

NR. 2 2018
meranomagazine.com

DAS MAGAZIN FÜR MERAN UND UMGEBUNG ■ LA RIVISTA PER MERANO E DINTORNI

MERANO

MAGAZINE



ES GEHT UMS
EINGEMACHTE

*È una questione
di conservazione*

BERGSCHÄTZE
IN SÜDTIROL
I tesori della montagna
in Alto Adige

PIONIER UND
TALENTSUCHER
STEFAN SIEGEL
IM INTERVIEW
Intervista al talent
scout Stefan Siegel

VERLOCKENDES

Gold

PIACERE *dorato*

Im Glanz der Sonne
durch den goldenen Herbst wandern:
am neuen Wein-, Apfel-,
Panorama-, Kultur- und Waalweg.

Splendide passeggiate autunnali lungo rogge,
percorsi panoramici e culturali, il sentiero
delle mele e il nuovo sentiero del vino.

So nah!
Così vicino!


dorftirol

IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI

www.dorf-tirol.it

E

EDITORIAL

Anna Quinz Kunigunde Weissenegger

Kunigunde Weissenegger und Anna Quinz sind die Gründerinnen und Leiterinnen von franzmagazine.com sowie Josef Travel Book, zwei Verlagsprojekten, die sich unter dem Motto „more than apples and cows“ der zeitgenössischen Kultur und dem Tourismus in Südtirol widmen.

Anna Quinz e Kunigunde Weissenegger sono le fondatrici e direttrici di franzmagazine.com e di Josef Travel Book, due progetti editoriali dedicati alla cultura contemporanea e al turismo in Alto Adige accomunati da una visione "more than apples and cows".



In den vergangenen Monaten haben wir wiederum erfreut und beschwingt das Fanghandwerk betrieben. Selbstverständlich ganz besonders für euch in Meran und Umgebung Ausschau gehalten, Ohren und Nase gespitzt, Gerüche aufgesogen, tief Luft geholt, zugehört, herzlich gelacht, gefragt, verwundert gegraben, abermals gefragt, die Augen aufgerissen – in der Tat, um ja nichts zu versäumen. Neugier und Wissbegier kitzeln. Immerfort. Wie Eichhörnchen haben wir eingefangen, gesammelt, gehortet. Geschichten, Anekdoten und Erlebnisse aufgeschrieben. Und wie geht es euch so? Seid ihr gespannt? Wie ist die Aussicht? Willkommen, tretet näher.

Sind wir also gemeinsam in diesem wunderbar farbenfrohen, goldenen Herbst gelandet, vielleicht ist es auch bereits kühler, klarer Winter und Anhöhen und Gipfel blinken uns zu. Auf alle Fälle schlendert die Seele, sind die Gedanken gelöst, sitzt der Helm, die Mütze, die Sonnenbrille. Fühlt sich gut an, oder? Dynamisch oder gemütlich, heiter oder nachdenklich, im Freien oder unter kuscheligen Dächern. Familie, Freunde, frische Bekannte in Sichtweite.

Na, dann macht euch gleich daran, würden wir sagen, Erinnerungen zu sammeln. Ist der Koffer zu klein, die Tasche zu schwer, helfen wir gerne beim Tragen.

Viel Spaß beim Lesen und schönen Aufenthalt!
Kunigunde & Anna

L'automne – diceva lo scrittore Albert Camus – è una seconda primavera, quando ogni foglia è un fiore. L'inverno, invece, per la poetessa Edith Sitwell "è il tempo del conforto, del buon cibo, del tocco di una mano amica e di una chiacchierata accanto al fuoco: è il tempo della casa". Ed è proprio questo che troverete a Merano e dintorni, nelle belle stagioni che – secondo l'immutabile ritmo della natura – seguono e precedono la primavera e l'estate: un fiorire tutto autunnale di foglie allegre colorate da osservare sugli alberi o croccanti sotto i piedi di chi passeggia tranquillo nei boschi, in città, lungo i fiumi e in inverno la poesia intima del calore domestico, il sapere antico dell'accoglienza, la morbidezza della lana ad avvolgere e riscaldare, il

bianco riposante delle montagne innevate. Liberare lo sguardo lungo l'orizzonte, sfiorate ogni superficie offerta dalla natura generosa, assaporate gusti e sapori unici preservati con cura per i vostri palati, date ascolto – con attenzione – ai suoni che vi raggiungono, lasciate che il vostro naso riconosca i profumi buoni che vi circondano. Quella che vivrete, sarà un'esperienza totale e totalizzante. Che inizia ora, su queste pagine, continua – attimo dopo attimo – durante la vostra vacanza a Merano e dintorni e che proseguirà, nel ricordo, anche quando tornerete a casa.

Buona lettura e buona permanenza,
Anna & Kunigunde

03

Editorial

Hallo kühle Jahreszeit
Ciao autunno, benvenuto inverno

06

News

Tipps und Veranstaltungen
Consigli e appuntamenti

09

Events

Herbstgenüsse
Assaporare l'autunno

20

Favoriten

Neues und überraschend Typisches
aus Meran und Umgebung

Favoriti

Nuove e sorprendenti creazioni di
Merano e dintorni

31

Rezept von Jakob Haller

Bärlauchkapern

Ricetta di Jakob Haller

Capperi di aglio orsino

EXE

D

N

I

33

Tipps zum Konservieren von Ivo De Pellegrin

Wie geht's?

Consigli di conservazione di Ivo De Pellegrin

Come si fa?

43

Weihnachtszeit

in Meran und Umgebung

Natale

a Merano e Dintorni

44

Portrait

Stefan Siegel im Interview
Intervista a Stefan Siegel

56

Südtiroler Wellness-Glossar

Wohlfühlen in Meran
und Umgebung

Glossario del benessere

Le sorprese del wellness
a Merano e dintorni

10

Bergschätze

Naturgestein in Architektur
und Kunst, Handwerk
und Design

Tesori della montagna

Le pietre naturali,
tra artigianato, architettura,
arte e design



22

Es geht ums Eingemachte

Eintauchen in die
Geheimnisse der
Konservierung in Südtirol

È una questione di conservazione

Un viaggio alla scoperta dei
segreti della conservazione
alimentare in Alto Adige

52

Harmonisch durch den Winter

Unvergessliche Momente in
der Therme Meran

Il tepore dell'inverno

Un'esperienza indimenticabile,
alle Terme Merano

58

Place in Interview

Eine Stube erzählt

Place in Interview

La Stube racconta

64

Zahlen, Daten, Fakten

Modestadt Meran

Dati, fatti e cifre

Merano, città alla moda

66

Family Affair

Die spinnen, die Hallers! Spinnrad
im Passeiertal

Family Affair

La famiglia Haller e Spinnrad
in Val Passiria

72

Gossip

Ein Unbekannter klopft an
Uno sconosciuto alla porta

76

Service

Wissenswertes und Interessantes
für den Urlaub: das Wimmelbild
Curiosità e dettagli interessanti
per le vacanze: il Wimmelbild

78

Vorschau

Was kommt in die Sommerausgabe
2019?

Anteprima

Estate 2019: una preview del
prossimo numero

36

Spuren im Schnee

Die Langsamkeit des Winters

Tracce sulla neve

La lentezza dell'inverno



N

NEWS

1

REGIOMAT

Familie Weger verarbeitet auf dem Oberhaslerhof in Schenna seit Generationen hofeigenes Obst, Gemüse, Früchte, Beeren und Kräuter. Im eigenen Hofladen werden die Lebensmittel zum Verkauf angeboten. Mit der Idee von Jungbauer Martin für den „Regiomat“ haben Gäste und Wanderer die Möglichkeit, die Produkte rund um die Uhr zu genießen.

Nel maso Oberhaslerhof di Scena, la famiglia Weger produce da generazioni prodotti alimentari genuini, naturali e gustosi, con i generosi frutti della terra e dell'orto di casa. Per poterli vendere in modo più creativo, il giovane Martin, ha avuto una brillante idea: il distributore automatico "Regiomat". Un modo originale e unico nel suo genere, per permettere a escursionisti e ospiti di potersi godere i prodotti dell'azienda agricola, in qualunque momento del giorno e della notte.

oberhaslerhof.com



2

KRÄUTERAKADEMIE AM BACHERHOF IN LANA

Unter der Anleitung von Kräuterpädagogin, Kneipp-Gesundheitstrainerin, Expertin für Volksmedizin, Naturkosmetik und abendländische Räucherkunde, Jutta Tappeiner Ebner, lernt man in der Kräuterakademie unter anderem das Herstellen von Kräuter- und Pechsalben, Tinkturen und Kräuterstempeln, Teemischungen oder sogar Liebeselixieren. Auch Wildkräuterwanderungen können auf dem Bioobsthof unternommen werden.

ACCADEMIA DELLE ERBE DI KRÄUTERERBE A LANA

Distillare le erbe aromatiche applicare una tintura, preparare tisane, incensi ed elisir d'amore, assaggiare le miscele di tè preparati secondo antiche ricette: all'Accademia delle Erbe del maso bio Kräutererbe a Lana, è possibile imparare tutto questo e molto altro, sotto la guida esperta della dottoressa erborista Jutta Tappeiner Ebner. Un modo unico per sentirsi bene con tutti i sensi, coccolarsi e ritrovare l'armonia con gli elementi.

kraeutererbe.info

3

FARINARIUM DER MERANER MÜHLE

FARINARIUM MOLINO MERANO

Eine große Auswahl an Mehlen und Getreiden, Backmischungen, Hefen, Gewürzen, Müsli und jede Menge Zubehör für die Zubereitung von Brot und anderen knusprigen Köstlichkeiten bietet das Farinarium der Meraner Mühle in Lana. Auf einer kulinarischen Reise können regionale Erzeugnisse und Besonderheiten, wie Regiokorn, Urgetreide, glutenfreie Mehle und der eigene Lievito Madre entdeckt werden. Wer seine Backexpertise vertiefen möchte, kann das ganze Jahr hindurch regelmäßig stattfindende Backkurse und Veranstaltungen besuchen.

meranermuehle.it



Il nuovissimo Farinarium è un luogo unico, dedicato al mondo dei cereali e delle farine. Qui gli appassionati di cucina e i curiosi scopriranno i segreti del regiograno, i grani antichi, le farine più disparate, anche senza glutine, il Lievito Madre, inedite miscele da forno, tanti lieviti e spezie e accessori per la preparazione del pane e di altre delizie. E per chi desidera approfondire l'esperienza dell'arte antica della panificazione, il Farinarium propone anche corsi ed eventi a tema.

molinomerano.it

4



**COOKING FARM
BEIM MERANO
WINEFESTIVAL**

Zum 27. Mal, von 9. bis 13. November 2018, findet in den erhebeden Räumen des Meraner Kurhauses das Merano WineFestival statt: fünf Tage Emotionen, Erlebnisse und Entdeckungen rund um den Wein. Ein spezieller Moment in diesem Rahmen ist die CookingFarm – eine Fusion zwischen Show Cooking auf hohem Niveau und gastronomiebezogener Talk Show, zwischen traditioneller Zubereitung und moderner Küchenkunst mit Chefköchen, Master Chefs, Meisterköchen und Südtiroler Bäuerinnen.

**COOKING FARM
AL MERANO
WINEFESTIVAL**

Giunto alla 27esima edizione, il Merano WineFestival torna, nei suggestivi spazi della Kurhaus dal 9 al 13 novembre, ad allietare i palati con le proposte di oltre 450 case vitivinicole, quasi 200 artigiani del gusto e 15 chef di spicco. Tra gli highlights di questa edizione, la Cooking Farm, un punto di riferimento per la presentazione di prodotti tipici. Show-cooking, talk show e approfondimenti, saranno il cuore pulsante di questa inedita "Farm" dedicata al meglio della cucina, tra tradizione e innovazione.



meranowinefestival.com

5



**OUTDOOR KIDS CAMP
AUF MERAN 2000**

Die verschneiten Hügel und Berge des bei Kindern, Familien, Genusskifahrern und Einsteigern beliebten Skigebietes Meran 2000 sind seit kurzem um ein Angebot reicher: Im Freiluftspielplatz und Winter-Funpark können Kinder im Schnee spielen und rodeln oder auf dem Anfängerhügel erste Erfahrungen sammeln und Skier oder Snowboard ausprobieren. Weisse Abenteuerwochen für die ganze Familie!

**OUTDOOR KIDS CAMP
MERANO 2000**

Tra le straordinarie piste innevate del comprensorio sciistico di Merano 2000, ideali per ogni tipo di esperienza e capacità, è appena nata una nuova area tutta dedicata ai bambini! Sulla morbida collina a misura di principianti, i piccoli aspiranti sciatori possono sperimentare le prime discese sugli sci e sullo snowboard, ma anche divertirsi liberamente, giocando e slittando in mezzo alla neve. Così, la settimana bianca sarà appassionante, coinvolgente e piacevole per tutta la famiglia!

meran2000.com



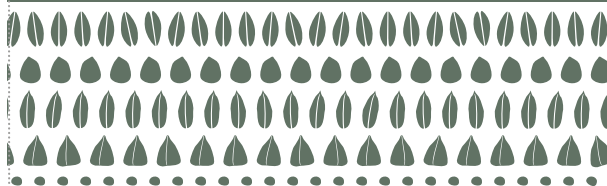
farinarium

**ENTDECKEN SIE UNSERE GETREIDE,
UNSERE MEHLE UND IHRE FREUDE
AM SELBERMACHEN.**

VENITE A SCOPRIRE TUTTO SUI
CEREALI, SULLE FARINE E SULLA
VOSTRA VOGLIA DI FARE.



Brotbackkurse das ganze Jahr über!
Corsi di panificazione tutto l'anno!



MERANER MÜHLE
MOLINO MERANO

Farinarium der MERANER MÜHLE
Industriezone 7 Zona Industriale
I-39011 Lana (BZ) - T +39 0473 497 297
Mo-Fr/Lu-Ve: 8.00 – 12.30, 13.30 – 18.30
SA: 9.00 – 12.30



6

HONIGWEIN VON IMKER MICHAEL HAFNER

In seinem neuen „Honigladele“ in der Leichtergergasse 36 in Obermais in Meran können – nach Vereinbarung – seine Honigkreationen entdeckt und verkostet werden. Aus Honig stellt Imker Michael Hafner auch Metessig oder Rossmarin her, eine Mischung aus Honig, Salz sowie Rosmarin, perfekt für Gegrilltes oder Käse. Heraus sticht ebenso sein auf der Wieselburger Messe prämierter Honigwein „Südtiroler Met Apis Aurum“, der mit seinem fruchtig-blumigen Aroma besonders zu Käse und als süße Nachspeise passt.



VINO DI MIELE DELL'APICOLTORE MICHAEL HAFNER

Nel nuovo "Honigladele" a Maia Alta a Merano è possibile – su appuntamento – scoprire le specialità a base di miele locale create da Michael Hafner, come l'aceto di miele o il Rossmarin, una speciale miscela di miele, sale e rosmarino. Tra queste però, spicca l'idromele "Met Apis Aurum". Utilizzando solo il miele pregiato delle montagne intorno a Merano, Hafner ha ridato vita a questo nettare dolce, speziato e unico ma quasi dimenticato, che è probabilmente il fermentato più antico del mondo.

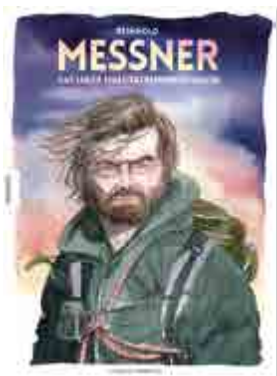


imkerei.hafner@gmail.com

7

REINHOLD MESSNER: DAS LEBEN EINES EXTREMBERGSTEIGERS

REINHOLD MESSNER. LA
MONTAGNA, IL VUOTO, LA
FENICE



Er ist eine lebende Legende. Mit 42 Jahren hatte er alle 14 Achttausender der Welt im Alpinstil bestiegen. Beim Bergsteigen folgt er der klaren Philosophie, die Natur zu respektieren. Auf die Spuren des legendären Extrembergsteigers hat sich Comiczeichner Michele Petrucci begeben und erzählt mit feinen Aquarellen die Höhen und auch Tiefen im Leben von Reinhold Messner.

La conquista dei 14 ottomila, la traversata dell'Antartide, l'attraversamento del deserto di Gobi fatta a 60 anni, le ricerche sulla leggenda dello Yeti, i musei della montagna aperti in Alto Adige... La vita di Reinhold Messner è ed è stata incredibilmente avventurosa, coraggiosa ed emblematica. Tanto da diventare un fumetto. "Messner. La montagna, il vuoto, la fenice" è il titolo della graphic novel firmata da Michele Petrucci che racconta le incredibili imprese di questo alpinista ormai entrato nel mito.

knesebeck-verlag.de

EVENTS

HERBSTGENÜSSE 2018

Kulinarische Genüsse aus frischen Zutaten der Region: Radicchio in Deutschnonsberg, Trauben in Meran oder Almkäse im Obervinschgau. Von Ende August bis Mitte November könnt ihr auf eine schmackhafte Entdeckungsreise hochwertiger, lokaler Lebensmittel der Saison gehen. Gutes aus Hof und Feld füllt die Töpfe und deckt die Tische: Lamm, Schaf und Wild, Milch und Almkäse, Wildkräuter, Radicchio, Kraut, Apfel und Palabirne, Kastanie, Traube und Wein.

PIACERI D'AUTUNNO 2018

Delizie culinarie a base di ingredienti freschi locali: il radicchio dell'Alta Val di Non, l'uva di Merano o il formaggio alpino dell'Alta Val Venosta. Da fine agosto a metà novembre, avventuratevi in un gustoso viaggio alla scoperta dei prodotti del territorio, stagionali e di alta qualità. Tutto il buono che arriva dal maso e dalla terra, riempie le pentole e arricchisce la tavola: agnello, pecora e selvaggina, latte e formaggio alpino, erbe selvatiche, radicchio, cavolo, mela e pera pala, castagne, uva e vino.

31.08.–09.09.2018

SCHLANDERSER APFELTAGE
GIORNATE DELLA MELA
Schlanders / Silandro

19.10.–11.11.2018

LAASER KRAUTWOCHE
SETTIMANE DEI CRAUTI
Laas / Lasa

21.09.–14.10.2018

GENUSS AUS TRADITION
GUSTO E TRADIZIONE
Prad / Prato allo Stelvio

15.09.–30.09.2018

ULTNER LAMMWOCHEN
SETTIMANE DELL'AGNELLO
Ultental / Val d'Ultimo

06.10.–21.10.2018

ULTNER WILDWOCHEN
SETTIMANE DELLA
SELVAGGINA
Ultental / Val d'Ultimo

31.08.–23.09.2018

**SCHNALSER SCHAF- UND
SPEZIALITÄTENWOCHEN**
SETTIMANE DELLA PECORA
Schnalstal / Val Senales

21.09.–07.10.2018

RADICCHIOTAGE
GIORNATE DEL RADICCHIO
Deutschnonsberg / Alta Val di Non

01.09.–04.11.2018

HERBSTGENÜSSE
SAPORI D'AUTUNNO
Partschins / Parcines

30.09.–04.11.2018

MARLINGER HERBSTGENÜSSE
SAPORI D'AUTUNNO A MARLENGO
Marling / Marlenigo

03.09.–30.09.2018

ALMKÄSEWOCHEN
SETTIMANE DEL FORMAGGIO
DI MALGA
Reschenpass und Obervinschgau /
Passo Resia e Alta Val Venosta

30.09.–18.11.2018

TÖRGGELEZEIT
IL TEMPO DEL "TÖRGGELEN"
Kastelbell-Tschars / Castelbello-Ciardes

08.09.–16.09.2018

VINSCHGER PALABIRA TAGE
GIORNATE DELLA PERA PALA
Glurns / Glorenza

21.09.–14.10.2018

BAUERNKUCHL
CUCINA CONTADINA
Hinterpasseiertal / Alta Val Passiria

10.09.–13.11.2018

VINOCULTI
VINOCULTI
Dorf Tirol / Tirolo

20.10.–04.11.2018

SPÄTHERBSTLICHE GENUSSWOCHEN
SETTIMANE DEI SAPORI DI FINE
AUTUNNO
Tschöggberg, Hafing /
Monzoccolo, Avelengo

08.09.–07.10.2018

WILDKRÄUTERWALD
BOSCO DELLE ERBE SELVATICHE
Latsch, Martell / Laces, Martello

14.10.–04.11.2018

SCHENNER BAUERNHERBST
AUTUNNO CONTADINO
Schenna / Scena

14.10.–04.11.2018

KESCHTNRIGGL
FESTA DELLA CASTAGNA
Tisens, Prissian, Völlan, Lana /
Tesimo, Prissiano, Foiana, Lana

09.11.–13.11.2018

MERANO WINEFESTIVAL
MERANO WINEFESTIVAL
Meran / Merano

19.10.–21.10.2018

TRAUBENFEST
FESTA DELL'UVA
Meran / Merano

08.10.–09.11.2018

RIESLINGTAGE
GIORNATE DEL RIESLING
Naturans / Naturno

01.10.–04.11.2018

BAUERNKUCHEL
CUCINA CONTADINA
Algund / Lagundo

Weitere, detaillierte Informationen zu den Spezialitätenwochen, Veranstaltungen und teilnehmenden Betrieben:

herbstgenuesse.net

* Änderungen im Bereich „Spezialitätenwochen“ vorbehalten.

Per ulteriori dettagli e informazioni sulle settimane delle specialità, su eventi e aziende partecipanti:

saporidautunno.net

* Soggetto a modifiche nella sezione "Settimane delle specialità".

REPORTAGE

TEXT/TESTO: ANNA QUINZ

BERGSCHÄTZE

Das Naturgestein von Meran und Umgebung in Architektur
und Kunst, Handwerk und Design

A woman with short black hair, wearing a grey sweater and light-colored pants, is sitting on a large, flat stone block in a quarry. She is looking down at her hands. The quarry is filled with large, rectangular stone blocks of various shades of grey and white, some with visible veining. The lighting is soft and even, highlighting the textures of the stone and the woman's clothing.

I TESORI DELLA MONTAGNA

Le pietre naturali a Merano e dintorni, tra artigianato,
architettura, arte e design



**SEIT JAHRHUNDERTEN
WERDEN DIESE GESTEINE
HIER GEWONNEN
UND BEARBEITET.**

Majestätisch und imposant, erhaben und episch. So präsentieren sich die Südtiroler Berge, Königinnen der Landschaft. Pittoresk und unvergesslich prägen sich die Bilder dieses unbefleckten Paradieses in die Köpfe der Betrachter ein und bleiben im Gedächtnis; ein Gefühl von Freiheit kommt auf, Mut und Kühnheit erfassen jene, die ihre Pfade und Wege erklimmen und endlich den Gipfel erreichen: unbeirrbar Zeugen von Geschehnissen, die in ihrem Beisein ihren Anfang und ihr Ende gefunden haben.

Die Südtiroler Alpen haben sich durch das Zusammenreffen der afrikanischen und europäischen Kontinentalplatten gebildet und verbergen in ihren felsigen Tiefen einen geologischen Reichtum, der über Jahrtausende durch Erosionen, Kristallisationen, vulkanische Aktivitäten, Überschwemmungen und Ablagerungen entstanden ist. In kleinster

Feinarbeit und mit unendlicher Geduld, wie nur die Natur zu arbeiten vermag, formte sich durch Verschiebungen und konstante Neuformierungen, scheinbar unveränderte und doch kontinuierliche Bewegungen, auf engstem Raum eine weltweit einmalige Vielfalt an Gesteinen, die heute eine wichtige Grundlage für die Kreativität und Wirtschaft dieses Landes bilden: aufgrund von Kristallisation zutage getretene Granite, durch starke Vulkantätigkeit entstandener Porphyr im Raum Bozen, perfekt erhaltene Kalkformationen von prähistorischen Korallenriffen im Schlernmassiv, von Überschwemmungen geprägte Dolomiten, vom Meer, das einst dieses Gebiet umspülte, gezeichnetes Sedimentgestein, des weiteren Basalt, Gneis, Marmor oder Quarzit, die sich uns aus den Tiefen aufgetaucht nun zeigen.

Speziell das Gebiet um Meran hat sich schon immer als sehr großzügig erwiesen, was die Vielfalt der Naturgesteine anbelangt. Grundlegend unterscheiden sie sich eines vom anderen hinsichtlich Gestalt, Herkunft, Ästhetik und mögliche Verwendungsweise und doch verbindet sie alle das hohe Maß an Qualität, Natürlichkeit und Nachhaltigkeit. In Ergänzung mit einem umweltfreundlichen Abbau und Bearbeitungsprozess weiß ein jedes Gestein eine tiefgründige, kostbare und archaische Geschichte zu erzählen, die über eine weise Verwendung an die Gegenwart anknüpft: von der Architektur bis hin zum Bauhandwerk, von der Innenausstattung hin zum Design, von der Kunst bis zur Goldschmiedekunst.

**DA SECOLI ORMAI,
NELLA ZONA, SI
ESTRAGGONO E SI
LAVORANO QUESTE PIETRE.**



Maestose, imponenti, solenni, epiche. Si presentano così le montagne altoatesine, regine del paesaggio. Cartolina che si imprime indelebile nel pensiero di chi le osserva da lontano, a valle; paradiso incontaminato di libertà, coraggio e audacia di chi ne sfida i percorsi, i sentieri e le vie, per toccarne – infine – le vette: non c'è avvenimento storico di cui non siano state imperturbabili testimoni, non c'è attimo, in milioni di anni, che non abbiano vissuto.

Generate dall'incontro tra la placca continentale africana e quella europea, le Alpi altoatesine racchiudono nelle loro profondità rocciose una ricchezza geologica segnata, millennio dopo millennio, da erosioni, cristallizzazioni, attività vulcaniche, inondazioni, sedimentazioni. Processi certosini, come solo la natura paziente sa operare, spostamenti e ricomposizioni costanti, apparentemente immutabili e invece in continuo movimento, che hanno dato vita a una varietà incredibile e unica al mondo – in uno spazio così limitato – di pietre diverse, oggi grande risorsa del territorio, della sua creatività e della sua economia.

I graniti affiorati a seguito delle cristallizzazioni, il porfido generato da forti attività vulcaniche nell'area di Bolzano, le formazioni calcaree delle barriere coralline preistoriche perfettamente conservate del Massiccio dello Sciliar, le Dolomiti modellate dalle inondazioni, le rocce sedimentarie delineate nei millenni dal mare che

un tempo lambiva quest'area, e ancora, basalti, gneis, marmi o quarziti, che sono emersi dalle profondità, per arrivare alla superficie, fino a noi.

In particolare, le aree che circondano Merano sono da sempre estremamente generose per quanto riguarda le pietre naturali. Profondamente diverse tra loro – per conformazione, origine, estetica e utilizzi possibili – ma tutte di grande qualità, naturali, sostenibili, estratte e lavorate con sistemi ecologici e capaci ciascuna di raccontare una storia profonda, preziosa e arcaica, che si snoda nel presente attraverso l'uso sapiente che di questi tesori della terra si può fare nell'oggi: dall'architettura all'edilizia, dall'arredo al design, dall'arte alla gioielleria.

Da secoli ormai, nella zona, si estraggono e si lavorano queste pietre. Una tradizione che si tramanda da generazioni, come pratica principalmente artigiana e a carattere familiare. Così, nei secoli, si sono sviluppate le cave estrattive altoatesine (circa 20 in tutto il territorio provinciale), così si sono evoluti i mestieri antichi ma ancora attuali a esse legati, come quelli di scalpellino, cesellatore e scultore.



**PROCESSI
CERTOSINI, COME
SOLO LA NATURA
PAZIENTE SA
OPERARE.**

Bereits seit Jahrhunderten werden diese Gesteine hier gewonnen und bearbeitet. Die Tradition wird von einer zur nächsten Generation weitergereicht, als Handwerkskunst, innerhalb der Familie. Unzählige Steinbrüche (etwa 20 im gesamten Land) haben sich über die Jahrhunderte gebildet, alte, aber aktuelle Handwerksberufe weiterentwickelt und auch heute nicht an Aktualität verloren, wie es die ehrwürdigen Berufe des Steinmetzes, Ziseleurs oder Bildhauers zeigen.

STEINE IN BEWEGUNG: DER ERRATISCHE BLOCK

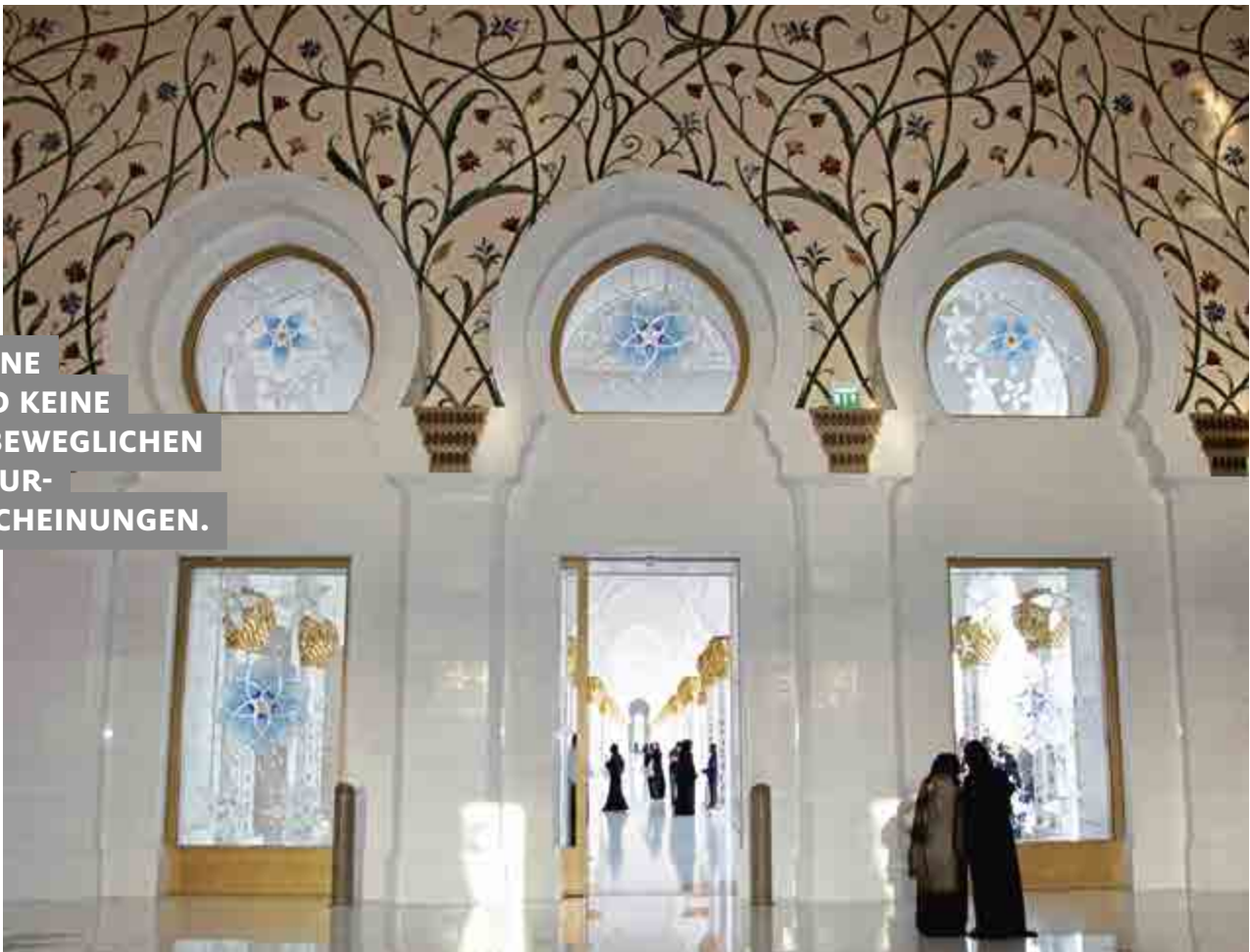
Steine sind keine unbeweglichen Naturerscheinungen. Über einen langen Zeitraum hinweg verändern sie sich, wechseln ihre „Haut“, Form und Erscheinung. Und sie bewegen sich, rollen, wandern im Naturraum. Insbesondere die erratischen Blöcke, große Felsen, wurden jahrhundertlang von Gletschern talabwärts transportiert und „irrteten umher“ – daher ihr deutscher Name Irrblock – bis sie letztlich an ihrem Standort angekommen waren. Riesige, kolossale Erscheinungen von archaischem Charakter, wunderbar, fast magisch, (manchmal werden sie deshalb auch als Hexenfelsen oder -bänke bezeichnet), sind die erratischen Blöcke wesentliche Ressourcen für „Steinsucher“, da sie zwangsläufig – aufgrund ihrer speziellen morphologischen Natur – einzigartige Stücke mit unvergleichlichen Farbkombinationen sind.

PIETRE IN MOVIMENTO: I MASSI ERRATICI

Le pietre non sono entità immobili. In tempi lunghissimi, si modificano, cambiano “pelle”, forma e apparenza. E ancora, si muovono, rotolano, vagano nello spazio della natura. In particolare, i massi erratici sono grandi rocce che nei secoli “errano” – da qui il loro nome suggestivo – verso il fondovalle, trasportate dai ghiacciai. Immense e colossali presenze dal sentore arcaico, prodigioso, quasi magico (talvolta, infatti, sono chiamati anche massi delle streghe), i massi erratici sono fondamentali risorse per i “cercatori di pietre”, perché inevitabilmente – per la loro particolare natura morfologica – sono pezzi unici e irripetibili, caratterizzati da combinazioni di colori assolutamente inimitabili.

Tra questi mastodonti, si possono estrarre, per esempio, il raro granito della Val Martello, recuperato rimuovend le pietre dal letto del torrente Plima, dai prati dei masi o tra i detriti delle pietraie. E ancora, la quarzite della Val Passiria, proveniente da un masso erratico situato a Moso, una pietra brillante argentea con sfumature beige e marroni, dalle caratteristiche rare e pregiate. Entrambe queste pietre, proprio per la loro unicità, vengono sempre più utilizzate nell’architettura d’interni ed esterni, per dare agli edifici e alle case, un tocco peculiare e assolutamente singolare.

**STEINE
SIND KEINE
UNBEWEGLICHEN
NATUR-
ERSCHEINUNGEN.**





**LE PIETRE NON
SONO ENTITÀ
IMMOBILI.**

Aus diesen Kolossen kann man beispielsweise den raren Granit des Martelltals gewinnen. Die Steine werden entweder aus dem Bachbett des Plima-Baches, von den Wiesen der Bauernhöfe oder von den Steingeröllhalden bezogen. Ebenso wird auch der Passeirer Quarz den erratischen Blöcken in Moos entnommen: ein silberfarbener, glänzender Stein mit beige und braunen Nuancen, selten und wertvoll. Beide Gesteinsarten werden aufgrund ihrer Einzigartigkeit vermehrt in der Innen- und Außenarchitektur verwendet, um den Häusern und Gebäuden eine ureigene und absolut einzigartige Note zu verleihen.

REINHEIT UND MAKELLOSIGKEIT: DER MARMOR

Im Jahr 1848 erlangte Bernhard Schweizer, Steinmetz zu München in Bayern und Marmorlieferant für den Bildhauer von Ludwig I. von Bayern, Schwanthaler, die Rechte für den Marmorabbau in Laas. Hier beginnt die Geschichte der Gewinnung eines der kostbarsten Marmore der Welt: das weiße Gold von Laas. Aufgrund der unwahrscheinlichen Schönheit, der Belastbarkeit und der einzigartigen Magie der feinen Äderchen, die den wertvollen Stein perlmuttartig durchziehen, haben sehr viele Architekten, Künstler, Bildhauer und Goldschmiede den Laaser Marmor für ihre Arbeiten ausgewählt. Neoklassische Gebäude in Wien, München und Berlin, das Monument von Königin Victoria im Buckingham Palace in London, das Denkmal von Heinrich Heine in New York, 90.000 Kreuze für gefallene US-Soldaten im Zweiten Weltkrieg auf Militärfriedhöfen in vier Kontinenten und schließlich die neue U-Bahn-Station beim Ground Zero – der Triumphzug von Laas in die ganze Welt hält an. Nicht nur großartige Skulpturen, Grabstätten und imposante Gebäude sind aus Marmor geformt, er ist auch für viele Kreative im Land eine Inspirationsquelle.

Der bekannte Designer Harry Thaler kreierte aus diesem außergewöhnlichen Material den Ladentisch der Klausner Apotheke von Jörg Aichner und integrierte das Weiß des Laaser Marmors in lebendiges Holz. Der Maler Jörg Hofer wiederum verwendet für

PORTICO'S UOMO

it-consulting



BARBA Kition & CANALI
NAPOLI THE BEST OF THE BEST #1
PT
Delsiena Gallotti
L.B.M. 1911 Sermoneta gloves
BOGLIOLI Fay
BALLANTYNE
Ermenegildo Zegna
MooRER LA FILERIA INGOTEX
VILLERMOY LATINI

PORTICOS UOMO

via Leonardo-da-Vinci-Str. 20

I-39012 Meran/o • T +39 0473 270028

info@porticosuomo.it • www.porticosuomo.it



SEHR VIELE ARCHITEKTEN, KÜNSTLER, BILDHAUER UND GOLDSCHMIEDE WÄHLEN DEN LAASER MARMOR FÜR IHRE ARBEITEN.

seine farnefrohen Bilder Marmorsand. Mit Marmorsand kann man sich in der Therme Meran auch behandeln lassen und dessen wohltuende Wirkung auf die Haut erfahren. Der Goldschmied und Künstler Konrad Laimer aus Lana erzählt: „Als die Griechen das erste Mal einen Bergkristall erblickten, glaubten sie, versteinertes Wasser in ihren Händen zu halten. Wenn sie also den Laaser Marmor entdeckt hätten, wäre das weiße Gestein aus dem Vinschgau als versteinertes Schnee in die Geschichte eingegangen.“ Aus eben diesem schneeweißen Stein stellt Konrad Laimer seit 2001 Perlen, weiß wie Schnee, her und arbeitet sie in Ringe und Ketten ein. Um die Tradition dieser Handwerkskunst zu erhalten und weiterzutragen, setzt die Gemeinde Laas auf die junge Generation und bildet in der Berufsfachschule für Steinbearbeitung jedes Jahr junge und talentierte Bildhauer und Steinmetze aus. Weniger bekannt, aber bei weitem nicht weniger besonders, ist der Gölflaner Marmor von kristalliner Reinheit. Er gilt als der härteste und beste weiße Marmor weltweit und ist an den außergewöhnlich gold-, silber- oder rosafarbenen, bläulichen oder schwarzen Adern erkennbar. Deshalb wurde er für zahlreiche architektonische Projekte verwendet und darüber hinaus von vielen Künstlern und Designern für ihre Arbeiten. Ein herausragendes Beispiel dafür ist das Tisch-Set „Mercuric Tables“, 2013 von der kürzlich verstorbenen Stararchitektin und Designerin Zaha Hadid entworfen. Dynamisch geformt, kurvenreich und glatt poliert wie Flusssteine – so präsentieren sich diese eleganten Einrichtungsgegenstände aus herrlich weißem Marmor aus Gölflan.

REICHTUM UND VIELFÄLTIGKEIT: WEITERE NATURGESTEINE IN SÜDTIROL

Bereits im 12. Jahrhundert hat man in den Flussbetten des Passeiertales nach Gold gesucht. Wenn man bereits in früheren Zeiten fähig war, wertvolle Metalle zu finden, so ist es wohl auch heute noch so. Eines dieser Gesteinsarten ist der Gneis, halbedel, silberfarben, mit dunklen rosafarbenen Details. Oder auch der kürzlich gefundene erratische Block mit großen Granaten, „Rabenstein“ oder „Der Zauberer“ genannt, weil der Stein einer mittelalterlichen Legende zufolge die Kraft hatte, Licht in das Dunkel zu bringen. In der Umgebung von Mölten, auf 1.800 m Höhe, hingegen wird seit Jahrzehnten Sandstein abgebaut. Wertvoll ist der beigefarbene Stein vor allem aufgrund der enthaltenen Fossilien aus der Zeit der Dinosaurier. In Vergangenheit wurde das Gestein zum Bau lokaler Bauernhäuser sowie sakraler Gebäude wie dem Bozner Dom verwendet, im Augenblick erlebt der Möltner Sandstein in der zeitgenössischen Architektur eine Renaissance. Ebenfalls in Mölten wird der spezielle, lokale Porphyrt gewonnen – in den typischen Farben rot und grau, die oft miteinander verschmelzen und damit eine besondere Ästhetik von rarer Schönheit erreichen. ■



**MOLTISSIMI ARCHITETTI,
ARTISTI, SCULTORI E
ORAFI HANNO SCELTO
PROPRIO IL MARMO DI LASA
PER LE LORO OPERE.**



PUREZZA E CANDORE: I MARMI

Nel 1848 Bernhard Schweizer, scalpellino di Monaco e fornitore di marmo per lo scultore di Ludovico I di Baviera, Schwanthaler, acquistò i diritti di estrazione del marmo di Lasa. Inizia da qui, il viaggio estrattivo di uno dei più pregiati marmi al mondo, l'oro bianco di Lasa. È proprio per la sua incredibile bellezza, per la sua resistenza e la magia unica delineata dalle venature delicate che intervallano il candore quasi perlescente di questa pietra preziosa che moltissimi architetti, artisti, scultori e orafi hanno scelto il marmo di Lasa per le loro opere. Dagli edifici neoclassici sparsi per Vienna, Monaco di Baviera e Berlino, al monumento della Regina Vittoria a Buckingham Palace a Londra, dal monumento di Heinrich Heine a New York, alle 90.000 croci per i caduti americani della II Guerra Mondiale sparse nei cimiteri militari di quattro continenti, fino alla nuova stazione della metropolitana di Ground Zero, il marmo bianco altoatesino continua il suo prestigioso viaggio dalla Val Venosta, in tutto il mondo. Ma non solo grandiose sculture, tombe o edifici imponenti: il marmo bianco è fonte di ispirazione anche per molti altri creativi della zona. Il celebre designer Harry Thaler, con questa materia pregiata ha creato lo straordinario banco di vendita della farmacia di Jörg Aichner a Chiusa, che integra il bianco di Lasa al legno vivo e accogliente. Il pittore Jörg Hofer, invece, utilizza la polvere di marmo per realizzare i suoi coloratissimi quadri. Polvere che si ritrova anche alle Terme di Merano, dove è possibile scoprirne gli effetti benefici sulla pelle attraverso un inedito trattamento di bellezza. E ancora, racconta l'orafo/artista di Lana Konrad Laimer "quando i Greci videro per la prima volta un cristallo di rocca, pensarono di tenere in pugno l'acqua pietrificata. Se i Greci avessero scoperto il marmo di Lasa, questa pietra bianca della Val Venosta sarebbe passata alla storia come neve pietrificata". Ed è proprio con questa materia bianchissima che Laimer ha creato, dal 2001 a oggi, perle candide come neve,

incastonate poi in preziosi anelli e collane.

Per preservare e tramandare la tradizione del lavoro artigiano legato al suo tesoro bianco, il Comune di Lasa ha deciso sapientemente di puntare sulle nuove generazioni, grazie all'Istituto professionale per la lavorazione del marmo, che forma ogni anno giovani e talentuosi scultori e scalpellini.

Forse meno noto, ma non per questo meno speciale, il marmo di Covelano. Purissimo e cristallino, questo marmo variegato e caratterizzato da straordinarie venature dorate, argentee, bluastre, rosa o nere, è considerato il marmo bianco più duro e migliore del mondo. Per questo, oltre che entrare con la sua qualità in infiniti progetti architettonici, questa pietra pregiatissima è stata utilizzata da molti artisti e designer per le loro opere. Un esempio su tutti, il set di tavolini "Mercuric Tables", ideati nel 2013 dall'archistar e designer, recentemente scomparsa, Zaha Hadid. Forme dinamiche, linee curve e superfici levigate come pietre fluviali: si mostrano così questi eleganti oggetti d'arredo, realizzati con il magnifico marmo bianco di Covelano.

RICCHEZZA E VARIETÀ:

LE ALTRE PIETRE NATURALI DELLA ZONA

Già nel XXII secolo, nei fiumi della Val Passiria si scavava alla ricerca dell'oro. E se nei secoli passati era possibile trovare il metallo più prezioso, in tempi più recenti i letti di questi generosi corsi d'acqua di montagna hanno saputo offrire a chi sa cercare, blocchi di gneis, una pietra semipreziosa, dal colore argenteo con affascinanti inserti rosa scuro. Come il masso erratico con grandi granati, trovato poco tempo fa e chiamato "Pietra del Corvo" o "Il Mago" perché secondo una leggenda medioevale il granato, possedeva il potere di portare la luce nell'oscurità.

Nella zona di Meltina, a 1800 m di altitudine, invece, da secoli viene estratta l'arenaria locale, pietra dal delicato colore beige, esclusiva e preziosa soprattutto per le inclusioni di fossili dell'età dei dinosauri. Storicamente usata per la costruzione di case contadine locali e di edifici sacri come il duomo di Bolzano, l'arenaria di Meltina sta rivivendo nell'architettura contemporanea un momento di rinnovato successo. Infine, ancora a Meltina, si estrae il particolarissimo porfido locale, dai caratteristici colori, rosso e grigio, che spesso si fondono tra loro creando effetti estetici di rara bellezza. ■



In **Meran 2000** treffen der **Granit des Ifinger** und der **Saltner Porphy** aufeinander. Dieses Naturspektakel kann man optimal von der Seilbahn aus beobachten. Eine andere Möglichkeit wäre, in Meran einfach Richtung Osten zu blicken – man sieht es auch ohne Fernglas. merano2000.com

An den nackten Wänden des **Bunkers am Gampenpass** kann man die Entstehung der Gesteine anhand der Schichten studieren. Im Bunker selbst ist die umfangreiche, **2.500 Fundstücke umfassende Mineraliensammlung** des Mineralienexperten und Sammlers Toni Kiem zu sehen. gampen-bunker.merano-suedtirol.it

In der **Schlandersburg** ist eine umfangreiche Menhir-Ausstellung zu sehen. Zwei davon sind **Menhire aus Vinschger Marmor** aus der Kupferzeit, gefunden 2013 in Vetzan bei Schlanders. schlanders.it

In Hafling hat Sammler Paul Berger eine umfassende Ausstellung mit **Mineralien und Schmucksteinen** gestaltet. restaurant-panorama.com

Im **Nationalpark Stilfser Joch** kann man Wanderungen zum Thema Marmor buchen: Der Marmorweg Schrägbahnsteig in Laas führt die Schrägbahn entlang, die seit Jahrzehnten schwere Marmorblöcke in das Tal befördert. Der Göflaner Marmorweg hingegen führt von den Kohlplätzen zum Göflaner Marmorbruch und erzählt die Geschichte des Göflaner Marmors in elf Stationen. vinschgau.net

A **Merano 2000**, **il granito dell'Ivigna incontra il porfido dell'altipiano del Salto**. Per vederlo da vicino si può salire in funivia, altrimenti basta voltarsi da Merano verso Est e lo si nota anche senza binocolo. merano2000.com

Nei corridoi "nudi" del **Bunker di Passo Palade** si può osservare l'evoluzione degli strati della pietra. Sempre qui, è visitabile un'interessante esposizione di circa **2500 minerali** collezionati dall'esperto Toni Kiem. gampen-bunker.merano-suedtirol.it

Nel **Castello di Silandro** all'interno di un'ampia mostra dedicati ai megaliti è possibile vedere due imponenti **menhir di marmo della Val Venosta**, ritrovati a Vezzano nel 2013 e risalenti all'Età del Bronzo. schlanders.it

Il collezionista Paul Berger ha raccolto e allestito un'ampia e interessante esposizione di **minerali e pietre preziose**. restaurant-panorama.com

Nel **Parco Nazionale dello Stelvio** è possibile fare delle escursioni a tema marmo: il Sentiero del marmo - sentiero della funicolare inclinata a Lasa segue la ferrovia marmifera che da secoli trasporta i blocchi di marmo fino a valle. Mentre il Sentiero del marmo di Covelano porta dalla carboneria "Kohlplätze" fino alla cava di marmo di Covelano e presenta in 11 tappe la storia di questa pietra. venosta.net



Architekt David Calas macht mit seinem Buch „**Schauplätze der Architektur in Südtirol**“ Lust auf 47 Schauplätze Südtiroler Baukultur: Schutzhütten, Hotels, Festungen, Bunker, Brücken, Plätze, Bauernhöfe, Kletterhallen, Weinkeller und eine Whisky-Destillerie. Zwei Tipps von ihm für Meran und Umgebung: Das **Denkmal der Kaiserin Sissi** aus purem Marmor auf der Sommerpromenade in Meran und das **Mausoleum auf Schloss Schenna** aus rotem Sandstein und Granit von Arch. Prof. Moritz Wappler. folioverlag.com und studio-calas.net

Da non perdere, i consigli dell'architetto David Calas (studio-calas.net):

1. Il **monumento dell'Imperatrice Sissi** lungo la Passeggiata d'estate, completamente realizzata in candido marmo di Lasa (merano-suedtirol.it).
2. Il **mausoleo di Castel Scena**, uno dei primi e più notevoli edifici sacri neogotici del XIX secolo, costruita in arenaria rossa locale e granito, su progetto dell'architetto viennese prof. Moritz Wappler (schloss-schenna.com).

Magische Adventszeit Forster Weihnachtswald

Avvento magico La foresta natalizia



FORSTER WEIHNACHTSWALD
Vinschgauerstraße 8
39022 Algund
Geöffnet von 21.11.2018 bis
06.01.2019
forsterweihnachtswald.it
forst.it

FORESTA NATALIZIA
Via Venosta 8
39022 Lagundo
aperta dal 21.11.2018 al
06.01.2019
forestanatalizia.it
forst.it

Zum romantischen Bummeln durch eine strahlende Winterlandschaft lädt der malerische Forster Weihnachtswald der Spezialbier-Brauerei FORST. Es glitzert, leuchtet und duftet.

Im Forster Weihnachtswald den Zauber der Advents- und Weihnachtszeit fernab aller Hektik genießen und erleben: Handgefertigte Raritäten, liebevoll gestaltete Geschenkideen und Mitbringsel gibt es in den charmanten Verkaufsständen und im FORST Shop – erlesene Überraschungen für die Liebsten.

Der FORST Pavillon, eine feine Schlemmermeile, lädt zum Naschen duftender Weihnachtsbäckerei. Für den größeren Hunger werden traditionelle Speisen und kulinarische Köstlichkeiten gereicht, dazu harmoniert ein Weihnachtsbier oder auch alle weiteren Bierspezialitäten der Brauerei FORST.

So abwechslungsreich wie die Gastronomie sind die Unterhaltungsmöglichkeiten. Ein unvergessliches Erlebnis für die Kleinen sind die FORST Ponys & Co sowie eine schwungvolle Rodelpiste. Nostalgie kommt bei einer Fahrt mit dem Karussell auf. Faszinierende Weihnachtswelt.

Weihnachten ist auch das Fest der Nächstenliebe und so steht der Forster Weihnachtswald erneut ganz im Zeichen der Spendensammlung zugunsten der Hilfsplattform „Südtirol hilft“.

Con la sua atmosfera incantata, la Foresta Natalizia di Birra FORST, attira al suo interno per una passeggiata romantica nello scintillio del paesaggio invernale con un tripudio di luci, colori, profumi.

La Foresta Natalizia è un luogo unico dove assaporare con tutti i sensi l'atmosfera dell'Avvento e del Natale: nei tanti piccoli punti vendita e presso lo FORST Shop si possono trovare manufatti rari, artigianato coniato con cura e tante sorprese uniche per i propri cari.

Il profumo fragrante di pane nell'aria invita a fermarsi per uno spuntino con i gustosi prodotti del panificio natalizio. Per chi avesse più appetito, sa-



ranno serviti piatti tradizionali e squisite prelibatezze, accompagnati dalla Birra di Natale oppure dalle altre specialità birrarie FORST. Esperienza indimenticabile per i più piccoli sono i pony FORST & Co e la divertente pista da slittino. Un momento squisitamente nostalgico è, invece, un giro sul carosello. Tutto questo crea la magia del Natale...

Ma il Natale è anche un periodo di condivisione e solidarietà e la Foresta Natalizia di Birra FORST contribuisce alla raccolta fondi a favore dell'organizzazione Onlus "L'Alto Adige aiuta".



LAUBENRING VON MARTIN BERGER + KONRAD LAIMER

Diefe raffinierten Ringe sind den Meraner Lauben gewidmet und aus einem sehr seltenen Stein gefertigt: Der Meranith kommt nur in den felsigen Wänden des Naiftales vor. konradlaimer.it
24,00 Euro



LAUBENRING BY MARTIN BERGER + KONRAD LAIMER

Questi raffinati anelli dedicati ai caratteristici portici meranesi, sono realizzati con una gemma rara, la Meranite, che si trova solo tra le pareti rocciose della vicina valle Naif. konradlaimer.it
24,00 Euro

DIE FAVORITEN IM WINTER

Einmalig
Faszinierendes
von kreativen
Köpfen und
Händen
aus Südtirol



JOH ANNA BABY-PATSCHERLN

Im beeindruckenden Ambiente von Schloss Schenna fertigt Gräfin Johanna Meran Spiegelfeld für kleine Füßchen putzige Schuhe aus feinsten Wolle in allen erdenklichen Farben. schloss-schenna.com
22,00 Euro

SCARPINE DA NEONATO JOH ANNA

Nello scenografico Castello di Scena, la contessa Johanna Meran Spiegelfeld lavora con i ferri la lana migliore, per confezionare – in ogni colore desiderato – calde scarpine per piccoli piedini. schloss-schenna.com
22,00 Euro



ROMBO 15

Mit seinem leicht würzigen Waldfrüchtearoma, begleitet von einem Hauch an Röstaromen lässt dieser vollmundig elegante Rotwein in Gedanken den gleichnamigen Passo Rombo, auf Deutsch Timmelsjoch, und andere Höhen erklimmen. bergkellerei.it
29,00–30,00 Euro

ROMBO 15

Ispirato alle atmosfere alpine dell'omonimo Passo, questo rosso corposo, elegante e con un leggero aroma tostato, è la perfetta soluzione per scaldare le serate fredde dell'inverno. bergkellerei.it
Da 29,00 a 30,00 Euro

CD ME+MARIE

Düstere Themen und hymnische Melodien, poppige Hooks und cineastische Passagen. Schwebend meistert die schweizerisch-südtiroler Band Me+Marie mit flockigen Drums und schweren Gitarren den Spagat zwischen Grunge-Pop und Italo-Western auf ihrem neuen Album „Double Purpose“. meandmarie.com
20,00 Euro ca.

CD ME+MARIE

Muovendosi liberamente tra sonorità grunge pop e ispirazioni italo-western, il duo altoatesino Me+Marie racconta di interconnessioni, legami e contrasti, nel nuovo album "Double Purpose". meandmarie.com
20,00 Euro ca.





MERANER TASSE

Inspiriert an den Formen der Natur und des Jugendstils hat die Meraner Künstlerin Margit Klammer diese phantasiereichen Tassen als Hommage an die Gartenstadt Meran entworfen.
selbergmocht.it
kunstmeranoarte.org
 Verschiedene Kreationen, 30,00–60,00 Euro

MERANER TASSE

Create dall'artista meranese Margit Klammer e ispirate alle foglie, alla natura o a dettagli Liberty, queste tazze multiformi in porcellana sono un omaggio alla città giardino di Merano.
selbergmocht.it
kunstmeranoarte.org
 Vari modelli, da 30,00 a 60,00 Euro

I FAVORITI DELL'INVERNO

MOLKEESSIG

Die Sennerei Algund hat eine in Vergessenheit geratene Spezialität der bäuerlichen Küche Südtirols, im Volksmund „Sairet“, neu belebt: Molkeessig würzt fein aromatisch, mild allerlei Speisen.
sennereialgund.it
 4,40–6,90 Euro

CONDIMENTO DA SIERO DI LATTE

Il condimento a base di aceto di siero di latte è un'antica specialità della tradizione gastronomica contadina dell'Alto Adige che oggi riprende vita. Per insaporire con originalità.
sennereialgund.it
 Da 4,40 a 6,90 Euro



Alcuni prodotti esclusivi ideati dalle menti creative dell'Alto Adige

HANDSEIFE VON THRES FÜR MONOCLE ALPINE

Herrlich pflegt diese Seife aus der seltenen und zarten Kornblume mit der Kraft der Südtiroler Berge müde Stadthände. Erhältlich beim Monocle Shop in Meran.
monocle.com
 30,00 Euro

MONOCLE ALPINE BY THRES HAND SOAP

Il fiordaliso, fiore raro e delicato, è l'ingrediente ideale per proteggere con la forza alpina delle montagne dell'Alto Adige, le mani stanche dalla vita di città. Disponibile presso il Monocle Shop Merano.
monocle.com
 30,00 Euro



KUNTRAWANT KAFFEE

Seit 2013 veredelt diese Kaffeerösterei im traditionellen Trommelröstverfahren erstklassige Bohnen in Handarbeit zu hochwertigem Kaffee.
kuntrawant.com
 7,90 Euro

CAFFÈ KUNTRAWANT

Cicchi di prima scelta, tostatura con l'antico metodo a centrifuga e una profonda passione per l'arte antica del caffè: è così che nascono queste miscele artigianali di altissima qualità.
kuntrawant.com
 7,90 Euro



REPORTAGE

TEXT/TESTO: KUNIGUNDE WEISSENEGGER

ES GEHT UMS EINGEMACHTE

EINMALIG SCHMECKT ES, ORIGINELL
IST ES ANZUSEHEN, MACHT IMMER
EINE GUTE FIGUR. WIR TAUCHEN
EIN IN DIE GEHEIMNISSE DER
KONSERVIERUNG IN SÜDTIROL.

È UNA QUESTIONE DI CONSERVAZIONE

HA UN SAPORE UNICO, È ORIGINALE
DA GUARDARE, FA SEMPRE BELLA
FIGURA. IMMERGIAMOCI NEI
SEGRETI DELLA CONSERVAZIONE
ALIMENTARE IN ALTO ADIGE.



Einkochen, Einwecken, Einmachen, Einlegen, Fermentieren – die neuen Trends in der zeitgenössischen Küche und bewährte Traditionen in Südtirol. Das Konservieren von Speisen ist eine Methode, um sie länger haltbar zu machen. In unserer globalisierten Welt und Gesellschaft, wo alles immer und überall, das ganze Jahr über zu haben oder zu bestellen ist und im Luxusartikel Kühlschrank vieles länger überlebt, ein nicht mehr so notwendiges Handwerk. Oder doch?

Sommer oder Herbst reichen bis in den Winter hinein. Zuhause wird es auch in der kälteren Jahreszeit gemütlich: Es riecht nach blühenden Holunderbäumen, Himbeerduft kitzelt die Nase, knackige Karöttchen den Gaumen – fast wie frisch gepflückt. Entgegen der landläufigen Meinung sind viele Konservierungsmethoden einfacher als gedacht. Marmelade kann innerhalb einer Stunde selber gemacht werden. Außerdem bestimmt man selbst, wie viel Zucker oder Salz in das Glas kommt und auf künstliche Aromen, Konservierungsmittel oder Geschmacksverstärker kann getrost verzichtet werden. In Südtirol verschmelzen bei den Verarbeitungsarten oftmals alpin und mediterran, befruchten sich exzellent: süß, salzig, sauer, in Öl, Essig oder in Alkohol gelegt. Je nach Geschmack und Vorliebe.

Condensare, gelificare, imbottigliare, conservare, fermentare: nuove tendenze della cucina contemporanea o tradizioni consolidate? In Alto Adige, entrambe le cose. Conservare il cibo è un modo per farlo durare più a lungo. Per prolungare gli aromi fragranti dei mesi caldi, anche nei mesi più freddi. Per riscaldare la casa con il profumo del sambuco in fiore, la dolcezza delle fragole o la freschezza delle carote croccanti. Quasi come fossero appena colte.

Oggi, potrebbe non essere più necessario preoccuparsi di conservare a lungo gli alimenti: ci pensano i nostri moderni frigoriferi, i negozi hanno sempre tutto pronto e disponibile in ogni stagione. Eppure, le differenti tecniche di conservazione, continuano ad esercitare il loro fascino, su chi prepara il cibo, come gli chef (professionali o domestici) e su chi lo mangia. Sarà per i sapori che sanno generare, sarà per l'alchimia che raccontano, sarà perché in fondo, in cucina, le



SÜSS WIE MARMELADEN, KOMPOTTE, GELEES, SÄFTE, AUCH CHUTNEYS, MOSTARDAS ODER SENFE

Suchen, sammeln, putzen, säubern, aufschneiden, einkochen. Ob im Wald, auf der Wiese oder auf einem Markt, auf einem Bauernhof oder dem Obststand um die Ecke. Die eigene Marmelade schmeckt einfach besser, weil mit den Beeren und Früchten auch gleich Erinnerungen mitkonserviert werden. Der Sommer und der Herbst bringen süße Früchte, knackiges Gemüse und, nicht zu vergessen, Sonne ins Herz.

Beim Einkochen werden Obst und Gemüse auf 90 bis 100 °C erhitzt und so kurz wie möglich gekocht. Der Geschmack wird somit für mindestens ein Jahr konserviert. Je nach Gehalt des natürlichen Ballaststoffes Pektin im Obst verdicken Marmeladen, Konfitüren oder Gelees weniger oder mehr. Wenig Pektin enthalten Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Zwetschge, Kiwi, Rhabarber und Holunderbeere; mittelmäßig viel ist in Birne, Aprikose, Brombeere, Pfirsich und Weintraube enthalten. Durch ihren hohen Pektingehalt geliert neben Apfel, Schwarzebeere, Johannisbeere, Preiselbeere, Zitrusfrüchte auch die Quitte sehr leicht.

Flüssiger bleibt es mit Sirup: Er kann in der kalten Jahreszeit mit heißem Wasser oder Kräutertee verdünnt werden. Genauso gut schmecken Fruchtsirupe mit kaltem Wasser als Erfrischungsgetränk oder man gießt sie über Speiseeis, Pudding, Grießbrei und andere Süßspeisen oder verwendet sie zum Färben von Sahne. Zumeist werden die Beeren, Blüten oder Blätter mit Wasser und Zucker aufgekocht, dann je nach Rezept abgeseiht oder für eine Zeit ziehen gelassen und abschließend erneut zum Kochen gebracht und heiß abgefüllt. Am bekanntesten dürfte wohl der Holunderblütensirup sein, da werden in der Verarbeitung Zitronen und Essig bzw. Zitronensäure dazu gemengt.

tradizioni antiche non passano mai di moda. In più, contrariamente alla credenza popolare, molti metodi di conservazione sono più semplici del previsto. La marmellata, per esempio, può essere preparata in un'ora. E come ogni cosa fatta in casa, ha un sapore migliore, perché insieme alla frutta è capace di conservare anche i ricordi. In Alto Adige, le diverse tecniche di conservazione spesso mescolano il sapere alpino e quello mediterraneo, con risultati eccellenti capaci di accarezzare il palato con la dolcezza, la sapidità, l'acidità e molti altri sapori diversi, che fanno sì che l'esperienza culinaria altoatesina possa durare nel tempo.

LA PARTE DOLCE DELLA CONSERVAZIONE

Cerca, raccogli, sbuccia, snocciola, taglia, cuoci. Nei boschi e nei prati, al mercato, nel maso o nella bancarella di frutta e verdura dietro l'angolo. L'estate e l'autunno portano con sé frutta dolce, verdure colorate e il calore del sole. Ideali per preparare gustose marmellate, composte, gelatine, sciroppi, chutney e mostarde.

Durante la cottura, frutta e verdura vengono riscaldate a una temperatura





SANDWIESN

Prickelnder Apfelsekt
Sidro di mela frizzante

trocken - secco



SANDWIESEN-HOF

Bahnhofstraße, via Stazione 23
I - 39010 Gargazon, Gargazzone (BZ)
T. 333 252 84 22
info@sandwiesn.it

www.sandwiesn.it

VERKAUF AB HOF - VENDITA DIRETTA



SOTT'OLIO ODER UNTER ÖL GESETZT

Köstlich als Beilage oder Antipasto schmeckt wahrlich in Öl gelegtes Gemüse: Es kann kurz in Essig aufgekocht und dann mit Öl übergossen und abgefüllt werden. Signifikant ist, dass sich die Aromen und ätherischen Öle der beigemengten Kräuter und Gewürze im Öl lösen: Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lorbeer, Pfeffer. Auch getrocknete Tomaten entfalten beispielsweise ihr Aroma in Öl gelegt besser. Die entstandene Marinade ist zum Tunken eine echte Delikatesse oder kann zum Würzen von Salaten und Saucen verwendet werden. Sott'olio, also unter Öl, können auch Fisch oder Schnecken gesetzt werden. Am besten eignet sich kaltgepresstes Olivenöl (olio d'oliva extra vergine). In Verbindung mit Steinpilzen, Pfifferlingen, Artischocken, Paprika, auch Zucchini, Schalotten, Melanzane oder Knoblauch – einfach Gaumenpoesie.



SAUER UND IN ESSIG GELEGT

Ein altes Sprichwort in Südtirol lautet: „Sauer macht lustig“. Als Vorrat für den gemüsearmen Winter wurde früher Gemüse mit Gewürzen verkocht. Gurken, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Melanzane, Zucchini, Spargel und Pilze sind wohl die bekanntesten. Grundsätzlich eignen sich fast alle Gemüsesorten für diese Konservierungsmethode, die Frage ist vielmehr, ob es auch sinnvoll ist. Wenn mehrere Gemüsesorten, beispielsweise aus dem eigenen Garten, zu einem Antipasto gemischt werden, ist es wichtig, darauf zu achten, dass sie geschmacklich zueinander passen. Sott'aceti, wie sie genannt werden, sind auch besonders in der italienischen Küche als Vorspeisen beliebt.



GERÄUCHERT

Eine äußerst landestypische Konservierungsmethode von Fleisch ist das Räuchern. „Wenig Salz, wenig Rauch und viel frische Bergluft“ ist der Grundsatz, mit dem nach traditioneller Methode der Südtiroler Speck g.g.A. hergestellt wird – die Abkürzung steht für „geschützte geografische Angabe“. Nach der Würzung mit Salz, Pfeffer, Wacholder, Rosmarin, Majoran und Lorbeer wird der (rohe) Schinken vor dem Räuchern bis zu drei Wochen in einem kühlen



compresa tra 90° C e 100° C e bollite il più velocemente possibile. Così il gusto si conserva per almeno un anno. Marmellate, confetture o composte si gelificano diversamente, a seconda della quantità di pectina – un addensante naturale – contenuto nella frutta. Lamponi, fragole, ciliegie, prugne, kiwi, rabarbaro e sambuco contengono poca pectina; pere, albicocche, more, pesche e uva ne contengono una quantità media; Infine, mele, mele cotogne, ribes, mirtilli e agrumi, ne contengono un'alta quantità e dunque gelificano molto bene.

Lo sciroppo, invece, rimane più liquido e nella stagione fredda può essere diluito in acqua calda o in rigeneranti tisane. È altrettanto buono sciolto nell'acqua fredda, per un rinfrescante aperitivo analcolico o leggermente alcolico (chi non conosce il celebre Hugo, il drink altoatesino per eccellenza, preparato con sciroppo di sambuco?). Oppure, si può usarlo per decorare e insaporire il gelato, il budino e tanti altri dolci. Nella maggior parte dei casi, le bacche, i fiori o le foglie vengono bollite con acqua e zucchero, poi filtrate a seconda della ricetta o lasciate riposare. Infine, il liquido così ottenuto va portato nuovamente a ebollizione e imbottigliato ancora caldo.

LA FRESCHEZZA DEL CIBO SOTT'OLIO

Delizioso come contorno o antipasto, il sapore delle verdure sott'olio è davvero unico. Per prepararle, basta bollirle brevemente nell'aceto, imbottigliarle e poi cospargerle di olio. Ed è significativo come gli aromi e gli oli essenziali delle erbe e delle spezie come aglio, rosmarino, timo, salvia, alloro o pepe, si liberino nell'olio. Anche i pomodori secchi, ad esempio, dispiegano al meglio il loro sapore, quando sono messi sott'olio. La marinata che ne risulta è una vera prelibatezza e può essere utilizzata per condire insalate e salse. Sott'olio si possono conservare anche pesci o lumache. Naturalmente, ideale per queste preparazioni è l'olio d'oliva spremuto a freddo (extra vergine). Che combinato a funghi porcini, finferli, carciofi, peperoni, zucchine, scalogno, melanzane o aglio è semplicemente una poesia per il palato.

PUNGENTE, VIVACE, DELIZIOSO: SOTT'ACETO

Per fare scorta per il lungo e duro inverno, un tempo le verdure venivano cotte con le spezie nell'aceto. Cipolle, peperoni, pomodori, melanzane, zucchine, asparagi e funghi sono probabilmente gli ingredienti più noti. E in Alto Adige, ancor più di tutti i cetriolini, fondamentali per condire e accompagnare molti piatti locali. Straordinari antipasti nella cucina italiana, condimenti ideali per numerose pietanze, gli irrinunciabili e sfiziosissimi sottaceti sono un grande classico, della cucina e del varipinto mondo della conservazione alimentare.

L'ARTE ANTICA DELL'AFFUMICATURA

L'affumicatura è un metodo di conservazione della carne tipicamente locale. "Poco sale, poco fumo e molta aria fresca di montagna" è il principio secondo cui, da sempre, viene prodotto il tradizionale Speck Alto Adige IGP (indicazione geografica protetta). Dopo la stagionatura con sale, pepe, ginepro, rosmarino, maggiorana e alloro, il prosciutto crudo viene salmistrato in una stanza fresca per un massimo di tre settimane, prima dell'affumicatura. Il suo gusto inconfondibile e lievemente speziato, è dato dall'affumicatura a una temperatura non superiore a 20° C con legno povero di resina e dall'asciugatura all'aria fresca di montagna. Allo stesso modo, si preparano i Kaminwurzen, tipici salamini affumicati. Per secoli in Alto Adige si è conservata così la carne e la ricetta è stata tramandata di generazione in generazione.



Fridericus Dux Austriae. Der Herzog mit der leeren Tasche

Fridericus Dux Austriae. Il duca Tascavuota



Deckelbecher, Bern,
Bernisches Historisches Museum
Foto: Yvonne Hurni

Herzog Friedrich IV. von Österreich (1382–1439), benannt „mit der leeren Tasche“, stand eigentlich ganz und gar nicht arm und mittellos da. Durch seine Politik förderte er eine prosperierende Entwicklung, die Tirol zu einem der begehrtesten Länder im Herzen Europas machte.

Die Ausstellung auf Schloss Tirol geht von **6. Juli bis 25. November 2018** den zentralen Themen im Leben des Habsburgers nach: Mythos, kriegerische Ereignisse oder seine folgenschwere Schutzfunktion über den Gegenpapst Johannes XXIII., die ihm die Acht des Königs einbrachte und ihn vorübergehend „mit leeren Taschen“ dastehen ließ. Friedrich IV. verlegte seine Residenz von Meran nach Innsbruck und gründete den Hof unter den Bürgern. Er zwang den mächtigen Heinrich von Rottenburg in die Knie, ließ mit Kanonen die den Starkenbergern gehörende Burg Greifenstein belagern und mischte sich in das weltliche Geschäft der Bischöfe ein. 140 ausgestellte Objekte ermöglichen eine neue Begegnung mit dem Landesfürsten, dessen Politik nachhaltig die Geschichte des Landes prägte und ihn zu einer Symbolfigur eines geeinten Landes macht.

Im Bergfried von Schloss Tirol ist von **22. September bis 9. Dezember 2018** die Ausstellung „**Brigitte Niedermair. eccehomo**“ mit Werken der renommierten Fotografin zu sehen: eine eigens für den Raum geschaffene Komposition von Fotoarbeiten, welche die Feuchtmumie Ötzi porträtieren.

Il duca Federico IV d'Austria (1382–1439) soprannominato “Tascavuota” non fu affatto indigente o privo di mezzi. Con la sua politica, pose il Tirolo al centro di avvenimenti di portata europea. Durante il suo governo lo sfruttamento delle miniere e l'impulso al commercio favorirono la fioritura economica.

La mostra (**dal 6 luglio al 25 novembre**) tratta i temi centrali della vita dell'Asburgo, approfondendo la cultura memoriale nutrita di mito e leggenda, nonché gli eventi bellici di Appenzello, scaturiti dalla contesa attorno ai possedimenti del giovane duca. Gravida di conseguenze fu la protezione che Federico garantì al papa Giovanni XXIII: ne derivò il bando da parte del futuro imperatore e, temporaneamente, le “tasche vuote” per il duca. Federico trasferì la sua residenza da Merano a Innsbruck, istituendo così la sua corte tra i cittadini, e opponendosi con vigore alla nobiltà a lui ostile. In tal modo schiacciò il potente Enrico di Rottenburg, assediò il castello di Greifenstein appartenente agli Starkenberg e si intromise negli affari secolari dei vescovi. I 140 oggetti esposti danno la possibilità di conoscere questo personaggio, la cui politica ha profondamente segnato il destino del territorio e lo ha reso figura simbolica della sua unificazione. Nella torre di Castel Tirol, sarà visitabile **dal 22 settembre al 9 dicembre 2018** la mostra “**Brigitte Niedermair. eccehomo**”, una selezione di opere fotografiche site specific della celebre fotografa meranese, dedicate alla mummia Ötzi.

Südtiroler Landesmuseum für Kultur- und Landesgeschichte Schloss Tirol
Schlossweg 24
39019 Tirol
+39 0473 220221
schlosstirol.it

Museo storico-culturale della Provincia di Bolzano Castel Tirol
Via del Castello 24
39019 Tirol
+39 0473 220221
casteltirol.it



Raum gepökelt. Seinen unvergleichlich mild-würzigen Geschmack erhält der Südtiroler Speck g.g.A. anschließend durch leichtes Räuchern mit ausgewähltem harzarmen Holz bei einer Temperatur nicht höher als 20° C sowie Lufttrocknen an der frischen Bergluft. Ähnlich werden auch die Kaminwurzeln hergestellt. Auf diese Art und Weise wird Fleisch in Südtirol seit Jahrhunderten konserviert, das Gewürzrezept von Generation zu Generation weitergereicht.



FERMENTIERT, VERGOREN UND HALTBAR GEMACHT

Lebensmittel konservieren, ohne sie zu kochen, kann man durch Fermentation – einem Prozess, den die meisten nur vom Alkohol kennen. Dabei wird rohes Gemüse oder Obst weder erhitzt noch eingemacht, sondern durch eine Milchsäuregärung haltbar gemacht. Das rohe Produkt wird zum Beispiel in eine Salzlake eingelegt, mit einem Gewicht und einem Deckel luftdicht abgeschlossen und bei Zimmertemperatur zwischen 20 °C und 25 °C gelagert. So entsteht ein anaerobes und ideales Milieu für das Milchsäurebakterium. Dieses ist für den biologischen Prozess der Fermentation verantwortlich. Es wandelt Kohlenhydrate in Milchsäure und CO₂ um, ein Vorgang, der auch durch andere Bakterien, Pilze oder Hefen in Gang gesetzt werden kann. Da fermentierte Lebensmittel nicht erhitzt werden, gehen so gut wie keine Vitamine verloren. Im Gegenteil kann es sogar vorkommen, dass der Prozess Mineralien freisetzt. Außerdem unterstützt ein fermentiertes Produkt die Verdauung und fördert das Immunsystem. Weißkohl, Karotten, Rote Beete, Blumenkohl, Broccoli, Knollensellerie, Rettich, Zwiebel, Knoblauch, Mangold, Pilze, Oliven ... – fermentiert werden kann so gut wie alles. Seit jeher nutzen Menschen aller Kulturen dieses Handwerk zur Haltbarmachung der Lebensmittel. ■



L'ALCHIMIA DELLA FERMENTAZIONE

La fermentazione è un metodo per conservare il cibo senza cucinarlo. E a differenza di quanto si possa pensare, non è legato esclusivamente all'alcool. Le verdure o la frutta si possono, ad esempio, conservare attraverso la fermentazione dell'acido lattico. L'ingrediente grezzo viene posto in salamoia, sigillato ermeticamente con un coperchio e conservato a temperatura ambiente, tra 20° C e 25° C. Questo crea un ambiente anaerobico ideale per i batteri dell'acido lattico, responsabile appunto del processo biologico di fermentazione. La conversione dei carboidrati in acido lattico e CO₂, può essere attivata anche da altri batteri, funghi o lieviti. E dato che i cibi fermentati non sono cotti, possono conservare quasi totalmente le loro vitamine e può anche accadere che, tramite questo procedimento biologico, rilascino minerali. Anche per questo, i prodotti fermentati favoriscono la digestione e sostengono il sistema immunitario. Cavolo bianco, carote, barbabietola, cavolfiore, broccoli, sedano rapa, ravanella, cipolla, aglio, bietole, funghi, olive... praticamente tutto può essere fermentato. Ed è per questo che, fin dalla notte dei tempi, in tutte le culture – compresa quella altoatesina – si è ricorsi alla fermentazione per conservare il cibo e il suo sapore. ■

DER GESCHMACKSJÄGER

Jakob Haller im Interview

Die harte Arbeit beim Konservieren leiste nicht der Mensch, sondern die Bakterien, meint Jakob Haller. Der Mensch schaffe nur geeignete Bedingungen und Voraussetzungen. Gearbeitet hat der Koch mit großem Interesse am Gartenbau aus Riffian im Passeiertal in vielen Küchen weltweit, beispielsweise auch in Australien, Norwegen oder England. Sehr inspiriert haben ihn die sechs Monate im renommierten Noma in Kopenhagen: „Seit ich im Noma gearbeitet habe, ist mir klar, wie wichtig es ist, Lebensmittel aus den regionalen Kreisen zu beziehen, um zu verstehen, wer wir sind, woher wir kommen und wie wir uns ernähren.“ Danach war er Chefkoch im bekannten Restaurant Bror in Kopenhagen. Im Herbst 2016 ist er nach Südtirol zurück gekehrt und auf den Bauernhof seiner Freundin gezogen. Dort experimentiert er nun mit innovativer Landwirtschaft und macht sich das Wissen von anderen Kulturen zu nutze, um lokale Lebensmittel haltbar zu machen, kreativ zu verarbeiten und daraus wiederum neue Gerichte zu kreieren: „Je mehr ich zur Verfügung habe, desto kreativer kann ich arbeiten.“ Mit seiner Eigenmarke #amaulvoll will Jakob Haller ehrliches, regionales Essen kochen und produzieren, mit viel Geschmack – salzig, süß, sauer, bitter, scharf, umami ... Zur Zeit legt er einen großen eignen Gemüsegarten mit Mischkultur an, demnächst wird er einen alten Kühlschrank zu einem Inkubator umbauen und seine eigenen Misos herstellen. Wenn er nicht auf seinem Hof experimentiert, ist er bei Pop-Up-Koch-Sessions bei Pur Südtirol in Lana anzutreffen.

Warum fasziniert Sie das Konservieren von Lebensmitteln?

In erster Linie interessiert mich beim Haltbarmachen, dass man dadurch Lebensmitteln extrem interessante Geschmäcker entlocken kann. Ich nehme, was mir die Saison bietet, was gerade wächst und gedeiht. Mir gefällt auch die Philosophie, dass ich im Sommer das konservieren kann, was ich im Winter brauche, wie beispielsweise Bärlauchkapern, die Gerichten als Würzmittel einen finalen Kick geben können. – Ich habe mir übrigens mein eigenes Bärlauchfeld angelegt, damit ich die Pflanze in der Natur schone. – Für mich ist ein eingelegtes oder fermentiertes Produkt nie der Mittelpunkt eines Gerichtes, sondern eher eine Garnitur, viel eher unterstreicht und ergänzt es den Hauptgeschmack. Beim Fermentieren beispielsweise ist für mich das Interessanteste, dass der Umami-Geschmack gut zur Geltung kommt.

Umami?

Umami ist schwierig zu definieren. Vom Japanischen übersetzt heißt es „köstlich“. Es ist eine Geschmacksrichtung wie salzig, sauer oder süß beispielsweise. Algen haben einen starken Umami-Geschmack. Ein Parmesankäse auch, er ist sehr vollmundig und intensiv, verbreitet sich anhaltend. Die japanische Esskultur ist komplexer und unserer europäischen Meilen voraus, dort werden Lebensmittel seit Jahrtausenden verarbeitet und die Geschmackspalette ist breiter. Misos, Sojasauce, fermentierte Heuschrecken oder Fischinnereien werden zum Beispiel zum Würzen verwendet.



Warum kochen Sie?

In erster Linie, weil ich eine tiefe Leidenschaft dafür habe. Und natürlich, weil Essen ein Grundbedürfnis ist und ich so gut wie immer Hunger habe. (*Er grinst, A. d. R.*) Kochen bedeutet, immer wieder aufs Neue einen kreativen Prozess zu durchleben. Die Weitergabe von Rezepten, von Erinnerungen, von Niederschriften ist Kultur. Das Konservieren ist einer der Grundbausteine der Zivilisation, ohne es hätten die Menschen an manchen Orten der Welt nicht überleben können. Das finde ich eine interessante Überlegung. ■

IL CACCIATORE DI SAPORI

Intervista a Jakob Haller

Il duro lavoro della conservazione non è fatto dagli uomini, ma dai batteri, dice Jakob Haller. L'uomo crea solo le condizioni perché possa accadere. Il cuoco di Rifiano in Val Passiria, grande appassionato di orticoltura, ha lavorato in molte cucine in tutto il mondo, dall'Australia alla Norvegia, dall'Inghilterra alla Danimarca. Proprio qui, ha lavorato sei mesi nel prestigioso ristorante Noma a Copenhagen, una vera ispirazione: "da quando ho lavorato al Noma, mi rendo conto di quanto sia importante l'acquisto di cibo nel circuito regionale, per capire chi siamo, da dove veniamo e come ci nutriamo". Dopo questa esperienza, è stato capo cuoco del celebre Bror, sempre a Copenaghen e poi, nell'autunno 2016 è tornato in Alto Adige, nel maso della sua compagna. Qui e ora, sta sperimentando un'agricoltura innovativa, mettendo a frutto le conoscenze acquisite in altre culture per conservare gli alimenti locali, elaborarli in modo creativo e creare nuovi piatti: "più ne ho a disposizione, più creativamente posso lavorare". Con il suo marchio #amaulvoll, Jakob Haller vuole cucinare e produrre cibi locali e genuini, con una grande varietà di sapori - salato, dolce, acido, amaro, piccante, umami... Attualmente sta creando un



grande orto con cultura mista, presto convertirà un vecchio frigorifero in un incubatore e farà il suo miso. E quando non sta facendo esperimenti nel maso, è impegnato in sessioni di cucina pop-up, negli spazi di Pur Alto Adige a Lana.

Jakob, cosa La affascina della conservazione alimentare?

In primo luogo, mi interessa il fatto che attraverso questi processi, si possono far scaturire sapori estremamente interessanti dal cibo. Utilizzo solo quello che di meglio, fresco e maturo, la stagione mi offre. Mi piace anche l'idea che in estate posso conservare ciò di cui ho bisogno in inverno, come ad esempio i capperi di aglio orsino, che – come condimento – possono dare ai piatti il perfetto tocco finale. Proprio per questo, ho creato la mia coltivazione di aglio selvatico, per poter proteggere la pianta in natura. Per me, un prodotto in salamoia o fermentato non è mai il centro di un piatto, ma piuttosto un contorno, capace di enfatizzare ed esaltare il sapore principale. Per esempio, nella fermentazione, la cosa più interessante è che il gusto umami può veramente uscire.

Umami?

È difficile da definire. Tradotto dal giapponese, significa "delizioso". È un sapore, come il salato, l'acido o il dolce. Le alghe hanno un forte sapore di umami. Anche il parmigiano, così corposo e intenso. La cultura alimentare giapponese è più complessa e in anticipo rispetto a quella europea, laggiù il cibo è stato elaborato per millenni e la palette di sapori più ampia. Miso, salsa di soia, cavallette fermentate o interiora di pesce vengono utilizzate, ad esempio, per la stagionatura.

Perché cucina?

Prima di tutto, perché ho una profonda passione. E, naturalmente, perché il cibo è un'esigenza basilare e io sono quasi sempre affamato (*sorride ndr*) Cucinare significa rivivere un processo creativo all'infinito. La trasmissione di ricette, di ricordi, di trascrizioni, è cultura. La conservazione è uno dei mattoni fondamentali della civiltà, senza il quale le persone in alcune parti del mondo non sarebbero sopravvissute. Trovo che questa sia una questione estremamente interessante. ■

Zutaten

100 g gezungte Kapern vom Bärlauch
grobes Salz
Apfelessig

Ingredienti

100 g di capperi di aglio orsino spennati
Sale grosso
Aceto di mele

BÄRLAUCHKAPERN CAPPERI DI AGLIO ORSINO

ZUBEREITUNG

Der richtige Erntezeitpunkt ist ausschlaggebend für diese Spezialität. Man pflückt die Kapern nach der Blüte und kurz bevor der Samen platzt und sich so selbst aussäht, um im nächsten Jahr wieder gedeihen zu können. Deshalb ist es wichtig, nicht einen ganzen Wildbestand leerzuräumen!

Die gepflückten, unreifen Samen werden kurz in kaltem Wasser gewaschen und dann mit Salz bedeckt im Kühlschrank für 2 Wochen gelagert. Die Kapern sollten in dieser Zeit mehrere Male gewendet werden.

Nach den 2 Wochen im Salz werden sie kurz in kaltem Wasser gewaschen. Anschließend werden die Kapern in ein Glasgefäß gegeben und mit Apfelessig bedeckt.

Vor der Verwendung mindestens einen Monat an einem kühlen Ort, wie beispielsweise im Keller oder im Kühlschrank, aufbewahren.

Kühl gelagert sind Bärlauchkapern mindestens 2 Jahre haltbar.

PREPARAZIONE

Il giusto tempo di raccolta è fondamentale per questa specialità. Bisogna scegliere i capperi dopo la fioritura e poco prima che i semi scoppino, così da poterli seminare di nuovo l'anno successivo.

Quindi, è importante non consumare l'intera riserva!

Lavare velocemente in acqua fredda i semi raccolti, immergerli nel sale e conservarli in frigorifero per 2 settimane. Durante questo periodo, i capperi devono essere girati più volte.

Dopo 2 settimane nel sale, lavare i capperi in acqua fredda. Riporli in un barattolo di vetro e coprirli con aceto di mele. Conservare in un luogo fresco, ad esempio nel seminterrato o nel frigorifero, per almeno un mese prima dell'uso.

Se conservati al fresco, i capperi di aglio orsino sono utilizzabili per almeno 2 anni.

DER ROHSTOFF-NETZWERKER

Interview mit Ivo De Pellegrin

Nachdem er die Handelsoberschule mit Fachrichtung Programmierung abgeschlossen hatte und sich in Innsbruck nach zwei Wochen im entsprechenden Studium nur als Nummer fühlte, brach er es ab und übernahm verschiedene Arbeiten in Meran. Bei einem dieser Jobs begleitete er Cateringmeister und Feinkost-Metzgermeister Karl Telfser aus Schlanders auf eine Slow-Food-Messe in Deutschland. Die Gespräche auf der siebenstündigen Fahrt dorthin weckten bei Ivo De Pellegrin die Passion für das Kochen.

Besonders interessierten Ivo De Pellegrin Herstellung und Prozesse. Deshalb absolvierte er an der Universität der gastronomischen Wissenschaften in Pollenzo im Piemont das dreijährige Studium mit Unterricht in Chemie, Biologie, Botanik, Produktverarbeitung und Marketing. Durch diese universitäre Ausbildung auf wissenschaftlicher Ebene hat der ehemalige Präsident von Slow Food Südtirol letztlich die Methoden und Herangehensweisen verstehen gelernt und konnte sich Wissen aneignen, wofür andere 30 Jahre benötigen. Seit fünf Jahren steht der Gastronomiewissenschaftler in der Küche des Ottmanngut in Meran, legt dort Zitronen in Salz, backt sein eigenes Sauerteigbrot oder bereitet Lorbeereis zu. Hier hat er die Möglichkeit, die Qualität zu kochen, die er beansprucht.

Was zählt bei Ihnen in der Küche?

Eindeutig die Qualität! Ich habe in den letzten Jahren sehr viel Zeit und Energie in den Aufbau eines Netzwerkes von Lieferanten investiert. Mir ist es wichtig, beide Augen auf die Herkunft der Produkte zu haben, sie von kleinen Betrieben zu beziehen. Zu den einzelnen Anbauern habe ich gesagt: Du kannst liefern, wann du willst, musst dich nicht anmelden, aber ich möchte die Himbeeren oder Erdbeeren sehr reif (nicht wie für den Detailhandel noch grün, damit sie haltbarer sind). Es geht mir immer darum, das beste Produkt zu nehmen und regional und saisonal zu kochen. Das baut einen bestimmten Rahmen, in dem ich mich bewege. Wenn wir im März das Ottmanngut aufsperrten, gibt es keine frischen Früchte, weil noch keine reif sind, stattdessen hausgemachtes Kornellkirschenmousse oder Kirschkompott. Orangensaft, der ansonsten auf jedem Frühstücksbuffet zu finden ist, gibt es bei uns nur zu der Zeit, in der sie uns als Mitglied einer Einkaufsgruppe von Südtalien geliefert werden. Dafür haben wir hausgemachte Zitronenlimonade. Authentizität ist uns sehr wichtig.

Wieso heute noch Konservieren?

Zum einen, um echte Regionalität zu leben, denn wenn man wirklich regional und saisonal essen möchte, gäbe es von November bis Ende März nichts Frisches. Zum anderen aus gesundheitlichen Gründen, da Vieles leichter verdaulich wird. Auch zur Erhaltung und Intensivierung des Geschmacks.

Was ist das Exotischste, das Sie je konserviert haben?

Das sind sicherlich die in Salz gelegten Zitrusfrüchte aus unserem eigenen Garten.

LO SCIENZIATO DELLA CUCINA

Intervista a Ivo De Pellegrin

Dopo aver completato gli studi all'Istituto Tecnico Commerciale e dopo qualche settimana di formazione a Innsbruck, dove si sentiva solo un "numero", Ivo De Pellegrin ha deciso di lasciare i libri per dedicarsi a vari lavori a Merano. Durante uno di questi, gli è capitato di accompagnare il maestro di catering Karl Telfser di Silandro a una fiera Slow Food in Germania. Sette ore di viaggio e altrettante di chiacchiere culinarie, hanno definitivamente risvegliato in Ivo la passione per la cucina.

In particolare, ciò che gli interessava – e ancora gli interessa – sono i processi: di produzione, preparazione e conservazione. Per questo Ivo si è poi laureato Università degli Studi di scienze gastronomiche a Pollenzo, in Piemonte, dove ha studiato chimica, biologia, botanica, elaborazione dei prodotti e marketing. Attraverso questa formazione accademica, Ivo – che è stato anche presidente di Slowfood Alto Adige – ha imparato a comprendere profondamente i metodi e gli approcci necessari per avvicinarsi al meglio alla cultura alimentare. Da cinque anni, lo scienziato gastronomico è impegnato nella cucina dell'hotel Ottmanngut a Merano, dove conserva i limoni sotto sale, cuoce il suo pane o prepara il gelato all'alloro.

Ivo, cosa conta di più nella Sua cucina?

Chiaramente la qualità! Negli ultimi anni ho investito molto tempo ed energie per costruire la mia rete di fornitori fidati. Per me è importantissimo conoscere l'origine dei prodotti, che cerco soprattutto nelle piccole aziende. Ai singoli coltivatori dico sempre: puoi consegnare quando vuoi, purché mi porti lamponi o fragole perfettamente maturi (non verdi come per il commercio al dettaglio, dove devono durare di più). La mia preoccupazione è sempre quella di prendere il miglior prodotto e cucinare secondo la regionalità e la stagione. Se apriamo l'Ottmanngut a marzo, non serviremo frutta fresca, perché non ancora matura, mentre potremo offrire mousse di corniola fatta in casa o composta di ciliegie. Il succo d'arancia, che si può trovare in ogni buffet della colazione, da noi è disponibile solo quando arriva la consegna da un gruppo d'acquisto nel sud Italia, di cui siamo membri. D'altro canto, possiamo proporre la nostra limonata fatta in casa. L'autenticità è davvero importante per noi.

Perché conservare oggi?

Prima di tutto perché, se si vuole veramente mangiare regionale e stagionale, in Alto Adige non ci sarebbe nulla di fresco da novembre ad aprile. In secondo luogo, per motivi di salute, perché grazie a questi processi, il cibo è molto più digeribile. Infine, per preservare e intensificare il gusto.

Qual è la cosa più esotica che ha mai conservato?

Certamente gli agrumi salati del nostro orto.



TIPPS ZUM KONSERVIEREN

von Ivo De Pellegrin

- Früchte am besten **frisch** verarbeiten.
- Vor dem Einkochen 100 g Zucker pro 1 kg Früchte mischen und Saft **ziehen lassen**.
- Anstatt Gelierzucker empfiehlt es sich **hellen Rohrzucker** und ein **biologisches Pektin-Agar-Agar-Gemisch** zu verwenden, eventuell auch biologisches Apfelpektin; 9 g pro 1 kg Früchte, immer mit Zucker verrührt, sonst verklumpt es. Fürs Einkochen nochmals 200 g Zucker hinzugeben, also insgesamt **300 g Zucker pro 1 kg Früchte**.
- Empfehlenswert ist es, **kleine Mengen** Früchte einzukochen: 5 kg und ein großer Topf sind die optimale Menge.
- Damit möglichst viele Nährstoffe, Aromen und Farben erhalten bleiben, schnell **einmal auf 100 °C** aufkochen und dann sofort abfüllen.
- **pH-Wert** messen, um sicher zu gehen, dass für die Konservierung genug Säure vorhanden ist. Falls zu wenig Säure vorhanden ist (z. B. bei wasserhaltigen Erdbeeren) kann Zitronensaft beigemischt werden.
- An der **Gelierprobe** auf einem sauberen Teller sieht man, ob die Marmelade die gewünschte Konsistenz hat.
- Gläser vor dem Abfüllen sauber mit der Spülmaschine oder der Hand **heiß ausspülen**. Es ist nicht notwendig, die vollen Gläser zu stürzen. Neue Deckel sind empfehlenswert.

Rezept für Salzzitronen: Ca. 10 unbehandelte Zitronen vierteln, jedoch nicht ganz durchschneiden, und mit Salz füllen. In ein Glas füllen und gut andrücken. Geschlossen 1 Woche stehenlassen. Das Glas mit frisch-gepresstem Zitronensaft auffüllen, Rosmarin und Chili dazwischen stecken und abermals 1 Monat im Kühlschrank ziehen lassen. Püriert kann die Zitronenpaste zum Würzen von Saucen, Fleisch- oder Fischspeisen verwendet und zum Käse gereicht werden.

CONSIGLI PER LA CONSERVAZIONE

di Ivo De Pellegrin

- Lavorare sempre con frutta **fresca**.
- Prima della cottura, mescolare 100g di zucchero per 1kg di frutta e **spremere il succo**.
- Al posto dei gelificanti, è consigliabile utilizzare **zucchero di canna** e una miscela di **pectina biologica agar-agar** o anche **pectina di mele organiche**. 9g per 1kg di frutta, sempre mescolato con lo zucchero, altrimenti fa grumi. Per cucinare, aggiungere ancora 200g di zucchero, quindi un totale di **300g di zucchero per 1kg di frutta**.
- Si consiglia di far bollire **piccole quantità** di frutta: 5kg in una pentola grande sono la quantità ottimale.
- Per preservare il maggior numero possibile di sostanze nutritive, aromi e colori, far bollire rapidamente a **100° C** e imbarattare immediatamente.
- Misurare il **pH** per assicurarsi che ci sia abbastanza acido per la conservazione. Se è presente una quantità di acido troppo bassa, è possibile aggiungere succo di limone.
- **Test di gelificazione:** distribuendo un po' di marmellata su una piastra pulita, è possibile vedere se ha la consistenza desiderata.
- Lavare accuratamente i barattoli in lavastoviglie o a mano con acqua calda, prima di riempirli. Non è necessario riempirli fino all'orlo. E si consiglia di usare sempre nuovi coperchi.

Ricetta per limoni sotto sale: tagliare in quattro ca. 10 limoni non trattati, senza aprirli completamente e riempirli di sale. Infilare i limoni in un barattolo e premere bene. Tenere chiuso per 1 settimana. Riempire il barattolo con succo di limone appena spremuto, mettere un po' di rosmarino e peperoncino nel mezzo e lasciare riposare in frigo per un altro mese. Ridotta a purea, la pasta di limone può essere utilizzata per condire salse, piatti a base di carne o pesce e per insaporire i formaggi.

INFO

GAUMENPOESIE AUS MERAN UND UMGEBUNG:

Molke-Essig der Essigmanufaktur Algund: sennereialgund.it
Geräucherter Fisch von der Fischzucht Schiefer in St. Leonhard in Passeier: fischzucht.it
Rezepte aus Bäuerinnenhand, wie Honig-Balsamico oder Apfel-Zwiebel-Chutney: baeuerinnen.it/aus-unserer-hand
Speck von Südtiroler Bergbauernhöfen: genusswerkstatt.it
Bauernmärkte in und rund um Meran: merano-suedtirol.it
Sauerkraut, Chutneys, Marmeladen, Essige und Antipasti aus Südtirol: pursuedtirol.com
Slow Food Südtirol: slowfoodaltoadigesuedtirol.it
Testfeld: In Schlanders entsteht in den nächsten Jahren die Möglichkeit zur Verarbeitung und Veredelung von lokalen Rohstoffen: basis.space

POESIA DEL PALATO A MERANO E DINTORNI:

Aceto di siero di latte della Latteria Lagundo: sennereialgund.it
Pesce affumicato della piscicoltura di San Leonardo in Passiria: fischzucht.it
Ricette del contadino, come miele balsamico o mostarda di mele e cipolle: baeuerinnen.it/aus-unserer-hand
Speck dei masi di montagna dell'Alto Adige: genusswerkstatt.it
Mercati dei contadini a Merano e dintorni: merano-suedtirol.it
Crauti, chutney, marmellate, aceti e antipasti dell'Alto Adige: pursuedtirol.com
Slow Food Alto Adige: slowfoodaltoadigesuedtirol.it
Sperimentazioni: nei prossimi anni, Silandro sarà in grado di elaborare e perfezionare le materie prime locali: basis.space



WINTER SLOW DOWN

MIT DEM BERÜHMTEN HAFLINGER PFERD AUSREITEN ODER AM KNOTTKINO PLATZ NEHMEN UND DIE EINMALIGE AUSSICHT GENIEßEN.

UNA GITA COI CAVALLI HAFLINGER O SEDERSI AL CINEMA ALL'APERTO, KNOTTKINO, PER GODERSI LO SPETTACOLO DELLA NATURA.



ZWEI STUNDEN ROMANTISCHE ZWEISAMKEIT IN DER VIP-KABINE VON MERAN 2000 MIT CHAMPAGNER UND HÄPPCHEN. ANSCHLIEßEND SCHLITTENFAHRT MIT DEN HAFLINGERPFERDEN DURCH VERSCHNEITE WÄLDER.

2 ORE DI ROMANTICISMO NELLA CABINA VIP DI MERANO 2000, CON CHAMPAGNE E STUZZICHINI E UN ROMANTICO GIRO IN SLITTA TRAINATA DAI CAVALLI HAFLINGER, ATTRAVERSANDO BOSCHI INNEVATI.

SHOPPING & CULTURE

DIE KURSTADT MERAN IST VON HAFLING IN NUR 10 MINUTEN BUS- ODER AUTOFAHRT ERREICHBAR.

LA CITTÀ DI MERANO È RAGGIUNGIBILE DA AVELENGO IN SOLI 10 MINUTI DI VIAGGIO IN AUTO O BUS.

18

HÜTTEN FÜR EINE GENUSSVOLLE AUSZEIT
RIFUGI PER UNA GUSTOSA PAUSA



SPECIAL OFFER

ENTDECKEN SIE IHR URLAUBSANGEBOT MIT SPEZIALPREISEN FÜR UNTERKUNFT, SKIPASS, SKISCHULE UND AUSTRÜSTUNG.

TROVATE IL VOSTRO PACCHETTO VACANZE CON PREZZI VANTAGGIOSI PER ALLOGGI, SKIPASS, SCUOLA DI SCI E ATTREZZATURA.

hafling.com



25

KM WANDERWEG
KM DI SENTIERI



66

HOTELS & APARTMENTS

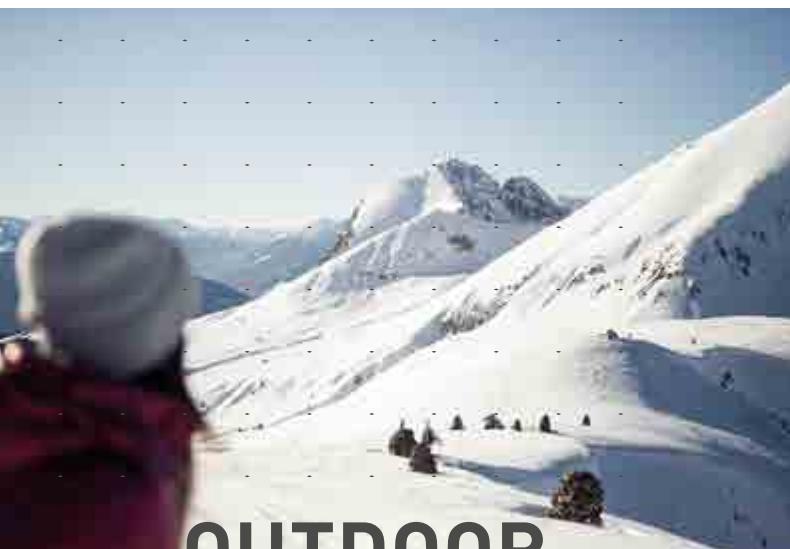
DAS VIELFÄLTIGE ANGEBOT DER UNTERKÜNFTE IN HAFLING UND VÖRAN REICHT VOM GEMÜTLICHEN GARNI BIS ZUM LUXURIÖSEN HOTEL, VON PRIVATZIMMERN UND FERIENWOHNUNGEN BIS ZUM URLAUB AUF DEM BAUERNHOF.

L'AMPIA OFFERTA DI ALLOGGI AD AVELENGO E VERANO SPAZIA DAL SEMPLICE GARNI FINO ALL'HOTEL DI LUSO, DAGLI AFFITTA CAMERE FINO AGLI APPARTAMENTI. ESSA È COMPLETATA DALLE OFFERTE VACANZA DEGLI AGRITURISMI.



IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI

TOURISMUSVEREIN HAFLING - VÖRAN - MERAN 2000
ASSOCIAZIONE TURISTICA AVELENGO - VERANO - MERANO 2000
T +39 0473 279 457 | info@hafling.com | hafling.com



OUTDOOR EXPERIENCE



KM LANGLAUFLOIPE
KM DI PISTA DA FONDO

3

HIGHLIGHTS

31.12.2018
SILVESTERNACHT
CAPODANNO

14.02.2019
NIGHT-SKIJÖRING

10.03.2019
SOALRENNEN
GARA DI CORDATA

18.-25.03.2019
GUSTO ON SNOW



MINUTEN FAHRT MIT DER
GRÖSSTEN SEILBAHN SÜDTIROLS
MINUTI DI VIAGGIO CON LA FUNIVIA
PIÙ GRANDE DELL'ALTO ADIGE

7



SKISCHOOL MERAN 2000

KINDERKURSE, PRIVATSTUNDEN UND GRUPPENKURSE AUCH ONLINE BUCHBAR.
CORSI PER BAMBINI, LEZIONI PRIVATE O IN GRUPPO PRENOTABILI ANCHE ONLINE.



PISTENKILOMETER FÜR
GENUSSVOLLE ABFAHRTEN.
KM DI PISTE PER CIMENTARSI
IN PIACEVOLI DISCESE.

40



KM NATURRODELBAHN
KM DI PISTA DA SLITTINO

3

OUTDOOR KIDS CAMP

FLACHE UND BREITE PISTEN, ZIEHTEPPICHE UND EINE KLEINE
RODELBAHN FÜR DEN ERSTEN SCHNEESPASS UND ANFÄNGERABFAHRTEN.

PISTE PIANEGGIANTI, TAPPETI MAGICI E UNA PICCOLA PISTA DA SLITTINO
PER LE PRIME DISCESE DI PRINCIPIANTI E PICCOLI SCIATORI.



SPUREN IM SCHNEE

DIE LANGSAMKEIT DES WINTERS

ERINNERT IHR EUCH AN EUREN LETZTEN AUSFLUG INS GLITZERENDE WEISS? SCHLIESST JETZT DIE AUGEN UND STELLT EUCH EURE LETZTEN SCHRITTE IM SCHNEE VOR, KNIRSCHEND, CHARMANT DIE SONNENSTRAHLEN, EIN FICHTENÄSTCHEN STREIFT EURE WANGEN, VON WEITEM HÖRT IHR MENSCHEN REDEN, LACHEN UND MITTEN DRIN IN DIESEM WUNDERVOLLEM AMBIENTE STEHT IHR.



TRACCE NELLA NEVE

LA LENTEZZA DELL'INVERNO

RICORDATE IL VOSTRO ULTIMO VIAGGIO NEL BIANCO SCINTILLANTE? CHIUDETE GLI OCCHI E IMMAGINATE I VOSTRI PASSI NELLA NEVE: LO SCRICCHIOLO SOTTO I PIEDI, IL MAGICO BAGLIORE DEI RAGGI DI SOLE E UN RAMETTO DI ABETE CHE VI SFIORA DELICATAMENTE LE GUANCE, MENTRE VOCI E RISATE IN LONTANANZA VI RAGGIUNGONO REMOTE, COME OVATTATE. È PROPRIO, QUI, IN QUESTO MERAVIGLIOSO AMBIENTE, CHE VI TROVATE ORA.



WWW.LAIMER.BZ



WOODSTORE @LANA

Via Johann Kravogl Str. 8, I-39011 (BZ)



LAIMER
WOODWATCH



Zeit für Natu(h)r

Indossa la natura



Gefühlte fünfzig Termine am Tag peitschen mich durch die 24 Stunden des Tages. Einer jagt den anderen, noch bevor der eine erledigt ist, drängt sich bereits der zweite oder gar dritte in den Vordergrund. Zeit ist rar im Leben. Menschen, mit denen ich mich umgeben möchte, habe ich seit Wochen nicht mehr gesehen, von den Dingen, die mir wirklich gut tun, kann ich manchmal nur träumen, wenn ich mir die Zeit dafür nehme. Stopp, schreit mein Innerstes. Ist es nicht, wie Erich Fromm es bereits formulierte, dass das Sein erhabener sei als das Haben? Plötzlich spüre ich mich, merke, dass mein Körper, mein Geist, meine Seele nach mehr schreien als dem bloßen Funktionieren. Raus in die Natur, summt es. Es ist schwierig für unsereins, dabei nicht an hundert andere Dinge zu denken. Den Wald, die Wiese, den See bewusst wahrnehmen. Die Farben, Gerüche, Geräusche. Im Hier und Jetzt sein. Schon die Zen-Meister wussten vor Jahrtausenden: Das Tun ist nutzlos und sinnentleert, solange man es nicht im Hier und Jetzt tut. Einen Apfel in vollkommener Abwesenheit essen, mit den Gedanken irgendwo, nebenbei ein Radio oder ein Buch, und man hat ihn eigentlich nicht genossen, nicht richtig gegessen. Am Ende bleibt man hungrig. Nach mehr.

NEUE PERSPEKTIVEN ERÖFFNEN SICH

So gehe ich durch den Wald, konzentriere mich auf die vielen Dinge, die mich umgeben, sinniere über Giulio Cesare Giacobbes Buch „Wie Sie Ihre Hirnwischerei abstellen und stattdessen

Decine di incombenze da assolvere ogni giorno si sovrappongono e si susseguono nell'arco delle mie ventiquattro ore. L'una incalza l'altra, prima ancora che la precedente sia risolta, mentre la seconda o addirittura la terza, già sgomita per giungere in prima linea nella timeline giornaliera. Le persone con cui vorrei condividere le mie ore, non le vedo da settimane, mentre ciò che mi fa stare veramente bene, posso a volte solo sognarlo, quando riesco a concedermi un momento per un sogno a occhi aperti.

“Fermati – sembra urlare il mio “Io” più intimo, fatto di corpo, mente e spirito – vai nella natura!”. È un richiamo forte, che invita a una percezione nuova, più consapevole, più viva. Sentire il bosco, i prati, i laghi. Così come i colori, gli odori e i suoni. Essere nel qui e ora. Perché non è forse vero, come diceva Erich Fromm, che l'essere è più sublime dell'avere? L'avevano già intuito i maestri Zen migliaia di anni fa, molto prima di Fromm: le azioni sono inutili e vuote fino a quando non si ha la consapevolezza di agire nel presente. Mangiare una mela, per esempio, con il pensiero rivolto altrove e non al gesto stesso di morderla, è come non averne mai goduto veramente. Alla fine rimane la fame. E non solo della mela.

NUOVE PROSPETTIVE “SOFT”

Cammino attraverso i boschi, concentrandomi solo sulla molteplicità di ciò che mi circonda. Provo a “sentire” una corteccia d'albero, una radi-



das Leben genießen“. Das bewusste Wahrnehmen einer Baumrinde, einer Wurzel, eines Blattes, eines Vogels, einer Schneeflocke, der Spuren der Tiere im Schnee bringt mich weit weg von der alltäglichen Schnelllebigkeit und Beliebbarkeit.

Wie mir geht es vielen Menschen, die sich nach Entschleunigung sehnen und danach suchen. Viele Sportarten, gepaart mit Körper-Geist-Erfahrungen zeigen, dass die Gesellschaft mit dem ewigen Marathonlauf von A nach B nichts mehr anfangen kann. Langsamkeit und Achtsamkeit für sich selbst aber auch anderen gegenüber wird mehr Beachtung geschenkt. Südtirol bietet dafür einen fruchtbaren Nährboden. Hier können wir, umgeben von der Natur, in diese eintauchen. Mit den Naturparks, Wäldern und verschneiten Wiesen in der Umgebung haben wir die Möglichkeit, prompt vor der Haustür in den Erholungsraum einzusteigen. Smartphone abschalten, Facebook und Whatsapp wegdrehen – für einen Tag oder am besten eine ganze Woche.

GEMEINSAM STATT EINSAM

Das Gemeinsame bietet mehr Potenzial, als wir es uns erwarten würden. Gemeinsam statt einsam: Wenn es endlich schneit und die weißen Flocken das ganze Land bedecken, Familie oder Freunde schnappen und mit ihnen gemeinsam die ersten Spuren im weißen Schnee ziehen. Eine Schneeballschlacht und 100 Schritte gemeinsam treiben den Humor nach oben und, wenn es mal regnet, kann man darüber lachen und sich trotzdem nach draußen trauen. Wonach wir uns wirklich sehnen, nennen die Forschenden Resonanzsportarten. In der Physik meint Resonanz das Mitschwingen eines weiteren Körpers, das durch eine Schwingung ausgelöst wird und gleichzeitig das ursprüngliche Schwingen verstärkt, sozusagen eine zusätzliche, qualitative Ebene hineinbringt. Und auch auf musikalischer Ebene ist dieses Phänomen bekannt, wenn durch das Mitschwingen der Obertöne der Klang an Fülle gewinnt. So ist es nicht verwunderlich, wenn wir Menschen uns nach diesem Widerhall und diesem Mitschwingen sehnen und dies vermehrt über Resonanzsportarten suchen und erleben. Nicht nur ein Echo hallt zurück, vielmehr noch fühlen

ce, una foglia, un uccello, un fiocco di neve o le tracce degli animali sul manto candido. Mi lascio trapiantare, lontano dai ritmi concitati e da questo tempo frenetico, nel quale schermi, suonerie e follower sembrano dettare le regole del nostro vivere quotidiano.

Vorrei sperimentare esperienze diverse, dedicarmi per un momento al mio corpo e alla mia mente, vivere in pienezza il qui e ora. L'Alto Adige, sembra chiamarmi, è l'ambiente ideale per tutto questo. Osservando la splendida natura, posso immergermi totalmente in essa. Gli alberi sembrano solo aspettare di essere abbracciati, i boschi silenziosi di essere attraversati, la neve fresca di accogliere le mie orme delicate. Parchi naturali, lunghe vallate e vette incontaminate ci danno l'opportunità di sconfinare, in un'altra dimensione.

Tante le attività e gli sport "soft" che posso praticare qui, a Merano e nei suoi straordinari dintorni. Non serve inseguire lo sforzo fisico, la sfida dei propri limiti, l'adrenalina, la competizione. Basta solo lasciare spazio, almeno in vacanza, alla lentezza e alla cura di sé e degli altri. In, questo tipo di attività "leggere", da vivere a stretto contatto con la natura e con il proprio Io più profondo, la neve diventa "slow", i ritmi rallentano, il corpo si riempie di energia positiva, lo spirito è finalmente libero. E il tempo presente diventa l'unico tempo possibile.

INSIEME È MEGLIO CHE DA SOLI

Stare in compagnia ha un grandissimo potenziale per il benessere interiore, più di quanto ci si possa aspettare. Allora, passiamo il tempo insieme piuttosto che da soli: quando finalmente nevica e i fiocchi bianchi si posano sul paesaggio circostante, raduna famiglia o amici ed esci insieme a loro ad ammirare le prima spruzzate di bianco. Una battaglia a palle di neve o una bella passeggiata, danno una potentissima sferzata di energia e buonumore. Se dovesse piovere, non scoraggiarti, puoi arrischiarti a uscire comunque, sarà suggestivo.

FELICI DISCESE

Un luogo magico in cui esercitarsi nella lentezza è il Monte San Vigilio a Lana, vicino a Merano. Mentre escursionisti invernali e appassionati di ciaspole, ammirano l'alba in lontananza, cercando di preservare per il futuro il ricordo del paesaggio scintillante,

wir uns akzeptiert und anerkannt, können neuen Erfahrungen begegnen und Herausforderungen als Chance annehmen. Achtsamkeit und Naturerfahrungen gehen Hand in Hand. Im digitalen Zeitalter, in dem es gleichgültig ist, wie viele hundert Freunde und Follower man in den sozialen Medien besitzt, sind solche Sportarten ein Zuspruch, der real erlebt werden kann. Zurückgeworfen auf die basalen Bedürfnisse, erkennen wir manchmal erst zu spät, (aber besser spät als nie), wie wichtig doch der Kontakt und die Kommunikation mit uns selbst und unserer Umwelt erscheint. Resonanzsportarten schaffen es, über das aktive Tun und Erleben eine Beziehung zum Hier und Jetzt, zu unserer Umwelt, zur Natur, zu Menschen und zu uns selbst herzustellen. Sie sollen im besten Fall ein positives Erleben und eine positive Reaktion in Gang setzen. Aus dem Wald schallt endlich eine Antwort. Nicht nur von unseren Mitmenschen, vor allem von uns selbst, da wir bemerken werden, wie wir formen können und wie sehr unsere Energie steigt.

NICHTS IST SCHÖNER, ALS MIT EINEM LEICHTEN ZAUBER IM GESICHT DEN TAG ZU BEGINNEN

Einer dieser magischen Orte, um die Langsamkeit zu üben, ist das Vigiljoch bei Lana in der Nähe von Meran. Winter ist hier ein Zauber, der nicht nur erlebt, sondern auch selbst nach Lust und Laune gestaltet werden kann. Während Winter- und Schneeschuhwanderer beim Sonnenaufgang in die Ferne blicken und die glitzernde Landschaft für dunklere Stunden im Bewusstsein abspeichern, frühstücken Gemütlichere in einer der heimeligen Unterkünfte der Umgebung. Beim Aufstieg mit der zweitältesten, 1912 erbauten Schwebeseilbahn auf das Vigiljoch auf 1.486 Metern bleibt genug Zeit loszulassen, den Lärm und die Hektik hinter sich zu bringen. Mit den Nachbarn plaudern oder dem Kabinenmeister ein Lächeln schenken, nichts ist schöner, als mit einem leichten Zauber im Gesicht den Tag zu beginnen. Nicht nur Familien bereitet das Rodeln auf der 2 km langen Strecke am Vigiljoch Vergnügen, auch mit Freunden kann man hier beschwingt entschleunigend die Bahn genießen. Anscheinend haben wieder einmal alle dieselbe Idee, das heitere Gerangel um die besten Startplätze kann beginnen. Steil oder auch gemütlich bergab können wir die mit Schnee bedeckten Tannen- und Fichtenbäume bestaunen. Dicht aneinandergedrängt wirken sie wie wohlige Statuen, die in Watte gehüllt ihr Dasein fristen. Ein eisiger, klirrend klarer Fahrtwind streift unsere bereits roten Backen. Die Zügel fest in der Hand geht's kurvig voran, Kurve links und Kurve rechts, ein Blick nach hinten und wieder nach vorne, wo sich all die lieben Freunde tummeln. Gekonnt verlagern wir unser Gemüht und wenn's mal nicht klappt, landen wir hoffentlich im nächsten Schneehaufen. Schnee kitzelt im Kragen, überzieht pudrig die Mütze. Von überall ist fröhliches Lachen und Jauchzen zu hören, immer wieder ein anmutiges „Aaaachtuuung, ich überhole“. Unten angekommen: aufschnaufen, tief Luft holen, nach den anderen Ausschau halten. Sich lebendig und pudelwohl fühlen. Vor Dynamik und Freude strahlen. Also los: Die Energie reicht noch für eine fidele Schneeballschlacht im Tal, um die letzten Lachreserven herauszukitzeln. Schlitten können übrigens bei der Bergstation der Seilbahn Vigiljoch oder beim Gasthaus Jocher



altri prediligono il relax di una lauta colazione in uno degli accoglienti locali della zona. Salendo al Monte San Vigilio con la funivia – una delle più antiche sul territorio, costruita nel 1912 – si arriva a 1.743 m di altitudine: quanto basta per lasciare indietro caos, stress e frenesia.

Non solo per famiglie, la candida pista da slittino lunga circa 2 km: la discesa è ideale anche tra amici. Scendendo a tutta velocità o anche più comodamente, possiamo ammirare la vegetazione e gli abeti innevati. Stretti insieme, sembrano statue rassicuranti, avvolte nell'ovatta, vibranti di vita propria. Il vento, con un leggero sibilo, sfiora le nostre guance già arrossate. Le redini strette saldamente nell'incavo delle mani, si muovono a sinistra e poi curvano a destra, lo sguardo è rivolto prima in avanti e quindi indietro, a cercare gli amici che si divertono con noi. Con una certa abilità, spostiamo il peso di qua e poi di là, e se la manovra non riesce al meglio, possiamo sempre atterrare nella morbida neve fresca.

I fiocchi leggeri ci solleticano sul collo e ricoprono il cappuccio come polvere di stelle. Tra risate e applausi capita di sentire una voce che grida "pistaaaa!". Una volta arrivati in fondo, possiamo riprendere fiato e usare le ultime energie per fare a palle di neve a valle.

Le slitte, fedeli compagne di queste avventure, si possono noleggiare nella stazione a monte della funivia di San Vigilio o presso il Gasthof Jocher. E se questo mezzo veloce non fa per voi, una volta saliti lungo i boschi o in funivia, potete scendere a piedi o con le ciaspole.



ausgeliehen werden. Hinauf geht's zu Fuß durch den Winterwald oder mit dem Sessellift, hinab als Alternative zur Rodel auch zu Fuß und mit Schneeschuhen.

WIR HALTEN DIE ZEIT AN, RICHTEN DAS TEMPO NACH UNSEREM SEIN

Fernab von jeglichem Apres-Ski-Trubel, schneesicher und in einer Landschaft, umgeben von hochalpiner Berglandschaft, liegt die idyllische Hofansammlung Lazins. Hier fühlen wir uns am richtigen Ort der Welt. Ringsum erheben sich Hügel, Anhöhen, Berge und Gipfel. Hier und da lugt ein schroffer Fels hervor. Beeindruckend. Geschmeidig gleiten wir voran, tauchen in diese Welt und in ein Lebensgefühl ein. Langlaufskier sprengen Schnee beiseite, Körper strecken und entfallen sich, ziehen sich zusammen, im Takt. Zu hören nur das Geräusch der fließend fliegenden Skier durch (oder sogar über?) das sanfte Weiß. Anmutig, ganz bei sich selbst, vorbei an Nadelbäumen und nackten Sträuchern. Manchmal löst sich leise eine Schneeflockenansammlung, fällt herab. Beeindruckt von diesen überwältigenden, pittoresken Bildern, die sich vor unseren Augen abspielen, bleiben wir stehen. Halten die Zeit an, richten das Tempo nach unserem Sein, widmen unser Gehör den Geräuschen von Bäumen und Tieren. Wenden uns vor allem uns selbst zu, horchen in uns hinein, spüren beabsichtigt unserem Atem nach. Verweilen und gleiten wieder voran. Die kühle Luft tut gut, ummantelt unseren Körper und Geist, bereinigt ihn. Die feinen, steten Abläufe wirken wie eine Mediation. Inmitten dieser einmaligen Kulisse, rundherum die Weite, spüren wir unser Selbst.

SICH SELBST UND DER GRUPPE SO NAH

Ganz nah und auf den Spuren von Ötzi, dem legendären Südtiroler, der die Welt noch immer in Staunen versetzt, sind wir im Schnalstal, wo der rund 5.000 Jahre junge Mann aus dem Eis 1991 am Tisenjoch gefunden wurde. Schloss Juval am schmalen Eingang des Tales wird uns den Weg weisen. Mit der höchsten Seilbahn Südtirols, der Gletscherbahn, hinauf auf rund 3.000 Meter, breitet sich vor

FERMIAMO IL TEMPO

In mezzo a un nitido paesaggio montano circondato da alte vette, si trova l'idilliaca Malga Lazins, dove è impossibile non sentirsi pienamente nel posto giusto al momento giusto. Senza sforzo, ci lasciamo andare, ci abbandoniamo a questo luogo e alla sensazione di benessere che ci pervade. I nostri sci di fondo spazzano via la neve, i corpi si spingono in avanti, si allontanano tra loro, poi di nuovo tornano in contatto. Si sente solo il suono delle lame che sembrano volare sul bianco immacolato. Ci addentriamo tra le conifere e gli arbusti. A volte un grappolo di fiocchi di neve si stacca silenziosamente e cade giù. Incantati dagli scenari magnifici, quasi pittorici, che s'avvicinano davanti ai nostri occhi, ci fermiamo. Proviamo a cogliere l'attimo, fermando lo scorrere del tempo nel presente più puro, rivolgendo l'udito ai suoni che provengono dalla fauna e dalla flora circostanti. Soprattutto, rivolgiamo l'attenzione alla nostra parte più intima, ascoltando finalmente il nostro respiro. Poi ripartiamo, e scivoliamo di nuovo in avanti. L'aria fresca è fragrante, avvolge il nostro corpo e la nostra mente, purificandola e facendoci sentire finalmente noi stessi.

NOI E GLI ALTRI, COSÌ VICINI

Siamo arrivati in Val Senales, dove possiamo seguire le orme di Ötzi, il più leggendario avo degli altoatesini, che ancora oggi desta meraviglia e curiosità in tutto il mondo.

Qui, nei pressi del Giogo di Tisa, Ötzi è stato ritrovato nel 1991, dopo più di 5000 anni di permanenza tra i ghiacci. Castel Juval all'imboccatura stretta della valle, sembra indicarci la strada. A bordo della Funivia Ghiacciai Val Senales, la più alta dell'Alto Adige, si apre davanti ai nostri occhi una vista incredibile delle Alpi della Ötztal.

In armonia con la natura del luogo, chi è pratico di sport invernali ha qui la possibilità di sperimentare il tour del ghiacciaio di Ötzi, un'emozionante gita sugli scii con guide alpine esperte. Per partecipare al tour è indispensabile essere



dem Auge des Betrachters eine unglaubliche Sicht auf die Ötztaler Alpen aus. Hinter der verschneiten und glitzernden Landschaft können wir uns mit anderen überlegen, wo sich wohl dieser berühmte Hirtenübergang vom Schnalstal in das österreichische Venter Tal befindet. Transhumanz, die nicht ganz ungefährliche und mittlerweile zum immateriellen Kulturerbe der Unesco zählende Tradition wird auch heute noch in den Sommermonaten von den Hirten absolviert. In Resonanz mit der Natur können wir mit einer besonderen Tour für eine sportliche Runde treten: Die Ötzi Glacier Tour kann im Winter als Skitour mit erfahrenen Bergführern begangen werden. Für die Tour ist eine körperliche Grundkondition und Trittsicherheit sowie alpine Bergerfahrung unabdingbar. Sieben bis acht Stunden Gehzeit führen zur Fundstelle auf 3.200 Metern Höhe und wieder retour. Vertrauen ist ein wesentlicher Bestandteil – dem Bergführer und den anderen gegenüber, aber auch in die eigenen Fähigkeiten. Langsam und stetig kommen wir in die Gänge, haben immer wieder Zeit die wunderbare Landschaft und den Gletscher zu betrachten. Schritt für Schritt nähern wir uns dem Ziel, vertrauen auf die guten Wetterkonditionen und richten den Blick immer wieder auf unsere Begleiter und Mitstreiter. Hier geht niemand allein und erst in der Gruppe gewinnen wir an einem solch extremen Pol enorme Stärke. Die Energien gut eingesetzt treiben wir uns manchmal bis an das Äußerste und bemerken, wie viel Potenzial in uns steckt. Gleichzeitig machen wir die Erfahrung, um Hilfe zu bitten und anzunehmen. Sich selbst und der Gruppe so nah, wird man achtsam – aufmerksam sich selbst, aber auch den vielen Dingen gegenüber, die uns umgeben. Wo Norden und Süden sich treffen und wir glauben, den Himmel berühren zu können, dort erst merken wir, wie klein der Mensch ist und wie wichtig doch im großen Ganzen. Bei der Rückfahrt ins Tal können wir ein Liedchen summen – wie wär's mit „Gelato al limon“ von Paolo Conte – um dann im Sommer wiederzukehren. ■

in forma fisica, avere resistenza in percorsi di una certa durata e una buona esperienza di alta montagna. In 7/8 ore di strada si raggiunge la meta a 3.200 m di altitudine. Avere fiducia nei propri compagni e soprattutto nella guida alpina è fondamentale, ma è altrettanto importante la piena consapevolezza delle proprie capacità e dei propri limiti. Lentamente e con passo regolare affrontiamo il percorso. Abbiamo tutto il tempo per ammirare l'imponente ghiacciaio. Passo dopo passo, ci avviciniamo all'obiettivo, facciamo affidamento sulle buone condizioni meteorologiche e teniamo d'occhio i nostri compagni. Nessuno procede da solo e solo nel gruppo acquisiamo forza e sicurezza per raggiungere una meta così estrema. Ben abituati a dosare le nostre energie, quando ci spingiamo al limite notiamo quanto nuovo potenziale si celi in noi, ma allo stesso tempo, abbiamo sufficiente esperienza per chiedere aiuto, se necessario. E a noi, piccoli uomini completamente immersi in questa immensità, sembra quasi di poter toccare il cielo. Proprio qui e proprio ora. ■

INFO

WEITERFÜHRENDE LINKS:

Soalrennen: soalrennen.it
Eisstockschießen in Kuppelwies: schwemmalm.info
Winterwandern in Stuls: pfelders.info
Genusslanglaufen: meran2000.com
Ötzi Glacier Tour: archeoparc.it
Eislaufen in Unser Frau in Schnals und Karthaus: schnalstal.com
Seilbahnfahren: vigilio.com
Schneeschuwandern: deutschnonsberg.it
Pferdeschlittenfahren: hafling.com
Rodeln: merano-suedtirol.it

LINK UTILI:

Gare di cordata: soalrennen.it
Curling a Pracupola: valdultimo.info
Escursioni invernali a Stulles: valpassiria.info
Scii di fondo: meran2000.com
Tour del ghiacciaio di Ötzi: archeoparc.it
Pattinaggio sul ghiaccio a Madonna di Senales e Certosa: schnalstal.it
Funivia San Vigilio: vigilio.com
Ciaspolate sulla neve in Alta val di Non: deutschnonsberg.it
Passeggiate su slitte a cavallo: hafling.com
Slittino: merano-suedtirol.it

Weihnachtszeit

IN MERAN UND UMGEBUNG

Natale

A MERANO E DINTORNI

Es funkelt im Winterwald, altes Handwerk verschmilzt mit Neuem, Adventsdüfte kitzeln die Nase, kulinarische Genüsse den Gaumen – magische, besinnliche Advents- und Weihnachtsmärkte.

Piccoli borghi antichi, foreste illuminate, tradizioni che si rinnovano, profumi nell'aria e sapori da scoprire: è la magia unica dei Mercatini di Natale.

❖ BAUERNADVENT SCHENNA

Duftende Köstlichkeiten, handgefertigte Geschenke und weihnachtliche Klänge erwarten die Gäste beim Bauernadvent in Schenna. Vor der Kulisse des historischen Uhrenturms stellen Kunsthandwerker ihre originellen Kreationen aus.

Wo: Weiler St. Georgen, Schenna
Wann: 01.–02. und 08.–09.12.2018
📍 schenna.com

❖ AVVENTO DEI CONTADINI DI SCENA

Profumate prelibatezze, regali artigianali e suoni natalizi attendono gli ospiti all'Avvento contadino di Scena. Sullo sfondo della storica torre "Uhrenturm", talentuosi artigiani locali espongono le loro originali creazioni.

Dove: frazione San Giorgio, Scena
Quando: 01.–02. e 08.–09.12.2018
📍 schenna.com

❖ TIROLER SCHLOSSADVENT

Traditioneller Weihnachtsmarkt im Innenhof von Schloss Tirol mit Konzerten, Krippenausstellungen, einheimischem Handwerk, Kinderprogramm und vielem mehr.

Wo: Schloss Tirol
Wann: 01.–02. und 07.–09.12.2018
📍 dorf-tirol.it

❖ AVVENTO A CASTEL TIROLO

Un tradizionale mercatino di Natale, nel suggestivo cortile di Castel Tirolo. Concerti, presepi, artigianato locale, programma per bambini e molto altro, vi aspettano.

Dove: Castel Tirolo
Quando: 01.–02. e 07.–09.12.2018
📍 dorf-tirol.it

❖ MERANER WEIHNACHT

Der Meraner Christkindlmarkt wird vom Zauber der Weihnachtszeit umgeben. Ein umfangreiches Rahmenprogramm aus Musik, Kinderanimation, gelebtem Brauchtum und Handwerk sorgt täglich für Abwechslung. Überdimensionale, farbenfrohe und gemütlich eingerichtete „Thermen Kugln“ überraschen die Besucher am eleganten Thermenplatz.

Wo: Kurpromenade und Thermenplatz, Meran
Wann: 29.11.2018–06.01.2019
📍 weihnacht.merano.eu

❖ NATALE A MERANO

Il mercatino di Merano è immerso nella magia natalizia. Ogni giorno d'Avvento, un ricco programma musicale, intrattenimento per bambini, tradizioni e artigianato da scoprire. Le scenografiche "Thermen Kugln", colorate e accoglienti, sorprendono i visitatori nell'elegante piazza delle Terme.

Dove: Passeggiata Lungopassirio e Piazza Terme, Merano
Quando: 29.11.2018–06.01.2019
📍 meratini.merano.eu

❖ STERNALER WEIHNACHTSMARKT

Die bezaubernde Atmosphäre im historischen Dorfkern „Gries“ und das weihnachtliche Angebot stimmen herrlich auf die nahe besinnliche Zeit ein.

Wann: 01.–31.12.2018
Wo: Rathausplatz, Lana
📍 weihnachteninlana.it

❖ MERCATINO DI NATALE POLVERE DI STELLE

L'atmosfera fatata nel centro storico del borgo e la magia della polvere di stelle rendono questo mercatino un luogo di festa e contemplazione, tra eventi e sorprese, per vivere al meglio l'avvicinarsi del Natale.

Dove: Piazza Municipio, Lana
Quando: 01.–31.12.2018
📍 natalealana.it

❖ PARTSCHINER ADVENTSMARKT

Weihnachten im bezauberndsten Dorf nahe Meran.

Wo: Partschins
Wann: 02.12.2018
📍 partschins.com

❖ MERCATO D'AVVENTO A PARCINES

Il Natale nel suggestivo paese alle porte di Merano.

Dove: Parcines
Quando: 02.12.2018
📍 parcines.com

❖ ULTNER WEIHNACHT

Ein Weihnachtsmarkt der besinnlichen Art. Für alle, die auf der Suche nach dem Echten sind: bäuerliche Produkte riechen und schmecken, spannenden Geschichten lauschen, bäuerliches Kulturgut entdecken – wie das uralte Räuchern – und erleben, wie es früher war.

Wo: Museum Culten, St. Walburg, Ulten
Wann: 08.–09.12.2018
📍 ultental.it

❖ NATALE IN VAL D'ULTIMO

Chi è in cerca di un'atmosfera diversa, di momenti contemplativi e del vero senso del Natale, lo troverà qui. Ascoltate le storie emozionanti del Natale di una volta, scoprite il patrimonio culturale contadino e assaporate profumi e sapori dei genuini prodotti locali.

Dove: Museo Culten, Santa Valpurga, val d'Ultimo
Quando: 08.–09.12.2018
📍 ultental.it

❖ MÄRTINER STERNSTUNDN

Passeirer Lebensart zum Verkosten, Erleben und Verschenken! Ein harmonischer Adventsmarkt mit Rahmenprogramm mitten im idyllischen, winterlichen Dorf.

Wo: Dorfgasse und Dorfplatz, St. Martin, Passeiertal
Wann: 08.–09. und 15.–16.12.2018
📍 passeiertal.it

❖ MERCATINO D'AVVENTO IN PAESE

Lo stile di vita della val Passiria da degustare, sperimentare e regalare! Per tutti voi, un incantevole mercatino di Natale e un ricco programma di eventi in paese.

Dove: vicolo Dorfgasse e piazza del paese, San Martino, val Passiria
Quando: 08.–09. e 15.–16.12.2018
📍 valpassiria.it

❖ LIECHTR'ZEIT

Wenn es Weihnacht wird in St. Leonhard.

Wo: St. Leonhard in Passeier
Wann: 01.–31.12.2018
📍 liechtrzeit.it

❖ LIECHTR'ZEIT

Stare insieme e godere del bello del Natale.

Dove: San Leonardo, Passiria
Quando: 01.–31.12.2018
📍 liechtrzeit.it

❖ MOOSER ADVENT

Der Einzug des beleuchteten Christbaumes zum Dorfplatz von Moos eröffnet die besinnliche Zeit. Anschließend wird zum gemütlichen Adventabend, umrahmt von verschiedenen Bläsergruppen, geladen.

Wo: Moos, Passeiertal
Wann: 08.12.2018
📍 passeiertal.it

❖ AVVENTO A MOSO

Lo spettacolare albero di Natale illuminato nella piazza del paese dà il benvenuto a tutti coloro che desiderano godersi una speciale serata d'Avvento, allietata dalla musica di diversi gruppi di strumenti a fiato.

Dove: Moso, val Passiria
Quando: 08.12.2017
📍 valpassiria.it

❖ ALGUNDER CHRISTKINDLMARKT

Weihnachtlich geschmückte Stände mit originellen Geschenkideen, aber auch kleine Mitbringsel werden angeboten. Heiße Getränke, traditionelle Leckereien, duftende Weihnachtsplätzchen und hausgemachte Spezialitäten laden zum gemütlichen Verweilen ohne Weihnachtshektik ein.

Wo: Hans-Gamper-Platz und Kirchplatz, Algund
Wann: 23.11.2018–01.01.2019
📍 algund.com

❖ MERCATINO DI NATALE DI LAGUNDO

Decorazioni natalizie, originali idee regalo, ma anche piccoli souvenir. Bevande calde, dolcetti tradizionali, fragranti biscotti natalizi e specialità fatte in casa, invitano a vivere, senza fretta, l'atmosfera del Natale.

Dove: Piazza Hans-Gamper e Piazza della Chiesa, Lagundo
Quando: 23.11.2018–01.01.2019
📍 lagundo.com

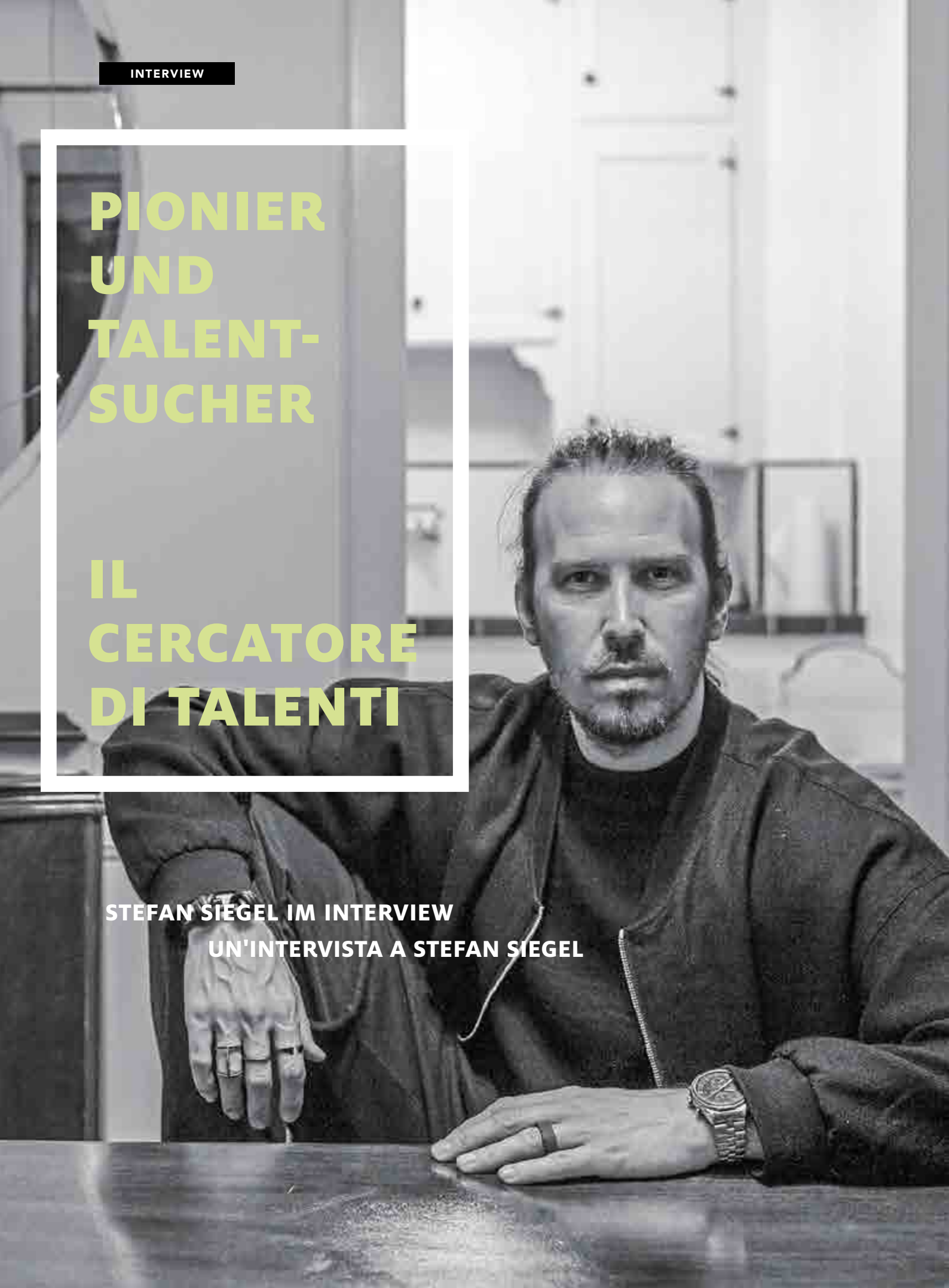
INTERVIEW

PIONIER UND TALENT- SUCHER

IL CERCATORE DI TALENTI

STEFAN SIEGEL IM INTERVIEW

UN'INTERVISTA A STEFAN SIEGEL



Seine Mission: junge, aufstrebende Talente der zeitgenössischen Modebranche entdecken und fördern. Stefan Siegel, Not-Just-A-Label-Gründer und Wanderer, ist in Meran aufgewachsen, lebt in Los Angeles und hat sich als einflussreicher Unternehmer und Globetrotter weltweit einen Namen gemacht.

Wollten wir sein bisheriges Leben in fünf knappen Etappen erzählen, würde das so klingen: glückliche Kindheit in den Bergen, harte Jugend an der Italienischen Marineakademie, mit Anfang 20 die Entdeckung der Welt, Erfahrungen in der Business-Welt in Zürich, New York und London nach dem Studium, schließlich die Umsetzung all seines Know-hows, das die Kreativwirtschaft positiv beeinflussen und revolutionieren sollte. Stefan Siegel, Jahrgang 1978 und gebürtiger Meraner mit derzeitiger Homebase in Los Angeles, ist jedoch weit mehr als diese fünf Stichworte. 2008 hatte der Unermüdliche die geniale Idee, eine internationale Plattform zur Entdeckung und Förderung von kreativen Talenten zu gründen. Das Netzwerk ist einerseits virtuell als auch real tätig und bietet Designern Raum für Experiment und Innovation in der Branche. Pioniere sind sie, so wie es auch der Unternehmer Stefan Siegel ist, der weiterhin seine Ideen vorantreibt, gegen den Strom schwimmt, eingefahrene Dynamiken über den Haufen wirft und die Modewelt revolutioniert.

Sprechen wir zunächst über Not Just A Label, das in erster Linie eine Plattform für Talent Scouting ist. Wie entdecken Sie neue Talente?

Wir arbeiten derzeit weltweit mit über 200 Universitäten und Designer-Schulen zusammen, die Not Just A Label als Plattform für ihre Absolventen nutzen. Mit über 30.000 gelisteten Designern auf NJAL achten wir nicht notwendigerweise auf gewisse Kompetenzen, sondern stellen der Kreativwirtschaft einen internationalen Raum zur Verfügung und involvieren Unternehmen, Regierungen und Marken, damit sie mit diesen aufstrebenden Talenten Kontakt aufnehmen.

Etwas allgemeiner betrachtet: Wo glaubst du sitzt das wahre Talent? Hat es etwas mit der sozio-ökonomischen Prägung zu tun (Herkunft, Familie, Herkunftsland ...) oder ist es eher eine

Scoprire e incoraggiare i giovani talenti della moda è la sua missione. Mettere in valore l'economia della creatività – anche altoatesina – la sua visione per il futuro. Dalla Città sul Passirio alla Città degli Angeli, Stefan Siegel è oggi una personalità influente nel fashion business, un globetrotter impegnatissimo e un "wanderer" instancabile, che non disdegna però momenti di totale immersione nella natura, che sia in California o in Alto Adige.

L'infanzia felice in montagna; la dura gioventù nella Marina Militare Italiana durante gli anni all'Accademia; la scoperta del mondo durante i primi vent'anni di vita; l'esperienza nel "business world" a Zurigo, New York e Londra, dopo gli studi; e infine l'idea di fare tesoro di tutta questa esperienza, per costruire qualcosa che potesse portare un cambiamento positivo nell'economia della creatività. Sono queste le cinque tappe fondamentali, che hanno cambiato, delineato e forgiato la vita e il successo di Stefan Siegel. Il vulcano meranese, classe 1978, è il fondatore di Not Just A Label, una piattaforma internazionale votata alla scoperta e valorizzazione di giovani talenti creativi nel settore della moda. Un luogo virtuale, ma molto reale, uno spazio di sperimentazione e contemporaneità, visionario e innovativo, che ha reso Siegel una personalità di spicco del fashion business. Attualmente Siegel vive a Los Angeles, ed è proprio dalla città degli angeli che continua il suo lavoro di "angelo custode" del talento. Con uno sguardo che si allunga a toccare il mondo, e anche l'amata terra di origine, Merano.

Parliamo di Not Just A Label, che è innanzitutto una piattaforma di talent scouting. Come riesce a "scovare" i nuovi talenti nella moda?

Attualmente lavoriamo con oltre 200 università e scuole di design internazionali che utilizzano Not Just A Label come piattaforma per mostrare il talento dei loro laureati. Con oltre 30.000 designer elencati, non cerchiamo necessariamente determinate competenze nei designer, ma piuttosto diamo loro una vetrina e cerchiamo di far interagire le aziende, la politica e i brand della moda con questi talenti emergenti.

Più in generale, dove crede risieda il vero talento? Crede abbia a che fare con l'imprinting o che sia piuttosto una questione istintiva?

La nostra piattaforma testimonia che non ci sono confini geografici, politici, razziali o sessuali per possedere buona capacità creativa. Tuttavia, c'è sicuramente un filo conduttore, una sorta di ribellione che riconosco in tutti questi talenti. Si esprimono attraverso l'arte, il design, la moda e altre forme creative e si sforzano di comunicare attraverso il loro lavoro. Se esistesse una formula per generare

Die Glacier Wine Rallye: auf Genussstour am Schnalstaler Gletscher

The Glacier Wine Rallye: un tour gastronomico sul ghiacciaio della Val Senales

Von der Milch bis zu den Trauben, vom Käse bis zu edlen Tropfen, das Schnalstal gehört zu einer Region, die dem Schlaraffenland sehr nahe kommt. In Südtirol, im Norden von Italien, werden hervorragende Weine produziert und wer sich auf die Glacier Wine Rallye begibt, hat sich schon für einen besonderen Weingenuss am Schnalstaler Gletscher entschieden. Von Hütte zu Hütte ziehen Skifahrer und Winterwanderer und erfreuen sich an den wunderbaren Lichterperlen, wenn sich die Bergsonne im Rot- oder Weißweinglas spiegelt. Bei jeder Einkehr servieren die acht Gastwirte ausgewählte Südtiroler DOC Spitzenweine und kleine Gourmethäppchen regionaler und vor allem Schnalstaler Qualitätsprodukte. In der Tat eine Wein-Genussverkostung in der Höh', bei der nicht nur der Glaseinhalt dafür verantwortlich ist, wenn manch einer ins Schwärmen gerät.

Die Genuss-Partnerschaften auf einem Blick:

Piccolo Hotel Gurschler – Kellerei Tramin
Lazaun Hütte – Kellerei Kurtatsch
Pischt'n Stodl – Kellerei Kaltern
Après-Ski Bussl – Kellerei Terlan
Glacier Hotel Grawand – Kellerei St. Michael Eppan
Schutzhütte Schöne Aussicht – Tiefenbrunner
Teufelsegg Hütte – Elena Walch
Oberraindl's Platzl Bar – Peter Dipoli

Kosten pro Voucher und Person: 40 Euro. Weitere Informationen erhalten die Genusswilligen im Piccolo Hotel Gurschler oder im Tourismusbüro Schnalstal.

Non sarebbe eccessivo affermare che, per qualità di latte e uva, formaggi e vini pregiati, la Val Senales appartenga di diritto a un territorio non lontano dal cosiddetto "paese della Cuccagna". In Alto Adige, nel Nord-Italia, si producono infatti vini di gran pregio e chi sceglierà di vivere l'esperienza di Glacier Wine Rallye, avrà anche il piacere di assaporare vini d'eccellenza sullo scenografico ghiacciaio della Val Senales. Da un rifugio all'altro, gli sciatori e escursionisti invernali apprezzeranno la magica esperienza di degustazione, godendo degli straordinari riflessi di luce sui calici di vino rosso o bianco, bagnati dal sole di montagna. Ad ogni tappa, gli otto ristoratori serviranno vini DOC altoatesini selezionati e assaggi gourmet di prodotti regionali di qualità, soprattutto della Val Senales. Una vera e propria degustazione di vini in "altezza", dove non soltanto il contenuto vi farà sentire al settimo cielo.

Uno sguardo ai nostri partner d'eccellenza per la degustazione:

Piccolo Hotel Gurschler – Cantina Termeno
Baita Lazaun – Cantina Cortaccia
Pischt'n Stodl – Cantina Caldaro
Après-Ski Bussl – Cantina Terlan
Glacier Hotel Grawand – Cantina San Michele Appiano
Rifugio Bella Vista – Tiefenbrunner
Baita Teufelsegg – Elena Walch
Oberraindl's Platzl Bar – Peter Dipoli

Costo del Voucher a persona: 40 Euro. Ulteriori informazioni sono disponibili per gli interessati al Piccolo Hotel Gurschler oppure presso l'ufficio turismo della Val Senales.



Instinktfrage? Und wie ist es in deinem Fall, wo du doch auch eines dieser Talente bist?

Unsere Plattform ist das beste Beispiel dafür, dass es keine geografischen, politischen, ethnischen oder sexuellen Grenzen gibt, um ein guter Kreativkopf zu sein. Wie auch immer verbindet diese Talente definitiv ein gemeinsamer Nenner, nämlich die Rebellion. Sie drücken sich durch Kunst, Design, Fashion und andere kreative Formen aus und streben danach, mit ihren Arbeiten ihr Innerstes auszudrücken. Sollte es eine Formel geben, um weltweit mehr kreative Talente zu fördern, würde ich sie definitiv anwenden, denn es würde die Welt zu einem besseren Ort machen.

Was planen Sie demnächst? Haben Sie auch etwas in Südtirol vor?

Wir konzentrieren uns derzeit auf große Projekte in den USA und in China, wobei es um lokales Handwerk und die Bedeutung von Handarbeit geht, und bauen weitere Barrieren für aufstrebende Designer ab.

Ihre Arbeit bringt Sie täglich in Beziehung mit Schöpfern von Schönheit und Innovation aus aller Welt. Wenn wir also von Kreativität und Innovation reden, was denken Sie über Meran und Umgebung? Glauben Sie, dass es eine gute Szene gibt? Kennen und treffen Sie die Kreativen dieses Landstrichs – auch außerhalb von Südtirol?

Vor ein paar Jahren war ich zusammen mit der wunderbaren Brigitte Niedermair, einer Fotografin aus Meran, zu einer Podiumsdiskussion eingeladen und saß neben ihr auf der Bühne. Wir haben dann bemerkt, wie viele lokale Kreative eine Leitungsfunktion in der internationalen Szene eingenom-





men haben. Wir konnten mindestens ein Dutzend sehr erfolgreiche Südtiroler Kreative aufzählen. Deshalb haben wir beschlossen, einmal im Jahr ein intimes Treffen zu organisieren. Mittlerweile hat das Projekt einen Namen: Wanderer South Tyrol ist ein Kollektiv von erfolgreichen, kreativen Köpfen aus Südtirol – einer Region mit offensichtlich großem Potential für Vernetzung und soliden wirtschaftlichen Möglichkeiten. Kein Wunder also, dass man abseits gebahnter Wege und Provinzialismen eine kulturelle Realität, möglicherweise eine Nische, mit großer Tiefe und von internationaler Bedeutung und großem Wert findet.

Was ist die Mission oder Vision von Wanderer?

Das Wanderer-Kollektiv ist zu einer Gemeinschaft von ausgewählten multi-disziplinären Talenten aus Südtirol gewachsen, die ihre eigenen Wege außerhalb der „Heimat“ formen. Das Konzept „Wanderer“ möchte Reisende zusammenführen, um ihre Erfahrungen zu teilen und jene zu inspirieren, die folgen. Unsere Stärke liegt in der absoluten Kenntnis zeitgenössischer Kultur und der Diversität professioneller Talente. Als Gruppe vernetzen und engagieren wir uns mit unserem wachsenden Netzwerk bestehend aus neugierigen und inspirierenden Individuen.

Wer sind die Wanderer?

Wir zählen derzeit geschätzte 30 Mitglieder, die bewiesen haben, führende Persönlichkeiten auf ihrem kreativen Feld zu sein und bemerkenswerten Erfolg in Südtirol und im Ausland erlangt haben. Zu den Mitgliedern des Kollektivs zählen Aron Demetz, Brigitte Niedermair, Harry Thaler, Manfred Schweigkofler, Martino Gamper, Natalia Bonifacci, Vera Comploj, Peter Pichler und viele andere mehr. Neue Mitglieder sind natürlich immer willkommen und werden nach festgelegten Kriterien ausgewählt.

più talenti a livello globale, la applicherei immediatamente, perché sicuramente rendono il mondo un posto migliore.

Quali i piani per il futuro di NJAL? Qualcosa in programma anche in Alto Adige?

Attualmente ci concentriamo su grandi progetti negli Stati Uniti e in Cina, in tutto il settore manifatturiero locale, sottolineando l'importanza dell'artigianato e abbattendo ulteriori ostacoli per i designer emergenti.

Il suo lavoro La mette in relazione quotidiana con creatori di bellezza e innovazione di tutto il mondo. Parlando quindi di creatività che ne pensa della “scena” meranese e altoatesina? Conosce e frequenta altri creativi della zona, anche al di fuori delle sue permanenze in Alto Adige?

Alcuni anni fa sono stato invitato a una tavola rotonda e la fantastica fotografa mia conterranea Brigitte Niedermair, era seduta con me sul palco. Insieme, abbiamo realizzato quanti creativi locali abbiano assunto posizioni di leadership a livello globale. Così abbiamo deciso di iniziare ad organizzare una serie di incontri “segreti”, una volta all'anno. Questo gruppo ha preso piede ed è diventato “Wanderer South Tyrol”, un collettivo di creativi di successo, originari dell'Alto Adige, un piccolo territorio con un grande potenziale di networking e solide possibilità economiche. Non c'è da meravigliarsi quindi di quanto sia facile – allontanandosi dai terreni battuti e da certi provincialismi – trovare qui una vivace realtà culturale, che è forse una nicchia, ma comunque di grande spessore, rilevanza e valore internazionale.

Quel è la mission di Wanderer?

Il collettivo Wanderer è diventato una comunità in crescita di talenti multidisciplinari altoatesini che hanno costruito la propria strada e il proprio successo all'interno e all'esterno della “Heimat”. La mission di Wanderer, dunque, consiste nel riunire questi “viaggiatori”, condividere le loro esperienze e ispirare i talenti del futuro. Il nostro punto di forza è la profonda consapevolezza e conoscenza della cultura contemporanea e della ricchezza generata dai diversi talenti professionali. Come gruppo, siamo in contatto costante e attivo con la nostra rete di individui curiosi e stimolanti.

Wen will Wanderer ansprechen?

Wanderer South Tyrol bietet beispiellosen Zugang zu einer kuratierten Auswahl von Südtirols dynamischsten und innovativsten Talenten aus den unterschiedlichsten Kunstrichtungen wie Architektur, Design, Fotografie, Kunst, Musik, Oper, Journalismus, Mode, Design und Unternehmertum. Wir möchten diese kreativen Köpfe für Südtiroler Unternehmen erreichbar machen, die sehr interessiert an einer Zusammenarbeit sind. Da die Wanderer aber oft außerhalb von Italien leben, gibt es zu wenig Berührungspunkte mit lokalen Wirtschaftstreibern. Wanderer South Tyrol arbeitet auch mit touristischen Institutionen zusammen und ist bestrebt, sich mit lokalen Schulen und Universitäten zu verknüpfen, um die nachfolgende Generation zu inspirieren und ihnen aufzuzeigen, dass Berufe in der Kreativwirtschaft eine mögliche Karriererichtung darstellen.

Sie sind in Meran aufgewachsen. Was hat Sie geprägt? Warum fühlen Sie sich hier Zuhause? Was könnte sich hingegen ändern?

Ich kann nicht für die Kinder und Jugendlichen der heutigen Zeit sprechen, das Meran der 80er Jahre jedenfalls war ein sorgenfreier Kokon, in dem ich aufgewachsen bin. Ich betrieb eine Menge Sport, bewegte mich in der Natur, hatte bereits sehr früh das Vergnügen mehrere Sprachen zu lernen und viele Länder in kurzer Zeit zu bereisen. Diese Vielfalt an Möglichkeiten hat mir ein reiches Portfolio an Erfahrungen geschenkt. Ich hoffe, dass Andersdenkende, die Innovation vorantreiben, nicht gegen das Ethos der Region selbst anrennen müssen, was für Visionäre leider nicht immer bestärkend ist.

Wie verbringen Sie Ihre Freizeit, wenn Sie nicht arbeiten?

Seit ich in Kalifornien wohne, gehe ich mindestens zweimal in der Woche surfen. Da auch hier die Berge nahe liegen, gehe ich manchmal klettern oder Ski fahren und erlebe so – verglichen mit Südtirol – eine andere Art von Alpinismus.

Die Natur spielt in Südtirol eine wichtige Rolle. Wie stehen Sie zu ihr – speziell als Meraner – angesichts der Tatsache, dass Sie in einer Metropole leben und viel unterwegs sind?

Nicht viele Menschen wissen, wie viel Natur es eigentlich in Los Angeles gibt. Ich lebe in den Hollywood Hills und wache jeden Morgen mit Rehen in meinem Garten auf, Falken kreisen am Himmel und Kojoten heulen in der Nacht. Und im Wasser beim Surfen begleiten dich Delfine, Robben und Wale. Ich kann also nicht behaupten, dass ich die Natur vermisse. Ich wünschte bloß manchmal, Südtirol hätte auch noch so eine intakte Tier- und Pflanzenwelt, wie ich es hier manchmal erlebe.




Was ist Ihr Lieblingsplatz, speziell im Winter, in Meran und Umgebung?

Vermutlich bin ich mit meinen Tourenski unterwegs in den Bergen. Wer Menschenmassen meiden will, nimmt am besten keine Lifts oder Bahnen und ist gleichzeitig mitten in der Natur.

Was zeigen Sie Freunden als erstes, die Sie in Südtirol besuchen?

Zum Pflichtprogramm gehört sicher ein Spaziergang durch die Meraner Altstadt, eine Wanderung zu einem der nahe gelegenen, bekannten Berggipfel rund um Meran. Und irgendwie lande ich immer beim Knottkino in Vöran, ein Freiluftkino mit guter Aussicht auf meine Heimatstadt. ■



**DIE FÖRDERUNG VON
KREATIVEN TALENTEN
WÜRDIE DIE WELT
ZU EINEM BESSEREN
ORT MACHEN.**

Chi sono i Wanderer?

Oggi contiamo all'incirca 30 membri che hanno dimostrato di essere leader nei rispettivi campi creativi e che hanno avuto un notevole successo in Alto Adige e all'estero. Il collettivo include personalità di spicco come Aron Demetz, Brigitte Niedermair, Harry Thaler, Martino Gamper, Peter Pichler e molti altri. Ovviamente, siamo sempre aperti ad accogliere nuovi membri, che selezioniamo continuamente.

A chi si rivolge il progetto?

Wanderer offre una panoramica ad ampio raggio sui talenti più vibranti e innovativi dell'Alto Adige, impegnati nei più disparati ambiti creativi. Dall'architettura all'arte, dal design alla moda, dalla fotografia alla musica, dall'opera al giornalismo, dalla grafica all'imprenditoria in senso più ampio. Vogliamo far sì che la loro terra, l'Alto Adige li conosca e apprezzi. Per esempio, numerose aziende locali desidererebbero collaborare con loro, ma a causa della "geografia" (i Wanderer, spesso risiedono all'estero), non è sempre facile trovare punti di contatto tra i creativi e l'economia altoatesina. Wanderer inoltre collabora con enti turistici del territorio, e vorrebbe impegnarsi anche con scuole e università locali per ispirare le nuove generazioni e mostrare loro quanto le professioni creative siano un'interessante carriera da perseguire.

Stefan, in cosa L'ha formata la Sua terra d'origine? Perché si sente a casa qui e cosa eventualmente cambierebbe, potendo?

Non posso parlare per i bambini e gli adolescenti di oggi, ma Merano negli anni '80 era un nido spensierato in cui crescere. Tutti i tipi di sport che si potevano praticare, il contatto con la natura, l'avvicinamento a più lingue fin da piccolissimi e la possibilità di viaggiare in vari paesi in poco tempo: tutto questo ha contribuito a regalarmi un ricco bagaglio di esperienze. Spero solo che, per essere diversi, sfondare e guidare l'innovazione, non si debba andare contro l'ethos stesso del territorio, che sfortunatamente non sempre incoraggia a mirare in alto.

Quando non lavora, quali sono i Suoi hobby e le Sue attività preferite?

Da quando mi sono trasferito in California, faccio surf almeno due volte a settimana. E considerando che le montagne non sono troppo lontane, riesco a scalare, sciare e scoprire un diverso modo – rispetto a quello altoatesino – di vivere l'alpinismo.

La natura è una componente fondamentale dell'esperienza altoatesina. Che relazione ha con essa – in particolare quella meranese – considerando che vive in una metropoli ed è spesso in viaggio?

Non molti sanno quanta natura ci sia a Los Angeles. Vivo sulle colline di Hollywood e mi sveglio ogni giorno con i cervi nel mio giardino, i falchi che volano sopra la testa e i coyote che ululano di notte. E in acqua, delfini, foche e balene circondano ogni giorno i surfisti. Quindi, non sto affatto perdendo l'esperienza della natura. Vorrei solo che l'Alto Adige avesse ancora una fauna così intatta come quella che vedo qui.

Qual è il Suo posto preferito, soprattutto in inverno, a Merano e dintorni?

Probabilmente, mi troverete sui miei sci, circondato dalle montagne. Se non si ha bisogno di impianti di risalita, si può evitare la folla e avvicinarsi davvero alla natura.

Dove porta le persone che vengono a visitarLa a Merano?

Penso che l'itinerario obbligatorio consista in una passeggiata attraverso il centro storico, un'escursione su una delle famose cime che circondano la città. E poi, in qualche modo, finisco sempre per portare tutti al "Knottnkino" (il cinema naturale ndr) a Verano, perché dà alle persone un'ampia panoramica della mia città natale. ■

Ein besonders charmantes Eck: der neue Oberrauch Zitt Store in Meran

Un angolo di charme a Merano: il nuovo negozio Oberrauch Zitt

Zeitlose Raffinesse und unvergänglicher Charme gepaart mit quirligem Zeitgeist und einer besonderen Gastfreundlichkeit kennzeichnen seit Jahrhunderten die Stadt Meran. Oberrauch Zitt seinerseits steht, was Mode in Südtirol betrifft, seit Generationen für Eleganz, Erlesenes und Exklusivität. Mit dem im Herbst 2017 renovierten Sitz unter den Meraner Lauben Nr. 273 hat das Traditionsunternehmen seine Liaison zu Meran vertieft und aufgefrischt.

Die Verbindung zwischen den beiden – Meran und Familie Oberrauch – hält nun schon seit 120 Jahren. Nach der Gründung des Textilunternehmens Zitt hat das Geschäft in Meran im Jahr 1898 seine Tätigkeit aufgenommen.

Architekt Walter Angonese hat mit Blick auf den individuellen Stil von Oberrauch Zitt und seine aktuellen Anforderungen, in Synergie mit den Entwicklungen international, das Design und die Architektur des Geschäftes gänzlich neu entworfen und gestaltet.

Nun betritt man eine helle, elegant strahlende, mit hochwertigem Design und Material ausgestattete Boutique.

Kundinnen und Kunden werden in einem großzügigen, minimalistischen Ambiente herzlich empfangen. Wohlfühlen leicht gemacht.

Die Atmosphäre bestätigt die Unternehmensphilosophie: ungewöhnliche modische Produkte allerhöchster Qualität und Aktualität für Kundinnen und Kunden in einem angenehm vornehmen Ambiente.

Oberrauch Zitt

Lauben 273
39012 Meran
+39 0473 270464
info@oberrauch-zitt.com
oberrauch-zitt.com



Raffinatezza e charme senza tempo, Runite allo slancio verso modernità e accoglienza esclusiva degli ospiti, sono da generazioni, tratti distintivi della città di Merano.

Oberrauch Zitt, a sua volta sinonimo di eleganza, ricercatezza e attualità nel panorama della moda altoatesina, approfondisce e rinnova il suo connubio con l'affine realtà meranese, grazie alla recente ristrutturazione della sede cittadina, inaugurata in Via Portici 273 a Merano, nell'autunno 2017.

Un sodalizio, quello tra Merano e la Famiglia Oberrauch, che ha radici profonde e consolidate: qui infatti, 120 anni fa, ha preso il via l'attività aziendale, a seguito della fondazione della storica impresa tessile Zitt.

L'architetto altoatesino Walter Angonese ha completamente ridisegnato il negozio, mettendo in sinergia le esigenze e lo stile personale della storica azienda con le tendenze più all'avanguardia del

panorama internazionale, in termini di design e architettura.

Il risultato è una boutique che si distingue per luminosità, originalità ed eleganza degli ambienti, arredati con complementi di pregio per design e qualità dei materiali impiegati.

I clienti vengono accolti in ampi spazi dallo stile minimal e contemporaneo, caldo e raffinato, dove è facile sentirsi a casa.

Con questo nuovo flair, Oberrauch Zitt riconferma la propria personale filosofia aziendale: la rinnovata proposta per i suoi clienti di un servizio personalizzato e una qualità altissima dei suoi prodotti, in un ambiente unico ed esclusivo.

Oberrauch Zitt

Portici 273
39012 Merano
+39 0473 270464
info@oberrauch-zitt.com
oberrauch-zitt.com



Sterntaler Weihnachtsmarkt Lana Mercatino di Natale a Lana

STERNTALER – MÄRCHENWEIHNACHT IN LANA

An den Adventwochenenden durch die entspannte Weihnachtsstimmung in Lana flanieren, exklusives Südtiroler Handwerk bestaunen, sich weihnachtliche Leckerbissen schmecken lassen und das abwechslungsreiche Rahmenprogramm für die ganze Familie genießen.

weihnachteninlana.it

POLVERE DI STELLE A LANA – UN NATALE DA FAVOLA

Durante i fine settimane dell'Avvento, è un piacere girovagare nell'accogliente atmosfera prenatalizia che si respira a Lana, ammirare l'esclusivo artigianato sudtirolese, gustare le specialità di Natale e lasciarsi incantare dal programma d'intrattenimento per tutta la famiglia.

natalealana.it



HARMONISCH DURCH DEN WINTER

Unvergessliche Momente in der Therme Meran

Mit Winterbeginn drehen sich die Uhren langsamer, Körper und Geist sehnen sich nach Energie und Entspannung. Diese Wünsche erfüllt die Therme Meran mit Freude.

IL TEPORE DELL'INVERNO

Un'esperienza indimenticabile, alle Terme Merano

Al sopraggiungere dell'inverno, rallentare i ritmi, allontanare lo stress quotidiano e regalare al proprio corpo una sferzata di energia e relax a 360 gradi, dimenticando il freddo per qualche ora, è senza dubbio desiderio di molti. E alle Terme Merano questo desiderio, diventa realtà.



Im Winter verwöhnt die Therme Meran ihre Gäste mit edlen Angeboten:

Bezaubernde Pool-Landschaft

Raffiniert gestaltet lädt die Therme Meran ihre Gäste das ganze Jahr hindurch zum Besuch und Genuss von **15 Pools**, wie etwa des Hauptbeckens mit 240 m² und 34 °C, des Solebeckens mit Meersalz versetzt und 35 °C, des Heiß- und Kaltbeckens mit 37–18 °C, des Thermalwasserbeckens mit 33 °C sowie auch des Kinderbeckens mit 34 °C und des Whirlpools mit 37 °C. Besonders abends ist die ausgedehnte Pool-Landschaft ein reizvoller Blickfang und eine anziehende Verlockung.

Anregende Sauna

Eine wohltuende Erfahrung für das persönliche Behagen ist die Saunawelt mit Temperaturen zwischen 40 und 100 °C. Die ideale Vorbereitung auf einen Saunagang in trockeneren und heißeren Saunen ist das neue Dampfbad Passerstein, wo die Luftfeuchtigkeit 100 % beträgt und die Temperatur sich zwischen 42 und 45 °C bewegt. Das bewirkt eine tiefe Reinigung der Haut, die Anregung des Stoffwechsels und die Lösung von Muskelverspannungen. Eine kreislaufschonende Alternative zur finnischen Sauna ist die **Südtiroler Bio-Heusauna** mit niedrigeren Temperaturen: Die Blutzirkulation wird angeregt, ätherische Öle und der angenehme Geruch von Heu tragen zur allgemeinen Entspannung und ganzkörperlichen Belebung bei. Bei Temperaturen von -10 °C kann man sich in traumhafter Atmosphäre Abkühlung holen: Sanft rieseln im **Schneeraum** die Flocken von oben und sammeln sich am Boden zu einer leichten Schneedecke.

Charmantes Spa & Vital Center

Bezaubernd verführt in der Therme Meran jedes Detail zum Träumen und Abschalten. Im **Spa & Vital Center** werden nur hochwertige Naturprodukte aus reinen Südtiroler Rohstoffen, wie Apfel, Traube, Heu und Kräuter, Edelweiß, Molke, Latschenkiefer und Vinschger Marmor, für die Wohlfühlwendungen verwendet. Das Angebot ist vielfältig und abwechslungsreich: wunderbare Massagen, Peelings und Körperpackungen, entspannende Bäder und spezielle Behandlungen für Körper und Gesicht.

In inverno le Terme Merano deliziano i loro ospiti con proposte esclusive:

La varietà delle piscine

Alle Terme Merano sono a disposizione degli ospiti **15 piscine** interne riscaldate (due con accesso verso l'esterno) e aperte tutto l'anno. Tra queste: la piscina principale di 240 m² (34 °C), una vasca salina (35 °C), piscine con acqua calda e fredda (37 °C – 18 °C), piscine termali (33 °C), piscina per bambini (34 °C), whirlpool (37 °C). Gli ambienti dell'area pools si distinguono per la raffinatezza dell'arredo e per la suggestiva illuminazione nelle ore serali.

Le saune rilassanti

Le saune (da 40° a 100° C) sono un'altra esperienza unica di benessere da sperimentare, utile a rinforzare le difese immunitarie. Il nuovo bagno di vapore Passerstein è il modo ideale per affrontare le temperature più alte e l'aria più secca delle altre saune. Grazie al tasso di umidità del 100% e la temperatura tra i 42 e i 45 °C, la pelle si depura in profondità, si stimola il metabolismo e si sciolgono le tensioni muscolari.

La sauna al fieno biologico dell'Alto Adige è invece un'alternativa "delicata" alla sauna finlandese, con temperature inferiori. Favorisce la circolazione sanguigna ed è resa ulteriormente gradevole dall'impiego di oli essenziali. Il profumo del fieno contribuisce a potenziare l'effetto benefico e rivitalizzante. Tra una sauna e l'altra ci si può rinfrescare nella scenografica **sala della neve**. Qui la neve ricopre il suolo e candidi fiocchi scendono dal soffitto. La temperatura è di -10 °C permette alle vie respiratorie di rinfrescarsi.

L'affascinante Spa & Vital Center

Nel **Centro Spa & Vital** delle Terme Merano ogni dettaglio è un invito al benessere e alla cura di sé. I trattamenti si basano su prodotti naturali di prima qualità provenienti dall'Alto Adige come mele, uva, fieno ed erbe aromatiche, stella alpina, siero di latte, pino mugho, marmo della Val Venosta. Molteplici le offerte di trattamenti proposte all'interno dello Spa & Vital: da massaggi, peeling, impacchi corpo e bagni rilassanti a trattamenti specifici per corpo e viso.



Romantische Zweisamkeit

Eine exklusive Neuheit für romantische Erlebnisse zu zweit sind die neuen **Poolsuiten**. In den über den Pools scheinbar schwebenden Suiten befinden sich ein Dampfbad, eine Whirlwanne und ein Wasserbett. Von oben hat man eine zauberhafte Aussicht auf die Badehalle und ist trotzdem ganz privat.

Hochwertige Naturkosmetiklinie

Qualität und Finesse: Die neue **Naturkosmetiklinie** der Terme Meran umfasst 18 Produkte und basiert auf hochwertigen Inhaltsstoffe wie Apfel, Traube, Sanddorn, Edelweiß, Vinschger Marmor und Thermalwasser. Die erlesenen Rohstoffe aus Südtirol sind absolut frei von Mineralölen, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen. Erhältlich sind die Produkte im Shop der Terme Meran sowie online.

Magische Abendstunden

Von November bis März ermöglichen die **Special Nights** einmal im Monat die Pools und Saunas bis Mitternacht zu erleben. Dazu gibt es jeweils ein stimmungsvolles Programm, das den nächtlichen Thermenbesuch unvergesslich macht. Im Außenbereich der Pools werden auf einem Großbildschirm ausgewählte Musicals und Konzerte gezeigt. In der Badehalle sorgen Lichtspiele und Kerzenschein für magisches Ambiente und in der Saunawelt werden spezielle Aufgüsse zelebriert.



Le romantiche suites

Una novità all'insegna del benessere da vivere in due, sono le nuove **Pool Suites** per vivere un'esperienza romantica. Le suites si affacciano sull'area Pools, quasi "sospese" sopra le piscine e sono dotate di bagno di vapore, vasca idromassaggio e letto all'acqua. Dal loro interno è possibile ammirare l'area sottostante ma non viceversa. Intimità e totale benessere garantiti!

La linea cosmetica naturale di alta qualità

Terme Merano propone anche una propria **linea cosmetica naturale** che sfrutta i principi attivi dell'acqua termale in abbinamento con le proprietà di materie prime vegetali freschissime come mela, uva, olivello spinoso, stella alpina e marmo della Val Venosta. La linea cosmetica comprende 18 prodotti creati con sostanze di altissima qualità e provenienza locale certificata, privi di oli minerali, conservanti tradizionali e coloranti. I prodotti di Terme Merano sono acquistabili presso lo shop delle Terme e online.





Weihnachtlicher Thermenplatz

Der Thermenplatz ist genau der richtige Ort, um die Adventszeit mit all ihren glanzvollen Facetten zu genießen und zu erleben: In den „Thermen Kugln“ – sechs begehbare und angenehm kuschelige Gastronomiestationen für bis zu 10 Personen – werden köstliche Südtiroler Spezialitäten serviert. Am Eislaufplatz neben der Weihnachtskrippe mit lebensgroßen Figuren können Pirouetten gedreht werden und die Augen der Kleinsten bringen das Karussell oder die Schäfchen im Stall unter dem strahlenden Weihnachtsbaum zum Leuchten. Krönender Abschluss eines Adventstages in der Terme kann ein wärmendes Getränk in der Sky Bar auf der Terrasse des neuen Weihnachtspavillons mit Aussicht auf die Stadt sein.

Freude und Erholung für Körper und Geist könnt ihr mit einem **Wohlfühl-Paket** oder einem Gutschein als Geschenk auch euren Liebsten bereiten – auf der Website der Terme Meran werdet ihr fündig. ■

La magia della sera

Un'esclusiva occasione per passare una serata speciale in compagnia sono le **Special Nights**: una volta al mese, da novembre a marzo, le Terme Merano prolungano l'orario di apertura fino a mezzanotte.

Il Natale in piazza Terme

Durante tutto il periodo dell'Avvento, piazza Terme a Merano diventa il luogo ideale dove vivere pienamente il Natale e la sua atmosfera unica.

Nelle scenografiche "Kugln Terme" – sei enormi sfere che accolgono ciascuna una postazione gastronomica, piacevolmente riscaldata e capace di ospitare fino a 10 persone – si possono gustare specialità culinarie altoatesine. I bambini possono roteare sulla giostra o fare nuove conoscenze tra gli animali dell'ovile. La pista di pattinaggio, invece, è un'attrazione per tutti: sotto l'albero di Natale illuminato e accanto al presepe a grandezza naturale, adulti e bambini possono divertirsi a scivolare sul ghiaccio e osservare i professionisti che durante il mese si esibiscono sulla pista. Per finire in bellezza, dopo una giornata alle Terme, non può mancare un drink con gli amici al suggestivo Sky Bar sulla terrazza del padiglione natalizio, dal quale godere dall'alto della splendida vista sulla città sottostante.

Regalate a voi e ai vostri amici un pacchetto benessere, tra quelli proposti nel sito di Terme Merano! Un dono sicuramente gradito e personalizzabile, che offre un'esperienza di relax sorprendente, per anima e corpo. ■



THERME MERAN
Thermenplatz 9
I-39012 Merano
Tel. +39 0473 252000
info@thermemeran.it
thermemeran.it

TERME MERANO
Piazza Terme 9
I-39012 Merano
Tel. +39 0473 252000
info@termemerano.it
termemerano.it

SÜDTIROLER WELLNESS- GLOSSAR

Entspannen, die Seele baumeln lassen, Körper und Geist stärken, es sich gemütlich machen und vielleicht auch das ein oder andere Wehwehchen kurieren: ein Muss in Meran und Umgebung – Wohlfühlwelt mit Überraschungen.

GLOSSARIO DEL BENESSERE

Rilassarsi, ritrovare serenità e pace, rinvigorire il corpo e lo spirito, coccolarsi e magari anche curare qualche piccolo acciacco: queste le parole d'ordine del wellness a Merano e dintorni. Un universo di benessere, pieno di sorprese.



MARMORPEELING

Peeling mit Laaser Marmorsand? Kein Science-Fiction, sondern eine unglaublich kostbare Schönheitsbehandlung. Kombiniert mit Ringelblume wirkt das weiße Vinschger Gold entzündungshemmend und trägt zum rascheren Abheilen von Wunden bei.

thermemeran.it

PEELING AL MARMO

Un peeling con la polvere del marmo di Lasa? Non è fantascienza, ma un incredibile trattamento di bellezza. L'oro bianco della val Venosta, è infatti un esfoliante unico soprattutto se abbinato alla calendula antinfiammatoria e cicatrizzante.

termemerano.it



SCHAFWOLLBAD

Das in der reinen Ultnar Schafwolle enthaltene Lanolin strahlt eine wohlige warme, natürliche Wärme aus und dringt sanft auch in die tieferen Hautschichten ein. Verspannungen lösen sich und schenken Körper und Geist Ruhe.

bergauf.it

BAGNO ALLA LANA DI PECORA

La lanolina contenuta nella pura lana di pecora della Val D'Ultimo, trasmette un calore naturale che penetra negli strati più profondi dell'epidermide, sciogliendo le tensioni e donando tranquillità al corpo e alla mente.

bergauf.it



KASTANIENBEHANDLUNG

Die Königin des Herbstes enthält unter anderem viel Stärke und Proteine, ebenso Mineralien wie Eisen, Magnesium und Phosphor sowie Vitamin C und B. Dank dieser Inhaltsstoffe sind Kastanien daher auch eine Wohltat für die Haut, die man mit Peelings, Bädern, Packungen oder Massagen erleben kann.

teamdrjoseph.com
(weitere Kosmetikprodukte Made in Südtirol: glacisse.com; trehs.com; bergila.com; pfliegerhof.com)

TRATTAMENTO ALLA CASTAGNA

La regina dell'autunno contiene amido in grado di fornire carboidrati, fosforo e ferro. Ma anche potassio, vitamina C e beta-carotene. Ecco perché è un vero piacere anche per la pelle, grazie a peeling, bagni, impacchi e massaggi.

teamdrjoseph.com (altri prodotti cosmetici made in Alto Adige: glacisse.com; trehs.com; bergila.com; pfliegerhof.com)



PARTSCHINER WASSERFALL

Das heilsame Klima des Partschinser Wasserfalls erfrischt und revitalisiert, der feine Wasserstaub reinigt die Atemwege und stärkt das Immunsystem, da die unzähligen Wassertröpfchen eine Art natürliches Aerosol bewirken.

merano-suedtirol.it

CASCATA DI PARCINES

Il clima salubre della cascata rinfresca e rivitalizza, il pulviscolo d'acqua purifica le vie respiratorie e rinforza il sistema immunitario, l'infinità di goccioline ha l'effetto di un aerosol naturale.

merano-suedtirol.it



DAMPFBAD PASSERSTEIN

Ein reinigendes Bad im Wasser der Passer regt den Stoffwechsel an, löst muskuläre Verspannungen und stärkt das Immunsystem. Wasserdampf ist eine wahre Wunderquelle für die Körpergesundheit.

thermemeran.it

BAGNO DI VAPORE PASSERSTEIN

Direttamente dalle acque del fiume Passirio, un bagno depurativo che stimola il metabolismo, scioglie le tensioni muscolari, rafforza il sistema immunitario. Il vapore acqueo è un vero toccasana per il corpo!

termemerano.it



WALDTHERAPIE

Die innere Balance finden, sich besser fühlen, zufrieden sein: Diese positiven Auswirkungen auf das psychisch-physische Sein hat das alpine Waldbaden, auf Japanisch Shinrin-yoku, einer Therapiepraktik, bei der man völlig in den Wald eintaucht. In Südtirol nichts einfacher als das.

merano-suedtirol.it

FOREST THERAPY

Ritrovare l'equilibrio psico-fisico, sentirsi meglio, ritrovare la serenità. Questi gli effetti benefici della terapia dei boschi, pratica giapponese (Shinrin-yoku) che prevede un'immersione totale nella foresta. Niente di più facile, in Alto Adige.

merano-suedtirol.it



SCHNEERAUM

Schnee fällt, jedoch nicht im Freien. Überall liegt er, in diesem bezaubernden Ort. Feine, weiße Flocken rieseln von der Decke, kühlen die Atemwege, steigern die Sauerstoffsättigung in der Atemluft.

thermemeran.it

STANZA DELLA NEVE

Come durante una nevicata, ma con un tetto sulla testa. In questa sala incantata, la neve circonda ogni cosa e fiocchi candidi scendono dall'alto per rinfrescare le vie respiratorie e aumentare la produzione di ossigeno.

termemerano.it



HEUBAD

Bereits seinerzeit legten sich die Bauern nach einem harten Arbeitstag auf dem Feld zur Erholung ins Heu. Dieses natürliche Bad, das sich durch den einzigartigen Duft der alpinen Kräutern auszeichnet, hat kräftigende Wirkung und ist ideal zum Lindern von Gelenkschmerzen.

bergwiesenheu.com

HEUBAD

Già in tempi antichi i contadini usavano sdraiarsi nel fieno, per riprendersi dalle fatiche nei campi. Questo bagno naturale e dal profumo unico di erbe alpine, ha effetti energizzanti ed è ideale per lenire i dolori articolari.

bergwiesenheu.com



KNEIPP-PARCOURS

Die regenerierende Wirkung von kaltem Wasser hat Sebastian Kneipp im 19. Jahrhundert entdeckt: Durch kurzes und jähes Eintauchen und Stimulieren mit kaltem Wasser werden das Immunsystem und der Kreislauf angeregt. Die belebenden Kneipp-Parcours in Merans Umgebung erfrischen Körper und Geist.

merano-suedtirol.it

PERCORSO KNEIPP

Nel 1800 Sebastian Kneipp scoprì gli effetti rigeneranti dell'acqua gelida, capace, con immersioni brevi e stimoli improvvisi, di riattivare il sistema immunitario e circolatorio. È nato così il favoloso percorso idroterapico che porta il suo nome.

merano-suedtirol.it



Dem Jahreskreislauf folgend ist Weihnachten wohl eine der besonderen Zeiten, die von vielen Menschen herbeigesehnt wird und eine große Wirkung und Faszination ausübt. Mit dem Beginn der Adventszeit wird im christlichen Glauben das Warten auf die „Ankunft des Herrn“ eingeläutet. Heute kann dieses Warten mit zahlreichen Christkindlmärkten versüßt, die Adventszeit mit all ihren Besonderheiten und Bräuchen bis zum Geburtsfest Christi genossen werden und schließlich im Dreikönigsfest ihren Abschluss finden. An wohl keinem anderen Ort kann diese Zeit so malerisch und einprägsam erlebt werden wie in Südtirol: weiße Schneeflöckchen, die leise die Landschaft bedecken, die herrlichen Düfte und Gerüche nach hausgemachtem Glühwein oder heißem Apfelsaft mit Zimt und Nelken, die weihnachtlichen Gesänge auf den Straßen und in den Kirchen und die vielen strahlenden Lichter, die ein Lächeln auf unser Gesicht zaubern und manche dunkle Stunde erhellen. Ganz besinnlich und leise wiederum, geradezu mystisch, erfüllen die vielen Kirchen im Land unseren Geist. Sanfte Töne und Melodien sind manchmal zu hören, wenn die Kirchenchöre für das Weihnachtsfest proben.

Ein ganz besonders einladender Ort, den wir mit Weihnachten verbinden, ist die Stube, die bereits seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle im Bäuerlichen, aber auch in den Herrenhäusern spielt. Die Stube war oft der einzig beheizte Raum im Bauernhaus und daher zentraler Ort für Bauersleute als auch Gesinde. Am gemütlichsten ist es daher auf der Ofenbank nahe am Kachelofen, auch als Bauernofen bezeichnet, zu sitzen und am ganzen Körper die Behaglichkeit zu spüren. Diese herrlichen Wärmespender bestehen zum Teil aus Ofenkacheln aus gebranntem Ton oder sind auch nur gemauert. Das besondere an den Öfen ist, dass ihre Wärme lange gespeichert und erst langsam über Stunden hinweg abgegeben wird.

Die Stube nimmt im Leben einer Familie stets einen zentralen Stellenwert ein, ist es doch wohliger Aufenthaltsraum, wo sie sich nach einem langen harten Arbeitstag abends am Esstisch trifft, sich bei einem gemeinsamen Essen stärkt, über die Gegebenheiten des Tages plaudert, erfreuliche und unerfreuliche Momente des Lebens teilt. Die nach Süden ausgerichtete Stube erwärmt die Herzen von Bewohnern und Besuchern, die Holzvertäfelungen verströmen meist einen Duft von Zirbenkiefer und der gemütliche, wohlige warme Ofen lädt zum Verweilen ein. Die Brauntöne des Holzes durchfluten



Tra le ricorrenze che si susseguono nel calendario, quella del Natale è sicuramente la più sentita e suggestiva. Il periodo dell’Avvento, con la “santa attesa” e i “profani mercatini”, si mostra come un cammino da apprezzare in ogni suo istante, una lunga gioia che culminerà con la Natività e si conghederà con l’Epifania. In Alto Adige questo periodo si mostra più pittoresco che altrove: la neve, gli invitanti profumi che riempiono l’aria, i canti che risuonano per le strade e i luccicanti addobbi compongono una cartolina che rallegra il cuore solo a pensarci. Al festoso Avvento per le strade si contrappone il mistico silenzio delle chiese, interrotto soltanto dai cori parrocchiali che si esercitano in vista della festa.

Nei masi, come nelle residenze dei signori, il cuore batte in una stanza chiamata Stube. Qui curioseremo tra le cose che fanno Natale, sicuri di coglierne l’essenza. Attenti, è proprio questo “salotto buono” che si chiama Stube e non la stufa che la riscalda. Il manufatto è detto infatti Kachelofen o Bauernofen, a seconda che sia coperto di pregevole maiolica o fatto in muratura, e che scaldi quindi i ricchi o i meno ricchi.

La Stube è per ogni famiglia il rifugio dopo una faticosa giornata di lavoro, il luogo in cui ritrovarsi a tavola, intrattenersi durante le serate e raccogliersi nei momenti lieti e meno lieti della vita. L’esposizione a sud, le pareti ricoperte di legno e la grande stufa la rendono la stanza più calda di casa, ma il calore che essa emana sfugge, come le vere gioie della vita, alla possibilità di essere misurato. I colori che la caratterizzano sono quelli del legno – spesso il profumato cirmolo – che ne coprono il soffitto e le pareti, il bianco delle tovaglie ricamate dalle donne di casa, magari proprio in questa stanza. Non mancano estrosi tappeti e non sono rari i trofei di caccia. Tra gli arredi, c’è spazio per cassettiere e credenze, secondo le necessità di casa. Complemento della grande stufa è l’Eckbank, la panca che ne circonda due lati, o l’Ofenbank, che permette ai più freddolosi di stendersi sopra la stufa. Alle immagini sacre è riservato un posto d’onore, le attenzioni che ricevono sono incarnazione di una fede pratica.

„Fürst“: Der neue Meraner

"Fürst": Il nuovo Meranese

Mit dem neuen „Fürst“ hat die Lagen-Linie der Kellerei Meran ein neues Aushängeschild im Sortiment: Der Vernatsch erhält durch die Kelterung von ausschließlich hochwertigen Trauben und seinen Ausbau im Holzfass einen individuellen Charakter. So entsteht ein besonders fruchtiger Wein, der in seiner komplexen, tiefgründigen Struktur eine echte Alternative zum Blauburgunder darstellt. Mit seinen tertiären Aromen und einem Bouquet von Veilchen und Mandeln passt er hervorragend zu leichten, mediterranen Gerichten – gut gekühlt empfiehlt er sich auch als Aperitif-Wein. Wir erwarten euch zur Verkostung in unserer Panorama-Önothek.

Kellerführungen (März bis November):

Mi, Do, Fr um 15:00 Uhr,
Anmeldung erforderlich

.....
KELLEREI MERAN
Kellereistraße 9
39020 Marling
+39 0473 447137
kellereimeran.it
.....

La linea dei vigneti della Cantina Merano può vantare nella sua gamma di prodotti un nuovo vino di pregio: "Fürst", Meranese altoatesino, dalla forte personalità, grazie anche alla maturazione in botti di legno "tonneaux". Criteri di alta qualità contraddistinguono la produzione, con l'impiego di vecchi vitigni e la selezione delle uve migliori. Il risultato è un vino fruttato, dal colore rosso rubino. Con un bouquet di violette e mandorle, si sposa con piatti leggeri e mediterranei – servito fresco, è consigliato anche per aperitivi. Vi aspettiamo per degustarlo nella nostra enoteca panoramica.

Visita della cantina (da marzo a novembre):

me, gi, ve alle 15:00,
prenotazione richiesta

.....
CANTINA MERANO
Via Cantina 9
39020 Marlengo
+39 0473 447137
cantinamerano.it
.....



den Raum und zieren Boden sowie Decke und Wände, vermischen sich mit den strahlend weißen, bestickten Tischtüchern, die meist von den Frauen des Hauses hier in feinsten und mühevoller Handarbeit nach einem langen Arbeitstag gefertigt wurden. Phantasievolle Teppiche oder auch Jagdtrophäen bereichern so manche Stube. Neben dem prominenten Kachelofen finden wir oftmals eine „Krumme“, einen hölzernen Hängeschrank, in dem in früheren Zeiten das schmackhafte Schüttelbrot oder heute Schüsseln gelagert werden, oder weitere „Kastln“, um Geschirr oder Sonstiges aufzubewahren. Zumeist ist der Esstisch mit einer Eckbank umgarnt, im Eck darüber, dem sogenannten „Herrgottswinkel“, schwebt allgegenwärtig ein Kreuz. Frierende Gemüter können es sich auf der „Offenbrugg“, einem Liegebrett über dem Ofen, gemütlich machen und das Treiben in der Stube aus der Ferne genießen. Heiligenbilder oder Statuen haben in der Stube manchmal noch einen Ehrenplatz und versinnbildlichen den praktizierten Glauben. Lassen wir gemeinsam das Jahr ausklingen und schenken wir einer Stube unser Ohr.

❖ Morgen ist 1. Adventsonntag, zahlreiche Frauen haben grüne Tannen- und Fichtenzweige am Stubentisch liegen.

Um das Warten auf Weihnachten zu verkürzen, bastelte man in Hamburg 1839 den ersten Adventkranz – damals noch mit 24 Kerzen bestückt. Heute zeichnet sich der Kranz durch die satten Grüntöne der Zweige aus und ist mit vier roten oder lila Kerzen, Zirbenzapfen und bunten Schleifen verziert. An jedem





Adventssonntag wird eine Kerze mehr entzündet, zu Hause, in der Schule, in der Kirche oder auch im Büro und dazu das Lied „Wir sagen euch an, den lieben Advent“ gesungen. Bei Kindern ist auch folgender Spruch sehr beliebt:

*Advent, Advent,
ein Lichtlein brennt.
Erst eins, dann zwei,
dann drei, dann vier,
dann steht das Christkind vor der Tür.*

❖ **Gibt es im Haus noch weitere grüne Weihnachtsboten?**

Schon vor der Erfindung des Adventkranzes waren grüne Zweige und Kerzen beliebt. Heute ist der Weihnachtsbaum, auch als „Christbaum“ bezeichnet, wohl das wichtigste Accessoire in der Stube. Vielerorts wird er am 8. Dezember zu Maria Empfängnis aufgestellt. Kinder und Erwachsene amüsieren sich beim Verzieren und Dekorieren mit Sternen aus Stroh, roten oder weißen Kerzen, gläsernen bemalten Kugeln oder kleinen Äpfelchen und Süßigkeiten.

❖ **Warum leuchten die Augen der Kinder so sehr?**

Der Adventskalender lässt (nicht nur) Kinderherzen höher schlagen, erfreut er sie doch an jedem der 24 Tage im Dezember mit einem kleinen Geschenk. Sprüche, Knabbereien, Süßes oder Selbstgebasteltes lassen die Zeit bis Weihnachten schnell verfliegen.

❖ **Krampusse lehren vielerorts im Land nicht nur kleine Menschen, sondern auch die größeren das Fürchten. Wer aber genau sind sie denn?**

Zwischen dem 5. und 6. Dezember kommt es in vielen Orten Südtirols zu Krampusläufen und -umzügen mit ausgefallenen Kostümen und Masken. Der Heilige Nikolaus wird vom furchteinflößenden Krampus begleitet und hat die Aufgabe, unartige Kinder zu bestrafen. Hier in der Stube trifft ihr sicher keinen Krampus an. Nikolaus, der gute Mann, ist hingegen (manchmal mit einem Schnäpschen) herzlich willkommen. Am Vorabend des Nikolaustages stellen die Kinder Teller auf, damit er etwas Leckeres reinlegen kann.

Per cogliere l'atmosfera unica che si crea nella Stube sul finir dell'anno, seguiamo il calendario e ascoltiamo il racconto della Stube stessa.

❖ **Domani è domenica, le donne intorno al tavolo armeggiano con rami d'abete...**

Intrecciano la corona dell'Avvento. La decoreranno con nastri, fiocchi, pigne e quanto altro di bello riusciranno a trovare. Domani è la prima domenica d'Avvento e una delle quattro candele della corona verrà accesa. Sarà questo il primo spiraglio di luce del Natale a cui si va incontro, il canto dei più piccoli l'accoglierà:

*Advent, Advent,
ein Lichtlein brennt.
Erst eins, dann zwei,
dann drei, dann vier,
dann steht das Christkind vor der Tür.*

*Avvento, Avvento,
una piccola luce splende.
Prima una, quindi due, poi tre e poi quattro,
il Bambin Gesù è alle porte.*

❖ **Non saranno quelli della corona gli unici aghi d'abete che si trovano in casa...**

Non mancherà di certo l'albero di Natale che, di solito, svetta nella Stube dal giorno dell'Immacolata. Tra bambini e adulti, non mancherà neppure qualche entusiasta che si prenderà il compito di decorarlo: nastri rossi e candele candide, addobbi in paglia o in vetro saranno posati sui rami dell'abete.

❖ **Cosa tiene in mano quella mamma circondata dai suoi bambini?**

È il calendario dell'Avvento, che ogni giorno riserva ai più piccoli un regalino. La purezza del Natale pare non possa nulla sui più furbi, che rivendicano sempre il loro turno per avere il piccolo premio.



„Mmmh“, gutes Stichwort: Beim Gedanken an Leckereien und süße Düfte läuft mir das Wasser im Mund zusammen!

Das Schönste, wenn man hungrig ist, ist die Vorfreude auf eine leckere Mahlzeit und sich den Geschmack der besten Gerichte im Geiste auszumalen. Zu den Freuden und Vergnügen, die sich auch in der Stube abspielen, zählen die süßen und wichtigen Spezialitäten der Adventszeit. Die nach Zimt und Nelken duftenden Lebkuchen werden hier gezaubert. Auch die Spitzbuben dürfen nicht fehlen, garniert mit im Sommer eingekochter, leckerer Marillenmarmelade. Eine Besonderheit ist sicher auch der Zelten aus Butter, Mehl und Milch sowie weiteren Zutaten, wie Mandeln, Walnüsse, Rosinen, getrocknete Feigen, Pinienkerne und Gewürze und ein bisschen Schnaps oder Brandy. Jede Familie hat ihr eigenes (Geheim-)Rezept.



Und was passiert an Heilig Abend und am Tag danach in der Stube?

Für die Kinder ist der 24. Dezember ein heißersehnter Abend, an dem sie mit glücklichen und leuchtenden Augen die Geschenke auspacken, die das Christkind gebracht hat. Traditionell gehen die Eltern am selben Tag mit Weihrauch und Weihwasser durch Haus und Stube, damit alles für ein

weiteres Jahr von Gott gesegnet wird. Am 31. Dezember und am 5. Januar, dem Abend vor dem Dreikönigstag, wird der Brauch vorchristlicher Zeit wiederholt und stellt eine Verbindung zu den drei Weisen aus dem Morgenland her, die dem Jesukind Gold, Weihrauch und Myrrhe als kostbare Geschenke darbrachten.

Am Weihnachtstag, dem 25. Dezember, versammelt sich die ganze Familie in der Stube. Ein angenehmer Duft liegt in der Luft, speziell für Weihnachten zubereitete Gerichte kitzeln die Nase, Feiertagslieder werden angestimmt.



Da waren doch noch die Heiligen drei Könige ...

Sicher habt ihr schon mal die an der Haustür angebrachten Zeichen „20 C+M+B 18“ bemerkt! „Sternsinger“ ziehen alljährlich zu Jahresanfang mit schmuckvollen, bunten Gewändern durch das Land, sammeln für einen wohltätigen Zweck und hinterlassen dabei mit Kreide an den Haustüren ihre Spuren. Einige sagen, es wären die Initialen der drei Heiligen aus dem Morgenland – Caspar, Melchior und Balthasar, andere hingegen meinen, es stamme aus dem Lateinischen „Christus Mansionem Benedicat“, und sei eine Anrufung an Christus, der Segen über das Haus bringen soll. ■

doc

Entdecke seine faszinierende Welt Un mondo meraviglioso da scoprire



Museumstraße 43
Via Museo 43
39100 Bozen/Bolzano
info@iceman.it
www.iceman.it

 OetziTheIceman



Südtiroler Archäologiemuseum
Museo Archeologico dell'Alto Adige
South Tyrol Museum of Archaeology

anomagazine.com

Landesmuseen Südtirol
Musei provinciali Alto Adige
Museums provinciali



CERVO
RESTAURANT



❖ **“Quest’anno sono grande e non fuggirò davanti ai Krampus!” diceva per la strada un bambino alla sorellina. Chi sono mai questi Krampus?**

Per le strade, tra il 5 e il 6 dicembre, sfilano rumorosi i cortei di questi personaggi diabolici. Sono rappresentazioni dei demoni che San Nicolò ha sconfitto e reso suoi servitori. Qui nella Stube, non temere, non correrai il rischio di incontrarli. Accoglierò invece tra le mie mura il Santo, che sul tavolo troverà, lasciato dai bimbi, qualcosa con cui rifocillarsi. Sankt Nikolaus saprà ricompensarli con regali e ghiottonerie.

❖ **La parola “ghiottonerie” e il profumo delizioso che si respira nell’aria hanno risvegliato il mio appetito!**

Per l’entusiasmo che dimostri nel dirmelo, mi par di capire che il tuo appetito abbia sonno leggero. Tra le gioie che animano la Stube nel periodo dell’Avvento ci sono delle dolci specialità “necessarie”. In ogni casa si preparano i Lebkuchen, morbidi biscotti di panpepato che profumano di spezie. Non mancano gli Spitzbuben, che sono doppi biscotti di pasta frolla farciti con marmellata, e lo Zelten. Ogni famiglia ha la sua ricetta, ma in tutte troverai burro, farina e latte. Ci sono poi mandorle, uvetta, noci, pinoli, fichi secchi e spezie. Un po’ di grappa o brandy è d’obbligo.

❖ **Cosa accadrà nella Stube la vigilia e il giorno di Natale?**

Il 24 dicembre, i bambini scarteranno i regali che Gesù Bambino ha portato loro. Lo stesso giorno i loro padri benediranno con l’Acqua Santa la Stube e le altre stanze, spargendovi fumo d’incenso. Ripeteranno la benedizione anche il 31 dicembre e per l’Epifania. Come i Re Magi furono guidati dalla Stella di Betlemme, il profumo del Natale ci inviterà a guardare un po’ più in alto, oltre le cime dei monti.

Qui nella Stube, il giorno di Natale vedrà tutta la famiglia riunita. Le specialità della cucina, i profumi che riempiono l’aria e le canzoni del giorno di festa legheranno ogni casa a chi la abita e l’ha abitata.

❖ **Mi dicevi dei Re Magi...**

Hai mai notato la scritta 20 C+M+B 18 sulle porte di abitazioni e stalle? I piccoli cantori della Stella, vestiti da Re Magi, lasceranno la loro benevola traccia. Alcuni dicono che le lettere siano le loro iniziali, mentre altri che sia un’invocazione a Cristo, affinché conceda la sua benedizione sulla casa “Christus Mansionem Benedicat”. ■

Bewusste Langsamkeit und natürlicher Genuss aus der Wald- und Kräuterküche

im stilvoll renovierten
CERVO Restaurant

Scoprite la filosofia Slow e la cucina naturale con aromi ed essenze del bosco

nell’elegante ambiente del
ristorante CERVO

CERVO Restaurant

Malgasott 2 . 39010 Unsere Ib. Frau i. Walde
T +39 0463 886 105

zumhirschen.com

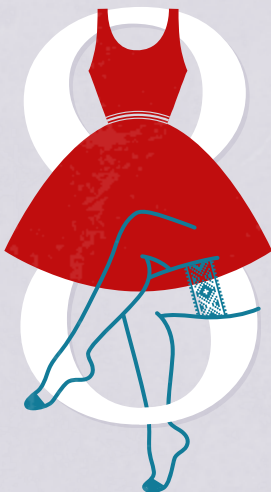
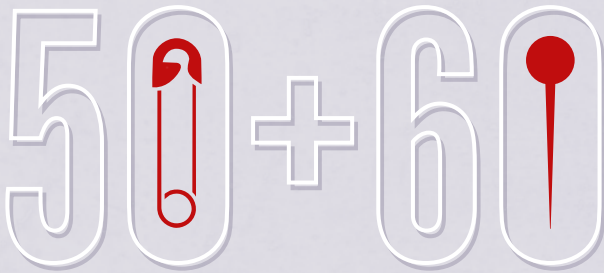
Breitkempige Hüte, feine Reif-
röcke, stolz geschnittene Westen,
Sonnenschirmchen aus Spitze,
peppige Paillettenkleider, der
New Look, die Couturiers und die
Diven. Seit einigen Jahrhunder-
ten ist Meran eine „Modestadt“.

Grandi cappelli a falda larga, deli-
cate crinoline, panciotti impettiti,
ombrellini di pizzo, frizzanti abiti
di lustrini, il new look, i couturier
e le dive... Da secoli, Merano è
una città "alla moda".



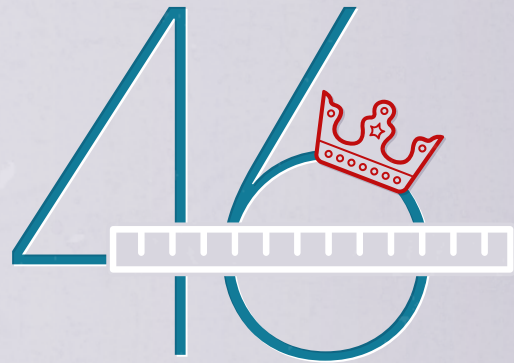
„Der Schneider der Stars“
Emilio Schuberth kleidete in
den 50er- und 60er-Jahren un-
zählige Stars wie Rita Hayworth,
Ingrid Bergman, Brigitte Bardot,
Gina Lollobrigida oder Anna
Magnani ein. Der Meister des
Stils und der schönen Dinge
hielt sich auch gerne im wun-
derbaren Meran auf.

Rita Hayworth, Ingrid Bergman,
Brigitte Bardot, Gina Lollobrigi-
da, Anna Magnani sono solo al-
cune delle star vestite negli anni
'50 e '60 da **Emilio Schuberth** il
"sarto delle dive", che - da vero
maestro di stile e amante del
bello - soggiornò con piacere
nella bella Merano.



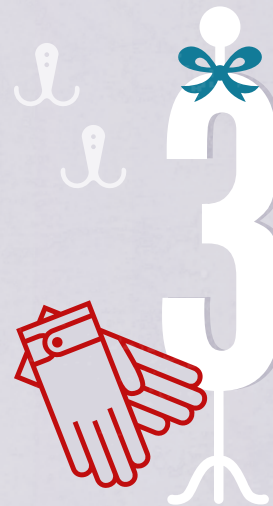
In den 1920er Jahren eröffnete
in der ehemaligen Principe-Um-
berto-Straße und nunmehrigen
Freiheitsstraße Nummer 8 das
Modenhaus Lydia Hager. In
der edlen Boutique fanden Da-
men „elegante Damenmoden,
Trikotagen und Strümpfe“.

Al numero 8 di Corso Principe
Umberto (oggi Corso Libertà),
fu fondata negli anni '20 la
Modenhaus Lydia Hager, una
raffinatissima boutique dove
le signore potevano trovare
"eleganti toilette per signore,
maglierie e calze".



Die Hingabe, mit welcher sich
Sissi ihrer Schönheit und der
Pflege ihres Körpers widmete,
ist allseits bekannt: Leibesübun-
gen, strenge Diäten und engste
(unnatürliche und nicht gerade
gesunde) Korsette prägten ihren
Lebensstil. Die **Wespentaille**
der Kaiserin umfasste 46 cm.

Le attenzioni riservate da Sissi
alla propria bellezza e alla cura
del corpo, sono cosa nota. Eser-
cizi fisici, diete serrate e stretti-
simi corsetti: ecco i segreti degli
incredibili (seppur innaturali e
non proprio sani) 46 centimetri
di diametro del **vitino di vespa**
dell'Imperatrice.



Am Morgen ein „praktisches“
Damenkostüm mit Hut, Hand-
schuhen und Schirm, für den
Nachmittag ein Kleid mit Schlep-
pe und zu späterer Stunde ein
elegantes Abendkleid. Die Klei-
derordnung für Damen Anfang
des 20. Jahrhunderts gehorchte
einer strikten Etikette und sah
vor, dass sie am Tag 3 Mal ihre
Garderobe wechselten.

Un "pratico" tailleur abbinato
a cappello, guanti e ombrel-
lino, da indossare al mattino,
un abito con strascico per il
pomeriggio, l'abito da sera
elegantissimo per le vivaci notti
meranesi: erano ben **3 i cambi
d'abito** giornalieri richiesti alle
signore, dalla rigida etichetta di
inizio '900.

Der wohl berühmteste
Schönheitswettbewerb Italiens,
Miss Italia, war 1952 zu Gast
im Meraner Kurhaus. Gewin-
nerin der 13. Ausgabe war die
Römerin Eloisa Cianni.

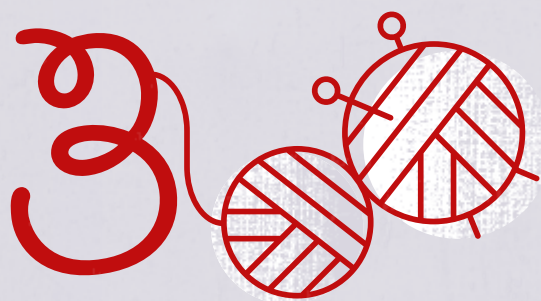
Nel 1952 il Kurhaus ospitò
la 13esima edizione del più
celebre concorso di bellezza
italiano: **Miss Italia**. Tra le
reginette - "viventi inni alla
bellezza del mondo" (cit. video
dell'epoca dell'Istituto Luce) -
che sfilarono sorridenti sotto
il cielo meranese, trionfò la
romana Eloisa Cianni.



In den ersten Nachkriegsjahren eröffneten in der Kurstadt 10 **Luxushotels** ihre Tore für Gäste von Rang und Namen, wie etwa das Königspaar aus dem Haus Savoyen, der Persische Schah oder das Dänische Königspaar. Es kann nur vage vermutet werden, wie viele Reisetruhen gefüllt bis obenhin mit Outfits für die Auftritte der vornehmen Gäste die Hoteleingänge passierten.

Erano 10 gli **hotel di lusso** che nel primo dopoguerra aprirono le loro porte per accogliere turisti di rango, come i reali di casa Savoia, lo scì di Persia o i reali di Danimarca. E chissà quanti bauli sono passati per questi hotel, carichi delle regali mise che tali illustri ospiti dovevano sfoggiare durante i sontuosi soggiorni meranesi.

10



Als „Fabrik der Frauen“ war **Merlet** auch bekannt und beschäftigte von 1945 bis 2002 über 300 Meraner Arbeiterinnen. Der Tucherzeuger stellte auch den bekanntesten und beliebtesten Südtiroler Stoff - den Loden - her.

La **Merlet** era nota come “la fabbrica delle donne”. Più di 300 le lavoratrici meranesi impiegate nella storica azienda che ha prodotto, dal 1945 al 2002 quando è stata chiusa, il più noto, amato e pregiato tessuto altoatesino: il Loden.

Das **Bristol**, damals als „das modernste und eleganteste Hotel Europas“ gepriesen, heute leider aus dem Stadtbild verschwunden, eröffnete am 1. August 1954 seine Tore. Die wunderschöne Sophia Loren übernahm die Patenschaft der Veranstaltung. In den prunkvollen Sälen und auf den prächtigen Terrassen fanden unzählige Modeschauen statt.

“L’Hotel più moderno ed elegante d’Europa”: così era descritto il **Bristol** (oggi purtroppo scomparso), inaugurato il 1 agosto del 1954. Madrina dell’evento, la bellissima Sophia Loren. Da quel giorno, innumerevoli le sfilate di moda organizzate nei suoi sfarzosi spazi, nelle sale lussuose e nelle svettanti terrazze.

24



1922 wechselte der berühmte österreichische Grafiker **Franz Lenhart** mit 24 Jahren den Wohnort und zog nach Meran. Hier entwarf er für die Stadt außergewöhnliche Werbetafeln, auf denen unglaublich glamouröse und dem Zeitgeist entsprechend gekleidete Gestalten abgebildet waren.

Aveva 24 anni **Franz Lenhart**, il celebre grafico austriaco, quando si trasferì a Merano nel 1922. Qui disegnò straordinari manifesti di promozione della città, abbelliti da figurini incredibilmente glamour e vestiti secondo le tendenze del decennio.



„Das Aufwirbeln von Staub durch nicht fussfreie Kleidung der Damen ist strengstens verboten.“ So lautete Punkt 2 der Promenaden-Ordnung in der **Fremdenliste Kurort Meran** von 1902.

“Il sollevamento di polvere causato da abiti femminili che non scoprono i piedi è severamente vietato”: recitava così il punto numero 2 del rigoroso **Registro degli ospiti della località di cura e soggiorno di Merano** del 1902.



Im Kursaal von Meran brillierte 1995 die kaleidoskopische Welt von **Missoni** mit einer unvergesslichen Modenschau: unverwechselbare, gewagt kombinierte Farben, mutige Muster, feinste Strickware – Sinnbild des Made in Italy.

Gli inconfondibili colori vivaci azzardatamente abbinati tra loro, le fantasie audaci, la maglieria finissima, simbolo del Made in Italy: il caleidoscopico mondo **Missoni**, ha sfilato nel 1995 nella Kursaal, durante un’indimenticabile evento di moda.



A FAMILY AFFAIR

INTERVIEW/INTERVISTA: KUNIGUNDE WEISSENEGGER



DIE SPINNEN, DIE HALLERS!

Spinnradl im Passeiertal

Spinnradl in Val Passiria

LA FAMIGLIA HALLER E L'ANTICA ARTE DELLA FILATURA

Im Jahr 2018 feiern sie ihr 70-jähriges Jubiläum: Familie Haller in St. Leonhard in Passeier verarbeitet in der dritten Generation den wertvollen und in Südtirol heimischen Naturstoff Schafwolle. In behutsamer Handwerksarbeit entstehen im „Spinnradl“, vormals „Wollspinnerei Haller“, Vlies, Garne und auch Bekleidung von Kopf bis Fuß sowie Wohnzubehör.

Nel 2018 ricorrono i festeggiamenti per i 70 anni di attività: “Spinnradl” della famiglia Haller di San Leonardo in Passiria, arrivata alla sua terza generazione, continua a lavorare la lana di pecora, prezioso prodotto naturale, tipicamente altoatesino. Con sapiente tecnica artigianale, l'azienda produce velli, filati, capi di abbigliamento e accessori, per vestirsi e vestire la casa con la lana naturale dell'Alto Adige.

Unten: Franziska Haller, Hansluis Haller
Oben: Franz Haller, Margaret Haller,
Martina Zipperle

In basso: Franziska Haller, Hansluis Haller
In alto: Franz Haller, Margaret Haller,
Martina Zipperle

MERANER SCHOKOWÜRFEL

MEISTERLICHE HANDWERKSTRADITION,
UNVERWECHSELBAR IM GESCHMACK.

CUBETTO MERANESE AL CIOCCOLATO

UN CAPOLAVORO DELLA TRADIZIONE ARTIGIANALE
DAL GUSTO INCONFONDIBILE.



mendindesign | n-project.com

5x IN/A
MERAN/O
ERBBROT.IT 

Rennweg 50, via d. Corse
Dantestr. 21, via Dante
Matteottistr. 40, via Matteotti
Enrico Toti Str. 43, via Enrico Toti
Freiheitsstr. 46, Corso d. Libertà



Das Spinnrad dreht sich seit 1948. Damals kam dem Großvater der heutigen Inhaberin Franziska Haller eine bedeutsame Idee: Alois Haller hatte den Mut und die Weitsicht, gleich nach dem Krieg, trotz Geldmangel, auf die Verarbeitung von Schafwolle zu setzen: die Maschinen aus Biella in Piemont, die Wolle – auch heute noch – von Schafbauern aus der Umgebung. Selbst eignete sich Alois Haller die Kenntnisse an, erforschte die Wettereinflüsse auf die Herstellung, die perfekte Entfernung der Maschinenwalzen zueinander. Da der Strom damals von kleinen Werken kam, arbeitete er auch nachts, damit alle Maschinen gleichzeitig laufen konnten – die übrigens seit der Gründung dieselben sind und heute von Franz, einem der Söhne, bedient werden: Nachdem die Wolle geschoren und gewaschen ist, wird sie in der Zupfmaschine aufgerissen und gemischt und in der Kämmmaschine zum Vlies aufbereitet. Das Vlies wird in der Spinnmaschine in Streifen geteilt, zu starken Fäden gedreht und diese schließlich mit der Zwirnmaschine auf Spulen gewickelt. Strickmaschine und Nähmaschine kommen nachher zum Einsatz. Aufgrund der traditionellen Arbeitsweise und der kleinen Mengen kann die Wollspinnerei optimal auf Kundenwünsche eingehen.

Obwohl ein saisonbedingtes Produkt, begab sich Alois Haller sommers wie winters auf die Märkte der Region, zunächst zu Fuß, dann mit einem Dreiradler, über die Mendel den Jaufenpass usw. Erstmals verkaufte er mit seiner Frau Ida 1950 auf dem Freitagmarkt in Meran Strickgarne, Socken und Jacken.



Auch heute noch sind Märkte wichtig und Familie Haller mit ihren Naturprodukten dort anzutreffen.

Mit ungefähr 14 Jahren stiegen die beiden Söhne Franz und Hansluis Haller in den Handwerksbetrieb ein und lernten von ihren Eltern. Hansluis, einer der beiden Brüder, besuchte damals in Innsbruck die einzige Strickschule der Region. 1977 übernahmen die beiden gemeinsam den Familienbetrieb und erweiterten die Produktpalette. Möglich wurde das auch durch die Ausbildung zur Schnittzeichnerin von Margareth, der Frau von Franz: Seit 1993 fertigt der Familienbetrieb Bekleidung aus Wollstrick auf Maß und nach Wunsch des Kunden an. Als irgendwann jemand nach einem klassischen „Sarner“, aber mit Kapuze fragte, tüftelte Margareth so lange, bis sie das perfekte Schnittmuster hatte, nach der die Jacke mit Kapuze auch heute noch geschneidert wird. Auch daran sind Offenheit und Ehrgeiz der Familie Haller erkennbar. Für die Schneiderei, die Anprobe und den Verkauf kamen in jenen Jahren neue Räume dazu. Über der Werkstatt mit den Maschinen und dem Lager liegen nun die Strickerei und die Schneiderei sowie das Geschäft. Ende der 1990er-Jahre erhält das Ansehen des Naturproduktes Schafwolle einen Aufschwung, Filzen wird eine beliebte Freizeitbeschäftigung, Martina Zipperle wird als zusätzliche Schneiderin angestellt und die „Wollspinnerei Haller“ heißt fortan „Spinnradl“.

In der Nähstube unterwegs seit sie denken kann, ist die Familienjüngste Franziska: Ihrer Mutter schaute sie bereits als kleines Mädchen auf die Finger, lernte Handgriffe und Schnei-

l fuso dell'arcolaio fila fin dal 1948. A quel tempo, Alois Haller, il nonno dell'attuale titolare Franziska Haller, ha avuto un'intuizione: investire sulla lavorazione della lana nonostante le ristrettezze economiche del dopo guerra. E questo, utilizzando macchinari provenienti da Biella, in Piemonte e la lana – come avviene ancora oggi – degli allevatori di pecore della zona. Con questi “tesori” tra le mani, Alois Haller si è impegnato, lavorando letteralmente giorno e notte, per acquisire più conoscenze possibili in materia, studiando per esempio, le influenze che può avere il meteo, sulla qualità della lana. Le tecniche artigianali impiegate allora, lasciate poi in eredità a Franz, uno dei figli, sono le stesse fin dalla fondazione dell'azienda: la lana, una volta tosata e lavata, viene tirata e pettinata per essere filata a macchina. Il vello è diviso in strisce nel filatoio, trasformato in fili forti e infine avvolto su rocchetti con la macchina rotante. Solo a questo punto, si accendono le macchine per maglieria e per cucire, capaci di trasformare la materia prima lavorata secondo tradizione, negli abiti e accessori firmati “Spinnradl”.

Benché filati per maglieria, calzini e giacche di lana siano un prodotto stagionale, per anni, sia in estate che in inverno, prima a piedi e poi con un veicolo a tre ruote, Alois Haller si è recato nei vari mercati regionali, a valle, sui passi alpini e poi anche al tradizionale mercato del venerdì di Merano, dove è arrivato per la prima volta nel 1950 insieme alla moglie Ida. E ancora oggi, nei mercati del territorio è possibile incontrare

derkniffe, bediente in der Werkstatt die Maschinen, ritzte dort ihren Namen in die Tür und war mit den Eltern auf den Märkten unterwegs. Nach einer Ausbildung und der Arbeit im Hotelbereich dachte sie sich damals 20-jährig: „Wenn du etwas anderes machen willst, dann wäre jetzt der richtige Zeitpunkt dafür.“ Begeistert von Mode und Handwerk beschloss Franziska Haller in Meran die Berufsfachschule für Mode und Bekleidung zu besuchen und schloss sie mit Erfolg ab. „Klick“ habe es letztendlich auf dem Markt während der „Gartenlust“ in der Gärtnerei Galanthus gemacht, als sie interessierten Besuchern das Handwerk und den Familienbetrieb erklärte, erinnert sich die heute 27-jährige lachend: „Teifl, wenn i des net tua, wer tuatn des norr!“ Wer, wenn nicht sie, wäre passender für die Übernahme dieses Traditionsbetriebes? Wo sonst könnte sie ihrer Leidenschaft für das Handwerk und die Mode besser nachgehen? Der Familienbetrieb bot alles, um ihre Geschicklichkeit und ihre feine Art im Umgang mit Menschen zum Einsatz zu bringen. Anfangs war der Vater wohl etwas irritiert, doch kann er die Begeisterung seiner Tochter für die Arbeit mit einem Naturprodukt am besten nachvollziehen: „Du könntest eine alte Jacke eingraben und weißt, sie wird mit den Jahren wieder zu Erde.“ Mit der Erfahrung und der Routine stiegen bei Franziska die Freude. Ein altes Handwerk lebt durch eine junge, motivierte Frau weiter: Anfang 2018 übernahm Franziska Haller die Geschäftsführung von „Spinnrad!“ und wird ihm fortan Schwung und Dynamik verleihen. ■

la famiglia Haller con i suoi prodotti naturali in lana 100% altoatesina. All'età di 14 anni, entrambi i figli, Franz e Hansluis, hanno iniziato a lavorare nel laboratorio artigianale di famiglia e hanno imparato il mestiere, fino a rilevare congiuntamente nel 1977, l'azienda e ampliare la gamma di prodotti. Questo passaggio di consegne è stato possibile anche grazie alla formazione in taglio e cucito di Margherita, moglie di Franz: a partire dal 1993, infatti, l'azienda di famiglia produce anche abbigliamento in lana su misura e su richiesta. Come ad esempio, un classico "Sarner" in lana cotta, con aggiunta di cappuccio, richiesto qualche anno fa, da un cliente. Margareth ha iniziato a lavorarci fino a che non ha realizzato il modello perfetto, ancora oggi in produzione. Alla fine degli anni '90, la lana naturale ha vissuto un nuovo momento di gloria e la lavorazione del feltro è diventata un passatempo popolare. Di conseguenza, i locali della maglieria sono stati rinnovati e ampliati, Martina Zipperle è stata assunta come sarta e la storica "Wollspinnerei Haller" è diventata l'attuale "Spinnrad!". Franziska, la più giovane della famiglia, ha inevitabilmente respirato la magia della lana fin dalla tenera età: i segreti dei diversi punti e i trucchi da sarta, i mercati in cui andare insieme ai genitori, il funzionamento delle macchine dell'officina, dove – sulla porta – da bambina aveva inciso il suo nome, a siglare un legame indissolubile con l'arte di casa. E così, dopo la formazione e le prime esperienze lavorative nel settore alberghiero, all'età di 10 anni, ha



preso una decisione per il suo futuro: "se voglio fare qualcosa di diverso, il momento è ora – ricorda sorridendo Franziska, oggi ventisette – perché, se non lo faccio io, chi dovrebbe farlo?".

L'azienda di famiglia, infatti, offre tutto ciò che serve alla giovane Haller per valorizzare le sue competenze e la sua capacità di relazionarsi con le persone, oltre che per soddisfare il suo innato amore per la moda, l'artigianato e l'antica arte imparata dalle generazioni che l'hanno preceduta.

La passione di Franziska per il suo lavoro è cresciuta negli anni, di pari passo con l'esperienza e l'attività quotidiana, tanto che – all'inizio del 2018 – la più giovane della famiglia ha assunto la direzione di "Spinnradl". E così, l'antico mestiere di famiglia si è rinnovato ancora una volta, grazie all'entusiasmo e alla creatività di una giovane e intraprendente donna. ■



New ...
Online Shop
www.suedtirol-products.com

Regionale Produkte mit Tradition, Herz und Leidenschaft ...

... im neuen Untergeschoss der
Seis - Seiser Alm Bahn Talstation.

Prodotti regionali ricchi di storia e tradizione ...

... nel nuovo seminterrato della
Cabinovia Alpe di Siusi, stazione
a valle.



Südtirol Products

Seis - Seiser Alm Bahn AG
Funivia Siusi - Alpe di Siusi SPA
Schlernstraße 39 / Via Sciliar 39
39040 Seis am Schlern / Siusi allo Sciliar

www.suedtirol-products.com
Tel. +39 0471 704276

EIN UNBEKANTER KLOPFT AN ...

Anno 1979, auch in Südtirol ist bereits der prickelnde Wind der 1980er Jahre zu spüren. Wir befinden uns in Naturns, einige Kilometer nördlich von Meran, genauer gesagt bei Alber Mode, einem Modehaus mit einem Vorleben als Lebensmittel- und Kurzwarengeschäft – gegründet in den 1960er Jahren von Franz Alber.

Der Familienbetrieb war das Herz des Dorflebens, auch Begegnungsort für zwischenmenschlichen Austausch und natürlich Einkaufstreffpunkt. Den „Concept store“ ante litteram mit mannigfaltigem Sortiment übernahm in den 1970er Jahren Waltraud, die Tochter von Franz, und verwandelte ihn mit ihrem besonderen Blick für Schönes und Anmutiges Schritt für Schritt in das Modehaus, das sie heute noch führt. An jenem Tag, also, im Jahr 1979 klopft es an die Tür. Waltraud öffnet einem jungen Mann. Brunello sein Name. Der 25-Jährige ist eindeutig nicht aus der Gegend. Wer weiß, wie und warum es ihn nach Naturns verschlagen hat. Aus Umbrien komme er, stellt sich heraus. In den Händen sein ganzes Leben – einen

Koffer, dessen Inhalt er vor Waltraud ausbreitet: fünf Kostbarkeiten aus feinsten Wolle, fünf Kaschmirpullover, mit Sorgfalt und Liebe in Handarbeit hergestellt.

Die beiden, Brunello und Waltraud, tauschen sich aus. Dies ist kein Aufeinandertreffen Fremder, dies ist ein Zusammentreffen Vertrauter. Eine Begegnung, die beider Leben verändern würde. Mit ihrem aufmerksamen Auge und ausgeprägten Sinn für Mode erkennt Waltraud, dass der Inhalt dieses Koffers Geschichte schreiben würde, gibt diesem jungen Brunello kurz entschlossen eine Chance und wird seine allererste Kundin. Seit jenem Tag sind 40 Jahre vergangen. Waltraud regiert weiterhin unermüdlich in ihrem Modereich in Naturns. Brunello ist nunmehr bekannt als Brunello Cuccinelli und einer der wichtigsten Unternehmer des „Made in Italy“ – ein Stern der italienischen Mode, der in den Straßen von Naturns zu strahlen begonnen hat.

INFO

alber-mode.com



UNO SCONOSCIUTO ALLA PORTA ...

È il 1979 e l'aria frizzante degli anni '80 inizia a insinuarsi anche in Alto Adige. Siamo a Naturno, a pochi km da Merano. Il posto preciso, Alber Mode, un negozio di abbigliamento nato sulle tracce della bottega di generi alimentari e merceria di famiglia, aperta da Franz Alber negli anni '60.

Un'istituzione in paese, cuore della vita sociale, luogo di acquisti, incontri, confidenze. „Concept store“ ante litteram, Alber Mode era diventato negli anni '70 (e lo è tutt'oggi) il regno di Waltraud, figlia di Franz e paladina della moda di qualità.

In quel giorno del 1979 qualcuno sta bussando alla porta di Waltraud. Sulla soglia, un giovane uomo. Brunello il suo nome, così curioso e inusuale quassù tra le vie di Naturno. Non è di queste parti, il ragazzo. Chissà come ha raggiunto il paese, dalle lontane terre ombre dalle quali arriva. Eppure è qui ora, con la sua valigia tra le mani. Dentro il prezioso bagaglio, un sogno ordito nel cachemire: cinque maglioni, cinque gioielli di lana fatti col cuore in mano e le mani guidate dal cuore. Brunello e Waltraud si fronteggiano. Non è uno scontro il

loro, ma un incontro. Di quelli che cambiano una vita intera. Se lo sente, Waltraud, che in quella valigia c'è l'inizio di una storia importante. Ha occhi sensibili lei, il tatto affinato nel tempo e un'innata capacità di riconoscere la bellezza quando la vede. E così, decide immediatamente di dare una chance a questo giovane Brunello di belle speranze.

Sono passati quasi 40 anni da allora. Waltraud è ancora a Naturno, nel suo regno di moda e bellezza. Brunello, dal canto suo, è diventato Brunello Cuccinelli, uno dei più noti imprenditori del Made in Italy. Dalla fiducia e dal fiuto di Waltraud, sua prima cliente, da una valigia portata dall'Umbria all'Alto Adige, è iniziata questa grande storia di moda e artigianato italiano. Proprio qui, proprio quel giorno, tra le vie di Naturno.



Winter auf der Seiser Alm: Entspannung und Vergnügen für Aktive und Genießer

Himmlisch dieses Plätzchen! Für Profisportler wie für Freunde unberührter Natur gleichermaßen: Gastfreundliche Hotels und Ferienpensionen – mit direktem Zugang zu den Pisten oder optimal verbunden mit dem Skibus, Almhütten und traditionelle Gastbetriebe und eine äußerst effiziente Infrastruktur laden zum Loslassen und Erholen auf der höchsten Alm Europas ein.

Mitten im Unesco-Weltnaturerbe (seit 2009) und umgeben von den majestätischen Bergen der Dolomiten versprüht die Seiser Alm Charme, Ruhe und Abenteuer. 70 km Skipisten, 80 km Loipen und Italiens bester Snowpark glitzern unter strahlend blauem Himmel in der Sonne. Verschneite Hänge und bezaubernde Schneelandschaften verlocken zu Erkundungen und Spaziergängen. Das klingt nach einmaligem Wintererlebnis. Die Höhenlage der Seiser Alm sichert maximale Schneegarantie: Langlaufen, Snowboarden, Skifahren, Rodeln, Eislaufen, Wandern mit oder ohne Schneeschuhe. Dieser Erlebnisort für die ganze Familie wartet mit vielen weiteren Aktivitäten darauf entdeckt zu werden.

Eine Pause können sich Sportler und Ruhesuchende im Restaurant an der Talstation der Seiser Alm Bahn gönnen, die lokalen Spezialitäten genießen und regionale und Südtiroler Produkte verkosten, in einem der Sportgeschäfte einkaufen, Skier ausleihen oder im Depot hinterlegen. Ein Andenken an wunderbar erfrischende Tage passt auch in die Reisetasche!

FACTS

- _ 70 km Skipisten
- _ 20 Skilifte
- _ 80 km Loipennetz
- _ 11 Rodelbahnen, 23 km
- _ 70 Schneekanonen garantieren ausgezeichnete Schneeverhältnisse
- _ Bus- und Autoparkplatz an der Talstation: kostenlos
- _ Parkgarage an der Talstation: 0,40 €/h; max. 3,00 €/Tag
- _ Zubringerdienst aus der Umgebung zur Talstation mit Shuttle- und Linienbussen
- _ Aufstieg in 20 Minuten mit der Seiser Alm Bahn auf die Seiser Alm

SEISER ALM

WINTERSAISON 2018/19
Von Donnerstag, 06.12.2018
bis Sonntag, 07.04.2019
info@seiseralmbahn.it
seiseralmbahn.it

ALPE DI SIUSI

STAGIONE INVERNALE 2018/19
Da martedì 06.12.2018
a domenica 07.04.2019
info@seiseralmbahn.it
seiseralmbahn.it

Inverno sull'Alpe di Siusi: neve, avventura, relax e divertimento

Quanta bellezza! In questo angolo di paradiso, atleti professionisti e amanti della natura incontaminata possono trovare la realizzazione dei loro sogni: hotel accoglienti e tipiche pensioni – con accesso diretto alle piste o collegati allo skibus – rifugi, ristoranti tradizionali e un'infrastruttura estremamente efficiente, invitano a lasciarsi andare e a rilassarsi, sull'alpe più alta d'Europa. Immersa nel cuore del patrimonio naturale mondiale dell'Unesco (dal 2009) e circondata dalle maestose montagne delle Dolomiti, l'Alpe di Siusi emana fascino, tranquillità e voglia d'avventura. 70 km di piste da sci, 80 km di sentieri e il miglior snowpark d'Italia, pendii innevati e incantevoli paesaggi: lo sfondo perfetto per lo sport, le esplorazioni nella natura e le passeggiate sotto il sole. L'altitudine dell'Alpe di Siusi, garantisce le condizioni di neve ideali per sci di fondo, snowboard, sci, slittino, pattinaggio su ghiaccio, escursioni con o senza ciaspole.

E dopo aver soddisfatto la voglia d'azione, niente di meglio di una pausa nel ristorante della stazione a valle della funivia dell'Alpe di Siusi, dove gustare le specialità locali. Qui, naturalmente, è anche possibile fare shopping in uno dei negozi sportivi, noleggiare gli sci o lasciarli nel deposito dedicato. Un'esperienza invernale indimenticabile, che aspetta solo di essere vissuta, da tutta la famiglia.

DATI E FATTI

- _ 70 km piste da sci
- _ 20 sciovie
- _ 80 km sentieri
- _ 11 piste per slittini, 23 km
- _ 70 cannoni da neve garantiscono condizioni di neve eccellenti
- _ Parcheggio gratuito per autobus e auto presso la stazione a valle
- _ Garage a pagamento presso la stazione a valle: € 0,40 / h; max. 3,00 € / giorno
- _ Servizio di trasporto dai dintorni alla stazione a valle, con shuttle e bus di linea
- _ Salita in 20 minuti con la funivia dell'Alpe di Siusi





Sanft rieseln Herbst- und Winterfreuden auf Meran

Zunächst golden strahlende Schimmer entlang der Spazierwege, alsdann leuchtende Farben, die sich über die Landschaft legen. Es duftet nach Kastanien, Kräutertee, Honig, Fichtenzweige und Lebkuchen. Herbst und Winter wirbeln ins Land, schweben in die Stadt. Meran begrüßt ihre Gäste mit unzähligen Veranstaltungen und Aktionen, verspricht zauberhafte Erinnerungen an unvergleichliche Urlaubstage. Charmant ist sie, bleibt sie, wird sie immer sein.

meran.eu



Le luci dell'autunno e dell'inverno illuminano Merano

Prima gli scintillii dorati delle foglie lungo le passeggiate, poi i brillanti bagliori dell'inverno che si riflettono nel Passirio ...

L'aria profuma di castagne, tisane, miele, rami di pino e pan di zenzero... Le stagioni fredde sembrano fatte apposta per vivere Merano.

La città accoglie i suoi ospiti con eventi speciali e appuntamenti di stagione. L'atmosfera è perfetta, per collezionare incantevoli ricordi.

merano.eu

**Wir sagen
es nicht durch
die Blume...**

*Un variopinto
tripudio floreale...*

**... wie schön unser
Gartendorf ist!
Überzeugen Sie sich einfach selbst davon!**

*... ammantata le vie del
nostro paese-giardino!
Convincetevene da soli!*

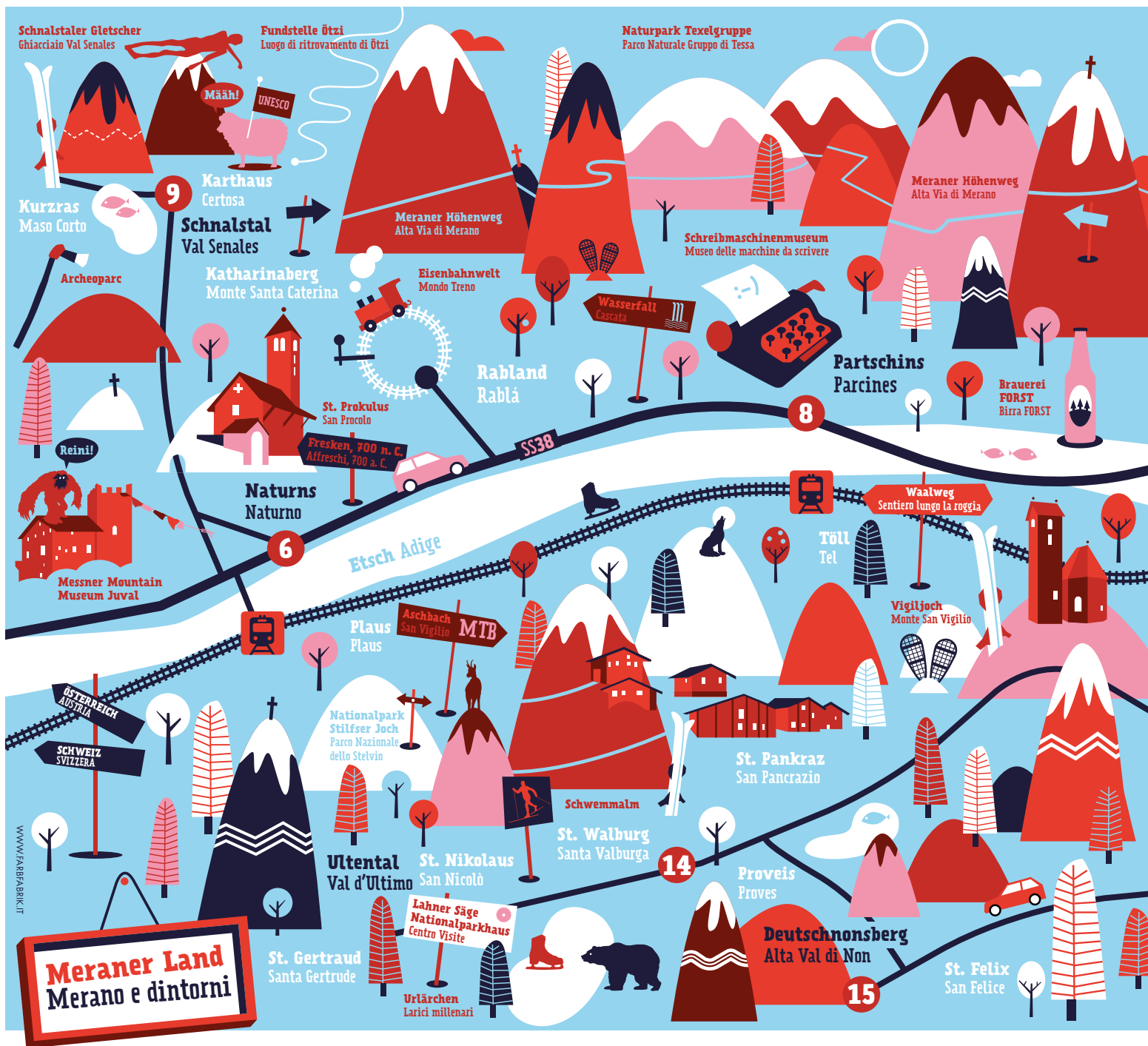
südtirol



algund.info



Algund
Meran



MERANER LAND MERANO E DINTORNI

merano-suedtirol.it
+39 0473 200443

1 Meran
Merano
merano.eu
merano.eu
+39 0473 272000

2 Schenna
Scena
schenna.com
+39 0473 945669

3 Lana
und Umgebung
Lana e dintorni
lana.info
+39 0473 561770

4 Dorf Tirol
Tirolo
dorf-tirol.it
+39 0473 923314

5 Passeiertal
Val Passiria
passeiertal.it
valpassiria.it
+39 0473 656188

6 Naturns
Naturno
naturns.it
+39 0473 666077

7 Algund
Lagundo
algund.com
lagundo.com
+39 0473 448600

8 Partschins-
Rabland-Töll
Parcines-Rablà-Tel
partschins.com
parcines.com
+39 0473 967157

9 Schnalstal
Val Senales
schnalstal.it
+39 0473 679148

10 Marling
Marlengo
marling.info
+39 0473 447147

11 Hafling-Vöran-
Meran 2000
Avelengo-Verano-
Merano 2000
hafling.com
+39 0473 279457

12 Nals
Nalles
nals.info
+39 0471 678619



13
Tisens–Prissian
Tesimo–Prissiano
tisensprissian.com
+39 0473 920822

14
Ultental–Proveis
Val d’Ultimo–Proves
ultental.it
+39 0473 795387

15
Deutschnonsberg
Alta Val di Non
deutschnonsberg.it
+39 0463 530088

**WETTER
METEO**

provinz.bz.it/wetter
provincia.bz.it/meteo

**MOBILITÄT
IN DER REGION
MOBILITÀ
IN REGIONE**

sii.bz.it
sasa.bz.it

**AUTOVERLEIHE
NOLEGGIO AUTO**

Bozen Bolzano
avis.de
hertz.it

Meran Merano
Autohaus Götsch
autogoetsch.it
+39 0473 212219

TAXI

Taxizentrale Meran
Taxi Merano
+39 0473 212013

**REISEN MIT
HANDICAP
MUOVERSI SENZA
BARRIERE**

Südtirol für alle –
Barrierefreier Tourismus in Südtirol
suedtirolfueralle.it
+39 0473 209176

Alto Adige per tutti –
Turismo senza
barriere in Alto Adige
altoadigepertutti.it
+39 0473 209176

2019

VORSCHAU
Anteprima

Lieblinge:

Urlaub mit Tieren

Per tutta la famiglia:

Una vacanza speciale con gli animali



Einblicke:

Gewerbe- und Kulturzone Lana

Approfondimenti:

L'area industriale di Lana,
tra cultura e impresa



Flüssiges Gold:

Weinkultur in
Meran und Umgebung

Il nettare della terra:

La cultura del vino
a Merano e dintorni

IMPRESSUM

HERAUSGEBER/EDITORE
IDM Südtirol - Alto Adige
Pfarrplatz/Piazza della Parrocchia 11
I-39100 Bozen/Bolzano
idm-suedtirol.com

KOORDINATION UND ANZEIGEN/
COORDINAZIONE E INSERZIONI
elephant projects
Galileistraße/Via Galilei 70
I-39012 Meran/o
+39 333 6744477
elephant.bz.it – info@elephant.bz.it

AUFLAGE/TIRATURA: 35.000

REG. TRIB. EINTRAG GERICHT BZ
Nr. 18/2004 del/vom 30.12.2004

CHEFREDAKTION/REDAZIONE
franzLAB: Anna Quinz,
Kunigunde Weissenegger

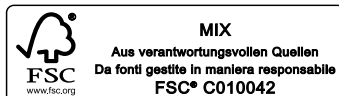
TEXTE/TESTI
Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger,
Mauro Sperandio, Maria Quinz,
Sofia Weissenegger

GRAFISCHE GESTALTUNG/GRAFICA
Blauhaus, Bozen/Bolzano
blauhaus.it

ILLUSTRATIONEN/ILLUSTRAZIONI
(Seiten/pagine 64 und/e 76)
Philipp Putzer – farbfabrik.it

FOTOS/FOTO
IDM/Mirja Kofler, franzLAB/Matteo Vegetti,
Luca Meneghel, Lasa Marmo, Gustav Willeit,
IDM/Frieder Blickle, Michael Zahn/Montiggler
Porphyrl, Jörg Hofer/Frank Bauer, Folio
Verlag, Lisa Maria Kager, Benjamin Pfitscher,
Ortler Skiarena/Vigiljoch/Alex Filz, Schnal-
staler Gletscherbahnen AG/Alex Filz, IDM/
Frieder Blickle, Stefan Siegel/Thilo Ross,
Stefan Siegel/NJAL, IDM/Marion Lafogler,
IDM/Jessica Preuhs, Spinnradl/Angelika
Haller/Karin Miribung, Alber Mode, Regiomat/
Stephan Matzoll, Kräuterakademie/Florian
Andergassen, Farinarium, Gourmet's Inter-
national, Meran 2000/Kottersteger, Imkerei
Hafner, Knesebeck Verlag, Konrad Laimer,
Johanna Meran, Helmuth Rier, Me+Marie/
Blanko Musik, Kuntrawant, Margit Klammer,
Sennerei Algund, Monocle, Forst, Südtiroler
Landesmuseum für Kultur und Landesge-
schichte Schloss Tirol, TV Schnalstal/Martin
Rattini, Oberrauch Zitt/Jürgen Eheim, TV Lana
und Umgebung/Florian Andergassen, Terme
Meran, Tappeiner, Kellerei Meran/Ernst Müller,
Kurverwaltung Meran/Alex Filz/Manrico
Finotto/Hannes Niederkofler, Seis-Seiser Alm
Bahn AG/Helmut Rier, Harry Thaler/Filippo
Bamberghi, IDM/Damian Pertoll sowie
Bildmaterial aus dem Besitz der Inserenten.

DRUCK/STAMPA
Athesiadruck, Bozen/Bolzano



Käthe Wohlfahrt®

Rothenburg ob der Tauber · Germania

23.11.2018 – 06.01.2019
in Meran · a Merano

Freuen Sie sich auch in diesem Jahr auf den Weihnachts-
spezialisten aus Deutschland. In unserem großen Verkaufs-
haus auf dem Meraner Weihnachtsmarkt erwartet Sie ein
Feuerwerk zauberhafter Weihnachtsdekorationen aus
Holz, Glas, Zinn und vielem mehr. Auch die beliebten
Produkte der „Rothenburger Weihnachtswerkstatt“
sind wieder erhältlich, die von unseren Künstlern
entworfen und handbemalt werden.

Come ogni anno, vi aspetta la gioia del Natale nel
nostro negozio specializzato in addobbi natalizi
e decorazioni tradizionali della Germania. Vi
aspettiamo nella nostra casa caratteristica in
legno, al Mercatino di Natale di Merano,
per scoprire la magia dell'arte decorativa
con oggetti in legno, vetro, stagno
e tanti altri materiali e idee.

www.kaethe-wohlfahrt.com

Käthe Wohlfahrt®



ROLEX

DIE SKY-DWELLER

Die revolutionäre Armbanduhr für Weltreisende vereint
brillante Uhrmacherkunst mit höchstem Bedienkomfort.
Rolex. Sie zählt nicht nur die Zeit. Sie erzählt Zeitgeschichte.



OYSTER PERPETUAL SKY-DWELLER



OFFIZIELLER FACHHÄNDLER
MERAN - FREIHEITSTRASSE, 43