo la bici e torniamo a casa, temprati e leggeri come passerini.

Lungo la riva dell'Adige



... mit dem Zug

de Fenster rahmen, Ausblicke öffnen, Ansichten fließen, wie die Etsch, die strömt, und immer wieder kreuzen sich Wege. Ein leichtes Vibrieren, ein Rattern und Lachen, eine freut sich aufs Ankommen, ein anderer aufs Wegfahren. Die Reise im Zug nimmt das Tun ab und ist eine Einladung zum geruhsamen Schauen. Vielleicht ist es die Heimfahrt von einem Radausflug, von einem Ausstellungsbesuch oder einem Bummel durch Bozen oder Meran und der Zug bringt zurück, nach Lana und Umgebung. Weinreben und Apfelwiesen verschmelzen im Tal, Wälder türmen sich Richtung Himmel, oben leuchten noch Schneeflecken von hohen Gipfeln. Schaut nur.

...in treno

it I finestrini incorniciano panorami che via via cambiano, scorrono veloci come diapositive, così come l'Adige che ci fluisce accanto, avvicinandosi e allontanandosi a tratti. Una leggera vibrazione, un fruscio e una risata: c'è chi freme all'idea di arrivare e chi, invece, non vede l'ora di partire. Il tragitto in treno è un invito a prendere tempo, a contemplare il paesaggio nella quiete. Forse il viaggio ci porta a casa dopo una gita in bicicletta, oppure a Bolzano e Merano per una passeggiata o una mostra. Poi, nuovamente, facciamo ritorno a Lana e dintorni. Scorgiamo dal finestrino vigne e meleti che si confondono a valle, boschi slanciati verso il cielo e macchie di neve che brillano ancora sulle vette. Tutto scorre, proprio davanti ai nostri occhi.

Il senso di Magdalena per la montagna



Intervista a Magdalena Mittersteiner

Maria Quinz

La vediamo sorridente davanti a paesaggi naturali incredibili: la silhouette dinamica e tonica che si staglia contro tramonti infuocati tra le vette, il viso giovane e sbarazzino arrossato dall'aria di montagna, le labbra che si schiudono in un'espressione di soddisfazione e rilassamento dopo aver raggiunto la meta. Altre volte scorgiamo il suo sguardo vigile e il corpo teso e concentrato, mentre si arrampica su pareti di roccia vertiginose e picchi alpini impervi e di straordinaria bellezza. Altre ancora, eccola volare – sì, letteralmente – con un colorato parapendio: immortalata in un fermo immagine da un abile fotografo, al momento del decollo e dell'atterraggio, oppure in movimento, mentre, in volo, cattura in un video le sue gambe che ondeggiando nel vuoto e un incredibile visione dall'alto della natura circostante ci riempie gli occhi, facendoci volare lassù con l'immaginazione, insieme a lei, sempre più in alto.

Stiamo parlando di Magdalena Mittersteiner, giovanissima influencer originaria di Lana, che sul suo profilo Instagram – dove si snocciolano, una dietro l'altra, bellissime fotografie e video con appunti, segnalazioni e racconti di viaggio, mete da conquistare tra le vette e non, in estate e in inverno – attrae migliaia di visitatori di tutto il mondo, appassionati di sport e vita attiva tra le montagne.





Mi faccio raccontare qualcosa in più da Magdalena, a proposito del suo amore per lo sport e la montagna, che l'ha accompagnata fin dall'infanzia passata tra Lana e i suoi dintorni.

Magdalena, come è nata la tua passione per lo sport e l'arrampicata in particolare?

Ho fatto molti sport fin da giovanissima: ginnastica, atletica, equitazione... È stato però ai tempi della mia adolescenza, con una maggiore maturità, che ho scoperto il mio amore per la montagna e ho iniziato a scalare.

Come descriveresti il tuo rapporto con la natura alpina che ti circonda da quando sei bambina?

È parte di me: la natura in generale, quella alpina in primis, così come i luoghi dove sono cresciuta. Il fatto che Lana sia circondata da un paesaggio montano così bello e che offra così tante opportunità di praticare diversi sport all'aperto, è qualcosa che non finisco mai di apprezzare ogni giorno.

Come sei diventata influencer? E hai altre passioni e interessi oltre allo sport?

Sono diventata influencer per caso, direi. Ho iniziato a postare le mie foto in montagna che, via via, hanno ottenuto sempre più attenzione e apprezzamenti. Così anche il mio numero di follower su Instagram è aumentato e sono arrivate le richieste di collaborazione. Lo sport è certamente la mia più grande passione, ma amo anche leggere, gustare del buon cibo e trascorrere del tempo di qualità con le persone che mi sono più vicine.

Quali sono i tuoi "luoghi del cuore" a Lana e dintorni?

La montagna che amo di più per fare delle escursioni partendo da Lana è il Monte Luco. Passando da Passo Palade si raggiungono in altezza mete molto belle, come il Lago Luco. Dalle vette del Monte Luco si gode di una vista straordinaria su tutta la Val d'Adige, da Merano e la Val Passiria, fino a Bolzano e le Dolomiti. Se invece ho voglia di volare con il parapendio scelgo di lanciarmi a Monte San Vigilio, dove soffiano correnti ascensionali calde e la vista è unica. Se vado a correre, infine, mi piace allenarmi nel tragitto che va da Lana a Foiana.

**È parte di me:
la natura...**

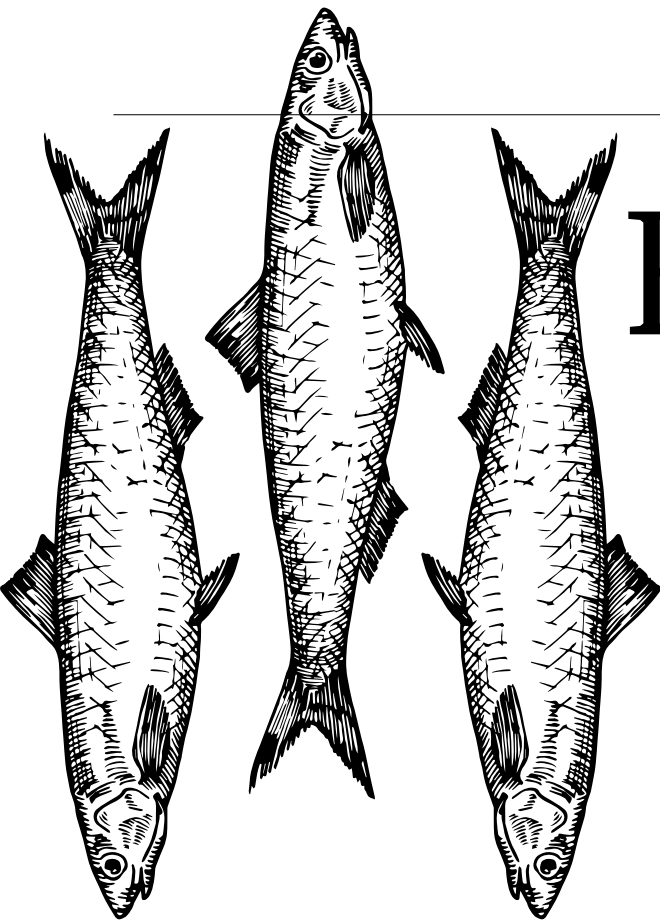
Oltre al Monte Luco, ci sono altri percorsi vicino a Lana che consiglieresti per un'escursione?

Sicuramente il sentiero didattico del castagno. Il sentiero parte dal paese di Foiana ed è facilmente praticabile per tutti. Lungo il sentiero circolare, particolarmente bello nei colori dell'autunno, si incontrano castagni secolari, risalenti anche al '700 e bellissimi panorami.

Cosa non può mai mancare nel tuo zaino quando vai in montagna?

Un pezzo di cioccolato fondente! Appena raggiungo la vetta me lo godo al massimo da lassù!





Fresh from the water

South Tyrolean fish dishes

Restaurant Traube

Lana

Specialty

Passeirer brook trout, grilled, served with local barley, seasonal vegetables, fresh South Tyrolean mountain herbs

Wine recommendation

Chardonnay Merol 2020 DOC, St. Michael Eppan Winery, Eppan



Restaurant Förstlerhof

Burgstall / Postal

Specialty

Marinated swordfish carpaccio with pink pepper, fleur de sel and extra virgin olive oil, served with Sicilian limes and homemade sesame stick

Wine Recommendation

Aristos Riesling South Tyrol Eisacktal 2020 DOC, Eisacktal Winery, Klausen



Restaurant Krebsbach

Lana

Specialty

Trout fillet fresh from own farming, gently grilled, pink pepper sauce, served with seasonal vegetables and South Tyrolean potato, chives

Wine Recommendation

South Tyrolean Weißburgunder DOC, Hartmann Donà Winery, Girlan



theiner's garten Restaurant

Gargazon / Gargazzone


Specialty

Smoked trout mousse rolled in South Tyrolean "Schüttelbrot" (crunchy flatbread), horseradish, green salad, warm toast and butter

Wine recommendation

Bronner Mitterberg IGT, Zollweghof, Organic Winery, Lana





Heute schon
Sonne getankt?
Did you get
some sun
today?



de Sonnenlicht tut gut. In etwa acht Minuten sprintet es vom Himmel bis an unsere Haut, es bringt uns durch den Tag, ist Energiequelle und beste Gesellschaft. Also, ab nach draußen!

STIMMUNGSHEBER.

Strahlt ihr schon? Mit der Sonne um die Wette? Diese Redewendung hat ihren guten Grund, denn Sonnenlicht pusht das Glückshormon Serotonin in die Höhe und steigert das Wohlbefinden.

LICHTUNGEN.

Die Kühle des Waldes liegt auf der Haut und in zarten Streifen tanzt die Luft zwischen hohen Wipfeln, da öffnet sich vor euch die pralle Helle einer Lichtung. Magisch ziehen uns diese Sonnen-oasen an: Sie sind Picknickparadiese und Sehnsuchtsorte, Tier- und Pflanzenvielfalt, Schauplätze von Märchen und Erzählungen ... Fast jede und jeder hat eine liebste, unsere ist die Lichtung im Fichtenwald am Vigiljoch.

STARKE STRAHLEN.

Für gesunde Knochen ist die Sonne unverzichtbar, denn UV-B-Strahlen helfen dem Körper, das für Knochen so wichtige Vitamin D zu bilden. Auch grippalen Infekten entkommen wir viel leichter, wenn unser Vitamin-D-Haushalt stimmt.

DIE GANZE PALETTE.

Wir sehen es farblos oder weiß, Sonnenlicht aber ist bunt wie der Regenbogen, dessen Licht von Wassertropfen in seine farbigen Bestandteile geteilt wird. Wie gut, dass nicht immer alles so ist, wie es scheint.

DAS RECHTE MASS.

Sonnenlicht ist gesund, trotzdem sollten wir es stets in Maßen genießen. An Sonnencreme, Sonnenbrille und passende Kleidung sollten wir besonders in den Bergen, auch bei bedecktem Himmel, denken.

en Sunlight is good for you. In about eight minutes, it sprints from the sky to our skin; it gets us through the day. It's a source of energy and the best company. So get outside!

MOOD BOOSTER.

Are you glowing yet? Shining brighter than the sun? There is a good reason if you are because sunlight increases serotonin, the happiness hormone, and boosts well-being.

CLEARINGS.

The coolness of the forest caresses your skin, and the air gently dances between the high tree-tops as the brightness of a clearing opens up before you. We are magically drawn to these sunny oases: They are picnic paradises and places of longing, a variety of flora and fauna, settings for fairy tales and stories... Almost everyone has a favourite, ours is the clearing in the spruce forest at Vigiljoch.

STRONG RAYS.

The sun is indispensable for healthy bones because UVB rays help the body form vitamin D, which is important for bones. We can also avoid flu-like illnesses much more easily when our vitamin D balance is right.

THE WHOLE PALETTE.

We see it as colourless or white, but sunlight is as colourful as the rainbow, with its light divided into its various colour components by water droplets. Isn't it wonderful that not everything is always as it seems?

JUST RIGHT.

Sunlight is healthy, but like all good things, we should always enjoy it in moderation. We should remember to wear sunscreen, sunglasses and suitable clothing, especially in the mountains – even if it's overcast.

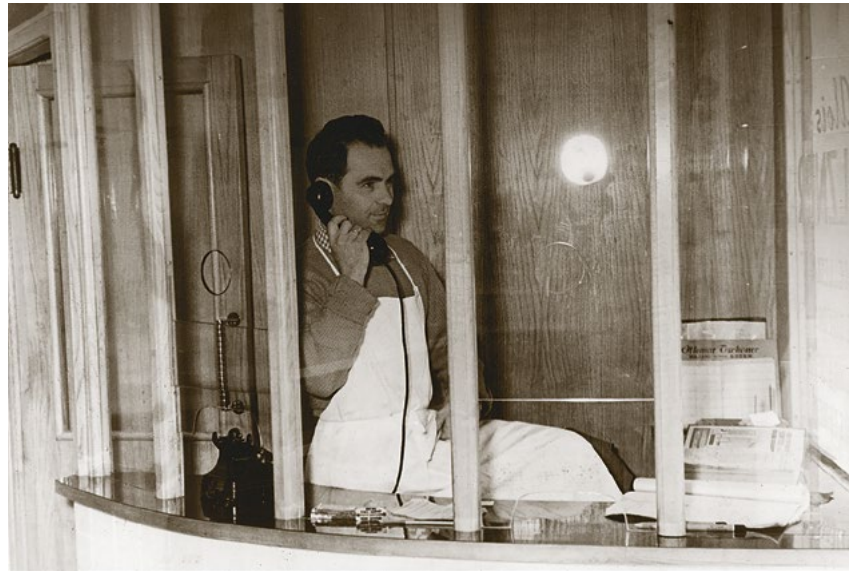
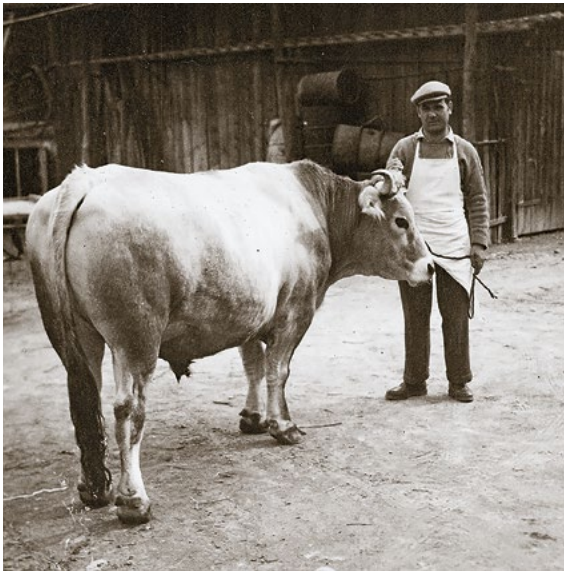




Die etwas andere Metzgerei La macelleria etica

Ein Gespräch mit Alexander Holzner
von der Dorfmetzgerei Holzner in Lana
Intervista ad Alexander Holzner titolare
della macelleria Holzner a Lana

Maria Oberrauch





Der Dorfladen, es gibt ihn noch, in Südtirol. Aber einfallsreich muss man sein und alte Muster neu denken: In Alexander Holzners Dorfmetzgerei, ausgezeichnet mit mehreren internationalen Preisen, kauft man hochqualitatives, ethisch einwandfreies Bio-Fleisch. Dafür hat Holzner über die Jahre so manche Hürde genommen und der Region in Sachen Vielfalt und Qualitätsentwicklung mehr als gut getan. Ein Macher, entspannt, motiviert, offen. Zwischen großen Hunden und weiter Aussicht empfängt er mich in seinem Zuhause in Lana.

Die Dorfmetzgerei Holzner in Lana gibt es seit fast 70 Jahren. Anfang der 90er haben Sie den elterlichen Betrieb übernommen. War das immer so klar für Sie?

Als einziger Sohn war mein Weg vorgezeichnet, da waren die Eltern schon dahinter. Ich habe diesen Weg durchaus hinterfragt, meine Matura gemacht, am Konservatorium Trompete und Kontrabass studiert und auch einige Zeit lang unterrichtet. Irgendwann musste ich aber eine Entscheidung treffen und bin ins Geschäft eingestiegen.

Recht bald haben Sie den traditionellen Metzgerbetrieb auf den Kopf gestellt ...

Ursprung dafür war die BSE-Krise. Da habe ich diese große Anonymität in unserem Handwerk wahrgenommen: Wo kommen die Tiere her? Wie werden sie gehalten? In meinem ganzen Zweifel meinte ein alter Metzgermeister zu mir: „Wenn du fachlich gut und selbstständig bist, hast du immer die Möglichkeit, den Betrieb nach deinen Vorstellungen zu ändern.“ Das habe ich mir zu Herzen genommen. Über Bioland Südtirol begann ich, klassische Südtiroler Produkte in biologischer Qualität herzustellen. Tatsächlich war unser Betrieb damals einer der ersten in Südtirol, der diesen Weg gegangen ist.

Mit wie viel Gegenwind?

Meine Frau hat mich voll unterstützt, sie ist mein Gewissen und war auch treibende Kraft hinter dem Umdenken. Der Südtiroler Bauernbund hat selbst gemerkt, dass man in der Rinderhaltung neue Wege gehen muss, und die qualitative Aufzucht gefördert. Und ich habe stets versucht, mit den Bauern zusammenzuarbeiten. Tierethik ist ein elementarer Bestandteil meiner Lehrtätigkeit, daran musste sich so mancher erst gewöhnen. Aber es ist nun mal so, dass wir uns von der Massentierhaltung absetzen und

aufhören müssen, Konsument*innen heiße Luft zu verkaufen.

Innovativ waren Sie auch mit der ersten mobilen Schlachtung in Südtirol ...

Die mobile, stressfreie Schlachtung wurde vom bayerischen Tierarzt Edgar Wollinger für verletzte Tiere auf der Weide entwickelt. Als ich ihn 2016 kontaktierte, hat er zuerst einmal gelacht: Ein Metzger ist an der mobilen Schlachtung interessiert? Er kam dann doch nach Südtirol, um mit Landestierarzt und Landesrat zu sprechen. Im Mai 2017 wurde die mobile, stressfreie Schlachtung in Südtirol legalisiert und – auch wenn der Aufwand ein weitaus größerer ist – arbeiten wir heute nur mehr so. „Ethical beef“ hat eine hervorragende Qualität und wir können alle EU-Richtlinien problemlos einhalten.

Sie sind ein Verfechter der ganzheitlichen Vermarktung. Was früher normal war, muss erst wieder gelernt werden, lassen sich Kund*innen erziehen?

Wir wollen das ganze Tier wertschätzen und verarbeiten, diese Rolle spielen wir aber nicht den Konsument*innen zu, sondern entwickeln Ideen und Produkte in einer guten Bio-Qualität: Chili con Carne, Gulaschsuppe, Rindsroulade. Auf gastronomischer Ebene ist die Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ sehr sensibel für dieses Thema, mit Pilotbetrieben machen wir Feinerlegungen, das heißt, wir zerlegen das Rind nach den individuellen Bedürfnissen der einzelnen Köch*innen.

Was passiert mit dem Rest?

Da Lunge, Herz und Niere genusstauglich sind, aber üblicherweise nicht gekauft werden, produzieren wir aus diesen Bestandteilen Hundekexse. Diese Leckerlis sind der totale Renner. Leder und Hörner können weiterverarbeitet werden. Aus den Knochen machen wir Fond.

Dorfmetzger sein, ein Beruf, der ausstirbt?

Wenn Fleisch als Massenprodukt abgewertet wird und die Verarbeitung nicht mehr bezahlt wird, kann man nicht erwarten, dass junge Leute einsteigen wollen. Ich wünsche mir mehr Bewusstsein dafür, wie wichtig dieser Beruf für unsere hiesige Esskultur ist, und dass sich junge, intelligente, kritische Menschen wieder dafür interessieren. Wir müssen aufwerten, neue Ideen zulassen. Und noch einen Tick ehrlicher werden.

it

Le care e vecchie botteghe di paese, esistono ancora in Alto Adige. Ma per farle prosperare bisogna avere occhio fino e la capacità di rinnovarsi: è il caso della macelleria di Alexander Holzner – vincitrice di molti premi internazionali – ed eccellenza locale nella vendita di carne biologica di alta qualità, eticamente corretta.

Alexander Holzner ha superato molti ostacoli nel corso degli anni e ha dato lustro al suo territorio in termini di diversità e sviluppo qualitativo. Mi accolgono tre grandi cani, un'ampia vista sul paesaggio e il suo sorriso rilassato, deciso e aperto, quando lo incontro a casa sua, a Lana.

La macelleria Holzner è a Lana da quasi 70 anni. All'inizio degli anni '90 Lei ha rilevato l'attività dei suoi genitori. Ha sempre avuto le idee chiare in proposito?

Come figlio unico, si può dire che la mia strada fosse tracciata, considerando l'impegno riposto dai miei genitori in questa attività. Certamente ho anche messo in discussione questo percorso: ho ottenuto la maturità e ho studiato tromba e contrabbasso al conservatorio, ho anche insegnato per qualche tempo. Ma ad un certo punto, ho dovuto prendere una decisione, ed è stata quella di tornare alla bottega.

Ben presto ha rivoluzionato l'impostazione tradizionale della macelleria...

L'input iniziale è venuto dalla crisi legata all'epidemia di BSE. È stato allora che ho notato il grande vuoto di informazioni nel nostro mestiere: da dove vengono gli animali? Come vengono conservate le carni? Pieno di dubbi mi sono confrontato con un vecchio mastro macellaio, che mi ha detto: "Se sei tecnicamente bravo e indipendente, avrai sempre la possibilità di rinnovare la tua attività, secondo le tue idee". Ho preso a cuore il suo consiglio e con "Bioland Südtirol" ho iniziato a creare prodotti tradizionali altoatesini biologici di qualità. Infatti, la nostra azienda è stata una delle prime in Alto Adige a intraprendere questa strada.

Ha incontrato degli ostacoli?

A volte. Ma mia moglie, in primis, mi ha sempre sostenuto: è la mia ispiratrice ed è stata anche la forza trainante nel cambiamento di rotta. La stessa Unione Agricoltori e Coltivatori Diretti Sudtirolesi si è resa conto che bisognava percorrere nuove strade nell'allevamento del bestiame e ha promosso un allevamento di maggiore qualità, lavorando a stretto contatto con gli agricoltori. L'etica del rispetto degli animali è parte

fondante del mio metodo professionale: alcune persone hanno dovuto abituarsi al cambiamento. Il fatto è che dobbiamo prendere le distanze dall'allevamento industriale e smettere di vendere ai consumatori aria fritta.

Ha innovato le regole del mestiere, anche con il primo macello mobile in Alto Adige...

La macellazione mobile e indolore è stata sviluppata dal veterinario bavarese Edgar Wollinger per intervenire sugli animali feriti al pascolo. Quando l'ho contattato nel 2016, si è sorpreso del mio interesse per la macellazione mobile. Alla fine è venuto in Alto Adige per parlare con il veterinario e l'Assessore provinciali. Nel maggio 2017 la macellazione mobile e indolore è stata legalizzata in Alto Adige e, anche se l'impegno è maggiore, questo è l'unico modo in cui lavoriamo oggi. Il metodo "Ethical beef" è garanzia di qualità nel rispetto di tutte le direttive UE.

Lei è un sostenitore del pensiero olistico: quello che una volta era normale può essere imparato di nuovo. Anche i clienti possono essere educati?

Per noi è importante valorizzare e lavorare l'intero animale per proporre idee e prodotti biologici di eccellente qualità, che intercettino anche i gusti dei consumatori di oggi: chili con carne, per fare un esempio, ma anche gulasch e involtini di manzo. A livello gastronomico, il gruppo "Locande sudtirolesi", con cui collaboriamo, è molto sensibile a questo tema. Per le aziende pilota realizziamo dei tagli particolari, cioè tagliamo la carne di manzo secondo le esigenze individuali dei singoli cuochi.

Cosa fate con gli scarti?

Dato che i polmoni, il cuore e i reni sono adatti al consumo umano ma, di solito, non vengono acquistati, con questi pezzi produciamo biscotti per cani. Questi "dolcetti" hanno un grande successo! Pelle e corna possono essere a loro volta lavorate. Con le ossa facciamo brodo.

Quella del macellaio di paese è una professione che sta scomparendo?

Se la carne viene svalutata come prodotto di massa e il lavoro non viene pagato adeguatamente, non ci si può aspettare che i giovani vogliano fare questo mestiere. Mi piacerebbe che ci fosse più consapevolezza del valore di questa professione per la cultura alimentare locale e che persone giovani, intelligenti e critiche se ne interessassero di nuovo. Dobbiamo aggiornarci, far nascere nuove idee. E diventare un po' più onesti.

en ABSTRACT

The slightly different village butcher: Holzner in Lana



Alexander Holzner was born into his profession: In his mid-20s, he took over his parents' traditional village butcher's shop. But soon, he forged his own path and, as a consequence of the BSE crisis, he began to produce classic South Tyrolean products using organic methods. Today, his company advocates the holistic approach of processing the whole animal. For example, parts of the animal that are fit for human consumption but not usually in demand, such as the lungs, heart and kidney, are processed into dog biscuits. Alexander Holzner was also innovative in his stress-free, mobile slaughtering, the legalisation of which he was instrumental in promoting in South Tyrol. At the Holzner village butcher, you can buy high-quality, ethically sound organic meat. This holistic approach has received several international awards. Alexander Holzner also teaches at vocational schools and gives lectures on ethical slaughtering and holistic processing. Because, he says, in order to keep small village butcher's shops alive, you have to distance yourself from factory farming and become more honest. Then we can also succeed in making people more aware of how important the butcher profession is for a country's food culture.

Lana und Umgebung – kulinarisch entdeckt

Die Nachbargemeinden von Meran sind ein kulinarisches „Mekka“ und bieten damit eine Vielfalt an Erlebnis- und Genussmöglichkeiten (nicht nur) für Südtirol-Fans: Die Region Lana verbindet kulinarische Genussplätze mit wundervollen und vor allem vielfältigen Produzenten. Die besten Happen haben wir für euch kurz zusammengefasst.

Carletto hat diese Top-Adresse voriges Jahr durch Zufall bei einem „Day Off“ entdeckt und mir vorgeschwärmt, wie wunderbar Essen, Menschen und Location sind. Der **Haidenhof** ist ein familiengeführter 4-Generationen-Betrieb und Buschenschank mit eigenem Wein. Im späten 14. Jahrhundert wurde er das erste Mal weinbaulich erwähnt.

Ob im Gasthaus auf Stühlen und Tischen im Vintage-Stil oder vor dem Haus unter der Laube, im **1477 Reichhalter** in Lana am Gries könnt ihr ein Frühstück oder einen Brunch genauso wie ein herrliches Mittagessen und ein großartiges Dinner genießen. Ein junges, motiviertes Team serviert Kaffee aus Retro-Häferln und Essen, das Spaß macht.

In der alten Mühle, der **mil**, in Tschermers findet ihr das kulinarische Kleinod im Weingut Kränzelhof. Dort gibt es Spitzenküche in einem wunderschönen Gartenambiente. Mit Blick auf

einen herrschaftlichen Anstich esst ihr mitten im Grünen unter Bäumen. Das Ambiente mit viel dunklem Holz und Blick in die offene Küche hat uns sehr gut gefallen.

Long time no see – ein klassisches Weintasting: Wir besuchen das Weingut **Biedermannhof** in Tschermers. Ruhig gelegen, mitten in den Weinbergen, auf sonniger Hanglage ist der Betrieb eingebettet in die Weingärten, die Winzer Johannes Innerhofer bewirtschaftet. Seit der Mitte des 14. Jahrhunderts wird hier Weinbau betrieben, seit knapp 200 Jahren von Familie Innerhofer.

Direkt am Golfclub in Lana befindet sich der **Gutshof**. Das mitten im Grünen gelegene Restaurant ist ein Treffpunkt für Jung und Alt und sorgt abseits des Greens (nicht nur bei Golfern) für kulinarische Freuden. Bekannt ist der Gutshof auch als schöne Feier-Location und für seine knusprigen Pizzas.

Im Restaurant **OW Lana** am Gries lautet das Credo „Slow Food und Bella Italia“. Dass Südtirol es verstanden hat, sich das Beste aus beiden Kulturen zu holen, könnt ihr hier schmecken. Im schattigen, grünen Gastgarten wird man liebevoll von Chefin Traudi bedient. Sie führt das Lokal gemeinsam mit Renato und sorgt für kulinarische Hochgenüsse.



cookingCatrin ist ein mehrfach international ausgezeichnete Food- und Lifestyle-Blog zu den Themen Rezepte, Genuss, Deko und DIY aus der österreichischen und mediterranen Küche – von kulinarischen Entdeckungsreisen im In- und Ausland bis zum eigenen Koch- und Fotostudio „Die Kuchl“. Gegründet hat es 2014 Catrin Ferrari-Brunnenfeld mit ihrem Partner Carletto Ferrari. Folgt ihnen auf Facebook oder Instagram [@cookingcatrin](#) oder besucht ihre Website: [cookingcatrin.at](#)

Easy breezy summer nights...

Le dolci notti estive sono in arrivo. Cosa c'è di più bello? Finalmente si torna a godere delle serate all'aperto, dell'aria mite, della musica nell'aria e dei lunghi aperitivi mentre arriva il buio. Qui i nostri consigli per voi, per sentirvi bene in ogni momento, dalla golden hour fino a notte fonda. Balmy summer nights are approaching. Is there anything more wonderful? Let's finally enjoy time outside again, pay homage to the golden hour over an aperitif in good company. Here are our tips for celebrating very special moments.



I feel good

Facciamoci belli! Le mani e i piedi, le sopracciglia e le ciglia. Il corpo e il viso. Per lui e per lei – per sentirsi semplicemente al meglio. La serata si prospetta spumeggiante? Perfetto, noi siamo pronti!

Let's get beautiful: Hands and feet, eyebrows and eyelashes. Body and face. From head to toe, for him and for her – it just feels good. The evening will be a real highlight. We're ready!

Calendula Kosmetik
Via Johann Kravogl 1/1
Johann-Kravogl-Straße
Lana
calendula-kosmetik.it



The clothes make the people

Abbiamo stile e siamo unici: io e te! Speciali come la nostra amicizia e come questa notte stellata. Siamo ciò che indossiamo. Orgogliosi e bellissimi. Per sempre, forse...

Stylish and unique, like you and me! Like our friendship, like this starry night. We are what we wear. Proud and beautiful. Forever, maybe...

Mode Egger
Via Madonna del Suffragio 2
Maria-Hilf-Straße
Lana
facebook.com/mode.egger



The world in a clutch

Non c'è bisogno di molto, in estate, per essere felici. Basta una pochette dal touch altoatesino per custodire le chiavi, il ventaglio e lo smartphone e via, siamo pronti ad uscire. Sbrigatevi, venite con noi, la vita è là fuori che ci aspetta!

We don't need much in summer, happiness can be found everywhere you look. A stylish clutch with a South Tyrolean touch for keys, a fan, a phone and some cash. Quick, come along, life out there is waiting for us.

Gemma Store
Via Gries 2 Am Gries
Lana
gemmastore.it

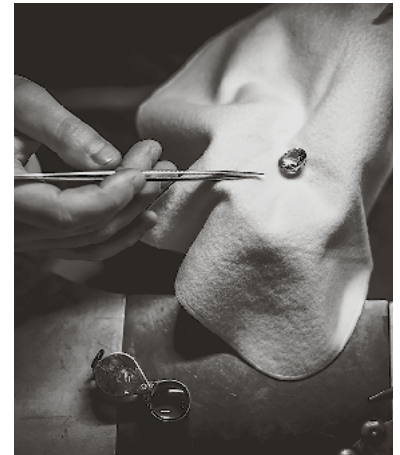


I put on my shoes

Scarpe, sandali, tacchi a spillo o mocassini... Che sia ai piedi o in mano a fine serata, poco cambia: il ricordo resterà indelebile!

Shoes, sandals, stilettos or loafers. Whether we wear them on our feet or in our hands at the end of the night. The memory will remain.

Knoll Schuhe
Via Gries 4 Am Gries
Lana
knollschuhe.com



Bling, bling

Vogliamo davvero sapere che ore sono? La notte è ancora così giovane... L'orologio lo abbiamo al polso, la catenina al collo, i cerchi alle orecchie. Vedete le stelle, come luccicano? Un diamante è per sempre.

Do we really want to know what time it is? The night is still young... A watch on the wrist, an elegant chain around the neck, hoops in the ears. Can you see the stars shining? Diamonds are forever.

Gioielleria Kerschbaumer
Piazza Gries 1 Griesplatz
Lana
goldschmied-kerschbaumer.it

Did you know...?

Since 2001, the Meran division of the South Tyrolean Water Rescue has been based in the municipality of Lana. The association consists of volunteers and is responsible for the entire Burggrafenamt and Vinschgau area.

Anfang der 1950er Jahre wurde in Tscherm's die „Hagel-Abwehr-Organisation-Tscherm's“ gegründet. Bis in die 1970er Jahre wurde diese Hagelabwehr mit Raketen vor allem des Typs „Italrazzi 1000“ mehr oder weniger erfolgreich durchgeführt, bevor sie dann endgültig verboten wurde.

Born in 1799 in Pawigl near Lana, the church and portrait painter Michael Andersag served as a volunteer in the United States Army during the American Civil War, where he died as a Union soldier in 1864.

A Castel Lebenberg a Cermes, gli archeologi hanno rinvenuto dei preziosi affreschi gotici.

Il fiume Adige, che tocca anche i comuni di Lana e Postal, nasce presso il Passo Resia, nell'alta Val Venosta, vicino ai confini con l'Austria e la Svizzera, a un'altitudine di 1.550 m. Dopo 415 km, l'Adige – il secondo fiume più lungo d'Italia – sfocia nel mare Adriatico a Porto Fossone, vicino a Chioggia.

Das Dorf Lana und seine Umgebung waren schon mehrfach Schauplatz für Dreharbeiten internationaler Serien- und Filmprojekte. So wurden unter anderem Teile der erfolgreichen österreichischen Vorabendserie Kommissar Rex mit Tobias Moretti hier gedreht.

With a height of over 14 metres and a width of seven metres, the Schnatterpeck Altar in Lana is the largest winged altar in the entire Alpine region.

Die erste dokumentierte Bergbesteigung von Frauen in den Alpen fand am 24. August 1552 statt, als Regina von Brandis und ihre Tochter Katharina Botsch die Große Laugenspitze bestiegen. Aufgezeichnet wurde dieses Ereignis von Jakob von Boymont zu Payersberg, dem Ehemann und Begleiter Katharinas, in seiner Chronik.

Agenda

FRÜHLING | PRIMAVERA | SPRING 2022

apr-aug

**GEFÜHRTE WANDERUNGEN
ESCURSIONI GUIDATE**
lanaregion.it/wandern
lanaregion.it/escursioni

may-aug

**WILDKRÄUTER UND
HEILPFLANZENWISSEN
ERBE SELVATICHE E CONOSCENZA
DELLE PIANTE MEDICINALI**
wildkraeuter.bz.it

may-oct

BIKETRANSFER
LANA - VÖLLAN - TISENS - GAMPENPASS
LANA - FOIANA - TESIMO - PASSO PALADE
lanaregion.it/bikeshuttle

Alle Events:

Tutti gli eventi:

All Events:

lanaevent.it

apr

01-30 **LANA BLÜHT
LANA IN FIORE**

lanablueht.it
lanainfiore.it

18-22 **TOUR OF THE ALPS**

tourofthealps.eu

23 **BÄUERLICHE GENUSSMEILE
I SAPORI DEL MASO**

lanablueht.it/genussmeile
lanainfiore.it/saporidelmaso

30 **KRÄNZELZEIT PICKNICK.
KULTUR.ENTSPANNUNG
KRÄNZELZEIT PICNIC.
CULTURA.RELAX**

lanablueht.it/kraenzelzeit
lanainfiore.it/kraenzelzeit

tba **LANAPHIL**

lanaphil.info

may

13-22 **LANALIVE**

lanalive.it

Agenda

SOMMER | ESTATE | SUMMER 2022

jun

15–20 LANA MEETS JAZZ
sweetalps.com

30 LANA23
lana23.it

jul

7–28 LANA23
lana23.it

01–31 KINDERSOMMER
ESTATE PER BAMBINI
kindersommer.it
estateperbambini.it

tba FREILICHTSPIELE
freilichtspiele.lana.eu

aug

04–18 LANA23
lana23.it

01–31 KINDERSOMMER
ESTATE PER BAMBINI
kindersommer.it
estateperbambini.it

tba LITERATURTAGE LANA
GIORNATE DELLA
LETTERATURA
literaturlana.com

Änderungen vorbehalten: Aufgrund der momentanen Situation können Veranstaltungen kurzfristig abgesagt werden.

Agenda soggetta a modifiche: a causa dell'attuale situazione, gli eventi possono essere cancellati con breve preavviso.

Calendar subject to change: due to the current situation, events may be cancelled at short notice.



lanaregion.it



Impressum

Herausgeber/Editore/Publisher

Tourismusverein Lana und Umgebung
Associazione Turistica Lana e dintorni
Tourist office Lana and environs
Via Andreas-Hofer-Straße 9/1, 39011 Lana
+39 0473 561770
lanaregion.it
info@lanaregion.it

Verantwortliche Redakteurin/Direttrice responsabile/Editor-in-chief

Kunigunde Weissenegger

Konzept & Creative Direction/Concetto & direzione creativa/Concept & creative direction

franzLAB: Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger

Redaktion/Redazione/Editorial team

Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger,
Maria Oberrauch, Maria Quinz, Eva Rottensteiner,
Verena Spechtenhauser

Art Direction

Philipp Aukenthaler / hype my limbus
& Jennifer Janser

Fotos & Illustrationen/Foto & illustrazioni/Photo & illustrations

Naturbad Gargazon/Armin Terzer, lanaregion.
it/Maike Descher, Leonhard Angerer, Franziska
Unterholzner, lanaregion.it/Helmuth Rier, Atlas
der Alpenflora, Patrick Schwienbacher, Biokistl
Südtirol, IDM Südtirol Alto Adige/Benjamin
Pfitscher, unsplash/Alisa Anton, Federico Modica,
Monika Mittersteiner, Hannes Hohenwarter,
lanaregion.it/Benjamin Pfitscher, Kellerei
Eisacktal, Kellerei St. Michael Eppan, Zollweghof,
Benjamin Pfitscher, unsplash/Andre Klimke,
Dorfmetzgerei Holzner, Andreas Marini, Carletto
Photography carletto.at, Shutterstock/Nejron
Photo/lvaFoto/Mr.Cheangchai Noojuntuk/Africa
Studio/Khrystyna Shynkaruk

Druck/Stampa/Print

LanaRepro

Gedruckt auf Apfelpapier/Stampato su cartamela/Printed on apple paper

Auflage/Tiratura/Edition: 5.000

Reg. Trib. Eintrag Gericht BZ
Nr. 59/2020 del/vom 09.01.2020

März/Marzo/March 2022

