

2023

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

MERANO

MAGAZINE

WO BIER
FRAUENSACHE IST
Donne che
amano la birra

MATTEO THUN
DER PIONIER
Matteo Thun
il precursore

FELS UND WASSER
Roccia e acqua

**FOOD
DESIGN
CULTURE**

IM KULT
MARLING · ITALY



BISTRO

BREAKFAST
LUNCH
APERITIVO



SHOP

INTERIOR
DESIGN
GIFTS



via Palade · Gampenstraße 19 Marleno · Marling

Tel.: +39 0473 204090

imkult.com



E

EDITORIAL

Das Kuriosum der Ausgabe

„Lokifepsscht!“, rief Redakteurin Silvia Oberrauch plötzlich über den Rand ihres Bildschirms. Unverständliche Blicke in der Redaktion. „Loki ... was?!“ Der mysteriöse, zungenbrecherische Begriff war eine unsere Lieblingsentdeckungen während der Arbeit an dieser Ausgabe von Merano Magazine – und wurde bald als geflügeltes Wort von Schreibtisch zu Schreibtisch gerufen. Was er bedeutet (und was er mit Selters und Galopprennen zu tun hat!), entdecken Sie auf S. 85.

La curiosità di questo numero

„Lokifepsscht!“, esclama la nostra redattrice Silvia Oberrauch facendo capolino da dietro il monitor del computer. Sguardi perplessi tra i colleghi. „Loki che?!“ Il misterioso e impronunciabile nome è stato una delle scoperte più divertenti durante la realizzazione di questa edizione di Merano Magazine, diventando ben presto la parola d'ordine della redazione. A p. 85 scoprirete che cosa significa (vi diamo due indizi: bollicine e corsa al galoppo!).

Wenn Sie im Winter beim Felixer Weiher am Nonsberg unterwegs sind und ein Beil im Baum entdecken: Lassen Sie es hängen! Es gehört einer Gruppe von Unerschütterlichen, die sich frühmorgens zum See aufmachen, um ein Bad zu nehmen – auch bei eisigen Temperaturen (S. 50). Mit dem Beil hacken sie ein Loch ins Eis. Meran und Umgebung haben nicht nur herrschaftliche Villen und mediterranes Klima zu bieten, sondern auch faszinierende Traditionen. Wussten Sie, dass auf Südtirols Höfen das Bierbrauen lange eine Frauendomäne war? Wir besuchen zwei Biermacherinnen, die im Ultental Biere mit ungewöhnlichen Namen kreieren, und schauen mit Biersommelière Katrin Schrott tief ins Glas, um Aromen von Zitrus bis Kaffee zu erschmecken (S. 10).

Den Genius Loci und die Natur zu respektieren – das sind Grundpfeiler der Architektur von Matteo Thun. Der Südtiroler erzählt im Interview, welche Ecken ihn hierzulande besonders faszinieren (S. 64). Apropos faszinierend: Die Sponser Seen im Naturpark Texelgruppe sind von Meran aus gut zu erreichen. An ihren Ufern können Sie die Wahnsinnsaussicht genießen – oder im Merano Magazine schmökern und weitere Touren planen (S. 28).

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre!

Das Redaktionsteam

Se in inverno passeggiando dalle parti del lago di Tret in Alta Val di Non incappate in un'accetta appoggiata a un albero, non toccatela! L'accetta appartiene a un gruppo di temerari che di buon mattino si reca al lago per fare il bagno e serve loro per fare un buco nel ghiaccio quando la temperatura scende sotto lo zero (p. 50). Merano e dintorni non offrono solo ville signorili e un clima particolarmente mite, ma anche tradizioni ricche di fascino. Lo sapevate, per esempio, che nei masi altoatesini la produzione di birra un tempo era appannaggio delle donne? Abbiamo fatto visita a due mastre birraie della Val d'Ultimo che producono birre dai nomi molto originali, scoprendo con la sommelière della birra Katrin Schrott gli aromi che si nascondono nel boccale, dalle note agrumate alle fragranze di caffè (p. 10). Il rispetto per il genius loci e per la natura è il caposaldo dei progetti di Matteo Thun. All'archistar di origine altoatesina abbiamo chiesto di rivelarci i suoi angoli preferiti della nostra terra (p. 64). A proposito di luoghi affascinanti: i Laghi di Sopranes nel Parco Naturale Gruppo di Tessa sono facilmente raggiungibili da Merano. Dalle loro sponde si gode una vista spettacolare. A voi la scelta: partire subito o continuare a sfogliare il Merano Magazine per scoprire altri interessanti itinerari (p. 28)!

Buona lettura!
La redazione



03

Editorial

06

News

Tipps
Consigli

10

Wo Bier Frauensache ist

Warum Hopfen und Malz keine reine Männerdomäne sind.

Donne che amano la birra

Il luppolo e il malto non sono solo appannaggio maschile

24

Glossary

Lebendiges Brauchtum
Tradizioni vive

28

Fels und Wasser

Die Sponser Seen und andere kristallklare Naturwunder

Roccia e acqua

I Laghi di Sopranes e altre meraviglie cristalline

40

Favoriten

Kreatives und überraschend Typisches aus Meran und Umgebung

Favoriti

Nuove e sorprendenti creazioni di Merano e dintorni

46

Meran und Umgebung im Sommer und Winter

Wissenswertes und Interessantes für den Urlaub

Merano e dintorni in estate e in inverno

Curiosità e informazioni interessanti le vostre vacanze

50

Winter einmal anders

Fünf Vorschläge, um die kalte Jahreszeit von einer anderen Seite zu erleben

L'inverno che non ti aspetti

Cinque proposte originali per esperienze diverse dal solito

62

Rezept

Choux Craquelin
Windbeutel mit Knusperkruste

Ricetta

Choux Craquelin
I bignè con la cupoletta croccante

64

Portrait

Der Pionier: Interview mit Matteo Thun
Il precursore: Intervista a Matteo Thun

77

Re-tradition

Tennis
Mit Plissee und Eleganz
Tennis
Plissé e volée

78

Family Affair

Gärtnerei Galanthus
Paradiesische Zustände
Giardineria Galanthus
Un angolo di paradiso

85

Gossip

Meraner Pferderennplatz
Das Herzschlagfinale von 1954
L'ippodromo di Merano
Il finale al cardiopalma del 1954



N

NEWS



1

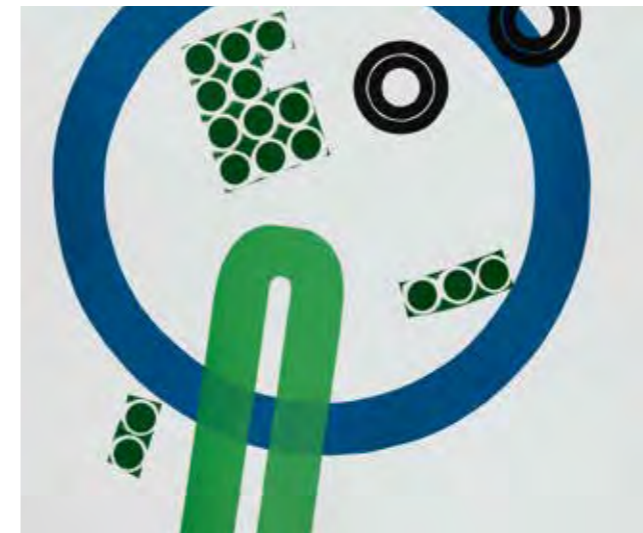
NACHHALTIGER LIFESTYLE STILE E SOSTENIBILITÀ

Mode für Damen und Herren, Baby- und Kinderbekleidung, Taschen, Schuhe, Kosmetik und Accessoires für das eigene Heim: Im Sortiment des Kauri-Stores unter den Meraner Lauben, mittlerweile der fünfte Shop in Südtirol, finden sich ausschließlich Produkte, die nachhaltig und fair produziert werden – und dabei zeitlos schön sind.

Abbigliamento per donna, uomo e bambino, scarpe, borse, cosmetici e accessori per la casa: l'assortimento di Kauri Store sotto i Portici di Merano, il quinto punto vendita della catena in Alto Adige, include solo prodotti realizzati in modo equo e sostenibile, contraddistinti da uno stile raffinato e senza tempo.



kauristore.com



2

KUNST IN DER ALTSTADT L'ARTE NEL CENTRO STORICO

Noch bis 4. Juni findet im Kunsthaus Meran die Doppelausstellung „Typoesien“ statt, die dem Grafikdesigner Heinz Waibl und dem Handdrucker Siegfried Höllrigl gewidmet ist. Auch „Polaroid: Christian Martinelli (1970–2022)“ ist einem italienischen Künstler gewidmet. Die Ausstellung ist eine Hommage an den Meraner Fotokünstler mit großem Gespür für gesellschaftliche Themen und zwischenmenschliche Beziehungen. Die Ausstellung findet vom 6. Oktober 2023 bis 28. Januar 2024 statt.

Fino al 4 giugno Merano Arte ospita la doppia mostra personale „Tipoesie“, dedicata al grafico Heinz Waibl e al tipografo Siegfried Höllrigl. „Polaroid: Christian Martinelli (1970-2022)“ è un omaggio al fotografo meranese, che con i suoi lavori sondava relazioni interpersonali e temi di rilevanza sociale. La personale di Martinelli si terrà dal 6 ottobre 2023 al 28 gennaio 2024.



www.kunstmeranoarte.org



3

BOLLWERK GEGEN LAWINEN RIFUGIO PETRARCA

Im Sommer 2022 war es so weit: Nach zweijährigen Bauarbeiten wurde die Stettiner Hütte (2.875 m) am Meraner Höhenweg im Naturpark Texelgruppe feierlich eröffnet, nachdem die alte Hütte 2014 durch eine Lawine zerstört worden war. Die spitz zulaufende Form des Schutzhauses hebt sich von der kargen Landschaft ab und ist vor allem den Sicherheitsanforderungen geschuldet: Der Baukörper soll eventuelle weitere Lawinen ableiten.

La riapertura del rifugio Petrarca (2.875 m) è stata festeggiata nell'estate del 2022 a conclusione di una riedificazione durata due anni, resasi necessaria dopo che nel 2014 una valanga aveva distrutto il rifugio. Il complesso, situato lungo l'Alta Via di Merano nel Parco Naturale Gruppo di Tessa si staglia sullo spoglio paesaggio circostante. Le forme geometriche, dovute principalmente a esigenze di sicurezza, conferiscono all'edificio un'ottima resistenza in caso di valanghe.



passeiertal.it

glücklich

MERANO
Rennweg 71 Via delle Corse

gluecklich.it



DAS DETAILGESCHÄFT

Ein Ort, an dem Du eintauchst in die Welt des Getreides und seiner facettenreichen Einsatzmöglichkeiten in der Küche.

ONLINE SHOP

Unsere Produkte wann und wo Du willst!
meranermuehle.it

BACKKURSE IM PANETARIUM

Alle Tipps und Tricks rund ums Backen und Kochen zeigen wir Dir in unseren zahlreichen Back- und Kochkursen. Die Infos findest Du auf unserer Homepage!



phcredit: lanaregion.it/Franziska Unterholzner

FARINARIUM:

IL NOSTRO NEGOZIO AL DETTAGLIO

Un luogo dedicato al mondo dei cereali e alle loro innumerevoli sfaccettature in cucina.

I nostri prodotti ovunque tu sia!

molinomerano.it

CORSI NEL PANETARIUM

Organizziamo corsi di panificazione e di cucina per insegnarti trucchi e darti consigli per diventare un vero esperto in cucina.



Melde Dich zu unserer NEWSLETTER an!

Iscriviti alla nostra NEWSLETTER!



FARINARIUM DER MERANER MÜHLE
Industriezone 7 | Zona industriale 7
I-39011 Lana (BZ) - T +39 0473 497 297
Mo-Fr/Lu-Ve: 8.00 - 12.30, 13.30 - 18.00
Sa*: 9.00 - 12.30
*Juni-August geschlossen | giugno-agosto chiuso



4

AUSGEZEICHNETES SCHNALSER SCHAF IN VAL SENALES, LA PECORA È "SLOW"

Das Schnalser Schaf geht jedes Jahr im Juni auf die beschwerliche Reise auf die Alm ins Ötztal, im September kehrt es zurück ins Schnalstal. Die UNESCO hat diese als „Transhumanz“ bezeichnete uralte Praxis bereits als Weltkulturerbe anerkannt. 2020 hat die Organisation Slow Food, die für genussvolles, fair produziertes und regionales Essen steht, das Schaf mit dem Qualitätssiegel „Presidio“ versehen und so die artgerechte Haltung der Tiere und die nachhaltig betriebene Landwirtschaft ausgezeichnet.

Ogni anno a giugno le pecore della Val Senales affrontano un lungo viaggio che le porta nella vallata dell'Ötztal, in Austria, facendo ritorno a settembre. L'UNESCO ha riconosciuto l'antica pratica della transumanza patrimonio culturale immateriale. Dal 2020 le pecore della Val Senales vantano la certificazione "Presidio Slow Food", espressione di genuinità e origine locale dei prodotti, che premia la forma di allevamento sostenibile e adeguata alla specie.



schnalstal.it



5

KOMFORTABEL AUF DEN BERG IN VETTA IN TUTTA COMODITÀ

Seit der Wintersaison 2022/23 ist die neue Kabinenbahn Naifjoch im Ski- und Wandergebiet Meran 2000 in Betrieb. In nur 6 Minuten befördert jede Kabine bis zu 10 Personen von der Talstation Piffinger Köpfl/Bergstation Meran 2000 bis zur Waidmann-Alm. Neu gestaltet wurde auch die Mittelstation, die mit ihrer Dachterrasse einen atemberaubenden Rundumblick ermöglicht. Auf den neuesten Stand der Technik wird derzeit die Seilbahn von Lana auf das Vigljoch gebracht, Ende Juni 2023 erfolgt die Wiederöffnung. Auch die Schnalstaler Gletscherbahn wird erneuert: Am 16. April schließt die Bahn, Anfang Dezember 2023 wird sie eröffnet.

Dalla stagione invernale 2022/23 nel comprensorio sciistico ed escursionistico Merano 2000 è in servizio la nuova cabinovia Naifjoch che conduce fino a 10 persone, in appena 6 minuti, dalla stazione a valle Piffinger Köpfl/stazione a monte Merano 2000 alla Malga Waidmann. Anche la stazione intermedia è stata riprogettata e dalla sua terrazza si gode ora di una vista panoramica mozzafiato. Ancora in fase di ristrutturazione è invece la funivia da Lana a Monte San Vigilio; riaprirà alla fine di giugno 2023. Anche la Funivia Ghiacciai della Val Senales verrà rimodernata: rimarrà chiusa dal 16 aprile a inizio dicembre 2023.



meranz2000.com



6

HEILENDES WASSER ACQUA SANA

Am Fuße des Sonnenbergs entspringt das Thermalwasser Naturns. Seine therapeutischen Eigenschaften wurden vom italienischen Gesundheitsministerium bestätigt: Das Quellwasser sorgt nachweislich für ganzheitliches Wohlbefinden. Die Hotels der Umgebung und das Erlebnisbad Naturns speisen ihre Pools damit – und stehen so in der Tradition der Römer: Die siedelten sich in Staben bei Naturns an und nutzten die Heilquellen.

L'acqua termale di Naturno sgorga ai piedi del Monte Sole. Le sue proprietà terapeutiche, riconosciute dal Ministero della Salute, favoriscono il benessere olistico. Il complesso Acquavventura e gli alberghi di Naturno la utilizzano per alimentare le proprie piscine, portando avanti una tradizione che affonda le radici nell'antichità. A quanto pare, infatti, furono proprio le benefiche sorgenti a spingere i Romani a insediarsi nella vicina località di Stava.



naturns.it



WO BIER FRAUEN- SACHE IST DONNE CHE AMANO LA BIRRA

AUF SÜDTIROLS HÖFEN
WAR DAS BRAUEN IMMER
EINE FRAUENDOMÄNE:
WIE EINE ALTE TRADITION
NEU BELEBT WIRD.

NEI MASI DELL'ALTO ADIGE
LA BIRRIFICAZIONE È SEMPRE
STATA APPANNAGGIO DELLE
DONNE: LA RINASCITA DI
UN'ANTICA TRADIZIONE.

Viele Aromen werden zuerst von der Nase aufgenommen: Das weiß Biersommelière Katrin Schrott, die eine Pension in Schenna führt.

Molti aromi vengono percepiti inizialmente dall'olfatto, come spiega la sommeliera di birre Katrin Schrott che gestisce una locanda a Scena.



Von wegen typisches Männergetränk! Bier ist weit raffinierter – und weiblicher – als sein Ruf. Erst recht in Meran und Umgebung. Von Biermacherinnen, einer von Frauen geprägten Bierdynastie und einer Sommelière mit ansteckender Leidenschaft für Hopfen und Malz.

Altro che bevanda tipicamente maschile: a Merano e dintorni la birra è molto più raffinata – e femminile – di quanto si creda. Un viaggio tra due mastre birraie, una dinastia industriale tutta al femminile e una sommelière dalla passione contagiosa per luppolo e malto.



Nein, Gabi trinkt nicht. Und schon gar kein Bier. Gott bewahre! Doch Gabi ist im Urlaub. Der Himmel, das Licht und das Bergpanorama hier vor der Terrasse der Pension am Rande von Schenna könnten nicht prächtiger sein und so gesellt sie sich am Ende doch zu uns. Wenn die Chefin ihre Biere aus dem Keller holt, dann ist das eine Gelegenheit, die man nutzen sollte. Ein gutes Dutzend Flaschen hat Katrin Schrott auf einem alten Holztisch aufgebaut, von unersetzt und bauchig bis hoch und stramm, mit geometrisch-bunten und gestreiften Etiketten bis hin zu jenen mit tierischen Motiven. Das Pegelbier zur Neutralisierung der Geschmacksnerven hat die lustige Runde aus treuen Stammgästen schon hinter sich. Sie profitieren davon, dass ihre Hausherrin seit vier Jahren auch Biersommelière ist. Gekonnt schenkt Katrin die erste Flasche in elegante Stielgläser ein: unten bauchig, nach oben hin schräg zusammenlaufend, mit einer Art Krause als Abschluss. „Zertifizierte Bierverkostungsgläser, die wurden in Italien entwickelt“, klärt uns die junge, zierliche Gastwirtin auf, während sie das letzte Glas mit einem belgischen Fruchtbier füllt.

No, no, Gabi non beve. E comunque certo non la birra! Però è in vacanza, e dalla terrazza dell'albergo alla fine del paese di Scena il cielo, la luce e i panorami alpini non potrebbero apparire più splendidi. Così decide di venire con noi, perché la volta in cui la chef tira fuori dalla cantina le sue birre è un'occasione da non perdere. Katrin Schrott ha già sistemato su un vecchio tavolo di legno una dozzina di bottiglie di ogni tipo: da tozze e panciute ad alte e diritte, con le etichette colorate, geometriche o rigate, persino con decorazioni di animali. La Pegelbier per neutralizzare le papille gustative ha già fatto il suo effetto sull'allegra compagnia di avventori abituali, i quali beneficiano del fatto che da quattro anni la padrona di casa sia anche una sommelière di birre. Katrin versa con maestria la prima bottiglia in eleganti calici dal fondo rigonfio, che si restringono verso l'alto terminando con una svasatura verso l'esterno. "Sono bicchieri certificati per le degustazioni di birra, ideati in Italia", ci spiega la giovane e graziosa ristoratrice mentre riempie l'ultimo bicchiere di birra belga fruttata.

Von bauchig bis hochgewachsen: Katrin hat aus dem Keller eine Auswahl an Bierern geholt. Ihre Gäste verkosten sie im sogenannten Teku-Pokal, einem Bierverkostungsglas, das in Italien entwickelt wurde.

Katrin ha preso dalla cantina una selezione di bottiglie di ogni forma, da tozze e panciute ad alte e diritte. I suoi ospiti le degustano nei cosiddetti Teku, i bicchieri per la degustazione di birra ideati in Italia.



„Das sieht ja aus wie ein Saft!“ wird gerufen. „Das ist doch kein Bier“, lästert einer der Gäste. „Das riecht aber sehr gut“, sagt Gabi. Zumindest fürs Foto hat sie sich ein Glas in die Hand drücken lassen. „Wie kostet man ein Bier richtig?“, fragt die Sommelière in die Runde und beantwortet die Frage gleich selbst: „Man schwenkt es nie, denn sonst entweicht die Kohlensäure und dann ist der Geschmack verfälscht“, unterbricht die Hausherrin die Kommentare und hält das kirschröte Getränk mit seiner schaumigen Krone schräg vor sich ins Licht. Nur seitlich drehen dürfen ihre Gäste die Gläser, um das Spitzendeckchen zu inspizieren, so wird der Bierschaum genannt, der am Glas kleben bleibt. Nachdem die Nase die Verkostung eröffnet hat, folgt der erste Schluck. „Den Mund spülen und runterschlucken – um als Erstes zu definieren: Ist das Bier intensiv oder nicht“, gibt Katrin vor. „Also, das schmeckt mir jetzt aber richtig gut“, platzt Gabi heraus und erntet begeistertes Johlen von der ganzen Runde.

Sie ist bei Weitem nicht die erste Bierväckerin, die Katrin Schrott bekehrt hat. „Bier hat kein Geschlecht“, meint die Biersommelière. „Es hatte nur lange ein sehr männliches Image. Wahrscheinlich auch, weil gerade die größeren Brauereien viel Pils und helles Bier produzieren, und das sind Stile, die Frauen oft nicht so zusagen.“ Doch Katrin hat seit ihrem professionellen Einstieg in die Bierwelt bereits genug erlebt, um zu wissen: „Für jeden Geschmack gibt es ein Bier. Wer sagt, sie oder er mag kein Bier, hat nur noch nicht das richtige für sich gefunden.“

Die Chance, es in Italien oder in dessen nördlichster Provinz zu finden, wird immer größer. Obwohl der Stiefelstaat weit bekannter für seine Weine ist, bietet die Bierwelt hierzulande eine mindestens ebenso spannende Vielfalt und Qualität – mit einer bunten und ständig wachsenden Craft-Bier-Szene. Das spiegelt sich auch in der Tatsache wider, dass Italien neben den USA das einzige Land der Welt ist, in dem die handwerkliche Herstellung von Bier mit einem eigenen Gesetz geregelt ist. Auch in Südtirol gibt es mittlerweile 15 Wirtshausbrauereien, und diese bereichern das Angebot der Privatbrauerei Forst, die den lokalen Markt dominiert. Und zwar mit immer ausgeprägter weiblicher Note.

Frauen und Bier sind vor allem in Meran und Umgebung ohnehin schon lange ein starkes Gespann. Der beste Beweis dafür: die Algunder Forst AG, mit rund 200 Millionen Euro Umsatz eines der großen Südtiroler Familienunternehmen und unangefochtener Marktführer auf Südtirols Biermarkt. Seit fünf Generationen spielen Frauen in dem markanten Brauereikomplex im Algunder Ortsteil Forst eine prägende Rolle. Beginnend mit Filomena Fuchs, die das 1857 gegründete Brauhaus an der Seite ihres Mannes Josef Fuchs zu seiner ersten Blüte brachte. In der zweiten Generation führte Schwiegertochter Fanny die Brauerei nach dem Tod von

„Diese hier scheint ein Saft“, si sente dire ad alta voce. „Ma dai, non è birra“, insinua uno degli avventori. „Però ha un profumo delizioso“, commenta Gabi. Per fare la foto si è lasciata mettere un bicchiere in mano. „Come si degusta correttamente una birra?“, chiede la sommelière, rispondendo poi lei stessa: „Non va mai fatta oscillare, altrimenti l’anidride carbonica evapora e il gusto si altera“, spiega interrompendo i commenti. Poi tiene inclinato contro luce di fronte a sé il bicchiere con la bevanda color rosso ciliegia e la corona di schiuma. Solo ruotando di lato i bicchieri gli avventori potranno osservare bene la schiuma che rimane aderente al fianco del bicchiere. Dopo aver iniziato la degustazione con l’olfatto, si procede al primo sorso. „Sciacquatevi la bocca e deglutite, per capire subito se la birra è intensa o meno“, continua Katrin. „Mi sembra davvero buona“, prorompe Gabi suscitando le acclamazioni entusiastiche di tutto il gruppo.

Gabi è una delle tante non estimatrici di birra che Katrin Schrott è riuscita a convertire. „La birra non ha genere“, è la sua convinzione. „È solo che per molto tempo ha avuto un’immagine nettamente maschile. Forse anche perché i birrifici più grandi producono molta Pils e birra chiara, stili che spesso alle donne non piacciono.“ Ma da quando si è accostata professionalmente al mondo della birra, Katrin ha già avuto modo di constatare che „c’è una birra adatta per ogni gusto. Chi dice di non amare la birra è solo perché non ha ancora trovato quella giusta“.

E l’occasione di trovarla in Italia, o nella sua provincia più settentrionale, è sempre più frequente. Sebbene la penisola sia molto più nota per i suoi vini, il mondo italiano della birra offre una varietà e una qualità altrettanto interessanti, con una scena della birra artigianale in costante crescita. Lo testimonia tra l’altro il fatto che, insieme agli Stati Uniti, l’Italia è l’unico paese al mondo in cui la produzione artigianale della birra è regolata da un’apposita normativa. Attualmente in Alto Adige ci sono quindici produttori collegati a singoli pub e sempre più birrifici nei masi che completano l’offerta del marchio privato Forst, leader del mercato locale della birra. Con un tocco femminile sempre più marcato.

Donne e birra sono un’accoppiata vincente da molto tempo, soprattutto a Merano e dintorni. Una prova lampante: la Birra Forst SpA di Lagundo, con un fatturato annuo di circa 200 milioni, è una delle maggiori imprese a conduzione familiare dell’Alto Adige e leader indiscussa del mercato birrario altoatesino. In questo importante complesso produttivo che ha sede nella frazione Forst di Lagundo le donne hanno un ruolo decisivo da cinque generazioni. A partire da Filomena Fuchs che, insieme al marito Josef Fuchs, fu protagonista della prima grande espansione del birrificio fondato nel 1857. La generazione successiva vide la nuora Fanny traghettare il birrificio, dopo la morte dell’erede Hans, attraverso gli anni tempestosi



„Für jeden Geschmack gibt es ein Bier. Wer sagt, sie oder er mag kein Bier, hat nur noch nicht das richtige für sich gefunden.“ Katrin hat schon so manche Bierväckerin bekehrt.

„C’è una birra adatta per ogni gusto. Chi dice di non amare la birra è solo perché non ha ancora trovato quella giusta.“ Katrin ha già convertito molte donne a cui la birra non piaceva.



Firmenerbe Hans durch die turbulenten Zeiten des Ersten Weltkriegs und der Nachkriegszeit. Nach dem Tod ihres Sohnes Luis, der die Brauerei mehr als 50 Jahre führte, brach ab 1989 eine ausschließlich weibliche Erbfolge an – begonnen mit Luis' Ehefrau Margarethe, die bis zu ihrem Tod im Jahre 2015 die mythenumwobene Grande Dame des Südtiroler Biers war. Es folgten ihre Tochter Margherita Fuchs von Mannstein, unterstützt von ihrer Schwester Maria Gabriele Cellina Fuchs, sowie nun die fünfte Generation mit Junior-Chefin Cellina von Mannstein und ihrer Schwester Cordula von Mannstein. „In Südtirol ist es die Frau, die sich traditionell um den Hof kümmert. Und dasselbe gilt für das Brauhaus Forst“, brachte es Cellina von Mannstein, die vor ihrem Einstieg in den Familienbetrieb eine internationale Karriere als Fotografin hinlegte, in einem Interview auf den Punkt.

Frauen haben aber nicht nur in Algund bereits historisch einen engen Bezug zu Bier. „Auf Südtirols Höfen war das Brauen immer eine Frauendomäne, der Braukessel war eine traditionelle Mitgift“, erzählt Brigitte Zöschg. Das am eigenen Hof gebraute Bier wurde dann gemeinsam mit anderen Frauen verkostet. „Sozusagen die Vorläufer der späteren Kaffeekränzchen“, lacht Brigittes Nichte Andrea Armellini. Wir sitzen am Stammtisch des Mooshofs in St. Walburg in Ulten. Hinter uns eine Hauswand voll mit Bierprüchen, rechts von uns ein alter Holzbrunnen, aus dem bunte Bierstöpsel blitzen. Das ist das Reich der Biermacherinnen. Eine lange weiß-pinke Fahne mit den gezeichneten Konterfeis von Brigitte und Andrea kündigt es an. Sie taucht als Erstes auf, wenn man von der Straße von Ulten auf den Deutschnonsberg in Richtung Mooshof abfährt. „Von Frauenhand gebraut“ lautet das Versprechen auf dem Logo der Mikrobrauerei. „Da ist mein Gesicht drauf – mehr hinter einem Produkt stehen als so geht wohl nicht“, sagt Andrea Armellini. Die knapp 1,90 Meter große Lanaerin ist Südtirols einzige Bierbraumeisterin, ausgebildet im Bier-Mekka München. Mit ihrer Leidenschaft infiziert worden war Andrea 2013 bei einem Schulpraktikum in der Brauerei Forst. Vor der Lehre in München machte sie in Bozen den „Diplom Bier Expert“, eine von der Südtiroler Weinakademie angebotene Ausbildung. Da sie den Kurs nicht allein besuchen wollte, ging Tante Brigitte kurzerhand mit. Das Ergebnis dieses gemeinsamen Abenteuers kann auf der Getränkekarte des Mooshofs bewundert werden. Neun Biersorten gibt es darauf aktuell zur Auswahl, mehrheitlich Vollbiere, aber auch ein Schwarzbier, ein Pale Ale oder ein Ale. Dazu kommen zwei Saisonbiere – eines davon wird mit dem Ultner Berghopfen gebraut, der sich am Mooshof auf Drahtseilen rankt –, ein Zirbenbier und ein Weihnachtsbier. Kreativ und zuweilen emotional sind die Biermacherinnen auch bei der Namensgebung: Das „Tussi-Hibis-

della prima guerra mondiale e del dopoguerra. Dopo la scomparsa nel 1989 di suo figlio Luis, rimasto al timone dell'azienda per oltre mezzo secolo, la successione è stata esclusivamente femminile: a cominciare dalla moglie di Luis, Margarethe che fino alla morte avvenuta nel 2015 è stata la Gran Dama della birra altoatesina. Il testimone passò a sua figlia Margherita Fuchs von Mannstein, supportata dalla sorella Maria Gabriele Cellina Fuchs, a cui è succeduta da poco la quinta generazione con la giovane proprietaria Cellina von Mannstein e la sorella Cordula von Mannstein. „In Alto Adige per tradizione è la donna a occuparsi del maso. Lo stesso accade per il birrifico Forst“, ha dichiarato in un'intervista Cellina von Mannstein, che prima di entrare nell'azienda di famiglia è stata protagonista di un'invidiabile carriera internazionale come fotografa.

Ma non solo a Lagundo le donne hanno sempre avuto un rapporto stretto con la birra. „Nei masi altoatesini la birrificazione è sempre stata appannaggio delle donne, tanto che tradizionalmente la caldaia faceva parte della dote“, racconta Brigitte Zöschg. La birra autoprodotta al maso veniva poi degustata insieme alle amiche. „Anticipavano, per così dire, le riunioni di signore nei caffè che divennero di moda più tardi“, conclude con una risata la nipote di Brigitte, Andrea Armellini. Ci troviamo al tavolo dei clienti abituali del maso Mooshof a Santa Valburga, in Val d'Ultimo. Dietro di noi c'è una parete piena di massime sulla birra, a destra un vecchio abbeveratoio in legno colmo di luccicanti tappi colorati. È il regno di queste due birraie, come preannuncia lo stendardo bianco e rosa con disegnati i ritratti di Brigitte e Andrea che si nota subito quando dalla strada che collega Ultimo all'Alta Val di Non si imbecca la diramazione per il maso Mooshof. „Birra fatta a mano dalle donne“, recita la scritta che campeggia sul logo di questo microbirrifico. „C'è sopra la mia faccia: prendersi cura di un prodotto più di così è impossibile“, dichiara Andrea. Questa donna di Lana alta quasi un metro e novanta è l'unica mastra birraia dell'Alto Adige, diplomatasi a Monaco, la mecca della birra. Andrea è stata contagiata da questa passione nel 2013, durante un tirocinio scolastico presso il birrifico Forst. Prima del diploma a Monaco le è stato consegnato il „Diplom Bier Expert“ a Bolzano a conclusione del corso organizzato dall'Accademia del Vino dell'Alto Adige. E dato che non voleva frequentarlo da sola, coinvolse sua zia Brigitte.

Il risultato della loro avventura è ben visibile sulla lista delle bevande del Mooshof, dove si può scegliere tra nove varietà di birra auto-prodotta: in gran parte birre ad alta gradazione alcolica, ma anche una birra scura, una Pale Ale e una Ale. A queste si aggiungono due Saison (una con il luppolo di montagna della Val d'Ultimo, che cresce al Mooshof avviticchiato a fili di metallo), una birra di

Die Konterfeis der beiden sympathischen Brauerinnen auf der Etikette: Brigitte Zöschg (links im Bild) und ihre Nichte Andrea Armellini, Südtirols einzige Bierbraumeisterin. Ihre Ausbildung hat sie in der Bierhochburg München absolviert.

Sull'etichetta campeggiano i ritratti delle due simpatiche birraie: Brigitte Zöschg (a sinistra nella foto) e sua nipote Andrea Armellini, l'unica mastra birraia dell'Alto Adige. Ha conseguito il suo diploma a Monaco, la mecca della birra.

Im Reich der Biermacherinnen: Am Mooshof in St. Walburg in Ulten ist das Brauen fest in Frauenhand. Rund zehn Biersorten werden mit verschiedenen Malzsorten (rechts) hergestellt – das freut nicht nur die Stammgäste, denen ein eigenes Plätzchen vorbehalten ist.

Nel regno delle birraie: al maso Mooshof a Santa Valburga, in Val d'Ultimo, la birrificazione è in mani femminili. Qui si producono circa dieci varietà di birra con diversi tipi di malto (a destra), per la gioia dei clienti abituali, ai quali è riservato un tavolo, e di molti altri appassionati.



Kuss“ ist ein leichtes Sommerbier, für das Hibiskusblüten mit einer Ale-Hefe vergoren werden, der „Rauchige Opa“ ist hingegen ein würziges Rauchbier, für das Malz direkt über Feuer geräuchert wird. Es ist eine Hommage an Andreas Opa und Brigittes Vater Luis, der 2017, kurz nachdem sie sich ihren ersten Braukessel angeschafft haben, starb. Das Rauchbier, das die Enkelin damals noch aus Bamberg zu Familienverkostungen mitgebracht hatte, war immer sein Lieblingsbier. „Weil es nach flüssigem Speck schmeckt, wie er immer geschwärmt hat“, erzählt Brigitte Zöschg.

Seit 2020 bewirtschaften sie und ihr Mann Günther Hofer die Hofschänke in Ulten; begonnen haben die Biermacherinnen noch auf ihrem früheren Hof in Flaas bei Jenesian. Ganz ohne Männerhände wird das Bier hier aber nicht gebraut. Schließlich ist Andrea Armellini an Wochentagen voll als Braumeisterin in der Lanaer Hausbrauerei Pfefferlechner eingespannt. Umso willkommener ist Günther beim Brauen und händischen Abfüllen der monatlich rund 1.800 0,33-Liter-Flaschen im Keller des Mooshofes. Besichtigen dürfen wir die Produktionsstätte der Biermacherinnen an diesem Tag übrigens nicht. Gerade erst ist gebraut worden, und bis die Gärung innerhalb von 24 Stunden richtig startet, bleibt die Tür zum Keller hier strikt zu, um den Prozess nicht zu stören.

Bei der Entwicklung neuer Ideen und Rezepturen ist dagegen volle weibliche Kreativität am Werk. „Oft habe ich etwas im Kopf, und dann sage ich: Du, Andrea, wie könnte ich das hinkriegen? Denn die Theorie und das Wissen, das besitzt einfach sie“, sagt Brigitte Zöschg. Dennoch ist auch Andrea Armellini selbst immer noch fasziniert, über welche Geschmacksklaviatur ihre „Panscherei“ verfügt. „Ich bin eine, die sich voll gehen lässt. Beim Kochen geht das meistens schief, doch bei Bier geht es voll auf. Auch wenn man beim Reinheitsgebot bleibt und beispielsweise nur eine andere Hopfensorte oder Malz-Zusammensetzung verwendet, kann sich geschmacklich total viel verändern.“

cirmolo e una birra di Natale. Nella scelta dei nomi le due birraie sono creative e talvolta anche spiritose: dalla Tussi-Hibis-Kuss (un gioco di parole tra *Tussi*, ragazza, *Kuss*, bacio, e *Hibiskus*, ibisco), una birra leggera estiva ottenuta facendo fermentare i fiori di ibisco con un lievito per Ale, fino alla Rauchiger Opa (letteralmente: nonno avvolto dal fumo), una birra affumicata molto aromatica per ottenere la quale si affumica il malto direttamente sulla fiamma. È un omaggio a Luis, nonno di Andrea e papà di Brigitte, scomparso nel 2017 poco dopo l'acquisto della prima caldaia. La birra affumicata che la nipote aveva portato da Bamberg per farla assaggiare ai familiari era la sua preferita. „Perché sa di speck liquido, come diceva sempre lui“, racconta Brigitte.

Dal 2020 lei e suo marito Günther Hofer gestiscono l'osteria del maso di Ultimo, anche se le due birraie hanno iniziato l'attività nel loro maso precedente a Valas, nel comune di San Genesio. A dire il vero nella produzione della birra non manca del tutto il contributo maschile, anche perché Andrea Armellini nei giorni feriali lavora come mastra birraia nel birrifico artigianale Pfefferlechner di Lana. Perciò l'aiuto di Günther è ben accetto, sia per fare la birra che per riempire manualmente circa 1.800 bottiglie da 33 cl al mese nella cantina del Mooshof. Per inciso, oggi non possiamo visitare il laboratorio: hanno appena terminato la brassatura e per 24 ore, fino a quando la fermentazione non sarà ben avviata, la porta della cantina deve restare sigillata per non alterare il processo.

In ogni caso nel microbirrifico la creatività che guida lo sviluppo di nuove idee e ricette è tutta femminile. „Spesso mi viene in mente qualcosa e dico: Andrea, come potrei fare? Perché solo lei possiede le competenze“, dice Brigitte. La stessa Andrea è affascinata dalla varietà di gusti che la sua „acqua al malto“ è in grado di evocare. „Sono una persona che si lascia trasportare dall'entusiasmo. In cucina il risultato di solito è pessimo, ma con la birra le cose funzionano benissimo. Anche rispettando la legge sulla purezza, e utilizzando per esempio solo un'altra varietà di luppolo o una diversa

Tatsächlich schmeckten den beiden Biermacherinnen auch fast alle Biere, die sie anfangs in einem 50-Liter-Kessel herstellten und nun im 120-Liter-Kessel brauen. „Wegschütten müssen wir nie etwas – außer unser allererstes Bier, das war zu hantig. Und eines mit Colakraut, da haben wir gedacht, das klingt cool, aber das war definitiv nichts“, erzählt Brigitte.

Auf der Terrasse der Pension in Schenna wird indes ein „Double Indian Pale Ale“, kurz DIPA, verkostet. „Und jetzt den zweiten Schluck: Kurz im Mund halten, runterschlucken und durch die Nase ausatmen, dann können wir retro-nasal noch mal Geschmacksaromen wahrnehmen. Was könnt ihr da alles rauschmecken?“, fragt Katrin Schrott in die Runde. Zitrusfrüchte! Malz! „Ja, genau. Doch was heißt Malz? Malz hat viele Facetten.“ Ungezwungen, aber bestimmt bringt die Gastwirtin aus Schenna ihren Gästen bei, Geschmacksnoten und Aromen besser wahrzunehmen, stellt Zusammenhänge zu den unterschiedlichen Brauarten her. Sie selbst hat ihre Einführung in die Kunst der Bierverkostung in einem zweiwöchigen Intensivkurs der Doemens-Akademie in München und Salzburg gehabt. „Während des Unterrichts haben wir 200 Biere verkostet, dann gab es noch ein Rahmenprogramm, wo weiterverkostet wurde. Und: Das Bier wird beim Verkosten nicht ausgespuckt, man trinkt es tatsächlich“, lacht sie. Ein harter Einstieg, von dem nun aber nicht nur ihre eigenen Gäste profitieren. Auch Private und vor allem der Tourismusverein Schenna buchen sie regelmäßig für Verkostungen. „Es macht einfach Freude, anderen Menschen beizubringen, wie man Bier richtig verkostet. Denn so eröffnet sich ein neuer Zugang, das Bier schmeckt anders und macht neugierig“, sagt die Biersommelière und blickt amüsiert zu Gabi. Die fühlt sich nun sichtlich wohl. Mit einem Bierglas in der Hand fachsimpelt sie mit den anderen Gästen. Sie hat ihr Bier nun auch gefunden – und wünscht sich zum Abendessen „noch so ein Saft!“

composizione del malto, il gusto può cambiare completamente.“ In effetti le due birraie apprezzano quasi tutte le loro birre, che all'inizio producevano in una caldaia da 50 litri e ora in una da 120. „Non siamo mai costrette a gettare via niente, a parte la nostra primissima birra che era troppo amara. E quella all'abrotano, erba aromatica che profuma di coca-cola: ci sembrava una bella idea ma il risultato era deludente“, racconta Brigitte.

Sulla terrazza dell'albergo di Scena, intanto, si procede a degustare una DIPA, ossia Double Indian Pale Ale. „Ora il secondo sorso. Tenete in bocca qualche istante, deglutite ed espirate dal naso, per riuscire a percepire ancora gli aromi gustativi a livello retro-nasale. Quali sapori avvertite?“, chiede Katrin Schrott al gruppo. Agrumi! Malto! „Sì, certo. Ma cosa significa malto? Il malto ha tante sfumature.“ In maniera informale ma precisa, la ristoratrice di Scena insegna ai propri ospiti come percepire meglio le note di gusto e gli aromi, creando collegamenti con altre varietà di birra. Lei stessa è stata introdotta all'arte di degustare la birra seguendo un corso intensivo di due settimane presso la Doemens Akademie a Monaco e Salisburgo. „Durante le lezioni abbiamo assaggiato 200 birre e c'era un ulteriore programma collaterale di degustazioni. E quando si degusta la birra non la si sputa, la si beve veramente!“, dice ridendo. Un arduo inizio, del quale però ora beneficiano non solo i loro ospiti ma anche tanti privati, e soprattutto l'associazione turistica di Scena, che prenotano regolarmente le degustazioni. „Per me è un piacere insegnare come degustare in modo corretto una birra. Perché fa conoscere un nuovo approccio, questa bevanda assume un sapore differente e si diventa curiosi“, spiega la sommelière guardando divertita Gabi. Che ora è visibilmente a proprio agio. Bicchieri in mano, disquisisce allegramente di malti e retrogusti insieme agli altri ospiti. Ebbene sì, anche lei ha trovato la sua birra del cuore. E poco più tardi, a cena, ordinerà „un'altra birra, la mia, quella buona“.





LUST AUF SÜDTIROLER BIER?

Das Angebot an Südtiroler Bieren wächst jährlich – ob aus Frauenhand oder auch von männlichen Braumeistern. Ein kleiner Überblick für Bierliebhaberinnen und -liebhaber.

BRAUGARTEN FORST

Ob beim Frühschoppen mit Weißwurst oder in lauen Sommernächten: Es gibt wohl keinen besseren Ort, um das bekannte Südtiroler „Forst“-Bier zu verkosten, als im Schatten der alten Kastanienbäume des Braugartens Forst. Von Mitte November bis Jänner verwandelt sich der Biergarten übrigens in den Forster Weihnachtswald – mit Speis & Bier in Weihnachtshütten sowie an beheizten Stehtischen. Infos unter www.braugartenforst.com

PUR SÜDTIROL / MERANER WEINHAUS

Eine breite Auswahl an Südtiroler Bieren findet sich bei Pur Südtirol oder im Meraner Weinhaus. www.pursuedtirol.com
www.meranerweinhaus.com

HUAMET

Auch in vielen anderen Shops, die Südtiroler Produkte anbieten, darf heimisch gebrautes Bier nicht mehr fehlen, darunter bei Huamet in St. Walburg/Ulten. www.huamet.eu

BRAUEREI PFEFFERLECHNER

Alkoholfreies Bier schmeckt. Erst recht, wenn es mit Basilikum gebraut wird. Das beweist die preisgekrönte Freedl-Serie der Brauerei Pfefferlechner in Lana – mit Braumeisterin Andrea Armellini. www.freedl.it

HOFBRAUEREI HUBENBAUER

Geboren in Merans Alternativszene und entsprechend frech und jung ist Ernst, ein Bier, das in der Vahrner Hofbrauerei Hubenbauer hergestellt wird. Entwickelt wurde es von Sommelier Simon Staffler und der Agentur Peppis Kreativstudio. www.istdasdeinerst.com

L'ALTO ADIGE IN UN BOCCAILE

L'offerta di birre altoatesine è sempre più ampia: un piccolo vademecum dell'arte dei mastri e delle mastre birraie locali.

GIARDINO BRAUGARTEN FORST

Durante un brunch (Frühshoppen) con würstel bianchi o una tiepida sera d'estate in compagnia, il Giardino Braugarten Forst con i suoi ombrosi castagni è il posto migliore per gustare la celebre birra altoatesina Forst. Da metà novembre a gennaio, il giardino si trasforma in una foresta natalizia: cibo e bevande sono serviti in casette a tema e a tavolini alti riscaldati. Per maggiori informazioni: www.braugartenforst.com

PUR SÜDTIROL / MERANER WEINHAUS

Due mercati del gusto specializzati che offrono una ricca selezione di birre artigianali altoatesine. www.pursuedtirol.com
www.meranerweinhaus.com

HUAMET

Le birre locali sono naturalmente disponibili anche in numerosi punti vendita di prodotti locali come Huamet a Santa Valburga in Val d'Ultimo. www.huamet.eu

BIRRIFICIO PFEFFERLECHNER

La birra analcolica è ottima, soprattutto se aromatizzata al basilico. Lo dimostra la pluripremiata linea Freedl del birrifico Pfefferlechner di Lana, creata dalla mastra birraia Andrea Armellini. www.freedl.it

BIRRIFICIO HUBENBAUER

La birra artigianale Ernst, prodotta nel birrifico Hubenbauer di Varna, è una bevanda giovane e irriverente, nata nell'ambiente creativo meranese per iniziativa del sommelier Simon Staffler e dell'agenzia "Peppis Kreativstudio". www.istdasdeinerst.com



ABENTEUER GAULSCHLUCHT: GEHEIMNISVOLL UND ARTENREICH AVVENTURA ALLA GOLA DI LANA, TRA MISTERO E BIODIVERSITÀ

PR

Die Gaulschlucht, durch die sich die tosende Falschauer den Weg bahnt, zieht Besucherinnen und Besucher zu jeder Jahreszeit in ihren Bann.

Umgeben von hohen Bäumen und schroffen Felswänden aus Quarzporphyr, Gneis und Granit, unter sich das reißende Wasser und über sich das Blau des Himmels: Nur wenige Gehminuten vom Zentrum in Lana entfernt, zeigt sich einem eine völlig neue Welt. Die Gaulschlucht ist ein beliebtes Ausflugsziel für Groß und Klein. Von der Teiss-Brücke aus führt der Weg zu einem Platz, der im Sommer Austragungsort verschiedener Feste und Veranstaltungen ist und im Winter als Eislaufplatz dient. Von dort aus läuft ein Pfad durch einen atmosphärischen Tunnel über gut gesicherte (Hänge-) Brücken die zunehmend enger werdende Schlucht entlang. Die stimmungsvolle Kulisse lädt zum Entspannen, Staunen und Erkunden ein. Auch ein kleiner Wasserfall am Ende der Schlucht begeistert Spaziergänger. Alternativ geht es über die Gaulpromenade zum Schloss Braunsberg hinauf, wo sich einem ein wunderbares Panorama mit Blick über Lana eröffnet. Die Gaulschlucht ist seit 2004 ein Schutzgebiet, denn sie ist Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten, die langfristig geschützt und erhalten bleiben sollen. Das Klima ist feuchtkühl, was eine immense Biodiversität begünstigt. Neben verschiedenen Vogelarten und Wassertieren sind hier auch Fledermäuse und der Feuersalamander heimisch. Zu den Pflanzenarten zählen Moose und Farne, aber auch Haselstauden, Ahornbäume und Eschen.

La Gola di Lana, attraverso la quale si fa strada l'impetuoso Valsura, affascina i visitatori in tutte le stagioni dell'anno.

Tutt'intorno alberi d'alto fusto e scoscese pareti rocciose di porfido quarzifero, gneiss e granito, in basso l'acqua scrosciante e in alto l'azzurro del cielo: a pochi minuti di cammino dal centro di Lana c'è un mondo del tutto nuovo. La gola è una meta apprezzatissima da grandi e piccini. Dal ponte Teiss, la strada porta a una piazza che in estate ospita vari eventi e in inverno la pista di pattinaggio su ghiaccio. Da qui, attraversando un tunnel scenografico e alcuni ponti sospesi ben ancorati, il sentiero si addentra nella forra sempre più angusta. Il suggestivo scenario invita al relax, alla contemplazione e alla scoperta. Ad affascinare gli escursionisti c'è anche la piccola cascata al termine della gola. In alternativa, si può salire a Castello Braunsberg, dal quale si apre un magnifico panorama sull'abitato di Lana. Dal 2004 la gola, habitat di molte specie di piante e animali che devono essere tutelate e preservate a lungo termine, è un'area protetta. Il clima è fresco e umido, caratteristica che favorisce la presenza di un'immensa biodiversità. Oltre a diverse specie di uccelli e animali acquatici, qui sono di casa anche pipistrelli e salamandre pezzate. Tra le specie vegetali ci sono muschi e felci, ma anche noccioli, aceri e frassini.

**TOURISMUSVEREIN LANA UND UMGEBUNG
ASSOCIAZIONE TURISTICA LANA E DINTORNI**
Andreas-Hofer-Straße 9/1 | via Andreas Hofer 9/1
39011 Lana
+39 0473 561770, info@lanaregion.it, lanaregion.it



POSTHAUS MERAN: KUNST IM HANDWERK

POSTHAUS MERANO: L'ARTE NELL'ARTIGIANATO

PR —

Meranith, Bergkristall, Zillertaler Granat, Smaragd und verschiedene Quarze aus dem gesamten Alpenraum: Die Goldschmiede des Posthauses Meran kreieren edle Schmuckeditionen.

Die Posthaus-Schmuckphilosophie hat eine lange Tradition – sie steht in einer Symbiose mit der Landschaft, der Vegetation, den Menschen, dem Leben und der Geschichte der Alpenregion. Die physikalischen, anatomischen und chemischen Eigenschaften der einzelnen Materialien, Motive und Materien aus Flora und Fauna, gepaart mit historischen Erkenntnissen, eröffnen einen Dialog, woraus die formalen Antworten im Schmuckdesign erwachsen.

In der Kunst im Handwerk liegt die Motivation.

Mitte der 1980er Jahre hatte die Posthaus-Idee ihre Anfänge in Naturno. Goldschmiedemeister Konrad Laimer schmiedete dort über Jahrzehnte an dieser alpinen Schmuckgeschichte, ehe er im Frühjahr 2021 mit seinem Team nach Meran übersiedelte. Mit der Gründung der Schmuck-Genossenschaft Posthaus Meran erfahrene der ursprüngliche Gedanke und der kunsthandwerkliche Anspruch im Kollektiv eine neue Qualität. Gemeinsam setzt das Posthaus-Team Erarbeitetes neu in Szene und lässt elegante, zeitlose Schätze entstehen. Hier werden hochwertige Mineralien veredelt und organische Transformationen finden ihre Bestimmung. Drei Generationen zeichnen, modellieren und schmieden gemeinsam an der Meraner Schmuckgeschichte weiter und tragen so diese alpine Botschaft über die Grenzen.

Meranite, cristallo di rocca, granato della Zillertal, smeraldi e quarzi provenienti da tutto l'arco alpino: gli orafi di Posthaus Merano creano pregiate collezioni di gioielli.

La filosofia orafa di Posthaus ha una lunga tradizione – è in totale simbiosi con il paesaggio, la vegetazione, gli abitanti, la vita e la storia della regione alpina. Le caratteristiche fisiche, anatomiche e chimiche dei singoli materiali, i motivi e le materie ricavate dagli elementi della flora e della fauna, uniti ad approfondite conoscenze storiche, creano un dialogo da cui nascono le risposte formali proposte dal design dei gioielli.

La motivazione risiede nell'arte insita nell'artigianato.

L'idea di Posthaus è nata a metà degli anni ottanta a Naturno. Il mastro orafa Konrad Laimer vi ha lavorato per decenni, dando vita alla storia della gioielleria alpina, prima di trasferirsi a Merano, col suo team, nella primavera del 2021. Con la fondazione della cooperativa orafa Posthaus Merano, il pensiero originario e l'ambizione artigiana sfociano in una nuova qualità all'interno di un collettivo. Insieme, il team di Posthaus, propone novità e crea tesori di un'eleganza senza tempo. Qui vengono lavorati minerali preziosi e si perfezionano trasformazioni organiche. Tre generazioni disegnano, modellano e forgiavano fianco a fianco per tramandare la storia dell'oreficeria meranese, diffondendo questa filosofia alpina oltre i suoi stessi confini.

POSTHAUS MERAN | MERANO

Leonardo-da-Vinci-Straße 17 | via Leonardo da Vinci 17
39012 Meran | Merano
+39 347 8380042
posthaus-merano.it



MARLENE'S

FASHION & CAFÈ

Schennastraße 1 Via Scena | Schenna 39017 Scena
Tel: +39 0473 945845 | info@marlenes.it

www.marlenes.it

LEBENDIGES BRAUCHTUM

Haselnusszweige an den Türen und flammende Herzen auf den Bergen: Bräuche sind Teil der Südtiroler Identität und werden auch heute noch vielerorts praktiziert. Gerade in der bäuerlichen Welt sind sie ebenso wie Bauernweisheiten stark verwurzelt und regeln den Monats- und Jahresablauf. Manche Bräuche werden öffentlich zelebriert, andere beschränken sich auf die eigenen vier Wände – ein Überblick.



JANUAR

RÄUCHERN. Am 6. Januar, dem Dreikönigstag, werden in Südtirol traditionell Haus und Hof mit Weihrauch und Weihwasser gesegnet. An die Haustür werden mit einer geweihten Kreide C-M-B („Christus mansionem benedicat“, Christus segne dieses Haus) und die neue Jahreszahl geschrieben.

GENNAIO

FUMIGAZIONE. Il 6 gennaio, giorno dell'Epifania, in Alto Adige è tradizione benedire le case con incenso e acqua santa. Sull'architrave della porta si scrivono quindi con un gesso benedetto l'anno nuovo e le lettere C-M-B („Christus mansionem benedicat“, Cristo benedica questa casa).



FEBRUAR

SCHEIBENSCHLAGEN. Jährlich am ersten Fastensonntag soll dieser alte Fruchtbarkeitsbrauch ein gutes Frühjahr einläuten. Im Vinschgau treffen sich die Menschen nach Sonnenuntergang am Berg und schleudern brennende Holzscheiben ins Tal. Das soll Winter und Dunkelheit vertreiben.

FEBBRAIO

SCHEIBENSCHLAGEN. Ogni anno, la prima domenica di Quaresima si rinnova un antico rito della fertilità per propiziare l'arrivo di una buona primavera. In Val Venosta la popolazione si riunisce al tramonto sulle alture per lanciare dei dischi di legno incandescenti verso la valle. Questo rito mira a scacciare l'inverno e l'oscurità.



MÄRZ

JOSEFI. Am 19. März ist Josefitag, der in Südtirol und ganz Italien als Vaterstag gefeiert wird. Der heilige Josef, der als Inbild des frommen Mannes und guten Familienvaters gilt, ist der Schutzpatron der Kinder sowie der Familie und Erzieher.

MARZO

SAN GIUSEPPE. Il 19 marzo, ricorrenza di San Giuseppe e festa del papà, si celebra il padre di Gesù, emblema dell'uomo pio e del padre amorevole. San Giuseppe è il protettore dei bambini, della famiglia e degli educatori.



APRIL

WALPURGISNACHT. Die Nacht vom 30. April auf den 1. Mai ist als Hexennacht bekannt – Hexen sollen auf Anhöhen und Kraftplätzen ihr Unwesen treiben, so erzählt man sich. Das ehemalige heidnische Fruchtbarkeitsfest wird heute in Südtirol als Frühlingsfest gefeiert.

APRILE

NOTTE DI VALPURGA. La leggenda vuole che nella notte tra il 30 aprile e il 1° maggio le streghe si riuniscano sulle alture e in luoghi energetici. Questa festa, che affonda le radici in un rito pagano della fertilità, è oggi per gli altoatesini un'occasione per celebrare la primavera.



MAI

DIE EISHEILIGEN. Die Gedenktage von vier Heiligen wurden jahrhundertlang mit einem Kälteeinbruch Mitte Mai in Verbindung gebracht. Erst wenn die Kalte Sophie (15. Mai) vorüber ist, kommt der Sommer. Gewisse Arbeiten in Feld und Garten, so weiß man, müssen so lange warten.

MAGGIO

I SANTI DI GHIACCIO. Secondo la credenza popolare, le ricorrenze di quattro santi a metà maggio coinciderebbero con un improvviso ritorno del gelo. Solo il 15 maggio, giorno dedicato a Santa Sofia, il freddo cederebbe finalmente il posto all'estate. Tradizionalmente in questi giorni si dovrebbero evitare alcuni lavori nei campi e negli orti.



JUNI

HERZ-JESU-SONNTAG. In ganz Südtirol leuchten am dritten Sonntag nach Pfingsten Herz-Jesu-Feuer von den Bergen. Das ursprüngliche Sonnwendfeuer wurde 1796 umgedeutet: Die Tiroler gelobten vor einer Schlacht gegen Napoleon, das Land dem „Heiligsten Herzen Jesu“ anzuvertrauen und jährlich seiner zu gedenken.

GIUGNO

FESTA DEL SACRO CUORE DI GESÙ. La terza domenica dopo Pentecoste, sui monti dell'Alto Adige si accendono i tradizionali fuochi del Sacro Cuore di Gesù. L'usanza, con la quale originariamente si festeggiava il solstizio d'estate, assunse un nuovo significato nel 1796. Alla vigilia di una battaglia contro le truppe napoleoniche, i tirolesi si affidarono infatti al „Sacro Cuore di Gesù“, impegnandosi a celebrarne ogni anno la ricorrenza.



JULI

MARIÄ HEIMSUCHUNG. Der 2. Juli war einst ein Bauernfeiertag. Das Wetter an diesem Tag entschied über jenes der kommenden Wochen. Heute gibt es vielerorts noch den Brauch, vor Sonnenaufgang einen Haselnusszweig an der Haus- oder Stalltür anzubringen, um die Gebäude vor Unwetter zu schützen.

LUGLIO

MADONNA DELLE GRAZIE. Il 2 luglio era originariamente una festa contadina in cui si scrutava il cielo per capire come sarebbe stato il tempo nelle settimane successive. Ancora oggi in molti luoghi è usanza appendere prima del sorgere del sole un ramoscello di nocciolo alla porta di casa o della stalla per proteggerle dalle intemperie.



AUGUST

HOCHUNSERFRAUENTAG. Zu Mariä Himmelfahrt am 15. August werden jährlich Heilkräuter und Blumen zu Sträußen gebunden und geweiht. Anschließend werden sie im Haus verteilt: Unterm Kopfkissen sollen sie für Eheglück sorgen, auf dem Dachboden vor dunklen Mächten schützen.

AGOSTO

FERRAGOSTO. Il 15 agosto, giorno dell'Ascensione di Maria, è tradizione distribuire mazzetti benedetti di fiori ed erbe officinali in tutta la casa. I fiori sotto il cuscino propizieranno la vita matrimoniale, quelli in soffitta terranno lontani gli spiriti malvagi.



SEPTEMBER

ALMBTRIEB. Traditionell kehrt das Vieh im September von der Sommerfrische ins Tal zurück. Die Kühe tragen dabei kunstvolle Blumen- und Kräuterkränze. In vielen Orten führen stolze Bauernfamilien ihre schönsten Tiere durchs Dorf, während Einheimische und Gäste den Straßenrand säumen.

SETTEMBRE

TRANSUMANZA. In settembre, il bestiame fa ritorno a valle dagli alpeggi estivi. Le vacche vengono riccamente adornate con ghirlande di erbe e fiori. In molte località, le famiglie contadine sfilano attraverso il paese esibendo con orgoglio i loro animali più belli. A bordo strada, ospiti e locali assistono al variopinto spettacolo.



OKTOBER

KROPFENLOTTERN. Am 31. Oktober ziehen im Ultental Kinder von Haus zu Haus, sagen Sprüche auf und betteln (lottern) um Mohnkrapfen. Der Brauch entstand als Dank an die verstorbenen Ahnen, später gaben die Bauernfamilien den Knechten und Mägden Krapfen als Dank für die gute Zusammenarbeit.

OTTOBRE

KROPFENLOTTERN. Il 31 ottobre, in Val d'Ultimo i bambini vanno di casa in casa recitando versetti ed elemosinando (lottern nel dialetto locale) krapfen ai semi di papavero. In origine i dolcetti venivano offerti in segno di riconoscenza alle anime degli antenati. In seguito, le famiglie contadine iniziarono a regalare i krapfen a garzoni e domestiche per ringraziarli del loro lavoro.



NOVEMBER

MARTINI. Am 11. November gibt es in ganz Südtirol gleich mehrere Bräuche: Martinigansl, Spiegln gean, Martinerversteigerungen und -märkte und natürlich den Martinsumzug. Der heilige Martin zählt zu den bekanntesten Heiligen, er ist der Patron der Bettler, Gastwirte und Tuchmacher.

NOVEMBRE

SAN MARTINO. Numerose sono le usanze legate all'11 novembre, giorno dedicato San Martino: specialità a base di oca, la spigolatura (Spiegln gean nel dialetto locale), i mercati e le aste di San Martino e naturalmente le tradizionali sfilate con le lanterne. San Martino di Tours, uno dei santi più noti e venerati, è patrono dei mendicanti, degli osti e dei sarti.



DEZEMBER

BARBARAZWEIGE. Am 4. Dezember werden traditionell Zweige von Obstbäumen geschnitten und an einem warmen und hellen Ort ins Wasser gestellt. Dort sollen sie zu Weihnachten blühen und so etwas Licht ins Haus bringen. Blühende Barbarazweige symbolisieren neues Leben, Glück und Hoffnung.

DICEMBRE

I RAMI DI SANTA BARBARA. Il 4 dicembre è tradizione tagliare dei rametti di albero da frutto e porli in un vaso con dell'acqua in un luogo caldo e luminoso, sperando che fioriscano nel periodo di Natale per portare in casa luce e colore. I rami in fiore di Santa Barbara sono considerati simbolo di vita, speranza e felicità.



FRÜHLING IN MERAN: EINE FREUDVOLLE ZEIT DES ERWACHENS IN STADT UND LAND

PR

Während die Natur anderswo noch im Winterschlaf ruht, ist sie in Meran und Umgebung schon erwacht und zeigt sich von ihrer schönsten Seite. Der Blick auf die weißen Riesen rund um Meran erzählt von der kalten Jahreszeit, die sich gerade verabschiedet. Erste wärmende Tage, sprießende Knospen und Sprossen und eine Vielfalt an Erlebnismomenten und Veranstaltungen im Meraner Frühling warten nun darauf, entdeckt zu werden.

Frisch herausgeputzt, begeistert die Stadt Meran mit inspirierenden Installationen und Dekor, die Frühlingsgefühle aufkommen lassen. Die Gärten von Schloss Trauttmansdorff öffnen ihre Tore und die Promenaden laden zum Flanieren an der frischen Luft ein. Die Sonnenfänger „Cazador-del-sol®“ absorbieren das erste wärmende Licht, wiegen sich im Wind und wecken die Lebensgeister nach der kalten Jahreszeit. Den Höhepunkt des Frühlings in Meran bildet das **Merano Flower Festival vom 28. April bis 1. Mai**: Die Blumen- und Zierpflanzen-Ausstellung mit ihren Workshops, Referaten und Buchvorstellungen sowie den Tipps und Tricks von Fachleuten sind alljährlich ein beliebter Treffpunkt, um mit Freunden und Familie den Frühling zu feiern. Der Frühling in Merans Nachbarorten Algund, Naturns, Schenna und Partschins beginnt ebenfalls heiter, angenehm warm und farbenfroh. Bei Spaziergängen durch die weiß-rosa gesprenkelten Apfelwiesen und entlang der

Waalwege kann man den Alltag hinter sich lassen und neue Kraft sammeln. Selbst anspruchsvollere Wanderungen am Sonnenberg im Naturpark Texelgruppe sind bereits möglich und bringen den Körper wieder in Schwung. Zahlreiche bunte Veranstaltungen hauchen den Dörfern neues Leben ein: Blumenfeste, Workshops, Themenwanderungen, Gartenmärkte, Stunden voller Musik und Kulinarik und vieles mehr garantieren Frühlingserlebnisse der besonderen Art. So etwa bei der Veranstaltung „Gartenflair“ in Algund, beim Frühlingfest in Naturns, den beschwingten Matineen in den Burgen und Schlössern von Schenna oder den „Partschins Classic Concerts“. Mit dem Blütenduft in der Nase und dem wunderbaren Panorama mit Blick über Meran und Umgebung vor Augen, lässt es sich beim Spazieren, Wandern, Fahrradfahren, Trailrunning oder beim Besuch eines der vielen Events gleich viel besser in die warme Jahreshälfte starten.

Highlights des Meraner Frühlings:
Meran
 28.04–01.05. Merano Flower Festival
Naturns
 25.–26.03. Frühlingfest und Naturnser Bergfrühling
 04.–07.05. Women Trail & Hike Days
Algund
 21.–25.04. Gartenflair Algund
 21.04. und 12.05. Botanische Frühlingführung
Schenna
 15.04. Matinée im Schloss Goyen mit The Legendary St. Pauls Tschäss Band
 06.05. Gin in Spring – Gin & Tonic Festival im Schloss Schenna | 13.05. Matinée im Schloss Schenna mit Helga Plankensteiner & Revensch
Partschins
 April–Juni. Partschins Classic Concerts
 April–Juni, jeden Donnerstag. Kakteen und Oliven im Weinberg – Botanische Wanderungen

KURVERWALTUNG MERAN
 Freiheitsstraße 45, Meran
 +39 0473 272000
 info@meran.eu
 meran.eu/meranerfruehling



PRIMAVERA A MERANO: IL GIOIOSO PERIODO DEL RISVEGLIO IN CITTÀ E NELLA VALLE

PR

Mentre altrove è ancora in letargo, a Merano e dintorni la natura si è già risvegliata e mostra il suo lato più bello. La vista sulle vette imbiancate che circondano Merano fa pensare alla stagione fredda che si sta lentamente congedando. Le prime giornate calde, i boccioli e i germogli appena nati, ma anche una grande varietà di esperienze ed eventi della primavera meranese, aspettano solo di essere scoperti.

La città di Merano conquista con le sue nuove installazioni e decorazioni che preannunciano l'arrivo della primavera. I Giardini di Castel Trauttmansdorff aprono i battenti e le passeggiate invitano a rilassarsi e godere dell'aria pura. I collettori del sole "Cazador del sol®" assorbono i primi tiepidi raggi di luce, ondeggiano al vento e risvegliano lo spirito dopo la stagione fredda. L'evento clou della primavera meranese è il **Merano Flower Festival**, dal 28 aprile al 1° maggio: la mostra di fiori e piante ornamentali, con workshop, conferenze e presentazioni di libri, nonché consigli e suggerimenti degli esperti, rappresenta un apprezzato punto d'incontro annuale per festeggiare la primavera insieme ad amici e familiari. Anche nelle vicine località di Lagundo, Naturno, Scena e Parcines, la primavera inizia all'insegna del tepore, dell'allegria e dei colori. Passeggiando tra i meleti, punteggiati di

bianco e rosa, e lungo le rogge, si può dimenticare la quotidianità e il corpo si ricarica di nuove energie. Per rimettere in moto il fisico, è già possibile compiere escursioni più impegnative sul Monte Sole, nel Parco Naturale Gruppo di Tessa. Numerosi eventi colorati riportano la vita nei paesini: feste floreali, workshop, escursioni a tema, mercati dedicati al giardinaggio, piacevoli ore ricche di musica e delizie culinarie, e tanto altro, permettono di vivere esperienze primaverili davvero speciali. Per esempio all'evento "Gartenflair" a Lagundo, alla festa di primavera di Naturno, alle vivaci matinée nei castelli di Scena o ai "Partschins Classic Concerts". Grazie al profumo dei fiori e al meraviglioso panorama su Merano e dintorni i mesi più caldi iniziano nel migliore dei modi: passeggiando, facendo un'escursione, un giro in bici, un trail di corsa o partecipando a uno dei molti eventi.

Gli highlight della primavera meranese:
Merano
 28.04.–01.05. Merano Flower Festival
Naturno
 25.–26.03. Festa di primavera e Primavera in montagna a Naturno
 04.–07.05. Women Trail & Hike Days
Lagundo
 21.–25.04. Gartenflair a Lagundo
 21.04. e 12.05. Tour botanico primaverile
Schenna
 15.04. Matinée al Castel Goyen con The Legendary St. Pauls Tschäss Band
 06.05. Gin in Spring – Gin & Tonic Festival al Castel Schenna | 13.05. Matinée al Castel Scena con Helga Plankensteiner & Revensch
Parcines
 aprile-giugno Partschins Classic Concerts; aprile-giugno, ogni giovedì. Cactus e olive nel vigneto – Escursioni botaniche

AZIENDA DI SOGGIORNO MERANO
 corso della Libertà 45, Merano
 +39 0473 272000
 info@meran.eu
 meran.eu/meranerfruehling

FELS UND WASSER

Mächtige Eiszeitgletscher haben im Naturpark Texelgruppe beeindruckende Felslandschaften und kristallklare Bergseen hinterlassen: Die Spronser Seen gehören zu den größten Naturschätzen Südtirols.



Europas höchstgelegene Seenplatte: Am Spronser Joch liegen einander der Schiefersee (links), der Kesselsee (rechts) und der Langsee (dahinter) zu Füßen.

L'altopiano dei laghi più alto d'Europa: dalla Forcella di Sopranes si dominano il Lago Lavagna (a sinistra), il Lago del Catino (a destra) e il Lago Lungo (subito dietro).

ROCCIA E ACQUA

Imponenti glaciazioni hanno plasmato il paesaggio del Parco Naturale Gruppo di Tessa, dando vita a spettacolari formazioni rocciose e a laghi dalle acque cristalline. I Laghi di Sopranes sono una delle meraviglie naturali dell'Alto Adige.





Für Mutige: Von Vellau zur Leiteralml führt ein Korblift, der vollständig aus Gitter besteht – auch der Boden.

Per i più coraggiosi: da Velloi si raggiunge Malga Leiter con una cestovia, un impianto di risalita le cui cabine sono realizzate in grigliato metallico – anche il pavimento.

VIELE WEGE FÜHREN ZU DEN SPRONSER SEEN

Wer sich zu den Spronser Seen aufmachen möchte, hat gleich mehrere Möglichkeiten, die Seenplatte zu erreichen. Voraussetzung für alle Varianten: Trittsicherheit und Kondition, denn bei jeder Variante gilt es rund 1.000 Höhenmeter zu überwinden.

- ① Ein Weg führt über die **Muthöfe** (1.360 m), die von Dorf Tirol aus mit der Seilbahn Hochmuth zu erreichen sind, vorbei am Mutkopf durch das Spronser Tal.
- ② Die Variante über **Vellau** oberhalb von Algund ist für schwindelfreie Wanderer bestens geeignet, denn die Route beginnt mit einem Highlight: Im Stehen geht es im legendären grünen Panorama-Korblift – Boden und Wände bestehen aus Metallgittern! – hinauf zur Leiteralml (1.522 m), von dort wandert man ein Stück den Meraner Höhenweg entlang und dann weiter über die Taufenscharte oder Hochgangscharte hoch zu den Seen.
- ③ Die dritte Variante startet bei **Partschins**, von wo aus es über den Meraner Höhenweg und das Hochganghaus (1.839 m) und über die Hochgangscharte hinauf zu der Seenplatte geht.
- ④ Die Aufstiegsmöglichkeit Nummer vier hat ihren Ausgangspunkt in **Pfelders**. Von dort geht es über die Falschnalalm (1.875 m) und das Faltschnaljöchel weiter zum Spronser Joch, das einen herrlichen Ausblick auf die Seen bietet.



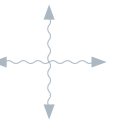
Mit sicherem Tritt: Die Tour zu den Spronser Seen ist an manchen Stellen ausgesetzt.

Per chi non soffre di vertigini: in alcuni tratti l'itinerario per i Laghi di Sopranes è esposto.

GLI ITINERARI PER I LAGHI DI SOPRANES

Diversi itinerari permettono di raggiungere l'altopiano dei Laghi di Sopranes. Esperienza e buona condizione fisica sono presupposti essenziali per affrontare le quattro varianti proposte, che presentano tutte un dislivello di circa 1.000 metri.

- ① Il primo percorso conduce attraverso i **Masi della Muta** (1.360 m), raggiungibili da Tirolo con la funivia Alta Muta. Da qui, passando per il rifugio Mutkopf, si procede attraverso la Val di Sopranes.
- ② Il secondo itinerario passa per **Velloi** sopra Lagundo ed è adatto solo a chi non soffre di vertigini. L'inizio è spettacolare: con la leggendaria cestovia panoramica (un curioso impianto di risalita con cabine aperte senza posti a sedere, realizzato in grigliato metallico verde, pavimento compreso!) si raggiunge Malga Leiter (1.522 m) e si prosegue poi per un tratto lungo l'Alta Via di Merano. Superato il Giogo di Quaira o il Passo del Valico si sale quindi ai laghi.
- ③ La terza variante inizia a **Parcines**. Da qui si procede lungo l'Alta Via di Merano, passando la Casa del Valico (1.839 m) e il Passo del Valico per intraprendere quindi la salita ai laghi.
- ④ Il quarto itinerario conduce da Plan a Malga Faltschnal (1.875 m) e al Passo di Valcanale (Faltschnaljöchel). Dalla forcella si prosegue quindi verso il Passo di Sopranes, che offre una vista fantastica sul gruppo lacustre.





Der beschwerliche Aufstieg lohnt sich: Nicht nur die Aussicht entschädigt für die Strapazen, sondern auch der Kaiserschmarrn auf der Oberkaser Alm. Wer in Not gerät, findet in der weithin gut sichtbaren Biwakschachtel (unten mittig) Unterschlupf.

La salita è impegnativa, ma la vista ripaga di ogni fatica... così come il Kaiserschmarrn di Malga Oberkaser. Il bivacco Guido Lammer (in basso al centro) offre riparo ad alpinisti esausti o in difficoltà.

REKORD!

Mit ihrer Ausdehnung von 30 Hektar bilden die Spronser Seen die größte Seenplatte Europas. Zu den Bergseen, die auf unterschiedlicher Höhenlage zwischen 2.120 und 2.590 Metern liegen, gehören der Kasersee, die Pfitscher Lacke, die Mückenlacke, der Grünsee, der Langsee, der Schwarzsee, der Schiefersee, der Keselsee sowie der Kleine und der Große Milchsee. Das größte Gewässer ist der Langsee mit einer Länge von 1.000 Metern und einer Tiefe von bis zu 35 Metern. Mit etwa einem halben Meter Tiefe ist der Mückensee der kleinste, in heißen Sommermonaten kann er versanden.

NOTUNTERKUNFT AUF 2.707 METERN

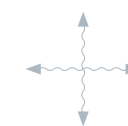
Wer bei den Spronser Seen in eine Notsituation gerät, beispielsweise zu erschöpft ist, um weiterzugehen oder von einem plötzlichen Wetterumschwung überrascht wird, der kann im Guido-Lammer-Biwak Unterschlupf finden. Die gelbe Biwakschachtel auf der Milchseescharte bietet sechs Schlafplätze und ist über eine Kletterpassage zu erreichen.

DA RECORD!

Con una superficie complessiva di 30 ettari, i Laghi di Sopranes formano l'altopiano lacustre più esteso d'Europa. Il gruppo, che si trova a un'altitudine compresa tra i 2.120 e i 2.590 metri, comprende il Lago di Casere, il Lago di Vizze, il Laghetto delle Zanzare, il Lago Verde, il Lago Lungo, il Lago Nero, il Lago Lavagna, il Lago del Catinò e i due Laghi di Latte (piccolo e grande). Lo specchio d'acqua più grande è il Lago Lungo, che misura 1.000 metri di lunghezza e una profondità massima di 35 metri. Il più piccolo del gruppo è il Laghetto delle Zanzare; profondo appena 50 centimetri, nei mesi estivi può prosciugarsi.

UN RIFUGIO DI EMERGENZA A 2.707 METRI

Il bivacco Guido Lammer nei pressi dei Laghi di Sopranes offre riparo ad alpinisti esausti e in difficoltà o in caso di improvviso maltempo. La casupola arancione, collocata sulla Forcella dei Laghi di Latte, offre sei posti letto ed è raggiungibile attraverso un canalino attrezzato.



DIE GEHEIMNISVOLLEN SCHALENSTEINE AM PFITSCHER JÖCHL

Die karge Landschaft mit den einsam gelegenen Seen hat die Menschen schon vor rund 4000 Jahren fasziniert und angezogen: Davon zeugen die zahlreichen geheimnisvollen Schalensteine – Felsen mit runden Vertiefungen –, die sich auf der Pfitscher Scharte aneinanderreihen. Rund 1.300 Schälchen, verbunden durch Rinnen, wurden in der Bronzezeit in rund 40 Steinplatten gehauen, fast alle liegen innerhalb von Mauerresten in Form eines Fünfecks. Über die Bedeutung und Funktion der Schalensteine kann bis heute nur spekuliert werden.

Direkt neben dem Wanderweg befindet sich der Schalenstein, der am leichtesten zu erspähen ist: die sogenannte Kultplatte, auf der sich 169 halbmond- und kreisförmige Schalen befinden. Womöglich wurde die Platte als Altar verwendet, denn in den 1990er-Jahren wurden ganz in der Nähe die Überreste eines bronzezeitlichen Brandopferplatzes entdeckt. Auf der Sonnenplatte mit insgesamt 186 Schälchen und konzentrischen Kreisen ist wahrscheinlich die Sonne abgebildet, was darauf schließen lässt, dass sich am Pfitscher Jöchel eine Sonnenkultstätte befand. Ein weiterer Schalenstein, die sogenannte Sternplatte, weist darauf hin, dass man am Pfitscher Jöchel astronomische Beobachtungen anstellte. Auf der Platte seien, so die These, Sternbilder sowie der Weg von Sonne und Mond abgebildet. Das wäre allerdings eine wissenschaftliche Sensation, denn die Darstellung von Sternbildern in dieser frühen Zeit wäre weltweit einmalig.

LE MISTERIOSE COPPELLE SCAVATE NELLA PIETRA AL PASSO DI VIZZE

Il paesaggio brullo con i laghetti solitari attraeva e affascinava gli uomini già in tempi remoti. Ne sono testimonianza le circa 1.300 coppelle scavate nella roccia, risalenti a circa quattromila anni fa e visibili ancora oggi al Passo di Vizze. Le misteriose cavità circolari, collegate tra loro da canaletti, furono scavate in circa quaranta lastre di pietra. Tali lastre sono quasi tutte disposte in forma pentagonale all'interno di un'antica costruzione muraria. Significato e funzione delle coppelle sono a tutt'oggi una questione aperta.

La lastra più appariscente si trova subito accanto al sentiero escursionistico. È la cosiddetta pietra di culto, sulla quale si trovano 169 cavità circolari e semicircolari. L'ipotesi che la pietra fungesse da altare è corroborata dalla presenza, nelle immediate vicinanze, di un luogo per l'accensione di fuochi sacrificali risalente all'età del Bronzo, rinvenuto negli anni novanta. La pietra del sole, con 186 coppelle e alcuni cerchi concentrici, riporta probabilmente una raffigurazione del sole, riconducibile all'esistenza in questi luoghi di pratiche culturali dedicate al sole stesso. Un'ulteriore pietra, la cosiddetta pietra delle stelle, suggerisce la presenza al Passo di Vizze di un osservatorio astronomico. È stata avanzata l'ipotesi che le immagini sulla pietra rappresentino le costellazioni e le traiettorie del sole e della luna. Se la tesi fosse confermata, si tratterebbe della più antica raffigurazione di costellazioni al mondo, una scoperta scientifica di enorme portata.

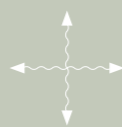


Buchtipps: Die Wanderung zu den Spronser Seen im Detail und weitere Touren in den beiden Bänden:
– Judith Niederwanger | Alexander Pichler
Die schönsten Touren und Fotospots in Südtirol
Edition Raetia, 2020
– Judith Niederwanger | Alexander Pichler
Klick dein Wander-Glück!
Unvergessliche Touren und Fotomotive in Südtirol
Edition Raetia, 2023

Il consiglio in più: In questo libro troverete la descrizione dettagliata dell'escursione ai Laghi di Sopranes e molti altri itinerari ancora.
– Judith Niederwanger | Alexander Pichler
Alto Adige: I posti più belli da esplorare e fotografare
Edition Raetia, 2020

Die Sternplatte am Pfitscher Jöchel: Einige der runden Einkerbungen, die sogenannten Schalen, stellen möglicherweise Sternbilder dar – das wäre eine wissenschaftliche Sensation.

La pietra delle stelle al Passo di Vizze. Si ipotizza che alcune delle incisioni circolari a coppella raffigurino le costellazioni: si tratterebbe di una scoperta scientifica sensazionale.



BLAUE WUNDER

Wer die beruhigende Wirkung des Wassers sucht, ist in Meran und Umgebung genau richtig. Hier liegen zahlreiche kristallklare Seen, die ideal sind für all jene, die das besondere Erlebnis suchen.

PERDERSI NEL BLU

Se amate l'effetto rilassante dell'acqua, a Merano e dintorni siete nel posto giusto. Sono infatti numerosi i laghetti cristallini, ideali per tutti coloro alla ricerca di un'esperienza sensoriale speciale.

MIT DER ZIPLINE ÜBER DEN SEE

Der einfache Seerundweg um den Vernagter Stausee ist in etwa zwei Stunden zu schaffen und ist für Familien ideal, die ohne Kinderwagen unterwegs sind. Wem das zu gemütlich ist, der kann mit der Zipline über den See rasen: Der Hochseilgarten „Ötzi Rope Park“ liegt direkt am See und hält für Abenteuerlustige noch andere Highlights parat. Der See birgt außerdem ein faszinierendes Geheimnis, das er bei niedrigem Wasserstand preisgibt: Dann wird der Turm einer versunkenen Kapelle sichtbar.

UNA CARRUCOLA PER LIBRARSÌ SUL LAGO

L'agevole sentiero intorno al Lago di Vernago, percorribile in circa due ore, è ideale anche per le famiglie (purché senza passeggino). Troppo rilassante? Chi cerca le emozioni forti potrà sfrecciare sulle acque del lago con la zip-line, una delle tante attrazioni del parco avventura „Ötzi Rope Park“, a pochi passi dalle sponde. Il bacino artificiale nasconde inoltre un affascinante segreto: quando il livello dell'acqua si abbassa, emerge il campanile di una chiesetta sommersa!

VERNAGTER STAUSEE, SCHNALS
LAGO ARTIFICIALE DI VERNAGO,
SENALES
(1.689 m)



IDEAL FÜR MORGENMENSCHEN

Wer gern frühmorgens den Kreislauf hochfährt, kann sich zum Laugensee aufmachen, um dort den Sonnenaufgang zu bewundern und die Stille zu genießen. Der flache Bergsee liegt zwischen der Großen und der Kleinen Laugenspitze und ist vom Gampenpass aus nach rund 700 Höhenmetern zu erreichen. Der etwas beschwerliche Aufstieg mit den hohen Steinstufen lohnt sich aber – zu jeder Tageszeit!

PER I PIÙ MATTINIERI

A chi piace attivare la circolazione di buon mattino consigliamo un'escursione al Lago di Monte Luco per ammirare l'alba e godersi momenti di pace assoluta. Il tranquillo laghetto giace nella conca tra il Monte Luco e il Piccolo Luco ed è raggiungibile dal Passo Palade, superando un dislivello di circa 700 metri. La salita attraverso gradoni di pietra è piuttosto impegnativa ma ripaga di ogni fatica... in qualunque momento del giorno!

LAUGENSEE, GAMPENPASS
LAGO DI MONTE LUCO,
PASSO PALADE
(2.182 m)



SPEKTAKULÄR IM HERBST

Im hintersten Ultental liegt der Weißbrunnsee, einer von sechs Stauseen des Tales. Der See ist mit dem Auto gut zu erreichen, das flache Ufer ist ideal, um eine Picknickdecke auszubreiten und mitgebrachtes Essen zu genießen. Besonders schön ist es hier im Herbst: beginnen die Lärchen in leuchtendem Gelb zu strahlen.

MERAVIGLIE D'AUTUNNO

Il Lago di Fontana Bianca, posto all'estremità settentrionale della Val d'Ultimo e facilmente raggiungibile in auto, è uno dei sei bacini artificiali della vallata. Le rive ampie e pianeggianti sono ideali per un picnic, meglio ancora se in autunno, quando i larici illuminano il paesaggio con il loro fogliame dorato.

WEISSBRUNNSEE, ULTEN
LAGO DI FONTANA BIANCA,
ULTIMO
(1.872 m)



DER IDYLLISCHE

Eingebettet zwischen Lärchen und Zirben liegt der malerische Zirmtalsee, den, so heißt es, die Menschen bereits im Mittelalter besucht haben. Stärken können sich Wandernde bei der urigen Alm, die direkt am See liegt. Für den Aufstieg sollte man Kondition und Trittsicherheit mitbringen, denn ab Kastelbell (Parkplatz Schartegg) sind rund 650 Höhenmeter zurückzulegen. Das fantastische Blau des Sees entschädigt für die Strapazen.

IL PIÙ IDILLIACO

Il Lago dei Cirmoli è un pittoresco bacino, incastonato tra larici e pini cembri e noto, a quanto pare, già nel lontano Medioevo. Oggi gli escursionisti possono rifocillarsi in una malga tipica direttamente in riva al lago. La salita da Castelbello, con partenza dal parcheggio dei Sentieri (Schartegg), presenta un dislivello di circa 650 metri e richiede esperienza e buona condizione fisica, ma il blu intenso delle acque farà dimenticare tutti gli sforzi!

ZIRMTALSEE, KASTELBELL-TSCHARS
LAGO DEI CIRMOLI,
CASTELBELLO-CIARDES
(2.113 m)



WEITAB VOM SCHUSS

Abseits von Menschenmassen und Hüttenzauber liegt der Kratzberger See, der gut von der Bergstation Meran 2000 zu erreichen ist. Den Höhenunterschied von rund 350 Metern können auch gehäufere Kinder überwinden. Ein breiter, an einigen Stellen nicht kinderwagenfreundlicher Wanderweg führt zum See mit seinem klirrend kalten Wasser. Das Ufer eignet sich hervorragend, um eine Jause und die grandiose Aussicht zu genießen.

FUORI DAL MONDO

Il Lago di San Pancrazio è una meta defilata, agevolmente raggiungibile dalla stazione a monte di Merano 2000. L'escursione presenta un dislivello di circa 350 metri ed è agevole anche per i bambini meno allenati. Un sentiero, ampio ma in parte non percorribile con i passeggini, conduce al bacino dalle acque freddissime. Giunti a destinazione, potrete gustare uno spuntino in riva al lago ammirando il fantastico panorama. Il mondo può aspettare!

KRATZBERGER SEE, MERAN 2000
LAGO DI SAN PANCRAZIO,
MERANO 2000
(2.120 m)

Einzigartige Erlebniswelt zwischen Natur, Kultur und Kunst Scenari ed emozioni uniche fra natura, cultura e arte



PARTSCHINS KANN MEHR PARCINES HA UNA MARCIA IN PIÙ

PR

Die Dörfer Südtirols und speziell des Meraner Landes begeistern mit alpinen Landschaften und einem eindrucksvollen Panorama. Doch Partschins beeindruckt mit weit mehr: Wasserfall, Schreibmaschinen, tiefe Abgründe, idyllische Gassen, historische Burgen, edle Ansitze und moderne Bauten.

Partschins, das Tor zum Naturpark Texelgruppe, hat nicht nur eine abwechslungsreiche Natur zu bieten, durch das gesamte Gebiet zieht sich das Außergewöhnliche wie ein roter Faden – ganz nach dem Motto pARTschins.

Highlight und Wahrzeichen des Gebiets ist der Partschinzer Wasserfall, einer der beeindruckendsten im gesamten Alpenraum – aus rund 100 Metern Fallhöhe rauschen Wassermassen in das Tal hinab. Die Luft ist an diesem besonderen klimatischen Ort so rein wie in der Antarktis. Den Ortskern von Partschins prägen sehenswerte alte Burgen und stilvolle Ansitze, die von längst vergangenen Zeiten erzählen. Hier lädt auch das Schreibmaschinenmuseum zu einem Besuch ein. Es ist dem Erfinder der Schreibmaschine, Peter Mitterhofer, gewidmet, der Partschins seine Heimat nannte. Das Museum beherbergt eine der größten Schreibmaschinensammlungen der Welt. Als kreative Hommage an Mitterhofer versteht sich überdies das längste Murales Südtirols in Töll. Es spiegelt die komplexe und geistreiche Persönlichkeit des Pioniers wider.

Partschins gibt sich nicht mit Herkömmlichem zufrieden, das malerische Dorf schert aus, schafft Einzigartiges und gibt sich dem schöpferischen Geist des Erfindens und Erbauens hin. Partschins kann einfach mehr.

I paesi dell'Alto Adige e, in particolare, quelli intorno a Merano, affascinano i visitatori con paesaggi alpini e ampi panorami. Ma Parcines offre molto di più: una cascata, macchine da scrivere, profonde forre, idilliaci vicoli, storici castelli, eleganti palazzi e moderni edifici.

Parcines, porta d'ingresso del Parco Naturale Gruppo di Tessa, oltre a una natura estremamente varia, offre un intero territorio nel quale, come un filo conduttore, ci si imbatte in luoghi straordinari.

Absolutamente da non perdere, nonché vero e proprio simbolo della zona, è la cascata di Parcines, una delle più impressionanti di tutto l'arco alpino, con le sue enormi masse d'acqua che precipitano a valle da cento metri d'altezza. In questo microclima l'aria è pura come quella dell'Antartide. A caratterizzare il centro di Parcines sono invece antichi castelli ed eleganti residenze nobiliari, che raccontano del tempo passato. Anche il Museo della macchina da scrivere invita a una visita. Dedicato a Peter Mitterhofer, l'inventore della macchina da scrivere originario di Parcines, il museo ospita una delle più grandi collezioni di macchine da scrivere al mondo. Omaggio creativo a Mitterhofer è anche il murales più lungo di tutto l'Alto Adige, che rispecchia la complessa e ingegnosa personalità di questo pioniere.

Parcines non si accontenta dell'ordinario: il pittoresco paesino offre sempre qualcosa di unico ed è votato all'invenzione e alla creatività. Parcines, semplicemente, ha quel qualcosa in più che lo rende speciale.

TOURISMUSVEREIN PARTSCHINS, RABLAND UND TÖLL

ASSOCIAZIONE TURISTICA PARCINES, RABLÀ E TEL

Spaureggstraße 10 | via Spauregg 10

39020 Partschins | Parcines

+39 0473 967157, info@partschins.com, partschins.com



trauttmandorff.it

Meran | Merano



FAVOURITES



NACHHALTIGES MEMORY

„Wald Forest“, das Memo-Spiel von Linienwerk, wird in Südtirol produziert und ist komplett plastikfrei. Alle 16 Motive stammen aus der Feder von Grafikdesignerin Liane Stadler, der Inhaberin des Shops. linienwerk.com
24 Euro

IL MEMORY SOSTENIBILE

„Wald Forest“ è il memory di „Linienwerk“ prodotto in Alto Adige e completamente privo di plastica. Le 16 illustrazioni sono state realizzate da Liane Stadler, grafica e proprietaria del negozio. linienwerk.com
24 euro



HOMEDECOR AUS DEM HOFLADEN

Johanna Aichner häkelt Teppiche, Decken und Kissen aus reiner Südtiroler Schafwolle und verkauft sie in ihrem Laden boden.kleid in Vellau. Lokaler könnten die Produkte nicht sein: Die Wolle stammt von den hofeigenen Schafen und von Tieren aus der Umgebung, gesponnen wird die Wolle im Passeiertal. www.bodenkleid.it
Teppich (100 cm Ø) 230 Euro

GLI ARREDI DI DESIGN... DAL MASO

Johanna Aichner realizza all'uncinetto tappeti, coperte e cuscini di pura lana altoatesina e li vende nella sua bottega "boden.kleid" a Velloi. I suoi prodotti sono locali al 100%: la lana proviene dalle pecore del maso di famiglia e di altre aziende della zona ed è filata in Val Passiria. www.bodenkleid.it
Tappeto (100 cm Ø) 230 euro

Faszinierendes von kreativen Köpfen aus Südtirol

DIE FAVORITEN 2023



VINTAGE FÜR ALLE

Die Klamotte ist ein atmosphärischer Laden in Meran/Untermals, der zum Stöbern und Verweilen einlädt. Sara Daltrozzo verkauft Secondhand-Stücke für Damen und Herren, die den besonderen Style suchen. [Instagram.com/_Klamotte_](https://www.instagram.com/_Klamotte_)
von 20 bis 150 Euro

TUTTI PAZZI PER IL VINTAGE

Nel quartiere di Maia Bassa, a Merano, l'intrigante boutique "Klamotte" mette voglia di curiosare e lasciarsi ispirare. Sara Daltrozzo propone una selezione di capi di seconda mano per donna e uomo all'insegna dello stile e dell'originalità. [Instagram.com/_Klamotte_](https://www.instagram.com/_Klamotte_)
da 20 a 150 euro



BRENNKUNST IM FELSEN

In einer Hofbrennerei aufgewachsen, wusste Markus Mauracher schon früh, dass er Destillateur werden möchte. Mit 26 Jahren eröffnet er die Felsenriss-Brennerei in Völlan, zu deren Sortiment neben verschiedenen Likören und Klassikern wie Rum auch Feuerwasser gehört. felsenriss.com
von 20 bis 40 Euro

LA DISTILLERIA NELLA ROCCIA

Markus Mauracher è cresciuto in un maso con distilleria, sognando un futuro tra gli alambicchi. Ad appena 26 anni si è messo in proprio con la distilleria "Felsenriss" di Foiana, che offre un vasto assortimento di liquori, il classico rum e grappe tradizionali. felsenriss.com
da 20 a 40 euro

PASTA WIE BEI NONNA

Schlutzer, Ravioli, Tagliolini: Daniel Breitenberger isst nicht nur leidenschaftlich gern Pastagerichte – er produziert sie auch. Der Koch aus dem Ultental fertigt in seiner Past-da-Manufaktur in Lana Bioteigwaren mit lokalen Zutaten. past-da.com
circa 5 Euro/Portion

LA PASTA COME NONNA INSEGNA

Schlutzer, ravioli e tagliolini: Daniel Breitenberger, chef della Val d'Ultimo, ha letteralmente le mani in pasta. Nel suo laboratorio artigianale di Lana "Past-da" produce pasta fresca con ingredienti rigorosamente bio e locali. past-da.com
circa 5 euro/porzione



HANDWERK GOES DIGITAL

Die in feinsten Handwerkskunst gefertigten Möbelstücke (im Bild Couchtisch Icaro) von br-uno sind individuell anpassbar. Einfach Maße und Material auswählen und der Bozner Traditionsbetrieb Battisti Roland produziert die Meisterstücke passgenau. br-uno.it
ab 300,00 Euro

ARTIGIANATO, SU MISURA E ONLINE

"br-uno" propone arredi di qualità realizzati artigianalmente e personalizzabili (nell'immagine il tavolino da salotto Icaro). Il cliente seleziona dimensioni e materiali, l'azienda "Battisti Roland" con maestria produce su misura. br-uno.it
a partire da 300 euro



Alcuni prodotti esclusivi ideati dalle menti creative dell'Alto Adige

FÜR GROSS UND KLEIN

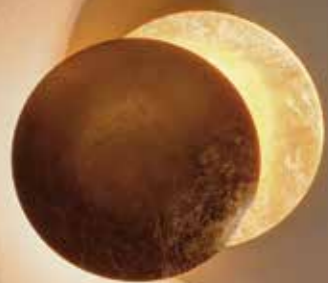
Rodeln ist ein sportlicher Freizeitspaß für die ganze Familie. Deshalb stellt der Familienbetrieb Schiefer Rodel aus St. Leonhard in Passeier das hölzerne Gefährt nicht nur für Erwachsene, sondern auch speziell für Kinder und Jugendliche her – und das seit 20 Jahren. www.schieferrodel.com
Kinderrodel ab 140 Euro

PER GRANDI E PICCINI

Lo slittino è una divertente attività sportiva per tutta la famiglia. La "Schiefer Rodel" di San Leonardo in Passiria, un'impresa a conduzione familiare specializzata nella produzione di slittini in legno, realizza da più di vent'anni modelli per bambini, ragazzi e adulti. www.schieferrodel.com
Slittino per bambini a partire da 140 euro

I FAVORITI 2023





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

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

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



GENUSS ERLEBEN VIVERE IL GUSTO

PR

*Hereinspaziert: Kellerführungen, Gesellschaft, Weinverkostungen
und edle Tropfen in der neuen City.Vinothek im Herzen Merans.*

*Accomodatevi: visite guidate alle cantine, convivialità, degustazioni
e vini pregiati nella nuova City.Vinothek nel cuore di Merano.*

Hier lässt sich Genuss erleben. In historischen Mauern hat die neue City.Vinothek eröffnet. Die restaurierte und vollständig modernisierte Sektkellerei mit edler Vinothek befindet sich zwischen den Lauben und der Galileistraße.

Werner Tscholl, der bekannte Architekt aus dem Vinschgau, war bereits für den Umbau der Kellerei Meran in Marling verantwortlich und übernahm auch diesmal die Planung. Mit Feingefühl und Kreativität meisterte er alle Herausforderungen. Der Erhalt der historischen Gemäuer stand im Fokus: Sowohl der Fußboden im Keller als auch die Steinmauern sind mit Sorgfalt restauriert, um möglichst viel der originalen Atmosphäre beizubehalten.

Interessierte können in den geschichtsträchtigen Räumen bei Kellerführungen einen umfassenden Einblick in die Herstellung des Südtiroler Sektes Brut Riserva 36 – nach dem „metodo classico“ – sowie in die Meraner und Vinschger Weinkultur gewinnen. In der City.Vinothek im Erdgeschoss erleben Gäste die herrlichen Gaumenfreuden in Gesellschaft. Grappaliebhaberinnen und -liebhaber können indes in das Unikum, die einzige und älteste Destillerie von Meran, bei einer Brennereibesichtigung einkehren. Sie liegt direkt gegenüber der City.Vinothek.

Neben der Panorama-Önothek in Marling hat die Kellerei Meran mit der City.Vinothek nun also einen zweiten Treffpunkt für geselliges Beisammensein geschaffen. Wer hier einkehrt, genießt eine eindrucksvolle Wein- und Destillatkollektion sowie meisterhaften Südtiroler DOC-Sekt mit allen Sinnen.

Kellerei Meran

Panorama-Önothek Wine Shop und Verkostung
Kellereistraße 9, Marling - Mo.-Fr. 8-19 Uhr, Sa. 8-18 Uhr
City.Vinothek

Wine Shop, Wine Bar und Verkostung

Lauben 218, Meran - Mo.-Sa. 9-21 Uhr, So. 9-13 Uhr

Kellerführungen mit Sekt-, Wein und Grappaverkostung:

immer dienstags, mittwochs und donnerstags um 10.30 Uhr.

Il luogo perfetto in cui assaporare il gusto. Tra antiche mura ha aperto la nuova City.Vinothek. La cantina spumanti, restaurata e completamente rinnovata, con la sua pregiata enoteca, si trova nel centro di Merano, tra i Portici e via Galilei.

Il progetto è di Werner Tscholl, il noto architetto della Val Venosta già responsabile della ristrutturazione della Cantina Merano a Marleno. Con la sua raffinata sensibilità e creatività ha superato tutte le sfide. Grande attenzione è stata posta sulla conservazione delle antiche mura: sia i pavimenti che le pareti in pietra sono stati accuratamente restaurati per conservare il più possibile l'atmosfera originaria. Durante le visite guidate negli storici locali della cantina, gli interessati possono conoscere più a fondo la produzione dello spumante altoatesino Brut Riserva 36 secondo il metodo classico. Al pianoterra della City.Vinothek gli ospiti possono assaporare convivialità e prelibatezze culinarie. Per gli amanti della grappa è imperdibile una visita all'unica e più antica distilleria di Merano per una degustazione di pregiati distillati, situata esattamente di fronte alla City.Vinothek.

Oltre all'enoteca panoramica a Marleno, con la City.Vinothek la Cantina di Merano ha creato un secondo punto d'incontro per momenti di convivialità e per degustare con tutti i sensi una notevole collezione di vini e distillati e l'eccezionale spumante DOC dell'Alto Adige.

Cantina Merano

Enoteca panoramica Wine Shop e degustazione
via Cantina 9, Marleno - lu-ve ore 8-19, sa ore 8-18
City.Vinothek

Wine Shop, Wine Bar e degustazione

Portici 218, Merano - lu-sa ore 9-21, do ore 9-13

visite alla cantina con degustazione di spumante, vino e grappa:
ogni martedì, mercoledì e giovedì alle 10.30.

KELLEREI MERAN CANTINA MERANO

+39 0473 447137

info@kellereimeran.it, kellereimeran.it

MARLING | MARLENGO

Gampenstr. 13 · Via Palade

Tel.: +39 0473 204 000

lichtstudio.com

(Lu-Ve) Mo-Fr 09:00 - 12:30

14:00 - 18:00

Sa 09:30 - 13:00



Grafik: Cressbone Designs

#welovereinswald

Ski- und Wandergebiet Reinswald

eintauchen, erleben, genießen

Zona escursionistica Reinswald

scoprire, esplorare, godere



DAS TAL DER GEGENSÄTZE

LA VALLE DEGLI OPPOSTI

PR

Edelweiß vs. Palmen, golfen vs. skifahren, Bauernschmankerln vs. gehobene Küche: In kaum einer anderen Gegend Südtirols wird die alpin-mediterrane Vielfalt des Landes so greifbar wie im Passeiertal.

Stelle alpine vs palme, golf vs sci, specialità contadine vs alta gastronomia: in nessun'altra zona dell'Alto Adige l'incontro tra Alpi e Mediterraneo è tangibile quanto in Val Passiria.

Im Sommer beeindruckt im Passeiertal nördlich von Meran die 700 km Wanderwege, im Tal genauso wie auf den 3.000m. Auch Fahrradbegeisterten wird allerhand geboten: Der Radweg führt entlang des Gebirgsbachs Passer von Meran nach St. Leonhard und bietet Einblicke in die Natur des vorderen Passeiertals mit seinen von Wiesen, Apfelanlagen und Weinreben. Für anspruchsvollere Rennradtouren eignen sich die Passstraßen Timmelsjoch und Jaufenpass hervorragend – oben angekommen, befindet man sich inmitten der grandiosen Bergwelt der Texelgruppe, der Sarntaler, Ötztaler und Stubai Alpen. Wer seinen Urlaub im Passeiertal gemütlicher verbringen möchte, kann die Ruhe der Natur beim Fischen in der Passer oder einem der Bergseen genießen. Und selbst beim Golfen gibt es den wunderbaren Alpenblick als Geschenk dazu.

In estate, i 700 chilometri di sentieri escursionistici della Val Passiria, a nord di Merano, affascinano sia a fondovalle che a 3.000 metri. Anche gli amanti della bici hanno di che divertirsi: la pista ciclabile segue il torrente Passirio, da Merano a San Leonardo, e offre splendidi panorami sul paesaggio della bassa Val Passiria, caratterizzato da prati, meleti e vigneti. Per tour ciclistici più ambiziosi ci sono i passi Rombo e Giovo; una volta in quota ci si trova immersi nel grandioso mondo alpino del Gruppo di Tessa, delle Alpi Sarentine, della Ötztal e dello Stubai. Chi in Val Passiria vuole trascorrere vacanze più rilassanti, può godere della pace della natura pescando nel Passirio o in uno dei molti laghi alpini. E la meravigliosa cornice delle Alpi accompagna anche gli amanti del golf.

Im Winter ist das Tal ebenfalls eine beliebte Urlaubsdestination. Im Skigebiet Pfelders sind bestens präparierte Pisten und optimale Schneeverhältnisse eine Selbstverständlichkeit. Abseits davon kann man langlaufen, unzählige Skitour-Routen in Angriff nehmen, schneesuh- und winterwandern, während Kinderparks die Kleinen zu ihren ersten Ski- und Rodelversuchen einladen. Egal zu welcher Jahreszeit man im Passeiertal unterwegs ist, neben der atemberaubenden Bergwelt bildet die bodenständige und gastfreundliche Passeierer Bevölkerung eine Konstante, die jeden Besuch lohnenswert macht.

La valle è un' apprezzata meta turistica anche in inverno. Nel comprensorio sciistico di Plan, piste perfettamente battute e un'ottimale condizione della neve sono sempre garantite. Ci si può dedicare anche allo sci di fondo, allo scialpinismo, alle ciaspolate e alle escursioni invernali. Gli snowpark dedicati ai bambini invitano i piccoli a cimentarsi con gli sci o con lo slittino.

Non importa quale sia la stagione in cui si visita la Val Passiria, oltre alla bellezza mozzafiato delle montagne, a rendere ogni visita memorabile c'è anche la calorosa accoglienza degli abitanti della valle.

TOURISMUSVEREIN PASSEIERTAL
ASSOCIAZIONE TURISTICA VAL PASSIRIA

Passeiererstraße 40 | via Passiria 40
39015 St. Leonhard in Passeier | San Leonardo in Passiria
+39 0473 656188, info@passeiertal.it, passeiertal.it

INFORMATIONEN | INFORMAZIONI

Wandergebiet | zona escursionistica T. 0471 625 132 | info@reinswald.com
Tourismusinformation | informazioni turistiche T. 0471 623 091 | info@sarntal.com
www.sarntal.com

**MERAN UND UMGEBUNG
IM FRÜHLING UND SOMMER**

**MERANO E DINTORNI
IN PRIMAVERA E IN ESTATE**

Meran und Umgebung
Merano e dintorni
merano-suedtirol.it
+39 0473 200443

Meran Merano
meran.eu | merano.eu
+39 0473 272000

Schenna Scena
schenna.com | +39 0473 945669

Lana und Umgebung
Lana e dintorni
lanaregion.it | +39 0473 561770

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

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

Naturns Naturno
naturns.it | +39 0473 666077

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

Partschins – Rabland – Töll
Parcines – Rablà – Tel
partschins.com | parcines.com
+39 0473 967157

Schnalstal Val Senales
schnalstal.it | +39 0473 679148

Marling Marleno
marling.info | +39 0473 447147

Hafling – Vöran – Meran 2000
Avelengo – Verano – Merano 2000
hafling.com | +39 0473 279457

Nals Nalles
nals.info | +39 0471 678619

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

Ultental – Proveis
Val d'Ultimo – Proves
ultental.it | +39 0473 795387

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

- 1 Meraner Höhenweg
Alta Via di Merano
- 2 Waalwege
Sentieri delle rogge
- 3 Gärten von Schloss
Trauttmansdorff
Giardini di Castel
Trauttmansdorff
- 4 Etschradroute
Ciclabile dell'Adige
- 5 Partschinser Wasserfall
Cascata di Parcines
- 6 Nationalpark Stilfserjoch
Parco Nazionale dello Stelvio
- 7 Echte Qualität am Berg
Pura qualità in montagna
- 8 Vinschger Bahn
Ferrovia della
Val Venosta
- 9 Therme Meran
Terme Merano



**ANREISEMÖGLICHKEITEN
COME ARRIVARE**

merano-suedtirol.it/anreise
merano-suedtirol.it/arrivo

**MOBILITÄT IN DER REGION
MOBILITÀ IN REGIONE**

sad.it
suedtirolmobil.info
sasa.bz.it

**BARRIEREFREI REISEN
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

**VERANSTALTUNGSHINWEISE
COSA FARE: EVENTI E
MANIFESTAZIONI**

merano-suedtirol.it/events
merano-suedtirol.it/eventi

NEWSLETTER

Unser Newsletter informiert über
aktuelle Angebote, Highlights und
Veranstaltungen in Meran und Um-
gebung.
La nostra newsletter vi aggiorna sulle
offerte e gli appuntamenti a Merano
e dintorni.
merano-suedtirol.it/newsletter

Für Aktuelles aus ganz Südtirol könnt
ihr euch hier anmelden:
suedtirol.info/newsletter-anmelden
Potrete ricevere le ultime notizie da
tutto l'Alto Adige iscrivendovi qui:
suedtirol.info/newsletter-iscriviti

**WETTER
METEO**

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

- 1 Alpin Arena Schnals
Alpin Arena Senales
- 2 Pfelders
Plan
- 3 Meran 2000
Merano 2000
- 4 Vigiljoch
Monte San Vigilio
- 5 Schwemmalm
Schwemmalm
- 6 Vinschger Bahn
Ferrovia della Val Venosta
- 7 Terme Meran
Terme Merano
- 8 Meraner Weihnacht
Mercatini di Natale
Merano





Frühmorgens am Felixer Weiher:
Bevor es ins Wasser geht, muss das
Loch vom Eis befreit werden.

Operazioni preliminari al Lago di Tret:
per potersi immergere nell'acqua gelida,
bisogna rompere il ghiaccio a colpi di accetta.



FÜNF VORSCHLÄGE, UM DIE
KALTE JAHRESZEIT VON EINER
ANDEREN SEITE ZU ERLEBEN

WINTER EINMAL ANDERS

L'INVERNO CHE NON TI ASPETTI

CINQUE PROPOSTE ORIGINALI
PER ESPERIENZE DIVERSE
DAL SOLITO

Pistenspaß, Hüttengaudi und Weihnachtsmarktgerangel: Wer das alles schon zur Genüge kennt und die kalte Jahreszeit von ihrer ruhigeren Seite erleben möchte, kann in Meran und Umgebung gleich unter mehreren Alternativen wählen. Am Felixer Weiher, auch Tretsee genannt, tauchen Wagemutige bei Sonnenaufgang ins kalte Wasser – Neuzugänge sind herzlich willkommen! Auf der Schwarzen Lacke am Vigljoch können Schlittschuhläufer nicht nur vor einer traumhaften Kulisse ihre Schleifen ziehen, sondern auch den rüstigen Senioren beim Eisstocksport, einer Art Curling im Südtiroler Stil, zusehen. Das alte Zollhäuschen im Schnalstal ist bestens für all jene geeignet, die sich nach einer Auszeit in Abgeschiedenheit sehnen. Weit vom Schuss gelegen ist auch die Lazins-Alm im Passeiertal, die nur zu Fuß erreichbar ist. Und wer die Winterzeit ohne Weihnachtsmarkt nur halb so schön findet, auf Menschenmassen aber gut verzichten kann, sollte sich ins Ultental aufmachen: Der dortige Markt ist klein, aber fein – und (noch) ein Geheimtipp.

C'era una volta la classica settimana bianca... e con settimana bianca si intendeva: "tutti a sciare". Ora invece altri sport invernali, come lo sci di fondo, lo snowboard e le ciaspolate, sono diffusissimi. Il Meranese, poi, offre attività invernali veramente insolite. Per esempio un gruppo di audaci si immerge nel Lago di Tret all'alba. Sul Lago Nero di Monte San Vigilio alcuni attempati signori giocano a birilli sul ghiaccio, una sorta di *curling* in stile sudtirolese. La vecchia casetta doganale in Val Senales poi è perfetta per chi desidera trascorrere una vacanza spartana: è priva di doccia, riscaldamento e acqua corrente. Un altro posto isolato è Malga Lazinser in Val Passiria, accessibile solo a piedi, abitata da una famiglia con quattro bambine che vanno a scuola su un cingolato... Infine, se cercate un mercatino natalizio diverso dal solito, allora visitate quello "itinerante" della Val d'Ultimo: piccolo e suggestivo.

**SCHWIMMEN IM
EISIGEN BERGSEE** **IL BAGNO NEL
LAGO GHIACCIATO**



Es tut Körper und Seele gut“, so die Antwort von Antonia De Luca auf die Frage, warum sie sich gemeinsam mit anderen Wagemutigen mindestens viermal pro Woche – Sommer wie Winter – in den frühen Morgenstunden aufmacht, um bei Sonnenaufgang in den Felixer Weiher (1.610 m) am Nonsberg zu springen. Im Winter, wenn der See zugefroren ist, schlagen sie ein Loch in die Eisschicht, die Axt ist im Wald versteckt.

Warum so früh am Morgen? „Weil es eine faszinierende Erfahrung ist. Mit der Stirnlampe durch den Wald zu gehen, den Sonnenaufgang zu sehen in der Stille der Natur, das ist etwas, das man nicht beschreiben kann, man muss es erleben. Wir gehen so früh los, weil die meisten von uns danach ihren alltäglichen Verpflichtungen nachgehen: Arbeit, Familie, Einkäufe ... Frühmorgens ist außer uns keine Menschenseele da. Wir tauchen dann nackt ins Wasser. Im Winter bei minus 11 Grad würde ein Schwimmanzug am Körper gefrieren, sobald wir aus dem Wasser steigen.“

Was vor 15 Jahren aus Jux begann, ist so „nach und nach zu einem richtigen Vergnügen geworden. Das kalte Wasser tut gut, man beginnt den Tag mit mehr Energie“. Wer sich der Gruppe anschließen möchte, ist herzlich willkommen: „Wir treffen uns um 6 Uhr am Hotel Scoiattolo“, erklärt Antonia, „man braucht keine besonderen körperlichen Voraussetzungen, nur die Bereitschaft, vor Sonnenaufgang aufzustehen. Und natürlich ist eine gewisse Kälteresistenz von Vorteil.“ Auch die Dunkelheit und die Waldbewohner sollten einem nichts ausmachen: „Es laufen uns Füchse, Hirsche und Hasen über den Weg. Manchmal haben wir auch Wölfe und Bären gesehen. Aber wir haben keine Angst, sie sind unsere Freunde.“

Wer sich mit Antonia und der Schwimmgruppe oder in Eigenregie zum Felixer Weiher aufmachen möchte, folgt vom Hotel Scoiattolo, das etwas außerhalb der Ortschaft Le Plaze di Tret liegt, dem Forstweg Nr. 512. Nach ungefähr einer Dreiviertelstunde erreicht man den See. Natürlich sollte man neben einem Bademantel auch die geeignete Ausrüstung dabei haben: Ratsam sind Schneeschuhe, Steigeisen oder auch Tourenskier, vor allem, wenn es geschneit hat.

Fa bene al corpo e all'anima.“ Ecco cosa risponde Antonia De Luca a chi le chiede perché almeno quattro volte a settimana (durante tutto l'anno), lei e un altro gruppo di persone si alzano in piena notte per trovarsi all'alba sulle rive del Lago di Tret, in Alta Val di Non a 1.610 metri, e tuffarsi. Estate e inverno. E quando il lago è ghiacciato? Fanno un buco con un'accetta e poi si immergono nell'acqua a zero gradi.

Perché all'alba? “Perché è un'esperienza fantastica. Camminare nel bosco di notte con la lampada frontale, vedere sorgere il sole, nel silenzio più assoluto, è qualcosa che non si può spiegare, bisogna provarla. E andiamo su così presto perché poi la maggior parte di noi deve assolvere gli impegni quotidiani: c'è chi va a lavorare, chi torna dalla famiglia, chi va a fare la spesa... A quell'ora inoltre non rischiamo di trovare altra gente, visto che ci immergiamo nudi. In inverno se mettessimo il costume, a meno 11 gradi, ci si gelerebbe addosso non appena usciti dall'acqua.”

E così, questa esperienza nata quasi per gioco quindici anni fa, “man mano è diventata un piacere straordinario. Immergersi nell'acqua fredda fa bene alla salute, ci fa iniziare la giornata in maniera più energica“. E se qualcuno volesse aggregarsi, è il benvenuto: “Basta recarsi alle 6 all'albergo Scoiattolo di Tret“, dice Antonia, “non servono doti fisiche particolari, solo la volontà di svegliarsi prima dell'alba e non temere il freddo“. E neanche il buio, ovviamente, né tantomeno degli abitanti del bosco: “Di notte incrociamo volpi, cervi, lepri... E qualche volta abbiamo sfiorato anche lupi e orsi. Ma non abbiamo paura. Loro sono nostri amici“. Ecco allora le indicazioni per raggiungere Antonia e compagnia tuffante al Lago di Tret. Una volta arrivati all'albergo Scoiattolo in località Plaze, poco fuori dal centro abitato, si imbecca il sentiero forestale n. 512 che dopo circa tre quarti d'ora conduce allo specchio d'acqua. Va da sé che oltre a un accappatoio è consigliabile dotarsi, soprattutto se ha nevicato, di attrezzatura adeguata come ciaspole, ramponi o sci da alpinismo.



Normalerweise steigen sie nackt ins Wasser: Bei minus 11 Grad gefrieren die Badesachen am Körper.

In costume ma solo per la foto: l'immersione infatti va fatta nudi, altrimenti a -11 gradi i costumi si gelerebbero addosso.



IM WINTER- WUNDERLAND UNA MALGA, UNA FAMIGLIA

Für den Weg zur Lazins-Alm ist es ratsam, sich etwas Zeit einzuplanen: Ungefähr eine Autostunde von Meran entfernt liegt Pfelders, ein Ort, der dank seines sanften Mobilitätskonzeptes nahezu autofrei ist. Das Auto wird also am Dorfrand abgestellt, dann geht es gut eine Stunde zu Fuß weiter. Der Aufstieg lohnt sich: Die Lazins-Alm liegt auf 1.860 Metern, eingebettet in eine malerische Landschaft und umgeben von einer Stille, die höchstens vom Rauschen des Windes durchbrochen wird.

Um die Schönheit ihres Plätzchens wissen Elisabeth Heel und Michl Raich. Ende 2019 wurde die Almhütte aus dem Jahr 1882 restauriert und seitdem leben die beiden hier, zusammen mit ihren vier Töchtern Lara (10), Heidi (7), Vreni (3) und Sindi (2), den Kühen (nur im Sommer), 60 einheimischen Ziegen, zwei Eseln, zwei Katzen und einem Hund. Den Tieren fehlt es hier an nichts, aber die Kinder müssen zur Schule gehen. Im Winter, wenn der Forstweg zugeschnitten ist, fahren Vater oder Mutter die beiden größeren Mädchen mit dem Raupenfahrzeug zur Grundschule von Pfelders.

„Der Tag beginnt mit der Stallarbeit. Im Sommer müssen wir die Kühe melken, weil wir die Milch zu Butter, Ricotta und Graukäse verarbeiten. Im Winter kümmern wir uns um die Ziegen und dann geht es in die Küche, denn die ersten Wanderer, Langläufer und Skitourengeher kommen schon vor Mittag. Egal ob Sommer oder Winter, die Arbeit geht uns hier nie aus. Zum Glück helfen meine Schwiegereltern mit und Claudia, das Kindermädchen. Allein würde wir es nie schaffen, uns um das Restaurant, das Vieh und die Familie zu kümmern“, erzählt Elisabeth.

Die Almhütte aus Stein und Holz bildet einen reizvollen Kontrast zum Weiß der Landschaft. Aber es ist nicht allein die idyllische Umgebung, die die Familie dazu bewogen hat, in die Einsamkeit zu ziehen: „Michl und ich hatten diese Idee schon seit Jahren. Am Anfang hatten wir natürlich unsere Schwierigkeiten, uns an das Leben hier zu gewöhnen, aber jetzt würden wir nicht mehr tauschen. Auch den Mädchen gefällt es hier, die Natur ist ihr Spielplatz.“ Elisabeth beginnt, Rote-Bete-Knödel zu formen. Aus der Küche strömen köstliche Düfte und eine wohlige Wärme, die dem Körper und der Seele guttun. Draußen Winterlandschaft, soweit das Auge reicht. In der Ferne einige Wanderer, die sich ihren Weg durch den Schnee bahnen: Bald bekommt die Lazins-Alm Besuch.

Per raggiungere Malga Lazinser bisogna prima arrivare a Plan/Pfelders, che dista circa un'ora di macchina da Merano, parcheggiare all'ingresso del paese della mobilità dolce (l'accesso ai veicoli a motore è consentito solo a residenti e ospiti delle strutture ricettive) e quindi camminare per un'altra ora abbondante. Una volta arrivati a questa malga a 1.860 metri, la natura intatta, il maestoso paesaggio e il silenzio interrotto solo dal vento ripa-gano da qualsiasi fatica.

Ne sanno qualcosa Elisabeth Heel e Michl Raich, che dal novembre 2019 (dopo aver ristrutturato l'edificio originario risalente al 1882) hanno deciso di viverci tutto l'anno assieme alle loro quattro figlie – Lara (10 anni), Heidi (7), Vreni (3) e Sindi (2) – alle mucche (solo in estate), a una sessantina di caprette di razza autoctona, a due asinelli, a due gatti e a un cane... Ma se gli animali si accontentano dell'essenziale, le figlie invece devono andare a scuola. E qui in inverno, quando la strada forestale è ricoperta di neve, ogni mattina uno dei genitori carica le bimbe più grandi sul mezzo cingolato e le porta alla scuola elementare di Plan.

“Prima però ci sono i lavori nelle stalle. In estate bisogna mungere le mucche perché con il latte facciamo burro, ricotta e il tipico Graukäse, in inverno c'è da accudire le capre e poi andare in cucina, perché già prima di mezzogiorno arrivano i primi ospiti. Sia in estate che in inverno il lavoro non manca, tra escursionisti, fondisti e scialpinisti che vengono a mangiare da noi. Per fortuna abbiamo i miei suoceri che ci danno una mano e anche una ragazza, Claudia, che si occupa delle bambine, altrimenti non ce la faremmo a gestire ristorante, bestiame e famiglia”, racconta Elisabeth.

La splendida malga in pietra e legno spicca nel candore invernale. Ma la bellezza da sola non basta per decidere di isolarsi qui: “Era una cosa che io e Michl volevamo fare da tempo. Certo, all'inizio abbiamo avuto qualche difficoltà ad abituarci ma adesso non torneremmo mai indietro. Anche le bambine sono contente, qui hanno tante possibilità di giocare nella natura”.

Elisabeth inizia a preparare decine di canederli di barbabetto-la, dalla cucina provengono profumi e tepori che fanno bene al corpo e all'anima. Fuori c'è una immensa distesa di bianco, in lontananza si scorgono alcune figure umane che incedono nella neve: tra poco a Malga Lazinser arriveranno altri ospiti.



Alltag auf der Lazins-Alm in Pfelders: Elisabeth Heel (rechts) in der Küche, die beiden Kleinsten betreut das Kindermädchen Claudia.

Scene di vita quotidiana a Malga Lazinser: Elisabeth Heel (a destra) ai fornelli, la tata Claudia accudisce le figlie più piccole.

Einsam gelegen und garantiert ohne Schnickschnack: das Zollhaus im Schnalstal. Ideal, um gemütlich einen Glühwein zu trinken: der Weihnachtsmarkt in Ulten (ganz rechts).

Lontana da tutto (o quasi) e solo stretto necessario: la vecchia dogana austriaca in Val Senales.

Il posto giusto per bere un corroborante vin brûlé: il mercatino natalizio della Val d'Ultimo (ultima foto a destra).



EIN ZOLLHAUS ALS LIEBESNEST

LA VECCHIA DOGANA AUSTRIACA, NIDO DEGLI INNAMORATI

DER MOBILE WEIHNACHTSMARKT

UN MERCANTINO ITINERANTE

Ein Lächeln umspielt seinen Mund, wenn Paul Grüner, der Betreiber der Schutzhütte Schöne Aussicht in Kurzras im Schnalstal, von „seinem“ Zollhaus spricht. Während der Monate, in denen auch die Schutzhütte offen ist, vermietet er das Häuschen aus Stein, und das seit bald 30 Jahren. „Das Zollhaus liegt 800 Meter von der Schutzhütte entfernt in unmittelbarer Nähe zur österreichischen Grenze. Erbaut wurde es in der Zwischenkriegszeit. Mit dem Schengener Abkommen wurde dieser Stützpunkt für Zollbeamte aufgegeben und ich erhielt einen Pachtvertrag für 40 Jahre. Es gab viele Interessierte, aber es wurde uns überlassen, da unsere Schutzhütte ganz in der Nähe liegt und wir uns um die Instandhaltung kümmern können.“

Mit der Gletscherbahn und dem Sessellift oder mit den Tourenskiern erreichen Gäste die Schutzhütte Schöne Aussicht, von dort sind es rund 20 Minuten bis zum spartanisch ausgestatteten Zollhaus. Wer hier übernachtet, wird aber auch ganz bequem mit dem Motorschlitten zur Hütte gebracht. „Ein Schlafzimmer, ein kleiner Herd und eine Kaffeemaschine: Mehr gibt es hier nicht. Kein fließendes Wasser, keine Dusche. Das WC ist mit einem Kühlapparat ausgestattet: Der friert sofort alles ein, was unangenehme Gerüche verursachen könnte“, beschreibt Grüner die Ausstattung des Häuschens. Zum Essen und Duschen gehen die Gäste in die Schutzhütte. „Manche wandern gerne hierher, vor allem am Abend, weil sie dann den Sternenhimmel bewundern können. Und sonst holen wir die Gäste mit dem Motorschlitten ab.“

Wer kommt hierher in diese Einsamkeit, wo selbst Fuchs und Hase sich über etwas Gesellschaft freuen würden? „Verliebte Menschen, die die Einfachheit, die Natur, den Ausblick auf die Gletscher lieben, die einen Rückzugsort suchen ... Und wenn sie etwas brauchen, können sie uns jederzeit anrufen.“ Denn Handyempfang gibt es selbst auf 2.845 Metern Höhe.

Paul Grüner, gestore del Rifugio Bella Vista di Maso Corto, in Val Senales, è fiero e sorridente quando parla della “Piccola dogana”, la casetta in pietra che dal 1995 affitta durante il periodo di apertura del rifugio. Una casetta dalla storia affascinante. “Questa casetta, distante 800 metri dal mio rifugio, si trova pochi metri dopo il confine con l’Austria e venne costruita tra le due guerre mondiali. Fino al 1995 fungeva da appoggio per i doganieri austriaci, poi con l’Accordo di Schengen le frontiere sono state abolite e sono riuscito a prenderla in affitto per quarant’anni. In tanti la volevano, ma alla fine hanno preferito noi perché abbiamo il rifugio vicino e quindi possiamo curarne la manutenzione.”

Dal Rifugio Bella Vista, raggiungibile con gli impianti di risalita e con gli sci da alpinismo (ma per chi si ferma a dormire i gestori offrono il servizio di motoslitta), ci vogliono una ventina di minuti per arrivare alla “Piccola dogana”, con “una stanza da letto, un cucinino con due fornelli e una caffettiera: non c’è altro. Non c’è acqua corrente, non c’è la doccia e il bagno è dotato di un freezer che automaticamente congela tutto evitando i cattivi odori. Comunque per mangiare, o per farsi la doccia, gli ospiti tornano al rifugio. C’è chi ama venire camminando, soprattutto la sera perché c’è un fantastico cielo stellato. Altrimenti li andiamo a prendere noi con la motoslitta”.

Ma chi è il cliente-tipo di un posto così, isolato e gelido a 2.845 metri? “Le coppie di innamorati, le persone che amano l’avventura spartana, la natura, la vista sui ghiacciai, l’isolamento... E comunque in caso di bisogno basta chiamarci.” Perché quassù c’è campo. Anche nella casetta in pietra.

Urlärchen, Schwemmalm und Dominik Paris: Das Ultental ist für vieles bekannt, nur der „wandernde“ Weihnachtsmarkt ist noch ein Geheimtipp. Der Markt, der an drei verschiedenen Orten stattfindet, und zwar in Kuppelwies, St. Pankraz und St. Gertraud, lockt nicht nur mit wärmendem Glühwein, sondern mit einem besonderen Rahmenprogramm wie Lesungen und Konzerten.

Vor der Pandemie fand der Weihnachtsmarkt im Dokumentationszentrum „Culten“ in St. Walburg statt, einem Museum, das in einem alten Bauernhaus aus dem 16. Jahrhundert untergebracht ist. „In den letzten zwei Jahren durfte der Weihnachtsmarkt nicht in einem geschlossenen Raum abgehalten werden“, erklärt Stefan Kaserbacher, der Verantwortliche von Ultental Marketing. „Daher haben wir beschlossen, das Format zu ändern und ihn für die Einheimischen noch interessanter zu gestalten. Der Weihnachtsmarkt findet an den ersten drei Sonntagen im Dezember statt. Wir stellen nur 15 Stände auf, und auch die jeweils nur für einen Tag, da die heimische Produktion einfach nicht für eine längere Verkaufszeit reicht.“

Das Angebot auf dem Weihnachtsmarkt in Ulten stammt nämlich zur Gänze von lokalen Herstellern. Neben Handwerkserzeugnissen findet man hier Speck, Käse und Milchprodukte, Kräuter und sogar Weine sowie Spezialitäten aus dem Ultental. „Dieses neue Format war vor allem für die Talbewohner gedacht und ist auch sehr gut angekommen. Und was den Einheimischen gefällt, kommt auch bei den Gästen gut an“, meint Kaserbacher.

Avete presente gli alberghi diffusi? In Val d’Ultimo la creatività locale ha dato vita al mercatino natalizio diffuso, ossia presente in più posti. Ma non contemporaneamente, bensì in maniera itinerante tra le località Pracupola, San Pancrazio e Santa Gertrude, con un interessante contorno di eventi collaterali come concerti e letture.

Prima del Covid il mercatino era ospitato presso il Centro di documentazione “Culten”, un museo ricavato all’interno di una vecchia cascina del Cinquecento. “Dopo due anni di pausa causata dall’impossibilità di fare il mercatino in uno spazio chiuso”, spiega Stefan Kaserbacher, responsabile di Ultental Marketing, “abbiamo deciso di cambiare formula per renderlo più interessante e anche per coinvolgere l’intera valle. Il mercatino si svolge nelle prime tre domeniche di dicembre, si compone di una quindicina di stand e si limita a una sola giornata alla volta, perché i produttori locali non avrebbero merce sufficiente per coprire periodi più lunghi”.

Nelle casette del mercatino della Val d’Ultimo tutto è rigorosamente locale, dall’artigianato (legno e filati) ai prodotti agroalimentari. “Oltre ai manufatti è possibile acquistare speck, formaggi e latticini, erbe aromatiche e persino vini, nonché specialità gastronomiche tipiche della Val d’Ultimo. La nuova formula è stata pensata principalmente per gli abitanti della valle che hanno apprezzato molto. E se piace a loro, sicuramente piace anche a chi viene da fuori”, conclude Kaserbacher.



WO DIE EISSTÖCKE ÜBER DEN SEE GLEITEN

BIRILLI SUL GHIACCIO, UNA PASSIONE SENZA ETÀ

Irgendwo zwischen Curling und Boccia, der italienischen Variante des Boule-Spiels, ist das Eisstockschießen angesiedelt, eine aus Bayern stammende Sportart, die italienweit nur in Südtirol und in einigen Ortschaften im Trentino gespielt wird. Es gibt offizielle Wettkämpfe, aber vielerorts wird es auch zum Spaß gespielt – so zum Beispiel am Vigljoch oberhalb von Lana. Dort treffen sich einige besonders fitte Senioren seit 40 Jahren an der Schwarzen Lacke, um die schweren Eisstöcke über das Eis so nah wie möglich zur „Daube“, dem Zielpunkt, gleiten zu lassen. Vorigen Winter mussten sie eine Pause einlegen, da die Seilbahn zum Vigljoch wegen Modernisierungsarbeiten geschlossen war. „Seit

Si chiama stock sport o ice stock, oppure Eisstockschießen in tedesco, mentre gli altoatesini di lingua italiana lo chiamano “birilli sul ghiaccio”, anche se in realtà questo sport è più vicino al curling che al bowling. Infatti non si tratta di buttare giù dei birilli, bensì di farli scivolare il più possibile vicino a una sorta di “pallino”, come nel gioco delle bocce. In Italia questa disciplina di origine bavarese è praticata pressoché esclusivamente in Alto Adige e in qualche località trentina, sia a livello agonistico sia, soprattutto, per divertimento. Sul Monte San Vigilio, sopra Lana, per esempio c’è un gruppo di arzilli seniores che da quarant’anni si ritrova sul Lago Nero per praticare questo sport. L’inverno

1983 kommen wir hierher. Das war das erste Mal, dass wir unsere Aktivität einstellen mussten“, erklärt Hans Niederstätter, Leiter der Freundesgruppe Schwarze Lacke Eisstockschießen, die im Winter 2023/24 wieder aktiv ist.

Wie läuft so ein Tag an der Schwarzen Lacke ab? „Wir starten um 9 Uhr in Lana mit der Seilbahn, dann geht es zu Fuß oder mit dem Sessellift weiter bis zum See; wir sind also gut eine Stunde unterwegs. Wir bereiten das Spielfeld vor, indem wir nach den offiziellen Vorgaben die Linien ziehen. Vor dem Spiel stärken wir uns mit Weißwurst und dann bilden wir die Mannschaften. 1983 waren wir 30 Leute und hatten drei Spielfelder, jetzt sind wir nur

scorso purtroppo hanno dovuto rinunciare perché la funivia San Vigilio era chiusa a causa di lavori di ammodernamento. “In effetti, da quando abbiamo iniziato a venire qui, ossia dal lontano 1983, abbiamo dovuto rinunciare alla nostra attività per la prima volta”, spiega Hans Niederstätter, referente del gruppo di amici Schwarze Lacke Eisstockschießen che nell’inverno 2023/24 riprenderà sicuramente a giocare.

Ma come si svolge una giornata-tipo sul Lago Nero? “Partiamo alle 9 da Lana con la funivia, poi continuiamo a piedi o in seggiovia fino al lago; ci vuole un’oretta in tutto. Poi prepariamo il campo da gioco, tracciando le linee secondo le misure ufficiali.

mehr 18, da zwölf inzwischen verstorben sind. Es genügt also ein Spielfeld.“ Hans Niederstätter, übrigens der Vater von Monika Niederstätter, der ehemaligen olympischen Hürdenläuferin und Sprinterin, hat mit seinen 80 Jahren nichts von seiner Leidenschaft für den Eisstocksport verloren. Er versucht, neue Spieler anzuwerben. „Wenn jemand diesen Sport ausprobieren möchte, stellen wir gerne die notwendige Ausrüstung zur Verfügung“, erklärt er. Willkommen sind auch Zaungäste, die sich nicht nur ein Bild vom Sport machen können, sondern auf dem See ihre Runden mit den Schlittschuhen ziehen können. Auch dafür ist der See bestens geeignet.

Prima di giocare facciamo uno spuntino corroborante a base di würstel bianchi e quindi formiamo le squadre. Nel 1983 eravamo in trenta e dovevamo fare tre campi, adesso siamo rimasti in diciotto perché dodici di noi ci hanno lasciato e quindi ci basta un campo solo.” Hans Niederstätter, classe 1943, a ottant’anni non ha ancora perso la voglia di giocare a birilli sul ghiaccio. Anzi, cerca di fare proseliti. “Se qualcuno volesse provare questo sport, noi siamo qui a disposizione con tutto quello che serve.” E magari, dopo aver giocato a birilli, si può anche pattinare, visto che il lago è perfetto per volteggiare.

Gesellige Runde: die Eisstockschießen von der Schwarzen Lacke am Vigljoch.

Da quarant’anni fedeli al Lago Nero: il gruppo di appassionati di birilli sul ghiaccio.



ARMBÄNDER AUS SÜDTIROL – WEIL DU EINZIGARTIG BIST

BRACCIALETTI DALL’ALTO ADIGE – PERCHÉ OGNI PERSONA È UNICA

Martina Schweitzer hat es geschafft, ihre Leidenschaft für kreative Produkte zum Beruf zu machen. Inzwischen ist kOmMa5 weit über die Landesgrenzen hinaus beliebt. Mit handgefertigten Armbändern in bunten Farbkombinationen, raffinierten Verschlüssen und von Hand geprägten Anhängern beliefert das Unternehmen Modebegeisterte in ganz Europa. Ihre tollen Produkte sind im Showroom in Naturns, bei Peter Bijoux in Meran sowie auch online erhältlich.

Martina Schweitzer ha trasformato la sua passione per la creatività in una professione. kOmMa5 è apprezzata da clienti attenti alla moda, ben oltre i confini locali. I braccialetti dai colori vivaci, le chiusure ingegnose e i pendenti stampati a mano sono venduti in tutta Europa. I suoi prodotti si possono acquistare nello showroom di Naturno, da Peter Bijoux a Merano o comodamente sul sito internet.



Showroom – Naturno
Bahnhofstraße, Via Stazione 20A

Peter Bijoux – Meran Merano
Sparkassenstraße, Via Cassa di Risparmio 21

WWW.KOMMA5.COM





Tradition und Qualität Tradizione e qualità



In der Metzgerei & Feinkost Siebenförcher erwartet 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 lädt mit über 90 einheimischen und italienischen Käsesorten sowie Delikatessen aus Südtirol und Italien zum Knabbern und Genießen ein.

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

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



*Ehrlich. Das schmeckt man.
Genuino. E si sente.*

METZGEREI UND FEINKOST | MACELLERIA & DELIZIE
Meran/Merano | Lauben 164 Portici | T. +39 0473 236 274 | www.siebenfoercher.it



ALTE NAMEN ERZÄHLEN GESCHICHTEN I VECCHI TOPONIMI RACCONTANO STORIE

PR

Schnellbichl? Gnaid? Giggelewände? Woher Namen wie diese wohl kommen? In Dorf Tirol ist ein spannendes Projekt in Arbeit.

Unter Flurnamen versteht man traditionelle Namen von Feldern, Wiesen, Quellen, Wegkreuzungen und Steigen. Damals wie heute verwendet die lokale Bevölkerung diese zur Orientierung und um bestimmte Plätze und Orte zu benennen.

Der Ursprung der Namen erzählt oft spannende Geschichten. So gibt es in Dorf Tirol beispielsweise den Schnellbichl – früher haben dort wohl Hirten in ihrer Freizeit die Peitschen geknallt. Und die Weinflur südlich des Ortskerns ist unter dem Namen Gnaid bekannt. Dieser leitet sich von dem altromanischen *cannädu* – „Schilfbestand“ – ab, kleine Moore zeugen heute noch von dem einstigen Feuchtgebiet. Die Giggelewände (im Bild oben) heißen vielleicht wegen Güggele, der Umschreibung des Teufels, so.

In Dorf Tirol läuft derzeit ein Flurnamen-Projekt, koordiniert von Hansjörg Alber und unter Mitwirkung des Flurnamen-Experten Johannes Ortner. Wer durchs Dorf und die nächste Umgebung geht, findet dort 100 kleine dreisprachige Tafeln vor, die in wenigen Sätzen den oft spannenden Ursprung des örtlichen Flurnamens beschreiben. Demnächst werden zusätzlich Schilder in der weitläufigeren Umgebung und im Gebirge entlang der Wanderwege platziert. Auch eine Digitalisierung ist in Planung. Die lokale Bevölkerung ist sich des kulturellen Werts der Flurnamen bewusst und durch dieses Projekt will man die Bezeichnungen allen Interessierten zugänglich machen.

Schnellbichl? Gnaid? Giggelewände? Da dove vengono questi antichi toponimi? A Tirolo è in corso un interessante progetto.

I toponimi rurali sono nomi tradizionalmente attribuiti a campi, prati, sorgenti, bivi e salite. Così come in passato, la popolazione locale li usa ancora oggi per orientarsi e scambiarsi informazioni su luoghi ben precisi.

L'origine di questi nomi racconta spesso storie incredibili. A Tirolo, per esempio, si trova una località chiamata Schnellbichl, dove un tempo i pastori facevano schioccare le fruste nel tempo libero. E i vigneti a sud del centro abitato sono noti come Gnaid. Il nome deriva dall'antico latino *cannētum* – ossia "canneto" – e piccoli acquitrini testimoniano ancora oggi l'esistenza di antiche paludi. Le Giggelewände (nella foto in alto) devono forse il loro nome a Güggele, uno dei soprannomi del diavolo.

A Tirolo è attualmente in corso un progetto su questi antichi nomi, coordinato da Hansjörg Alber e con la collaborazione di Johannes Ortner, esperto di toponimi rurali. Passeggiando in paese e nei suoi dintorni ci si imbatte in cento piccole tabelle trilingui che, in poche frasi, descrivono l'origine del toponimo rurale a cui si riferiscono. Verranno aggiunti presto altri cartelli anche in zone più distanti dal paese, in montagna lungo i sentieri. È prevista anche una loro digitalizzazione. La popolazione locale è consapevole del valore culturale dei toponimi rurali e, con questo progetto, desidera renderli accessibili a tutti gli interessati.

TOURISMUSVEREIN DORF TIROL
ASSOCIAZIONE TURISTICA TIROLO
Hauptstraße 31 | via Principale 31
39019 Dorf Tirol | Tirolo
+39 0473 923314, info@dorf-tirol.it, dorf-tirol.it

CHOUX CRAQUELIN

Windbeutel mit Knusperkruste
I bignè con la cupoletta croccante

ZUTATEN Für ca. 25 Stück

Für die Brandmasse
300 g Wasser
250 g Butter
5 g Salz
1 Prise Zucker
250 g Mehl
ca. 8 Eier

Für die Streuseldecke
160 g Butter
200 g Staubzucker
200 g Mehl

Für die Vanillecreme
200 g Milch
40 g Zucker
1 Vanilleschote
20 g Weizenstärke
1 Prise Salz
2 Eigelb

INGREDIENTI Per circa 25 bignè

Per la pasta choux (impasto dei bignè)
300 ml di acqua
250 g di burro
5 g di sale
1 pizzico di zucchero
250 g di farina
circa 8 uova

Per la cupoletta croccante
160 g di burro
200 g di zucchero a velo
200 g di farina

Per la crema alla vaniglia
200 ml di latte
40 g di zucchero
1 baccello di vaniglia
20 g di amido di frumento
1 pizzico di sale
2 tuorli

ZUBEREITUNG

Brandmasse

Wasser, Butter, Salz und Zucker aufkochen, Mehl im Sturz dazugeben und abrösten, bis sich der Teig vom Kesselrand löst und einen weißen Film hinterlässt. Anschließend in die Rührmaschine geben und nach und nach die Eier dazugeben, bis sich eine dressierfähige Masse bildet. (Evtl. werden nicht alle Eier benötigt, der Teig darf nicht zu fest und nicht zu flüssig sein.)

Streuseldecke

Alle Zutaten kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Vanillecreme

¾ der Milch mit Zucker und ausgekratzter Vanilleschote aufkochen. Die restliche Milch mit Weizenstärke und Salz verrühren, anschließend Eigelb dazu geben. Sobald die Milch kocht, die Masse einrühren und unter ständigem Rühren circa 2 Minuten kochen.

Windbeutel

Brandmasse mit einer Lochtülle rund aufdressieren (Größe je nach Bedarf). Streuseldecke circa 2 mm dick ausrollen und mit einer runden Form Kreise ausstechen (sollten circa 1 cm größer sein als die aufdressierte Brandmasse). Streuseldecke mittig auf die Brandmasse legen und bei 200 °C backen. Da Brandmasse beim Backen Wasserdampf benötigt, eine Glasschüssel mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen. Die Backzeit beträgt circa 25 Minuten.

Fertigstellung

Windbeutel quer durchschneiden, den Deckel mit Staubzucker bestäuben. Vanillecreme mit Sterntülle auf den Boden der Windbeutel aufdressieren und anschließend den Deckel daraufgeben.

PREPARAZIONE

Pasta choux

Portate a ebollizione l'acqua, il burro, il sale e lo zucchero, versate quindi la farina e amalgamate a fuoco vivo finché l'impasto non si staccherà dalle pareti della pentola, formando una pellicola bianca. Versate il composto nella planetaria e aggiungete un uovo alla volta fino a ottenere una massa modellabile (valutate se utilizzare tutte le uova; l'impasto non dovrà essere né troppo solido né troppo liquido).

Cupoletta croccante

Impastate tutti gli ingredienti fino a ottenere una massa liscia e omogenea.

Crema alla vaniglia

In un pentolino portate a ebollizione ¾ del latte con lo zucchero e i semi raschiati dal baccello di vaniglia. Sciogliete nel latte restante l'amido di frumento e il sale e aggiungetevi il tuorlo. Non appena il latte bolle, versatevi il composto e continuate a mescolare per circa 2 minuti.

Bignè

Trasferite l'impasto dei bignè in una sac à poche con il beccuccio del diametro desiderato e formate dei bignè. Stendete quindi l'impasto per la cupoletta croccante in una sfoglia dello spessore di circa 2 mm e ricavate dei dischetti del diametro di circa 1 cm superiore a quello dei bignè. Disponete un dischetto sopra a ciascun bignè e infornate a 200° C dopo avere posizionato una ciotola con dell'acqua sul fondo del forno (la cottura della pasta choux richiede la presenza di vapore). Cuocete per circa 25 minuti.

Farcitura e finitura

Tagliate i bignè trasversalmente e spolverizzate la calottina con dello zucchero a velo. Farcite la base con la crema alla vaniglia aiutandovi con una sac à poche con il beccuccio a stella e ricoprite infine con la calottina.

MIT LIEBE GEMACHT

DOMINIK AMORT, Jahrgang 1994, 1st Jahrelang Chef Pâtissier im In- und Ausland, bevor er seine Pâtisserie d'Amor in Tscherm's eröffnet. Dort kreiert er kleine Köstlichkeiten, die den Gästen den Tag versüßen.

FATTO CON AMORE

DOMINIK AMORT, Classe 1994, è stato a lungo Chef Pâtissier in Italia e all'estero prima di aprire la sua Pâtisserie d'Amor a Cermes, dove regala momenti di dolcezza con le sue sorprendenti creazioni.





INTERVIEW MIT MATTEO THUN

Der Südtiroler Stararchitekt hält nichts davon, gegen die Natur zu bauen. Seine Projekte respektieren den Genius Loci und lassen der Landschaft ihren Raum. Ein Gespräch über Architektur – und darüber, was sie können sollte.

DER
PIO
NIER IL
PRECUR
SORE

L'archistar altoatesino Matteo Thun è convinto che non si debba mai costruire contro la natura. I suoi progetti, infatti, rispettano il genius loci e seguono i ritmi del paesaggio. Un dialogo sull'architettura, il suo ruolo e le sue potenzialità.

INTERVISTA A MATTEO THUN



Der Südtiroler Architekt und Designer Matteo Thun steht für nachhaltiges Bauen im Einklang mit der Landschaft. Seine Projekte haben immer einen ganzheitlichen Ansatz: Licht, Materialien und Natur verschmelzen zu einem großen Ganzen, wie La Pergola Residence in Algund oder das Vigilius Mountain Resort oberhalb von Lana zeigen. Was ihn am Bauen in den Bergen fasziniert, erklärt der 70-Jährige im Interview mit Merano Magazine.

Quando si pensa all'architetto e designer altoatesino Matteo Thun, la mente corre subito a un'architettura sostenibile e in armonia con la natura. Tutti i suoi progetti hanno un approccio olistico: la luce, i materiali e il verde si fondono senza soluzione di continuità, come nel Pergola Residence di Lagundo o nel Vigilius Mountain Resort di Lana. Qual è il fascino del costruire in montagna per l'archistar settantenne dalla lunga e multiforme carriera, lo scopriamo in questa intervista.

Das Vigilius Mountain Resort oberhalb von Lana schmiegt sich wie ein liegender Baumstamm an die Landschaft. Natürliche Materialien wie Holz und Lehm (Bild rechts) sorgen für ein angenehmes Raumklima.

Il Vigilius Mountain Resort, sopra Lana, è incastonato nel paesaggio come un tronco d'albero. L'impiego di materiali naturali come il legno e l'argilla (foto a destra) garantisce una confortevole temperatura interna.





Stein und Holz im Dialog mit der Natur: Die Kontinuität zwischen dem Innen und dem Außen sorgt für Wohlbefinden.

La pietra e il legno dialogano con la natura: la continuità tra interno ed esterno influenza il benessere.



Merano Magazine: Sie sind in Bozen geboren und waren in Ihren ersten Lebensjahren viel in den Bergen unterwegs, bevor Studium, Arbeit und schließlich eine sehr erfolgreiche internationale Karriere Sie an andere Orte geführt haben. In den vergangenen Jahren haben Sie neben Projekten in aller Welt einige faszinierende Arbeiten in Südtirol, insbesondere im Meraner Raum, realisiert. Woher kommt dieser Wunsch, die eigenen Wurzeln wiederzuentdecken?

Matteo Thun: Ich bin in der Natur, in den Bergen aufgewachsen und beides hat mich geprägt; ich finde die schiefe Ebene grundsätzlich interessanter als die Ebene. Das alpine Bauen ist schwieriger, aber auch reizvoller, weil hier die fünfte Fassade – nämlich das Dach – dominiert. Das Dach ist aus vielen Perspektiven sichtbar und verändert somit das Landschaftsbild. Bauen am Berg bedeutet auch, dass man die spezifischen Gegebenheiten, wie sie auch hier in Meran vorherrschen, respektiert und einbezieht: die Landschaft, die Vegetation, die Tradition und die Geschichte.

Merano Magazine: Lei è nato a Bolzano e ha trascorso i suoi primi anni a stretto contatto con l'ambiente alpino, prima che gli studi e una carriera di grande successo internazionale la portassero altrove. In tempi più recenti oltre a tanti edifici in tutto il mondo ha realizzato alcune opere di particolare fascino in Alto Adige, soprattutto nella zona di Merano. Da dove nasce questo desiderio di riscoprire le sue radici?

Matteo Thun: Sono cresciuto nella natura, tra le montagne: entrambe le cose mi hanno plasmato profondamente, al punto che trovo molto più interessanti i pendii dei piani orizzontali. Costruire sulle Alpi è certamente più difficile, ma per me è anche più affascinante perché qui sulle altre dimensioni predomina quella che definisco la "quinta facciata", cioè il tetto. I tetti, infatti, sono visibili da prospettive differenti, e di conseguenza hanno un notevole impatto sul paesaggio. Costruire in montagna, inoltre, richiede di rispettare alcune caratteristiche che anche qui a Merano sono dominanti: il paesaggio, la vegetazione, la tradizione, la storia.

In Ihrem Verständnis von Architektur spielt die Landschaft also eine grundlegende Rolle. Sollte sich die alpine Architektur in die natürliche Umgebung unauffällig einfügen und sich ähnlich einem Tier tarnen, oder sich im Gegenteil von ihr abheben?

Nehmen wir beispielsweise die Dolomiten: Sie wurden aufgrund ihrer landschaftlichen Einzigartigkeit von der UNESCO als Weltkulturerbe anerkannt. Deshalb sollte man hier ganz besonders vorsichtig mit der Bautätigkeit sein und die Zersiedelung nicht noch weiter vorantreiben. Diese Berge erfordern von Architekten und Bauherren besondere Achtung. Architektonischen Statement-Bauten passen nicht hierher, sondern es braucht „botanische“ Architektur – das heißt, mit der Natur zu bauen und nicht gegen sie. Die Südtiroler Landschaft sollte die Architektur beeinflussen und nicht umgekehrt.

Die Natur zu respektieren, bedeutet auch, die Umwelt und Ressourcen zu schonen. Sie vertreten die Ansicht, dass echte Nachhaltigkeit nicht nur auf Zertifizierungen, sondern vor allem auch auf alten, sogar jahrtausendealten Techniken und Materialien beruht. Welche Eigenschaften muss ein ökologisches Gebäude haben?

Nella sua poetica dell'architettura il paesaggio ha un ruolo fondamentale. Secondo lei l'architettura alpina deve mimetizzarsi o distinguersi dalla natura circostante?

Prendiamo come esempio le Dolomiti: sono un'eccellenza dell'Alto Adige riconosciute parte del Patrimonio mondiale UNESCO. Quando si costruisce su montagne come queste si deve adottare una particolare cautela, evitando di favorire la proliferazione di nuovi insediamenti. Sono luoghi speciali che richiedono una grande attenzione, da parte sia degli architetti che dei committenti. A questi territori non si addicono edifici che impongano la loro visione, ma piuttosto quella che io chiamo un'"architettura botanica", che si schiera con la natura e non contro di essa. Dovrebbe essere il paesaggio dell'Alto Adige a influenzare l'architettura, non il contrario.

Rispettare la natura significa anche preservare l'ambiente e le risorse. Lei afferma che la vera sostenibilità, prima ancora che sulle certificazioni, debba basarsi su tecniche e materiali antichi, addirittura millenari. Che caratteristiche irrinunciabili deve avere un edificio ecologico?



Eine nachhaltige Bauweise erwächst aus unserem Umweltbewusstsein und aus der absoluten Notwendigkeit, unser Verhalten auf dem Planeten zu überdenken und zu verändern. Jeder hat seine eigene Verantwortung in der aktuellen Klimakrise, aber besonders wir Architekten müssen den Auswirkungen unseres Schaffens auf die Umwelt höchste Aufmerksamkeit schenken! Mit meinen Teams in Mailand und München folge ich daher den Grundprinzipien: Reduzieren, Wiederverwenden und Recyceln. Das bedeutet, energieeffiziente Neubauten zu planen, widerstandsfähige und schadstoffarme Gebäude zu errichten, den Lebenszyklus von Baumaterialien einzubeziehen sowie Baustoffe wiederverwenden oder korrekt zu entsorgen. Wir sind der Meinung, dass neue Gebäude diesen universellen Konstruktionskriterien entsprechen müssen.

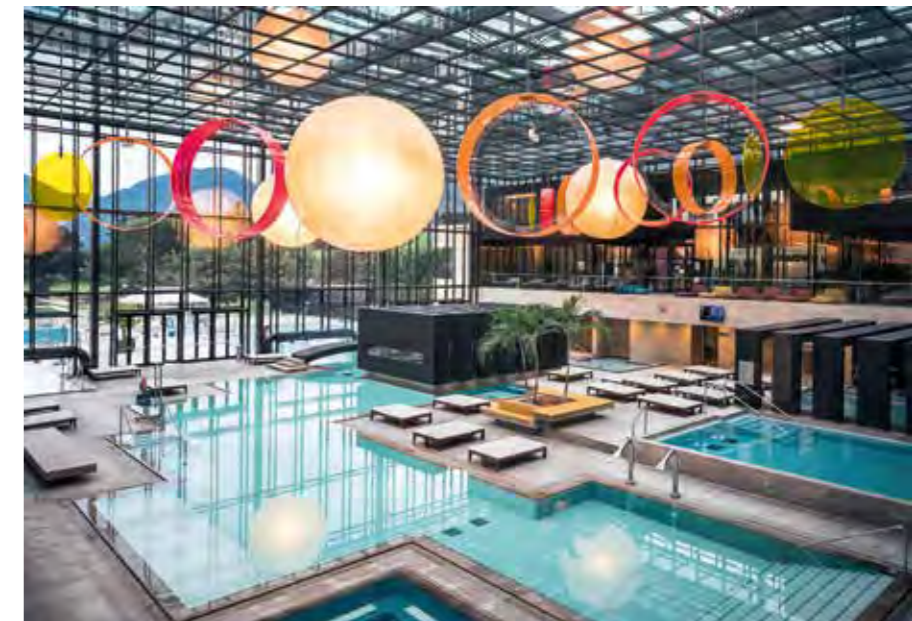
Ihre Interior-Design-Projekte befassen sich häufig mit Gastlichkeit und Wohlbefinden. Kann nachhaltige Architektur in Anbetracht des hektischen Lebensrhythmus, dem wir ständig ausgesetzt sind, Körper und Geist heilen?

Ja – auch hier kommt wieder die Natur ins Spiel. Natürliche Baustoffe, taktile Materialien und Pflanzen im Interieur erhöhen unsere Lebensqualität und verbessern nachhaltig unseren Gesundheitszustand. Mein Ziel ist es, die Beziehung zwischen dem physischen Raum und dem Wohlbefinden des Menschen positiv zu beeinflussen.

L'architettura sostenibile nasce dalla nostra consapevolezza dell'ambiente e dalla necessità assoluta di riflettere sui nostri comportamenti in relazione al pianeta e di modificarli. Ciascuno di noi ha la propria parte di responsabilità nella crisi climatica attuale, ma soprattutto noi architetti dobbiamo prestare la massima attenzione agli effetti delle nostre azioni sull'ambiente! Per questo con i miei team a Milano e Monaco seguiamo alcuni principi basilari: ridurre, recuperare e riciclare. Il che significa, per esempio, progettare edifici a maggiore efficienza energetica, realizzare costruzioni durabili e a basso livello di emissioni inquinanti; ma anche tenere conto, già in fase di progetto, del ciclo di vita dei materiali edilizi e di preoccuparci di come saranno riutilizzati o smaltiti. Siamo convinti che tutti i nuovi edifici debbano soddisfare questi requisiti universali.

I suoi progetti di interior design sono spesso incentrati sui temi dell'ospitalità e del benessere. Considerati i frenetici ritmi di vita a cui spesso siamo soggetti, l'architettura ecologica può risanare il corpo e lo spirito?

Certo, e anche in questo caso la natura ha una grande importanza. Materiali edilizi naturali e superfici tattili, oltre alla vegetazione anche indoor, accrescono la nostra qualità di vita e migliorano costantemente il nostro stato di salute. Il mio obiettivo è sempre influenzare positivamente il rapporto tra lo spazio fisico e il benessere delle persone.



Der Bezug zur Landschaft ist eine Konstante in Thuns Entwürfen: der „Matteo Thun'sche Gucker“ in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff, La Pergola Residence in Algund und der Glaskubus der Terme Merano

La relazione con il paesaggio è una costante dei progetti di Thun: il "binocolo di Matteo Thun" nei giardini di Castel Trauttmansdorff, il Pergola Residence di Lagundo e il cubo vetrato delle Terme Merano.



Elegant und zeitlos: das modulare Beleuchtungssystem „Hillow“, die handgefertigte Keramikvasen-Kollektion „Totem“ und der Tisch „Briccole“



Forme eleganti e senza tempo: il sistema modulare di illuminazione "Hillow", la collezione di vasi in ceramica "Totem" e il tavolo "Briccole".



DER UMRIEBIGE

MATTEO THUN HAT SICH NICHT NUR ALS ARCHITEKT EINEN NAMEN GEMACHT: SEINE PREISGEKRÖNTEN PRODUKTDESIGNS AUS VIER JAHRZENTEN UMFASSEN NEBEN TISCHEN UND STÜHLEN AUCH KERAMIKVASEN, KÜCHENUTENSILIEN, UHREN UND GESCHIRR.

DESIGNER SENZA CONFINI

MATTEO THUN È FAMOSO ANCHE NEL MONDO DEL DESIGN: TRA I SUOI OGGETTI PLURIPREMIATI, IDEATI NELL'ARCO DI OLTRE QUATTRO DECENNI, FIGURANO TAVOLI E SEDIE, VASI DI CERAMICA E UTENSILI DA CUCINA, MA ANCHE OROLOGI E SERVIZI DA TAVOLA.

In Meran und Umgebung haben Sie Werke realisiert, die als wahre Ikonen gelten – etwa die Terme Meran, das Vigilius Mountain Resort oder das La Pergola Residence. Kann die Autorenarchitektur eine Vorreiterrolle einnehmen und eine Tourismusregion wie Meran zu neuen Formen der Hotellerie sowie zu einem nachhaltigeren Lebensstil anregen?

Wir haben schon früh eine „Energie-Matrix“ entwickelt, die für all unsere Projekte gilt und damit selbstverständlich auch für meine Bauten im Meraner Raum. Wir wollen Gebäude errichten, die weniger Kohlendioxidemissionen erzeugen und aus zertifizierten, teilweise recycelten Materialien bestehen. Und: Diese Gebäude sollen so energieautark wie möglich sein. Wenn dies für die ansässige Hotellerie anregend ist – wunderbar!

Als Architekt und Designer ist es Ihnen wichtig, dass Ihre Projekte zu sensorischen Erlebnissen werden und insbesondere den Tastsinn ansprechen. Kann man Schönheit auch erfassen, indem man mit den Fingern über ein Material streicht?

A Merano e dintorni ha realizzato opere che sono diventate vere e proprie icone, come le Terme Merano, il Vigilius Mountain Resort o il Pergola Residence. L'architettura d'autore può svolgere un ruolo di apripista per stimolare un'area turistica come Merano ad adottare nuove forme di ospitalità e uno stile di vita più sostenibile?

Abbiamo sviluppato già da tempo una sorta di “matrice energetica” che vale per tutti i nostri progetti e naturalmente anche per le opere realizzate nella conca di Merano. In sostanza vogliamo costruire edifici con un'impronta carbonica ridotta, impiegando materiali certificati e in parte riciclati. E architetture che siano anche il più possibile autosufficienti dal punto di vista energetico. Se questa strategia risulta di stimolo per il settore locale dell'ospitalità, per noi è meraviglioso!

Uno degli aspetti che più li appassiona come architetto e designer è la sensorialità, in particolare la dimensione tattile. Si può cogliere la bellezza anche facendo scorrere le dita su un materiale?

Ja, natürlich! Für mich umfasst die Taktilität alle Sinne, sie vermittelt Schönheit und Sinnlichkeit. „Man greift mit den Augen und sieht mit den Fingern“, sagte schon Goethe. Materialien wie Naturstein und Holz, die für Innenausbau und -einrichtung, Außenverkleidungen und tragende Konstruktionen verwendet werden, bringen Gebäude näher an die Natur heran und beeinflussen die Menschen, die in ihnen leben.

Vor allem Holz ist ein Material, das mich fasziniert, weil es organisch, lebendig und offenporig ist. Seine Maserungen, seine Unregelmäßigkeiten, die Wärme, die es ausstrahlt, können wir intuitiv erfassen, sie überzeugen uns sofort. Und Holz wird mit der Zeit sogar noch schöner, weil es eine Oberflächenpatina entwickelt.

Ganz zu schweigen von den Vorteilen des Materials bei der Wärme- und Schalldämmung und der Tatsache, dass es eine praktisch unbegrenzte Lebensdauer hat. Holz ist das Material der Zukunft: Es ist der Beton des 21. Jahrhunderts!

Certamente! Per me la tattilità racchiude in sé tutti i sensi, è un modo per comunicare bellezza e anche sensualità. “Si afferra con gli occhi, si vede con le dita”, diceva Goethe. Materiali come la pietra naturale e il legno, usati nelle finiture interne e negli oggetti di arredo, nei rivestimenti esterni e nelle strutture portanti, avvicinano gli edifici alla natura e influiscono profondamente sull'esperienza delle persone che li abitano.

Il legno, in particolare, è un materiale che mi affascina molto, perché è organico, vivo e a cellule aperte. Le sue venature, le irregolarità, il senso di calore che emana sono intuitivi, ci conquistano immediatamente. Esteticamente, poi, migliora con il tempo, perché sviluppa una patina superficiale che lo rende ancora più bello.

Senza contare i vantaggi di questo materiale in termini di isolamento termico e acustico, e il fatto che ha un ciclo di vita praticamente infinito. Il legno è il materiale del futuro: è il cemento del XXI secolo!

Gibt es ein architektonisches Objekt aus der lokalen Tradition, das die Seele Merans und seiner Umgebung Ihrer Meinung nach am besten verkörpert?

Die Muthöfe, historische Bergbauernhöfe an den steilen Hängen oberhalb von Dorf Tirol.

Von Dorf Tirol hat man eine hervorragende Aussicht auf das ganze Land: Haben Sie einen „Geheimtipp“ in Südtirol für unsere Leserinnen und Leser, einen Ort, der Sie besonders fasziniert und dessen Besuch Sie empfehlen?

Die magische Architektur von Lois Welzenbacher in Bad Dreikirchen bei Barbian im Eisacktal und die Emilio-Comici-Hütte am Fuße des Langkofels, beide von Meran aus gut erreichbar. An diesen Orten lebt der holistische Gedanke: Eine ganzheitliche Architektur, die Bewegung in der Landschaft, das Skifahren, das Klettern, das Essen sind eine fabelhafte Einheit.

Eine letzte Frage: Liegt in Ihrer Schublade vielleicht noch ein ausgefallenes oder visionäres Projekt, das Sie gerne in Südtirol verwirklichen würden?

Vielleicht ein genereller Baustopp in den Alpen?

C'è un'architettura della tradizione locale che secondo lei incarna al meglio l'anima di Merano?

Senz'altro i Masi della Muta, l'antico insediamento rurale che sorge sui ripidi pendii sopra il paese di Tirolo.

Dalle montagne sopra Tirolo lo sguardo spazia lontano, fino ad abbracciare buona parte del territorio altoatesino. Una dritta per i nostri lettori: ha un suo "luogo segreto" in Alto Adige che la affascina e che consiglia di visitare?

Le magiche ville di Lois Welzenbacher a Bad Dreikirchen, sopra Barbiano in Valle Isarco, o il rifugio Emilio Comici ai piedi del Sassolungo. Sono due mete facili da raggiungere da Merano e due luoghi pervasi da un pensiero olistico, dove architetture totali si fondono in maniera straordinaria con il paesaggio, le sciate, le scalate e il buon cibo.

Un'ultima domanda: ha in mente un nuovo progetto visionario da poter realizzare in Alto Adige?

Forse uno stop generale alle nuove costruzioni sulle Alpi?

**MATTEO
THUN**

VOM KLEINEN ZUM GROSSEN
DAL MICRO AL MACRO

Der international bekannte Architekt und Designer Matteo Thun wurde 1952 in Bozen geboren. Nach seinem Studium bei Oskar Kokoschka und seinem Abschluss in Architektur in Florenz arbeitete er mit Ettore Sottsass zusammen, mit dem er 1981 in Mailand das Kollektiv „Memphis“ gründete. 1984 eröffnete er sein eigenes multikulturelles Architektur- und Designstudio „Matteo Thun & Partners“ mit Büros in Mailand und München. Das Team aus rund 80 Architektinnen und Architekten, Interior-, Produkt- und Grafikdesignern arbeitet interdisziplinär und verfolgt einen holistischen Ansatz sowohl im kleinen wie im großen Maßstab – von visueller Kommunikation bis zu städtebaulichen Projekten. Der Gewinner zahlreicher renommierter internationaler Preise hat in Meran und Umgebung das Vigilius Mountain Resort, das La Pergola Residence, die Therme Meran und den Matteo Thun'schen Gucker, eine Aussichtsplattform in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff, realisiert.

Architetto e designer di fama internazionale, Matteo Thun nasce a Bolzano nel 1952. Dopo gli studi con Oskar Kokoschka a Salisburgo e la laurea in architettura a Firenze collabora con Ettore Sottsass, con il quale nel 1981 fonda a Milano il Gruppo Memphis. Nel 1984 apre il proprio studio di architettura e design multiculturale Matteo Thun & Partners, con sede a Milano e Monaco di Baviera. Al suo interno un team di ottanta tra architetti, designer di interni e di prodotto e grafici opera a tutte le scale, dai progetti di comunicazione visiva a quelli a dimensione urbana, secondo un approccio olistico e interdisciplinare. Vincitore di numerosi premi internazionali di prestigio, a Merano e dintorni ha realizzato il Vigilius Mountain Resort, il Pergola Residence, le Terme Merano e la piattaforma panoramica "Binocolo di Matteo Thun" nei Giardini di Castel Trauttmansdorff.



Klassiker neu interpretiert: Der handgefertigte „Chiavarina“-Stuhl mit seinen fröhlich-bunten Sitzflächen ist vom Chiavari-Stuhl inspiriert, der im italienischen Ligurien entworfen wurde.

Reinterpretazione di un classico: la collezione di sedie artigianali "Chiavarina", con le sue sedute dai vivaci colori, si ispira alla seggiola impagliata Chiavari, ideata in Liguria.



GEHEIMTIPP FERNWANDERWEG SENTIERO A LUNGA PERCORRENZA

PR

Die originale Route des Europäischen Fernwanderwegs E5 führt von der französischen Atlantikküste über Südtirol bis nach Venedig. Für viele unbekannt: Mit der zweitägigen Etappe von der Pfandler Alm nach Bozen läuft sie auch durchs Feriengebiet Hafling-Vöran-Meran 2000.

Ist der Gipfel des Hirzers erst mal überwunden, verläuft die Strecke recht flach übers Hochplateau. Bereits nach kurzer Zeit erreicht man den Kratzberger See: einen kristallklaren Bergsee mit fast kitschigem weißen Sandstrand. Wer seine Ohren spitzt, hört hie und da ein Murmeltier pfeifen. Weiter über das Missensteinjoch geht's zur Meraner Hütte, die Unterkunft und typische Almkost bietet. Entlang der Strecke begegnet man sowohl Familien mit Kindern als auch Weitwanderern mit schwer gepackten Rucksäcken und außerdem zahlreichen Haflinger Pferden, die ihre Sommerfrische auf der Alm verbringen. Einzigartig ist zudem die Aussicht – vom Sarntal bis zu den Dolomiten, von der Texelgruppe über das Etschtal bis zum Mendelkamm erblickt das Auge etliche Bergspitzen. Da kommt die 360-Grad-Panoramaplatzform am Kreuzjoch gerade recht, auf der man die Namen der umliegenden Gipfel lesen kann.

Bevor man die Lärchenwiesen des Salten überquert, lohnt sich noch ein kurzer Abstecher zu den „Stoanernen Mandln“, einem mystischen Kraftort mit über hundert Steinmännchen.

Für erste Fernwandererfahrten ist die Etappe ideal. Es braucht nichts, außer Rucksack, gute Schuhe und Getränk. Übrigens: Im Winter zieht die Strecke über das Hochplateau zahlreiche Schneeschuhwanderer an, die die Ruhe abseits der Pisten schätzen.

Il tracciato del Sentiero europeo a lunga percorrenza E5 conduce dalla costa atlantica francese a Venezia passando per l'Alto Adige. Molti non sanno che la tappa di due giorni dalla malga Pfandler a Bolzano attraversa anche l'area vacanze Avelengo-Verano-Merano 2000.

Superata la vetta del monte Hirzer, il sentiero pianeggiante attraversa l'altopiano. In breve tempo si raggiunge il Lago di San Pancrazio con le sue acque cristalline e una spiaggia di sabbia bianca. Ascoltando bene, si sentono i fischi delle marmotte. Dopo il giogo Missenstein si giunge al rifugio Meraner Hütte che offre alloggio e specialità tipiche. Lungo il sentiero si incontrano sia famiglie con bimbi sia escursionisti di lunga percorrenza con i loro pesanti zaini. E anche numerosi cavalli Haflinger che trascorrono le vacanze estive sull'altopiano. La vista è incomparabile; dalla Val Sarentino alle Dolomiti, dal Gruppo di Tessa lungo la Valle dell'Adige, fino alla Costiera della Mendola, lo sguardo abbraccia diverse cime famose. Per conoscere i nomi delle vette c'è la piattaforma panoramica a 360 gradi installata presso il giogo della Croce. Prima di attraversare i prati di larici del Salto, imperdibile una sosta agli "Omini di pietra", un luogo ricco di energie mistiche con un centinaio di omini di pietra.

La tappa è ideale per un primo approccio al sentiero a lunga percorrenza. Non serve nulla all'infuori di zaino, scarpe robuste e borraccia. In inverno il percorso attraverso l'altopiano attira molti escursionisti con le ciaspole che apprezzano la pace lontano dalle piste.

TOURISMUSVEREIN HAFLING-VÖRAN-MERAN 2000
ASSOCIAZIONE TURISTICA AVELENGO-VERANO-MERANO 2000
St.-Kathrein-Straße 2B, | via Santa Caterina 2B
39010 Hafling | Avelengo
+39 0473 279457, info@hafling.com, hafling.com

RE-TRADITION

TEXT/TESTO:
SILVIA OBERRAUCH

SELBSTVERSUCH:
TENNISPIELEN WIE ANNO DAZUMAL

MIT PLISSEE UND ELEGANZ PLISSÉ E VOLÉE

IMPARARE A GIOCARE A TENNIS IMMERSI
NEL FASCINO DEI VECCHI TEMPI

Das kleine Center-Court-Haus am Rande des Tennisplatzes der Meranarena versinnbildlicht das, wofür Tennis jahrzehntelang stand: Erhaben und elegant wirkt es, eine unaufgeregte Kultiviertheit ausstrahlend. Bei welcher anderen Sportart nannten die Schiedsrichter schon ein ganzes Häuschen ihr Eigen? Vor dem Belle-Époque-Haus stehend, denke ich an feine Damen und Herren in adretter weißer Tenniskleidung. Quietschende Turnschuhe und vor Anstrengung stöhnende Menschen? Nicht hier! Es verwundert nicht, dass die Passerstadt ihre Tennisgeschichte einer Prinzessin zu verdanken hat: Eugenie Esterházy geborene Dülmen-Croÿ war eine begeisterte Tennisspielerin und gründete 1884 den „Lawn Tennis“-Club in Meran. 1884: das Jahr, in dem in Wimbledon erstmals Frauen spielen durften. Meran am Puls der Zeit. Die Meranerinnen und Meraner waren begeistert vom mondänen Sport, die Sportanlage wurde erst um fünf Plätze und später um das liebe Schiedsrichterhäuschen erweitert.

Heute ist der Sport in der Mitte angekommen, auch dank des Südtiroler Tennis-Shootingstars Jannik Sinner, der die Herzen höher und immer mehr seiner Landsleute Bälle über das Netz schlagen lässt. Auch ich stehe jetzt hier, vor dem schönen Häuschen, bereit für meine erste Tennisstunde. Stilecht im weißen Tennisdress, mit Plissee versteht sich – schließlich will ich Tennis so erleben, wie es Prinzessin Eugenie kannte. Der Schläger rutscht in meinen schweißfeuchten Händen. Einen Tennisschläger hatte ich zuletzt vor 20 Jahren in den Händen, dazwischen: ein bisschen Ping-Pong, ein paar Mal Squash. Und eine kleine Schwäche für Roger Federer. Lebenslange Vorbereitung sozusagen. Zunächst geht es um die Basics: Wie holt man aus, wie hält man den Schläger? Dann versuchen wir ein paar lockere Ballwechsel, noch macht der Ball nicht das, was ich will. Der Trainer gibt mir Tipps, wie ich zum Netz stehen und was welches Bein machen muss. Hand locker um den Schläger, aber nicht zu locker! Langsam wird es besser. Meine Anspannung weicht Beschwingtheit, das Gesicht gerötet, im Bauch zieht es: Das kannst du doch besser! Die nächste Trainingsstunde buche ich ohne Zögern – der Ehrgeiz ist geweckt. Das ging aber schnell, wundere ich mich über mich selbst. Wimbledon ist in diesem Leben nicht mehr mein Ziel. Aber ein bisschen spielerische Anmut: Diese Ehre möchte ich dem Center-Court-Haus erweisen.

La Center Court House, che sorge accanto ai campi da tennis di Meranarena, simboleggia ciò che questo sport ha rappresentato per decenni: una sobria e raffinata eleganza. Del resto, in quale altro sport gli arbitri hanno a disposizione un'intera casa? Ammirando la costruzione in stile Belle Époque, immagino distinte signore e signori della buona società di allora nei loro immacolati completi da tennis. Scarpe che stridono sul terreno e giocatori che emettono gemiti a ogni colpo? Non qui! Non stupisce che la tradizione tennistica meranese abbia avuto inizio grazie a una principessa, Eugenie Esterházy nata Dülmen-Croÿ. La nobildonna, tennista appassionata, fondò il "Lawn Tennis Club" di Merano nel 1884; lo stesso l'anno in cui a Wimbledon le donne furono ammesse per la prima volta a partecipare al campionato. Lo sport

dal fascino mondano fu accolto con tale entusiasmo dai meranesi che gli impianti furono ampliati con la costruzione di cinque nuovi campi e, in seguito, del grazioso casino per gli arbitri.

Oggi il tennis è uno sport ampiamente praticato, anche grazie al campione altoatesino Jannik Sinner, popolarissimo tra i suoi conterranei che sempre più numerosi ne emulano i fendenti a fil di rete. E infatti eccomi qui, più o meno pronta per la mia prima lezione di tennis. Sfoggio uno stile impeccabile con un gonnellino bianco (plissettato, naturalmente!) degno della principessa Eugenie. La racchetta scivola tra le mani sudate. Sono passati vent'anni dall'ultima volta che ne ho impugnata una. Da allora un po' di ping pong e qualche tentativo con lo squash.

E un debole per Roger Federer. Insomma, è da una vita che mi sto preparando a questo momento.

Partiamo dalle basi: come si tiene la racchetta, come si solleva il braccio... Poi proviamo alcuni scambi non impegnativi, ma la pallina continua a fare quello che vuole lei. L'istruttore mi spiega postura e movimenti corretti delle gambe. Poco alla volta inizio a fare progressi. La tensione si trasforma in slancio, il volto si arrossa, mi appassiono sempre di più: avanti così! Prenoto senza esitare la prossima lezione: i primi colpi hanno risvegliato la mia ambizione. Ci è voluto un attimo, chi l'avrebbe detto? Non punto certo a Wimbledon, non in questa vita perlomeno. Ma a un minimo di grazia e leggiadria sì: quale modo migliore per rendere onore alla Center Court House?



Mehr Infos und Reservierungen unter www.meranarena.it

Info e prenotazioni: www.meranarena.it

FAMILY AFFAIR

TEXT/TESTO: CARA BIANK
FOTOS/FOTOGRAFIE: FRANZISKA UNTERHOLZNER



Familienbande: Helmuth Mairhofer mit seiner Frau Sabina (stehend) und Tochter Anna mit Hündin Luna

Foto di famiglia: Helmuth Mairhofer, la moglie Sabina (in piedi), la figlia Anna e il loro cane Luna



PARADIESISCHE ZUSTÄNDE UN ANGOLO DI PARADISO



Die Ruhe des Klostergartens und die familiäre Atmosphäre machen die Gärtnerei Galanthus in Lana zu einem Ort der Entschleunigung.

La pace del giardino conventuale e l'atmosfera familiare fanno della Giardiniera Galanthus a Lana un luogo di relax perfetto.

**EIN NO-GO FÜR DEN FAMILIENBETRIEB:
STERILITÄT, SOWOHL WAS DIE
GESTALTUNG DER GÄRTNEREI BETRIFFT
ALS AUCH IM UMGANG MITEINANDER.**

Ein Spätsommertag. Die Obstwiesen um Lana voll mit fast reifen Äpfeln. Die Blätter der Apfelbäume sind noch grün, aber es ist schon recht frisch draußen, die Wolken hängen im Tal – man kann den Herbst schon spüren. In der Gärtnerei Galanthus nahe dem Ortszentrum von Lana ist noch nicht viel los. Weil Übergangszeit ist, aber auch, weil wir recht früh dran sind, erklärt Helmuth Mairhofer, der Inhaber der Gärtnerei, die im Logo den Zusatz „Gärtnerei im Konvent“ trägt. Er begrüßt uns am Eingang und holt seine Frau Sabina und Tochter Anna dazu. Das dauert ein wenig, das Gelände ist weitläufig. Da gibt es das Glashaus mit allerlei Dekoration für Haus und Garten, Blumentöpfe in allen Varianten, Zierpflanzen, Blumenzwiebeln und Balkonpflanzen. Gleichzeitig dient das Glashaus als Verkaufsraum. Im Außenbereich liegt die Baumschule, mit besonderen Raritäten, duftenden mediterranen Pflanzen, jungen Obstbäumchen und Beerensträuchern sowie über 200 Rosensorten. Wasserpflanzen werden in einem kleinen Teich gezogen. Neben an, durch eine Mauer getrennt, liegt der alte Klostergarten des Deutschen Ordens, um den sich Familie Mairhofer teils kümmert. Die drei Mairhofers verantworten jeweils einen der verschiedenen Bereiche: Tochter Anna ist meistens im Glashaus zu finden, wo sie Kundinnen und Kunden berät. Die Mittdreißigerin verkauft, dekoriert und gestaltet mithilfe ihres Teams den Verkaufsraum, sie hegt und pflegt die Pflanzen. Im Sommer, wenn es etwas ruhiger ist, haben Anna und ihre Mutter Sabina Zeit für ihre zweite große Leidenschaft: Viele der Objekte, die im Innen- und Außenbereich als Blickfang dienen, haben sie selbst gefertigt. Die beiden haben einen ähnlichen Geschmack, der sich mit einem Wort beschreiben lässt: Vintage! Im Verkaufsraum steht auf einem alten Klavier ein Schwarz-Weiß-Bild einer Frau. Ein Familienmitglied? „Nein, das haben wir mal auf dem Flohmarkt gefunden“, sagt Sabina lachend. „Wir haben überall alte Sachen herumstehen“, ergänzt Anna. An der Wand ein kleines Kreuz, darunter ein Bild mit der trauernden Maria, daneben hängt ein schicker Hut. Gemütlich ist es hier: „Uns ist wichtig, dass sich die Kundinnen und Kunden hier wohlfühlen.“ Ein No-Go für den Familienbetrieb: Sterilität, sowohl was die Gestaltung der Gärtnerei betrifft als auch im Umgang miteinander. Das spürt und sieht man.

**UNA COSA CHE SI CERCA DI EVITARE, IN
QUESTA ATTIVITÀ A GESTIONE FAMILIARE,
È LA STERILITÀ, SIA NELL'ALLESTIMENTO
DELLA GIARDINERIA CHE NEI RAPPORTI
CON LE PERSONE.**

Una mattina di fine estate. I frutteti intorno a Lana sono carichi di mele quasi mature. Le foglie dei meli sono ancora verdi, anche se l'aria è già frizzante; le nuvole indugiano nel fondovalle, si avverte che l'autunno sta per arrivare. Alla Giardiniera Galanthus, vicino al centro storico di Lana, non c'è molta animazione. Perché siamo nella stagione di transizione e perché siamo arrivati molto presto, spiega Helmuth Mairhofer, il proprietario, che ha aggiunto al logo della sua attività la scritta “Gärtnerei im Konvent”, giardiniera nel convento. Helmuth ci accoglie al cancello di ingresso e manda a chiamare la moglie Sabina e la figlia Anna. Ci vuole un po' di tempo, perché la giardiniera è molto estesa. C'è la serra, che serve anche da spazio di vendita, con ogni genere di decorazioni per la casa e il giardino, vasi di fiori di tutti i tipi, piante decorative, bulbi e piante da balcone. All'esterno vediamo il vivaio con specie rare, piante mediterranee profumate, alberelli da frutta, cespugli di bacche e oltre duecento varietà di rose. In un piccolo lago crescono le piante acquatiche. Accanto, separato da un muro, sorge l'antico giardino conventuale dell'Ordine Teutonico. La famiglia Mairhofer in parte si prende cura di parte del giardino del convento. I tre Mairhofer sono responsabili ciascuno di uno specifico reparto: la figlia Anna, trentenne, trascorre molto tempo nella serra a consigliare i clienti. Assistita dal suo team vende, decora e organizza lo spazio di vendita, custodisce le piante e le cura. D'estate, quando c'è maggiore tranquillità, Anna e sua madre Sabina hanno tempo di dedicarsi anche alla loro seconda passione: molti degli oggetti d'arredo che si notano sia all'interno che all'esterno li hanno realizzati con le loro mani. Le due donne hanno gusti simili, che si possono riassumere con una sola parola: vintage. Nello spazio di vendita, su un vecchio pianoforte, campeggia la fotografia di una donna in bianco e nero. Una parente? “No, l'abbiamo trovata in un mercatino delle pulci”, spiega Sabina ridendo. “Siamo piene di oggetti d'epoca”, aggiunge Anna. Alla parete c'è un piccolo crocifisso, più sotto un quadro di Maria addolorata accanto al quale è appeso un cappello elegante. L'atmosfera è accogliente: “Per noi è importante che i clienti si sentano a proprio agio”. Una cosa che si cerca di evitare, in questa attività a gestione familiare, è la sterilità, sia nell'allestimento della giardiniera che nei rapporti con le persone. E questo si percepisce ovunque.

Liebevoll gestaltetes Sammelsurium: Mutter und Tochter vereint die Leidenschaft für Flohmarktobjekte und Handarbeit – und ihr Händchen für harmonische Arrangements.

Una miscellanea orchestrata ad arte: madre e figlia condividono sia la passione per gli oggetti scovati al mercatino delle pulci, sia quella di realizzarli con le loro mani, oltre che l'abilità di saperli disporre armoniosamente.



**DIE DREI SIND EINANDER SEHR NAH –
UND HABEN DENNOCH JEWEILS DEN
EIGENEN BEREICH. VIELLEICHT
FUNKTIONIERT ES DESHALB SO GUT
BEI DEN MAIRHOFERS.**

Der Freilandbereich mit den verschlungenen Wegen ist von Anfang an Sabinas Reich. Er erinnert eher an einen Park als an eine Baumschule, so hoch sind viele Bäume, an denen wir vorbeischlendern. „Früher war das alles eine Obstwiese“, sagt Sabina. Eine Hühnerfamilie stakst vor uns über den Weg. Ganz in der Nähe liegt der Schwimmteich, etwas versteckt hinter Gebüsch, Bäumen und einem Holzgatter. Die Kundschaft setzt sich auch gerne auf den Steg und bleibt ein wenig sitzen, erklärt Sabina: Goldfische beobachten, die Stille genießen. „Es wäre unglaublich schade, wenn der Teich nicht genutzt werden würde. Deshalb gehen wir hier zur Mittagszeit im Sommer oft schwimmen.“

Während wir uns unterhalten, bekommt Helmuth einen Anruf von einem Kunden. Er ist weniger in der Gärtnerei, berät die Kundschaft hauptsächlich vor Ort. Gartengestaltung und das Anlegen von Teichen sind seine Schwerpunkte. Er ist auch verantwortlich für die bürokratischen Angelegenheiten rund um den Betrieb und für das Personal. „Ich kenne niemanden, der mehr arbeitet als mein Tata“, sagt Anna. Er arbeitet, seit er 14 Jahre alt ist. „Eigentlich bin ich gelernter Grafiker. Nach meinem Zivildienst war mir klar, dass ich gerne draußen arbeite, im Freien“, erzählt Helmuth. Er ist der ruhigere Typ – aber ein Macher. 1984, mit Anfang 20, steigt er in die Gärtnerei Staffler ein, die in Vill liegt, einem Ortsteil von Lana. Als diese zu klein für seine Vorhaben wird, sucht er nach etwas anderem. Seine Frau Sabina ist da schon lange mit im Boot. Aus heiterem Himmel bietet ihnen der Dekan des Deutschen Ordens an, ihre Gärtnerei auf das Grundstück der Klosterbrüder zu verlagern.

Seit 20 Jahren pachten sie das Grundstück jetzt. Und das ist gut so, denn die Klosterbrüder werden immer weniger. „Wir erhalten einen Teil des Klostersgartens, die Brüder haben so weniger Arbeit“, sagt Helmuth. „Eine Win-win-Situation“, ergänzt Sabina lachend. Die Klosterbrüder pflegen nur mehr jenen Teil des Gartens, der hinter dem Bienenhaus liegt. Einen Teil der Ernte, Kirschen und Zwetschgen zum Beispiel, verkaufen die Brüder.

Efeu rankt sich die Mauer entlang, die den Klostergarten umringt. Drinnen staut sich die Wärme, das gefällt den vielen Heil- und Küchenkräutern, die hier biologisch angebaut werden. Bunte Wildblumen bewohnen mehrere Beete und einen Grasstreifen. „Für viele ist das Unkraut, für Wildbienen Nahrung“, sagt Sabina. Den

L'area esterna, con la sua rete di sentieri, è da sempre il regno di Sabina. Alcuni degli alberi tra i quali ci aggiriamo sono talmente alti da far pensare più a un parco che a un vivaio. “Una volta era un frutteto”, racconta Sabina. Una famiglia di galline percorre in fila il sentiero davanti a noi. Proprio accanto c'è il laghetto balneabile, un po' nascosto dalla vegetazione bassa, dagli alberi e dal recinto di legno. Ai clienti piace sedersi sul pontile e restarci per un po' di tempo, spiega Sabina: guardano i pesci rossi, si godono la tranquillità. “Sarebbe un gran peccato se non sfruttassimo il laghetto. Infatti d'estate durante la pausa pranzo ci andiamo spesso a nuotare.”

Mentre chiacchieriamo Helmuth riceve la telefonata di un cliente. Più che nella giardineria passa il suo tempo recandosi dai clienti a fornire consulenza. Le sue competenze principali sono la progettazione di giardini e la realizzazione di laghetti balneabili. È responsabile anche delle questioni burocratiche inerenti all'azienda e al personale. “Non conosco nessuno che lavori più di mio padre”, dice Anna. Lavora da quando aveva 14 anni. “In realtà sono diplomato in grafica. Ma dopo il servizio civile ho capito che preferivo lavorare all'aria aperta”, spiega Helmuth. È un tipo abbastanza calmo ma deciso. Nel 1984, poco più che ventenne, fu assunto dalla Giardineria Staffler a Vill, un quartiere di Lana. Poi, quando questo impiego gli apparve troppo limitato per le sue ambizioni, cercò qualcosa d'altro. Sua moglie Sabina era già da tempo la sua compagna di vita. Di punto in bianco il decano dell'Ordine Teutonico offrì a entrambi la possibilità di trasferire la loro giardineria sul terreno dei frati.

Da vent'anni hanno in affitto quest'area, ed è una fortuna perché ormai i frati sono sempre di meno. “Curiamo una parte del giardino del convento, così loro hanno meno da lavorare”, dice Helmuth. “Una situazione vantaggiosa per tutti”, conclude Sabina ridendo. I frati si occupano solo della parte di giardino che sta dietro la casetta delle api e vendono parte del raccolto, soprattutto ciliegie e prugne.

Il muro che circonda il giardino del convento è ricoperto di edera: così il calore si accumula all'interno, a beneficio delle molte erbe officinali e aromatiche coltivate secondo criteri biologici. Fiori selvatici multicolori hanno colonizzato varie aiuole e una fascia di prato. “Per molti sono solo erbacce, ma per le api selvatiche

**I TRE SONO MOLTO UNITI MA ALLO
STESSO TEMPO CIASCUNO HA IL
PROPRIO SPAZIO. FORSE È PER QUESTO
CHE VANNO COSÌ D'ACCORDO.**



Lauschige Plätzchen und künstlerische Stillleben: Am kleinen Teich (oben links) oder vor dem Glashaus (oben rechts) lässt es sich herrlich entspannen. Der Freilandbereich mit seinen vielen Obstbäumchen und Beerensträuchern ist Sabinas Reich.

Posticini accoglienti e composizioni artistiche: seduti accanto al laghetto (in alto a sinistra) o davanti alla serra (in alto a destra) ci si rilassa magnificamente. L'area esterna con tanti alberelli da frutta e cespugli di bacche è il regno di Sabina.



Lässt sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen: die Familienhündin Luna
Luna, il cane di famiglia, è così tranquilla che è quasi impossibile farle perdere la calma.



jahrhundertealten Klostergarten mit dem uralten Bienenhaus lieben die drei Mairhofers. Selbst wenn im Frühjahr im Galanthus geschäftiges Treiben herrscht, weil alle ihren Garten oder Balkon auf Vordermann bringen möchten, bleibt dieser Teil des Grundstücks völlig still.

Vieles hat sich geändert in zwei Jahrzehnten: Als die Mairhofers die Gärtnerei einrichteten, durften noch keine Frauen das Klostergelände betreten. Das alte Glashaus der Mönche haben die Mairhofers mit Balken gestützt, das Dach abgedichtet. „Ursprünglich wollten wir hier ein Gartencafé eröffnen“, sagt Sabina. „Aber das dürfen dann die machen, die nach uns kommen.“ Sie ist jetzt Mitte, Helmuth Ende 50. Er will in den nächsten fünf Jahren kürzertreten. Ob Anna übernehmen will? „Das werden die nächsten Jahre zeigen“, sagt sie und zeigt lächelnd auf ihr Bäuchlein. „Die Gärtnerei liegt mir schon sehr am Herzen.“ Anna arbeitet seit zehn Jahren hier. Sie hat in Wien Fotografie studiert, sich dann aber umentschieden: „Als ich in den Sommerferien zu Hause war, habe ich gemerkt, dass ich hier einfach viel glücklicher bin.“

Sie bewundert ihre Eltern für das, was sie aufgebaut haben. Die wiederum schätzen Annas Empathie. „Die ist eine große Bereicherung“, sagt Sabina lächelnd. Die drei sind einander sehr nah – und haben dennoch jeweils den eigenen Bereich. Vielleicht funktioniert es deshalb so gut bei den Mairhofers. Und vielleicht ist das auch der Grund, warum so viele Menschen gerne in die Gärtnerei kommen, sich die Zeit nehmen, um schlendernd all die sehenswerten Ecken zu entdecken.

Fast zwei Stunden sind wir schon hier. Der Kies knirscht unter den Schuhen, als wir uns langsam auf den Weg machen. Mittlerweile hat sich auch die morgendliche Wolkendecke geöffnet, die Septembersonne scheint warm durch das Glasdach. Luna, die Hündin der Mairhofers, liegt schläfrig unter einem Holztisch. Nur kurz, dann rappelt sie sich auf und watschelt gemächlich davon – auf der Suche nach einem anderen gemütlicheren Plätzchen. Von denen gibt es hier genug.

sono un nutrimento”, spiega Sabina. I tre Mairhofer adorano il giardino secolare del convento con la casetta delle api in stile rustico. Persino in primavera, quando alla Galanthus domina un’attività frenetica perché tutti vogliono abbellire giardini e balconi, questa parte della proprietà resta immersa nel silenzio. In vent’anni molto è cambiato: quando i Mairhofer hanno avviato la giardiniera, sul terreno del convento l’accesso era ancora vietato alle donne. I due hanno rinforzato la vecchia serra dei monaci con nuove travi e impermeabilizzato il tetto. “Inizialmente qui volevamo aprire la caffetteria del giardino”, spiega Sabina. “Ma lo faranno coloro che arriveranno dopo di noi.” Lei ora è sulla cinquantina, Helmuth va verso i sessanta ed entro cinque anni vorrebbe andare in pensione anticipata. E Anna subentrerà nella gestione? “Lo vedremo nei prossimi anni”, dice accarezzandosi la pancia rotonda. “La giardiniera mi sta molto a cuore.” Anna lavora qui da dieci anni. Ha studiato fotografia a Vienna, poi ha intrapreso un’altra strada: “Quando tornavo a casa durante le vacanze estive mi rendevo conto che qui ero molto più felice”.

Ammira i suoi genitori per quello che sono riusciti a realizzare, mentre loro apprezzano l’empatia di Anna. “È una grande risorsa”, dice Sabina sorridendo. I tre sono molto uniti ma allo stesso tempo ciascuno ha il proprio spazio. Forse è per questo che vanno così d’accordo. E forse è anche la ragione per cui così tante persone vengono volentieri alla giardiniera e si prendono il tempo necessario per visitarla e scoprirne ogni angolo. Ormai sono quasi due ore che siamo qui. La ghiaia scricchiola sotto i nostri piedi quando ci incamminiamo lentamente verso l’uscita. Nel frattempo la cappa di nuvole mattutine si è diradata e il sole di settembre splende riscaldando la serra. Luna, il cane dei Mairhofer, sonnecchia distesa sotto un tavolo di legno. Solo per un po’, poi si alza e se ne va ciondolando senza fretta in cerca di un posticino altrettanto comodo. Che qui non manca di certo.

GOSSIP

TEXT/TESTO: SILVIA OBERRAUCH



Wir schreiben das Jahr 1954. Es ist Ende September, der Tag des Großen Preises von Meran. Der Himmel ist bewölkt, die großzügigen Tribünen des Pferderennplatzes sind zum Bersen gefüllt. Alle Neugierigen, die dort nicht Platz gefunden haben, säumen die Rennstrecke. Es geht um den Sieg des prestigeträchtigsten Galopprennens weit und breit – und um 10 Millionen Lire.

Haushohe Favoriten: die Siegerhengste der beiden Vorjahre, „El Krim“ mit der Nummer 1 und „Montlouver“ mit der 5. Auf sie haben viele gewettet, ihre französischen Besitzer geben sich siegessicher. Da – der Startschuss! Das Feld ist kompakt, die Gruppe liegt lange gleichauf. Die erste Hürde, die zweite. 5.000 Meter müssen die 18 Pferde zurücklegen. Die Tribüne tobt, als sie zum Endspurt einbiegen. Die Jockeys preschen Richtung Ziel – doch als Erster passiert die Linie einer, mit dem niemand gerechnet hat: ein völliger Außenseiter mit dem zungenbrecherischen Namen „Lokifepsscht“, wie das Zischen einer Seltersflasche. Sein Besitzer: Ettore Tagliabue, ein Unternehmer aus Monza, der die Rennsaison üblicherweise im Meraner Hotel Bristol verbringt. Er glaubt seinen Augen nicht – hat er „Loki“ doch erst zwei Monate zuvor in Frankreich um nicht einmal vier Millionen Lire erstanden. Eine gute Investition. Die Wettverlierer fluchen, Ettore führt sein Pferd stolz vom Platz, im Sattel noch sein talentierter Jockey, der schmächtige Armando Carangio. Es sind Geschichten wie diese, die den Großen Preis von Meran legendär machen.

Seit 1935 findet das Galopprennen Ende September auf dem Meraner Pferderennplatz statt, immer noch zieht es Gäste aus dem In- und Ausland an, denen eines gemein ist: Sie hoffen darauf, ein Herzschlagfinale zu erleben wie den 10-Millionen-Sieg von Lokifepsscht.

Corre l’anno 1954. In una giornata nuvolosa di fine settembre si sta svolgendo il Gran Premio di Merano. Le ampie tribune dell’ippodromo sono piene all’inverosimile. I curiosi che non hanno trovato un posto a sedere si assiepano lungo il circuito. In palio c’è la vittoria in una delle più prestigiose gare ippiche in assoluto, che vale ben 10 milioni di lire.

Ai nastri di partenza scalpitano gli indiscussi favoriti, i vincitori delle ultime due edizioni: “El Krim” con il numero 1 e “Montlouver” con il numero 5. In tanti hanno scommesso su di loro, i proprietari francesi sono sicuri di vincere. Uno sparo dà il via alla corsa: partiti! Il gruppo rimane compatto a lungo. Un ostacolo, due ostacoli... i diciotto cavalli in gara dovranno percorrere un totale di 5.000 metri. All’ingresso del rettilineo finale, i fantini si lanciano verso il traguardo, mentre l’atmosfera sugli spalti si fa incandescente. A tagliare per primo la linea sarà un cavallo sul quale nessuno ha puntato, uno sconosciuto dal nome impronunciabile che ricorda il suono di una bevanda effervescente: “Lokifepsscht”. Il suo proprietario è Ettore Tagliabue, un imprenditore monzese che durante la stagione delle corse risiede abitualmente all’hotel Bristol di Merano. Tagliabue, che ha acquistato “Loki” in Francia due mesi prima per meno di quattro milioni di lire, non crede ai suoi occhi: un investimento fantastico! Gli scommettitori perdenti inveiscono, mentre Tagliabue guida fiero il suo cavallo fuori dal circuito. In sella c’è l’esile e talentuoso fantino Armando Carangio. Sono le storie come questa ad aver reso leggendario il Gran Premio di Merano.

La corsa ippica, in programma ogni anno a fine settembre, si svolge fin dal lontano 1935 e attira ancora oggi numerosi spettatori italiani ed esteri. Il loro sogno? Assistere a un finale al cardiopalma come la vittoria da 10 milioni di “Lokifepsscht”!

Weitere Infos und Rennkalender unter
www.ippodromomerano.it

Maggiori informazioni e il calendario delle corse
sul sito www.ippodromomerano.it

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



THERME
MERAN
TERME
MERANO

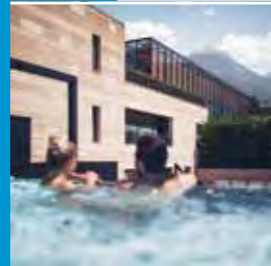


Relax außen und genauso auch innen.
Auf den Liegen rund um die Pools, im Silence Cube und nicht zuletzt in der 2019 neu eröffneten Relax Area mit zusätzlichen 3.550m³ Platz zum Entspannen: 5 neue Relax Rooms, 2 Fireplaces und als Geheimtipp die 4 privaten Pool Suites mit Wasserbett, Whirlpool, Dampfbad und jeder Menge Specials!

MAXIMUM OF RELAX:
YOUR PRIVATE POOL SUITE! YEAH!



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



good
reason
to
smile



Rilassati fuori e dentro.
Sui lettini nella sala bagnanti, nel Silence Cube e certamente nella nostra area relax inaugurata nel 2019, con ulteriori 3.550m³ di spazio per rilassarsi: 5 nuove sale relax, 2 fire place e come consiglio da insider, 4 Pool Suite private con letto ad acqua, idromassaggio, bagno turco e molti highlight!

52.124m²
park

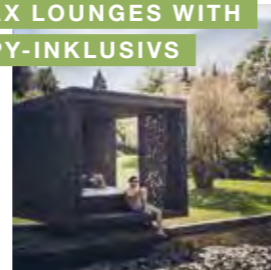


Jedes Jahr von ungefähr Mitte Mai bis Mitte September heißt es „Raus ins Grün, rein ins Blau!“.
Dann lockt der Thermenpark wieder und mit ihm 10 weitere Pools, der Seerosenteich, der Kidspool mit Wasserrutsche oder die chilligen Relax Lounges!

Ogni anno, da circa metà maggio a metà settembre il motto è “fuori nel verde, immersi nel blu!”
Il parco delle Terme riapre e con lui le sue 10 piscine esterne, il laghetto delle ninfee, la piscina per bambini con scivolo d'acqua e le Relax Lounge!

**NEW 2023
NATURE POOL
NATURSCHWIMMTEICH
LAGO NATURALE
BALNEABILE**

**SPECIAL HIGHLIGHT:
RELAX LOUNGES WITH
HAPPY-INKLUSIVS**

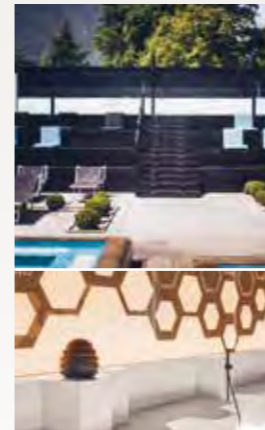


2.231m²

sauna
area

Für entspannte Wows:
Finnische Sauna, Bio-Heusauna, 2 Dampfbäder, Schneeraum und das Mega-Sundeck mit 11-Meter-Rooftop-Whirlpool!

Per effetti “wow” rilassanti:
sauna finlandese, sauna biologica al fieno, 2 bagni di vapore, stanza della neve e il mega Sundeck con Rooftop-Whirlpool di 11 metri!



**NEW 2022 SÜDTIROLER
HONIGDAMPFBAD
BAGNO DI VAPORE AL
MIELE ALTOATESINO**



56

MY SPA: 56 VERSCHIEDENE BEHANDLUNGEN SORGEN FÜR DAS ECHT ENTSPANNTE LÄCHELN.

MY SPA: 56 TRATTAMENTI DIVERSI CHE SICURAMENTE TI FARANNO SORRIDERE.

fitness

Time for Action? Die neuesten Technogymgeräte, ein motiviertes Team und ein cooles Trainingsprogramm – perfekt!

È tempo di attivarsi? Le attrezzature Technogym più all'avanguardia, una squadra motivata e un programma di allenamento fantastico: perfetto!



bistro

Das Bistro auf der Piazza ist nicht nur bei Thermen-Gästen äußerst beliebt. Einer der Gründe dafür sind sicherlich die hausgemachten Pastagerichte. Und die coolen Drinks, der röstfrische Kaffee, die leckeren Gelati ...

Il Bistro in piazza è estremamente popolare, e non solo tra gli ospiti delle Terme.

Uno dei motivi è certamente la pasta fatta in casa. E le bevande fresche, il caffè appena fatto, i deliziosi gelati...

shop

EIN SHOP, ALLES DA:

Bademode, Sonnencremes, Leih-Handtücher & Bademäntel, Zeitschriften, ...

QUI TROVI TUTTO:

costumi da bagno, creme solari, asciugamani e accappatoi da noleggiare, riviste...



medical
area



Facharztleistungen, schnell & unkompliziert.

Mit der neu eröffneten Medical Area hat die Terme ihre Kompetenz als Gesundheitszentrum noch weiter ausgebaut.

Infos zu den Thermal-Inhalationen sowie allen weiteren Leistungen:
termemerano.it/medical

Servizi specializzati, rapidi e senza complicazioni.

Con la nuova Medical Area, le Terme hanno esteso la loro competenza come centro di salute.

Informazioni sulle inalazioni con acqua termale e tutti gli altri servizi:
termemerano.it/medical



ALGUND: GESUNDHEIT, WOHLBEFINDEN UND URLAUBSGLÜCK IN EINEM LAGUNDO: SALUTE, BENESSERE E GIOIA VACANZIERA, TUTTO IN UNO

PR

Das Klima in Algund wirkt sich positiv auf die Gesundheit aus, das zeigt eine klinische Studie der Paracelsus Medizinischen Privatuniversität (PMU) aus Salzburg.

Das Gebiet rund um Algund befindet sich in einer klimatisch und topografisch äußerst günstigen Lage und verfügt über eine hohe Biodiversität. In diesem milden Mikroklima lassen sich Klima- und naturtherapeutische Elemente zu einer multimedialen Gesundheitsförderung kombinieren. So kam eine von 2019 bis 2021 durchgeführte Natur- und Klimatherapie-Studie der PMU aus Salzburg zum Ergebnis, dass das hiesige Klima in Kombination mit Bewegung und einem bewussten Lebensstil vorbeugend gegen Zivilisationskrankheiten wirkt. In der Studie wurde getestet, wie sich zwei verschiedene Arten der Klimatherapie auf leicht übergewichtige Paare mit einem bewegungsarmen Lebensstil auswirken. Eine Gruppe unternahm eine Woche lang täglich Bergwanderungen und die andere Gruppe nahm täglich an einem Natur-Coaching in den Wäldern von Algund teil. Die Ergebnisse könnten deutlicher nicht sein: In beiden Gruppen verbesserte sich die gesundheitsbezogene Lebensqualität signifikant. Blutdruck, Stresslevel und die Entzündungsreaktion des Körpers nahmen ab, während Körperstabilität, Selbstwertgefühl und Lebenszufriedenheit anstiegen.

Algund ist durch seine einzigartige Lage ein besonderes Herzstück des Meraner Landes – in Stadtnähe und doch im Grünen, zwischen 300 und 3.000 Metern Meereshöhe. Für kontrastreichen Genuss sorgen die zahlreichen Unterkünfte und die abwechslungsreiche und bodenständige Kulinarik.

A Lagundo il clima ha effetti benefici sulla salute: lo conferma uno studio clinico condotto dalla Paracelsus Medizinischen Privatuniversität (PMU) di Salisburgo.

I dintorni di Lagundo si trovano in una posizione eccezionalmente favorevole dal punto di vista sia climatico che topografico e presentano un'elevata biodiversità. In questo microclima mite, gli elementi del clima e della terapia naturale si combinano generando multimodali benefici sulla salute. Uno studio sulla terapia naturale e climatica condotto dal 2019 al 2021 dalla PMU, dimostra che il clima locale, associato al movimento e a uno stile di vita sano, può prevenire le cosiddette malattie della civilizzazione. Lo studio ha testato l'effetto di due diverse metodologie di climatoterapia su coppie in leggero sovrappeso con uno stile di vita sedentario. Un gruppo ha effettuato escursioni quotidiane in montagna per una settimana, l'altro gruppo ha preso parte a un coaching quotidiano sulla natura nei boschi di Lagundo.

I risultati parlano chiaro: in entrambi i gruppi la qualità della vita correlata alla salute è significativamente migliorata. Pressione sanguigna, livello di stress e risposta infiammatoria dell'organismo sono calati, mentre sono aumentate stabilità corporea, autostima e gratificazione.

La posizione unica fa di Lagundo il vero cuore del meranese; vicino alla città ma immerso nel verde, tra i 300 e i 3.000 metri di altitudine. Le numerose strutture ricettive e una cucina locale varia e genuina offrono un'esperienza gastronomica all'insegna dei contrasti.

TOURISMUSVEREIN ALGUND ASSOCIAZIONE TURISTICA LAGUNDO
Hans-Gamper-Platz 3 | piazza Hans Gamper 3
39022 Algund | Lagundo
+39 0473 448600, info@algund.com, algund.info



IMPRESSUM

KOSTENLOSES ABONNEMENT

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

ABBONAMENTO GRATUITO

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

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

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

HERAUSGEBER/EDITORE

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

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

KOORDINATION UND ANZEIGEN/ COORDINAZIONE E INSERZIONI

elephant projects
Karin Tscholl
elephant.bz.it

CHEFREDAKTION/CAPOREDATTORE

Lenz Koppelstätter

PRESSERECHTLICH VERANTWORTLICHER/ DIRETTORE RESPONSABILE

Lenz Koppelstätter

REDAKTION/REDAZIONE

Exlibris
Exlibris.bz.it

TEXTE/TESTI

Exlibris (Cara Biank, Duccio Biasi, Katharina Brenner, Paolo Florio, Debora Longariva, Silvia Oberrauch, Susanne Pitro)

ÜBERSETZUNGEN UND LEKTORAT/ TRADUZIONI E REVISIONI

Exlibris (Duccio Biasi, Helene Dorner, Greta Ferrari, Milena Macaluso, Federica Romanini)

GRAFISCHE GESTALTUNG/GRAFICA

Blauhaus.it

ILLUSTRATION/ILLUSTRAZIONE

(Seiten/pagine 46–49)
Philipp Putzer
farbfabrik.it

FOTOS/FOTO

Nacho Alegre/Matteo Thun, Florian Andergassen/Vigilius Mountain Resort, Archiv, Archiv Meranarena, ARTEC Architekten, Marco Bertolini, Frieder Blickle/TV Algund, Brenner-Archiv/Vorlass Siegfried Höllrigl, Bruno GmbH/Ochsenreiterfoto, Fabrizia Cortellini/Area Architetti Associati, Sara Daltrozzo (privat), Alex Filz/IDM Südtirol-Alto Adige, Foto Celere Meran/Amt für Film und Medien/Autonome Provinz Bozen-Südtirol, Stefan Gorfer, Armin Huber, Philipp Kahrer, Manuel Kottersteger/Therme Meran, Walther Munich (privat), Gudrun Muschalla, Alexander Pichler und Judith Niederwanger/Roter Rucksack, okis media design, Benjamin Pfitscher/TV Algund, Helmuth Rier/TV Schnalstal, Martin Ruepp, Schiefer Rodelbau, Stefan Schütz, Patrick Schwienbacher/La Pergola Residence, Piero Simonetto/Matteo Thun & Benedetto Fasciana/Panzeri, Liane Stadler (privat), Wolfgang Stahr/La Pergola Residence, Matteo Thun & Antonio Rodriguez/Obiettivo Effe, Franziska Unterholzner, vierblattklee, zulupictures

AUFLAGE/TIRATURA

50.000

DRUCK/STAMPA

Athesia Druck, Bozen/Bolzano



OUTDOOR IS MORE



BUY
YOUR TICKET
ONLINE



NAIF JOCH VISTA

WORTH A LOOK
EINDEUTIG EINEN
BLICK WERT
MERITA DI
ESSERE VISTO



DIE KABINENBAHN NAIFJOCH
Steig ein... die Gondeln der neuen Kabinenbahn Naifjoch nehmen dich mit auf eine kurze, aber sehenswerte Reise. Mit jeder Fahrminute wird der Blick über die Stadt Meran und die umliegenden Bergketten weiter. Oben angekommen, bietet die Dachterrasse eine atemberaubende Rundumsicht. Ein Erinnerungsfoto ist hier ein Muss! Setze deinen Weg zu Fuß in das hintere Gebiet von Meran 2000 fort oder kehre bequem mit der Kabinenbahn an deinen Ausgangspunkt zurück.

LA CABINOVIA NAIFJOCH
Sali a bordo... le cabine del nuovo impianto Naifjoch ti portano in un viaggio di breve durata, ma che ti saprà conquistare. La vista sulla città di Merano e sulla skyline delle catene montuose si apre sempre di più, a ogni metro che si sale. Arrivato in cima, il tetto della Cabinovia fa da palcoscenico alla magnifica vista a tutto tondo. La foto ricordo qui è d'obbligo. Prosegui il tuo percorso a piedi sul sentiero che porta nella parte più interna di Merano 2000 oppure ritorna comodamente in Cabinovia.

DER SPEKTAKULÄRE AUSSICHTSPUNKT AM DACH DER KABINENBAHN NAIFJOCH

Ein Ort, wo Architektur auf Kulisse trifft, wo sich das Bauwerk des Menschen in der Großartigkeit der Natur einfügt.. Eine Terrasse über Meran, am Rande der Schlucht, unter den rauen Felsen, vor der Schönheit der Dolomiten. Vom neuen Aussichtspunkt am Dach der Kabinenbahn Naifjoch blickst du runter auf die Stadt, weit auf die umliegende Bergwelt und hoch zum Ifinger – hier wirkt jede Kante greifbar nahe. Einzigartig ist hier die geologische Naht entlang des Naiftals, wo zwei Gesteine, der rote Porphyrt und der weiße Granit, aufeinander treffen. Ein geologisches Highlight und ein spektakulärer Naturschauplatz.

LO SPETTACOLARE PUNTO PANORAMICO SUL TETTO DELLA CABINOVIA NAIFJOCH

Un luogo dove l'architettura si immerge nello scenario montano, dove l'arte dell'uomo si fonde con la maestosità della natura. Una terrazza sopra Merano, sull'orlo del dirupo, sotto alla roccia grezza, davanti alla bellezza delle Dolomiti. Dal nuovo punto panoramico sul tetto della Cabinovia Naifjoch il tuo sguardo spazia sulle cime circostanti e soprattutto sul Picco Ivigna, la cui parete sembra così vicina da poter esser toccata con mano. Unica è qui però la linea di faglia che taglia in due la Val di Nova creando uno stacco cromatico tra le due rocce – qui si incontrano il rosso del porfido e il bianco del granito. Una particolarità geologica e una vista spettacolare.



Im Sommer Familienausflüge zu Fuß oder mit dem Mountainbike, Klettersteig-Touren und Spaß für die Kleinsten im Outdoor Kids Camp!

Im Winter Schneewanderungen, genussvolle Skiabfahrten, Schnitzeljagd für Kinder beim Discovery Parcours.

Das ganze Jahr über eine spektakuläre Aussicht, sonnige Terrassen zum Entspannen, kulinarische Köstlichkeiten... Das Ganze wenige Minuten von der Stadt entfernt.

Genieße den Berg auf deine Art!

In estate escursioni per famiglie a piedi o in bici, una via ferrata e divertimento assicurato nel parco giochi Outdoor Kids Camp!

In inverno passeggiate sulla neve, discese con gli sci, per i bambini caccia alla lettera con il Discovery Parcours.

Tutto l'anno una vista spettacolare, terrazze soleggiate perfette per riposarsi un pò, specialità culinarie... il tutto a pochi minuti dalla città.

Goditi la montagna a modo tuo!



Merano
2000





DATEJUST

Die Datejust ist die klassische Rolex par excellence und war das erste automatische und wasserdichte Armbandchronometer, das auf dem Zifferblatt das Datum in einem Sichtfenster anzeigte. Auch weiterhin ist sie der Inbegriff eines zeitlosen Stils.

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL DATEJUST 36



OFFIZIELLER FACHHÄNDLER
MERAN - FREIHEITSSTRASSE, 43