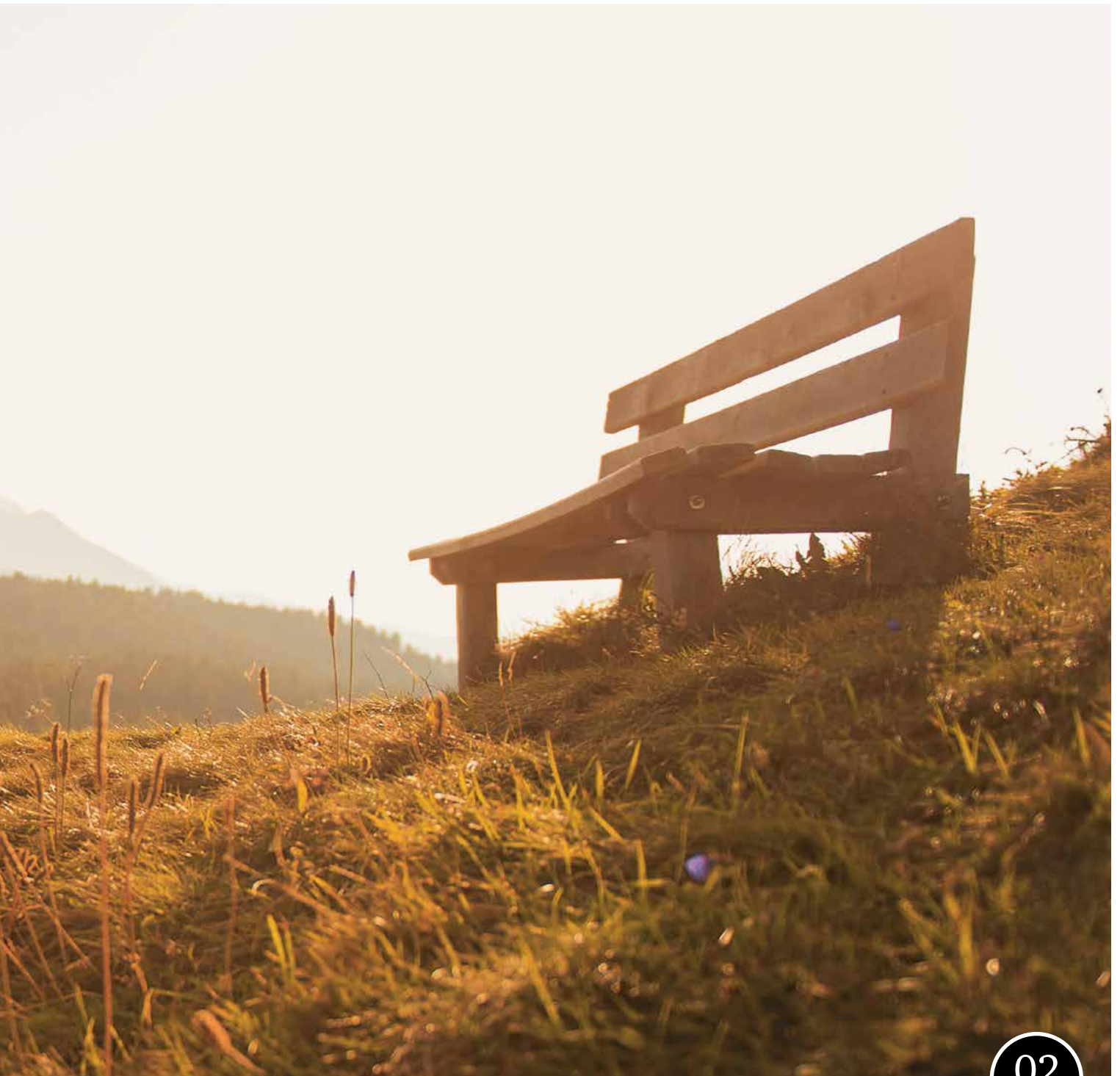


GREATTHINGS

FROM...



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

02
2022

Editorial

de Wir sind soweit, machen uns bereit, für eine erlesene, entspannende Zeit, in der Sonnenstrahlen tiefer sinken und deren flacher werdender Einfallswinkel die Tage kühler werden lässt, sattes Grün zum farbenfrohen Leuchten bunter Blätter und das wiederum zu glitzerndem Raureif und Schnee überwechselt, letzte Äpfel und Birnen von Ästen fallen und sich Bäume ein silbernes Kleid überziehen, der Wind alles Laub von den Bäumen geschüttelt hat und nunmehr sanft durch Nadeln streift, es unter den Sohlen bald nicht mehr raschelt, sondern knirscht, von weitem frisch die Berge grüßen und sich Ruhe über alles legt. In dieser Zeit, wo der pralle Herbst in den entspannten Winter übergeht, stille Momente wichtig werden, möchten wir euch Geschichten von Menschen aus Lana, Burgstall, Gargazon, Tschermms, Völlan und vom Vigiljoch ans Herz legen und euch dazu einladen, diese Landschaft zu erkunden, euch von ihr inspirieren zu lassen. Viel Freude mit dieser neuen Ausgabe des „Greatthings from...“ und der Region Lana.

it Il tempo sta pian piano mutando, i raggi del sole si fanno più delicati e cambiano traiettoria abbracciando il panorama con morbidezza. Gli alberi si preparano a cambiare colore prima, a perdere le foglie poi e infine ad accogliere i bagliori della neve quando dopo l'autunno arriverà l'inverno. Le giornate si accorciano sempre un po' di più e l'estate è ormai un ricordo dolce da cullare passeggiando nei boschi, tra le vigne generose o facendo scrocchiare le castagne appena arrostite tra le mani. E quando l'autunno lascerà il passo all'inverno, sarà tempo di prepararsi al silenzio della neve, alla magia del Natale e alla felicità bambina della slitta, dei pattini e dello sci. Tutto è possibile qui, quando l'autunno prima e l'inverno poi finalmente si affacciano a salutare le vostre vacanze e i momenti di riposo, quiete e leggerezza che vorrete regalarvi. Da parte nostra, benarrivati o magari bentornati. Queste prossime pagine – ma soprattutto Lana, Postal, Gargazzone, Cermes, Foiana e Monte San Vigilio – sono qui per accogliervi!

en We are getting ready for the exquisite, relaxing time of year when the sun's rays sink, and its lower trajectory lowers the temperature. Lush green foliage is set ablaze, and that, in turn, gives way to white frost and snow. The last apples and pears fall from the branches, and the trees don a shimmery new dress. The wind has shaken them bare and now gently blows through the evergreens. Soon the crunching of leaves beneath one's feet is replaced by the crunching of snow. The mountains greet us from afar, and a sense of serenity settles across the land. This is when bustling autumn turns into a more relaxed winter – a time when peaceful moments are cherished. We would like to share with you the stories of people from Lana, Burgstall, Gargazon, Tschermms, Vigiljoch and Völlan and invite you to explore this landscape – and to let it inspire you. Enjoy this new issue of “Greatthings from...” and the Lana region.

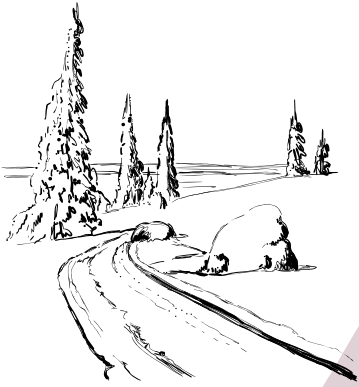
Kunigunde Weissenegger & Anna Quinz



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

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

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



32

Interview

Mauslocher: un maso al femminile Ein Weingut in Frauenhand: Mauslocher

24

Flora & Fauna

Spuren im Schnee
Tracce sulla neve

Vigiljoch
Monte San Vigilio

Tschermes
Cermes

4

Portrait

Tanja Raich: Dieser eine erste Satz Fin dalla prima frase...

Lana



14

Reportage

Edle Kastanie La nobile castagna

Burgstall
Postal

26

Through History

Tra storia e fiaba, il giardino stellato del Natale

Völlan
Foiana

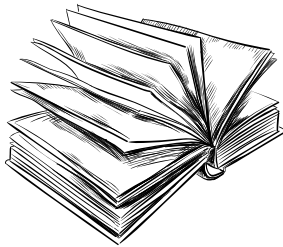
Gargazon
Gargazzone



42

Interview

L'irregolarità della bellezza: goldkorn. di Manuela Mair



Apple Stories 12
Der volle Geschmack Gusto a volontà

Wine, dine, fine 38
A festive menu

Blogger Tips 46
by Valeria Airoldi

Indoors & Outdoors 30
Mit Kindern ... in der Backstube & ...
am Eislaufplatz Con i bambini... in
panetteria & ...sulla pista del ghiaccio

Inspired by Nature 40
Heute schon eine Schneeflocke
gefangen? Have you caught a
snowflake today?

Shopping Tour 48
Keep warm

Did you know...? 50

Dieser eine erste Satz Fin dalla prima frase...

Programmleiterin und Autorin Tanja Raich im Portrait
Un ritratto dell'autrice e curatrice editoriale Tanja Raich

Kunigunde Weissenegger

de „Man sagt, das Meer lässt sich nicht zähmen, es bäumt sich auf und flacht wieder ab. Und eines Tages holt es sich alles zurück.“ Mit diesem Zitat empfängt sie auf ihrer Website die Besucher*innen und verlinkt zum Lied „Come le onde del mare“ von Gianmaria Testa. Das lässt Spielraum für Interpretationen und Deutungen zu – was mag damit gemeint sein, worauf verweist es wohl, was kann daraus abgeleitet werden ... – oder ist einfach nur schön und inspirierend. Die Aussagekraft von ersten Sätzen allerdings spielt bei Tanja Raich zweifelsohne eine bedeutende Rolle, doch dazu später.

Spritzig, witzig, nachdenklich und reflektiert. Offen und mit großer Lust auf Frisches, Unbekanntes. Bei allem, was sie tut und vorhat, könnte getrost behauptet werden, sie ist imstande, in ihrer Person den gesamten Literaturbetrieb zu verkörpern ... aber das wäre zu viel der Verantwortung, also bleiben wir echt – wie sie. Lesereisen nach Kairo mit der arabischen Übersetzung ihres Debütromans „Jesolo“ und nach Rostock mit der von ihr herausgegebenen Anthologie „Das Paradies ist weiblich. 20 Einladungen in eine Welt, in der Frauen das Sagen haben“, Schreibaufenthalt in Berlin, Lesungen in Lana, Göttingen und

Wien, Buchmesse in Frankfurt mit ihrem zweiten Roman „Schwerer als das Licht“, erschienen wiederum bei Blessing im August 2022, dazu jeweils Interviews und weitere Veranstaltungen, Umsetzung des Herbstprogramms mit Buchpräsentationen, Planung für den Frühling und Abschließen der Publikationen für den Leykam Verlag – so sehen Tage und Wochen von Tanja Raich aus.

„Wir liegen am Strand in Jesolo.“ *

Zurzeit ist ihre Homepage Wien, aber wer weiß, vielleicht ändert sich das: „Ich könnte mir gut vorstellen, irgendwann nur mehr auf Reisen und unterwegs zu sein, keinen Nine-to-five-Job zu haben oder auch für eine Zeit irgendwo zu leben, etwas von der Welt zu sehen, frei zu sein. Ich entdecke immer gern Neues, deshalb ist der Verlagsjob eigentlich perfekt für mich, weil jedes Buch anders ist. Ich fahre auch nie an denselben Ort in den Urlaub, habe wenige Stammlokale, mag gerne immer etwas anderes sehen.“



Tanja Raich ist 1986 in Meran geboren, aufgewachsen ist sie in Lana, hat dort die Pflichtschule besucht, dann kurioserweise in Meran die Fachoberschule für Tourismus („damit man nachher arbeiten kann“). „Zum Lesen bin ich gekommen, weil meine Lehrer*innen echt guten Deutschunterricht gemacht, mich immer unterstützt und gefördert haben. Ich habe als Kind viel gelesen, die Bibliothek in Lana fühlte sich an wie eine Heimat. Meine erste Lesung hatte ich 2006 bei den „Lyriktagen“ von Hans Perting in Mals, was sehr motivierend war“. Studiert hat Tanja Raich in Wien Geschichte und Germanistik auf Lehramt und immer nebenher gearbeitet, zunächst in Studentenjobs und dann auch in Verlagen. Werden wollte sie eigentlich Tierärztin und entdeckt zurzeit ihre Leidenschaft für Zoologie wieder, weil sie Kinderbücher mit Fokus Natur und Wildtiere verlegt, „das taugt mir grad total“. Bis 2020 war Tanja Raich beim Verlag Kremayr & Scheriau als Programmleiterin tätig und initiierte dort 2015 eine neue Literaturreihe mit Fokus auf deutschsprachige Debüts.

„Ich kämpfe mich durch das Geäst.“ *

„Literatur ist so vielfältig und kann so faszinierend, cool, lustig und alles sein. Mein Ziel beim Bücherverlegen ist es, die Leute zum Lesen zu bringen und schon Kinder fürs Lesen zu faszinieren. Lesen erweitert Perspektiven, den Horizont, wenn man liest, erfährt man so viel über andere Lebenswelten, indem man in die Figur schlüpft. Das macht offener anderen gegenüber, die nicht so sind, wie man selbst. Auf einer weiteren Ebene wird Literatur spannend, weil viele Bücher sprachliche Besonderheiten haben. – Und: Schüler*innen, die viel lesen, können fehlerfrei schreiben,“ lacht sie und meint es aber ernst.

Als Leiterin des Literatur- und Kinderbuchprogramms beim Leykam Verlag und selbst Autorin gilt es immer, den Spagat zwischen Beruflichem und Privatem zu schaffen. Das scheint der regen Netzwerkerin aber gut zu gelingen. „Ich kann jedoch auch gut Einsiedlerin sein und einfach nur lesen und schreiben,“ meint sie amüsiert.

An ihren Romanen arbeitet die Autorin Raich am besten während Schreibaufenthalten, wo sie sich nur auf das Schreiben konzentrieren kann. Bis zur Fertigstellung kann es deshalb schon drei bis vier Jahre dauern, auch da sie Perfektionistin ist, und ihre Texte oft überarbeitet. „Ich bewundere Leute, die strukturiert schreiben, denn irgendwelche Verpflichtungen halten immer davon ab. Ich glaube, es ist generell schwierig, das Schreiben in den Alltag zu integrieren. Man muss sehr konsequent sein.“

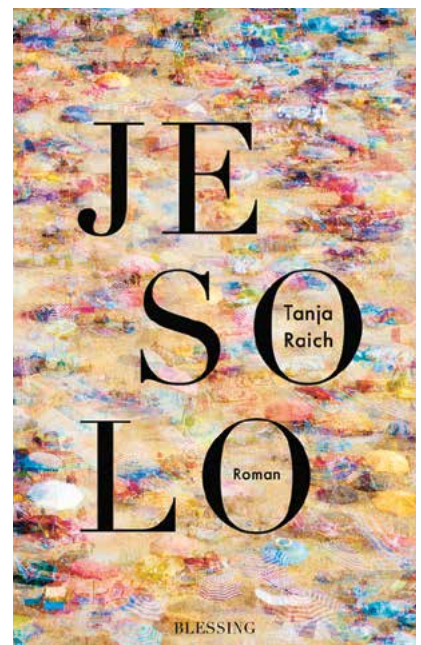
„Der Morgen hängt über dem Dorf.“ *

Im Unterschied zur Arbeit im Verlag, wo sie Themen am Reißbrett überlegt, schreibt Tanja Raich als Autorin, was sie bewegt: „Ich habe immer einen ersten Satz und dann entsteht, was mich seit geraumer Zeit beschäftigt, wofür ich mit meinem Wertesystem stehe, und das ist nicht steuerbar. Genauso wenig habe ich die Figuren in der Hand. Das klingt immer ein wenig wahnsinnig, aber eigentlich kann man es sich ein bisschen wie träumen vorstellen: Man träumt, was einen beschäftigt, hat aber nicht unter Kontrolle, was im Traum passiert. Mein erster und mein zweiter Roman sind so entstanden.“

„Jesolo“ wurde für den Österreichischen Buchpreis Debüt und für den Alpha-Literaturpreis 2019 nominiert, mit „Schwerer als das Licht“ ist sie zurzeit auf Lesereise, was meistens eine Verabschiedung vom Buch ist, weil man sich neuen Themen widmet. Wenn sie damit oder als Jurorin für den Franz-Tumler-Preis manchmal zurück nach Südtirol kommt, besucht sie ihre Familie in Lana und Burgstall. Kindheitserinnerungen ziehen sie zurück an Lieblingsorte, zum Beispiel zu einer Kugel Bolognesees (Schokoeis mit Schokostückchen) und Apfeleis in die Konditorei Sader, unter den Kirschbaum ihrer Großmutter und natürlich auch auf das Vigljoch mit seinem intensiven Geruch nach Nadelwald.

**Jeweils der erste Satz von „Jesolo“ und „Schwerer als das Licht“ sowie der Erzählung „Variationen des Lichts“*





it

"Si dice che il mare non potrà mai essere domato, nel suo ingrossarsi e abbassarsi di continuo. E un giorno si riprenderà tutto".

Sul suo sito ci accoglie con questa citazione e con un riferimento alla canzone di Gianmaria Testa: "Come le onde del mare". Sono parole che fanno pensare: cosa vogliono comunicare e a cosa si riferiscono? Cosa si legge tra le righe...? O sono semplicemente belle e misteriose? Di certo l'intensità di tale incipit ha un ruolo importante per Tanja Raich. Ma di questo, scriveremo più avanti.

Frizzante e spiritosa, ma anche contemplativa e riflessiva. E soprattutto curiosa e alla costante ricerca del nuovo e dell'ignoto. In viaggio in Egitto, per letture del romanzo d'esordio "Jesolo" con la traduzione in arabo e a Rostock per l'antologia da lei curata "Das Paradies ist weiblich. 20 Einladungen in eine Welt, in der Frauen das Sagen haben" (*Il paradiso è donna. 20 appelli in un mondo in cui comandano le donne*); in residenza di scrittura a Berlino; a Lana, Gottinga e Vienna per altre letture; alla fiera del libro di Francoforte – tra eventi e interviste – per presentare il secondo libro "Schwerer als das Licht" (*Più pesante della luce*), ripubblicato da Blessing nell'agosto del 2022; altre presentazioni di libri in autunno e la chiusura delle pubblicazioni per Leykam Verlag in primavera: ecco di che pasta sono fatti i giorni di Tanja Raich.

“Ci sdraiamo in spiaggia a Jesolo”. *

Oggi la sua base è Vienna, ma domani chissà: "un giorno, forse, deciderò di andare via e viaggiare; non avere un nine-to-five-job e vivere altrove, esplorando altri mondi, essere libera. Mi piace scoprire nuove realtà, quindi il lavoro nell'editoria è perfetto per me, perché ogni libro è diverso. Non vado mai in vacanza nello stesso posto, ho pochi luoghi d'abitudine, preferisco cambiare sempre".

Tanja Raich è nata a Merano ed è cresciuta a Lana, dopo le scuole dell'obbligo ha frequentato l'Istituto tecnico per il turismo a Merano ("per

poter poi lavorare"). "Mi sono avvicinata alla letteratura – racconta – perché i miei professori mi hanno dato ottimi insegnamenti e mi hanno sempre sostenuta e incoraggiata. Da bambina leggevo molto: la biblioteca di Lana era come una seconda casa. Ho fatto la mia prima lettura pubblica nel 2006 ai "Lyrikstage" curati da Hans Perting a Malles, che mi hanno molto stimolato". Tanja ha poi studiato Storia e critica della letteratura tedesca a Vienna e ha sempre lavorato, prima con piccoli impieghi da studentessa, poi nell'editoria. In realtà voleva diventare veterinaria e ora sta riscoprendo la sua passione per la zoologia, pubblicando libri per bambini incentrati sulla natura e sugli animali selvatici "che – dice – mi si addicono molto". Fino al 2020 ha lavorato nella casa editrice Kremayr & Scheriau come direttrice editoriale e nel 2015 ha avviato con loro una nuova collana sugli esordi letterari in lingua tedesca.

“Combatto a modo mio attraverso i rami”. *

"La letteratura è così varia: affascinante, cool, divertente, sorprendente. Il mio obiettivo nel pubblicare libri è far leggere le persone e soprattutto, far appassionare i bambini. La lettura allarga la mente e gli orizzonti. Quando si legge, immedesimandosi nei personaggi, si impara molto sulle vite degli altri. Questo ci rende più aperti verso il prossimo e chi è diverso da noi. Su un altro piano, la letteratura è altrettanto appassionante perché molti libri ci arricchiscono linguisticamente. Gli alunni che leggono tanto, imparano a scrivere senza errori", dice ridendo, ma con convinzione.

In quanto autrice, oltre che direttrice di una collana letteraria per l'infanzia per Leykam Verlag, Tanja si deve destreggiare parecchio per conciliare vita professionale e vita privata. Il networking intenso, tuttavia, non sembra stressarla troppo. "Ma posso anche fare l'eremita e limitarmi a leggere e scrivere", dice divertita. Come autrice, preferisce lavorare ai suoi romanzi durante le residenze di scrittura, dove può concentrarsi e scrivere senza distrazioni. Per questo – e anche perché Tanja è perfezionista e revisiona più volte i suoi scritti – un suo libro può impiegare tre/quattro anni per essere completato.

"Ammiro le persone che scrivono regolarmente, perché qualsiasi inconveniente può rappresentare una battuta d'arresto. Penso che in generale sia difficile riuscire a conciliare scrittura e quotidianità. Ci vuole tanta, tanta costanza".

“Il mattino è sospeso sopra il paese”. *

A differenza del lavoro per la casa editrice, dove decide i temi a tavolino, la Tanja autrice scrive ciò che la "smuove": "C'è sempre una frase che, per prima, mi ronza in testa; occupa i miei pensieri per un po', poi emerge via via dell'altro, qualcosa di incontrollabile al quale dò forma con il mio sistema di valori. Non ho ancora nemmeno i personaggi in mano. Tutto questo potrebbe apparire folle ma in realtà funziona un po' come un sogno: si sogna ciò che passa per la mente, senza avere davvero il controllo di ciò che accade in questa realtà onirica. Il primo e il secondo dei miei romanzi sono nati così".

"Jesolo" è stato nominato per l'Austrian Book Prize Debut e l'Alpha Literature Prize 2019 e ora Tanja è in tournée di lettura con "Schwerer als das Licht", in una sorta di viaggio di commiato dal libro, prima di passare a nuovi progetti.

Quando torna in Alto Adige per delle letture o per esempio, come giurata al Premio Franz Tumlner, Tanja Raich va a trovare la famiglia a Lana e Postal. I ricordi d'infanzia la riportano ai luoghi del cuore, alla pasticceria Sader dove mangiava il gelato al gusto "Bolognese" – cacao con pezzi di cioccolato – e mela, oppure sotto l'albero di ciliegio della nonna. E naturalmente, a Monte San Vigilio con il suo intenso profumo di bosco.

*Citazioni – incipit di: "Jesolo", "Schwerer als das Licht" e del racconto "Variazioni della luce".

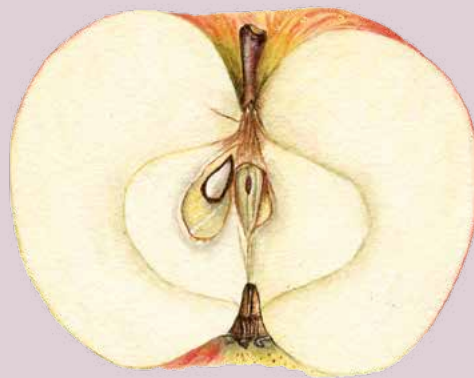
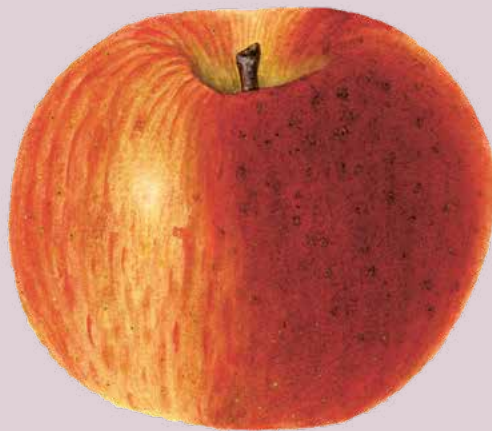
en ABSTRACT

That first sentence: editor and author Tanja Raich

Lively, witty, thoughtful and reflective. Open and with an insatiable appetite for new, unfamiliar things. Tanja Raich was born in 1986 in Meran, grew up in Lana and lives and works in Vienna. Until 2020, she worked at the publishing house Kremayr & Scheriau as a programme manager and initiated a new literature series there in 2015 focusing on German-language debuts. Now she is head of the literature and children's book programme at the publishing house Leykam and tries to manage the balancing act between professional and private life as an author. Book tours to Cairo with the Arabic translation of her debut novel "Jesolo" and to Rostock with the anthology she edited "Das Paradies ist weiblich. 20 Einladungen in eine Welt, in der Frauen das Sagen haben", a writing residency in Berlin, readings in Lana and Vienna with her second novel "Schwerer als das Licht", which was re-published by Blessing in August 2022, plus corresponding interviews and other events, taking part in the autumn programme with book presentations, planning for spring and finalising publications for the publishing house – these are the sorts of things that fill Tanja Raich's days and weeks.



Der volle Geschmack Gusto a volontà



de Jeder einzelne Apfel wird von Hand gepflückt, von Mitte August bis Anfang November, von Baum zu Baum, in Lana und auch rundherum. So saftig frisch schmeckt er herrlich, der Apfel eignet sich jedoch, in all seinen Variationen, auch hervorragend für die Lagerung und die kulinarische Verarbeitung. Kein Wunder also, dass Äpfel die Südtiroler Küche prägen, wie wenig anderes: Den Apfelstrudel bekommt man hierzulande fast überall gereicht, mit Mürbteig oder Blätterteig, mit Rosinen oder Pinienkernen oder ohne, dazu Schlagsahne oder Vanillesoße. Säfte aus Südtiroler Äpfeln sind bis weit über die Landesgrenzen hinaus der Renner, naturtrüb schmeckt er authentisch und gemischt mit anderen Obstsorten macht er sich wunderbar. Gedörrt begleitet der Apfelring als Energiespender auf die Wanderung durch Südtiroler Landschaften, auch für „Apfelkiachl“, zu Ringen geschnitten und in Backteig frittiert, lieben wir ihn. Im Winter schieben wir die ganze Frucht ins Backrohr, am besten schmeckt der Bratapfel, gespickt mit Nüssen und Marmelade, wenn echtes Feuer im Holzherd die Aromen brutzelnd vermengt.

Noch mehr Inspiration gefällig? Apfelmus essen wir zu „Kniakiachln“ und Schmarrn. Wir mischen den Alleskönner zum Kren, in den Salat und ins Joghurt. Wir verfeinern Risotto, Brot, Fleisch- und Fischgerichte damit, kochen ihn zu „Mostarda“ und Apfelkompott, verarbeiten ihn zu Sorbet und Eis. So oder so, er wird in der Südtiroler Obstschüssel zu finden sein – vermutlich in diversen Sorten.

it A Lana e dintorni, da metà agosto a inizio novembre, ogni singola mela viene raccolta a mano, di albero in albero. Appena colta, la mela ha un sapore inebriante ed è incredibilmente succosa in tutte le sue varietà, ma è anche ottima in conserve o lavorata in tantissime ricette. Non c'è quindi da stupirsi se le mele contraddistinguono, come poche altre materie prime, la cucina altoatesina: a partire dallo strudel di mele, che viene servito quasi ovunque, a base di pasta frolla o pasta sfoglia, con uva sultanina o pinoli, accompagnato da panna montata o crema alla vaniglia.

Anche i succhi di frutta a base di mele dell'Alto Adige hanno un grande successo anche all'estero come nel resto d'Italia. Naturalmente torbidi, hanno un gusto genuino e sono ottimi mescolati ad altri tipi di frutta.

Le chips di mele essiccate, particolarmente energetiche, accompagnano gli escursionisti su per le valli altoatesine, mentre la mela tagliata ad anelli e frita in pastella, la troviamo anche negli "Apfelkiachl". In inverno invece, il frutto intero si mette in forno e la mela cotta, tempestate di noci e marmellata, è ancora più buona quando è preparata sul fuoco di una cucina a legna, che ne sublima i sapori. Desiderate qualche altra ispirazione? Eccola: la mela cotta passata si può mangiare con "Kniakiachln", "Kartoffelplattln" e "Schmarrn". O si può aggiungere come "tocco in più" insieme al rafano, nelle insalate e nello yogurt. Con la mela, poi, si raffinano risotti, pane, piatti di carne e pesce, si cucina in mostarde e composte, si gusta fredda in sorbetti e gelati. Qui e là, in ogni caso, la troverete sempre nelle case altoatesine, in tantissime varietà diverse.



GEDRUCKT AUF APFELPAPIER

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

STAMPATO SU CARTA MELA

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

PRINTED ON APPLE PAPER

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



Edle Kastanie

Törggelen-Kultur erleben in und um Lana

Verena Spechtenhauser



La nobile castagna

Vivere la cultura della castagna a Lana e dintorni

de Langsam, aber sicher zieht der goldene Herbst über die Berge, Wälder und Wiesen des Burggrafenamtes. Die Tage werden kürzer, die Luft klarer, die Strahlen der Sonne spürbar sanfter. Und wo bis vor kurzem sattes und saftiges Grün die Sicht dominierte, breitet sich nun langsam aber konsequent ein beruhigender Flickenteppich aus orangen und roten, gelben und rostbraunen Farbtönen aus. Es sind die ersten, zaghaften Vorboten der sich anbahnenden kalten Jahreszeit, in der Körper, Geist und Natur zur Ruhe kommen, Altes vergeht und Neues entsteht.

Es sind die ersten, zaghaften Vorboten der sich anbahnenden kalten Jahreszeit

Die fünfte Jahreszeit

Doch halt, noch ist es nicht soweit. Der Herbst wartet mit genügend Arbeit auf. Das Vieh wird von den Weiden zurück ins Tal gebracht, das Herbstgemüse vom Feld in den Keller geholt, im Garten reifen Kaki und Feigen, Obstbauern *klauben* Äpfel und Birnen von den Bäumen und Nüsse vom Boden und die Weinbauern beginnen mit dem *Wimmen* der Trauben in den Hängen rund um Lana. Müdigkeit macht sich breit und heimliche Vorfreude auf das, was kommt, wenn sich das letzte Weinlaub goldgelb färbt und sich die Keller der Bauern in Lana, Völlen, Tschermers, Burgstall und Gargazon mit Trauben füllen. Es ist Südtirols „fünfte Jahreszeit“, die Törggelezeit, die nun beginnt. Mit ihr einher geht der Auftritt eines ganz besonderen kulinarischen Sterns, einst Grundnahrungsmittel der bäuerlichen Bevölkerung in Notzeiten, heute Herbstdelikatesse mit dem Potenzial, sich immer wieder neu zu erfinden: die Kastanie.

Der heimliche Star

Doch beginnen wir von vorne: Die ursprünglich aus Kleinasien stammende Edelkastanie wurde auf den Mittelgebirgsterrassen des Etschtales schon früh kultiviert. Wer sich hier, im südlichsten Teil des Burggrafenamtes, in Lana und auf dem darüber gelegenen Mittelgebirge von Ackpfeif, Rateis, Völlen, Naraun, Tisens, Prissian und Grissian bewegt, stellt schnell fest: Die Nussfrucht gehört seit Jahrhunderten zum Erscheinungsbild dazu. Der kalkfreie Boden und das milde Klima bekommen dem Baum besonders gut. Die hohe Qualität der Kastanien aus dem Burggrafenamt wurde bereits im „Tiroler Landreim“ von 1558 erwähnt. Georg Rösch von Geroldshausen, der Verfasser dieses ersten in Tirol in deutscher Sprache gedruckten Gedichts, bezeichnete die Gegend um Lana als Ursprung der *beschtn Keschn*, also der besten Kastanien, in Tirol. Und so ist es bis heute geblieben. Die tiefe Verankerung der Kastanie findet sich auch in den Flurnamen der Gegend wieder: der *Keschtbamwaal* (Kastanienbaumwaal) in Tschermers oder auch die Hofbezeichnung *Köstenholzer* (Kastanienholz) in Lana und Völlen sind nur einige der Beispiele, die bis heute überdauert haben. Und vielleicht liegt es auch an dieser historischen Verbundenheit, dass mit den seit vielen Jahren in Lana abgehaltenen Kastanientagen „Keschnriggl“ ein nicht unerheblicher Beitrag zur Rettung der Edelkastanie geleistet werden konnte.

Kastanien und Wein

Die Geschichte zeigt, dass die Kastanie schon immer in enger Verbindung mit dem Weinbau kultiviert wurde. So wird das witterungsbeständige Holz seit jeher für das Erbauen der traditionellen „Pergl“, also der Gerüste, in den Weinbergen Südtirols verwendet. Und so verwundert es auch nicht, dass das von Weinbau geprägte Etschtal neben den Mittelgebirgsterrassen des Eisacktales sowohl zu den klassischen Kastanienanbau- als auch zu den typischen

Törggelegebieten Südtirols gehört. Der Name Törggelen stammt übrigens vom lateinischen Wort *torquere*, womit das Pressen der Trauben gemeint ist. Zum Einsatz kam die Weinpresse, die sogenannte Torggl. Damals wie heute wird das traditionelle Törggelen in den Kellern und bäuerlichen Buschenschankbetrieben von Lana und Umgebung gerne mit einer kleinen Wanderung durch die herbstlich bunte Landschaft eingeleitet und mit dem Verzehr der "Keschtn", über offenem Feuer in einer langstieligen, mit Löchern versehenen Pfanne gebratenen Kastanien abgeschlossen.

Die hochwertig und schmackhaft zubereiteten Törggelegerichte aus der Südtiroler Bauernküche, die Gerstsuppe, die Knödel und die Schlachtplatte mit Sauerkraut, Blut- und Hauswurst, passen perfekt zum Südtiroler Wein.

Der süße, nur schwach vergorene Traubenmost *Sußer* (Süßer) und die herrlich knusprigen und mit Kastanien gefüllten Bauernkrapfen runden die kulinarische Reise ab.

Der Tradition verpflichtet

Auch auf der gegenüberliegenden Seite der Etsch, wo sich Burgstall an den Tschöggberg lehnt, treten die Blätter der Kastanien aus dem Mischwald hervor. Hier findet sich auch die erste und einzige private Kastanienbaumschule Südtirols „Kösti“. Johann Laimer, Kastanien- und Weinbauer und ehemaliger Landschaftsgärtner, betreibt diese seit 2009 und pflanzt rund 5.000 Bäume pro Jahr. Für den Verkauf erntet er rund 4.000 Kilogramm Kastanien pro Saison, welche er zusammen mit seiner Familie in Handarbeit vom Boden aufklaubt. Von Anfang Oktober bis Anfang November brät Laimer seine Kastanien vor dem Informationsbüro und an den Adventswochenenden auf dem Sterntaler Weihnachtsmarkt in Lana.





it

Lentamente ma inesorabilmente l'oro dell'autunno si distende sulle montagne, sui boschi e sui prati del Burgraviato. Le giornate si accorciano, l'aria è più limpida, i raggi del sole sono sensibilmente più delicati e dolci. E dove fino a poco tempo prima dominava il verde dell'estate, ora si diffonde un rilassante patchwork di aranci e di rossi, di gialli e di marroni ruggine. Sono i primi, timidi segnali dell'avvicinarsi della stagione fredda, nella quale il corpo, la mente e la natura si riposano, le cose vecchie svaniscono, prima che quelle nuove tornino a ridestarsi.

La quinta stagione

Ma aspettate, non è ancora il momento. L'autunno ha ancora molto lavoro da fare. Il bestiame viene ricondotto a valle dagli alpeggi, le verdure autunnali vengono portate dai campi alle cantine, i cachi e i fichi maturano nell'orto, i contadini raccolgono mele e pere dagli alberi e noci dal terreno, e i viticoltori iniziano a vendemmiare l'uva sui pendii intorno a Lana. La fatica si fa sentire mentre cresce la segreta attesa di ciò che accadrà quando le ultime foglie di vite diventeranno giallo oro e le cantine dei contadini di Lana, Foiana, Cermes, Postal e Gargazzone si riempiranno di uva. È ora, che inizia la "quinta stagione" in Alto Adige – il "Törggelezeit" – accompagnata dall'apparizione di una "star" culinaria di prim'ordine, un tempo alimento-base della cucina contadina in periodi di ristrettezze, oggi prelibatezza autunnale, capace di reinventarsi continuamente: la castagna.

La star segreta

Ma partiamo dall'inizio: la castagna dolce, originaria dell'Asia Minore, veniva coltivata già in tempi remoti sui terrazzamenti di bassa montagna nella Val d'Adige. Chiunque si aggiri da queste parti, nella zona più meridionale del Burgraviato, a Lana e sulla bassa catena montuosa di Acquaviva, Rateis, Foiana, Narano, Tesimo, Prissiano e Grissiano, si renderà subito

conto che questo frutto fa parte del paesaggio da secoli. Il terreno privo di calcare e il clima mite sono particolarmente favorevoli per la vita del castagno. E infatti, l'alta qualità delle castagne della zona era già menzionata nel "Tiroler Landreim" del 1558. Georg Rösch von Geroldshausen, autore di questo primo componimento stampato in Tirolo, in tedesco, descriveva la zona di Lana

È ora che inizia la "quinta stagione" in Alto Adige – il "Törggelezeit"

come terra d'origine delle "beschtn Keschn", ovvero le migliori castagne del Tirolo. E così è stato fino ad oggi. Le radici profonde del castagno sul territorio si riflettono anche nei nomi dei campi della zona: il Keschtbamwaal (roggia del castagno) a Cermes, o il nome della fattoria Köstenholzer (legno di castagno) a Lana e Foiana, sono solo alcuni degli esempi giunti fino al presente. E forse è anche grazie a questo legame storico che le giornate dedicate alla castagna, "Keschnriggl", che si tengono a Lana da tanti anni, hanno dato un contributo non indifferente alla salvaguardia della castagna dolce.

Castagne e vino

La storia dimostra che il castagno è sempre stato coltivato in connessione con la viticoltura. Il suo legno resistente alle intemperie veniva utilizzato abitualmente per costruire il tradizionale "pergl", o pergolato, nei vigneti dell'Alto Adige. Non sorprende quindi che la Val d'Adige, caratterizzata dalla viticoltura, sia anche per tradizione, zona privilegiata di coltivazione del castagno e del "Törggelen" in Alto Adige, assieme ai terrazzamenti di bassa montagna della Val d'Isarco.



Il nome Törggelen, tra l'altro, deriva dalla parola latina *torquere*, che rimanda alla pigiatura dell'uva. Un tempo si utilizzava il torchio, il cosiddetto "Torggl". Allora come oggi, il tradizionale "Törggelen" nelle cantine rustiche e nei "Buschenschankbetrieben" contadini di Lana e dintorni viene spesso introdotto da una breve escursione nel variopinto paesaggio autunnale e si conclude con il consumo di "Keschtn" arrostiti: castagne cotte sul fuoco all'aperto, in una padella con i fori. I pregiati e gustosi piatti della cucina contadina altoatesina, serviti durante il Törggelen come "Gerstsuppe", canederli, "Schlachtplatte" con crauti, sanguinaccio e salsiccia fatta in casa, si abbinano perfettamente al vino altoatesino. Il mosto d'uva dolce e solo leggermente fermentato "Sußer" (più dolce) e i "Bauernkräpfen", meravigliosamente croccanti e ripieni di castagne, completano l'esperienza culinaria.

Impegnati nella tradizione

Sul versante opposto dell'Adige, dove Postal si appoggia allo "Tschöggelberg" o Monzoccolo, anche le foglie dei castagni si fanno strada in mezzo alla vegetazione mista. Qui si trova anche il primo e unico vivaio privato di castagni dell'Alto Adige: "Kösti". Johann Laimer, coltivatore di castagne e vino ed ex giardiniere paesaggista, lo gestisce dal 2009 e pianta circa 5000 alberi all'anno. Per la vendita, raccoglie circa 4000 chili di castagne a stagione, che raccoglie a mano dal terreno insieme alla sua famiglia. Dall'inizio di ottobre all'inizio di novembre, Laimer arrostitisce le castagne davanti all'ufficio informazioni e nei fine settimana d'Avvento al mercatino di Natale "Polvere di Stelle" di Lana.

en ABSTRACT

A taste of chestnut culture in and around Lana

When the golden season of autumn settles over Burggrafenamt, the "Törggele" season begins in South Tyrol – a centuries-old tradition celebrating the harvest's new wine. This is accompanied by the arrival of the chestnut: once the staple food of farmers in times of need, today a versatile delicacy in autumn. Originally from Anatolia, the chestnut was cultivated in Etschtal long ago and has become an integral part of local traditions: "Törggelen" dates back to the days of pressing wine together and refers to the old "Torggl" a wooden wine press. Nowadays, the meal with friends and family in rustic "Buschenschänken" (farmhouse inns) is often prefaced with a short hike through the autumnal countryside. After some barley soup or "Schlutzkräpfen" (stuffed pasta), "Knödel" (bread dumplings) and cabbage, "Blutwurst" (blood sausage) and "Schopf" (ham), eating chestnuts roasted over an open fire is a must. "Sußer", a lightly fermented grape must, rounds off the festive autumn culinary experience.



de KASTANIEN-HIGHLIGHTS

- » Seit 25 Jahren feiern die Dörfer Lana, Völlan, Tisens und Prissian im Oktober ihre traditionellen Kastanientage. Das Festival, benannt nach dem aus Kastanienholz geflochtenen Gerät **Keschtnriggl** (Kastanienrüttler), bietet den Besucher*innen ein abwechslungsreiches Programm aus Wanderungen, kulinarischen Veranstaltungen, Dorffesten und Führungen rund um die Kastanie.
keschnriggl.it
- » Höhepunkt der Kastanientage ist das **Kastanienfest** in Völlan mit Musik, Bauernmarkt, altem Handwerk, bäuerlichen Gerichten und Spezialitäten mit Kastanien.
keschnriggl.it
- » Wer sich einen Keschtnriggl gerne aus der Nähe ansehen möchte, der sollte sich einen Besuch im kleinen, aber spannenden **Bauernmuseum Völlan** nicht entgehen lassen.
lanaregion.it
- » **Kastanienpralinen, Kastanienherzen, Kastanienpanettone** oder **Kastanienschnitte** sind nur einige der Köstlichkeiten, welche die Bäckereien und Konditoreien in Lana und Umgebung im Herbst aus Kastanien zaubern.
keschnriggl.it
- » Wer mehr über den Ursprung und die Entwicklung der Kastanienkultur in Südtirol erfahren möchte, dem seien die Bücher „**Kastanien im südlichen Tirol**“ von Siegfried W. de Rachewiltz und „**Kastanien, Geschichte & Genuss**“ von Cornelia Haller Zingerling empfohlen.

it

HIGHLIGHTS SULLE CASTAGNE

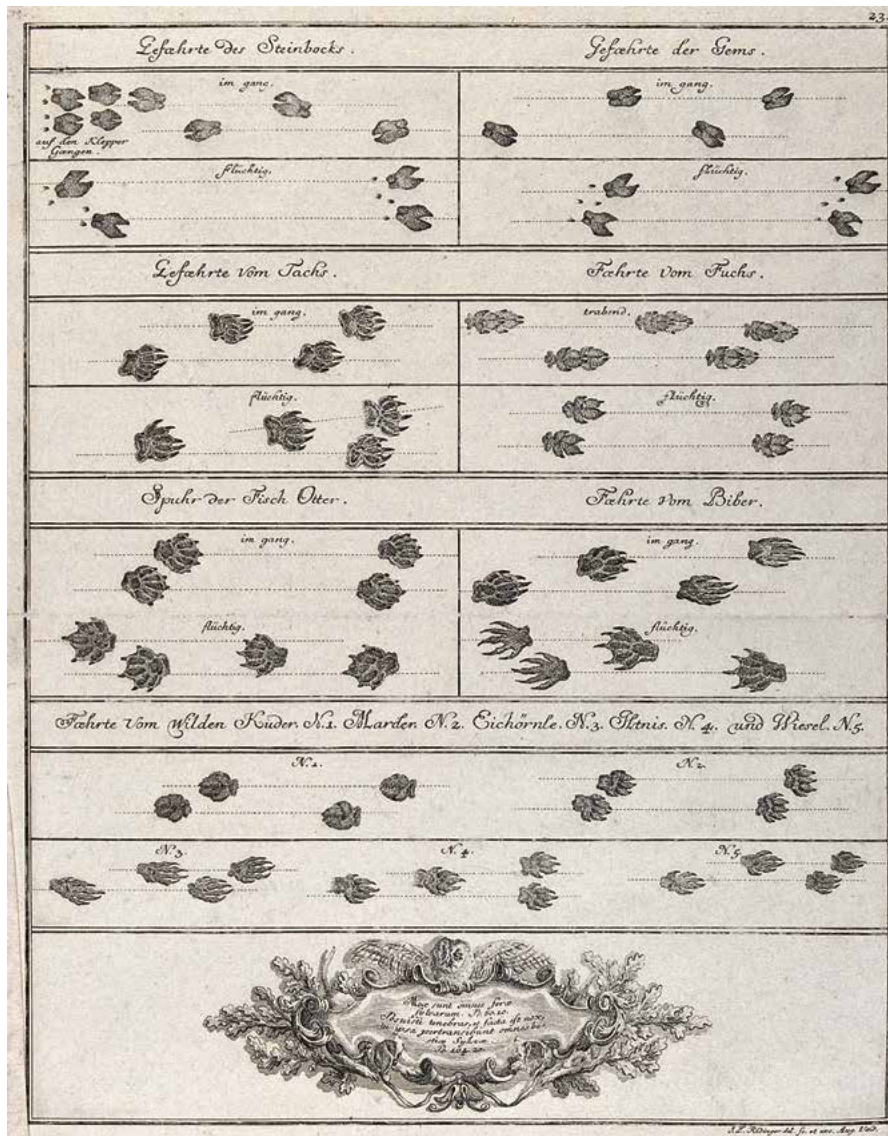
- » Da 25 anni, i villaggi di Lana, Foiana, Tesimo e Prissiano celebrano in ottobre le tradizionali "Giornate della Castagna". Il festival – che prende il nome dal **Keschtnriggl** (scuoti-castagne), strumento intrecciato in legno di castagno – offre ai visitatori un programma variegato di escursioni, eventi culinari, sagre di paese e visite guidate che hanno come tema la castagna.
keschtnriggl.it
- » Il momento culminante delle "Giornate della Castagna" è la **Festa della Castagna** a Foiana con musica, mercato contadino, antichi mestieri, piatti della tradizione e specialità a base di castagne.
keschtnriggl.it
- » Se volete vedere da vicino un "Keschtnriggl", non potete perdervi una visita al piccolo ma delizioso **Museo contadino di Foiana**.
lanaregion.it
- » **Praline di castagne, "Kastanienherzen"** (cuori di castagne), **panettoni alle castagne** o **tronchetti alle castagne** sono solo alcune delle prelibatezze che i panifici e le pasticcerie di Lana e dintorni preparano in autunno.
keschtnriggl.it
- » Se volete saperne di più su origine e sviluppi della cultura della castagna in Alto Adige, vi consigliamo i libri "**La cultura del castagno in Alto Adige**" di Siegfried W. de Rachewiltz e "**Kastanien, Geschichte & Genuss**" (*solo in lingua tedesca*) di Cornelia Haller Zingerling.

en

TIPS AND A PEEK

- » In October for the past 25 years, the villages of Lana, Völlan, Tisens and Prissian have celebrated their traditional Chestnut Days. The festival is named after the "**Keschtnriggl**" (chestnut shaker), a device made of woven chestnut wood used to peel roasted chestnuts, and offers visitors a varied programme of hikes, culinary events, village festivals and guided tours centred on the chestnut.
keschtnriggl.it
- » The highlight of the Chestnut Days is the **Chestnut Festival** in Völlan with music, farmers' market, traditional handicrafts, rustic dishes and specialities featuring chestnuts.
keschtnriggl.it
- » If you would like to see a Keschtnriggl up close, you cannot miss a visit to the small but interesting **Völlan Farming Museum**.
lanaregion.it
- » **Chestnut pralines, chestnut hearts, chestnut panettone** and **chestnut cake** are just some of the delicacies that the bakeries and pastry shops in Lana and the surrounding area create from chestnuts in autumn.
keschtnriggl.it
- » If you would like to learn more about the origins and development of chestnut culture in South Tyrol, we recommend the books "**Kastanien im südlichen Tirol**" by Siegfried W. de Rachewiltz and "**Kastanien, Geschichte & Genuss**" by Cornelia Haller Zingerling (only in German).

Spuren im Schnee Tracce sulla neve



de

In Kate Bushs Track „50 Words for Snow“ findet sich die Wortschöpfung „Blackbird Braille“, Amsel-Braille also, eine Zeichensprache in den Schnee gedrückt. Wer sie zu lesen versteht, sieht Futtersuche oder Vogellied, Fluchtwege oder Ruhemomente darin. Dynamisch, schnell, springend, langsam, gemütlich, trabend: Der Abdruck eines Tierfußes kann nicht nur Aufschluss über die Art geben, sondern auch über Alter und Geschlecht, Verteilung und Rudelgröße, Abflug oder Landung, Richtung und Gangart beziehungsweise Grund der Fortbewegung, wie beispielsweise Flucht, Pirsch, Jagd oder Futtersuche.

Kleines Spuren-ABC

Die aufeinander folgenden Fußspuren, auch Trittsiegel genannt, formen eine Spur oder Fährte. Tritte von Hirsch-, Reh-, Stein-, Gams-, oder Schwarzwild werden als Fährte bezeichnet. Spuren sind alle anderen Trittbilder, also die Fußabtritte von Hasen, Eichhörnchen oder Raubwild wie Marder, Fuchs oder Dachs. Von Geläufes spricht man hingegen bei Federwild.

Hasen haben breite, stark behaarte Hinterläufe, die ein zu tiefes Einsinken in den Schnee verhindern.

Füchse haben einen rundlichen Hauptballen, der längliche, ovale, im Schnee rundliche Spuren hinterlässt.

Die Gamsspur ist am Abdruck der gespreizten Hufe zu erkennen. Gämsen gehen in einer langen Reihe hintereinander.

Unvermittelt beginnen und enden oft die Spuren von Krähen und anderen Vögeln, wenn sie abheben und davon fliegen und manchmal auch faszinierende Flügelabdrücke hinterlassen.

it

Nella canzone "50 Words for Snow" di Kate Bush compare il neologismo "Blackbird Braille", ovvero il braille del merlo: una lingua dei segni impressa nella neve. Chi lo sa leggere, vi scorge la ricerca di cibo o il canto, la fuga o il riposo degli uccelli.

Dinamica, lesta, saltellante, lenta, lieve, trotterellante: l'impronta di un animale può fornire informazioni non solo sulla specie, ma anche su età e sesso, distribuzione e dimensioni del branco, modalità di elevazione o atterraggio in volo, direzione e andatura. E persino sulle cause del movimento: inseguimento, caccia o ricerca di cibo.

Piccolo ABC delle impronte

Ciaspolare nella neve appena caduta è emozionante: i sensi si affinano, lo sguardo investiga la natura e non è raro scorgere delle fila di orme; ma è quando la neve si consolida che gli animali si avventurano fuori dalle tane alla ricerca di cibo e le loro impronte diventano riconoscibili. Sono tracce di cervo, capriolo, stambecco, camoscio, quelle che vedete? Oppure di coniglio, scoiattolo, volpe o tasso?

Le lepri hanno zampe posteriori larghe e pelose che impediscono di affondare troppo nella neve.

Le volpi hanno zampe dal cuscinetto arrotondato, che imprimono orme ovali e allungate.

Le orme dei camosci si riconoscono dalle impronte dei loro zoccoli allargati verso l'esterno. I camosci camminano spesso uno dietro l'altro.

Le orme di corvi e altri volatili spesso spariscono all'improvviso, così come sono comparse, dopo che gli uccelli si sono librati in volo, disegnando, a volte, affascinanti volute di ali nella neve.

Tra storia e fiaba, il giardino stellato del Natale

Un giardino silenzioso, contemplativo e dal lungo passato è – nel presente – la suggestiva scenografia sulla quale si posa l'incantevole "Polvere di Stelle" dell'Avvento di Lana...

Anna Quinz





Lana, 1664

La storia narra che la prima pietra è stata posata. Tra qualche anno, quando i lavori di costruzione saranno terminati, i frati dell'Ordine dei Cappuccini di Lana avranno finalmente una chiesa – consacrata a Sant'Anna e San Giacomo – dove pregare, una cantoria dove cantare, un convento dove vivere, un giardino dove coltivare i frutti aromatici della terra e una biblioteca dove leggere e studiare.

Pregare, cantare, coltivare, studiare, ma anche e soprattutto prendersi cura degli altri: queste le fondamentali vocazioni di questi frati buoni, da allora parte integrante della comunità di Lana e dei suoi dintorni. Coi sandali ai piedi e avvolti nelle loro tonache marroni con cappuccio a punta e cintura in corda, possiamo immaginarli mentre, di secolo in secolo, trascorrono le ore in questo luogo mistico e tranquillo nel cuore di Lana, assecondando lo scorrere del tempo e delle stagioni, immersi nella purezza della vita semplice e contemplativa.

Nella loro biblioteca, erano (e ancora sono) custoditi circa 12.000 testi, tra cui undici preziosi incunaboli – gli straordinari primi libri stampati della storia dell'editoria, con la certossina tecnica dei caratteri mobili. Un patrimonio straordinario, custodito con cura e dedizione, nel corso dei secoli.

Nel loro convento, fin dalla sua costruzione più di 400 anni fa, hanno sempre trovato spazio, tempo e mani generose, tutti coloro che – abitanti del posto o pellegrini – cercavano riparo, sostegno e aiuto.

Nel loro ampio e pacifico giardino circondato dalle antiche mura, crescevano rigogliose – e lo fanno tutt'oggi – le tante varietà di piante ed erbe che da centinaia di anni questi monaci laboriosi hanno coltivato e accudito, facendo della vita meditativa un momento di profondo legame con gli elementi della natura.

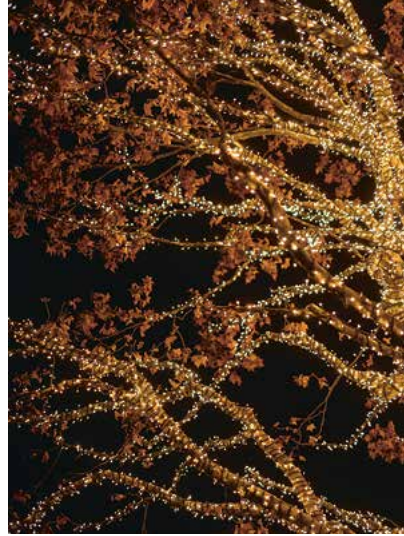
Un posto qualunque, in un tempo senza tempo

La fiaba racconta che una bambina orfana e poverissima, nel pieno dell'inverno si ritrova senza ormai più niente se non un po' di pane, un berretto e una camicina che non può certo riscaldarla. Eppure, capace di straordinari gesti di bontà, ogni volta che incontra qualcuno con ancora meno di lei, quella generosa bambina non esita un momento e dona immediatamente tutto quel che ha. Prima il pane, poi il berretto, infine persino l'ultima cosa che le rimane, la sua camicina. In una notte gelida, rimasta con addosso solo fame e freddo, la bimba alza gli occhi al cielo nero come la pece, quando improvvisamente una pioggia di polvere di stelle inizia a scendere su di lei e ogni minuscolo granello stellare si trasforma miracolosamente in abiti e denaro. Mai più sarà affamata, mai più infreddolita, eppure per sempre quella generosa bambina continuerà a donare agli altri quanto potrà, per far sì che nessuno intorno a lei rimanga mai con addosso solo fame e freddo.

Lana, 2022

Il presente racconta che nel giardino dei Cappuccini di Lana, luogo simbolo della relazione amorevole tra l'umano e il naturale e della cura e dell'amore per gli altri, da qualche anno lo spirito buono del passato che fu si manifesta a Lana, portando con sé il vero incanto di quel momento dell'anno che più di ogni altro merita pace e mitezza, generosità e gentilezza: il Natale.

Lontano dal caos cittadino, qui è custodito, anno dopo anno, secolo dopo secolo, tutto il fascino del tempo e l'atmosfera quieta che i suoi storici abitanti gli hanno infuso. E anche il miracolo della bambina generosa, risuona tra gli alberi decorati di luce e magia. E in omaggio alla sua bontà infatti, che il mercatino "Polvere di Stelle" di Lana si trasforma durante i fine settimana dell'Avvento in uno spazio e un tempo in cui gli ospiti possono rivivere quella magia, circondati da profumi deliziosi, sapori avvolgenti e tante cose belle create con cura e sapienza artigianale. Per donare a chi si ama un po' d'incanto natalizio, per regalare a sé stessi un momento di pace.





Mit Kindern ...

... in der Backstube

de Oh, wie es duftet, in der Sterntaler-Backstube! Ein Lachen erklingt zwischen Mehl und Teigschüsseln, Ausstecher breiten sich wie Geschichten über die Tische aus und erzählen von Christbäumen und Sternschnuppen und Schneeflocken ... Einen besonders schönen und kreativen Nachmittag verbringen eure Kinder, wenn sie, auf Anmeldung beim Infobüro Lana, mit Patrizia Prantl Karnutsch Kekse backen dürfen: Die Bäuerin und Referentin freut sich über jede kleine helfende Hand und lässt nach Herzenslust kneten und formen und verzieren. Natürlich nehmen die jungen Bäcker*innen ihre Kreationen mit nach Hause: Mama und Papa, Oma und Opa dürfen schließlich auch kosten, wie gut der Advent in Lana schmeckt.

...in panetteria

it Che buon profumo aleggia nella bottega dei biscotti "Polvere di Stelle"! Le risate risuonano tra ciotole di farina e impasti, i taglierini si sparpagliano sui tavoli, raccontando le storie di alberi di Natale, stelle cadenti e fiocchi di neve... I vostri bambini potranno trascorrere un pomeriggio molto piacevole e creativo, preparando biscotti con Patrizia Prantl Karnutsch: basterà iscriverli all'ufficio informazioni di Lana. L'agricoltrice e referente è felice di ogni piccolo aiuto, mentre i bambini impastano, modellano e decorano con fantasia. Naturalmente i giovani pasticceri potranno portare a casa le loro creazioni: mamma e papà, nonna e nonno assaggeranno finalmente il sapore dell'Avvento a Lana.

Con i bambini...



... auf dem Eislaufplatz

de Eine Reise in die Eiszeit? Ja, unbedingt! Der Eislaufplatz ist im Winter das ideale Spielfeld zum Flitzen und Toben – gerade, wenn der Schnee auch mal auf sich warten lässt. Mit Hockeyschlägern strömen die Mädchen und Buben auf den Eislaufplatz in der Gauschlucht in Lana, bringen Eisprinzessinnen-Schwung ins Dorf, drehen Runde um Runde im Rhythmus der Musik. Im idyllischen Ambiente zwischen Wald und Fels schnüren sich auch die Großen ihre Schlittschuhe – gemeinsam macht ein Tag im Freien eben doch noch mehr Freude.

...sulla pista del ghiaccio

it Un viaggio nell'era glaciale? Assolutamente, sì! In inverno, la pista del ghiaccio è il parco giochi ideale per pattinare e scatenarsi, soprattutto quando la neve si fa aspettare. Con le mazze da hockey, ragazze e ragazzi si affollano sulla pista nella Gola di Lana, mentre principesse del ghiaccio portano in paese i loro volteggi a ritmo di musica, un giro dopo l'altro. In un ambiente incantato tra bosco e rocce, anche i grandi si allacciano i pattini: una giornata all'aperto è ancora più divertente se la si trascorre insieme.





Mauslocher: un maso al femminile Ein Weingut in Frauenhand: Mauslocher

Intervista alla viticoltrice Gerda Kiem
Interview mit der Winzerin Gerda Kiem

Anna Quinz



it

Sulle morbide colline che circondano Cermes, c'è una tenuta vitivinicola "tascabile": si chiama Mauslocher e a guidarla è l'intraprendente e appassionata Gerda Kiem. Meranese, laureata in economia aziendale, Gerda ha lavorato per più di 20 anni nel controlling e nel marketing, muovendosi agilmente in mezzo ai numeri e ai ritmi serrati che la vita di una libera professionista richiede e dividendosi tra il lavoro, i figli e il maso di famiglia. Oggi, invece, è proprio il maso che ha preso il sopravvento e a guidare i ritmi delle sue giornate non sono più i numeri ma la natura, le stagioni e soprattutto le amatissime vigne. "Lavoro ancora moltissimo – racconta con un sorriso – ma a stretto contatto con la terra, con il silenzio che amo e con le viti che mi danno ogni giorno infinite soddisfazioni. È un lavoro che si può fare solo con amore e dedizione, ed è così che lo faccio". E che la sua uva non sia solo nutrita dal sole e dalla pioggia, ma anche e soprattutto dalla grande passione di Gerda, è qualcosa che si percepisce immediatamente, appena messo piede nella sua piccola tenuta. È qui – tra le sue viti e poi con un bicchiere in mano nella nuovissima sala degustazioni – che la incontro, in un pomeriggio silenzioso e leggermente ombreggiato, mosso solo dal canticchiare degli uccelli e dallo sfrecciare di qualche isolato ciclista che pedala lungo la strada che costeggia la cantina immersa nel verde.

Gerda, quando, come e perché è arrivata a gestire il Mauslocher?

Il maso è della mia famiglia da 5 generazioni, ma i miei antenati hanno sempre fatto anche altro, la tenuta era troppo piccola per garantirne il sostentamento. Mia nonna, quando era il momento di passarlo di mano ha deciso di lasciarlo a tutti i nipoti, ma non avrebbe potuto, visto che si trattava di un maso chiuso, quindi indivisibile. Mio padre allora ha cercato di riunire la proprietà, che ha poi passato a mio fratello (anche le donne, non potevano ereditare...). È stato a quel punto, per non dover frammentarla di nuovo, che ho deciso di occuparmene io in prima persona. È stata una scelta dettata dal cuore...

Può raccontarci qualcosa in più del suo maso e del suo vino?

Il mio è un maso piccolissimo, ma mi piace che resti tale. Questo mi permette di prendermi cura di ogni dettaglio. Ho diverse qualità di bianco e rosso e anche uno spumante – chiamato Cato in omaggio ai nomi dei miei figli Katrin e Tobias. È una mia creazione, fatto solo con il moscato giallo e secondo il metodo classico. È uno spumante pensato per i giovani, mi preme che si avvicini al vino con qualcosa di non troppo impegnativo, per imparare a godere del "bere bene". Quello che mi interessa, in generale, è la qualità del vino, e questa si può fare secondo me solo direttamente in vigna. Per questo spendo così tanto tempo tra le viti e l'uva: controllo, ricontrollo, taglio, accudisco...

C'è qualcosa alla quale tiene particolarmente?

Tante cose, naturalmente, ma sono molto orgogliosa della mia piccola "mostra giardino", dove raccolgo viti autoctone antiche. Sono tutti vitigni che non si trovano più in commercio (per esempio il Lagrein bianco...), le ho ricevute dal centro di ricerca Laimburg. È solo un esperimento, non daranno mai vino, ma mi interessava il confronto tra vecchio e nuovo, per capire da dove siamo partiti e conoscere meglio la nostra storia vitivinicola.

Il suo è un maso tutto al femminile, trova che l'approccio alla viticoltura di una donna sia diverso?

Una donna forse non ha la stessa forza fisica di un uomo, ma ha tanta sensibilità per i dettagli, per quelle piccolezze che magari non saltano subito all'occhio ma che poi fanno la differenza nel bicchiere. Anche in cantina, noi donne abbiamo in genere più sensibilità olfattiva e così sentiamo subito se le cose vanno bene o meno. È anche per questo che sono così felice che mia figlia, durante il periodo del Covid-19, abbia deciso di cambiare corso di studi e indirizzarsi verso l'oenologia. Già ora mi aiuta quando è a casa e durante la vendemmia e la fase di imbottigliamento, ma in futuro se verrà ad affiancarmi definitivamente, questa sarà ancora di più un'impresa di "Frauenpower".

de

In Tschermers, nicht weit vom Ortskern, liegt ein Weingut im Taschenformat: Mauslocher heißt es und wird von der dynamischen Gerda Kiem betrieben. Die gebürtige Meranerin und diplomierte Betriebswirtin ist seit über 20 Jahren im Controlling und Marketing tätig. Flink bewegt sie sich zwischen den Zahlen und dem schnellen Leben als Freiberuflerin und teilt ihre Zeit zwischen Arbeit, Familie und Familienbetrieb. Über die letzten Jahre jedoch hat sich der landwirtschaftliche Betrieb zunehmend in Gerda Kiems Alltag geschoben und der Rhythmus ihrer Tage wird weniger von Zahlen und zunehmend von der Natur bestimmt, von den Jahreszeiten und besonders von ihren geliebten Weinbergen. „Ich arbeite immer noch viel“, sagt sie schmunzelnd, „aber in der Natur, mit der Stille, die ich liebe, und mit den Reben, die mir jeden Tag unendlich viel Freude bereiten. Dieser Arbeit kann man nur mit Liebe und Hingabe nachgehen.“ Dass ihre Trauben nicht nur von Sonne und Regen, sondern vor allem auch von Gerdas großer Leidenschaft genährt werden, merkt man, sobald man ihr kleines Weingut betritt. Inmitten ihrer Reben und später im nagelneuen Verkostungsraum spreche ich mit ihr – an einem leicht schattigen, stillen Nachmittag, der scheinbar nur durch Vogelgezwitzcher und den vereinzelt vorbeisausenden Radfahrer*innen bewegt wird.

Wann und wie kamen Sie dazu, das Mauslocher zu führen?

Das Mauslocher ist seit fünf Generationen im Besitz meiner Familie, aber meine Vorfahr*innen haben immer auch andere Dinge gemacht; das Anwesen war für den Vollerwerb zu klein. Meine Großmutter beschloss, den Hof allen Enkelkindern zu hinterlassen. Das hätte sie aber nicht dürfen, denn der Mauslocher ist ein geschlossener, also unteilbarer Hof. Mein Vater hat sich dann daran gemacht, das Gut und seine Flächen wieder zusammenzuführen und gab es später an meinen Bruder weiter – Frauen durften damals noch nicht erben. Um das Gut nicht wieder zerstückeln zu müssen, beschloss ich irgendwann, mich vorwiegend darum zu kümmern. Eine Herzensentscheidung und eine wirklich gute ...

Können Sie uns mehr über Ihren Betrieb und Ihren Wein erzählen?

Der Betrieb ist sehr klein und ich möchte, dass das so bleibt. So kann ich mich um jedes Detail kümmern. Ich produziere verschiedene Qualitäten an Weiß- und Rotweinen und auch den Sekt „Cato“ – eine Hommage an die Namen meiner Kinder Katrin und Tobias. „Cato“ ist meine eigene Kreation, hergestellt mit der klassischen Flaschengärung aus Goldmuskateller-Trauben. Dieser Schaumwein ist für junge Leute gedacht: Ich finde es wichtig, dass sie sich dem Wein mit etwas nicht zu Anspruchsvollem nähern können, um zu lernen, wie man „gut trinkt“. Für einen qualitativen Wein muss meiner Meinung nach das Meiste schon im Weinberg passieren, deshalb verbringe ich möglichst viel Zeit zwischen den Reben und Trauben.

Gibt es etwas, das Ihnen besonders am Herzen liegt?

Da gibt es schon einiges, aber besonders stolz bin ich auf meine kleine „Gartenschau“, in der ich alte einheimische Reben sammle. Diese Rebsorten sind nicht mehr im Handel erhältlich, wie beispielsweise der weiße Lagrein, und ich habe sie vom Forschungszentrum Laimburg bekommen. Ein Experiment, denn diese Reben werden wohl nie zu Wein werden, aber mich interessiert der Vergleich zwischen Alt und Neu – um zu verstehen, wo wir angefangen haben und um mehr über unsere Weinbaugeschichte zu erfahren.

Ihr Betrieb ist ein reiner Frauenbetrieb. Finden Sie, dass eine Frau anders an den Weinbau herangeht?

Eine Frau hat vielleicht nicht die gleiche körperliche Kraft wie ein Mann, aber sie hat ein großes Gespür für Details, für die kleinen Dinge, die einem vielleicht nicht sofort ins Auge springen, aber im Glas den Unterschied machen. Auch im Keller haben wir Frauen im Allgemeinen mehr Geruchssinn und spüren daher sofort, ob es gut läuft oder nicht. Deshalb bin ich auch so froh, dass meine Tochter beschlossen hat, ihren Studiengang zu wechseln und Önologie zu studieren. Sie hilft mir schon jetzt, wenn sie zuhause ist, bei der Weinlese und bei der Flaschenabfüllung, somit wird der Mauslocher in Zukunft noch mehr ein Frauen-Power-Betrieb sein.

en ABSTRACT

Mauslocher: A winery in women's hands

In rolling hills around Tschermms lies a pocket-sized winery: Mauslocher is its name, and it is run by the spirited winemaker Gerda Kiem. After many years in controlling and marketing, she took over the enclosed family-owned farm: "It was a decision made from the heart and a really good one," says Gerda Kiem. Mauslocher should remain as small as it is: "To make quality wine, most of the work has to be done in the vineyard. That's why I spend as much time as possible among the vines and grapes so that I can take care of every detail." She produces different types of white and red wines and a sparkling wine called Cato – a homage to her children, Katrin and Tobias. The fact that daughter Katrin is studying oenology and already helps out when she is at home brings joy to the winemaker's heart. Mauslocher is female-owned and operated, which is a good thing: "A woman has a keen eye for detail, and that makes all the difference in the glass. In the cellar, too, women have a greater sense of smell, which means they can immediately sense whether things are going well or not." And indeed, things are going well. Take a sip for yourself.





A festive menu

Restaurant Terz

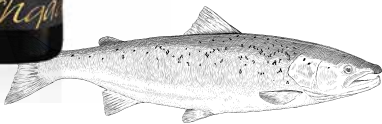
Tscherms / Cermes

Appetiser

Smoked salmon fillet on a salad of organic spelt, dried tomatoes, capers and olives

Wine recommendation

Weißburgunder/Pinot Blanc Vinschgau
Winery Meran



Pawigler Wirt

Pawigl / Pavicolo, Lana

Starter

Homemade stuffed pasta with a mountain cheese filling on a bed of fine spinach cream

Wine recommendation

Sauvignon Stern,
Winery Kaltern



Muchele, Esszimmer

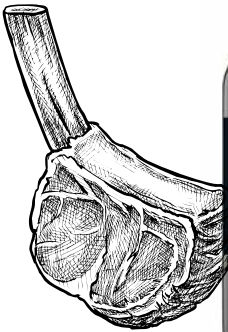
Burgstall / Postal

Main

Lamb shank from Passeiertal valley with herbs next to caramelised onion cream and kale, seared

Wine recommendation

Lagrein Riserva Maturum,
Winery K.Martini & Sohn



Restaurant Waldhof²

Völlan / Foiana

Dessert

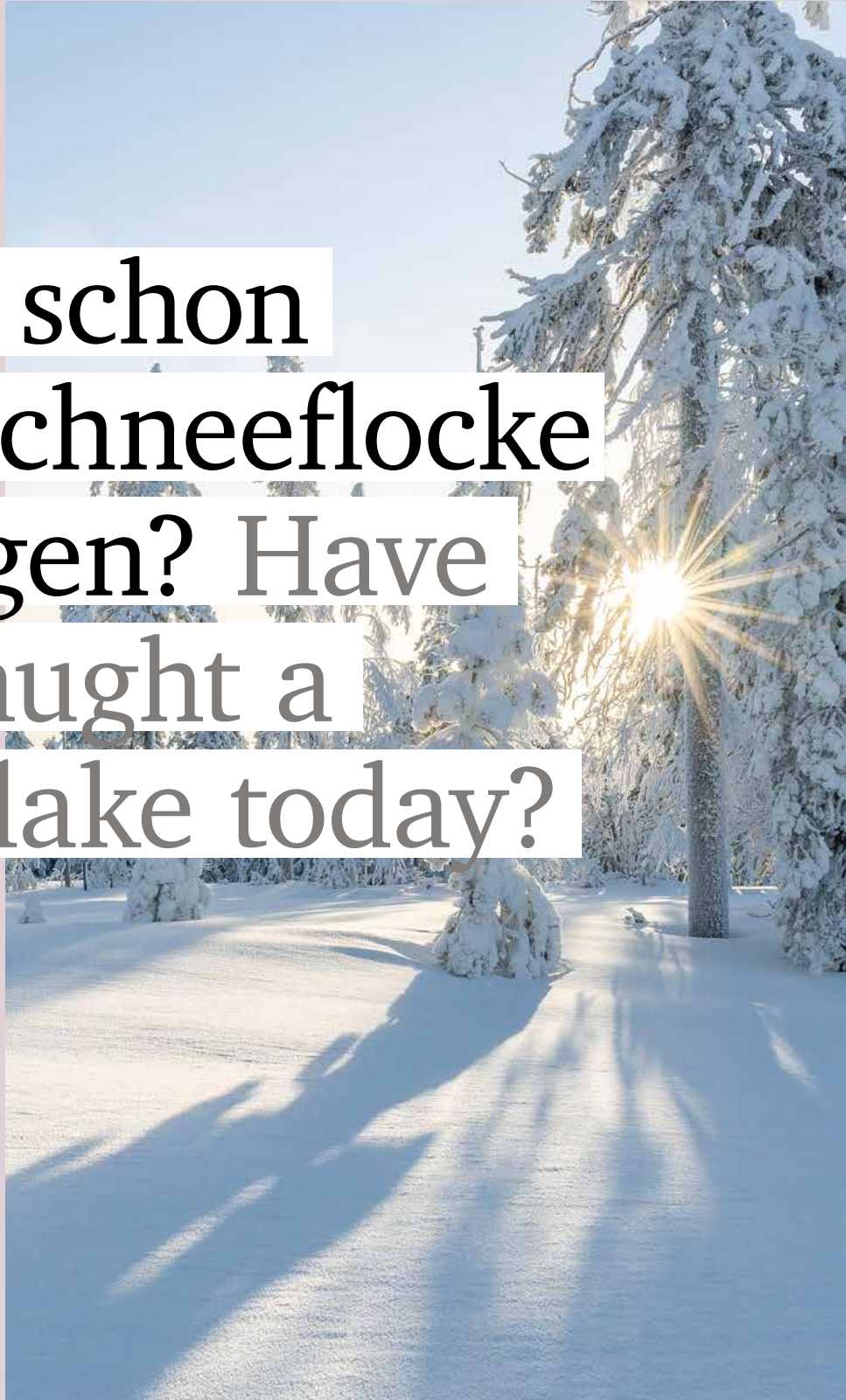
Autumn creation featuring chestnut mousse with white chocolate, lingonberry sorbet and vanilla foam, layered in a glass

Wine recommendation

Sauvignon Passito Saphir,
Winery Laimburg



Heute schon
eine Schneeflocke
gefangen? Have
you caught a
snowflake today?





de Schnee ist nicht Schnee, gleich wie Wald nicht Wald ist und Mensch nicht Mensch. Schnee hat unendlich viele Facetten und immer wieder schafft er es zu faszinieren. Nehmen wir uns die Zeit und schauen etwas genauer hin ...

LESEN.

Neuschnee und Pulverschnee, Wildschnee, Firn, Kunstschnee oder Faulschnee. Wer viel in den Bergen unterwegs ist, will den Schnee lesen können: Seine Schichten, sein Verwehen und Pressen, die großen Kristalle und das staubige Zerfallen. Ist er nass, bricht er ein, lässt er uns fliegen, federleicht, auf Skiern den Berghang hinab?

FORMEN.

Christian Morgenstern nannte ihn „Flockenflaum“, Theodor Storm „milder Stern“, Giuseppe Ungaretti schrieb den Schnee als Nachthemd – und ja, Schnee kleidet ein, deckt zu und macht Konturen verblassen. Milliarden Kristalle sinken weich und fügen sich zu einem. Die Natur aktiv wahrnehmen, ihr Ausdruck verleihen und ein Wort dafür formen, habt ihr das schon einmal versucht?

SPÜREN.

Lautlos fällt er und dämpft sein Rundherum, unsere Schritte und Kufen. Und leise darf er sein, der Schnee am Vigiljoch, wo kein Motorengeräusch ihn übertönt und die Natur durchdringt. Der Atem geht klar, die Luft schmeckt anders, wie gefiltert und unsere Augen finden Ruhe. Ihr könnt auch Flocken mit der Zungenspitze auffangen, wie an Kindertagen ... Hauptsache, ihr tut, was euch gut tut.

en Snow is not snow, just as forest is not forest and man is not man. Snow has an infinite number of facets and always succeeds in its ability to fascinate. Let's take a moment and look a little closer...

READ.

Fresh snow and powder snow, wild snow, firn, artificial snow or slush. Anyone who spends a lot of time in the mountains wants to be able to read snow: its layers, the way it blows and compacts, the big crystals and the dusty disintegration. Is it wet? Does it cave in? Does it let us fly, light as a feather, down the mountainside on skis?

FORM.

Christian Morgenstern called it "flaky fluff", Theodor Storm "mild star", Giuseppe Ungaretti wrote about snow as a nightgown – and yes, snow does cloak, cover and make contours fade. Billions of crystals sink softly and merge into one. Have you ever tried to actively perceive nature, give it expression and form it into a word?

FEEL.

Silently it falls and absorbs the noise of its surroundings, our footsteps and sledge runners. And it's allowed to be quiet, the snow on Vigiljoch, where no engine noise drowns it out and nature pervades. Breathing is easy, the air tastes different – as if filtered – and our eyes find peace. You can also catch snowflakes on the tip of your tongue, as you did when you were a child... The most important thing is that you do what is good for you.

L'irregolarità della bellezza



goldkorn. di Manuela Mair

Maria Quinz

Le idee frullano in testa, la mano afferra la matita e inizia a delineare decisa lo schizzo di un fiore e poi un'ape, un serpente, ma anche un ciondolo o un anello che incastona una pietra sfaccettata e tratteggiata con veridicità, tanto che pare scintillare, nonostante l'immediatezza del disegno. Il polso tintinna; si muovono i pendagli dei bracciali d'oro e di perline che lo illuminano di colore e luce. Le mani corrono veloci sul banchetto orafa, carezzano i materiali e impugnano gli strumenti del mestiere: è il tempo magico della creatività, quello in cui la concentrazione è alta, l'energia vibra nell'aria e il manufatto, così come era stato vagheggiato, prende forma, ottenendo il suo posto nel mondo. Ed è proprio così che immagino Manuela Mair, creatrice di gioielli, mentre lavora assorta e sorridente nel suo laboratorio orafa. Manuela Mair è originaria di Nalles, ma, da un anno a questa parte, ha trovato a Gargazzone la sede della sua attività. Manuela mi racconta che ha scelto la professione orafa da giovanissima, ancora quindicenne, ispirata dal fratello che ha intrapreso questa strada per primo. Si è formata quindi con studi professionali in Austria e lavorando in gioiellerie e laboratori, prima di fondare la sua attività, quattordici anni fa. Sono felice di parlare qui con lei di goldkorn. e del "fuoco" che, da anni, anima il suo lavoro.





Manuela, cosa ama di più del suo lavoro?

Amo i gioielli, prima di tutto e mi diverte indossarli così come osservarli sulle altre persone. Poi mi piace molto l'aspetto manuale del mio lavoro: amo fare degli schizzi di ciò che mi ispira sul momento e poi, su quella base, realizzare un oggetto tangibile, utilizzando materiali diversi, senza porre limiti alla creatività. È anche molto importante per me avere un contatto personale con il cliente e creare un bel feeling per capire i suoi desideri e realizzare dei gioielli personalizzati che regalino gioia a chi li indosserà.

Molti dei suoi gioielli hanno una lavorazione irregolare... cosa definisce il suo stile?

In tanti anni di bottega ho imparato a lavorare sui dettagli infinitesimali, ricercando la perfezione al millesimo di millimetro... ma non è quello che oggi mi interessa. Preferisco realizzare gioielli poco levigati, irregolari, dove sia visibile la grana della lavorazione, distaccandomi da un'estetica tradizionale. Ricercò uno stile volutamente imperfetto, un "used look" che doni personalità e calore all'oggetto. Mi piace anche mischiare i materiali, unire per esempio un metallo prezioso, come l'oro, con altri più semplici, come perline e cordini. Non credo che il gioiello debba essere per forza un oggetto impegnativo da chiudere in cassaforte, anzi, mi auguro che, al contrario, i miei gioielli vengano indossati ogni giorno e combinati tra loro con fantasia, in piena libertà.

Manuela, cosa la ispira in particolare per le sue creazioni?

Mi affascinano molto i gioielli antichi di varie culture, caratterizzati da una lavorazione artigianale segnata dal tempo: quei monili che si possono osservare nei musei archeologici, ma anche quegli oggetti curiosi che si trovano spulciando nei mercatini delle pulci o dagli antiquari. Per esempio, se dall'antiquario vedo un cucchiaino d'argento con un decoro sull'impugnatura che mi colpisce, lo compro e faccio uno stampo di quel dettaglio per poi, magari, realizzarne un anello o un ciondolo.

Com'è il suo rapporto con Gargazzone e i suoi dintorni?

Sono a Gargazzone da un anno e mi trovo molto bene. La zona è bella e frequento spesso Lana e dintorni dove ci sono degli ottimi ristoranti e dei bei locali. Ho la fortuna di avere uno spazio di lavoro molto tranquillo e pieno di luce fuori dal centro, con un comodo parcheggio. È perfetto perché non mi interessa attrarre i passanti dalle vetrine. Io lavoro come una sarta nel suo laboratorio: ho un rapporto uno a uno con i clienti e realizzo degli oggetti da "cucire addosso" alle persone; chi mi conosce mi viene a trovare ed è da lì che nascono tante nuove idee.

Benessere e natura a 360°

La stagione invernale, con l'irrigidirsi delle temperature, porta con sé il desiderio di coccolarsi un po' e di ritrovare un ritmo di vita più lento, in sintonia con la quiete della natura. La sensazione di pace che dona la vista della montagna – soprattutto se ammantata di neve – è un toccasana a cui non è facile rinunciare. A Lana e dintorni non è difficile trovare dei luoghi di benessere per rigenerarsi, godendo del paesaggio e assaporando prelibatezze genuine a base di prodotti locali.

Un appuntamento fisso per me è il brunch alla pasticceria Flora di Lana: qui infatti non si trovano solo deliziosi dolci, ma anche ottimi piatti salati ed energetici frullati e centrifughe. Per la cena, non può mancare un'esperienza al ristorante Hidalgo: è un posto speciale dove assaggiare prodotti d'eccellenza come la carne wagyu. Ricordo di aver fatto qui una degustazione di erbe selvatiche davvero spettacolare.

Per quanto riguarda le attività sul territorio, non può mancare una visita al biotopo Valsura: un luogo dove entrare in contatto con la natura tutto l'anno, abitato da moltissime specie animali. In inverno è l'ideale per una tranquilla passeggiata; con la bella stagione, consiglio di visitarlo con un esperto in grado di riconoscere le diverse specie di erbe selvatiche e raccontarne i possibili utilizzi.

Per camminare, infine, i miei luoghi preferiti sono il sentiero della roggia di Brandis, di Marleno e il sentiero panoramico di Foiana. Sono tragitti facili da percorrere; il primo è particolarmente suggestivo in primavera, con i meleti in fiore, ma è altrettanto meraviglioso d'inverno, con o senza neve. Per delle piacevoli escursioni con le ciaspole, consiglio i sentieri panoramici su Monte San Vigilio e Merano 2000, a pochi chilometri da Lana. Buona natura a tutti!



Valeria Airoidi

Sport, fitness, movimento, sono la chiave del benessere per Valeria Airoidi, assieme a un'alimentazione genuina ed equilibrata. Valeria si definisce una "paladina" dello stile di vita sano e del buon cibo che regalano salute, energie e buonumore. Sulle pagine del suo blog fitfood.it dispensa ricette, consigli e racconti wellness oltre che entusiasmo, vitalità e sorrisi.

Keep warm

Die Luft ist frisch und klar und wir nehmen euch mit auf unseren Streifzug durch Dorf und Land, Natur und Kultur, Sonnenschein und Sternenglanz, Lana und seine Nachbarorte ... The air is fresh and clear, and we invite you to join us on a journey through town and countryside, nature and culture, sunshine and starry skies, Lana and its neighbouring villages...



“Shear” cosiness

Die Strick-Lust hat uns gepackt und im „Himmelblauen Gartenhaus“ finden wir alles, was wir dazu brauchen – außerdem viele schöne Stoffe. Masche um Masche wächst das wollene Knäuel zum Wärmespender ... jetzt sind wir auch für kalte Temperaturen gerüstet.

We're hooked on knitting, and at "Das Himmelblaue Gartenhaus", we can find everything we need – plus heaps of beautiful fabrics. With every stitch, the woollen ball of yarn grows into a source of warmth... now we are also prepared for colder temperatures.

Das Himmelblaue Gartenhaus
Romstraße 130 Via Roma
Burgstall Postal
das-himmelblaue-gartenhaus.it



Warm colours

Am Nachmittag zieht es uns auf der Suche nach Inspiration in die Kunsthalle West, wo zeitgenössische Kunst im zweiten Stock des Eurocenters ihren Raum findet. Insidertipp zum Teilen.

In the afternoon, we are drawn to Kunsthalle West in search of inspiration, where contemporary art finds its home on the second floor of the Eurocenter. It's an insider tip worth sharing.

Kunsthalle West Eurocenter Lana
Industriestraße 5/1 Via Industriale
Lana
kunsthalle-west.org



Energy boost

Mit der Natur atmen wir aus, auf einem Streifzug durch Wälder und Wiesen. Rote Backen bringen wir allemal ins Tal, wollen uns aber gerne in der Stube des Wieslerhofs in Burgstall aufwärmen, noch genüsslicher mit Waltrauds heißer Knödelsuppe.

We exhale with nature on a little expedition through woods and meadows, returning to the valley with rosy cheeks, keen to warm up in the farmhouse dining room of the Wieslerhof in Burgstall. Waltraud's hot Knödel bread dumpling soup makes everything even more enjoyable.

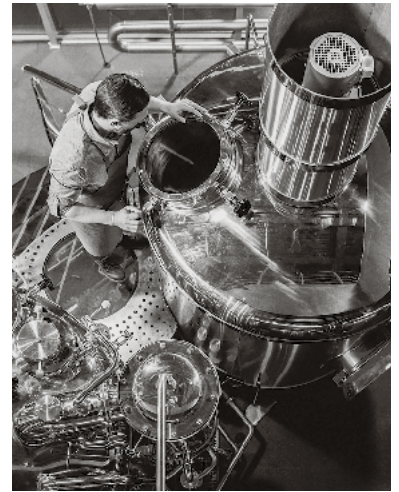
Buschenschank Wieslerhof
Kirchweg 22 Via della Chiesa
Burgstall Postal
wieslerhof.com

Heat from within

Von der Brennerei Felsenriss in Völlan bringen wir noch einen Schlummertrunk mit nach Hause: Herzerwärmend sind die Destillate und Liköre von Markus. Was für ein reicher Tag.

From the Felsenriss distillery in Völlan, we take another nightcap home with us: Markus' distillates and liqueurs warm the heart. What an enriching day.

Brennerei Felsenriss
Feldweg 2/1 Via dei Campi
Völlan Foiana
felsenriss.com



Did you know...?

Früher hatte fast jedes Gasthaus eine davon: Im Völlaner Badl in Völlan steht die ursprüngliche Kegelbahn von damals noch im Gastgarten.

La prima menzione documentata di Lana (Lenon) risale all'anno 990.

Rund um das St.-Vigilius-Kirchlein fand man Silexgerätschaften aus der mittleren Steinzeit (8.000–4.500 v. Chr.). Viele mit Kirchen bebauten Orte in Südtirol waren schon lange vorher Kultplätze.

Costruita nel 1912, la funivia di Monte San Vigilio è stata una delle prime funivie per passeggeri al mondo e oggi è uno dei quasi 400 impianti di risalita dell'Alto Adige.

Every tenth South Tyrolean apple and every hundredth in Europe is supplied by Lana fruit growers.

Durante gli anni dell'italianizzazione dell'Alto Adige nel primo ventennio del Novecento, i vigili del fuoco volontari furono per legge costretti a sciogliersi mentre le bande musicali poterono continuare a esistere. I paesi di Lana, Foiana, Cermes, Postal e Gargazzone hanno ancora oggi le loro bande musicali.

On 5 December, the "Night of Hell" takes place in Lana. Krampuses flock to the village and celebrate the centuries-old tradition with a parade.

Das Tschermser Wappen zeigt einen aufrechtstehenden Fuchs mit naturfarbenem Pelz auf gelbem Feld.

In 2003, the South Tyrolean engineer Alberto Volcan developed the apple paper on which this magazine is printed.

Agenda

HERBST | AUTUNNO | AUTUMN 2022

sep

08 **WAS WÄCHST DENN DA?
COSA CRESCE QUA?**

wildkraeuter.bz.it

09 **WALDBADEN MIT BERTA
BAGNO NELLA FORESTA
(IN LINGUA TEDESCA)**

wildkraeuter.bz.it

16–30 **KUNSTHALLE WEST
I COLORI RACCONTANO
STORIE**

kunsthalle-west.org

18 **PAWIGL BROTZEIT
PAVICOLO STORIE DI PANE**

lanaregion.it

23 **WALDBADEN MIT BERTA
BAGNO NELLA FORESTA
(IN LINGUA TEDESCA)**

wildkraeuter.bz.it

oct

01–02 **KUNSTHALLE WEST
I COLORI RACCONTANO
STORIE**

kunsthalle-west.org

07–30 **KUNSTHALLE WEST
POINTS OF VIEW**

kunsthalle-west.org

08 **TAG DER ROMANIK
GIORNATA DEL ROMANICO**

stiegenezumhimmel.it
sentierodelcielo.it

15 **SÜDTIROLER EVENT-MARKT
MERCATO ALTOATESINO
"SELBERGMOCHT"**

selbergmocht.it

16 **KESCHTNFEST IN VÖLLAN
FESTA DELLA CASTAGNA
A FOIANA**

keschtnriggl.it

16–30 **KESCHTNRIGGL
GIORNATE DELLE CASTAGNE**

keschtnriggl.it

16 **LANANTIQUA-FESTIVAL
"GEORG PHILIPP TELEMANN"**

Pfarrkirche Niederlana
Chiesa Parrocchiale Lana di Sotto
lanantiqua.it

sep–oct

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

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

Alle Events:

Tutti gli eventi: **lanaevent.it**

All Events:

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

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

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

Agenda

WINTER | INVERNO | WINTER 2022/2023

nov

03 **ALLERHEILIGENMARKT
MERCATINO DI TUTTI I SANTI**

lanaregion.it

26–27 **STERNALER
WEIHNACHTSMARKT
MERCATINO POLVERE
DI STELLE**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

27 **BASTELSTUNDEN IN
DER GLITZERWERKSTATT
BRICOLAGE ALLA BOTTEGA
DELLE SCINTILLE**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

dec

02–31 **STERNALER
WEIHNACHTSMARKT
MERCATINO POLVERE
DI STELLE**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

02 **STERNALER BACKSTUBE
BOTTEGA DEI BISCOTTI**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

04 **BASTELSTUNDEN IN
DER GLITZERWERKSTATT
BRICOLAGE ALLA BOTTEGA
DELLE SCINTILLE**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

05 **KRAMPUSUMZUG IN LANA
SFILATA DEI "KRAMPUS"**

hoellenschluchtkrampus.it

06 **NIKOLAUSUMZUG MIT
KLEINEN KRAMPUSSEN
SFILATA DI SAN NICOLÒ
CON I PICCOLI "KRAMPUS"**

hoellenschluchtkrampus.it

10 **ADVENTLESUNG
1477 REICHHALTER
RACCONTI D'AVVENTO
(IN LINGUA TEDESCA)**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

16 **STERNALER BACKSTUBE
BOTTEGA DEI BISCOTTI**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

18 **BASTELSTUNDEN IN
DER GLITZERWERKSTATT
BRICOLAGE ALLA BOTTEGA
DELLE SCINTILLE**

weihnachteninlana.it
natalealana.it

31 **SILVESTER IN LANA
SAN SILVESTRO A LANA**

lanaregion.it/silvester
lanaregion.it/sansilvestro

jan

07 **HL.-DREIKÖNIGSMARKT LANA
MERCATO DELL'EPIFANIA LANA**

lanaregion.it



lanaregion.it



Impressum

Herausgeber/Editore/Publisher

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

Verantwortliche Redakteurin/Direttrice responsabile/Editor-in-chief

Kunigunde Weissenegger

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

franzLAB: Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger

Redaktion/Redazione/Editorial team

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

Art Direction

Philipp Aukenthaler / hype my limbus
& Jennifer Janser

Fotos & Illustrationen/Foto & illustrazioni/Photo & illustrations

lanaregion.it/Patrick Schwienbacher, Kurt Fleisch,
Minitta Kandlbauer, Sofie Knijff, Literaturhaus
München/Catherina Hess, National Agricultural
Library/Bertha Heiges, IDM Südtirol-Alto Adige/
Manuel Ferrigato, lanaregion.it/Frieder Blickle,
lanaregion.it/Maria Gapp, Wellcome Library,
London/Johann Elias Ridinger, lanaregion.it/
Florian Andergassen, Lorri Lang, Mauslocher,
Muchele/Patrick Schwienbacher, Kellerei Meran/
Meraner & Hauser, Kellerei Kaltern, Anton Seppi,
Landesweingut Laimburg, Pixabay/zanna-76,
Anna Roschatt, Valeria Airoldi, Shutterstock
(Sergey Nemirovsky, George Dolgikh, Papuchalka-
kaelaimages, LightField Studios), Ulrich Egger

Druck/Stampa/Print

LanaRepro

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

Auflage/Tiratura/Edition: 3.500

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

September/Settembre/September 2022

