

NR. 1 2019

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

MERANO

MAGAZINE

DIE RENAISSANCE
DES VERNATSCH

*La rinascita della
Schiava*

DER EVANGELISCHE
FRIEDHOF IN MERAN

*Il cimitero evangelico
di Merano*

AUF DEN
FÄHRTEN WILDER
GEFÄHRTEN

*Alla scoperta della
fauna selvatica*



ROLEX

DER COSMOGRAPH DAYTONA

Konzipiert für den Motorsport, ist diese Armbanduhr tief verwurzelt in der Geschichte des Rennsports und dank herausragender Uhrmacherkunst die Legende unter den Chronographen. Rolex. Sie zählt nicht nur die Zeit. Sie erzählt Zeitgeschichte.



OYSTER PERPETUAL COSMOGRAPH DAYTONA
IN 18 KARAT WEISSGOLD



OFFIZIELLER FACHHÄNDLER
MERAN - FREIHEITSTRASSE, 43



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 unter dem Motto „more than apples and cows“ die zeitgenössische Kultur und den Tourismus in Südtirol anders interpretieren.

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”.

Lassen wir uns bei unserem Streifzug frei von der Intuition leiten! Ein Bild paradiesischer Verästelungen und geheimnisvoller Schmuckstücke zeigt sich vor uns: Klänge und Aromen erregen unsere Sinne und öffnen unseren neugierigen Augen den Blick für Bewusstsein und Gefühl. Wir tragen keckes Schuhwerk, das uns in Weingärten, auf Lichtungen, zu Naturwundern und anderen Entdeckenswürdigkeiten führt. Ein lässiger Hut reicht uns minimal in die Stirn, an unserer Seite ein vierbeiniger, über uns ein Vogel-Freund, vielleicht ... Wir gucken auf die Gipfel, ins Tal, über die Hügel, in den Wasserspiegel. Und wundern uns. Ein belebender Wind weht den Duft von Holz, ein Lüftchen von Extravaganz und überlieferte Geschichten in unsere Richtung. Mit dem ausgestreckten linken kleinen Finger streifen wir über die Unterlippe, während wir mit der rechten Hand ein Taschentuch aus der Rocktasche holen, um ein Stückchen Kuchenkrümel abzuwischen. Wir blicken auf. Es dämmt. Unser Daumen ruht auf der rechten Schläfe und die rechte Hand legt sich mit dem Zeigefinger voran auf Höhe der Augenbrauen zärtlich auf die Stirn und formt ein Vordach. Wir sammeln Meraner Strahlenbüschel. Das linke Auge zugekniffen.

Viel Freude und Vergnügen beim Entdecken und Aufspüren,
Kunigunde & Anna

La cosa bella di Merano, dei paesi che la circondano e dei paesaggi naturali che la incorniciano, è che non restano mai uguali. Potreste venire mille volte, e mille volte trovereste qualcosa di diverso dalla volta precedente. Cambiano lungo le stagioni, cambiano nello scorrere delle ore del giorno, cambiano perché la natura non è immobile ma mutevole e in costante evoluzione. E ancora, cambiano perché le persone qui non si fermano mai e cercano sempre – nei loro gesti e nelle loro imprese – il nuovo, l'originale, il tradizionale da ripensare. Nemmeno le emozioni che tutto questo suscita negli occhi, nella mente e nel cuore, restano le stesse. Lo scoprirete, che sia la prima volta per voi o il ritorno in una terra già nota e per questo, amata. Così, tra queste pagine e con lo sguardo ben lanciato all'orizzonte – mentre passeggiate tra le vigne o osservate un uccello nel suo habitat, mentre girovagare lungo lo scorrere della storia o scoprite l'architettura contemporanea, mentre correte liberi con il vostro amico a quattro zampe o visitate un interessante museo – lasciate che siano i piccoli e grandi mutamenti di questo luogo incredibile a guidarvi. Attraverso strade già battute ma sempre nuove, oppure attraverso percorsi ancora inesplorati, incontaminati, emozionanti.

Buona lettura e buona permanenza,
Anna & Kunigunde

INDEX

MERANO
MAGAZINE
NR. 1
2019



03

Editorial

Streifzüge

Che bella la nuova stagione

06

News

Tipps und Veranstaltungen

Consigli e appuntamenti

10

Auf den Fährten wilder Gefährten

Wildtierbeobachtung im
Nationalpark Stilfserjoch

Sulle tracce degli abitanti selvaggi

Un'escursione alla scoperta
della fauna selvatica nel
Parco Nazionale dello Stelvio

27

Re-tradition

Die Sprache des Schleifenbindens

La lingua del nodo





30

Hunde-Knigge

Benimm-Regeln für Hund, Herrchen und Frauchen

Dog Etiquette

Le buone maniere per cani e padroni

34

Fleischfressende Pflanzen

Die neue Ausstellung in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff

Piante carnivore

La nuova mostra ai Giardini di Castel Trauttmansdorff

36

Favoriten

Neues und überraschend Typisches aus Meran und Umgebung

Favoriti

Nuove e sorprendenti creazioni di Merano e dintorni

40

Die Zeit ist reif für den Vernatsch

Die Renaissance eines autochthonen Südtiroler Weines

Il tempo della Schiava

Un vino antico e 100% altoatesino, da riscoprire

54

Rezept

Oktopus mit Kartoffelcreme und Bärlauch-Buttermilch-Dressing

Ricetta

Polpo con crema di patate, aglio orsino e latticello

56

Events

Südtirol Balance
Alto Adige Balance

58

Das Erlebnis zum Mitnehmen

Das MySpa der Terme Meran

Benessere Take away

MySpa delle Terme Merano

62

Place in Interview

Der Evangelische Friedhof in Meran

Il cimitero evangelico di Merano

72

Portrait

Architekt Roman Delugan im Interview

Intervista all'architetto Roman Delugan

82

Family Affair

Die Tischlerei Hofer Heinrich im Passeiertal

La falegnameria Hofer Heinrich in Val Passiria

89

Gossip

Peggys Gespür für Meran

Il senso di Peggy per Merano





1

38. SALZBURGER STIER IN MERAN A MERANO

2019 kommt der renommierteste Radio-Kabarettpreis des deutschen Sprachraums zum zweiten Mal nach Meran. Im Kurhaus verleihen die öffentlich-rechtlichen Radiostationen in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol vom 9. bis 11. Mai den Salzburger Stier. Der Eröffnungsabend und die Preisverleihung werden von RAI Südtirol aufgezeichnet und von den beteiligten Radiosendern live oder zeitversetzt ausgestrahlt.

Dal 9 all'11 maggio, la Kurhaus di Merano ospiterà il Salzburger Stier, il più prestigioso premio di cabaret nel mondo di lingua tedesca, assegnato dalle emittenti radio pubbliche in Germania, Austria, Svizzera e Alto Adige. Nato nel 1982, per 15 anni, il "toro" è stato assegnato a Salisburgo, per poi diventare un premio itinerante. Già nel 2005 era stato a Merano e ora, 14 anni dopo, torna ad animare le rive del Passirio.



salzburgerstier.org



2

AUSSICHTSKORB OBERHALB VON DORF TIROL CESTO PANORAMICO A TIROLO

In der Nähe der Muthöfe oberhalb von Dorf Tirol thront eine neue beeindruckende Panoramakanzel: Scheinbar schwebend kann man von der Rundblickplattform die umliegende Bergwelt entdecken. Zwei Fernrohre holen in diesem Kino unter freiem Himmel die Berge ganz nah heran und informieren, wie sie heißen. Der Aussichtskorb erinnert in seiner Form an die beschwerliche Arbeit der Bergbauern auf den steilen Hängen: Das Heu wurde früher mit Körben von den Wiesen in die Scheune gebracht.

Presso i masi della Muta, sopra Tirolo, troneggia – quasi sospesa nel vuoto – una nuova suggestiva piattaforma panoramica a forma di cesto, per ricordare la vita rurale del passato, quando i contadini della zona portavano con fatica le ceste necessarie per poter coltivare i ripidi e impervi terreni di montagna. Da questo incredibile "cesto all'aperto", la vista spazia lungo l'orizzonte e sarà un po' come volare, ma coi piedi ben piantati sulla cima dell'Alta Muta.



dorftirol.it



3

**DER HAFLINGER ERLEBNISWEG
NUOVO SENTIERO
D'AVVENTURA AD AVELENGO**

Eine spannende, naturnahe und lehrreiche Wanderung für die ganze Familie ist der Haflinger Erlebnisweg, der sich von Hafling Dorf nach St. Kathrein schlängelt. Station für Station, in Begleitung von Maskottchen Foly, entdecken Klein und Groß die Geschichte des Pferdes mit blonder Mähne. Für den Namen dieser langlebigen, robusten Rasse stand das Dorf selbst Pate, dienten die gutmütigen Pferde den Vöraner und Haflinger Bauern doch lange Zeit als Saum- und Lasttiere.

Un appassionante percorso didattico-naturalistico, si snoda dal paese fino a Santa Caterina, alla scoperta del celebre cavallo "biondo" che di questo luogo porta con orgoglio il nome. Di stazione in stazione, grandi e piccini potranno scoprire segreti e curiosità legate a questa particolare razza autoctona. In particolare, la mascotte Foly, sarà la perfetta compagna dei bimbi che con lei potranno fare tanti piccoli giochi, divertenti ed educativi.



hafling.com



4

**GESCHENKGUTSCHEINE
VON SELBERGMOCHT
BUONI REGALO SELBERGMOCHT**

Der Marktplatz für Südtiroler Produkte und Spezialitäten von kreativen Köpfen ist SelberGMOCHT: Handgemachtes mit Leidenschaft gefertigt, einzigartig, modern oder bewusst traditionell, wertvoll und besonders. Hier wird fündig, wer auf der Suche nach einem schönen Geschenk für einen lieben Menschen ist oder gemütlich stöbern und entdecken möchte. Käufer und Verkäufer treten direkt miteinander in Kontakt. Seit Kurzem ist es auch möglich, Geschenkgutscheine zu bestellen: Einfach eine Mail mit Wunschbetrag an info@selbergmocht.it senden.

SelberGMOCHT è una piattaforma online che raccoglie e vende prodotti e oggetti unici, originali, tradizionali o moderni, realizzati al 100% in Alto Adige da creativi e artigiani del territorio. Il posto ideale per trovare un regalo o un ricordo speciale di una vacanza in queste terre. Da oggi, è anche possibile acquistare dei simpatici buoni regalo per permettere, anche da lontano, di scegliere ciò che più si desidera. Basta inviare una mail a info@selbergmocht.it, indicando la cifra desiderata.



selbergmocht.it



BARBA Milano
PT
DEL SIENA GALLOTTI
L.B.M. 1911
BOGLIOLI
BALLANTYNE
Ermenegeto Zegna
MORER LA FILERIA
LATINI



5

MUSEUM VILLA FREISCHÜTZ MUSEO VILLA FREISCHÜTZ

1922 kaufte der gebürtiger Preuße Franz Fromm die im Heimatstil erbaute und in einem großen Park gelegene Villa Freischütz in Obermais in Meran. Der Privatsammler fand hier nicht nur für sich und seine Familie, sondern auch für seine mit Leidenschaft zusammengetragene, internationale Sammlung ein bleibendes Zuhause. Dank der Stiftung Navarini-Ugarte ist die historische Villa als Beispiel für diese Gebäudeart und das Hausmuseum mit seiner vielfältigen und wertvollen Sammlung an Kunst und Kunstgewerbe ab Frühjahr 2019 für Besucher zugänglich.

Nel 1922 il tedesco Franz Fromm scelse come propria residenza Villa Freischütz a Maia Alta, una affascinante villa nel tipico Heimatstil. Collezionista appassionato, Fromm accumulò negli anni una grande quantità di pregiati oggetti d'arte, arredi, suppellettili, abiti e un gran numero di documenti, epistolari e diari. Dalla primavera 2019, grazie all'attento lavoro della Fondazione Navarini-Ugarte, la villa diventa un museo da visitare per scoprire storie preziose sulla vita dei suoi abitanti e sulla città di Merano.



fondnavug.org

PORTICOS UOMO

via Leonardo-da-Vinci-Str. 20

I-39012 Meran/o • T +39 0473 270028

info@porticosuomo.it • www.porticosuomo.it



6

DER MERANER MERANITH MERANITH

Lavaströme und heftige Explosionen bildeten vor etwa 280 Millionen Jahren eines der größten Vulkangebiete der Welt: Im Naiftal oberhalb von Meran ließen heiße Wasser zwischen den glühenden Lavablöcken einen besonderen Stein entstehen. Entdeckt hat die Kostbarkeit mit rot-feurigen Adern in einer sattgrünen Matrix Paul Berger im Jahr 2007. Der Südtiroler Goldschmied Konrad Laimer, ein Meister der Schmuckschmiedekunst, hat den Meranith nun für seine Schmuckstücke entdeckt.

La Meranite è una gemma preziosa, che si può trovare nei dintorni di Merano, in luoghi inaccessibili e impervi. Generata milioni di anni fa da blocchi di lava incandescente, questo minerale è composto da minuscoli cristalli di silice aghiformi e caratterizzata da inconfondibili striature rosse. Riscoperta da Paul Berger nel 2007, la meranite nelle mani dell'orafo/artista Konrad Laimer è diventata una serie di preziosi e unici gioielli dedicati alla storia più antica di Merano.



konradlaimer.it



7

IM KULT IM KULT A MARLENGO

Das in den 1920er-Jahren von der Kaufmannsfamilie Ortner-Kikinger erbaute Gebäude in Marling wurde vom Architekten Werner Tscholl umgebaut und beherbergt nun den Concept Store IM KULT. Bistrot & Bar, Shop und Atelier: In altherwürdigem Gemäuer, untermalt von zeitgenössischem Design, lässt es sich gut und recht frühstücken, Mittag oder Abend essen, einkaufen, Aperitif trinken und Ausstellungen oder andere Kultur-Events besuchen.

L'edificio degli anni '20 della storica fabbrica di sapone della famiglia Ortner-Kikinger a Marlenigo, è stato completamente ristrutturato dall'architetto Werner Tscholl per ospitare il nuovissimo concept store IM KULT. In questo spazio significativo dal design contemporaneo che incontra la storia del luogo, convivono un bistrot aperto dalla colazione all'aperitivo, uno shop dal flair internazionale e uno spazio dedicato a mostre ed eventi culturali.



imkult.com

REPORTAGE

TEXT/TESTO: KUNIGUNDE WEISSENEGGER

**WILDTIERBEOBACHTUNG
MIT DEM REVIERAUFSEHER
UND WILDEXPERTEN
ANDREAS BREITENBERGER IM
NATIONALPARK STILFSERJOCH
IM ULTENTAL**

**UN'ESCURSIONE NEL PARCO
NAZIONALE DELLO STELVIO
IN VAL D'ULTIMO, IN COMPAGNIA
DEL SUPERVISORE DI ZONA ED
ESPERTO DI SELVAGGINA ANDREAS
BREITENBERGER, ALLA SCOPERTA
DELLA FAUNA SELVATICA**

AUF DEN FÄHRTEN WILDER GEFÄHRTEN

SULLE TRACCE DEGLI ABITANTI SELVAGGI







Charly beißt nicht. Während unserer Wanderung von St. Gertraud, durch grüne, blühende Wiesen, hinan zu den Höfegruppen Bach und Pilsen und weiter auf dem Alten Weißbrunnweg bergauf durch den Wald zum Weißbrunnsee verhält sich der trainierte Jagdhund vorbildhaft ruhig und respektvoll. Natürlich an der Leine geführt, wittert und schnüffelt er, weicht seinem Herrchen bei unserem Ausflug jedoch nicht von der Seite. Die Rasse der Hannoverschen Schweißhunde ist bekannt für ihren ruhigen, ausdauernden Charakter und spezialisiert auf die Suche nach verletztem Wild. Sein Herrchen, den Revieraufseher und Wildexperten Andreas Breitenberger, treffen wir in St. Gertraud im Ultental bei der Lahnersäge, einem der zehn Nationalparkhäuser in Südtirol. Er ist für die folgenden Stunden unser Guide.

Der gelernte Zimmermann und Tischler liebt seine Arbeit in der freien Natur und kennt die Region ziemlich gut. Der Nationalpark Stilfserjoch ist der einzige in Südtirol und mit 130.734 ha der zweitgrößte in den Alpen. Das Schutzgebiet besteht seit 1935 und erstreckt sich über die italienischen Provinzen Südtirol (ca. 40 % der Gesamtfläche) und Trentino sowie Brescia und Sondrio in der Region Lombardei. Wiesen und Felder, Wälder und Wildbäche, Felsen und Berge, hohe Gipfel und Gletscher: Der natürliche Lebensraum von vielseitigem Charakter bietet diversen Pflanzen und Tierarten einen geeigneten Rückzugsort. Die – auch von Menschen genutzte und gepflegte – Naturlandschaft erstreckt sich in Südtirol über zehn Gemeinden: Stils, Prad, Glurns, Taufers im Münstertal, Mals, Laas, Schlanders, Martell, Latsch und Ulten. Rund um das Ortlermassiv deckt es sämtliche alpine Klimazonen ab, die von 900 m im Tal bis in hochalpine Gletschergebiete auf 3.905 Höhenmeter reichen.

Charly non morde. Durante la nostra escursione – da S. Geltrude attraverso prati verdi e fioriti, fino alle aree agricole di Bach e Pilsen e più avanti sul vecchio Weißbrunnweg, in salita attraverso il bosco fino al Lago di Fontana Bianca – il cane da caccia ben addestrato, si comporta in modo esemplare, silenzioso e rispettoso. Naturalmente al guinzaglio, osserva e annusa, ma non si allontana mai dal padrone, per tutta la durata della gita. La razza “Hannoverschen Schweißhunde” è nota per il suo carattere tranquillo e instancabile e per l’abilità nella ricerca di selvaggina ferita. Incontriamo il suo padrone, il supervisore territoriale Andreas Breitenberger, a S. Gertrude in Val d’Ultimo presso la segheria Lahner. Sarà lui a la nostra guida per le prossime ore, nel nostro viaggio attraverso il Parco Nazionale dello Stelvio.

Breitenberger, esperto falegname e carpentiere, ama il suo lavoro all’aria aperta e conosce il territorio probabilmente meglio di chiunque altro. Il Parco dello Stelvio è l’unico parco nazionale dell’Alto Adige e con i suoi 130.734 ettari è il secondo più grande delle Alpi. L’area protetta è stata istituita nel 1935 e copre le province italiane di Bolzano (circa il 40 % della superficie totale), Trento, Brescia e Sondrio e si snoda su dieci comuni dell’Alto Adige: Stelvio, Prato, Glorenza, Tubre, Malles, Lasa, Silandro, Martello, Laces e Ultimo. Prati e campi, boschi e torrenti, rocce e montagne, alte cime, ghiacciai e tutte le aree climatiche alpine raccolte intorno all’Ortles, dai 900 m della valle, fino ai 3.905 m sul livello del mare delle cime: lo sfaccettato ambiente del parco, offre l’habitat ideale per un’incredibile varietà di piante e specie animali.

LOS GEHT'S!

Ausgerüstet mit Wanderschuhen mit griffigem Profil, wetterfester Kleidung, Feldstecher, Trinkwasser, Proviant und genügend Zeit starten wir auf den Spuren der „Big Five“ Südtirols, wobei unser Blick zunächst am Symbol des Nationalparks Stilfserjoch hängen bleibt: Der Steinadler. Er hat sich in diese von Menschen wenig erschlossene Gebirgslandschaft, in felsige, stille Schluchten und Täler zurückgezogen. Seine Horste baut Südtirols größter Greifvogel auf geschützten Felsvorsprüngen, weniger auf Bäumen, und benützt sie als Paar abwechselnd und mehrere Jahre. „Im Ultner Teil des Nationalparks Stilfserjoch befinden sich fünf große Horste des Steinadlers.“ Andreas Breitenberger zeigt Richtung Himmel. Dunkelbraun mit goldgelb schimmerndem Kopf zieht er mit weit gespreizten Schwingen hoch über Allem majestätisch seine Kreise und stürzt sich für die Nahrungsaufnahme auf Murmeltiere, Hasen, Füchse, junge Gämsen und Rehe.

Riesengroßes Glück haben wir, wenn wir ihn in der Dämmerung hören: Der Uhu ist eine alteingesessener, aber stark gefährdeter Waldbewohner der Landschaft rund um die Ortler-Cevedale-Gruppe. Die enorm große Eulenart misst ca. 66 bis 71 cm, hat fedrige Ohren und eine tiefe Stimme. Der Nachtvogel jagt nach Ratten, Mäusen und Vögeln und brütet in Nischen oder auf Felsbändern.

ALZIAMO LO SGUARDO!

Equipaggiati con scarponi da trekking, abiti resistenti alle intemperie, binocolo, acqua potabile, provviste e tempo a sufficienza, ci avviamo sul sentiero che si snocciola davanti a noi. Subito il nostro sguardo si posa per la prima volta sul simbolo del Parco Nazionale dello Stelvio: l'aquila reale. Il nobile e imperioso rapace, il più grande dell'Alto Adige, si è ritirato in questo ambiente montuoso poco turbato dall'uomo, in gole e valli rocciose e tranquille dove costruisce i suoi nidi su angoli rocciosi riparati e in parte sugli alberi. "Ci sono cinque grandi nidi dell'aquila reale nella parte della Val d'Ultimo del Parco Nazionale dello Stelvio", spiega Andreas Breitenberger, guardando verso il cielo illuminato dal sole. Sopra di noi, col suo manto marrone scuro, la testa quasi dorata che brilla luminosa e le grandiose ali spiegate, il maestoso uccello perlustra dall'alto l'atmosfera con voli circolari e si tuffa in basso per nutrirsi di marmotte, conigli, volpi, giovani camosci e cervi.

Al tramonto, invece, saremo molto fortunati se sentiremo "chiacchierare" un altro nobile abitante del gruppo Ortles-Cevedale: il gufo reale. L'enorme gufo misura da 66 a 71 cm circa, ha orecchie piumate e una voce profonda. Uccello notturno dal fare discreto, quando scende la notte caccia ratti, topi e uccelli e cova in nicchie e gruppi rocciosi appartati.





RÖHR!

Weniger gefährdet und deshalb auch leichter zu sichten, aber sehr schwierig zu jagen, ist das Rotwild: im Sommer rotbraun gefärbt, im Winter graubraun mit weißem Spiegel. Trotzdem gilt: leise sein, sonst verrät uns der Eichelhäher – das „Waldradio“, im Dialekt auch „Zirmgratsch“ genannt. War das Rotwild zu Beginn des 20. Jahrhunderts in den Zentralalpen fast ausgestorben, so gehören die Rotwildbestände im Nationalpark Stilfserjoch zu den wichtigsten Wildtierbeständen im gesamten Alpenraum: Auf 3.000 km² kommen ca. 10.500 Stück Rotwild. Damit eine erhöhte Bestandsdichte nicht zu Konflikten und Schäden im Wald und in der Kulturlandschaft führt und die schwierige Bewirtschaftung der Wiesen und Felder in den steilen Bergregionen nicht zusätzlich erschwert, wurde ein Wildtiermanagementplan erstellt, dem gemäß Abschlussspezialisten aus

der lokalen Jägerschaft durch selektive Abschüsse nach Geschlecht und Altersstruktur Rotwild entnehmen (100 Stück im Jahr 2018), wobei vom Geweih über das Fell und das Fleisch alles verwertet wird. Die Dichte des Rotwildes ist deshalb zwar gesunken, liegt aber mit 10 Stück/100 ha über dem angepeilten Sollwert von 4 Stück/100 ha. Bei allen Schalenwildtierarten (Rotwild, Rehwild, Steinwild, Gamswild) besteht bei zu hoher Dichte außerdem die Gefahr, dass eine Krankheit ausbricht. Andreas Breitenberger fügt hinzu, dass es in Europa noch nie so viel Schalenwild gegeben habe wie im Moment. Eine Mitschuld trage sicher der Klimawandel, aber auch die Monokultur fördere diesen Umstand.

Das Nahrungsspektrum des Rotwildes besteht aus Beeren, Rinden, Kräutern, Gräsern und Trieben. Das weit verzweigte Geweih werfen männliche Hirsche im Frühjahr ab, Hirschkühe haben keins. Während der



QUESTIONI DI CORNA!

Il cervo rosso – o cervo nobile – è facile da incontrare ma molto difficile da cacciare per via del suo manto che si mimetizza con l'ambiente e le stagioni: in estate è bruno-rossastro, in inverno bruno-grigiastro. Tuttavia, fate silenzio, altrimenti la "pettegola" ghiandaia ci tradirà e il cervo non si mostrerà.

All'inizio del XX secolo, nelle Alpi centrali i cervi rossi erano quasi estinti, mentre oggi la loro densità nel Parco Nazionale dello Stelvio costituisce una delle più importanti popolazioni faunistiche dell'intera regione alpina: sono circa 10.500 i cervi che abitano qui, su una superficie di 3.000 km². Per evitare che l'aumento della popolazione provochi danni al bosco e al paesaggio, e che la complessa gestione dei prati e dei campi nelle ripide regioni di montagna diventi ancora più difficile, gli specialisti della comunità venatoria locale hanno elaborato un

HOCH HINAUS MIT DER TEXELBAHN IN PARTSCHINS

PR

SEMPRE IN ALTO CON LA FUNIVIA TEXEL A PARCINES

Geschwind und komfortabel, atemberaubend die Aussicht auf die Bergkulisse: Umgeben von Apfelbäumen und Weinbergen im Tal (633 m) fährt die Texelbahn in fünf Minuten auf 1.544 m hinauf: Die Bergstation Giggelberg ist ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen im Naturpark Texelgruppe und entlang des Meraner Höhenweges – beispielsweise zur Seilbahn „Hochmuth“ in Dorf Tirol, für Familien gemütlich zur Nassereith Hütte (Schafabtrieb am 22.09.2019), zur eindrucksvollen 1.000-Stufen-Schlucht in Richtung Naturns und Seilbahn „Unterstell“ oder zum Partschinser Wasserfall. Für die drei Seilbahnen gibt es eine Combicard und am 7. Juli 2019 wird das Zehnjährige der Texelbahn gefeiert!

Veloce e confortevole, con una vista mozzafiato sul paesaggio montano, circondata a valle (633 m) da meli e vigneti, la funivia di Texel sale in soli 5 minuti a 1.544 m. La stazione a monte a Giggelberg è la partenza ideale per escursioni nel Parco Naturale del Gruppo di Tessa e lungo l'Alta Via di Merano: a Tirolo con la funivia "Hochmuth", nel rifugio Nasereit (da non perdere la transumanza il 22.09.2019), all'impressionante gola dai 1.000 gradini a Naturno, sulla funivia "Unterstell" o alla cascata di Parcines. Con la Combicard si possono usare le tre funivie. Il 7 luglio 2019, infine, si celebra il primo decennio della spettacolare funivia di Texel!



TEXELBAHN
Zielstraße 11
39020 Partschins
+39 0473 968295
info@texelbahn.com
texelbahn.com

FUNIVIA TEXEL
Via Ziel 11
39020 Parcines
+39 0473 968295
info@texelbahn.com
texelbahn.com

Brunft im September/Oktober, wenn es richtig kalt ist, sind die Tiere außerdem deutlich zu hören. Im Stilfser-Joch-Gebiet befinden sich zehn Hirsche und 200 Kühe. Geröhrt wird die ganze Nacht für ganze drei Wochen, wobei die Tiere ein Drittel ihres Gewichtes verlieren.

Auf unserer Spurensuche treffen wir vielleicht auch auf die Fährten von in kleinen Gruppen lebendem Rehwild – sowohl tag- als auch nachtaktiv und Gras-, Knospen-, Triebe-, Beeren- und Kräuterfresser. Der Rehbock hat nur ein kurzes, wenig verzweigtes Geweih, das er im November/Dezember abwirft, die Geiß hat keines.

ER FLIEGT WIEDER!

Seit ein paar Jahren ist im Stilfser Nationalparkgebiet auch wieder die Begegnung mit einem Bartgeier (aufgrund eines Irrglaubens auch Lämmergeier genannt) möglich. Also unbedingt ein Fernglas einpacken, es zahlt sich aus! Der größte Greifvogel Europas mit einer Flügelspannweite von bis zu 2,9 Metern findet hier ideale Lebensbedingungen: weitläufige Hochflächen oberhalb der Waldgrenze, ein reichliches Angebot an Kadavern und eine gute Thermik. Für Gleitflüge an Felswänden oder über Berggipfel nutzt der ausgezeichnete Segler

piano di gestione della fauna selvatica che prevede che i cervi rossi vengano cacciati con tiro selettivo in base al sesso e all'età (100 cervi nel 2018), sfruttandone poi ogni parte, dalle corna alla pelliccia, fino naturalmente alla carne. Per tutte le specie di artiodattili (cervo, capriolo, stambecco, cervo, camoscio), inoltre, c'è il rischio di diffondere malattie se la densità è troppo elevata. Breitenberger aggiunge che in Europa non c'è mai stata tanta selvaggina ungulata quanto oggi. Questo è dovuto al cambiamento climatico, ma certamente anche alla monocoltura e ad altri fattori, naturali e umani.

La dieta di questi eleganti abitanti del parco consiste in bacche, cortecce, erbe, piante erbacee e germogli. Il cervo maschio getta le corna ben ramificate in primavera, le femmine invece, non hanno corna. Durante la stagione degli amori in settembre/ottobre, quando fa veramente freddo, il bramire intenso degli animali "innamorati" è chiaramente udibile, per tre settimane intere, durante la notte. Lungo la nostra ricerca di indizi, incontriamo anche tracce dei caprioli, che vivono in piccoli gruppi, si muovono liberamente di giorno e di notte e si nutrono di erba, germogli e bacche del bosco. Il capriolo maschio ha solo un piccolo corno ramificato, che elimina in novembre/dicembre.





geringste Aufwinde. Namensgebend und auffallend sind die borstenartigen, schwarzen Federn am Schnabel. Von unserem Aussichtspunkt in der Nähe der Höfegruppe Pilsen, wo einst 70 Menschen lebten, wie uns Andreas Breitenberger erläutert, kann man mit scharfem Auge oder einem exzellenten Fernrohr die Knochenschmieden der Bartgeier ausforschen: Aus einer Höhe von 60 bis 80 Metern lassen die Aasfresser Knochen fallen, um sie zu brechen und das Mark herauszuholen.

WOHIN DES WEGES?

Mit den Steigen und Wegen schlängeln wir uns, begleitet von Schmetterlingen, Marienkäfern und anderen mehr oder weniger angenehmen Insekten, dem Duft von Kräutern, Blumen und Pilzen, an Moos bewachsenen Felsen vorbei und heben den Blick zu riesigen, Jahrhunderte

DI NUOVO IN VOLO

Da qualche anno è possibile incontrare nel Parco Nazionale dello Stelvio un gipeto, più noto come avvoltoio barbuto o avvoltoio degli agnelli. Quindi, assicuratevi di avere il binocolo nello zaino, ne vale la pena! Il rapace più grande d'Europa, con la sua apertura alare che arriva a 2,9 m, ha trovato qui le condizioni di vita ideali: altipiani estesi sopra la linea del bosco, un'abbondante disponibilità di carcasse e buone condizioni termiche. Per i suoi voli a vela su pareti rocciose o cime di montagna, il brillante "aliante" naturale, utilizza la spinta del vento. Piumaggio scuro, testa bianca, becco arcuato con una caratteristica peluria dalla quale deriva il nome, occhi dall'intensa cornice rossa: l'avvoltoio barbuto è un vero spettacolo dei cieli.

Dal nostro punto panoramico nei pressi della fattoria di Pilsen con occhio acuto o un ottimo telescopio,



possiamo esplorare le placche rocciose “forgia-ossa” utilizzate da questi brillanti rapaci che lasciano cadere da un'altezza di 60/80 metri le ossa delle loro vittime, per farle rompere ed estrarne poi il midollo di cui si nutrono.

UNO SPAZIO PER TUTTI

Lungo i sentieri – accompagnati da farfalle, coccinelle e altri insetti più o meno amichevoli e dal profumo di erbe, fiori e funghi – ci aggiriamo tra rocce ricoperte di muschio e alziamo lo sguardo su enormi abeti secolari, pini cembri e larici.

Marmotte, lepri, martore, cinghiali, lupi, linci, volpi, orsi e molte specie di uccelli: in questo ambiente straordinario, c'è posto e vita per tutti. Durante l'escursione, la nostra guida attira la mia attenzione anche su muschi, licheni e felci: la loro varietà di forme, colori, dimensioni ed estensione è incredibile. "Ma questa è tutta un'altra



Spezialitäten aus Südtirol Specialità dall'Alto Adige Specialities from South Tyrol

Neuer Genuss- und Feinkostladen
Seiser Alm Bahn Talstation
Seis am Schlern

Nuova Bottega del piacere
Cabinovia Alpe di Siusi stazione a valle
Siusi allo Sciliar

New Delicatessen Shop
Alpe di Siusi Aerial Cableway valley station
Siusi allo Sciliar

ONLINE SHOP
www.suedtirol-products.com

*Ab 130 € versandkostenfrei ins Ausland.
Spedizione gratuita oltre i 130 € in tutta Italia.
With a min. order of 130 €, no forwardin costs to other countries*



Tel. +39 0471 704 276
info@suedtirol-products.com

MERANER SCHOKOWÜRFEL

MEISTERLICHE HANDWERKSTRADITION,
UNVERWECHSELBAR IM GESCHMACK.

CUBETTO MERANESE AL CIOCCOLATO

UN CAPOLAVORO DELLA TRADIZIONE ARTIGIANALE
DAL GUSTO INCONFONDIBILE.



mendinidesign | 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



alten Fichten Zirben und Lärchen. Murmel-
tier, Hase, Steinmarder, Wildschwein, Wolf,
Luchs, Fuchs, Bär und viele, viele Vogelarten – wer sollte sich hier nicht wohl fühlen? Beim Wandern macht uns der Wildtierexperte auch auf die verschiedenen Moose, Flechten und Farne aufmerksam: Unschlagbar ist ihre Vielfalt in Form, Farbe, Größe und Ausdehnung. „Aber das wäre eine andere Geschichte“, meint Andreas Breitenberger schmunzelnd. Da ein Bächlein, dort ein Flusslauf, an deren Ufer sich allerlei Gepflanz schummelt und Getier tummelt. Ein Eldorado für Extrem-Beobachter und Stauner.

Genau wie er, der mehrere Meter weit springen und lässig, scheinbar mühelos an steilen Felswänden stehen kann: der Alpensteinbock, einer der vorzüglichsten Kletterer unter den Alpentieren. Seine Hörner können bis zu 15 kg schwer und 1 Meter lang wachsen, das Gewicht eines Bockes bis zu 100 kg erreichen, das einer Geiß bis zu 50 kg, ihre Hörner bis zu 30 cm. Das Fell ist braungrau, am Bauch hell. Bei Gefahr lassen sie einen Warnpfiß los – es lohnt sich also innezuhalten

und nach diesem Wildtier Ausschau zu halten. Außerdem ist er Veganer: Auf seinem Speiseplan stehen Gräser, Kräuter, Flechten, Knospen, Legföhrennadeln und Moose. Zu verdanken ist die Rückkehr des Steinwildes in die Alpen, das aufgrund von Trophäentum, Aberglaube und Volksmedizin nahezu ausgerottet worden war, König Viktor Emanuel von Italien. Heute wird der Bestand nicht mehr als gefährdet angesehen.

Kaum zu überbieten an außerordentlicher Kletterfähigkeit sind auch die Gämser. Indem sie ihre scharfkantigen Hufe spreizen, finden sie auf den Felsen zusätzlichen Halt und überwinden Berghänge, Kämme und Grate.

Was ist das? Es wird dunkler, ein weiterer Nationalparkbewohner macht sich bemerkbar: die Fledermaus, das einzige flugfähige Säugetier. Der Ausflug neigt sich wohl dem Ende zu. So viele Eindrücke und Gründe zum Wiederkehren. Zum Abschluss unserer Wildtierexpedition weist uns Andreas Breitenberger noch auf die giftigste Pflanze in Südtirol hin: der blaue Eisenhut. Charly, bei Fuß! ■



storia", dice, con un sorriso. Incrociamo un piccolo ruscello, sulle cui sponde piante di ogni tipo proliferano e gli animali sguazzano: un vero Eldorado per curiosi e osservatori estremi.

In lontananza, dei balzi: è lui, lo stambecco delle Alpi, uno dei più esperti scalatori tra gli animali alpini capace di saltare a diversi metri di distanza e con disinvoltura, apparentemente senza sforzo, perfino su pareti estremamente ripide. Le sue corna spettacolari, possono raggiungere i 15 kg di peso e 1 metro di lunghezza. Quasi sterminati per via di superstizioni e per una sempre più diffusa "trofeo mania", si dice che l'altezzoso stambecco sia stato riportato sulle Alpi da Vittorio Emanuele re d'Italia, grande amante di questo regale animale. E dunque, oggi, non è più considerato a rischio di estinzione. Anche i camosci possono vantare una straordinaria capacità di arrampicata. Posizionando gli zoccoli a spigolo vivo, riescono a tenersi in equilibrio sulle rocce e superare pendii, creste e impervie bave di montagna.

Pian piano si fa più buio e notiamo un altro abitante del Parco Nazionale: il pi-

pistrello, l'unico mammifero capace di volare. A questo punto, immagino che la nostra spedizione faunistica stia per finire. Con me riporterò a casa molte sensazioni piacevoli e altrettanti buoni motivi per tornare. "Un'ultima cosa, prima di andare - Andreas mi indica un fiore dall'affascinante colore blu - è l'aconito napello, la pianta più velenosa di tutto l'Alto Adige. Charly, non ti avvicinare, vieni qui!". ■



farinarium

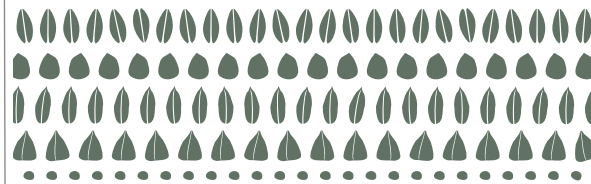
**ENTDECKEN SIE UNSERE GETREIDE,
UNSERE MEHLE UND IHRE FREUDE
AM SELBERMACHEN.**

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



Brotbackurse 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





SERVICE

Was gehört zu einem tierisch guten Urlaub rund um Meran?

PARKS + GÄRTEN

DER NATIONALPARK STILFSERJOCH

ist das größte Naturschutzgebiet im gesamten Alpenraum und beheimatet viele seltene Pflanzen- und bedrohte Tierarten. stelviopark.bz.it

IM NATIONALPARKHAUS LAHNERSÄGE

in St. Gertraud in Ulten mit restaurierter Venezianer-Säge zeigt eine Dauerausstellung Schutz- und Nutzfunktionen des Waldes und Holzes. Von hier starten geführte Themenwanderungen. lahnersaenge.com

NATURPARK TEXELGRUPPE

Der Naturpark Texelgruppe wird vom Meraner Höhenweg umrundet, in dessen Wäldern, Felsen und Wiesen sich die alpine Fauna und Flora in all ihren Facetten zeigt. naturparks.provinz.bz.it

GÄRTEN VON SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF

In den Gärten von Schloss Trauttmansdorff haben neben heimischen Tieren auch exotischere ein Zuhause gefunden. trauttmansdorff.it

GUFYLAND

Im Pflegezentrum für Vogelfauna „Gufyland“ in Schloss Tirol können bei Flugvorführungen Eulen und Greife beobachtet werden. gufyland.com

BERGZOO TASER ALM

Im Bergzoo auf der Taser Alm kann man Zwergziegen, Lamas, Alpakas, Esel, Ponys, Hasen, Schweine und Meerschweinchen streichelnah erleben. taseralm.com

REINGUTHOF

Im urigen Bergbauernhof Reinguthof in Gfrill ober Lana tummeln sich Ponys, Zwergziegen, Pfauen, Pferde, Zwergschafe, Wollschweine, Esel, Enten und Gänse. gfrillerhof.com

MUSEEN

TIERMUSEUM BURGSTALL

Im Tiermuseum in Burgstall sind über 300 seltene Vogelarten wie Steinadler und Singvögel ausgestellt. sentres.com/de/burgstall

BUNKER MOOSEUM

Beim Bunker Mooseum kann man in einem weitläufigen Gehege eine Gruppe Steinböcke aus der Nähe betrachten. museum.hinterpasseier.it

NATURMUSEUM

Das Naturmuseum in Bozen erklärt in Ausstellungen Entstehung und Eigenschaft des Lebensraums Südtirol. naturmuseum.it

WISSENSCHAFT

EURAC

Im Forschungszentrum EURAC Research widmen sich die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler auch der Erforschung des alpinen Ökosystems. eurac.edu

VEREINE + INSTITUTIONEN

AVS Alpenverein Südtirol: alpenverein.it

C.A.I. Club Alpino Italiano Alto Adige: caialtoadige.com

Südtiroler Jagdverband: jagdverband.it

AVK Arbeitsgemeinschaft für Vogelkunde und Vogelschutz Südtirol: vogelschutz-suedtirol.it

Forstdienst: provinz.bz.it/forst

Südtiroler Imkerbund: suedtirolerimker.it



SERVICE

Quel che c'è da sapere per una vacanza all'insegna degli animali

PARCHI + GIARDINI

PARCO NAZIONALE DELLO STELVIO

Il Parco Nazionale dello Stelvio è la più grande riserva naturale della regione alpina e ospita numerose specie animali e vegetali rare e in via d'estinzione. stelviopark.bz.it

SEGHERIA LAHNER SÄGE

La segheria "Lahner Säge" a S. Geltrude in Val d'Ultimo è il luogo d'incontro tra uomo e bosco: l'esposizione permanente "Bosco e legno" racconta del mondo della foresta e il vecchio mulino mostra come veniva macinato il grano. lahnersaege.com

PARCO NATURALE GRUPPO DI TESSA

Il Parco Naturale Gruppo di Tessa si trova nel nord-ovest dell'Alto Adige. Il massiccio montuoso è circondato dall'Alta Via di Merano, dove boschi, rocce e prati mostrano la fauna e la flora alpina in tutte le loro sfaccettature. naturparks.provinz.bz.it

I GIARDINI DI CASTEL TRAUTTMANSDORFF

I Giardini di Castel Trauttmansdorff ospitano insetti autoctoni ed esotici, aracnidi, anfibi e rettili, ma anche capre nane dell'Africa occidentale, api, pavoni, serpenti, pappagalli, anatre cinesi e carpe giapponesi. trauttmansdorff.it

GUFYLAND

Nel centro di cura della fauna ornitologica "Gufyland" a Castel Tirolo si possono osservare gufi e grifoni durante le dimostrazioni di volo. gufyland.com

ZOO TASER ALM

Nello zoo di montagna sulla Taser Alm, tanti animali locali sono a portata di sguardo. taseralm.com

REINGUTHOF

Nell'antico maso di montagna Reinguthof vivono piccoli animali come pony, capre nane, pavoni, cavalli, pecore nane, maiali, asini, anatre e oche. gfrillerhof.com

MUSEI

MUSEO DEGLI ANIMALI

Il museo degli animali di Postal espone oltre 300 specie rare di uccelli, come l'aquila reale e gli uccelli canori. sentres.com/it/postal

BUNKER MOOSEUM

Nel Bunker Mooseum un'intera sala è dedicata al Parco Naturale del Gruppo di Tessa mentre un ampio recinto ospita un gruppo di stambecchi. museo.hinterpasseier.it

MUSEO DI SCIENZE NATURALI

Il Museo di Scienze Naturali di Bolzano spiega l'origine e le caratteristiche dell'habitat altoatesino in mostre permanenti e temporanee. museonatura.it

RICERCA

EURAC

Nell'istituto di ricerca EURAC Research, gli scienziati si dedicano anche allo studio dell'ecosistema alpino. eurac.edu

ASSOCIAZIONI + ISTITUZIONI

Club Alpino AVS Alto Adige: alpenverein.it

C.A.I. Club Alpino Italiano Alto Adige: caialtoadige.com

Associazione Caccia Alto Adige: jagdverband.it

Gruppo di lavoro AVK per l'ornitologia e la protezione degli uccelli Alto Adige: vogelschutz-suedtirol.it

Corpo forestale: provincia.bz.it/agricoltura-foreste

Associazione apicoltori altoatesini: suedtirolerimker.it

LICHTSTUDIO

EISENKEIL

SINCE
1957

lichtstudio.com



Die größte Leuchtausstellung Italiens:
Vielfältiges Design | Hauseigene Manufaktur |
Europaweiter Zustellservice

La piú grande esposizione d'illuminazione d'Italia:
Migliaia di lampade | Produzione personalizzata |
Consegna a domicilio



DUTY FREE

**Wir schenken Ihnen
die MwSt.!**

Auf alle ausgestellten Leuchten
wird die MwSt. in Form eines
Rabattes abgezogen.

**Vi regaliamo
l'IVA!**

Su tutte le lampade in esposizione
é previsto uno sconto nella
misura dell'IVA.

come in:

MO-FR (LU-VE):

08:30 - 13:00 | 14:00 - 19:00

SA:

09:00 - 13:00

MARLING | MARLENGO

Gampenstr. 13 · Via Palade

Tel.: +39 0473 204 000

TEXT/TESTO: ANNA QUINZ



DIE SPRACHE DES SCHLEIFENBINDENS LA LINGUA DEL NODO

Dirn oder Diandl ist die Magd oder das Mädchen. Diandl oder Dirndl ist auch das Kleid, das Diandlgwand. Eine weiße Bluse, ein Mieder, ein weiter Rock, eine Schürze: Verschiedene Stoffe setzen den Körper in Szene. Aus Baumwolle ist die Schürze für den Tag, aus glänzender Seide jene für den Abend, aus gewebtem Wollstoff jene für den Winter gefertigt. Faszinierend dieses Accessoire!

Bei einem traditionellen Gewand fehlt sie nie – meint die junge Frau – ohne Schürze ist die Tracht nicht komplett, sagt nicht das aus, was sie sollte. Denn dieses Stück Stoff will uns etwas mitteilen. Und seine Sprache ist die der gebundenen Schleife.

Nichts ist zufällig, nichts trivial, nichts unlogisch. Ich bin verheiratet – verrät das Diandl im Diandlgwand – und bindet deshalb die Schürzenmasche rechts. Meine Schwester ist jünger als ich und nicht vergeben: Sie bindet ihre Schürze auf der linken Seite, damit signalisiert sie, dass sie „frei“ ist. Meine Großmutter hingegen ist Witwe und knetet die Masche ihrer Schürze genau in der Mitte ihrer Taille am Rücken. Meine Enkelin, noch ein junges Mädchen und Jungfrau, trägt die Schürze vorne in der Mitte gebunden. Die Botschaft ist klar und deutlich: Mit diesen von Frauen geschlungenen Schürzenbändern sind etliche Schicksale, Verwicklungen, Dramen und Freuden verknüpft. Dieses Stück Stoff ist so Vieles mehr: Es erzählt Episoden von Familien und Generationen. Ich lese aus ihnen Geschichten von Menschen und Orten. Ich sehe, wie sich Dinge verbinden und entwirren, verschlingen und entfalten, fügen und lösen, vereinigen und befreien. Mir offenbart sich eine symbolhafte Sprache ohne Worte, die eine junge Tradition hat und Knoten für Knoten weiter gewoben wird. ■

Dirn è la ragazza. Dirndl l'abito che indossa. Una camicia candida, un bustino aderente, una gonna ampia. E un grembiule (Schurz) a circondare la vita e a siglare l'esemplare equilibrio tra forme del corpo e del tessuto. È questo accessorio – di cotone fragrante e fiorito per il giorno, di seta lucente per la sera, di lana spessa per l'inverno – a catturare la mia attenzione.

Non può mai mancare in un costume tradizionale – mi dice la ragazza – senza grembiule l'abito non è completo, non è finito, non parla quanto e come dovrebbe. Perché è questo che fa questo lembo di tessuto: racconta. E la sua lingua è quella dei nodi.

Nulla è casuale, nulla banale, nulla scontato. Io sono sposata – svela la Dirn in Dirndl – e il nodo del grembiule devo farlo a destra, così chi mi osserva, saprà. Mia sorella è ancora giovanissima e libera: il nodo del suo grembiule allora sarà a sinistra e gli innamorati pretendenti, potranno farsi avanti, se lei vorrà. La nonna, invece, è ormai vedova e il fiocco del suo Schurz si trova al centro della vita, ma rigorosamente sulla schiena. La mia nipotina, ancora bambina, ancora vergine, infine, porta il grembiule annodato davanti al centro. I messaggi sono chiari, mi è facile capire: in questi nodi tutti femminili sono avviluppati infiniti intrecci, trame, intrighi e legami. Non semplicemente di stoffa. Leggo storie di famiglie e generazioni. Ascolto storie di persone e di luoghi, che vivono e respirano. Vedo storie che si legano, si slegano, si intrecciano, si fanno e si disfano, si sciolgono e si stringono, si aggrovigliano e si liberano. Scopro storie che parlano il linguaggio senza parole dei simboli e delle tradizioni che si rinnovano. A capo nodo o nell'altro. ■



BEQUEM UND GÜNSTIG INS WANDERPARADIES SEISER ALM

- > Großer kostenloser Bus- und Autoparkplatz an der Talstation in Seis
- > Parkgarage an der Talstation der Seiser Alm Bahn (P1);
Stundentarif 0,40 €, max. 3,00 €/Tag
- > Ermäßigungen für Familien, Jugendliche, Senioren und Gruppen.
Rollstuhlfahrer fahren gratis.

COMODAMENTE E IN MODO CONVENIENTE NEL PARADISO ESCURSIONISTICO ALPE DI SIUSI

- > Ampio parcheggio gratuito per automobili e pullman presso la stazione a Siusi
- > Autosilo a valle della Cabinovia Alpe di Siusi (P1);
tariffa oraria 0,40 €, al massimo 3,00 € giorno
- > Riduzioni per famiglie, ragazzi, anziani e gruppi.
Portatori di handicap su sedia a rotelle gratis.



SEIS - SEISER ALM BAHN AG
FUNIVIA SIUSI - ALPE DI SIUSI SPA
39040 Seis am Schlern / Siusi allo Sciliar BZ
www.seiseralmbahn.it · Tel. +39 0471 704270



seiser ALM 



TROPISCHES NATURSCHAUSPIEL DAS GANZE JAHR

LO SPETTACOLO DELLA NATURA TUTTO L'ANNO

PR ██████████

Die Raffeiner Orchideenwelt

Sie klammern sich mit ihren Luftwurzeln an knorriges Holz, ihre Blüten schweben über den Köpfen der Besucher, treiben auf schwimmenden Booten und spiegeln sich im Teich: Willkommen in der Welt der Orchidee, der Raffeiner Orchideenwelt in Gargazon!

Seit März 2016 verzaubert Südtirol Orchideenliebhaber und Gäste aus Nah und Fern mit einem europaweit einzigartigen Blütenreichtum an Farben, Formen und Düften: Die 6.000 m² große Orchideenerlebniswelt überrascht mit 12.000 Pflanzen von über 600 verschiedenen Arten.

Bei mildem, fast mediterranem Klima und 300 Sonnentagen im Jahr gedeiht die Orchidee in Südtirol zu einer besonders gesunden, kräftigen und lebendigen Schönheit. Diese hervorragenden Bedingungen und ihre Leidenschaft für Orchideen hat die Gartenbau-Familie Raffeiner veranlasst, die außergewöhnlich hochwertige und farbenprächtige Orchideen-Vielfalt in einer faszinierenden Erlebniswelt zum Staunen und Entdecken zu präsentieren: Mit Pinienzapfen bedeckte Wege schlängeln sich scheinbar endlos durch den tropischen Dschungel-Parcours, einen Bachlauf entlang, vorbei an einem Wasserfall, über eine Brücke ans andere Ufer eines Sees zu diversen Ruheinseln und der Tropenvilla. Neben den exotischen Schönheiten fühlen sich hier auch Koi-Karpfen, Schildkröten und Gebirgslori-Papageien in einer begehbaren Voliere wohl und zuhause.

Einen Blick auf die Kunst der Orchideenzucht kann man durch ein großes Glasfenster werfen: Der Familie Raffeiner liegt es am Herzen, die Besucher ihre Liebe zu den Pflanzen spüren zu lassen. Entspannt kann das Orchideenabenteuer in der Erlebnisgastronomie ORCHIDEA ausklingen.

Il mondo delle orchidee Raffeiner

Si aggrappano al legno nodoso con le loro radici aeree, i loro fiori pendono sulle teste dei visitatori, galleggiano su piccole barche e si riflettono nello stagno: benvenuti all'Orchideenwelt, il mondo delle orchidee di Gargazzone!

Da marzo 2016, con 6.000 m² di esposizione e 12.000 piante di oltre 600 specie diverse, l'Alto Adige incanta gli amanti delle orchidee e i curiosi, con una esperienza floreale ricca di colori, forme e profumi, unica in Europa.

Grazie al clima mite, quasi mediterraneo e ai 300 giorni di sole all'anno, l'orchidea dell'Alto Adige prospera in bellezza, salute, forza e vivacità. Queste eccellenti condizioni e la profonda passione per le orchidee, hanno spinto la famiglia Raffeiner a raccogliere e presentare nel loro Orchideenwelt un'incredibile varietà di piante eccezionali per qualità e cromie. I sentieri ricoperti con gusci di pigne sembrano serpeggiare all'infinito attraverso il percorso della giungla tropicale, lungo un ruscello, oltre una cascata, attraverso un ponte verso l'altra sponda di un lago fino alla straordinaria villa tropicale.

Oltre alle favolose piante esotiche, in questo universo esperienziale si possono incontrare anche le carpe Koi, le tartarughe e i pappagalli. Inoltre, attraverso una grande vetrata è possibile "sbirciare" dietro le quinte della magnifica arte della coltivazione dell'orchidea. E ancora, lo spazio gastronomico ORCHIDEA, è il luogo ideale per finire in bellezza – anche per il palato – l'emozionante esperienza nel grande mondo delle orchidee.

RAFFEINER ORCHIDEENWELT

Reichstraße 26 / Via Nazionale 26
39010 Gargazon / Gargazzone
+39 0471 920218
orchideenwelt@raffeiner.net
raffeiner.net

Öffnungszeiten / Orario di apertura:
01.03.–31.10.: ore 10:00–18:00 Uhr
01.11.–28.02.: ore 10:00–17:00 Uhr
Kostenfreier Parkplatz / Parcheggio gratuito



HUNDE-KNIGGE

In Südtirol kann man auch in Begleitung des liebsten, vierbeinigen Freundes einen entspannten und erlebnisreichen Urlaub machen. Es ist jedoch wichtig, einige Dinge zu beachten, damit sich Hund und Mitmenschen wohlfühlen.

DOG ETIQUETTE

In Alto Adige potete trascorrere una vacanza rilassante e appassionante, accompagnati dal vostro amico a quattro zampe. Tuttavia, è importante prestare attenzione ad alcune piccole regole di comportamento, per far sì che il vostro cane e gli altri esseri umani siano sempre a proprio agio.



MAULKORB

Er muss nicht immer angelegt, sollte aber immer mitgeführt werden, damit man vorbereitet ist. Es ist ratsam, sich bei den jeweiligen Gemeinden über die entsprechenden Verordnungen zu informieren, damit alles passt!

MUSERUOLA

Non va necessariamente fatta indossare sempre, ma è buona regola portarla con sé, non si sa mai quando potrebbe servire. Potrebbe essere utile consultare le disposizioni a riguardo, dei singoli comuni, per essere sicuri di essere in regola!



ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

Bei der Fahrt mit Bus, Bahn oder Seilbahn des Verkehrsverbundes Südtirol zahlen Blindenhunde und kleine Hunde nichts. Für große hingegen ist ein Fahrschein zu lösen und sie müssen einen Maulkorb tragen und an der Leine geführt werden.

TRASPORTI PUBBLICI

Sulla rete del Trasporto Integrato altoatesino, viaggiano gratis cani guida per ciechi e animali di piccola taglia. I cani più grandi invece, pagano un regolare biglietto a tariffa ordinaria. Obbligatori, guinzaglio e museruola.



WIESEN UND FELDER

Die grünen, gepflegten Wiesen und Felder, die ihr bei euren Ausflügen an den Wegesrändern seht, gehören fleißigen Bauern und Landwirten. Auf privaten Flächen ist es strengstens verboten, Hunde laufen oder spielen zu lassen.

PRATI

I prati verdi e incontaminati che si incontrano passeggiando, sono di proprietà di attenti agricoltori e abitanti della zona. È dunque assolutamente vietato lasciar correre e giocare i propri cani in questi spazi privati.



LEINE

Während der Ausflüge und Spaziergänge solltet ihr darauf achten, euren Hund immer an der Leine zu führen, außer dort, wo es ausdrücklich erlaubt ist. Damit vermeidet ihr gefährliche Situationen, wie beispielsweise in der Nähe von Kühen oder Schafen auf der Weide.

GUINZAGLIO

Durante passeggiate ed escursioni, il vostro cane va tenuto sempre al guinzaglio, salvo in zone specificamente indicate. Potrebbe essere pericoloso, ad esempio, lasciarlo libero in prossimità di pascoli di mucche o pecore.



WASSER

Die Wanderwege rund um Meran sind gesäumt von Wasserläufen, Bächen, Brunnen und Seen. Trotzdem ist es ratsam einen Wasservorrat mitzunehmen, damit der Hund trinken kann, wenn es notwendig ist.

ACQUA

Gli itinerari meranesi sono ricchi di corsi d'acqua, laghetti e fontane, ma è buona regola portare comunque con sé un'adeguata riserva d'acqua per abbeverare il proprio cane quando ne ha bisogno.



HOTELS UND RESTAURANTS

In Südtirol gibt es viele Unterkunfts- und Verköstigungsmöglichkeiten, die pelzige Gäste mit großer Freude willkommen heißen. Vergewissert euch vor der Anreise immer, ob ihr das Richtige gebucht habt und eure Gastgeber dog friendly sind, um unangenehme Situationen zu vermeiden.

HOTEL E RISTORANTI

L'Alto Adige ha numerose strutture che accolgono con grande piacere gli amici pelosi. Prima di partire, accertatevi sempre che i luoghi che avete scelto per alloggiare o pasteggiare, siano dog friendly, per evitare spiacevoli disguidi.



SEEN

Was gibt es an heißen Sommertagen Schöneres als ein erfrischendes Bad in einem See – in Begleitung der vierbeinigen Freunde. In Meran und Umgebung könnt ihr in folgende Gewässer springen: Laugensee, Kratzberger See, Spronser Seen.

LAGHI

Nelle calde giornate estive, niente di meglio di un bel bagno nel lago, anche per gli amici a quattro zampe. Ma non ogni lago è balneabile. Nella zona di Merano e dintorni ecco gli specchi d'acqua adatti a tuffi liberi: Lago del Luco, Lago di San Pancrazio, Laghi di Sopranes.



GASSI GEHEN

Auch mitten in der unberührten Natur gehört es zur guten Erziehung, die Bedürfnisse des besten Freundes einzusammeln und mitzunehmen. Also vergesst nicht, entsprechende Utensilien wie Säckchen und Schauflein einzupacken.

BISOGNI

Anche nel mezzo della natura incontaminata, è buona educazione raccogliere sempre i bisogni del proprio amico canino. Quindi, bisogna sempre partire per un'escursione con il necessario equipaggiamento composto da apposite buste e paletta.



AUTO

Wer mit dem Auto anreist, sollte wissen, dass der Transport eines Tieres erlaubt ist. Sollten es mehr sein, dürfen sie im Kofferraum mit Trenngitter mitfahren. Natürlich sollten sie nie unbeaufsichtigt im Auto zurückgelassen werden.

AUTO

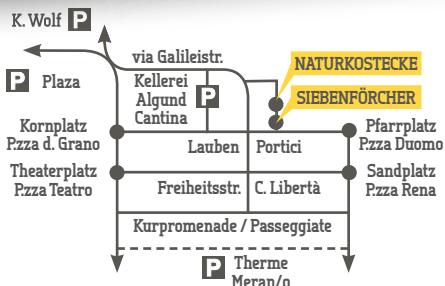
Per chi viaggia in auto, è permesso il trasporto di un solo animale, se sono di più devono essere tenuti nel vano posteriore, separato da una rete. Naturalmente, gli animali non devono mai essere lasciati in macchina incustoditi.



NEU IN MERAN
NUOVO A MERANO



Lauben 166 Portici



Tradition und Qualität

Tradizione e qualità



In der Metzgerei & Feinkost G. Siebenförcher erwarten Sie - auf über 300 m² Verkaufsfläche - das südtirolweit größte Fleischsortiment, ausgewählte Wurstwaren, würzige Schinken und traditioneller Speck. Handwerklich hergestellt und von höchster Qualität.

Der Feinkostkeller der Metzgerei lädt mit über 90 einheimischen und italienische Käsesorten, sowie Delikatessen aus Südtirol und Italien zum Knabbern und Genießen ein.

In der neu eröffneten Naturkostecke finden Sie Gewürze, Nüsse, Kaffee und Tee, Trockenfrüchte, Getreide u.v.m. Alles unverpackt, zum Verkosten, Riechen und Schmecken. Frisch gemahlen oder geflockt.

Nella Macelleria & Delizie G. Siebenförcher vi aspetta, su una superficie di vendita di oltre 300 m², l'assortimento più vasto in Alto Adige di carni scelte, salumi sopraffini, prosciutti saporiti e speck tradizionale. Prodotti artigianali e di massima qualità.

Nella cantina delle specialità gastronomiche vi invitiamo a gustare oltre 90 deliziose varietà di formaggi locali e nazionali, nonché specialità sudtirolesi e italiane.

Nel nostro nuovo Angolo Natura troverete spezie, noci, caffè e tè, semi, frutta secca, cereali e altro ancora. Un ventaglio di fragranze e sapori, il tutto sfuso, senza imballaggio. Macinato di fresco o a fiocchi.

METZGEREI & FEINKOST
MACELLERIA & DELIZIE



Aus Tradition gut

SEIT/DAL 1930

Meran/o · Lauben 164 Portici · Tel. 0473 236 274
Mo/Lu-Fr/Ve: 8.30-19.00 · Sa: 8.15-18.00
www.siebenfoercher.it

ONLINE-SHOP

ECHT GUAT! UNA VALLE INCANTATA

ultenTal

IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI



25.05. –
20.10.2019
täglich in Betrieb
aperto tutti i giorni

Entdecken Sie das urigste Wandergebiet
im Meraner Land: Bergnatur pur genießen.

Godetevi le magiche escursioni
e le delizie culinarie della **Val d'Ultimo**.

 www.ultental.it - T +39 0473 795387


Schwemmalm

SÜDTIROL






RAFFINIERT UND FASZINIEREND: DIE GEHEIMNISSE FLEISCH- FRESSENDER PFLANZEN OFFENBART EINE AUSSTELLUNG

INGEGNO, ORIGINALITÀ, BELLEZZA: UNA MOSTRA PER SCOPRIRE I SEGRETI DELLE PIANTE CARNIVORE

PR

Sie zählen wohl zu den ungewöhnlichsten, unbekanntesten und erstaunlichsten Pflanzen, die in der Pflanzenwelt zu finden sind. Ab April können die außergewöhnliche Welt und die über Jahrmillionen verfeinerten Fangtechniken der Karnivoren sowie ihre unglaubliche Schönheit in einer Ausstellung in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff entdeckt werden. Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran beherbergen auf einer 12 Hektar großen Fläche mit einem Höhenunterschied von 100 Metern einen einzigartigen Botanischen Garten mit Pflanzen aus aller Welt. Dieses farbenprächtige Anwesen allein wäre schon einen Besuch wert. Doch in diesem Jahr lockt der Garten mit einer weiteren Besonderheit Neugierige von Groß bis Klein zur spannenden Ausstellung „Killerpflanzen – Die grünen Fleischfresser“. Alles dreht sich um die faszinierende Welt der fleischfressenden Pflanzen, die an extrem nährstoffarmen Standorten gedeihen: Aufgrund von Nährstoffmangel mussten sie sich im Laufe der Evolution ihrem Lebensraum anpassen und haben die Fähigkeit entwickelt, Nährstoffe aus der Verdauung tierischer Proteine aufzunehmen. In der Vergangenheit wurden die raffinierten Fallensteller als exotische Kuriositäten betrachtet, sie sind jedoch auf der ganzen Welt zu finden – auch in Südtirol – und wachsen etwa in Sümpfen, Mooren oder in feuchten, tropischen Klimazonen auch auf Baumstämmen. Es gibt über 800 Arten, die 12 verschiedenen Familien und 19 Gat-

tungen angehören und mit fünf Fangstrategien ausgestattet sind. Die Botanikerin und Verantwortliche für Gartenvermittlung Karin Kompatscher ist Kuratorin der Ausstellung in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff und erzählt uns mehr darüber.

Was zeichnet diese Pflanzen aus?

Fleischfressende Pflanzen faszinieren besonders, da sie die außergewöhnliche Fähigkeit der Natur zur Anpassung und zum Überleben an nährstoffarmen Standorten aufzeigen. Diese Pflanzen haben ausgeklügelte Fangstrategien mit Fangblättern entwickelt. Häufig haben ihre modifizierten Blätter leuchtende Farben angenommen und sind mit speziellen Drüsen ausgestattet. Insekten und andere Kleinstlebewesen werden durch die einladende blütenähnliche Form und das duftende Sekret und den Nektar angelockt. Charles Darwin war einer der ersten, der in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit seiner Studie „Insectivorous Plants“ auf diese Pflanzen mit „tierischen“ Eigenschaften aufmerksam gemacht hat.

Was ist Ihrer Meinung nach das Merkwürdigste an diesen Karnivoren?

Das ist wohl die Komplexität ihres Überlebenssystems. Die Pflanzen werden einerseits von den Insekten bestäubt, die von den bezaubernden Blüten angezogen werden. Andererseits sind diese Insekten, die vom Duft und den raffinierten „Verführungstechniken“ der Pflanze

angelockt werden, auch notwendige Nahrung. Karnivoren sind daher im „Nahrung oder Sex“-Konflikt. In der Regel versuchen die Pflanzen ihre Bestäuber nicht zu fangen.

Was erfahren wir in der Ausstellung in Meran über die grünen Fleischfresser?

Auf zwei Ebenen können die Besucher mittels Videos, Bildern, Fotos, Karten und interaktiven Anwendungen in die geheimnisvolle Welt eintauchen und 19 verschiedene Gattungen aus aller Welt erleben. Veranschaulicht werden die natürlichen, extrem unterschiedlichen Lebensräume der Pflanzen und ihre Vielfalt im tropischen Glashaus und in verschiedenen Schaubeeten.

Welche Arten wachsen in Südtirol?

Es sind neun, die drei Gattungen angehören: Der Sonnentau (*Drosera*) wächst in den Sümpfen, das Fettkraut (*Pinguicula*) auf Kalksteinfelsen in Feuchtgebieten und die Wasserschläuche (*Utricularia*) an Seeufern. Der dunkelgelbe Wasserschlauch ist leider gefährdet, deshalb versuchen wir ihn hier in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff zu erhalten.

... fleischfressende Pflanzen in aller Kürze? Schönheit und Raffinesse!

KILLERPFLANZEN – DIE GRÜNEN FLEISCHFRESSER

Vom 1. April bis 15. November 2019



**DIE GÄRTEN VON SCHLOSS
TRAUTTMANSDORFF**

I GIARDINI DI CASTEL TRAUTTMANSDORFF
St.-Valentin-Straße 51A / Via San Valentino 51A
39012 Meran / Merano
+39 0473 255600 | trauttmansdorff.it

Öffnungszeiten 2019 / Orari di apertura 2019
01.04.–15.10.: ore 09:00–19:00 Uhr
16.10.–31.10.: ore 09:00–18:00 Uhr
01.11.–15.11.: ore 09:00–17:00 Uhr

Freitags im Juni, Juli und August:
Venerdì di giugno, luglio e agosto:
ore 09:00–23:00 Uhr

Sono forse le piante più particolari, inedite e curiose del mondo vegetale. E da aprile il loro straordinario mondo, le tecniche e strategie di cattura che hanno affinato in milioni di anni e la loro bellezza verrà raccontata in una grande mostra nei Giardini di Castel Trauttmansdorff. Anche quest'anno lo scenario lussureggiante e spettacolare dei Giardini di Castel Trauttmansdorff – il giardino botanico meranese con piante da tutto il mondo che si estende su 12 km ha e un dislivello di 100 m – ospiterà una coinvolgente mostra-evento, che si prospetta particolarmente accattivante e curiosa per appassionati e visitatori di ogni età: Piante Killer – Le carnivore verdi.

Il tema è quello delle piante carnivore: piante particolarissime che si sono evolute in risposta a carenze di nutrienti nel proprio habitat e si sono adattate a assorbire le sostanze nutritive derivanti dalla digestione delle proteine degli animali. Ritenute in passato stranezze esotiche, sono in realtà piante che crescono in tutto il mondo tranne nelle regioni polari e nei deserti, anche in Alto Adige, in ambienti come paludi, rocce stillicidiose o nei climi tropicali umidi anche su tronchi d'albero. Ne esistono oltre 800 specie, appartenenti a 12 famiglie diverse e 19 generi diverse e con 5 strategie di cattura, tutte di particolare fascino. Ne parliamo con la curatrice della mostra, la curatrice botanica e didattica Karin Kompatscher.

Cosa rende queste piante così speciali?

Sono affascinanti perché hanno portato alla massima espressione la capacità di adattamento e sopravvivenza della natura in un contesto poverissimo di nutrienti. La selezione naturale ha dato origine a delle piante straordinarie dotate di trappole ingegnose, che derivano generalmente da foglie modificate. Spesso tali foglie modificate hanno assunto colori brillanti e si sono dotate di apposite ghiandole per produrre un nettare e la forma delle foglie in grado di attirare insetti e altri piccoli organismi. Charles Darwin nella seconda metà dell'800 è stato uno dei primi a portare l'attenzione, con il suo libro *Insectivorous Plants*, sul fascino di queste piante con tratti "animali".

Qual è secondo Lei la cosa più curiosa di questi vegetali?

La complessità del loro sistema di sopravvivenza. Alcune piante da un lato vengono "normalmente" impollinate dagli insetti attirati dai fascinosi fiori, ma dall'altro, può capitare che uno di questi insetti venga attratto dal profumo e dalle astute "tecniche seduttive" della pianta e cada nelle sue grinfie. Dunque l'arguta pianta si nutre e prolifica tramite gli insetti e vive nel conflitto "food or sex". In realtà le piante cercano in qualche modo di evitare di catturare gli impollinatori.

La mostra e Merano cosa racconterà di e su queste incredibili piante?

La mostra si dispiegherà in due piani di esposizione e si propone di accompagnare i visitatori alla scoperta di questo misterioso mondo, tramite l'ausilio di più supporti visivi ed esplicativi. Video, immagini, foto, mappe e applicazioni interattive racconteranno 19 generi di specie provenienti da diverse parti della terra. Verranno mostrati i molteplici contesti naturali di crescita e i meccanismi di cattura nella Serra e in aiuole nella sezione dei Boschi del Mondo. Sarà possibile ammirarne alcune, all'interno di habitat ricreati.

Una curiosità, quali sono le specie che crescono in Alto Adige?

Sono 9 appartenenti a 3 generi: la *Drosera*, che cresce nelle paludi, la *Pinguicula* che cresce su rocce calcaree in zone umide e l'*Utricularia*, di cui la specie *U. Stygia* purtroppo è in via di estinzione, ma che noi qui ai Giardini, stiamo cercando di coltivare per farla sopravvivere.

...le piante carnivore in due parole? Bellezza e astuzia!

PIANTE KILLER – LE CARNIVORE VERDI

Dal 1° aprile al 15 novembre 2019



ROSMARIN- UND ZITRONEN-SIRUP VOM RIEMERHOF

Aus den Kräutern vom haus-eigenen Garten auf 1.200 m und von der Bergwiese auf 2.000 m stellt der Riemerhof spritzig würzige Sirupe her, die man mit Wasser verdünnt kalt oder warm genießen kann.

riemerhof.it
6,20 Euro

SCIROPPO ROSMARINO E LIMONE RIEMERHOF

Dalle croccanti erbe della Val d'Ultimo, coltivate a 1.200 m, il maso Riemerhof propone un'aromatico sciroppo che mixa l'intensità del rosmarino e la pungente freschezza del limone.

riemerhof.it
6,20 Euro



FRIDA BAG

Der Vielfalt der traditionellen Südtiroler Trachten- und Dirndl-stoffe entspringen lässige Taschen für die Arbeit, die Freizeit oder den Sport. Erhältlich auf frida-bag.com und bei Marlene's in Schenna 34,90 Euro

FRIDA BAG

Dai variopinti tessuti dei "Tracht" (gli abiti tradizionali altoatesini) nasce una serie di pratici zainetti per il lavoro, lo sport e il tempo libero. Disponibili su frida-bag.com e presso Marlene's a Scena 34,90 Euro

DIE FAVORITEN IM SOMMER

Einmalig
Faszinierendes
von kreativen
Köpfen und
Händen
aus Südtirol



LESELOTTE VON CHRISTIAN MITTENDORFER

Immer griffbereit. Die Leselotte ist die ideale Ergänzung zum Lieblingsplatz: Auf und in dem Beistelltisch findet alles Platz: Bücher, Zeitungen, die Tee- oder Kaffeetasse ...

christianmittendorfer.it
145,00–165,00 Euro

LESELOTTE – CHRISTIAN MITTENDORFER

Un portariviste e tavolino multifunzionale, in tre varianti colore, con il legno come comune denominatore e le linee pulite del design per adattarsi a ogni ambiente.

christianmittendorfer.it
145,00–165,00 Euro

EDELSCHWARZ ORGANIC GIN

Der aus handverlesenen Bio-Botanicals traditionell hergestellte London Dry Gin versprüht die Urkraft der Berge: das Quellwasser der Gomp Alm vereint mit Edelweiß und Schwarzebeeren.

edelschwarz.it
48,00 Euro

EDELSCHWARZ ORGANIC GIN

Un London Dry Gin prodotto con metodo tradizionale con bio-botanicals che racchiudono la forza delle Alpi: stella alpina, mirtillo nero e acqua di sorgente della Gomp Alm.

edelschwarz.it
48,00 Euro



I FAVORITI DELL'ESTATE

NEUE SERIE HANDDRUCK

Die Kollektion von Limited-Edition-Siebdruck-Stoffpuppen, 100 % Made in Italy, haucht textilen Mustern des Handdruckarchivs (Bozen, 1972–1993) neues Leben ein.

neueserie.net
52,00 Euro

NEUE SERIE HANDDRUCK

Una collezione 100% Made in Italy, a tiratura limitata di pupazzi serigrafati su stoffa che recupera e rielabora i pattern dell'archivio Handdruck (Bolzano, 1972–1993).

neueserie.net
52,00 Euro



Alcuni prodotti esclusivi ideati dalle menti creative dell'Alto Adige



TIMEULAR

Mit dem revolutionären und ästhetisch einwandfreien Zeiterfassungswürfel ist die Aufzeichnung von Projekt- und Arbeitsschritten sowie Pausen in der Tat ein Vergnügen.

timeular.com
Starter Kit 99,00 Euro

TIMEULAR

Un rivoluzionario ed esteticamente curato dispositivo di monitoraggio del tempo, che permette di tenere sotto controllo la gestione quotidiana del proprio lavoro (e non solo).

timeular.com
Starter kit 99,00 Euro

PRESSED BIKE PURE LEAOS BY HARRY THALER

Nach seinem bekannten Pressed Chair hat der Meraner Designer Harry Thaler nun mit demselben Prinzip ein innovatives Fahrrad kreiert.

harrythaler.it, leaos.com
1.450,00 Euro
(ohne Motor, Single Speed)

PRESSED BIKE PURE LEAOS BY HARRY THALER

Dopo la celebre Pressed Chair, il designer meranese Harry Thaler si è cimentato con la progettazione del design di un'innovativa bicicletta che riprende lo stesso principio.

harrythaler.it, leaos.com
1.450,00 Euro
(senza motore, single speed)





Der Genussmarkt

Meran/o

Freiheitsstr. 35 Corso della Libertà

Lana

Industriezone 8 Zona Industriale

Bozen/Bolzano

Perathoner-Str. 9 Via Perathoner

Bruneck/Brunico

Herzog-Sigmund-Str. 4/a
Via Duca Sigismondo

info@pursuedtirol.com

www.pursuedtirol.com

Shop
online



 WINES TO TASTE.

Regionale Vinothek

Romstr. 76 Via Roma

Meran/o

2500 Weine & Spirituosen |
vini e distillati | wines & spirits
40 Weine zu verkosten | vini da
degustare | wines to taste

info@meranerweinhaus.com

www.meranerweinhaus.com

Shop
online





GENIESSEN UND ERLEBEN UN'ESPERIENZA DA IM RESTAURANT SCOPRIRE AL RISTORANTE ONKEL TAA IN BAD EGART ONKEL TAA BAD EGART

PR

Ein prächtiger Garten mit frischen, aromatischen Kräutern – von den traditionellen bis hin zu den exotischen – inspiriert die Küche dieses Hauses. Gemeinsam mit dem Eigenbau-Bio-Gemüse und den duftenden, essbaren Blüten verleihen sie den Gerichten ihren einzigartigen Charakter: regional, kreativ, aufregend. Ein wunderlicher Gastgarten zum Staunen und Erkunden: kuriose Objekte, Seltsamkeiten, historisches Südtiroler Werkzeug, Kunstwerke und als Überraschung obendrein eine Weinbergsschneckenzucht. Dieses Museum beherbergt eine außergewöhnliche Sammlung zu Mythos und Geschichte des Kaiserpaars von Österreich – Sissi und Franz Josef – jahrzehntelang von Cav. Karl Platino alias Onkel Taa zusammengetragen. Inmitten dieses historischen Ortes befindet sich das Reich von Janett Platino, der Tochter von Karl: Im Restaurant Onkel Taa verwöhnt die leidenschaftliche Köchin ihre Gäste mit herrlichen Gerichten. Die Ideen für ihre Rezepte bezieht sie aus allen Winkeln und Ecken dieses 1430 entstandenen Heilbades: Bad Egart gilt als das älteste in Tirol. Die Speisen inspirieren sich an der Habsburger Küche – auf der Speisekarte stehen auch die Lieblingsgerichte des Kaiserpaars. Janett ist bemüht die Tradition zu bewahren – lässt aber auch neue Kochideen einfließen. Mit großer Liebe zum Detail erwachen längst vergessene Aromen von Wildkräutern und Kräuter für den gegenwärtigen Gaumen zu neuem Leben.

Diese kulinarische Vielfalt bereichern die exquisiten Weinbergsschnecken und bilden mit den Köstlichkeiten aus dem Garten sowie den weiteren Leckereien aus der Speisekammer eine wahre Gaumenfreude zwischen Tradition und Moderne.

Un orto fragrante nel quale coltivare e raccogliere ogni giorno erbe aromatiche – dalle più tradizionali alle più esotiche – verdure biologiche e fiori profumati e commestibili che ispirano la cucina della casa: locale, creativa, emozionante. Un parco delle meraviglie da perlustrare e vivere, pieno di oggetti curiosi, mirabilia, storici attrezzi del lavoro rurale altoatesino, opere d'arte e un inaspettato allevamento di lumache. Un museo unico dove scoprire straordinarie collezioni e centinaia di feticci legati alla storia e al mito degli imperatori d'Austria Sissi e Franz Josef, raccolti lungo i decenni dal Cav. Karl Platino alias Onkel Taa. E poi, al centro di questo luogo magico che è tanti luoghi e una sola anima familiare, il ristorante Onkel Taa, il regno di Janett Platino, figlia di Karl e appassionata chef di questo ambiente speciale, da visitare e gustare. Le sue ricette prendono spunto da tutti gli angoli della casa termale – la più antica del Tirolo, costruita nel 1430 con il nome di Bad Egart – e da ciò che la circonda. In parte infatti, sono ispirate alla cucina asburgica (nel menù, anche i piatti favoriti degli imperatori) e imparate in antichi libri: "sapori dimenticati", preziosi testimoni della storia, rivisitate e reinterpretate con cura. E poi, naturalmente, le lumache che arricchiscono di un inedito particolare la proposta culinaria, l'orto che regala ogni giorno prelibate primizie e la dispensa ricca di sapori e colori, non possono che portare sempre nuove idee nei piatti di Janett, al contempo tradizionali e moderni. Un vero tripudio di fantasia, originalità e creatività.

RESTAURANT ONKEL TAA KÖNIGLICHES UND KAISERLICHES MUSEUM BAD EGART

Bahnhofstraße 17, 39020 Töll/Partschins
+39 0473 967342
restaurant@onkeltaa.com
onkeltaa.com

RISTORANTE ONKEL TAA MUSEO REALE E IMPERIALE BAGNI EGART

Via Stazione 17, 39020 Tel/Parcines
+39 0473 967342
restaurant@onkeltaa.com
onkeltaa.com

REPORTAGE

TEXT/TESTO: ANNA QUINZ

DIE ZEIT IST REIF FÜR DEN VERNATSCH

Lange Zeit unterschätzt und sogar verachtet, erlebt der Vernatsch, die vielleicht autochthonste Südtiroler (und Meraner) Rebsorte überhaupt, aufgrund seiner hohen Qualität, seiner unglaublichen Heilkraft und eines ihm gewidmeten Cups eine Renaissance und Aufwertung.



IL TEMPO DELLA SCHIAVA

A lungo sottostimata e perfino disprezzata, la Schiava – il vitigno autoctono forse più altoatesino (e meranese) che c'è – sta vivendo un momento felice di rinascita e rivalutazione. Passando per la sempre maggiore qualità del vino, per la sua incredibile capacità curativa e per una coppa a lei interamente dedicata.

Ein Glas – bedächtig wird es hin und her geschwenkt. Die roten, zarten und transparenten Nuancen der darin enthaltenen Flüssigkeit schillern. Ihre feinen Aromen und Düfte warten nur darauf aufgespürt zu werden. Die zarte Frische, die von ihr ausgeht, wird begleitet von Düften von Kirsche, Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere, auch feinen Noten von Mandeln und Veilchen. Der Geschmack entfaltet sich angenehm sanft und leicht würzig im Gaumen. Der geringe Alkohol- und Säuregehalt tragen zum sanften und ausgewogenen Abgang bei. Dieser Wein ist ein zeitloser Begleiter, ob bei einem Aperitif mit Freunden bei Sonnenuntergang am Ufer der Passer, bei einem festlichen Familienessen in einem der traditionellen Gasthäuser der Gegend oder einem erholsamen Mittagessen in einer Berghütte nach einer langen Sommerwanderung. Es ist Zeit zum Anstoßen mit und auf den seit Generationen getrunkenen, wohl meist verbreiteten und charakteristischen Wein Südtirols: den Vernatsch.

Sein Ruhm eilt ihm voraus, jedoch war das nicht immer so. Ganz im Gegenteil. Gemeinhin ist der Vernatsch als einfacher Wein bekannt, weder sehr geschätzt noch von hoher Qualität wird er als Tafelwein gereicht. Wegen seines niedrigen Alkoholgehalts wird er besonders von weniger raffinierten Gaumen mit geringer ausgeprägtem Sinn für exzellente Weine geschätzt. Wohl eher ein süffiger Wein als ein Qualitätswein. In den letzten Jahren jedoch erfuh der Vernatsch eine Renaissance und von den erfahrensten Weinkennern eine Aufwertung. Aufgrund seiner Leichtigkeit, Frische, Kontinuität, Geschmeidigkeit, Eleganz und Feinheit nimmt er mit Diskretion und doch entschlossen einen Platz unter den interessantesten und modernsten Weinen der Region ein.

ES WAR EINMAL ...

Der Name Vernatsch leitet sich vom Lateinischen „vernaculus“ (einheimisch, inländisch) ab und nimmt bereits im Namen Bezug auf seinen tief verwurzelten autochthonen Ursprung. Der italienische Name hingegen, „la schiava“, beschreibt die Art und Weise des seit Jahrhunderten praktizierten Anbaus der Rebe, die durch eine Abstützung getragen – sozusagen „versklavt“ („schiavizzata“) – wird. Unabhängig von ihrer sprachlichen Benennung ist und bleibt der Vernatsch eine der ältesten und prägendsten Rebsorten des Weinlandes Südtirol. Die ersten Zeugnisse finden sich übrigens in den Chroniken des Mittelalters. Wahrscheinlich ist die Rebsorte um das 13. Jahrhundert während der Langobardischen Invasion aus Slawonien (Kroatien) nach Italien gekommen. Seit damals wird sie in Südtirol angebaut und nimmt seit dem 16. Jahrhundert eine zentrale Stellung im Südtiroler Weinanbau ein.

Un bicchiere in mano, un tempo lento per osservare le sfumature rosse, delicate e trasparenti del liquido che contiene, per ascoltare gli aromi e i profumi, per sentire la leggera freschezza che sprigiona. In sottofondo i sentori della ciliegia, del ribes, del lampone, della fragola. E note sottili di mandorla e violetta. Il gusto è morbido, vagamente speziato. La gradazione alcolica è bassa, l'acidità poca, e per questo, scorre gentile e piacevole al palato. È il momento dell'aperitivo tra amici al tramonto lungo le rinfrescanti rive del Pasirio, di una cena festosa in famiglia in una delle locande tradizionali della zona, di un pranzo ristoratore in un rifugio d'alta montagna dopo una lunga passeggiata estiva. È il momento di brindare con – e al – vino probabilmente più diffuso, antico e caratteristico dell'Alto Adige: la Schiava.

La sua fama la precede, ma non si può certo dire sia stata sempre buona. Tutt'altro. La Schiava infatti, è da molti considerata un vino semplice e basilico, non troppo pregiato né di grande qualità, adatto per pasteggiare – visto il basso grado alcolico – e apprezzato esclusivamente da palati poco raffinati o poco competenti in materia di buon bere. Un vino di quantità, dunque, più che di qualità. Ma a contraddire la cattiva nomea di questa particolare varietà a bacca scura e di ciò che può portare in bottiglia, sono invece proprio i palati più esperti che negli ultimi anni stanno ampiamente rivalutando la Vernaccia locale, che – con le sue qualità di leggerezza, freschezza, longevità, morbidezza, eleganza e delicatezza – può esprimere e rivendicare con discrezione e decisione, il proprio posto tra i più interessanti e moderni (nonostante la sua storia secolare) prodotti della viticoltura del territorio.

UNA STORIA ANTICA

In tedesco, il suo nome è Vernatsch, dal latino „vernaculus“, ossia „del luogo“, a dimostrarne fin dalla denominazione, la radicata e profonda origine autoctona. Il nome italiano invece, descrive il metodo di coltivazione della vite, sorretta da secoli („schiavizzata“) da un supporto che la sostiene. Ma che si scelga una o l'altra lingua per definirla, la Schiava è e rimane – fin dal Medioevo, nelle cui cronache se ne trovano le prime testimonianze – uno dei vitigni più antichi e caratterizzanti del grande e grandioso „vigneto Alto Adige“. Giunto in Italia probabilmente dalla Slavonia (Croazia), intorno al XIII secolo durante le invasioni longobarde, questo vitigno non ha mai smesso di essere coltivato e, dal XVI secolo, di dichiarare la propria centralità nella viticoltura altoatesina.



WEIN & DESIGN DIE PANORAMA-ÖNOTHEK DER KELLEREI MERAN

PR

VINO & DESIGN L'ENOTECA PANORAMICA DELLA CANTINA MERANO



Eiche, Glas und ganz viel Aussicht: Die Panorama-Önothek der Kellerei Meran ist ein Muss für alle, die Architektur, Design und Wein lieben. Denn direkt über den Produktionsräumen können die 35 Weine der Kellerei in einem spektakulären Glaspavillon verkostet werden. Dabei ermöglicht die 360°-Aussicht auf das Meraner Land einen Blick auf fast alle Lagen der Kellerei Meran. Bei einer Kellerführung können Interessierte außerdem erfahren, wie die Traube zum Wein wird – und die außergewöhnlich gestalteten Kellerräume mit ihren verschiedenen Farbwelten erleben. Ein Wein-Genuss für alle Sinne.

Detailverkauf und Weinverkostungen:

Mo–Fr 8:00–19:00 Uhr, Sa 8:00–18:00 Uhr,

Kellerführungen: Mi–Fr 15:00 Uhr. Anmeldung erforderlich.

Rovere, vetro e una vista incredibile: l'enoteca panoramica della Cantina Merano è un must per chi ama l'architettura, il design e il buon vino. Qui, direttamente sopra le sale di produzione, i 35 vini della cantina possono essere degustati in uno spettacolare padiglione di vetro dove le vetrate a 360° lanciano lo sguardo su quasi tutti i vigneti della cantina. Durante le visite guidate, è possibile scoprire come l'uva si trasforma in vino e sperimentare le straordinarie sale della cantina, caratterizzate da diversi universi cromatici. Il piacere del vino, incontra lo stile.

Vendita al dettaglio e degustazioni:

Lu–Ve 8:00–19:00, Sa 8:00–18:00

Visite guidate per gruppi su richiesta.

KELLEREI MERAN

Kellereistraße 9
39020 Marling
+39 0473 447137
info@kellereimeran.it
kellereimeran.it

CANTINA MERANO

Via Cantina 9
39020 Marleno
+39 0473 447137
info@cantinamerano.it
cantinamerano.it



REPORTAGE

MERAN UND SEIN TERROIR

Der Vernatsch ist auch in Meran und in seiner Umgebung beheimatet. Auf rund 100 Hektar werden hier Trauben der Vernatschrebe angebaut, die zum Südtiroler Meraner D.O.C. verarbeitet werden. Das typische Meraner Klima trägt zu perfekten Anbaubedingungen bei: mild, gemäßigt, weit und behaglich – für die Menschen, die hier leben, und für die Natur, die hier das Beste aus sich heraus holen kann. Das Tal wird von den Alpen ummantelt und geschützt, die sanfte Luft des Mittelmeers steigt vom Süden herauf und die richtige Menge an Regen benetzt den Boden. Auch die Temperaturen bleiben im Gleichgewicht zwischen heiß und kalt und die idealen sandigen Bodenbedingungen verwöhnen den Vernatsch von den Wurzeln bis zur Spitze: der ideale Platz, um den duftenden und charakterstarken Vernatsch anzubauen, zu hegen, zu pflegen und schließlich abzufüllen. Dieser Wein schaffte es damit, die Gaumen zahlreicher Weinliebhaber von der Stelle weg zu begeistern.

Der Vernatsch, der mit der traditionellen Pergola-Methode angebaut wird, zeichnet sich durch große Beeren, einer dünnen Schale und saftigem Fruchtfleisch aus. Dadurch ist die Weintraube nicht nur zum Keltern zu gebrauchen, sondern auch als Tafeltraube ansprechend. Eine lange Tradition an Weinkultur wird mit dem Anbau von mehreren Sorten gepflegt: der Grauvernatsch, der Edelvernatsch, der Tschaggelevernatsch und der Großvernatsch.



MERANO E IL SUO TERROIR

Anche Merano e i suoi dintorni sono terre di Schiava. Qui sono infatti circa 100 gli ettari nei quali prende vita il Südtiroler Meraner D.O.C., prodotto appunto con uve del tipico vitigno Vernatsch. A creare le perfette condizioni per questa coltivazione, il clima tipicamente meranese: mite, temperato, generoso e accogliente, per le persone che lo vivono e lo visitano e per la natura che qui può esprimere il meglio di sé. La possente protezione delle Alpi Venoste a coprire le spalle della vallata, l'aria gentile che sale a nord del Mediterraneo, la giusta quantità di pioggia a bagnare il terreno quando e dove serve, l'escursione termica che crea il perfetto equilibrio tra caldo e freddo, il terreno idealmente sabbioso per coccolare le vigne... è qui che una Schiava particolarmente profumata e ricca di carattere, può essere coltivata, curata e imbottigliata per il piacere del palato di molti appassionati di questo vino così profondamente "del luogo".

Coltivata col metodo tradizionale della pergola, la Schiava è definita dai suoi acini grossi, dalla buccia sottile e dalla polpa succosa, caratteristiche che la rendono anche particolarmente gradevole come uva da tavola. Ne esistono diverse varianti: la schiava grigia (Grauvernatsch), la schiava gentile (Edelvernatsch), la schiava piccola (Tschaggele) e la schiava grossa (Grossvernatsch) con la quale si pratica da lungo tempo la celebre cura dell'uva meranese.

L'UVA CHE CURA

La vocazione di città di cura, distingue e identifica Merano tra le città altoatesine. È qui che nobili, borghesi, intellettuali e reali, venivano (e vengono tutt'ora) a cercare il benessere del corpo e dello spirito, grazie al clima mite e benevolo e soprattutto alle acque termali che l'hanno resa nota in tutto il mondo. Ma c'è un altro frutto della natura circostante, che attrae da secoli migliaia di ospiti in cerca della ritrovata salute: l'uva. In particolare, la celebre Meraner Kurtraube, è una tipologia specifica di Schiava, la Grossvernatsch, che contiene l'80 % di acqua e poi zuccheri, acidi (formico, acetico, citrico e maleico) e ancora sali minerali (potassio, sodio, calcio e magnesio), proteine ed enzimi. Infine, vitamine A, C e B2. Grazie alla sua straordinaria e armonica composizione, questa qualità di Vernaccia ha un notevole valore nutrizionale e incredibili effetti benefici e terapeutici per il corpo. Una cura a base d'uva, infatti, aiuta ad alleviare i disturbi reumatici, a combattere infezioni e infiammazioni, a migliorare la circolazione sanguigna, a rafforzare il sistema vascolare, ad aumentare le funzioni epatiche e biliari, a facilitare l'escrezione di acido urico e a contrastare lo stress e le allergie.

Perfino l'Imperatrice Elisabetta "Sissi" d'Austria, apprezzava questa cura tutta meranese, per la quale fece più volte tappa in città e che divenne presto - forse anche grazie a questa "influencer" dell'epoca - incredibilmente di moda tra la nobiltà di tutta Europa.



glücklich

**NEW OPENING
STORE MERAN/O**

Rennweg 71 Via delle Corse

www.gluecklich.it



DIE HEILENDE WIRKUNG DER KURTRAUBE

Meran zeichnet sich als Kurort aus und unterscheidet sich auch deshalb von anderen Südtiroler Städten. Hierher reisten (und reisen) zahlreiche Adelige, Bürger, Intellektuelle und Herrscherpaare, um sich dem Wohlbefinden von Körper und Geist zu widmen. Dank des milden und gemäßigten Klimas und vor allem wegen der Thermalquellen ist der Kurort in der ganzen Welt bekannt. Ebenso lockt eine ganz spezielle Frucht, die in den umliegenden Gegenden angebaut wird, seit Jahrhunderten Tausende von Gästen auf der Suche nach langwährender, revitalisierender Gesundheit nach Meran: die Weintraube. Die berühmte Meraner Kurtraube gehört einer besonderen Vernatschsorte an, jener des Großvernatschs. Sie enthält 80 % Wasser sowie Zucker, Säuren (Ameisen-, Essig-, Zitronen- und Maleinsäure), Mineralien (Kalium, Natrium, Kalzium und Magnesium), Proteine und Enzyme; des weiteren die wertvollen Vitamine A, C und B2. Aufgrund dieser außergewöhnlich harmonischen Zusammensetzung hat diese Vernatschsorte einen bemerkenswerten Nährwert und eine unglaublich positive und therapeutische Wirkung auf den Körper. Eine Behandlung auf Basis von Trauben hilft rheumatische Erkrankungen zu lindern, Infektionen und Entzündungen zu bekämpfen, die Blutzirkulation zu verbessern, das Gefäßsystem zu stärken, die Leber- und Gallenfunktionen zu erhöhen, die Ausscheidung von Harnsäure zu erleichtern und Stress und Allergien entgegen zu wirken.

Sogar die als „Sissi“ bekannte Kaiserin Elisabeth von Österreich schätzte diese spezielle Meraner Kur, für die sie die Stadt mehrmals besuchte. Als „Influencer“ der



damaligen Zeit war es vielleicht ihr Verdienst, dass die Stadt bei den Adeligen in ganz Europa so unglaublich beliebt wurde. Die auf den Großvernatsch aufbauende Behandlung beinhaltet den täglichen Verzehr von 100 bis 300 g Trauben für ein oder zwei aufeinander folgende Wochen, jeweils verteilt auf zwei Mahlzeiten. Am Morgen werden sie auf nüchternen Magen eingenommen, die zweite Partie folgt am späten Nachmittag. Die Trauben sollten vor dem Verzehr immer sorgfältig gewaschen werden. Die Beeren werden einzeln und nacheinander langsam kausend gegessen. Nur so können sich die in und unter der Haut enthaltenen Mineralien und Vitamine wirksam freisetzen. Natürlich muss man sich nicht ausschließlich von dieser süßen und saftigen Frucht ernähren!

AUF DEN THRON MIT IHM!

Als Ausdruck der Wiedergeburt und -entdeckung des Vernatschs im letzten Jahrzehnt, besonders in Meran und Umgebung, sei hier eine prestigeträchtige Auszeichnung erwähnt: 2013 gewann der „Südtiroler Meraner Schickenburg – Graf von Meran 2011“ der Kellerei Meran die begehrten „Tre Bicchieri“ (Drei Gläser) des Weinführers „Vini d'Italia“ des italienischen Verlags Gambero Rosso. Eine beeindruckende Anerkennung, für einen typischen Meraner Wein, der bis vor kurzem kaum Beachtung fand und nun in der Südtiroler Weinlandschaft rasant aufgestiegen ist.

Im Jahr 2004 wurde der erste Wettbewerb ins Leben gerufen, der sich ausschließlich dieser heimischen Rebsorte widmet. Das Unterfangen wurde von drei Freunden und Weinliebhabern gegründet, die große Unterstützer

Una cura a base di Grossvernatsch, prevede di consumare ogni giorno, per una o due settimane consecutive, da 300 a 100 gr di uva, suddivisa su due pasti. Al mattino, va ingerita a stomaco vuoto, la seconda dose invece va consumata nel tardo pomeriggio. L'uva deve essere sempre lavata con cura e i chicchi devono essere mangiati uno dopo l'altro, separatamente, masticando lentamente. Solo così i sali minerali e le vitamine contenuti sotto la buccia potranno liberarsi in modo efficace. Naturalmente, immergersi in una cura dell'uva meranese non significa nutrirsi esclusivamente di questo dolce e succoso frutto!

UN TROFEO PER LA SCHIAVA

A dimostrazione del pieno ed efficace processo di rinascita e rilancio della Schiava dell'ultimo decennio, soprattutto nell'area meranese, una menzione prestigiosa e un trofeo. Nel 2013, l'A.A. Meranese Schickenburg 2011 della linea Graf von Merano della Cantina Merano si è infatti aggiudicato gli ambiti Tre Bicchieri della guida “Vini d'Italia” del Gambero Rosso. Un riconoscimento significativo, per un vino tipicamente meranese fino a non molto tempo addietro considerato “da poco” e che ora è a pieno titolo invece entrato nell'albo d'oro dei vini altoatesini.

È del 2004 invece la nascita della prima competizione interamente dedicata a questo vitigno autoctono. L'impresa si deve a tre amici, amanti del vino e grandi sostenitori delle qualità da scoprire e riscoprire della Schiava. Ulrich Ladurner (imprenditore titolare dell'azienda di cibi glutenfree Dr. Schär e proprietario del Vigilius Mountain Resort), Günther Hölzl (commerciante



SANDWIESEN-HOF

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



SANDWIESN

www.sandwiesn.it

Verkauf ab Hof/Vendita diretta:
10.00-11.30 und/e
14.00-18.00 Uhr/ore

Telefonische Anmeldung erwünscht.
Si prega di annunciare la visita
telefonticamente.



Prickelnder Apfelspekt

Ein echtes Unikat

Erlasene Apfelsorten werden vom erfahrenen Enologen Peter Thuile am Sandwiesen-Hof zu einem fruchtigen Apfelspekt verarbeitet. Dieser ist einzigartig in Südtirol: er ist flaschenvergoren, ohne Restzucker und präsentiert sich harmonisch, frisch, mit feiner Perlage und niedrigem Alkoholgehalt.

Sidro di mela frizzante

Un prodotto unico

Peter Thuile, enologo con lunga esperienza professionale, produce al Sandwiesen-Hof uno spumante di mela di diverse mele selezionate e solo leggermente alcolico. Il sidro frizzante è unico in Alto Adige: è fermentato in bottiglia, non contiene zuccheri residui e si presenta armonico e fresco con perlage fine e persistente.



südtirol festival

merano . meran

- 24.8.2019 **LONDON SYMPHONY ORCHESTRA** | Sir Simon Rattle
- 25.8.2019 **LONDON SYMPHONY ORCHESTRA** | Sir Simon Rattle
- 28.8.2019 **BUDAPEST FESTIVAL ORCHESTRA** | Iván Fischer - Miah Persson
- 02.9.2019 **ZÜRCHER KAMMERORCHESTER** | Daniel Hope
- 04.9.2019 **ZÜRCHER KAMMERORCHESTER** | Daniel Hope
- 05.9.2019 **RICHARD GALLIANO & QUINTET**
- 06.9.2019 **CHANTICLEER** - An orchestra of voices
- 10.9.2019 **THE ENGLISH CONCERT** | Trevor Pinnock - Jakub Józef Orliński
- 12.9.2019 **ST. PETERSBURG PHILHARMONIC ORCHESTRA** | Yuri Temirkanov - O. Mustonen
- 17.9.2019 **ORCHESTRE DES CHAMPS-ÉLYSÉES - COLLEGIUM VOCALE GENT** | P. Herreweghe
- 18.9.2019 **SALUT SALON** - Liebe, Love, Amour, Amore
- 19.9.2019 **THE KING'S SINGERS**
- 20.9.2019 **BALTIC SEA PHILHARMONIC** | Kristjan Järvi - Simone Dinnerstein

www.meranofestival.com | Tel. 0473 49 60 30

EVENT SPONSORS:



MAIN SPONSORS:



HIGH LIGHTS 2019



SIR SIMON RATTLE
24./25.8.2019 - Kursaal



der zu entdeckenden Qualitäten des Vernatschs sind: Ulrich Ladurner (Inhaber des Unternehmens für glutenfreie Lebensmittel Dr. Schär und des Vigilius Mountain Resort), Günther Hölzl (Weinhändler in Meran) und Othmar Kiem (Gastronomie- und Weinjournalist) hatten eine zündende Idee: Jedes Jahr sollten Fachjournalisten, Önologen und Weinliebhaber aus Italien, Deutschland, Österreich und der Schweiz im exquisiten Vigilius Mountain Resort in Lana die besten Jahresproduktionen der Vernatschrebe verkosten und bewerten. So entstand der Vernatsch Cup, der jedes Jahr den Vernatsch des Jahres in den zwei verschiedenen Kategorien „Classic“ und „Different“ auszeichnet. Damit wird das unlösbare Band dieses Weins zur lokalen Weintradition gefestigt und im Wettbewerb zeigt sich auch die Experimentierfreudigkeit und Innovationskraft, die von dieser Kulturpflanze ausgeht.

Der Vernatsch schreibt Geschichte und schafft es nicht nur in Meran und Südtirol Weinliebhaber und -skeptiker mit seiner krönenden und vollendeten Qualität zu begeistern. Das Kulturgetränk blickt auf eine jahrhundertalte Tradition zurück und lebt von seiner Verbundenheit zu Landschaft und Menschen: Gesellig, vertraut und harmonisch schmeckt der Vernatsch seit jeher nach Südtirol und sein authentischer Charakter wird immer von sich und dem Land erzählen, in dem er wächst und gedeiht. ■

di vini a Merano) e Othmar Kiem (giornalista enogastronomico) hanno infatti avuto una felice intuizione: invitare ogni anno nel raffinato Vigilius Mountain Resort di Lana giornalisti specializzati, enologi e appassionati di vino provenienti da Italia, Germania, Austria e Svizzera per degustare le migliori produzioni annuali del vitigno Vernatsch. È nato così il Trofeo Schiava Alto Adige (Vernatsch Cup), che premia la Schiava dell'anno, in due diverse categorie "Classica" e "Diversa", a sottolineare il legame indissolubile tra questo vino e la tradizione vitivinicola locale, abbinata alla sua sempre nuova propensione alla sperimentazione e all'innovazione.

E così, tra una coppa ad incoronarne la qualità e un bicchiere in mano per assaporarne l'leganza non impegnativa, la Schiava continua a scrivere la sua storia altoatesina e meranese e a conquistare i cuori di ancora più appassionati della cultura del vino e soprattutto degli scettici di un tempo e fan di oggi. Perché la Schiava – con la sua storia secolare, la sua volontà di entrare a pieno titolo nella contemporaneità e il suo legame stretto con il territorio e con le persone che lo lavorano – è da sempre e per sempre un vino che sa di Alto Adige: gioviale, familiare, armonioso e accogliente, come la terra generosa che lo fa nascere e prosperare. ■



ZUM WOHL

Vernatsch und Weinkultur in Meran und Umgebung

WEINMUSEUM

Das Museum beherbergt Werkzeuge für die Bodenbearbeitung, die Ernte und die Weinherstellung. Der Besuch kann durch eine Verkostung bereichert werden. Weinmuseum im Schloss Rametz, Labersstraße 4, Meran
rametz.com

WEINBERG DER GÄRTEN VON SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF

Im Weinberg befinden sich alte einheimische Sorten, teilweise vergessene. Im Tabernakel eine goldene Replik eines 7.000 Jahre alten Traubenkerns. Gärten von Schloss Trauttmansdorff, St.-Valentin-Straße, Meran
trauttmansdorff.it

DIE ÄLTESTE REBE

350 Jahre alt und Äste, die sich auf 300 m² ausbreiten: Die „Versoaln“ ist die größte und wohl älteste Rebe der Welt. Schloss Katzenzungen, Prissian 11, Tisens
castel.katzenzungen.com

ROTER HAHN

Unter dem Qualitätssiegel gibt es Bauernhöfe zu entdecken, die Gäste mit traditionellen Gerichten zu einem Glas Vernatsch verwöhnen.
roterhahn.it

BEHANDLUNGEN

Die wohltuende Wirkung der Meraner Trauben ausprobieren: Salzbad mit Traubenextrakten, Rotweinsalz-Peeling oder eine entspannende Massage mit Traubenkernöl. Therme Meran, Thermenplatz 9, Meran
thermemeran.it

7 GÄRTEN IM KRÄNZELHOF

Ein Anwesen mit mehreren Vernatsch-Sorten, einer Weinhandlung, sieben Gärten und einem Labyrinth: Das ist die Welt des Kränzelhofs. Erlebnis Kränzelhof, Gampenstraße 1, Tscherm's
kraenzelhof.it

TAPPEINERWEG

Entlang der Promenade, die zu den Meraner Hügeln hinaufführt, kann man in einem Weingut mitten in der Stadt das frohe Wachsen des lokalen Vernatschs beobachten.

KELLEREI MERAN

Der Meraner Schickenburg, der vom Weinführer „Vini d'Italia“ des Verlags Gambero Rosso mit den „Tre Bicchieri“ (Drei Gläser) ausgezeichnet wurde, ist eine Verkostung wert. Kellerei Meran, Kellereistraße 9, Marling
kellereimeran.it

DAS MERANER WEINHAUS

In gemütlicher Atmosphäre überrascht das Haus mit originellen Verkostungen einer unendlichen Vielfalt an Vernatsch-Weinen. Meraner Weinhaus, Romstraße 76, Meran
meranerweinhaus.com

VINICOLA ALBERTIN

Eine Institution in der Stadt, zum Genießen der besten einheimischen Vernatsch-Weine und anderer Meraner D.O.C. Vinicola Albertin, Ortweinstraße 5, Meran
+39 0473 237641

ÜBER DEN SÜDTIROLER VERNATSCH SCHREIBEN

Ein Buch vereint Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft des Südtiroler Vernatsch zum Lesegenuss. Südtiroler Vernatsch. gestern – heute – morgen, von Herbert Taschler, Athesia Tappeiner Verlag, 208 S., 25,00 Euro

KONSORTIUM SÜDTIROLER WEIN

suedtirolwein.com

VERNATSCH CUP

vernatschcup.it



ALLA SALUTE

Schiava e cultura del vino
a Merano e dintorni

MUSEO DEL VINO

Il museo custodisce strumenti per la lavorazione del terreno, la vendemmia e la vinificazione. La visita può essere accompagnata da degustazione. Museo del vino a Castel Rametz, Via Labers 4, Merano rametz.com

VIGNETO DEI GIARDINI DI CASTEL TRAUTTMANDORFF

Nel vigneto, antiche varietà autoctone, in parte dimenticate. Nel tabernacolo, la replica in oro di un vinacciolo antico 7.000 anni. Giardini di Castel Trauttmansdorff, Via S. Valentino, Merano trauttmansdorff.it

LA VITE PIÙ ANTICA

350 anni e fronde che si estendono per 300 m²: la "Versoaln" è la vite più grande e probabilmente più antica al mondo. Castel Katzenzungen, Prissiano 11, Tesimo castel.katzenzungen.com

GALLO ROSSO

Negli agriturismi raggruppati dal marchio di qualità, scoprite piatti della tradizione da accompagnare a un bicchiere di Schiava. gallorosso.it

TRATTAMENTI ALL'UVA

Per testare gli effetti benefici dell'uva meranese: bagno salino con estratti di uva, peeling al sale di vino rosso o massaggio rilassante con olio ai vinaccioli. Terme Merano, Piazza Terme 9, Merano termemerano.it

7 GIARDINI A KRÄNZELHOF

Una tenuta dove nascono diverse etichette di Schiava, un'enoteca, sette giardini e un labirinto: è il mondo di Kränzelhof. Erlebnis Kränzelhof, Via Palade 1, Cermes kraenzelhof.it

PASSEGGIATA TAPPEINER

Lungo la passeggiata che risale la collina di Merano, una vigna "urbana" per osservare da vicino, la crescita felice della Schiava Meranese.

CANTINA MERANO

Fate scorta di Meranese Schickenburg, insignita dei Tre Bicchieri dalla guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. Cantina Merano, Via delle Cantine 9, Marlengo kellereimeran.it

LA CASA DEL VINO

La casa nella quale assaggiare un'infinita varietà di Schiave attraverso degustazioni originali in un ambiente accogliente. Meraner Weinhaus, Via Roma 76, Merano meranerweinhaus.com

VINICOLA ALBERTIN

Un'istituzione in città, per gustare le migliori Schiave autoctone, in compagnia dei meranesi doc. Vinicola Albertin, via Ortwein 5, Merano +39 0473 237641

SÜDTIROLER VERNATSCH

Il passato, il presente e le prospettive future della Vernaccia altoatesina, da assaporare pagina dopo pagina. Südtiroler Vernatsch, gestern – heute – morgen, di Herbert Taschler, Athesia Tappeiner Verlag, 208 pag, 25,00 Euro

CONSORZIO VINI ALTO ADIGE vinialtoadige.com

TROFEO SCHIAVA ALTO ADIGE vernatschcup.it

EINTAUCHEN IN DIE WEINKULTUR VON MARLING

PR

VIVERE LA CULTURA DEL VINO A MARLENGO



Ein Dorf und seine vielfältige Umgebung widmen sich seit Jahrhunderten dem Weinbau, der Kellerarbeit, der Herstellung von Qualitätsweinen und der Organisation von Veranstaltungen rund um dieses für Marling essentielle Element.

Seit dem 12. Jahrhundert sind Trauben, Weinberge, Wein und alles, was mit diesem kostbaren und köstlichen Nektar zusammenhängt, ein fester Bestandteil des Lebens und der Kultur in Marling. Das kleine archaische Dorf entfaltet sich sanft über die Meraner Hügel in einem der unberührtesten Ecken der Südtiroler Weinlandschaft. Wissend und hingebungsvoll umsorgen Landwirte die heranwachsenden Reben und reifenden Trauben, studieren Önologen die optimalsten Prozesse zur Verwandlung von Trauben in Wein und leiten Kellermeister den Gärungsprozess ein, um erlesene Flaschen zu füllen. Der Wein wartet nur darauf, verkostet und genossen zu werden. Das edle Getränk eignet sich als Begleiter für Familienessen ebenso wie für angenehme Gespräche mit Freunden oder ein galantes Abendessen.

In Marling und Umgebung ist der Wein fester Bestandteil des Lebens. Er wird verarbeitet, geliebt, verkauft, von ihm wird erzählt und getrunken, mit ihm wird gefeiert und gelebt. Aufgrund dieser tiefen Verbundenheit zwischen der Landschaft und seinem Wein bietet der WeinkulturWeg Marling jedes Jahr Besuchern besondere Erlebnisse rund um den Weinbau und einzigartige Entdeckungs- und Verkostungstouren.

WeinkulturWeg Marling

Ein Spaziergang durch die idyllischen Dorfgassen, im Hintergrund die hügelige Landschaft, die grünen Weinberge: Inmitten dieses Bildes heißen die Weinbauern die Gäste willkommen. Allerlei Wissenswertes gibt den Besuchern Einblicke in die faszinierende Welt des Weins: Der WeinkulturWeg Marling ist ideal, um in die Geschichte des Weins und seiner Kultur einzutauchen. Start ist im Dorfzentrum. Von dort gelangt man auf einem kurzweiligen Rundweg zur Kellerei Meran und zu den Weinhöfen der Mitterterz, bevor man zum Ausgangspunkt zurückkehrt. Dank der Info-Stelen entlang des Weges können Kuriositäten, Anekdoten und Gegenstände rund um das Thema Weinbau entdeckt werden, wie beispielsweise das Rebmesser, der Moster und die „Pazeide“, ein altes Weinmessgefäß.

Die lebendige Weinkultur von Marling

Marling scheint mit einem unsichtbaren und unlöslichen Band mit der Weinkultur verbunden zu sein. Das hat im Laufe der Jahre zur Gründung zahlreicher Betriebe geführt, die heute fester Bestandteil der Weinkultur in Marling sind: Die Bauernhöfe Poppohof, Pardellerhof-Montin, Plonerhof, Gruberhof,

Eichenstein, Geier Bernhard sowie die bekannte Kellerei Meran, die kürzlich nach modernen architektonischen und produktionstechnischen Gesichtspunkten komplett erneuert wurde. Dazu zählen auch der Keller des Rochelehofs, in dem die Geheimnisse des ländlichen Lebens entdeckt werden können, sowie die Brennereien Unterthurner und Lahnerhof, die hervorragende Destillate und Schnäpse herstellen. Marling misst dem Wissen um die Weinherstellung große Bedeutung bei, deshalb wurde 2018 die Auszeichnung „Botschafter der Weinkultur“ ins Leben gerufen, die Persönlichkeiten auszeichnet, die sich bemühen, die Kultur des lokalen Weines zu stärken und in der ganzen Welt zu verbreiten. Abschließend zwei Ereignisse, die man nicht verpassen sollte: Am 25. Mai 2019 widmet sich das WineGutFest mit Verkostungen und Musik den Weinen von Marling. Vom 26. Mai bis 9. Juni steht bei der Marlinger Weinkuchl der Wein im Mittelpunkt der Marlinger Wirtshausküchen. Traditionelle und neu kreierte Gerichte, immer mit dem Wein als wichtige Zutat, werden angeboten. Selbstverständlich in Begleitung ausgewählter Weine aus Marling.



Un paese intero e i suoi rigogliosi dintorni, sono da secoli vocati alla coltivazione delle vigne, alla vita di cantina, alla produzione di vini di qualità e all'organizzazione di eventi che promuovono questo importante elemento della vita di Marleno.

Fin dal XII secolo, l'uva, le vigne, il vino e tutto ciò che concerne questo nettare prezioso e delizioso, sono parte integrante della vita e della cultura di Marleno. In questo piccolo borgo antico, morbida-mente appoggiato tra le colline meranesi, in uno degli angoli più incontaminati del grande "vigneto Alto Adige", agricoltori sapienti e appassionati si prendono cura ogni giorno degli ordinati filari, esperti enologi studiano i migliori processi di trasformazione dell'uva in vino, accurati cantinieri li mettono in atto producendo centinaia di preziose bottiglie, osti accoglienti servono questo liquido straordinario, pronto da gustare e apprezzare per accompagnare un pasto in famiglia, una piacevole chiacchierata tra amici, una cena galante.

Qui a Marleno e nelle terre che la circondano, il vino si lavora, si ama, si racconta, si vende, si celebra, si beve, si vive. Ed è per questo profondo legame tra il territorio e il suo vino, che ogni anno CulturaVini Marleno dedica a tutti i suoi ospiti iniziative legate alla viticoltura, percorsi ad hoc ed esperienze uniche di scoperta e degustazione.

La ViaCulturaVini Marleno

Una passeggiata lungo i vicoli tranquilli del borgo, sullo sfondo il paesaggio verdeg-

giante delle colline e dei vigneti e nel mezzo, i produttori della zona ad accogliere i visitatori e una serie di informazioni utili per entrare in contatto diretto con questo universo affascinante: la ViaCulturaVini di Marleno è il percorso ideale per immergersi nella storia del vino e nella cultura vitivinicola di questa zona. Si parte dal centro del paese e lungo la strada, in un piacevole percorso circolare, si incontrano prima la storica Cantina Merano e poi le interessanti aziende vitivinicole di via Terzo di Mezzo, per tornare infine al punto di partenza. Grazie a steli informative che intervallano il cammino, i viaggiatori possono scoprire curiosità, aneddoti e oggetti per la viticoltura come il falchino per le viti, l'ammostoio e – nel centro del paese – la tradizionale "Pazeide", un antico recipiente per il vino e le misurazioni.

La vivace cultura del vino di Marleno

L'indissolubile e secolare legame che unisce Marleno alla cultura del vino, ha portato negli anni alla fondazione di numerose imprese, ormai parte integrante del tessuto di CulturaVini Marleno: le aziende agricole Pophhof, Pardellerhof-Montin, Plonerhof, Gruberhof, Eichenstein, Geier Bernhard, la celebre cantina sociale Merano, di recente

completamente ristrutturata secondo moderni standard architettonici e produttivi, la cantina del maso Rochelehof dove scoprire i segreti della vita rurale e le distillerie Unterthurner e Lahnerhof che producono ottimi distillati e grappe. Inoltre, proprio per sottolineare l'importanza attribuita da Marleno al sapere vitivinicolo, dal 2018 è stato definito un nuovo riconoscimento – "Ambasciatore di CulturaVini" – che premierà ogni anno personalità capaci di rafforzare e diffondere nel mondo, la cultura del vino locale.

Infine, due eventi da non perdere. Il 25 maggio 2019, la gustosa WineGutFest, un'allegria festa dedicata ai vini di Marleno con degustazioni, musica e tante sorprese. E ancora, dal 26 maggio al 9 giugno, l'evento enogastronomico "Vino e Culinaria" che permette di degustare i vini delle migliori etichette di Marleno abbinati a piatti ricercati, pensati per l'occasione da alcuni ristoratori della zona.

TOURISMUSINFORMATION MARLING ASSOCIAZIONE TURISTICA MARLENGO

Kirchplatz 5 / Piazza Chiesa 5
39020 Marling / Marleno

+39 0473 447147

weinkultur.it / culturavini.bz.it

EIN REZEPT VON / UNA RICETTA DI
MARTINA & ANDREAS HEINISCH
RESTAURANT 1477 REICHHALTER, LANA

OKTOPUS
MIT KARTOFFELCREME UND
BÄRLAUCH-BUTTERMILCH-DRESSING

POLPO
CON CREMA DI PATATE, AGLIO
ORSINO E LATTICELLO



Warme Winde umsäuseln sanft die Hügel rund um Meran, es riecht nach Sommer. 1477 Reichhalter zaubert für uns ein wohlduftendes Sommergericht, das wunderbar zu einem feinen, leuchtend roten Glas Meraner Vernatsch schmeckt.

Tiepidi venti circondano dolcemente le colline intorno a Merano e profumano l'aria d'estate. Dalla cucina di 1477 Reichhalter, un piatto delicato e delizioso, da gustare con un bicchiere di fresca Schiava di Merano.



ZUTATEN

INGREDIENTI

(für 4 Personen)

(per 4 persone)

1 + 1/2 kg Oktopus ca.

Circa 1 kg e 1/2 di polpo

100 g mehliges Kartoffeln

100 g di patate farinose

1 Bund Bärlauch

1 mazzo d'aglio orsino

200 ml Buttermilch

200 ml di latticello

Weißer Balsamico

Aceto balsamico bianco

Olivenöl

Olio d'oliva

Cayennepfeffer

Pepe di cayenna

Frisch gepresster Zitronensaft

Succo di limone fresco

Rapsöl

Olio di colza

Salate und grüner Sellerie zum Garnieren

Insalata e sedano verde per guarnire

ZUBEREITUNG

PREPARAZIONE

1.

Den Oktopus ca. 1 Stunde im eigenen Saft langsam zugedeckt schmoren, etwas abkühlen lassen und anschließend putzen.

2.

Die Tentakel auf der ganzen Länge abtrennen und scharf angrillen, salzen, mit Cayennepfeffer würzen und mit frischem Zitronensaft abschmecken.

3.

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, sodann mit etwas Wasser, Olivenöl und weißem Balsamico zu einer dickflüssigen Creme mixen und abschmecken.

4.

Den Bärlauch mit etwas Rapsöl und etwas Olivenöl stark und lange mixen. Dann durch ein Haarsieb gießen und nur das passierte Öl verwenden.

Die Buttermilch mit etwas Olivenöl, weißem Balsamico und Salz abschmecken und mit dem Bärlauchöl verfeinern.

5.

Den Oktopus auf der lauwarmen Kartoffelcreme anrichten, mit marinierten Salaten und grünem Sellerie dekorieren. Das Buttermilchdressing anschließend aufgießen.

1.

Lasciate riposare il polpo per circa 1 ora nel suo succo, fatelo raffreddare leggermente e quindi pulitelo accuratamente.

2.

Tagliate i tentacoli per tutta la lunghezza e grigliateli, salate econdite con pepe di cayenna e succo di limone.

3.

Cuocete le patate sbucciate in abbondante acqua salata e poi mescolatele con un po' d'acqua, olio d'oliva e aceto balsamico bianco fino a ottenere una crema densa.

4.

Mescolate a lungo l'aglio selvatico con un pizzico di olio di colza e di olio d'oliva. Quindi versate attraverso un colino e utilizzate solo l'olio filtrato.

Condite il latticello con qualche goccia di olio d'oliva, aceto balsamico bianco e sale e raffinate con l'olio di aglio orsino.

5.

Disponete il polpo sulla crema di patate tiepida, decorate con le foglie d'insalata marinata e sedano verde. Quindi aggiungete il condimento al latticello e servite, insieme a un bicchiere di Schiava di Merano.



SÜDTIROL BALANCE

Auszeit in Südtirol
Veranstaltungen und Initiativen Frühjahr/Sommer 2019

Um neue Kraft für den Alltag zu sammeln, braucht es ab und zu eine Auszeit. Südtirol Balance macht dies erlebbar. Experten bieten Entschleunigung und Entspannung an besonderen Rückzugsorten für „Aussteiger auf Zeit“. Bei den Auszeiten an Kraftplätzen in Südtirols Natur lernen die Teilnehmer, den Blick auf das Wesentliche zu richten, sich zu erden und den Moment mit Achtsamkeit zu genießen.

DIE LEICHTIGKEIT DES GEHENS

Angenehmer Stadtspaziergang ins Grüne zum Thermenpark, Sissi-Park und zu den Passer-Terrassen entlang der Wandelhalle. 09. April bis 21. Mai und 03. September bis 15. Oktober
meran.eu

KNEIPP DICH GLÜCKLICH: IN FÜNF SCHRITTEN ZU EINEM BESSEREN LEBENSGEFÜHL

Entlang des gepflasterten Ochsentodweges auf den Spuren des Wasserheilverfahrens von Doktor Kneipp. 04. April bis 30. Mai
algund.info

WILDE KRÄUTER UND ENTSPANNTE MOMENTE: EINE ENTDECKUNGSREISE DURCH DIE NATUR

Im Garten des Klosters Maria Steinach im Dorfzentrum die Natur entdecken und mit Wildkräutern Atempausen einlegen. 02. April bis 28. Mai
algund.info

IN DER STILLE LIEGT DIE KRAFT: WANDERUNG VON DER KIRCHE ZUM KLOSTER

Wandernd von der Kirche Unser Frau in Schnals zum Kloster der Kartäuser in Karthaus die Kraft der Stille erforschen. 10. April bis 26. Juni und 18. September bis 30. Oktober
schnalstal.it

LEBEN IM GLEICHGEWICHT AM PARTSCHINER WASSERFALL

Beim Anblick des Naturschauspiels des Partschiner Wasserfalls, kombiniert mit frischen Bergluftbrisen und dem Wasserrauschen aufatmen und das innere Gleichgewicht finden. 11. April bis 27. Juni und 19. September bis 31. Oktober
partschins.com

GLÜCKSQUELLE NATUR: WALD | KRÄUTER | GIPFEL

Bei einem Streifzug auf den Schennaberg Wald, Kräuter und Gipfel erblicken, Natur in sich aufsaugen und Wohlfühlmomente sammeln. 23. Mai bis 13. Juni
schenna.com

NATURERLEBNIS MIT GLÜCKSGARANTIE: SONNENAUFANGSWANDERUNG

Der Sonne entgegen wandern, bei Sonnenaufgang über die prächtige Bergwelt des Wandergebietes Meran 2000 blicken und glückliche Augenblicke mitten in der Natur erleben. 15. Mai bis 26. Juni
meran2000.com

WALD- UND WASSERBAD IM HISTORISCHEN BAD ÜBERWASSER

Ein belebendes Bad im Wald und ein Bauernbadl im historischen Bad Überwasser verleihen Geist und Körper Energie und Schwung. 23. Mai bis 13. Juni
ultental.it

KULTURTIPP:

„Don Quichotte“ bei den Schlossfestspielen in Dorf Tirol. Premiere: 20. Juli 2019, 21:00 Uhr.

WEITERE KULTUR-, GENUSS- UND SPORTVERANSTALTUNGEN:

merano-suedtirol.it | kultur.bz.it | encaleo.com



ALTO ADIGE BALANCE

Per ritrovare il proprio tempo
Eventi e manifestazioni primavera/estate 2019

Per continuare ad affrontare la vita di tutti i giorni con entusiasmo ed energia, a volte è necessario fermarsi e prendersi una pausa. Con Alto Adige Balance potete farlo, ritrovando la giusta dimensione. Accompagnati da esperti conoscerete luoghi speciali dove imparerete a riappropriarvi del vostro tempo e a rilassarvi. Momenti importanti, esperienze in località evocative immersi nella natura dell'Alto Adige per sentirne tutta l'energia, per imparare a concentrarsi su ciò che è davvero essenziale, per ritrovare il contatto con la Terra e godere con consapevolezza l'istante che state vivendo.

CAMMINARE CON LEGGEREZZA

Gli effetti del camminare su corpo e mente sono più incisivi di quanto si creda. Con un'esperta, lungo le aree verdi di Merano è possibile ritrovare il piacere di camminare con leggerezza. Dal 9 aprile al 21 maggio e dal 3 settembre al 15 ottobre

merano.eu

ALLA SCOPERTA DELLA CURA DI KNEIPP: I 5 ELEMENTI CHE PORTANO ALLA GIOIA DI VIVERE

Lungo il sentiero Ochsentod, un'esperienza indimenticabile alla scoperta della nota cura Kneipp e dei 5 elementi che donano la gioia di vivere. Dal 4 aprile al 30 maggio

lagundo.info

ERBE SELVATICHE E MOMENTI CALMI: UN'ESCURSIONE NELLA NATURA

Un'escursione nella natura, nel giardino del convento Maria Steinach, per conoscere le erbe selvatiche e i loro effetti benefici e curativi. Dal 2 aprile al 28 maggio

lagundo.info

LA FORZA SI TROVA NEL SILENZIO: ESCURSIONE DALLA CHIESA AL CHIOSTRO

Una passeggiata dalla chiesa di Madonna di Senales

al chiostro di Certosa/Val Senales, per ritrovare la forza interiore nel silenzio e nella spiritualità. Dal 10 aprile al 26 giugno e dal 18 settembre al 30 ottobre

schnalstal.it

SENTIRE IL CORPO RINASCERE E LA MENTE SPICCARRE IL VOLO...

La combinazione tra l'aria salubre di montagna e lo scrosciare dell'acqua delle cascate, fanno rinascere il corpo e spiccare il volo alla mente. Dall'11 aprile al 27 giugno e dal 19 settembre al 31 ottobre

parcines.com

LA NATURA FONTE DI BENESSERE: BOSCO | ERBE | VETTA

Un percorso sulle pendici del Montescena, alla scoperta delle principali fonti di benessere del mondo alpino: il bosco, le erbe, le vette. Dal 23 maggio al 26 giugno

schenna.com

ESCURSIONE AL SORGERE DEL SOLE CHE ASSICURA LA FELICITÀ

Una suggestiva escursione all'alba attraverso il comprensorio escursionistico di Merano 2000, per dare il buongiorno e assicurare la felicità.

Dal 15 maggio al 12 giugno

merano2000.com

FARE IL BAGNO IMMERSI NELLA NATURA: GLI STORICI BAGNI ÜBERWASSER

Un rigenerante bagno nel bosco e nel "Bauernbadl" a Sopracqua in Val d'Ultimo, ridanno energia e vitalità al corpo e allo spirito. Dal 23 maggio al 13 giugno

valdultimo.info

ALTRI EVENTI CULTURALI, RICREATIVI E SPORTIVI:

merano-suedtirol.it | kultur.bz.it | encaleo.com

DAS ERLEBNIS ZUM MITNEHMEN: INTERVIEW MIT VERENA VOLTOLINI, LEITERIN DES MYSPA DER THERME MERAN

PR

BENESSERE TAKE AWAY INTERVISTA A VERENA VOLTOLINI, RESPONSABILE MYSPA DI TERME MERANO



Am Ufer der Passer, mitten im Zentrum, nicht weit von den Meraner Lauben überrascht beim Bummel durch die Stadt ein herrlicher Ort für unvergessliche Momente des Wohlbefindens und Entspannens. Die Therme Meran ist in der Tat eine Oase für Geist und Körper mitten in Meran.

Das MySpa der Therme Meran ist ihr Reich: Verena Voltolini ist seit knapp zwei Jahren die Leiterin dieser Wohlfühloase mitten in der größten Stadt im Westen Südtirols. Neben Pools, Sauna, Inhalationsbereich, Fitness Center, Bistro, Kinderhort und Shop ist das MySpa einer der Bereiche der Therme Meran. Die geschulte Kosmetikerin mit 12-jähriger Erfahrung als Leiterin in diversen Häusern im In- und Ausland sowie als Ausbilderin in ihrem Fachbereich verwöhnt unter dem Motto „Personalisierung, Detox, Südtirol“ zusammen mit einem 14-köpfigen Team bestehend aus Kosmetikerinnen, Masseuren und Physiotherapeuten die Thermen-Gäste.

Verena Voltolini, worauf legen Sie bei Ihrer Arbeit in dieser Ruheinsel wert?

Bei uns soll sich der Kunde oder die Kundin wohl fühlen. Das ist mir wirklich wichtig! Unsere Gäste können hier ein zweites Zuhause finden, ihre Sorgen vergessen und sich geborgen fühlen. Wenn ich beispielsweise einen stressigen Tag habe, flüchten will, kann ich nicht unbedingt schnell in die Karibik abhauen und am Abend zurückfliegen. Unsere Entspan-

nungsinsel mitten in der Stadt ist immer da – 365 Tage im Jahr von 9 bis 19 Uhr durchgehend: Ich kann einfach hierherkommen und eine Anwendung buchen. Sobald ich an der Rezeption des MySpa empfangen werde, fühle ich mich sogleich gut und kann vom Täglichen loslassen. Nach der Behandlung kann ich im Ruheraum einen Tee trinken oder einen Apfel essen, danach entspannt heimgehen und den weiteren Abend genießen.

Wie gehen Sie auf die Kunden ein?

Mit unserem neuen Spa-Konzept, das auf drei Themen – Personalisierung, Detox, Südtirol – basiert, können wir hundertprozentig auf die Bedürfnisse unserer Gäste eingehen, damit sie ihre Auszeit kompromisslos genießen können: Nicht immer weiß der Kopf, was der Körper will. Wir behandeln beides, beraten und besprechen, welches Ergebnis an einem, mehreren Tagen oder Wochen erreicht werden soll. Je nach Hauttyp und Bedürfnis wird jede Behandlung individuell angepasst. Diese Personalisierung ist extrem wichtig. Unterstützt werden wir dabei von der Kraft der Natur und diversen Pflege- und Behandlungsprodukten aus Südti-



Verena Voltolini, da quasi due anni è responsabile di quest'isola di benessere nel cuore della città altoatesina: il MySpa di Terme Merano è il suo regno. Accanto a piscine, saune, aree di inalazioni curative, centro fitness, bistro, spazio bimbi e shop, MySpa è oggi una delle principali attrattive di Terme Merano.

L'esperta, con 12 anni di esperienza, come manager in diverse realtà di settore e come docente in Italia e all'estero, sa coccolare gli ospiti delle Terme seguendo sempre il suo motto: "personalizzazione, disintossicazione, Alto Adige". Verena Voltolini lavora insieme a un team specializzato di 14 persone, composto da estetisti, massaggiatori e fisioterapisti.

Verena, cosa conta di più nel Suo lavoro in quest'isola di benessere?

Vogliamo che i clienti si sentano accolti e a proprio agio qui da noi. Quest'aspetto è di primaria importanza per me! I nostri ospiti possono trovare una seconda casa, dimenticare le preoccupazioni e sentirsi coccolati. Se, ad esempio, io stessa dopo una giornata stressante, avessi il desiderio di staccare la

spina, non potrei certo partire per i Caraibi con poco tempo a disposizione e tornare indietro in serata. La nostra isola di relax nel centro città è invece sempre aperta, 365 giorni all'anno dalle 9.00 alle 19.00. E allora, chi vuole può semplicemente venire qui e prenotare una seduta di trattamento. Già dopo l'accoglienza alla reception del nostro MySpa, potrà sentire scemare lo stress e lasciarsi alle spalle la routine quotidiana. Dopo il trattamento si può assaporare un tè o mangiare una mela nella sala relax, per poi tornare a casa rilassati e godersi il resto della serata.

In che modo rispondete ai bisogni dei clienti?

Con il nostro nuovo concetto di spa, basato su tre principi base – personalizzazione, detox e "altoatesinità" – siamo in grado di soddisfare pienamente le esigenze dei nostri ospiti in modo che possano godersi con soddisfazione il loro tempo libero: la mente non sempre sa cosa desidera il corpo. Noi ci prendiamo cura di entrambi, consigliamo e discutiamo quale risultato si vorrebbe raggiungere in uno o più giorni o nell'arco di alcune settimane. Ogni trattamento si adatta individualmente al tipo

Passeggiando per la città, lungo la riva del Passirio, lasciatevi sorprendere da un luogo straordinario situato in pieno centro, non lontano dai portici, dove poter vivere indimenticabili momenti di benessere e relax. Le Terme Merano sono un'oasi di pace per mente e corpo nel centro di Merano.



roler Rohstoffen sowie speziellen Geräten. Last, but not least, sind Kleinigkeiten wie beispielsweise ein freundliches Lächeln bedeutsam.

Was wünschen Sie Ihren Gästen?

Wir möchten mit unseren Gästen erreichen, dass sie für diesen Tag, für diese Stunde, vom Alltag abschalten und sich komplett fallenlassen können, um danach mit voller Energie von Neuem zu starten. Unsere Detox-Behandlungen lösen Spannungen und befreien sowohl den Körper als auch den Geist.

Wie sehen die Behandlungen aus?

Bei den Behandlungen spielen Südtirols Traditionen kombiniert mit innovativen Methoden eine große Rolle. Südtirol hat alles, was wir für die Behandlungen benötigen, alle Rohstoffe unserer Produkte sind aus Südtirol, wir arbeiten eng mit lokalen Produzenten zusammen.

Welche Pflanze fasziniert Sie persönlich am meisten?

Das Edelweiß hat eine äußerst pflegende, heilende, antioxidante und schützende Wirkung vor Sonnen- und Umwelteinflüssen – auch bei sensibler Haut. Die Wirkung dieser Bergblume mit extrem feinem, sanftem Geruch genießt weltweite Anerkennung. Kombiniert mit Marmor wirkt sie als Peeling regenerierend. Das Edelweiß ist mit dem Thermalwasser, dem Apfel, der Traube, dem Sanddorn

und dem Marmor Hauptwirkstoff unserer Naturkosmetik.

Danke für das Stichwort: Erzählen Sie uns bitte mehr über die Therme Meran Naturkosmetik!

Es freut uns sehr, unseren Gästen mit unserer Naturkosmetik aus Südtiroler Pflanzen- und Mineralwirkstoffen eine natürliche Pflegeproduktserie anzubieten: 18 Produkte, von der Reinigung bis hin zur Gesichtsmaske und natürlich auch Pflegeprodukte für den Körper. Es war uns wichtig, die Linie in Zusammenarbeit mit Kräuterexperten auf Basis neuester Erkenntnisse der modernen Naturkosmetik zu entwickeln.

Was ist das Besondere?

Die Naturkosmetik basiert auf sechs Rohstoffen aus Südtirol: Das Thermalwasser dient als Basis für alle Produkte. Es enthält wichtige Mineralien, wirkt regenerierend und straffend auf die Haut und verstärkt die Wirkung der anderen Inhaltsstoffe. Der Apfel ist reich an Vitaminen und Mineralien und ein prima Energiespender. Das Edelweiß wächst nur über 1.700 m, überlebt bei extremen Wetter- und Temperaturverhältnissen und hat entscheidende Selbstheilungsmethoden entwickelt, die wir nutzen. Die Traube ist reich an Antioxidantien – eignet sich also gut für Antiaging-Behandlungen, aber auch für Produkte, die vor Umwelteinflüssen schützen. Der Sanddorn strahlt

allein schon seiner orangen Farbe wegen pure Energie aus. Der Energieschublieferant ist reich an Vitamin C und wird auf Ölbasis produziert. Der feine Marmorsand aus Laas schließlich eignet sich bestens für Peelings, um das Hautbild zu verfeinern.

Wieso ist Ihnen eine eigene Kosmetiklinie wichtig?

Die Erfahrung der Behandlung in der Therme Meran ist ein Erlebnis. Wir wünschen unseren Gästen, dass sie sich gerne und nachhaltig an den Moment im Spa erinnern, an die feinen weichen Hände, die sie behandelt haben. Mit der Kosmetiklinie kann sich jeder ein bisschen mehr Therme Meran mit nach Hause nehmen.





di pelle e alle esigenze personali. Questa personalizzazione è estremamente importante. Possiamo poi usufruire dei benefici della natura e di diversi prodotti per la cura e il trattamento realizzati con materie prime altoatesine e attrezzature d'avanguardia. Last but not least, anche i piccoli gesti sono per noi altrettanto importanti: per esempio, un sorriso amichevole.

Cosa vi augurate per i vostri ospiti?

Vogliamo che riescano a staccare per una giornata o per qualche ora, rilassandosi completamente, in modo che possano poi riprendere il tran tran quotidiano, pieni di rinnovata energia. I nostri trattamenti disintossicanti, allontanano la tensione e liberano sia il corpo che la mente.

Qualche dettaglio in più sui trattamenti?

Le tradizioni altoatesine unite a metodi innovativi, giocano un ruolo fondamentale nei nostri trattamenti. L'Alto Adige ci fornisce ciò di cui abbiamo bisogno: tutte le materie prime dei nostri prodotti sono di provenienza locale. Inoltre, lavoriamo a stretto contatto con i produttori locali.

Quale pianta la affascina di più personalmente?

La stella alpina. Ha un effetto estremamente lenitivo, curativo, antiossidante e protettivo

contro il sole e gli agenti aggressivi ambientali, anche per le pelli più sensibili. L'effetto benefico di questo fiore di montagna con il suo profumo sottile e delicato è riconosciuto in tutto il mondo. In combinazione con il marmo ha un effetto rigenerante nel peeling. La stella alpina unita ad acqua termale, mela, uva, olivello spinoso e polvere di marmo è il principio attivo principale dei nostri cosmetici naturali.

Che caratteristiche hanno i cosmetici naturali di Terme Merano?

Siamo lieti di offrire agli ospiti la nostra linea di prodotti cosmetici naturali a base di ingredienti vegetali e minerali dell'Alto Adige: 18 prodotti, dalla pulizia alle maschere per il viso e naturalmente, prodotti per la cura del corpo. Per noi è stato fondamentale sviluppare la linea in collaborazione con esperti erboristi, basandoci sulle più recenti scoperte della moderna cosmesi naturale.

Cosa li rende così speciali?

La nostra linea cosmetica naturale si basa su sei materie prime altoatesine, dove l'acqua termale è la base di tutti i prodotti. Contiene importanti minerali, ha un effetto rigenerante e rassodante sulla pelle e rafforza l'azione degli altri ingredienti. La mela è ricca di vitamine e minerali ed è una grande fonte di energia. La stella alpina cresce solo oltre i 1.700 m, sopravvive in condizioni climatiche e di temperatura

estreme e ha sviluppato metodi di auto-cura importanti che noi riusciamo a utilizzare.

L'uva è ricca di antiossidanti, cosa che la rende ideale nei trattamenti anti-invecchiamento, ma anche nei prodotti che proteggono dagli agenti ambientali. L'olivello spinoso emana energia pura solo con il suo colore arancione. La fonte energetica è ricca di vitamina C ed è prodotta a base di olio. Infine, la polvere fine del marmo di Lasa è ideale nel peeling per una pelle vellutata.

Perché è così importante per voi avere la vostra linea cosmetica?

Le sedute di trattamento nelle Terme Merano sono un'esperienza unica. Auguriamo ai nostri ospiti di preservare nella memoria i momenti trascorsi nella spa, le mani esperte che li hanno coccolati in modo piacevole. Con la linea cosmetica, tutti possono poi portare a casa con sé qualcosa in più dell'esperienza alle Terme Merano.

THERME MERAN / TERME MERANO

Thermenplatz 9 / Piazza Terme 9

39012 Meran / Merano

T +39 0473 252000 | T +39 0473 252024

info@thermemeran.it | thermemeran.it

info@termemerano.it | termemerano.it

PLACE IN INTERVIEW

DER
**EVANGELISCHE
FRIEDHOF**
IN MERAN

IL
**CIMITERO
EVANGELICO**
DI MERANO

TEXT / TESTO: Mauro Sperandio

REIHENWEISE SCHILLERNDE LEBENSGESCHICHTEN SFOGLIANDO PAGINE DI VITE ILLUSTRI

Seit jeher ist Meran ein Ort des Austauschs und der Begegnung verschiedener Kulturen. Ihre Bewohner trugen zum Charakter und Charme, zum Aussehen und zur Beliebtheit der Stadt bei und tun es auch heute noch. Männer und Frauen aus Wissenschaft, Kunst und Literatur wählten die „Wunderbare an der Passer“ als Lebensmittelpunkt oder erholsame, Sommerfrische.

Auch die letzten Ruhestätten der verschiedenen Konfessionen zeugen von dieser Vielfalt, man denke nur an die katholischen, jüdischen und evangelischen Friedhöfe sowie auch die italienischen, deutschen und österreichisch-ungarischen Soldatenfriedhöfe, die an die Gefallenen der zwei Weltkriege erinnern.

Besonders eindrucksvoll erscheint ein Besuch des Evangelischen Friedhofs, nur wenige Gehminuten vom Zentrum entfernt, in der Marlingerstraße. Die Geschichte der evangelischen Gemeinde Meran hängt eng mit der Entwicklung des Tourismus und Thermalbereichs der Stadt zusammen, was Gäste aus aller Welt anlockte. Es galt nicht nur die hiesigen Gläubigen zu beerdigen, sondern auch jene Gäste, die sich trotz zahlreicher, von Meraner Ärzten verabreichter Behandlungen nicht mehr erholten. Ungeachtet seines Namens ist der Evangelische Friedhof auch letzte Ruhestätte Andersgläubiger oder Nichtgläubiger. Auf einem 1.000 Quadratmeter großen Gelände befinden sich neben einer kleinen Kirche und dem Wärterhaus zahlreiche Gräber. Etwa vierzig sind von besonderem historischen Interesse. Die ältesten Grabsteine stammen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts und befanden sich ursprünglich auf dem alten Evangelischen Friedhof im heutigen Marconi-Park in der zentralen Cavourstraße. Eine Stadt hat man erst erfasst, wenn man ihren Friedhof kennt: Durch den Besuch des Evangelischen Friedhofs taucht man in die Vergangenheit ein und kommt in der Gegenwart an.

In Spoon-River-Anthology-Manier erzählen hier die Grabsteine von Männern und Frauen, ihrem Leben, ihrer Familie und ihrem Schicksal. An diesem Ort des ewigen Friedens finden ihre Stimmen eine letzte Ruhestätte.

Da sempre la città di Merano è luogo di transito e incontro di culture differenti. Il “carattere” della città, il suo aspetto e la sua capacità di mantenersi tanto apprezzata, sono frutto del contributo delle comunità che l’hanno abitata e la abitano. Uomini e donne di scienza, d’arte e lettere scelsero la “bella città lungo il Passirio” per vivere o passare salutari, ma anche goderecce, villeggiature.

Anche oltre la vita, i meranesi di un tempo continuano a rappresentare questa diversità, si pensi ai cimiteri cattolico, ebraico ed evangelico; ma anche ai cimiteri militari italiano, tedesco e austro-ungarico, che raccontano le vite spezzate dei caduti nelle due guerre mondiali.

Di particolare fascino si mostra il cimitero evangelico di Merano, che si trova in via Marleno, a pochi minuti a piedi dal centro. La storia della locale comunità evangelica meranese è legata allo sviluppo del settore turistico e termale della città, che richiamava ospiti da ogni dove. Alla necessità di un luogo in cui seppellire i locali, si aggiunse quella di dare sepoltura agli ospiti che, non trovando guarigione nelle cure che i medici meranesi somministravano loro, qui perivano. Nonostante il nome, il cimitero evangelico accoglie anche sepolture di persone di altre confessioni o non credenti. Nei circa 1.000 metri quadrati occupati dal cimitero trovano posto, oltre a una chiesetta e all’abitazione del custode, altrettante sepolture, di cui una quarantina di particolare interesse storico. Le lapidi più antiche risalgono alla metà dell’Ottocento e si trovavano originariamente nel vecchio cimitero evangelico, che sorgeva nell’attuale parco Marconi, lungo la centrale via Cavour. Visitando il cimitero evangelico di Merano, soffermandosi davanti alle lapidi, si possono cogliere molti riferimenti interessanti per chi desidera conoscere la città di un tempo e quindi quella d’oggi.

Come in una locale Antologia di Spoon River, le lapidi raccontano di uomini e donne, della loro vita, delle loro famiglie e della loro sorte. Nel silenzio di questo luogo di pace eterna, voci remote si fanno ancora udibili.

MARGARET F. FOLEY*(1827–1877)*

Ich stamme aus armen Verhältnissen und wurde als Tochter einer Bauernfamilie in Vermont/USA geboren. Bereits im Kindesalter hatte ich eine Leidenschaft für Bildhauerei, aber erst mit vierzig Jahren die Möglichkeit, einem Studium nachzugehen. Mit den Jahren verfeinerte ich meine Kunst soweit, dass ich aus Lavagestein und Muscheln edle Kameen herstellte. Zum Studium übersiedelte ich 1860 nach Italien. Aller Anfang gestaltete sich schwer, dennoch schaffte ich es mit Hartnäckigkeit einen guten Ruf als Künstlerin zu erlangen. Ich arbeitete auch mit Marmor und schuf wichtige Werke. Mit 53 Jahren ereilte mich eine „Nervenkrankheit“, die mich am kreativen Schaffen hinderte. Für einen Kuraufenthalt begab ich mich nach Meran. 1877 ist als Sterbedatum auf meinem Grabstein zu lesen. Aber wenige wissen, dass eine Bildhauerin dann stirbt, wenn das Schaffen ihrer Hände versiegt.

Sono nata in una famiglia di poveri contadini del Vermont, negli Stati Uniti. Fin da ragazzina ho sempre avuto la passione per la scultura, ma solo a quarant'anni ho avuto la possibilità di studiarla. Affinai la mia arte, tanto da creare apprezzati cammei in conchiglia e pietra lavica. Nel 1860, scelsi l'Italia per imparare ancora. I primi tempi non furono semplici, ma la mia tenacia mi permise di raggiungere una buona fama. Mi dedicai anche alla scultura del marmo, realizzando opere importanti. A 53 anni una malattia dei nervi, come si dice, mi impedì di scolpire la pietra. A Merano, che i colori dell'autunno rendono così simile al mio Vermont, venni per curarmi. Sulla mia tomba hanno scritto che sono morta nel 1877, ma forse non sanno che uno scultore muore quando le sue mani non possono più creare.

**FERDINAND JOHANNES WIT
VON DÖRRING***(1799–1863)*

In den Geschichtsbüchern erscheine ich als brillierende Figur und werde als „Schriftsteller, Journalist und Politiker“ betitelt. Ein wenig galanter Mensch hat sich erlaubt, mich als „Spion“ zu bezeichnen. Er profitiert wohl davon, dass ich ihm den Mund nicht mehr stopfen kann. Besser, denn sonst hätte ich ihn längst zu einem Duell herausgefordert. Ich habe ganz Europa bereist und mir gelang es immer erfolgreich meine Haut zu retten. Ironie des Schicksals, dass ich gerade bei meinem Kuraufenthalt in Meran gestorben bin.

Nei libri di storia figuro come “scrittore, giornalista e uomo politico”. Qualcuno, poco gentiluomo, aggiunge “spia”, approfittando del fatto che non posso più chiudergli la bocca. Meglio per lui, visto che tanti duelli ho vinto, da meritarmi di essere cacciato dall'Università di Kiel. Ho viaggiato per tutta Europa vendendo cara la pelle, ma sono morto, ironia della sorte, durante un soggiorno di cura.





FRIEDRICH MAXIMILIAN SCHAFFNER

(1830–1907)

Für einen Unternehmer, der diesen Namen verdient, ist es unverzichtbar, sich mit der Materie auseinanderzusetzen, mit der er sich täglich beschäftigt. Nach dem Studium der Industriechemie an der Polytechnischen Schule Karlsruhe begab ich mich deshalb nach Freiberg und studierte Metallkunde. Im Lauf meines Lebens vertiefte ich meine Studien und machte wichtige Entdeckungen und meldete Patente an. Als erfolgreicher Unternehmer achtete ich nicht bloß auf mein Wohl, mir waren Wohnungen für meine Mitarbeiter, Kindergärten, Renten und Krankenversicherung sehr wichtig.

È imprescindibile, per un imprenditore degno di questo nome, avere una conoscenza approfondita della materia di cui si occupa. Dopo aver studiato chimica industriale al Politecnico di Karlsruhe, andai a Freiberg per studiare estrazione e metallurgia. Continuai a studiare e approfondire la materia per tutta la vita, facendo importanti scoperte e ottenendo brevetti. Da imprenditore ebbi gran fortuna e non pensai solo al mio tornaconto. Questioni come le case per i miei lavoratori, gli asili per i loro figli, le pensioni e l'assicurazione sanitaria furono da me molto sentite.

FAINA VON MESSING

(1847–1938)

Als Opernsängerin kenne ich das Libretto von La Traviata von Giuseppe Verdi sehr gut. In diesem Meisterwerk stirbt Violetta nach vielerlei Liebeswirren an Tuberkulose. Dass mein Bruder Michail nicht an derselben Krankheit gestorben ist, verdanken wir unserer Mutter, die ihn zur Behandlung nach Meran brachte. Das trockene und milde Klima, kompetente Ärzte und das Thermalwasser haben sein junges Leben gerettet. Also beschlossen wir in Meran zu bleiben, um andere pflegebedürftige Landsleute zu unterstützen. Für mein Engagement habe ich von Botschafter Graf Kapnist den Orden der Heiligen Anna überreicht bekommen.

Come cantante lirica conosco bene il libretto de La Traviata di Giuseppe Verdi. In quel capolavoro, dopo tanti affanni d'amore, Violetta muore consumata dalla tubercolosi. Se mio fratello Michail non è morto dello stesso male, lo dobbiamo a mia madre, che lo portò a curarsi a Merano. Il clima asciutto e mite – ben diverso da quello russo – i medici capaci e le acque termali salvarono la sua giovane vita. Decidemmo di rimanere a Merano per aiutare altri nostri connazionali bisognosi di cure. Per il mio impegno ricevetti l'Ordine di Sant'Anna, che mi fu consegnato dall'ambasciatore conte Kapnist, che mi aveva già fatto l'onore di presentarmi allo Zar Nicola.

EVELYN ORTNER

(1944–1997)

Meinen ausgeprägten Sinn für Ästhetik habe ich vermutlich von meiner Wiener Großmutter und von meiner Hutmacher-Tante. Im Alter von 17 Jahren begann ich Kleidung und Accessoires zu sammeln. Meine Sammlung wuchs und ich ebenso. Ich eröffnete auch einen Laden, den ersten „Second-Hand-Shop“ in Südtirol. Hier wurde gekauft, verkauft und getauscht, was das Zeug hielt. Ich gehörte nie zu den Sammlerinnen, die sich mit ihren Schätzen im Haus verkriechen, um alles für sich zu behalten. Ein Rock, ein Schal, eine Bürste oder ein Spiegel sind für mich Dinge, die Geschichten von Frauen und ihrer Rolle zum Leben erwecken. Dank meines Engagements und meiner Beharrlichkeit ist das Frauenmuseum in Meran entstanden, wo allerhand entdeckt und gelernt werden kann, denn die Vergangenheit wird uns den Weg in die Zukunft weisen.

Da eine zia cappellaia e da una nonna viennese credo di aver ereditato uno spiccato senso estetico. A 17 anni cominciai a collezionare abiti e accessori, crebbi io e la mia collezione. Aprii anche un negozio, il primo “second hand shop” dell’Alto Adige, in cui comprare, vendere e scambiare quanto di bello trovavo. Sono molti i collezionisti che amano chiudersi nelle loro case a contemplare i loro tesori, ma non è il mio caso. Una gonna, uno scialle, una spazzola o uno specchietto sono per me pagine di un racconto che parla delle donne, della loro personalità e del loro ruolo. Quello che oggi si chiama Museo delle Donne è un’idea che ho inseguito con impegno e tenacia. Nelle sue sale c’è da scoprire e imparare, perché il passato ci è maestro per il futuro.

PETER FELLIN

(1920–1999)

Durch die Malerei habe ich versucht, dem Thema der beiden Naturen nachzuspüren: jene, die uns umgibt, und die zweite, die sich in uns formt und Gestalt annimmt. Der Mensch benutzt Form und Farbe, Wort und Klang als Werkzeuge, um etwas zu begreifen und neu zu erfinden, aber auch, um über sich selbst nachzudenken. Für mich war dies auf meinem Lebensweg wesentlich, aber jede Synthese bietet Raum für neue Horizonte. ■

Negli argini della pittura ho svolto la mia indagine, sviscerando il tema delle due nature: quella che ci circonda e quella che in noi prende forma e si rielabora. La forma e il colore, la parola e il suono, sono per l’uomo strumenti per comprendere e reinventare, ma anche oggetti da contemplare essi stessi. Il mio tratto si è fatto nel tempo essenziale, ma ogni sintesi offre spunti per orizzonti più vasti. ■

Evangelischer Friedhof, Marlinger Straße 17, Meran
Cimitero Evangelico, Via Marlengo 17, Merano





BLÜTENFESTTAGE IN LANA FESTA DELLA FIORITURA A LANA

PR

Genuss mit allen Sinnen.

Blütenfesttage Lana: 01.–14. April 2019

Die Edition 2019 der Blütenfesttage in Lana und Umgebung verspricht – wie jedes Jahr – wieder viele interessante und unvergessliche Genussmomente. Zwei Wochen lang, vom 1. bis 14. April, dreht sich in den Dörfern rund um Lana alles um die Blüten, welche ganze Landstriche in ein duftendes, weiß-rosa Blütenmeer verwandeln.

Einer der größten Publikumsmagnete ist die Bäuerliche Genussmeile in Lana am Gries am Samstag, 6. April, wo über 50 regionale Bauern ihre erlesenen Köstlichkeiten zum Kosten, Kaufen und Genießen anbieten. Kinderanimation, Schauküche und Live-Musik ergänzen den Genusstag. Zwischen den Highlights erwarten die Besucher bunte Veranstaltungen, wie Wanderungen durch den Frühling, Kurioses und Wissenswertes zu Blüten und Bienen, Fahrradtouren, Vogelexkursionen, Führungen durch Obstgenossenschaften und Obstwiesen, Raritäten aus der Naturapotheke, Apfel- und Honigkunde u. v. m.

Am Samstag, 13. April, steht der Golfplatz Lana im Mittelpunkt des Geschehens: Ein Golfturnier mit Verpflegung am Green, ein Abendessen mit zweigängigem Blütenmenü und ein Tag der offenen Tür für Groß und Klein stehen auf dem Programm.

Die beliebte Veranstaltungsreihe wird mit dem Blütenhöfefest am Sonntag, 14. April abgeschlossen: Wieder sind die örtlichen Bauern die Hauptdarsteller, wenn sie ihre Hofküchen und -keller für die Besucher öffnen und ihre Eigenproduktion an Leckerbissen mitsamt hoftypischen Kuriositäten anbieten. Ein krönender Abschluss, damit man noch lange, wenn auch nur in Gedanken, von diesem Frühlingsevent zehren kann.

L'appuntamento floreale e sensoriale della primavera.

Festa della Fioritura Lana: 01–14 aprile 2019

L'edizione 2019 della Festa della Fioritura di Lana e dintorni si preannuncia, come ogni anno, ricca di momenti appassionanti ed emozionanti. Per due settimane, dall'1 al 14 aprile, nei paesi intorno a Lana al centro di tutto ci saranno i fiori, che trasformano intere aree in una profumata distesa bianco-rosa.

Una delle principali attrazioni della festa è la manifestazione "Sapori del maso" che si svolgerà nel centro di Lana, sabato 6 aprile. Qui, più di 50 agricoltori della zona proporranno le loro prelibatezze da assaggiare, apprezzare, acquistare. Animazione per bambini, cucina a vista e musica dal vivo, completeranno la piacevole giornata.

Durante le due settimane di festa, gli ospiti potranno partecipare alle passeggiate primaverili, scoprire curiosità su fiori, api e rarità vegetali, assistere alle escursioni ornitologiche o visite guidate nelle cooperative frutticole o nei vigneti, sperimentare prodotti di erboristeria naturale, sapere tutto sulle mele, il miele e molto altro ancora.

Sabato 13 aprile sarà invece il campo da golf di Lana al centro dell'azione: un torneo di golf con rinfresco sul green, una cena con menù floreale a due portate e la giornata delle porte aperte. Gli eventi floreali si concluderanno con la festa dei masi in fiore, domenica 14 aprile. I contadini locali saranno nuovamente protagonisti: apriranno infatti le porte dei loro masi e aziende agricole, offriranno i prodotti della loro terra e condivideranno con piacere tante curiosità sulla vita nel maso, rendendo indimenticabile questo evento primaverile.

Information und Anmeldung / Informazioni e prenotazioni:

TOURISMUSVEREIN LANA UND UMGEBUNG
ASSOCIAZIONE TURISTICA LANA E DINTORNI

A.-Hofer-Straße 9/1 / Via A. Hofer 9/1
39011 Lana
+39 0473 561770, bluetenfesttage.it



© René Riller

IM KULT
CAFÈ & BISTRO | DESIGN SHOP & ATELIER
via Palade · Gampenstrasse 19
MARLENGO · MARLING 39020

Tel.: +39 0473 204090
info@imkult.com

**FOOD
DESIGN
CULTURE**

IM KULT
MARLING · ITALY



**ARCHITEKTURVISIONÄR
UND EXPERIMENTIER-
FREUDIGER UMSETZER**

**VISIONARIO
COREOGRAFO
DELL'ARCHITETTURA**

ROMAN DELUGAN

Seine Kindheit verbrachte er auf der wohl größten und schönsten Spielwiese, die man sich vorstellen kann: In Meran, inmitten unberührter Natur, neben einem Bauernhof, befand sich das Haus seiner Eltern. Sein Großvater, Hermann Delugan, war Baumeister und ein aufgelassener Lagerplatz für Baumaterialien diente den Kindern als überdimensionaler Spielplatz. Der beharrliche Schulverweigerer, als den er sich selbst definiert, tauschte morgens so oft wie möglich die Schulbücher gegen Sportschuhe ein und erkundete heimlich die angrenzende Bergwelt: Das Gefühl von Freiheit, der atemberaubende Ausblick, der weite Horizont am Gipfel des Berges haben ihn schon damals fasziniert.

Roman Delugan ha trascorso la sua infanzia in quello che probabilmente è il più grande e il più bel parco giochi che si possa immaginare: a Merano, in mezzo alla natura incontaminata, nel maso di famiglia. Suo nonno, Hermann Delugan, era capomastro e il suo deposito di materiali da costruzione abbandonato, era il palcoscenico di mille avventure infantili. Testardo e poco propenso allo studio, come lui stesso descrive il sé bambino ha spesso barattato i libri di testo con scarpe sportive, per scappare poi ad esplorare segretamente il mondo alpino che lo circondava: la sensazione di libertà, la vista struggente e l'ampio orizzonte aperto sulle vette, lo affascinavano già allora.

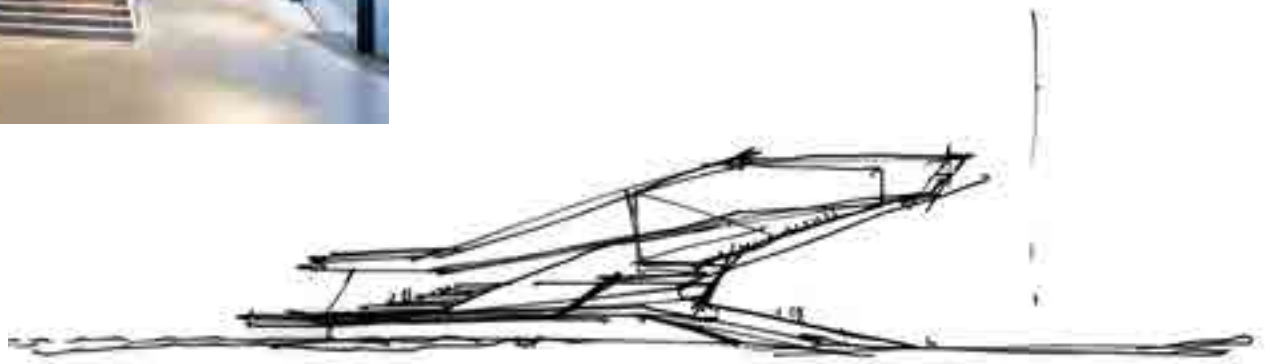
Roman Delugan hat mit seinem Studio DMMA – Delugan Meissl Associated Architects zahlreiche Preise gewonnen. Seine Architektur sorgt international für Aufsehen: das Porsche-Museum in Stuttgart, das EYE Filmmuseum in Amsterdam, das Festspielhaus in Erl in Tirol, das Haus Ray1 in Wien, der Campus Tower Hafan City in Hamburg, das Deutsche Bank Areal in Frankfurt, das Hyundai Motorstudio in Südkorea, der Taiyuan Botanical Garden in China. Für DMMA beinhaltet die Konzeption einer neuen Entwurfsaufgabe immer das Freispiel von bekannten, bereits entwickelten Strukturen. Diesen Prozess könnte man auch mit der Konzeption einer individuellen Choreografie vergleichen, wo der zukünftige Nutzer eine zentrale Rolle einnimmt. In der Tat spielte der Stararchitekt als Kind mit dem Gedanken, professioneller Tänzer zu werden, denn trotz der architektonischen Prägung seiner Vorfahren, war es nicht immer sein Wunsch diesem Weg zu folgen. Erst nach dem Abitur stand für ihn fest, dass er Architekt werden wollte. Roman Delugan ist gemeinsam mit Elke Delugan Meissl der Gründer von DMMA.

Con il suo studio viennese DMMA - Delugan Meissl Associated Architects, fondato insieme a Elke Delugan Meissl, Roman Delugan ha vinto numerosi premi e la sua idea di architettura ha attirato l'attenzione internazionale. Il Porsche Museum di Stoccarda, l'EYE Film Museum di Amsterdam, il Festspielhaus di Erl in Tirolo, la Ray1 House di Vienna, la Campus Tower Hafan City di Amburgo, l'area Deutsche Bank di Francoforte, lo studio Hyundai Motor Studio in Corea del Sud, il Giardino Botanico Taiyuan in Cina, sono solo alcuni dei progetti su cui ha lavorato. Per DMMA, ideare un nuovo progetto significa includere sempre il libero gioco di associazioni tra strutture note e già sviluppate. Questo processo, potrebbe essere paragonato alla creazione di una coreografia, nella quale il futuro utente interpreta un ruolo centrale. L'idea della danza non è casuale. Da bambino, infatti, Delugan si dilettava con l'idea di diventare un ballerino professionista, perché – nonostante l'impronta architettonica trasmessagli dai suoi antenati – il giovane creativo non ha sempre pensato di raccogliere l'eredità di famiglia. Solo dopo il diploma, la volontà di diventare architetto divenne certezza.



EYE Filminstituut
© Iwan Baan
Skizzen
© Delugan Meissl
Associated Architects







Porsche Museum
© Hertha Hurnaus

Was kennzeichnet die Arbeit von DMAA?

Kurz gesagt: DMAA steht für Experimentierfreude und Umsetzungsstärke zugleich, für Kontext- und Körperwahrnehmung, für Kristallines und Fluxus, für Realitätssinn und Vision, für dynamische und intime Atmosphären, für Sachlichkeit und Leidenschaft.

Was versuchen Sie in Ihrer Architektur zu verwirklichen?

Unsere Entwurfskonzepte werden unweigerlich und konsequent von der räumlichen Erfahrbarkeit durch den zukünftigen Nutzer geleitet, so versuchen wir die Überwindung konventioneller Raumkonzeptionen sowie deren Auflösung zugunsten fließender, funktionsorientierter Räume. Die Konzepte intensivieren die Wechselbeziehung zwischen Architektur und deren Wahrnehmung durch den Nutzer – machen sie physiologisch wirksam. Die unmittelbare, körperlich erfahrbare Wirkung von Räumen steht stets im Mittelpunkt unserer Arbeit, das heißt der Versuch, in jedem Gebäude seiner Funktion und seinem Kontext entsprechende räumliche Erfahrung zu implizieren.

Wann ist ein Projekt interessant für Sie?

Eine allen Anforderungen entsprechende, zukunftstaugliche Lösung zu entwickeln, ist bei jeder neuen Bauaufgabe eine Herausforderung, der wir uns gerne stellen. Die Entwicklung innovativer und experimenteller Konzepte, die den Menschen vielfältige räumliche Erlebnisse bieten und über Standardlösungen hinausgehen, ist die Kernaufgabe der architektonischen Auseinandersetzung. In dieser Hinsicht ist jedes Projekt für uns interessant, indem diese Visionen umgesetzt werden können.

Auf welches Projekt blicken Sie mit besonderer Genugtuung und warum?

Spontan würde ich meine Tochter nennen, in architektonischer Hinsicht sicherlich das Filmmuseum in Amsterdam. Das Gebäude ist als geometrischer Körper von hoher Spannung und Dynamik konzipiert. Glatte, kristalline Oberflächen reflektieren das Licht auf vielfältige Weise, wodurch die Gesamterscheinung im Tagesverlauf permanent optische Veränderungen erfährt. Dem Medium Film wird in dieser architektonischen Inszenierung deutlich Ausdruck verliehen. Bestand und Neubau generieren ein ausgewogenes städtebauliches Ensemble, bilden einen integrativen Bestandteil des urbanen Gefüges sowie den Fokus auf hohe Nutzungs- und Aufenthaltsqualität. Dieses Konzept war nicht nur inhaltlich einzigartig, auch in Bezug auf die angenehme Zusammenarbeit mit den Bauherren sehr erfreulich. Das Haus bereitet uns auch bezogen auf seine Besucherfrequenz, mit mehr als 150.000 Gästen pro Jahr, große Freude.

Roman, Cosa caratterizza il lavoro di DMAA?

Detto in breve: DMAA è sinonimo, al contempo, di piacere della sperimentazione e forza della realizzazione, contesto e percezione corporea, senso della realtà e della visione, atmosfere dinamiche e intime, oggettività e passione.

Cosa cerca di realizzare nella Sua architettura?

I nostri concetti sono inevitabilmente e coerentemente guidati dall'esperienza dello spazio del futuro utente, quindi cerchiamo di superare i concetti spaziali convenzionali a favore della creazione di ambienti fluidi e funzionali. I concetti intensificano l'interazione tra l'architettura e la sua percezione da parte dell'utente, rendendola fisiologicamente efficace. L'effetto immediato e fisicamente percepibile degli spazi, è sempre al centro del nostro lavoro, ossia, il tentativo di implicare in ogni edificio un'esperienza corrispondente alla sua funzione e al suo contesto.

Quando per Lei un progetto può definirsi "interessante"?

Sviluppare una soluzione che soddisfi tutti i requisiti richiesti e che sia adatta al futuro, è la sfida che amiamo affrontare in ogni nuovo progetto. Lo sviluppo di concetti innovativi e sperimentali che offrano alle persone una varietà di esperienze spaziali e vadano oltre le soluzioni standard, è il compito centrale dell'attuale dibattito architettonico. Da questo punto di vista, ogni progetto è per noi interessante perché ci permette di realizzare queste visioni.

Quale progetto guarda con particolare soddisfazione e perché?

Spontaneamente, direi mia figlia. In termini architettonici, sicuramente il Museo del Cinema di Amsterdam. L'edificio è concepito come un corpo geometrico di alta tensione e dinamismo. Le superfici lisce e cristalline riflettono la luce in vari modi, il che significa che l'aspetto complessivo subisce cambiamenti cromatici permanenti nel corso della giornata. Il mezzo cinematografico è chiaramente espresso in questa messa in scena architettonica. Gli edifici esistenti e quelli nuovi generano un insieme urbano equilibrato, formano parte integrante del tessuto urbano e si concentrano su un'elevata qualità d'uso e intrattenimento. Questo concetto, per me, non è unico solo in termini di contenuti, ma anche molto piacevole per la buona collaborazione con i clienti. Il Museo ci dà anche grandi soddisfazioni per quanto riguarda la frequenza di visitatori: più di 150.000 all'anno.



CERVO RESTAURANT



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

Hyundai Motorstudio
© Katsuhisa Kida

Sie haben das silberne Ehrenzeichen der Stadt Wien sowie den Großen österreichischen Staatspreis erhalten, eine der größten Auszeichnungen, die die Republik Österreich vergeben kann. Was bedeuten Ihnen Preise, Prestige und Anerkennung? Abgesehen von der Gesundheit sind zwei Dinge meiner Meinung nach essentiell: Liebe und Anerkennung. Preise als Zeichen der Wertschätzung unserer Arbeit zählen in diesem Sinne selbstverständlich auch dazu.

Immer wieder verwirklichen Sie auch Designobjekte: Wie verknüpfen Sie die beiden Disziplinen?

Wir sehen diese beiden Bereiche nicht klar voneinander getrennt, sondern als „großes Ganzes“, mit unweigerlich starkem Einfluss auf die Erfahrbarkeit von Räumen. Die Symbiose von Architektur und Interior Design berührt nicht nur die sinnlichen Wahrnehmungen, sondern bestimmt zugleich die physiologische Empfindung von Raumqualität. Diese Verbindung veranlasste uns 2012 die Marke DMID ins Leben zu rufen. Die damit einhergehende Erweiterung unseres Aufgabenspektrums führte zur Entwicklung erfolgreicher Produkte abseits des ursprünglichen Kernkompetenz: die Sitzmöbelserie „Tendo“, sowie der mehrfach ausgezeichnete Deckenstrahler „IYON“, den wir für die Firma ZUMTOBEL entwickelt haben.

Was fasziniert Sie als international anerkannter Stararchitekt architektonisch an Südtirol?

Im Wesentlichen ist es die einzigartige Landschaft Südtirols. Wie bereits Le Corbusier, einer der renommiertesten Architekten seiner Zeit, feststellte: „Die schönste Architektur der Welt sind die Dolomiten“. Dieser Aussage kann ich mich nur anschließen!

Ihr Lieblingsort in Meran und Umgebung, was empfehlen Sie speziell im Frühjahr/Sommer?

Wenn Sie mich nach meinen Lieblingsplätzen in Meran befragen, bin ich aufgrund meines Großvaters, Pietro Delugan, wohl etwas voreingenommen. Beim Spaziergang durch die Stadt begegnen mir überall seine Gebäude und Werke. So kann man entlang der Passer nicht nur seine zahlreichen Brücken bestaunen, auch die meisten seiner wichtigsten Bauten befinden sich hier: Das Theater, das Kurhaus, die Wandelhalle und das einzigartige Palace Hotel zählen zu seinen bekanntesten Werken in Meran. Abgesehen von den Bauten meines Großvaters, würde ich jedem Meran-Reisenden den Tappeinerweg empfehlen. Er zählt zu den schönsten Höhenpromenaden Europas, besteht aus alpiner und mediterraner Vegetation und bietet einen unglaublichen Panoramablick. Ebenso wie ein Besuch in den Steinbrüchen im Laaser Tal und am Göflaner. Aufgrund meiner Arbeit war ich in letzter Zeit des Öfteren im Botanischen Garten Trauttmansdorff, um Inspiration und Ideen zu sammeln. Mit der größten Holzkonstruktion, die jemals realisiert wurde, planen wir zurzeit einen Botanischen Garten in China in Tajyuan. Ein weiteres spannendes Projekt in China ist das geplante Gewächshaus in Shanghai, das zu den größten der Welt zählen wird. ■



Lei ha ricevuto la Medaglia d'Argento d'Onore della Città di Vienna e il Gran Premio di Stato Austriaco, uno dei più importanti riconoscimenti che l'Austria può assegnare.

Cosa significano per Lei premi, prestigio e riconoscimenti?

A parte la salute, credo che due cose siano essenziali nella vita: l'amore e il riconoscimento per ciò che si fa. In questo senso, i premi come segno di apprezzamento del proprio lavoro, sono naturalmente molto significativi.

Sempre più spesso, realizzate anche oggetti di design: come si combina questa disciplina con l'architettura?

Non vedo queste due pratiche come separate l'una dall'altra, ma come un "grande insieme", con un'inevitabile influenza sulla vivibilità degli spazi. La simbiosi tra architettura e interior design non solo tocca i sensi, ma determina anche la percezione fisiologica della qualità degli ambienti. Questo pensiero, ci ha spinto a lanciare il marchio DMID nel 2012. Il conseguente ampliamento della nostra gamma di competenze ha portato allo sviluppo di prodotti di successo che vanno oltre il nostro know how originario: per esempio, la serie di sedute "Tendo" e la pluripremiata lampada a soffitto "IYON", che abbiamo sviluppato per ZUMTOBEL.

Come progettista di fama internazionale, cosa La affascina dal punto di vista architettonico in Alto Adige?

In sostanza, il paesaggio unico di questa terra. Come ha già detto il celeberrimo architetto Le Corbusier: "Le Dolomiti sono l'architettura più bella al mondo". Non posso che essere d'accordo!

Il Suo posto preferito a Merano e dintorni?

In particolare in primavera/estate, cosa consiglierebbe di visitare a chi arriva qui?

Se mi chiedete dei miei posti preferiti a Merano, penso che mio nonno, Pietro Delugan, mi abbia reso poco imparziale. Passeggiando per la città, incontro i suoi edifici e le sue opere ovunque. Lungo il fiume Passirio si possono ammirare non solo i suoi numerosi ponti, ma anche la maggior parte dei suoi lavori più importanti: il teatro, la Kurhaus, la Wandelhalle e l'esclusivo Palace Hotel sono tra le sue opere più famose a Merano. A parte le costruzioni di mio nonno, ad ogni viaggiatore meranese raccomanderei la Passeggiata Tappeiner. Si tratta di una delle più belle passeggiate in quota d'Europa, è costituita da vegetazione alpina e mediterranea e offre una vista panoramica incredibile. Poi suggerirei una visita alle cave di marmo di Lasa e Covellano. Grazie al mio lavoro, di recente sono stato più volte all'Orto Botanico dei Giardini di Castel Trauttmansdorff per raccogliere ispirazioni e idee. Stiamo infatti progettando un giardino botanico in Cina, dove ci sarà la più grande costruzione in legno mai realizzata. Un altro progetto entusiasmante per noi in Cina, è la futura serra di Shanghai, che sarà una delle più grandi del mondo. ■



**NEU
NOVITÀ**

ON THE TRAILS OF THE HAFLINGER HORSES

HAFLINGER ERLEBNISWEG
REITSTÄLLE & KUTSCHENDIENST
SENTIERO D'AVVENTURA DEL CAVALLO HAFLINGER
MANEGGI E GITE IN CARROZZA

GREAT PLEASURE HIKES

NEU: DER KNOTTNWEG IN VÖRAN
WASSERFALLWEG IN HAFLING
GEFÜHRTE SONNENAUFANGSWANDERUNGEN

NUOVO: SENTIERO DEI "KNOTTN" A VERANO
SENTIERO DELLA CASCATA AD AVELENGO
ESCURSIONI GUIDATE ALL'ALBA



KM WANDERWEGE
KM DI SENTIERI

300



WITH THE FAMILY

NATOUR – DIE SCHNITZELJAGD AM TSCHÖGGLBERG
NATOURA – ENTUSIASMANTE CACCIA AL TESORO
SULL'ALTIPIANO DEL SALTO

HIGHLIGHTS

HAFLING & VÖRAN | AVELENGO & VERANO

24.05.–09.06.2019

KORNART – KULINARIK & KULTUR
GRANOART – CULTURA & ARTE CULINARIA

12.07. + 09.08. + 13.09.2019

BAHNL FREITAG IN VÖRAN
VENERDÌ DELLA FUNIVIA A VERANO

14.07.2019

ALMFEST IN HAFLING
FESTA IN MALGA AD AVELENGO

10.08.2019

LORENZINACHT IM KNOTTNKINO
NOTTE DI SAN LORENZO AL KNOTTNKINO

19.10.-03.11.2019

SPÄTHERBSTLICHE GENUSSWOCHEN
SETTIMANE DEI SAPORI D'AUTUNNO

HÜTTEN & RESTAURANTS
FÜR EINE GENUSSVOLLE AUSZEIT
RIFUGI E RISTORANTI
PER UNA GUSTOSA PAUSA

32



HOTELS & APARTMENTS

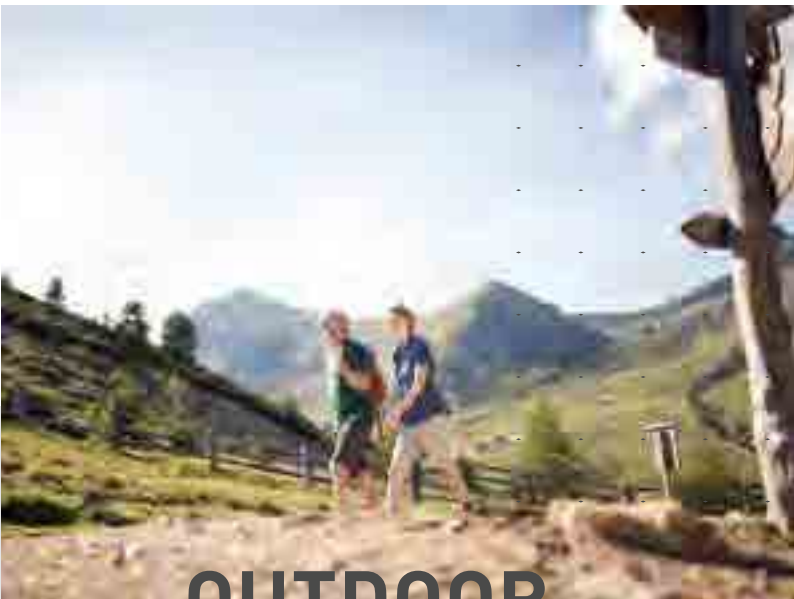
GEMÜTLICHE GARNIS UND LUXURIÖSE HOTELS, PRIVATZIMMER,
FERIENWOHNUNGEN ODER URLAUB AUF DEM BAUERNHOF
GARNI, HOTEL DI LUSSO, AFFITTA CAMERE, APPARTAMENTI O UNA
VACANZA IN AGRITURISMO

70



IM MERANER LAND
A MERANO E DINTORNI

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



OUTDOOR EXPERIENCE



GIPFEL
CIME

HIGHLIGHTS

MERANO 2000

02.06.2019

KINDERFEST

FESTA DEI BAMBINI

30.06.2019

FITNESS & BRUNCH

05.08.2019

ST. OSWALD KIRCHTAG

PROCESSIONE S. OSVALDO



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



7

ALPIN BOB



OUTDOOR KIDS CAMP

KRAFT, BALANCE, GESCHICKLICHKEIT = BERGABENTEUER!
EQUILIBRIO, FORZA, AGILITÀ = AVVENTURA IN MONTAGNA!



PARAGLIDING



MTB ROUTES & INFO
MERAN2000.COM

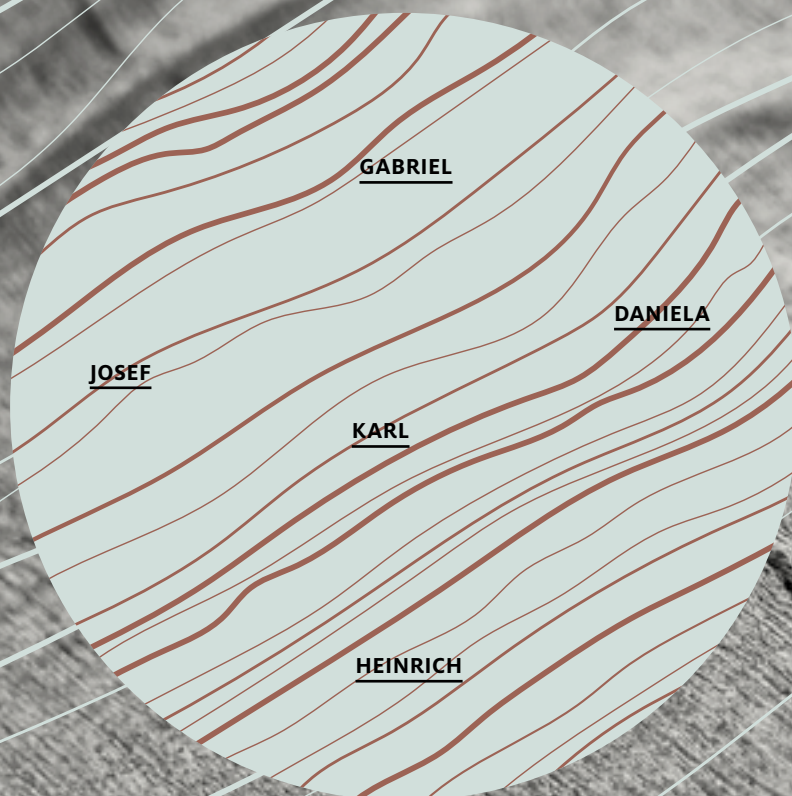
VIA FERRATA | KLETTERSTEIG

1 KM LÄNGE | LUNGHEZZA
550 M HÖHENUNTERSCHIED | DISLIVELLO
2-4 H ZEITBEDARF | DURATA

Merano
2000

A FAMILY AFFAIR

TEXT/TESTO: KUNIGUNDE WEISSENEGGER



JOSEF

GABRIEL

DANIELA

KARL

HEINRICH

DIE TISCHLEREI
HOFER HEINRICH
IM PASSEIERTAL

LA FALEGNAMERIA
HOFER HEINRICH
IN VAL PASSIRIA

FREUDE AM HOLZ IN DER 3. GENERATION

LA GIOIA DEL LEGNO DA TRE GENERAZIONI

Innig und unzertrennlich verbunden mit der Passeirer Tradition der handwerklichen Verarbeitung und Veredelung von Holz ist die Tischlerei Hofer Heinrich seit 1955. Mit Weitblick und Pioniergeist gründete der Tischlermeister, Jahrgang 1925, vor 64 Jahren sein Einzelunternehmen. Seit Mitte der 1980er-Jahre führt sein Sohn Karl Hofer mit seinen Geschwistern Josef und Daniela den Betrieb und Enkel Gabriel verantwortet seit zehn Jahren die Geschicke mit. Zu den Projekten des Handwerksbetriebs zählen unter anderem Pur Südtirol in Lana, das MuseumPasseier und der Schluchtenweg im Passeiertal oder Produkte der Linie „Pur Manufactur“.

Dal 1955 la falegnameria Hofer Heinrich è intimamente e indissolubilmente legata alla tradizione della lavorazione del legno della Val Passiria. Il maestro falegname, nato nel 1925, ha fondato la sua ditta individuale 64 anni fa con lungimiranza e spirito pionieristico. Dalla metà degli anni '80, suo figlio Karl Hofer e i fratelli Josef e Daniela gestiscono l'azienda, e il nipote Gabriel è responsabile delle fortune dell'azienda da dieci anni. Tra i progetti più innovativi, l'arredo di Pur Südtirol a Lana e i prodotti della linea "Pur Manufactur", il MuseumPasseier e lo Schluchtenweg in Val Passiria.



MADE IN SÜDTIROL UND 100 % MASSGEFERTIGT: DIE KOMMA5 ARMBÄNDER

PR

MADE IN SÜDTIROL E 100% PERSONALIZZABILI: I BRACCIALETTI KOMMA5

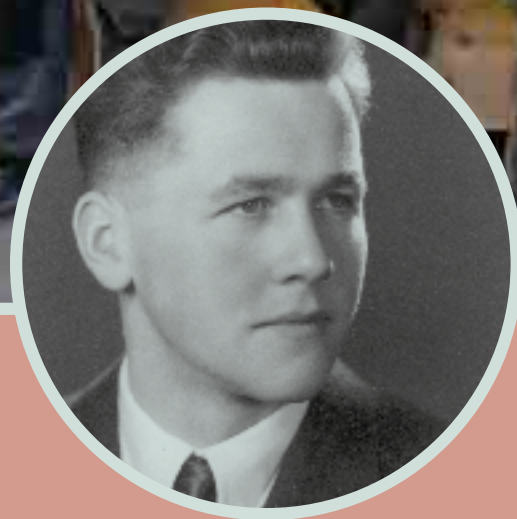
Kein Armband gleicht dem anderen? kOmMa5 Armbänder sind immer einen Touch spezieller und einzigartiger! In sorgfältiger Handarbeit kombinieren die Macher von kOmMa5 in ihrer Manufaktur individuell nach Wunsch viele bunte Lederriemen in mehr als 30 Farbvarianten mit verschiedenen Verschlüssen, Anhängern und personalisierter Gravur. Ein Wunsch oder netter Gedanke? Nichts leichter als online auf komma5.it selbst ein Einzelstück zu gestalten oder aus dem vielfältigen Angebot auszuwählen, im kOmMa5 Showroom in Naturns und bei Peter Bijoux in Meran das Lieblingsarmband zu finden. Origineller Geschmack am Puls.

Non tutti i braccialetti sono uguali. E i braccialetti di kOmMa5, sono ancora più speciali degli altri. Realizzati nella manifattura artigianale della famiglia Schweitzer, composti da strisce di cuoio disponibili in più di 30 varianti colore, possono essere personalizzati con diverse chiusure e tanti ciondoli sui quali imprimere un messaggio, un augurio, un pensiero. Comporre il proprio bracciale direttamente sul sito komma5.it è semplicissimo, altrimenti ci sono tante proposte già pronte tra le quali scegliere, anche nel laboratorio e showroom del brand a Naturno e a Merano nella gioielleria Peter Bijoux.



HIER GIBT ES DIE KOMMA5 ARMBÄNDER DOVE TROVARE I BRACCIALETTI KOMMA5

kOmMa5 Showroom / Showroom kOmMa5
Bahnhofstraße 20A, Naturns / Via Stazione 20A, Naturno
Peter Bijoux: Sparkassenstraße 21, Meran
Via Cassa di Risparmio 21, Merano
komma5.it





11 Geschwister saßen damals in den 1930er Jahren um den Stuebentisch auf dem Toningner Hof in Stuls. Heinrich Hofer war einer davon und wuchs in den 1920er- und 1930er-Jahren in diesem Bergdorf in Hinterpasseier auf. 1947 kehrte er aus der jugoslawischen Kriegsgefangenschaft zurück. Den Hof konnte nur einer übernehmen, das war sein Bruder, also stellte sich dem jungen Mann die Frage: Was tu ich jetzt? So begann er mit 22 Jahren in Lana bei der Tischlerei Plankensteiner eine Ausbildung als Tischler: Zwei Jahre arbeitete er als Lehrling und fünf weitere als Geselle. „Zu Fuß ist er von daheim hinunter nach Moos in Passeier gegangen und dann die rund 35 km mit dem Fahrrad nach Lana gefahren. Geschlafen hat er, sozusagen, in der Werkstätte in den Hobelspänen. Am Wochenende kam er manchmal nach Hause“, erinnert sich Karl Hofer an die Erzählungen seines Vaters. Nach der Lehre besuchte er 1954 die Fachschule für Tischler in Stams in Nordtirol. Bei seiner

11 fratelli e sorelle della famiglia Hofer sedevano attorno al tavolo della Stube del Toningner Hof a Moso in Passiria. Tra loro anche il giovane Heinrich. Solo uno degli 11 poteva rilevare il maso di famiglia, il primogenito, e così Heinrich si chiese: “che cosa faccio ora?”. Iniziò così la sua formazione come falegname presso la falegnameria Plankensteiner di Lana: due anni come apprendista e cinque come operaio. “Camminava da casa fino a Moso in Passiria e poi percorreva circa 35 km in bicicletta fino a Lana – racconta Karl Hofer, figlio di Heinrich e depositario dei ricordi del padre – dormiva tra i trucioli di legno nel laboratorio e a volte, nei fine settimana tornava a casa”. Dopo aver completato il suo apprendistato nel '54, frequentò la scuola tecnica per falegnami a Stams nel Tirolo del Nord. Al suo ritorno le offerte di lavoro iniziarono a fioccare, ma Heinrich si stabilì a San Leonardo nella sua valle, dove non c'era una falegnameria di paese e dove servivano le sue competenze.





Rückkehr häuften sich die Stellenangebote, doch St. Leonhard brauchte einen Tischler: „Es gab keine Tischlerei hier“, erzählt Karl Hofer, „und meinem Vater wurde ans Herz gelegt, dass es doch einen Dorftischler brauche.“

Im Strobl-Stodl, dem Stall des zukünftigen Schwiegervaters – Notburga Tschöll und Heinrich heirateten 1957 – eröffnete er 1955 seine erste Werkstatt, die bald schon der Auftragsfülle wegen Lehrlinge, Gehilfen und Gesellen einstellen konnte. „Es waren ganz andere Zeiten“, erinnert sich Karl Hofer: „Die Hobelmaschine war damals dieselbetrieben, da es zu wenig Strom gab. Oder als in den 1960er-Jahren der erste Lieferwagen angeschafft wurde, testete man ihn vollbeladen auf der Jaufenstraße, um zu sehen, ob er es über den Pass ins benachbarte Ausland zu den Kunden schafft.“ Zur Gefahren- und Staubvermeidung wurde der Betrieb 1965 außerhalb des Zentrums neu gebaut. 1978 schließlich verlagerte man die Tischlerei wegen Platzmangel in die Handwerkerzone, wo sie bis heute steht: Die Werkstatt ist 1.600 m² groß und umfasst samt Lager, Ausstellungs-, Büro- und Wohngebäude 4.600 m².

Bis 85 Jahre hat der Gründer im Betrieb mitgearbeitet, sich mehr und mehr zurückgezogen und den Betrieb fließend der zweiten Generation übergeben. „Er hat sich wenig eingemischt,

Nel 1955, nella stalla del futuro suocero – Notburga Tschöll e Heinrich si erano sposati nel 1957 – aprì la sua prima bottega, che fu presto in grado di assumere apprendisti, assistenti e operai, grazie al gran numero di commesse. "Erano tempi completamente diversi – ricorda Karl – la piallatrice era alimentata a gasolio, l'elettricità non era sufficiente, mentre il primo furgone per le consegne, acquistato negli anni '60, è stato testato a pieno carico sulla strada di Monte Giovo, per vedere se sarebbe arrivato sano e salvo fino ai clienti oltre confine, attraverso il Passo". Nel 1978 l'azienda è stata ingrandita e trasferita nella zona artigianale, dove si trova ancora oggi: l'enorme officina ospita anche magazzini, showroom, uffici e spazi residenziali.

Il fondatore ha lavorato fino a 85 anni, per cedere poi la guida dell'azienda alla seconda generazione, intromettendosi poco e dando loro molto sostegno e libertà "Se desiderate continuare, allora costruiremo, altrimenti lasceremo stare", si dice abbia detto ai suoi figli. Karl (acquisti e project management), Josef (officina, vendita e magazzino) e Daniela (amministrazione) sono entrati in azienda a metà degli anni '80. "Mio padre era coinvolto contemporaneamente in otto associazioni, tra cui l'associazione degli artigiani, locale distrettuale e provinciale, l'associazione turistica, la banda musicale e

wenig gebremst, uns sehr unterstützt und viele Freiheiten gelassen.“ „Wenn ihr weitermachen wollt, dann bauen wir, sonst nicht“, hat er zu seinen Kindern gesagt. Karl (Akquise und Projektmanagement), Josef (Werkstatt, Einkauf und Lager) und Daniela (Verwaltung) stiegen Mitte der 1980er-Jahre in die Gesellschaft ein. „Ich erinnere mich, dass mein Vater in acht Vereinen gleichzeitig engagiert war – unter anderem beim Handwerkerverband auf Lokal-, Bezirks- und Landesebene, beim Tourismusverein ehemals Verschönerungsverein, bei der Musikkapelle und Feuerwehr. Zu mir hat er gesagt: Du musst zur Musikkapelle, zur Feuerwehr und ins Gasthaus gehen, um Aufträge an Land zu ziehen. Das ist jetzt anders, aber sicher ist es immer noch wichtig, ins Dorfleben integriert zu sein.“

Fenster, Türen, Treppen, Stuben, Einbauküchen, Schlaf- und Wohnzimmer, Badmöbel, Gesamteinrichtungen für Private, Hotels, Banken, Gasthäuser, Schulen oder Büros. Hofer Heinrich ist einer der wenigen Betriebe, der sowohl als Bau- und auch als Möbeltischlerei arbeitet. Auch Bibliotheken gehören zu den Projekten: Mit dem Architektenduo Calderan/Zanovello zusammen gearbeitet hat er beim Bau der Bibliothek und Werkstatt für Menschen mit Beeinträchtigung „lese.werk.statt“ in St. Martin in Passeier. Im Herbst 2019 wird der Kindergarten in St. Leonhard in Passeier eröffnet. Wie designaffin und lösungsorientiert der Familienbetrieb arbeitet, ist auch an der Zusammenarbeit mit dem Designer Harry Thaler zu erkennen: Für ihn und für die Pur Manufactur hat er aus heimischem Nussholz einen Spaghetti-Portionsmesser bzw. Topfuntersatz, einen Nussknacker und andere nützliche Produkte umgesetzt.

Um in der globalisierten Welt zu bestehen, gilt es wach zu bleiben und Entwicklungen nachhaltig voranzutreiben. Gabriel Hofer, der Sohn von Karl, ist Jahrgang 1984, und ein hochmotivierter Quereinsteiger. Er war Profifußballer, hat nach einer Verletzung 2009 in der dritten Generation im Betrieb angefangen und verantwortet die Planung und den Einkauf. „Den Qualitätsstandard hochhalten und als Handwerker nachhaltig und schlicht arbeiten, sich mit den Mitarbeitern regelmäßig austauschen, sie als erweiterte Hofer-Familie zu sehen und den Kunden angemessene Lösungen anbieten. Die größte Herausforderung für den Betrieb ist sicherlich die Verantwortung gegenüber unseren Mitarbeitern. Familienbetriebe denken in Generationen.“ ■

i vigili del fuoco – racconta ancora Karl – mi disse: è dalla banda, dai pompieri e nella locanda che devi andare, se vuoi raccogliere ordini. Ora le cose sono cambiate, ma è certamente ancora importante essere integrati nella vita del paese”.

Finestre, porte, scale, cucine, camere da letto e soggiorni, arredamento chiavi in mano per abitazioni private, hotel, banche, alberghi, pensioni, biblioteche, scuole o uffici: Hofer Heinrich è una delle poche aziende del territorio che lavora sia come falegnameria che come produttrice di mobili. Recentemente ha collaborato con gli architetti Calderan/Zanovello per la costruzione della biblioteca e del laboratorio per disabili "lese.werk.statt" a San Martino in Passiria, mentre l'asilo nido di San Leonardo aprirà nell'autunno 2019. L'affinità dell'azienda di famiglia con il design, si può riconoscere anche nella collaborazione con il celebre designer meranese Harry Thaler: per lui e per la Pur Manufactur, Hofer Heinrich ha realizzato alcuni oggetti in legno di noce locale.

Per sopravvivere nel mondo globalizzato, è essenziale rimanere sempre aggiornati e portare avanti in modo sostenibile la propria attività. Gabriel, figlio di Karl, classe 1984, era un calciatore professionista, ma dopo un infortunio è entrato in azienda nel 2009 traghettandola nella terza generazione. Oggi è lui responsabile della pianificazione e degli acquisti. "Ciò che conta per noi – dice – è mantenere alto lo standard di qualità, lavorare come artigiani in modo semplice e sostenibile e offrire ai clienti soluzioni adeguate. Ma più di tutto, scambiare regolarmente idee con i nostri dipendenti, vederli come una famiglia Hofer allargata. È questo che fanno le aziende di famiglia: si assumono la responsabilità dei propri collaboratori, dei propri padri e dei propri figli, di generazione in generazione". ■

PEGGYS
GESPÜR FÜR
MERAN

IL SENSO
DI PEGGY
PER MERANO



Bloß zweieinhalb mal vier Meter, ein kleines Fenster mit Blick auf die Freiheitsstraße, die Decke kohlschwarz. Eine Tür führt zur berühmteren, geräumigeren und nobleren Wunderbar, einer Institution im Meraner Leben der Nachkriegszeit. Doch genau in den Räumlichkeiten dieser Mini-Galerie mit Namen „Del Corso“ entdeckt Meran die moderne Kunst.

Im Festsaal der Wunderbar steht eine Frau. Fast immer trägt sie einen Pelz, hat silbernes Haar und tritt mit einer Eleganz auf, die hier nicht unbemerkt bleibt. Sie sei Amerikanerin, sagt man. Ihr Vater erkrankte anscheinend mit der Titanic, sagt man. Sie sei sehr reich, sieht man. Sie kommt zum Urlaub nach Lana auf der Suche nach Ruhe. Sie kenne viele Künstler, erzählt man sich, sie sei ihre Freundin und Beraterin. Es ist Peggy Guggenheim, eine ungewöhnliche Sammlerin und Mäzenin, ein echter Star der schönen Welt, eine strahlende Königin, eine weltliche Göttin der modernen Kunst. Mit Glas und Zigarette in der Hand tanzt Lady Guggenheim im Salon der Wunderbar mit Emilio Dall'Oglio, dem

Leiter der kleinen Galerie Del Corso, und wird schnell zu seiner Freundin. Sie hat den Weitblick – das ist allseits bekannt – für die Kunstszene, er anscheinend auch. Tatsächlich hängen 1952 an den vier Wänden der Mini-Galerie Werke von Jackson Pollock und Max Ernst – dank der fabelhaften Peggy haben sie es an die Ufer der Passer geschafft. Es ist wie ein Wunder, auf das große Galerien in großen Städten neidvoll blicken. Doch diese Sensation ereignet sich hier, in dieser kleinen, feinen Galerie Del Corso mit der kohlschwarzen Decke auf zweieinhalb mal vier Metern: unvergesslich der Moment, als Peggy Guggenheim und „ihre“ Künstler in Meran waren.

Sono solo 2,5 x 4 m di superficie, una piccola finestra affacciata su Corso Libertà, il soffitto tutto nero. E una porta, che conduce al ben più noto, ampio e signorile Wunderbar, un'istituzione, per la mondanità meranese del dopoguerra. Eppure, è nello spazio tascabile di questa galleria – “del Corso” il suo nome – che Merano scopre l'arte moderna.

C'è una donna, nella sala da ballo del Wunderbar. Indossa quasi sempre una pelliccia, ha capelli argentati e uno stile metropolitano che qui non passa inosservato. È americana, dicono. Suo padre è affogato col Titanic, pare. È molto ricca, questo si vede. Viene in vacanza a Lana in cerca di tranquillità. Conosce molti artisti, si racconta, ne è amica e consigliera. È Peggy Guggenheim, straordinaria collezionista e mecenate, una vera star del bel mondo, una regina mondana, la dea laica dell'arte moderna. Bicchiere e sigaretta alla mano, balla Lady Guggenheim, nel salone del Wunderbar, con il gestore della minuscola galleria del Corso, Emilio Dall'Oglio, e ne diventa velocemente amica.

Ha la vista lunga lei – è cosa nota – per le cose dell'arte ma anche lui, a quanto pare. Nel 1952, infatti, sulle 4 pareti della sua mini galleria, fanno mostra di sé opere di Jackson Pollock e di Max Ernst, arrivate fino alle rive del Passirio proprio grazie all'istrionica Peggy. È come un miracolo, che grandi gallerie di grandi città potrebbero invidiare. E invece, questa cosa piccola ed enorme, succede sotto il nero soffitto e dentro i 2,5 x 4 m dell'indimenticata, microscopica, lillipuziana, Galleria del Corso, che ha portato a Merano Peggy Guggenheim e i “suoi” artisti.



MERANER LAND MERANO E DINTORNI

merano-suedtirol.it
+39 0473 20 04 43

- 1** Meran Merano
meran.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 Marleno
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



MOBILITÄT IN DER REGION MOBILITÀ IN REGIONE

sii.bz.it
sad.it
vinschgerbahn.it
sasa.bz.it

Nachhaltig anreisen

Entspannt und schnell über den Brenner nach Südtirol – mit der Bahn. Mit 5 tägl. Direktverbindungen ab München und vielen schnellen Umsteigerverbindungen mit dem ICE über München für Reisende aus z.B. NRW, Hamburg oder Berlin. Über Nacht reisen? Mit dem ÖBB Nightjet bis nach Innsbruck und dann schnell weiter nach Südtirol.

Come arrivare con i treni?

Con i treni DB-ÖBB EuroCity si raggiunge Bolzano e l'Alto Adige, grazie a cinque collegamenti giornalieri con partenze ogni due ore da Bologna, Venezia e Verona.

TAXI

Taxizentrale Merano
Taxi Merano
+39 0473 212013

REISEN MIT HANDICAP MUOVERSI SENZA BARRIERE

Südtirol für alle – Barrierefreier Tourismus in Südtirol

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

FLUGHAFENTRANSFER TRANSFER AEROPORTO

Neu ab April 2019: Airport-Shuttle Meraner Land Express von Innsbruck nach Algund, Dorf Tirol, Hafling-Vöran, Lana, Marling, Meran, Passeiertal und Schenna.

Novità da aprile 2019: Airport Shuttle Meraner Land Express da Innsbruck per Lagundo, Tirol, Avelengo-Verano, Lana, Marling, Merano, Val Passiria e Scena.
merano-suedtirol.it

WETTER METEO

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

Stündlich erreichbar vom Meraner
Raum mit allen **Mobilcards**
Raggiungibile ogni ora
da Merano con **Mobilcard**



Wandervorschlag

Sommer- Premium-Tour

Tourenlänge: 16,3 km
Höhenunterschied: 720 m Aufstieg, 720 m Abstieg
Gezeit: 5-6 Stunden

Ludwig Purtscheller, Alpinschriftsteller, schrieb um 1900: „**Wer Tirol mit einem Blick überschauen will, der besteige diese Höhen!**“ Für diese Wanderung schweben wir mit der Bergbahn Rittner Horn auf die Schwarzseespitze und folgen der Markierung „Panoramarundweg“. Der gesamte Weg ist gesäumt mit bildreichen Beschreibungen der Latsche und Zirbelkiefer. Vorbei am „Runden Tisch“ und dem „Dolomitoskop“ wandern wir Richtung Gasthof Unterhorn. Die anspruchsvolle Tour führt uns weiter über die Barbianer Almen zur Latschenölbrennerei, dem mystischen Platz im „Pfannenstiel“ und schließlich zum höchsten Punkt der Wanderung. Die 360° Panoramansicht entlang der Tour ist atemberaubend. Nicht umsonst genießt das Rittner Horn den Ruf des schönsten Aussichtsberges in Südtirol. Bei klarer Sicht erstreckt sich der Blick auf über vierzig 3.000er im Alpenraum. Der Weg führt weiter über die Rittner Almen bis zur Neuen Berghütte (keine Einkehrmöglichkeit). Auf dem Heusteig, mit gemütlichen Sitzmöglichkeiten und plätschernden Holztrögen, erreichen wir die Jausenstation Feltuner Hütte. Von dort aus geht es nun wieder zurück auf die Schwarzseespitze.

Proposta escursione

Premium-Tour- Estate

Lunghezza: 16,3 km
Dislivello: 720 m salita, 720 m discesa
Tempo previsto: 5-6 ore

Ludwig Purtscheller, scrittore di montagna, scrisse nel 1900: **“Chi voglia abbracciare il Tirolo in un colpo d’occhio, risalga queste cime!”** Per raggiungere questa passeggiata ci rechiamo con la cabinovia verso la Cima Lago Nero e seguiamo seguendo la segnaletica (“sentiero panoramico”). Lungo il percorso troviamo informazioni sul pino mugo e sul cirmolo. Passati dalla “Tavola rotonda” e dal “Dolomitoskop”



ci incamminiamo verso il rifugio Corno di Sotto. Questa passeggiata impegnativa ci porta attraverso l’Alpe di Barbiano alla distilleria di olio di pino mugo, al luogo mistico del “Pfannenstiel” e infine al punto più alto del giro. Il panorama di 360° lungo il cammino è impressionante. Proprio per questo il Corno del Renon ha la fama di montagna con la vista più affascinante dell’Alto Adige. A cielo limpido la vista si estende su quaranta cime alpine con 3.000 m di altitudine. Il sentiero continua per le malghe del Renon fino alla baita dei pastori. Sulla via del fieno, con comode panchine e abbeveratoi in legno raggiungiamo il Rifugio Feltuner Hütte per poi ritornare a Cima Lago Nero.

Rittner Horn Bergbahnen/Funivie Corno del Renon, 39054 Klobenstein/Collalbo, Tannstraße 21 via Tann, Tel. +39 0471 35 29 93, rittnerhorn@ritten.com, www.renon.com



Rittner
Horn

Der Sonnengipfel.



Corno del
Renon

La cima del sole.

**On the Top...
...for the Top**

GLETSCHER-SKIFAHREN BIS MAI
Sciare sul ghiacciaio fino a maggio



SCHNALSTAL
SENALES³²¹²
The Glacier Area



GLETSCHER SOMMERERLEBNIS AB JULI
Avventura ghiacciaio da luglio



SCHNALSTAL | VAL SENALES

www.schnalstal.com



4 Tage/giorni

15 AUFSTIEGSANLAGEN/Impianti aderenti

€ 58,00

pro Person/a persona

Kinder/bambini
6 – 13 Jahre/anni: 25 €
(Jahrgang/nati tra
2006-2013)

gültig/valido
01.04. – 03.11.2019

Eine Karte für 15 Aufstiegsanlagen und Lifte im Meraner Land.

Ab der ersten Entwertung hat die Karte eine Gültigkeit von 6 Tagen. Innerhalb des Gültigkeitszeitraums kann die Karte an 4 Tagen genutzt werden.

15 funivie e seggiovie nei dintorni di Merano con un biglietto.

Dopo la prima obliterazione il biglietto ha una validità di sei giorni. Nell'arco di 6 giorni, il biglietto può essere utilizzato per 4 giorni a scelta.

Kontakte/Contatti

Bergbahnen Meran 2000 Funivie Merano 2000	www.merano2000.com Tel. +39 0473 234821
Seilbahn Vigiljoch Funivia Monte San Vigilio	www.vigilio.com Tel. +39 0473 561333
Kabinenbahn Pfelders Impianti di risalita Plan	www.pfelders.info Tel. +39 0473 646721
Kabinenbahn Schwemmalm Schwemmalm Val d'Ultimo	www.schwemmalm.com Tel. +39 0473 795390
Schnalstaler Gletscherbahnen Funivie Ghiacciai Val Senales	www.schnalstal.com Tel. +39 0473 662171
Seilbahnanlagen Hirzer Funivie Hirzer	www.hirzer.info Tel. +39 0473 645498
Texelbahn Funivia Texel	www.texelbahn.com Tel. +39 0473 968295
Seilbahn Unterstell Funivia Unterstell	www.unterstell.com Tel. +39 0473 668418
Sesselbahn Tall-Grube Seggiovia Tall-Grube	Tel. +39 0473 949535
Seilbahn Aschbach Funivia Aschbach	www.seilbahnaschbach.it Tel. +39 0473 967198

IMPRESSUM

KOSTENLOSES ABONNEMENT

Ihr möchtet das Merano Magazine zweimal jährlich kostenlos per Post erhalten? Sendet eure Postadresse an:
info@merano-suedtirol.it

Zudem findet ihr das Merano Magazine in allen Unterkünftenbetrieben von Meran und Umgebung, in den Tourismusvereinen vor Ort und auch online:
meranomagazine.com

ABBONAMENTO GRATUITO

Desiderate ricevere gratuitamente a casa vostra la rivista Merano Magazine? Inviare il vostro indirizzo postale a:
info@merano-suedtirol.it

Merano Magazine è disponibile anche in tutte le strutture ricettive di Merano e dintorni, negli uffici turistici locali e online:
meranomagazine.com

HERAUSGEBER / EDITORE

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

KOORDINATION UND ANZEIGEN/ COORDINAZIONE E INSERZIONI

elephant projects
Galileistraße/Via Galilei 70
39012 Meran/o
+39 333 6744477
elephant.bz.it – info@elephant.bz.it

AUFLAGE / TIRATURA: 60.000

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

CHEFREDAKTION / REDAZIONE Anna Quinz & Kunigunde Weissenegger franzLAB.com

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

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

ILLUSTRATIONEN / ILLUSTRAZIONI (Seiten/pagine 90–91) Philipp Putzer – farbfabrik.it

FOTOS / FOTO

IDM Südtirol/Damian Pertoll, franzLAB/
Jacopo Coen, Vittorio Morletto, Luigi
Remonti, Marco Gabrielli, Michele Mendi,
Ottorino Mazzucco, Guido Muratore,
IDM Südtirol/Jessica Preuhs, IDM Südtirol/
Florian Andergassen, IDM Südtirol/Alex Filz,
TV Marling, Rene Riller, Armin Huber,
1477 Reichhalter/Susanne Spiel, Iwan Baan,
Delugan Meissl Associated Architects,
Hertha Hurnaus, Katsuhisa Kida, Hofer
Heinrich KG, Südtiroler Landesarchiv/
Bildarchiv Oswald Kofler, Gunkl/Robert
Peres, TV Dorf Tirol/Benjamin Pfitscher,
TV Hafing-Vöran-Meran2000/Marion
Lafogler, selbergmocht, Martin Drahorad/
Visitmerano.it, Konrad Laimer, Jacopo Coen,
Lisa Renner, Joachim Premstaller, David
Schreyer Bildkunst, Edelschwarz, Rafal Klos,
timeular, Alex Filz, TV Partschins-Rabland-
Töll/Helmuth Rier, Raffaele Orchideenwelt/
Helmuth Rier/Karlheinz Sollbauer, Fotografie
Lafogler/I Giardini di Castel Trauttmans-
dorff, Restaurant Onkel Taa, Kellerei Meran/
Helmuth Rier, Foto Staschitz, TV Marling,
Therme Meran/Alfred Tschager, TV Lana/
Helmut Rier sowie Bildmaterial aus dem
Besitz der Inserenten.

DRUCK / STAMPA Athesiadruck, Bozen/Bolzano



Lassen Sie sich verführen...

...vom Frühling im Gartendorf Algund

Cedete alla tentazione...

...e scoprite Lagundo, il paese dei giardini





DORF TIROL
*is always on
my mind.*

Wanderwege zum Verlieben: Hingucker am neuen Weinweg, Sonnenschein entlang der Apfel-, Kultur- und Waalwege. Frühlingserwachen entlang der mediterranen Falknerpromenade: eine Farbenpracht.

Innamorarsi di Tirolo... e dei suoi sentieri: a spasso tra vino, mele e cultura, passeggiate panoramiche, rogge e scorci di storia a Castel Tirolo.


dorftirol

NUR 4 KM OBERHALB VON MERAN
A SOLI 4 KM DA MERANO



www.dorf-tirol.it