

merano

4

STORIES OF THINGS,
PLACES AND PEOPLE,
BOTH IN MERANO AND
ITS SURROUNDINGS

GESCHICHTEN VON
MENSCHEN, ORTEN
UND DINGEN IN MERAN
UND UMGEBUNG

STORIE DI COSE,
LUOGHI E PERSONE.
A MERANO E DINTORNI



Kellerei
Cantina **Terlan**

Terlaner Cuvée Das Fundament unserer Weinkultur

aus Weißburgunder, Chardonnay & Sauvignon Blanc

seit über 130 Jahren



Tief verwurzelt in unserer Geschichte. Gewachsen in Südtirol, auf Terlaner Terroir, historisch im gemischten Satz. Bis heute eigenständig und charaktervoll, ausgezeichnet im renommierten James Suckling-Ranking.

JAMESUCKLING.COM

www.kellerei-terlan.com



Kellerei · Cantina
Andrian



Tor di Lupo

Lagrein Flaggschiff
mit Tradition.

www.kellerei-andrian.com

6

Guest: Carmen Müller x Merano

8

Una perfetta giornata d'estate

8

Ab ins Freibad ...

8

A perfect summer's day

18

Le fantastiche vite degli alberi

20

The fantastic lives of trees

21

Das wundersame Leben von Bäumen

32

Sweet as honey

42

Dolce come il miele

44

Süß wie Honig

48

Tutto per gli altri e niente per sé

56

Alles für andere und nichts für sich

58

Everything for others and nothing for himself

62

Vom ewigen Eis am Berg zum ewigen
Eisgenuss in den Tälern

70

From eternal ice on the mountaintops
to ice cream delights in the valleys

72

Dal gelo eterno in montagna all'eterno
piacere del gelato in valle

Text _____

Anna Quinz,
Kunigunde Weissenegger
Photos
Markus Pritzi

Text _____

Agata Bosetti

Text _____

Rachel Wolffe
Illustrations
Silke De Vivo

Text _____

Anna Quinz

Text _____

Ludwig Mehler
Photos
Franziska Unterholzner
for Aijoo Eismanufaktur

Imprint

Publisher

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

Editor-in-chief

Kunigunde Weissenegger

Editorial concept and creative direction

franzLAB, Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger
hello@franzlab.com
franzlab.com

Graphic design

Blauhaus, Eva Margesin
blauhaus.it

Texts

Agata Bosetti, Ludwig Mehler, Anna Quinz,
Kunigunde Weissenegger, Rachel Wolffe

Translations

Agata Bosetti, Jon Cox, Ludwig Mehler,
Kunigunde Weissenegger, Alexis Wing

Illustrations

Silke De Vivo

Guest contribution

Carmen Müller

Photos

Alex Filz, Maria Gapp, René Gamper, Markus Pritzi,
Helmut Rier, Patrick Schwienbacher, Franziska Unterholzner,
Maike Wittreck

Coordination and advertising

elephant projects, Karin Tscholl
elephant.bz.it
info@elephant.bz.it

Cover typeface

HW Program by Heinz Waibl

Paper

Munken Lynx, GardaMatt Rough - FSC® C010042

Print run

33.000

Print

Athesia Druck, Bozen/Bolzano

Reg. Trib. BZ/Eintrag Gericht BZ

n./Nr. 18/2004 del/vom 30.12.2004

All rights reserved. Meran/Merano, April 2025

Subscription

Order a free subscription to this publication by
sending your postal address to info@merano-suedtirol.it.
Find MERANO also in the accommodation establishments
in Merano and surroundings, in the local tourist offices
and online: meranomagazine.com

Advertising

If interested in purchasing advertising space in this
publication please contact info@elephant.bz.it

Un nuovo anno è ormai iniziato, qui a Merano e dintorni. Il prodigioso viaggio della natura – come sempre in primavera ed estate – si rinnova e i suoi ritmi sempre nuovi e sempre uguali regalano colori, emozioni e bellezze inaspettate. Le api operose sono molto impegnate nel loro intenso lavoro; i primi tiepidi raggi di sole fanno venir voglia del primo gelato e presto anche del primo giorno al lido; i giardini, i boschi e le passeggiate rigogliose mostrano gli alberi nel loro abito delle feste, per chi desidera perdersi nelle infinite sfumature del verde. Ogni cosa è al suo posto, ogni cosa è qui per stupire e incantare. Ogni storia è pronta per essere scoperta – e letta – tra queste pagine che profumano di novità. La bella stagione è bellissima a Merano e dintorni, la vostra vacanza che sta per iniziare, ancora di più. Benarrivati, bentornati, benvenuti.

a new year has just got under way, both here in Merano and in the surrounding areas. As always during Spring, Nature's magical journey starts again and its rhythms, always new and yet always the same, offer unexpected colors, emotions and wonders. The industrious bees are very busy with their intense work; the first warm rays of sun make you want the first ice cream; the mountains, the woods and the lush walks appear in their festive clothes for those who want to lose themselves in the green, pink, yellow and blue. Everything is in its place, everything is here to amaze and enchant. Every story is ready to be discovered – and read – in these pages that smell of everything new. The beautiful season is fabulous in Merano and its surroundings, and your vacation that is about to begin is even more so. Welcome to newcomers and welcome back to old friends.

das Jahr nimmt seinen Lauf, es sprießt und blüht am Wegesrand, auf Balkonen, in Gärten und Parks. Im Rhythmus der Natur enthüllt die Landschaft Farben und Formen, zeigt sich schön und reizvoll, gnädig und sanft. Es gibt viel zu tun um diese Jahreszeit, wissen auch die Bienen und schwirren emsig aus in Wald und Wiese. Die warmen Sonnenstrahlen, der blitzblaue Himmel, die grün leuchtenden Hügel, die glänzenden Berggipfel, die kunterbunte Blumenwelt, die für diese Monate typischen Düfte und Aromen ... Uns machen all diese Sinnesreize Lust auf ein erstes Eis, das umso besser schmeckt bei dieser Aussicht. Gar so manches findet sich auch auf den Seiten dieser Merano-Ausgabe. Nehmt euch Zeit, taucht ein in die Geschichten von Menschen, Orten und Dingen. So schön ist es hier in Meran und Umgebung. Willkommen zum ersten Mal und immer wieder gern.

Anna Quinz
Kunigunde Weissenegger

Carmen Müller

Carmen Müller lives and works as a freelance artist in Meran, having obtained her diploma at the University of Applied Arts in Vienna. Her artistic work is mostly situated in the conceptual sphere between artistic freedom and documentary dependence. As artist-in-residence, she is around different places as *garden researcher* and documents encounters between humans and their plants from an artistic point of view. In her exhibitions and publications, she shows found objects, drawings, paintings, textiles and texts. The artist has exhibited her works at the intersection



Photo

– Barbara Gamper –

of human ecological interaction in international exhibition spaces such as the *Fontanapark* in Chur in Switzerland, and has carried out projects and artistic research like *Ein Kunstprojekt im Dorf* in Castasegna in Switzerland and *Begegnungen – Ein Kunstprojekt auf dem Rosenhügel* in Chur in Switzerland, as well as on various accounts in Berlin and Vienna. Her work has been exhibited in numerous places and exhibitions in South Tyrol, including: at *Museion* in Bolzano with *Notizen aus Gärten* (2009), at the *Elisabethpark* in Merano with *Etagere – dreistöckige Baumterasse* (2011), at the *Stadtgalerie* in Brixen with *Der Garten dahinter – Incontri nei giardini di Bressanone* (2022), at the *Kartause Allereengelberg* in Karthaus in Schnalstal valley with *SteinNelkeFeuerRot* (2023), and at *Haus59* in Stilfs with *Himmelprânt und Warzakraut* (2024).

Flanieren auf der Gilfpromenade

„Das Stadtzentrum hinter sich lassen, plötzlich in eine andere Welt eintauchen und sich mitten in einem wildromantischen Landschaftsgarten mit Felsen, Schluchten, Wasserfällen befinden. Auf Terrassen wachsen Granatapfelbaum, Mittelmeer-Zypresse, kalifornischer Berglorbeer, Sieben-Glocken-Strauch, Sumpfyzypresse, duftender Schneeball, Bergmammut und Glanzmispel. Am Burgfelsen angelangt, das laute Rauschen der Passer, die sich durch die Gilfklamm stadteinwärts schlängelt, vernehmen. Von den Pflanzen hat es mir besonders der Japanische Papierstrauch *Edgeworthia chrysantha* angetan. Im Dezember erkenne ich ihn schon von Weitem an seinen eleganten silbernen Blütenköpfchen, die bereits wohlgeformt startbereit sind, um im zeitigen Frühjahr zu blühen. Am Poesie-Parcours vorbeiziehend entdeckte ich auf einer Sitzbank das Gedicht von Friederike Mayröcker, das die Stimmung vervollständigt.“

Dreizeiler am 21.2.1978.

*Es sprieszen immerfort die sanften
Toten aus Blume, Baum, Gebüsch und Wald / bald
meinen Schatten wirft ein Fliederbaum.
Friederike Mayröcker*

Carmen Müller, *Herbarium: Flanieren auf der Gilfpromenade*, 2024, 19,6 x 27,3 cm

Mitsumata- Tempelbaum und Nutzpflanze



Die Blüten-
Kugeln bestehen
aus 40 bis 50
Blüten.

Die Bastfasern
unter der Rinde
werden für die
Herstellung von
Japan-Papier
verwendet.

Bereits im März treiben
die ersten Blüten aus.

JAPANISCHER
PAPIERSTRAUCH
Edgeworthia chrysantha



Una
perfetta
giornata
d'estate

Ab ins
Freibad ...

A perfect
summer's
day

Il sole è salito da dietro le montagne, l'aria è già calda, ma ancora non troppo. I primi arrivati cercano il posto migliore, che per alcuni è nel pieno del sole, per altri all'ombra di grandi alberi frondosi, srotolano gli asciugamani, aprono il giornale e si immergono nell'aggiornamento del mattino. Le mamme spalmano per bene le creature, tirano fuori bracciali e secchielli. I piccoli sono già eccitati, la tavola ancora piatta della piscina aspetta solo loro per iniziare la sua danza. I ragazzi arriveranno più tardi, sono usciti ieri sera, la notte è giovane e la giornata ancora lunga.

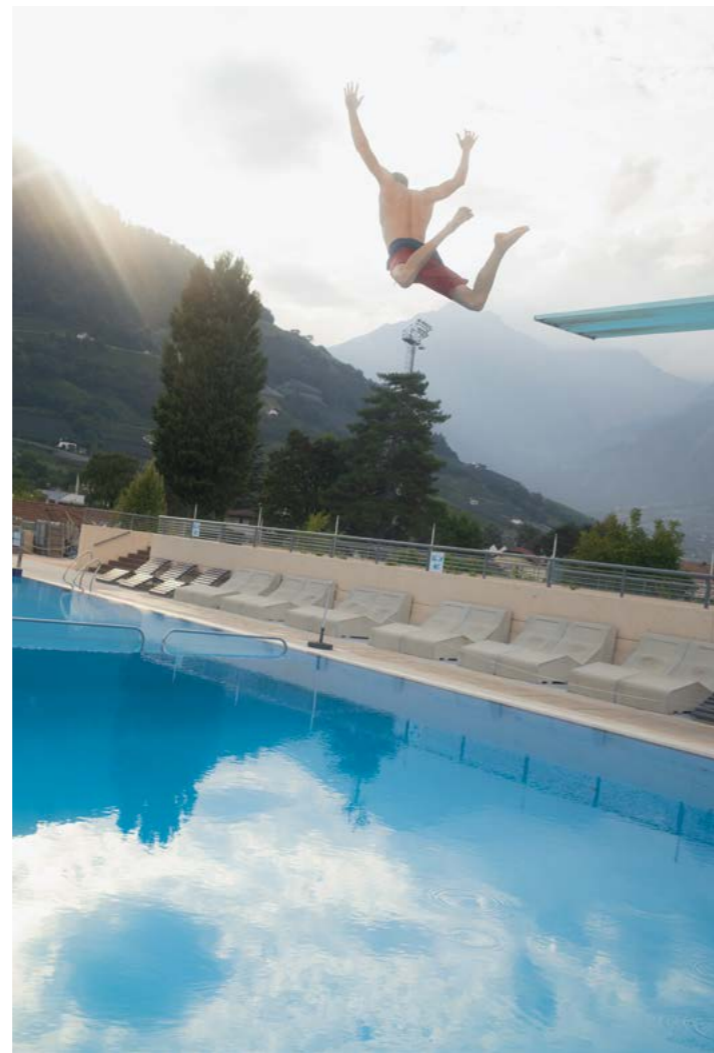
Il sole è alto nel cielo e ormai all'appello ci sono tutti, sono arrivati anche i tiratardi. Chi in gruppo, chi con l'amica o l'amico del cuore, piccoli drappelli sparsi qua e là che si osservano da lontano, a volte si sfiorano, a volte si sfuggono, come sempre succede, a quell'età. Sdraiati sugli asciugamani, le voci frizzanti gli sguardi accesi, i muscoli tesi e pronti per il primo bagno. Sistemano le pieghe del costume, si chiamano, si inseguono, corrono verso l'acqua e poi – splash – finalmente un tuffo, poi un altro e un altro ancora. La pelle è bagnata, il caldo vinto, la felicità è pura e semplice. Basta poco in fondo, per una perfetta giornata d'estate. Qualcuno scambia un bacio dietro un cespuglio, forse è il primo di una lunga serie, forse l'ultimo. Gli amici già lo sanno, qualcuno sorride, qualcuno ha un moto di invidia, ma l'acqua, il sole e il profumo d'estate cancellano presto ogni rancore. Dal bar parte una canzone, qualche anca inizia a muoversi timida, un'altra la segue

più impavida, le risate, i tonfi dell'acqua e l'odore di pommès frites riempiono l'aria. Un panino al volo, una birretta ghiacciata, un gelato. Il pomeriggio scorre, lento eppure veloce, come solo l'estate sa fare. Il bagnino osserva ogni movimento, i piccoli stanchissimi sono pronti per tornare a casa, i più anziani si perdono nelle ultime chiacchiere, i ragazzi hanno ancora quintali di energia da spendere. Questa è la loro stagione, questa è il loro regno, tra alberi e prati, tra cloro e ping pong. Ancora un tuffo, ancora uno, l'ultimo, davvero.

Ogni estate, il rito collettivo si rinnova. Il lido, qui in Alto Adige e a Merano e dintorni, non è un bagno sulla spiaggia, ma uno spazio pubblico di convivialità e incontro, a bordo piscina. Immaginate un grande prato, pieno di alberi sotto cui cercare ombra e refrigerio, immaginate una o più piscine – per bimbi, olimpioniche, con o senza scivoli – che dipingono di azzurro il panorama. Immaginate un bar dove rifocillarsi, dei camerini dove cambiarsi, docce dove risciacquarsi e magari tavoli da ping pong, campi da beach volley o biliardini dove intrattenersi tra un tuffo e l'altro. Immaginate un'intera comunità, dai neonati ai novantenni che per tutta l'estate qui si ritrovano e convivono in solare allegria. Immaginate tutto questo praticamente in ogni paese (un unicum assoluto in Italia), a valle o a monte. Poi, una volta immaginato, cercate il lido che più vi attira e andateci: è un'esperienza di pura altoatesinità che non potete perdere, se volete capire davvero che cosa significa "estate", a Merano e dintorni.

Markus Pritzi was born and raised in the upper Vinschgau valley. He lives in Paris and works mainly as a fashion photographer. His preference for certain colours and shapes is reflected in his work.





Gemächlich kriecht die Sonne über die Bergspitzen, Wind rauscht durch die Blätter, noch ist es angenehm. Erste Stammgäste schlürfen, gut ausgerüstet mit Badetaschen und allerlei Schwimmutensilien, durchs Tor, sichern sich die *besten Plätze* – je nach Belieben etwas diskreter im Schatten der uralten Trauerweide oder, geselliger gestimmt, mitten auf der Liegewiese. Handtücher werden geschüttelt, der erste *Cappuccino* gerührt, Tageszeitungen rascheln, durch Hochglanzmagazine wird geblättert. Muttis und Vatis cremen und ölen, Kinder kichern und kreischen, Luftmatratzen werden prall und praller, Schwimmtiere bunt und bunter: Wann geht's endlich ins Wasser? Noch liegt es unberührt im Becken. Glatt glänzt die Oberfläche. Insgeheim wartet eigentlich alles darauf, von ersten Wasserbomben zerfetzt zu werden.

Hoch steht die Sonne, die Luft flimmert. Endlich sind auch die Letzten *erschienen*, noch etwas verschlafen, mit dicken Sonnenbrillen auf den Nasen. In Grüppchen trudeln sie ein, verteilen sich überall auf der Wiese, an der Bar, am Beckenrand, beobachten verstohlen, tun so, als würden sie das Wasser oder die (wirklich schöne) Umgebung interessanter finden ... Schwimmhosen und Bikinis werden zurechtgezupft, Bizeps und Trizeps angespannt, ein kurzer Blick, ein Lächeln – schon vorbei. Plötzlich rennen alle los, wie auf Kommando, Gras kitzelt Fußsohlen, dann der *freshe* Aufprall: *PLATSCH!* Milde lächelt der Bademeister, in seiner dreißigjährigen *Amtszeit* hier hat er einiges erlebt, nur wenn jemand zu waghalsig vom Beckenrand, vom Brett von den Startblöcken springt, pfeift er schrill.

Ein Tag im Freibad oder im *Lido*, wie manche hierzulande und nur in Südtirol auch gern dazu sagen (im Rest von Italien bedeutet *lido* Strandbad), kann befreiend sein. Magisch schluckt Wasser den Lärm samt Hektik und allem Negativen. Freude und Heiterkeit können sich ausbreiten wie die Freibadgäste auf ihren Liegestühlen. Tagträumen ist angesagt und Erinnerungen

leben auf: Der erste Sprung vom Dreimeterbrett mit Herzklopfen bis zum Hals, die erste heimliche Zigarette hinter den Hecken beim Beachvolleyballfeld, das erste Berühren zweier Lippen irgendwo zwischen *lieblichem* Geschmack nach Schokoeis und Sonnencreme. Vielleicht wird's die eine *wahre* Sommerliebe, vielleicht auch nicht ... Am Kiosk duftet es nach Pommes, die Hände kleben von Wassereis, ein 90er-Song dudelt blechern aus den Lautsprechern, ganz langsam beginnen die Hüften zu *shaken*. Tanzt tatsächlich die halbe Wiese oder ist es der Sonnenstich?

Der Nachmittag verfliegt und zieht sich doch wie Kaugummi: Das haben Freibadtage, egal ob in der Stadt, im Dorf, im Tal oder höher gelegen, so an sich. *Kids* quengeln müde, Eltern reiben sich Augen, das gute Buch liegt irgendwo unterm Handtuch, Tanten und Onkels schlürfen genüsslich am *Hugo* oder *Veneziano*, der neueste Tratsch ist noch nicht besprochen, der *Watter* nicht beendet ... Die Teenies, wenn man sie so nennen darf, haben noch jede Menge Energie für zig Längen, eine Runde Tischtennis oder *Calcetto*, einen letzten Sprung vom Zehner-Brett. Insgeheim planen sie schon den Abend, sehen sich schon mit Freund:innen am Steg sitzen oder in der alten Burgruine abfeiern. Sommernächte sind *besonders in diesem Alter* lang ...

Wenn sich die Sonne langsam hinter die Berge schiebt und mit den letzten Sonnenstrahlen verdrückt, kommt dieser eine Moment, an den wir uns ein Leben lang erinnern möchten: Nass klebt das T-Shirt am Rücken, feucht kringeln sich die Haare, der Körper bebt zufrieden. Ein letzter Blick über die Schulter zurück aufs still glitzernde Wasser – *Hab ich wohl nichts vergessen?* und *Ich komm morgen wieder!* Denn *Lido* beziehungsweise Freibad bedeuten Begegnung und Geselligkeit, Lässigkeit und Unbeschwertheit – das ist definitiv der Ort, an dem der Sommer ewig dauern könnte ...



The sun has come up from behind the mountains, the air is already warm, but not too much, at least not yet. The first people to arrive look for the best spot, which for some is right out in the sun, while for others it is the leafy shade of a large tree. They lay out their towels, open the newspaper and lose themselves in the morning update. Mothers put copious amounts of sunscreen on their toddlers and take out rubber rings and buckets. The little ones are already excited, the still smooth surface of the water in the pool is waiting for them to start their dance. The older ones will arrive later, they went out yesterday evening, the night was young and today is still long.

The sun is now high in the sky and everyone is here, even the late risers have arrived. Some are in groups, others with their best friend, small groups scattered here and there who look at each other from a distance, sometimes they manage to touch each other, sometimes they run away, as always happens at that age. Lying on the towels, their voices are excited, their eyes sparkling, their muscles tense and ready for their first swim. They straighten the folds of their costumes, call out to each other, chase each other, run towards the water and then – splash – finally a jump into the water, then another and another. Their skin is wet, the heat has been defeated, happiness is pure and simple.

In the end, it doesn't take much for a perfect summer day. Some of them exchange a kiss behind a bush, maybe it's the first of many, maybe the last. Their friends already know, some of them smile, others feel a twinge of envy, but the water, the sun and the scent of summer quickly banish any sense of resentment. A song starts from the bar, some of them start to shyly sway their hips, others follow more

boldly, and then there is laughter, splashes of water and the smell of *pommes frites* fill the air. A gobbled sandwich, an ice-cold beer, an ice cream. The afternoon passes slowly and quickly at the same time, as only happens in the summer. The lifeguard watches every movement, the little ones are now really tired and ready to go home, the older ones are still wrapped up in their last gossip while the teenagers still have bags of energy to spend. This is their season, this is their kingdom, among trees and meadows, between chlorine and ping pong. One more dive, one more, the last one, really.

Every summer, the collective ritual is renewed. The lidos here in Alto Adige and in Merano and the surrounding areas are not like going for a swim or a day at the beach; instead, they are a public space for socialising by the pool and spending time together. Imagine a vast lawn, with plenty of trees under which you can find shade and fresh air, then imagine one or more swimming pools - for children, Olympic-sized, with or without slides - that paint the landscape blue. Imagine a bar where you can have something to eat and drink, changing rooms where you can change, showers where you can rinse off and maybe ping pong tables, beach volleyball courts or table football where you can have fun between one swim and the next. Imagine an entire community, from newborns to ninety-year-olds who gather here all summer long and live together in sun-drenched delight. Imagine all this in practically every village (something absolutely unique in Italy), everywhere you look. Then, once you have imagined it, find the lido that attracts you most and go there: it is the purest Alto Adige experience and one that you cannot miss, if you really want to understand what "summer" means in Merano and its surroundings.

Entdecke die verborgenen Pfade, dein Sommer wartet.

Scoprite i sentieri nascosti,
la vostra estate vi aspetta.

Discover the hidden paths,
your summer awaits.



www.pfelders.info

- > Seilbahn / funivia / cable car **Grünbodenexpress**: 07.06. - 28.09.2025 | 9:00 - 16:30
- > **Wandertipp / consiglio per escursioni / hiking tip**: Naturerlebnis Steinlabyrinth + Panoramaweg / labirinto delle pietre + sentiero panoramico / stone labyrinth nature experience + the panorama path
- > **MOUNTAINCART**: 07.06. - 28.09.2025 täglich / tutti i giorni / open daily: 9:00 - 16:30
- > **Seilbahnnutzer parken GRATIS!** Autokennzeichen beim Ticketkauf an der Kassa des Grünbodenexpress angeben. / **Parcheggio GRATUITO** per gli utenti della **funivia!** Comunicare il numero della targa all'acquisto dei biglietti alla cassa della funivia. / **Cable car users park FOR FREE!** Specify the license plate when buying a ticket at the GrünbodenExpress.


passeiertal
bei Meran

**ALPINE
PEARLS**
eco-friendly escapes


pfelders
passeiertal

südtirol

LE FANTASTICHE VITE DEGLI ALBERI

Le radici ben salde nel terreno vigilano sul tempo e sulla storia, mentre i colori della corteccia e le sfumature delle foglie raccontano il passare delle stagioni, come una promessa che si rinnova nel tempo. Gli alberi che abitano Merano e i suoi dintorni, dalle sponde del fiume alle vette delle montagne, sono da sempre parte integrante della vita di questi luoghi. Custodi di antiche leggende, scandiscono il ritmo del tempo che passa, vengono celebrati, rispettati e curati.

Ogni parte dell'albero viene studiata per le proprietà benefiche e il loro legno è da sempre simbolo di calore e bellezza, nonché ispirazione per artisti e artigiani. Merano, in particolare, è conosciuta per la cura e la qualità del suo patrimonio arboreo, testimoniato dai suoi parchi e viali, dove oltre ottomila alberi sono iscritti nel catasto comunale. Un nuovo capitolo per celebrare e valorizzare questo patrimonio verrà scritto con le "Giornate internazionali meranesi dell'albero" dal 16 al 18 giugno 2025. Durante l'evento, esperti

e ricercatori provenienti da tutto il mondo si incontreranno per unire scienza e comunità, nella convivenza felice tra umani e alberi. Alcune di queste piante, con la loro presenza silenziosa, infatti, hanno un posto speciale nella storia di questo luogo e, attraverso i loro anelli, raccontano secoli di tradizioni e usanze che continuano a vivere. E continueranno a farlo, ancora per molto tempo. Per conoscerle, incontrarle e amarle, ecco per voi una piccola enciclopedia arborea, dalle valli alle cime, tra Merano e i suoi dintorni.

Testo

– Agata Bosetti –

THE FANTASTIC LIVES OF TREES

Roots that are firmly planted in the ground watch over time and history, while the colors of the bark and the different shades of the leaves tell the story of the passing of the seasons, like a promise that is renewed over time. From the river banks to the mountain peaks the trees that live in Merano and its surroundings have always been an integral part of the life of these places. Guardians of ancient legends, they mark the rhythm of passing time, they are celebrated, respected and cared for.

Every part of the tree is studied for its beneficial properties and their wood has always been a symbol of warmth and beauty, as well as an inspiration for artists and craftsmen. Merano in particular is known for the supervision and quality of its arboreal heritage, as can be seen by its parks and avenues in which over eight thousand trees are registered in the municipal records. From 16th to 18th June 2025 a new chapter in the celebration and promotion of this heritage will be written thanks to the “Giornate internazionali meranesi dell’albero (Merano International Tree Days)”. During the event,

experts and researchers from all over the world will meet to bring science and community together in the happy coexistence between humans and trees. In actual fact, together with their silent presence some of these trees have a special place in the history of this area and, through their growth rings, tell the story of centuries of traditions and customs that continue to live, and which will continue to do so, for a long time to come. So that you can get to recognise them, meet them and appreciate them, here is a small arboreal encyclopaedia for you, from the valleys to the peaks, between Merano and its surroundings.

DAS WUNDERSAME LEBEN VON BÄUMEN

Fest im Boden verankert sind ihre Wurzeln vom Lauf der Jahreszeiten erzählen die Farben der Rinde, wie ein Versprechen erneuern sich Blätter stetig. Die Bäume an den Flussufern und hinauf bis unter die Berggipfel in Meran und Umgebung scheinen ewig hier zu stehen. Sie sind fester Bestandteil des Alltags, Hüter alter Volkssagen, im Rhythmus der Zeiten werden sie respektiert, gefeiert, gehegt und gepflegt. Sie werden untersucht und erforscht, Künstler:innen und Handwerker:innen finden in diesem Symbol für Wärme und Schönheit Inspiration.

Qualität seines beeindruckenden Baumbestandes ist Meran: Parks und Alleen zeugen davon, mehr als 8.000 Bäume erfasst das gemeindeeigene Baumkataster. Gefeiert und gewürdigt wird dieser Artenreichtum bei den dritten „Internationalen Meraner Tagen des Baums“ vom 16. bis 18. Juni 2025: Wissenschaft trifft auf Gesellschaft, Expert:innen und Forschende aus der ganzen Welt bringen ihre Erfahrung ein, erklären Zusammenhänge und Wechselwirkungen

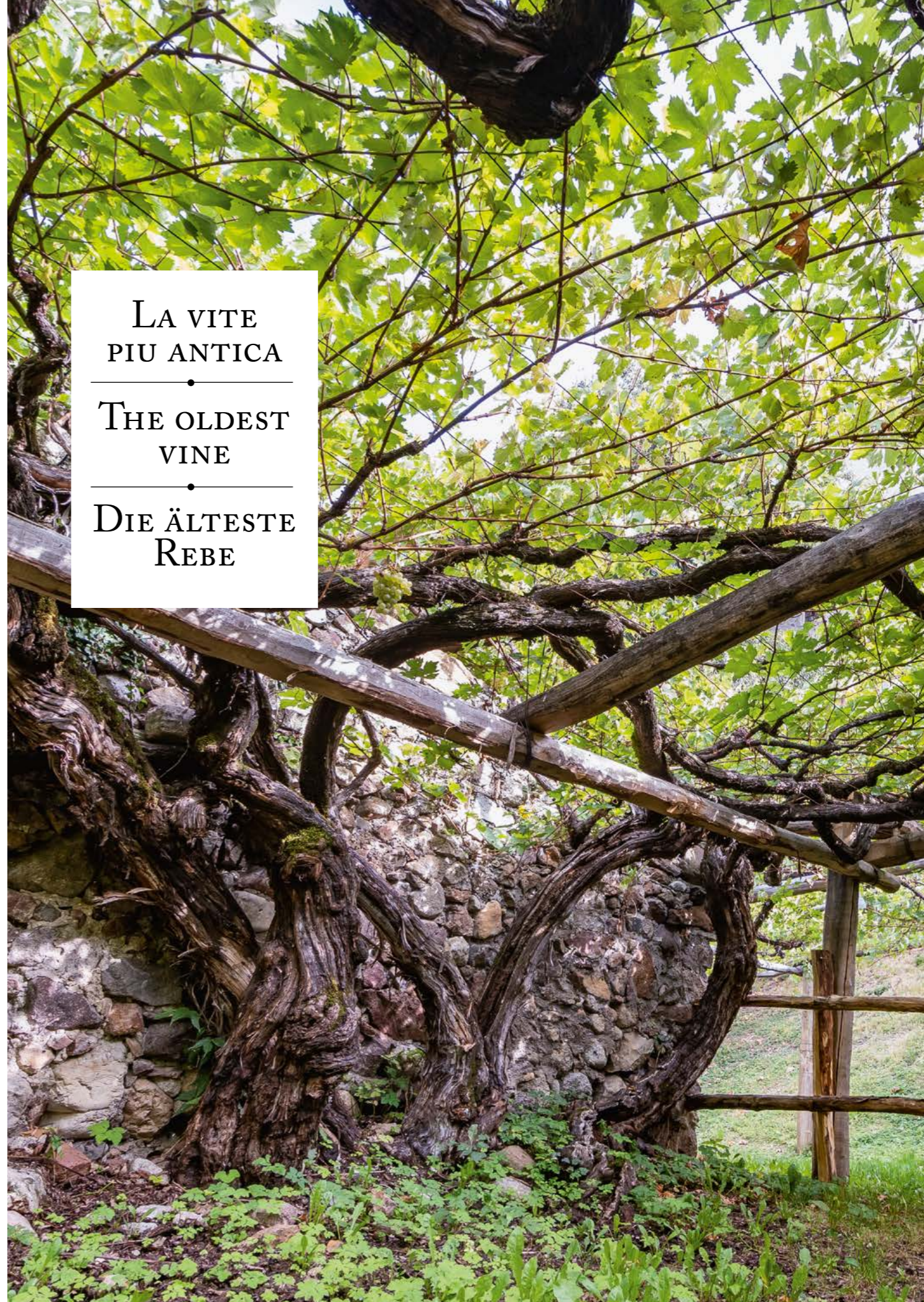
– für ein harmonisches Zusammenwachsen von Mensch und Baum. Auch in der Geschichte dieser Region spielen einige dieser Pflanzen eine besondere Rolle und erzählen als stille Beobachter von jahrhundertalten bewegten Zeiten. Dieses kleine Baumlexikon soll einen Einblick in Alltag, Gewohnheiten und Bräuche gewähren, vom Tal auf die Bergspitzen – in Meran und Umgebung.

Fronde che si allargano per oltre 300 metri (e chissà quanti altri di intricate radici sotterranee), sostenute da una tradizionale pergola di castagno, una varietà autoctona coltivata fin dall'antichità, un'unica vite di oltre 370 anni, che ancora oggi produce piccoli grappoli verde pallido, trasformati in un centinaio di preziose bottiglie di vino all'anno. La vite *Versoaln* cresce ai piedi di *Castel Katzenzungen*, a Prissiano, a circa 600 metri di altitudine, ed è riconosciuta come un monumento naturale, un autentico bene culturale dell'Alto Adige. È la più grande e quasi certamente la più antica vite del mondo. Ma la vite *Versoaln* non è solo una pianta secolare: la sua genetica unica ne fa un simbolo della viticoltura altoatesina, della sua capacità di resistere e adattarsi nei secoli. Testimonianza vivente della storia del territorio, rappresenta l'impegno per la biodiversità e la volontà di preservare un patrimonio che appartiene a tutti.

Leamy branches that spread out for over 300 meters (and who knows how many more of intricate underground roots), supported by a traditional chestnut pergola, a native variety cultivated since ancient times, there is a single vine that is over 370 years old, which still today produces small pale green bunches of grapes that are transformed each year into a hundred or so precious bottles of wine. The *Versoaln* vine grows at the foot of the *Katzenzungen Castle* in Prissiano at about 600 meters above sea level, and is recognised as a natural monument, an authentic cultural asset for Alto Adige. It is the largest and probably oldest vine in the world. Yet the *Versoaln* vine is not just a centuries-old plant: its unique genetics make it a symbol of Alto Adige viticulture and its ability to resist and adapt over the centuries. It is a living testimony to the area's history, it represents a commitment to biodiversity and the desire to preserve a heritage that belongs to everyone.

Über eine Fläche von 300 Quadratmetern erstreckt sich ein einziger Rebstock in Prissiano auf 600 Metern Höhe – wer weiß, wie weitverzweigt seine Wurzeln sind ... Gestützt wird die *Versoaln*-Rebe, die am Nordhang am Fuß von *Schloss Katzenzungen* wächst, von einer traditionellen Pergel aus heimischem Kastanienholz. Auch nach über 370 Jahren trägt sie kleine, mit mittelgroßen und durchscheinenden Beeren bestückte Trauben, aus denen an die 100 Flaschen Wein in limitierter Auflage gekeltert werden. Da die Weinrebe die größte und wohl auch älteste der Welt ist, wurde sie von der Provinz Bozen zum Naturdenkmal erklärt. Die *Versoaln*-Rebe ist nicht nur eine ehrwürdige alte Pflanze, sondern eine autochthone, das heißt, in Südtirol alteingesessene, Rebsorte. Ihr einzigartiges Profil, ihre Widerstandsfähigkeit über Jahrhunderte hinweg und ihre Anpassungsfähigkeit machen sie zu einem Symbol des Südtiroler Weinbaus. Sie ist ein lebendiges Zeugnis der Geschichte dieses Landes, steht für Biodiversität und ein gemeinsames Kulturgut.

LA VITE
PIU ANTICA
—
THE OLDEST
VINE
—
DIE ÄLTESTE
REBE



I LARICI MILLENARI
 THOUSAND-YEAR-OLD
 LARCHES
 DIE ULTNER
 URLÄRCHEN

Il larice ama il sole e le alte quote. Il fusto alto, ricoperto da una corteccia grigio bruna, sottile nei primi anni di vita ma rugosa e resistente con il passare del tempo. Le foglie aghiformi e caduche, come nessun'altra conifera europea, ogni anno rinascono di un verde chiaro in primavera. Il larice è noto per le sue proprietà curative: in primavera, i germogli vengono raccolti per preparare infusi profumati e rigeneranti. Un tempo la resina del larice, chiamata *Lörget*, veniva raccolta forando la base del fusto ed era molto richiesta come medicinale naturale e per la preparazione di unguenti ed essenze. Ancora oggi questa resina così intensa ed aromatica viene utilizzata per produrre un olio da massaggio dalle proprietà benefiche. A Santa Gertrude in Val d'Ultimo a 1.425 metri di altitudine, svettano tre larici millenari, tra i più antichi d'Europa. Protetti dal 1979 e riconosciuti oggi come Monumenti naturali, sono una meta affascinante per gli escursionisti e un simbolo vivente della straordinaria resilienza della natura.

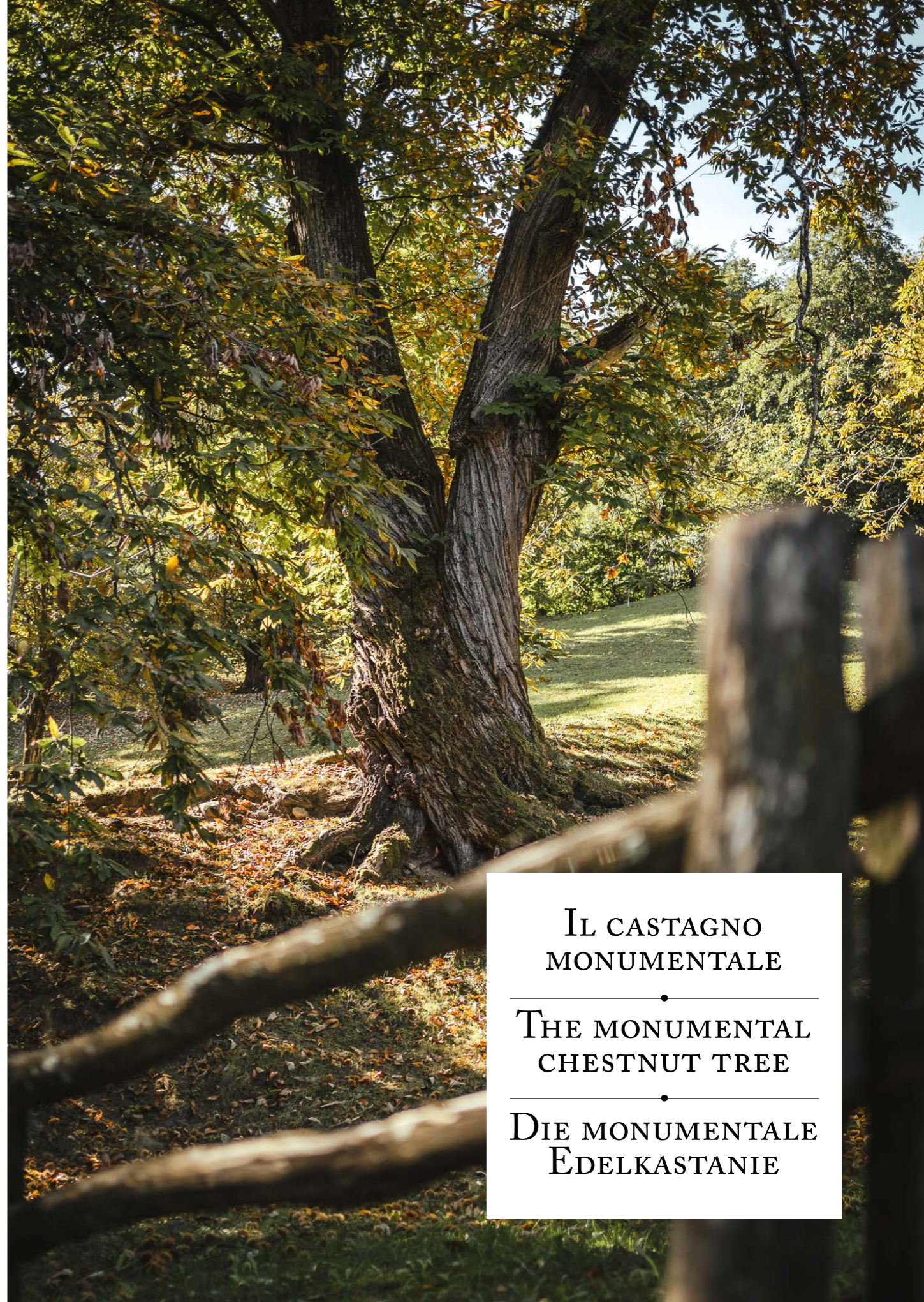
Larches love the sun and high altitudes. Their tall trunk is covered with a grey-brown bark that is thin during the first years of life but which becomes wrinkled and resistant with the passing of time. Unlike any other European conifer, every year the needle-shaped deciduous leaves return to life with a light green colour. The larch is known for its healing properties: in Spring, the shoots are collected to prepare scented and regenerating infusions while in the past the larch resin known as *Lörget* was collected by piercing the base of the trunk. It was highly sought after as a natural medicine and used in the preparation of ointments and essences. Even today this intense and aromatic resin is used to produce a massage oil with beneficial properties. At 1,425 meters above sea level in Santa Gertrude in Val d'Ultimo, three thousand-year-old larches stand tall and are among the oldest in Europe. Protected since 1979 and recognized today as Natural Monuments, they are a fascinating destination for hikers and a living symbol of the extraordinary.

Der Stamm der Lärche ist hoch, ihre Rinde in der Jugend grau-braun und glatt, mit den Jahren tiefrissiger, schuppiger und zäher. Als einziger Nadelbaum färbt sie ihre Nadeln im Herbst gelb-rot und wirft sie ab wie Laub. Der Lärche wird heilende Wirkung zugeschrieben: Aus den weichen, hellgrünen Frühlingsnadeln können wohlduftende, kräftigende Aufgüsse zubereitet werden. Früher wurde durch Anstechen des Stammes das Pech, das *Lörget*, gezogen und war als Naturheilmittel für Mensch und Tier sehr gefragt. Noch heute dient das aromatische Harz als Grundlage für die Herstellung eines Massageöls mit wohltuenden Eigenschaften. Lärchen lieben Sonne und hohe Lagen. Die ältesten Europas, die drei Urlärchen mit über 2.000 Jahresringen, stehen bei Sankt Gertraud im Ultental auf 1.425 Metern Höhe. Seit 1979 als Naturdenkmäler ausgewiesen, sind sie ein beliebtes Ausflugsziel und stehen für die außergewöhnliche Widerstandsfähigkeit der Natur.

Un albero monumentale, maestoso e longevo, il castagno cresce lentamente ma non è raro che possa raggiungere età millenarie e i 30 metri d'altezza. La sua chioma ampia e armoniosa è caratterizzata da foglie oblunghe, lucide e seghettate che in autunno lasciano spazio ai frutti: un raccolto che nei secoli ha rappresentato una risorsa vitale per le comunità montane. Anche il suo legno resistente e durevole viene utilizzato in edilizia e artigianato da migliaia di anni. Il castagno, in natura, cresce raramente da solo, ma tende a formare veri e propri boschi, spesso affiancato da querce e roveri. Il castagno coltivato, che ha accompagnato la storia dell'Alto Adige dai tempi dei Romani e continua a essere al centro delle tradizioni locali, animando feste e celebrazioni, come il famoso *Törggelen* — la castagnata autunnale che celebra le tradizioni popolari di fine vendemmia — e le Giornate della castagna *Kastanientage Keschtnriggl*, con eventi culturali e culinari nella regione di Lana e Tesimo-Prissiano. Il *Keschtnriggl* è un tradizionale cesto in legno di castagno e di nocciolo, utilizzato da secoli in Alto Adige per sbucciare le castagne arrostate, e oggi dà il nome a questo evento che onora il castagno, i suoi frutti e il profondo legame che questo albero ha con la sua comunità.

Monumental, majestic and long-living, the chestnut tree grows slowly but it is not uncommon for it to reach over one thousand years of age and 30 meters in height. Its broad and harmonious crown is characterized by oblong, shiny and serrated leaves that in Autumn give way to the fruit: a crop that over the centuries has represented a vital resource for mountain communities. Its resistant and durable wood has also been used in construction and craftsmanship for thousands of years. In Nature, the chestnut tree rarely grows alone, but tends to form authentic forests, often flanked by ordinary oak and sessile or durmast varieties. The cultivated chestnut has been a part of Alto Adige history since Roman times and continues to be at the center of local traditions, festivals and celebrations such as the famous *Törggelen* — the Autumn chestnut festivals that celebrate the popular customs marking the end of the grape harvest — and the *Kastanientage Keschtnriggl*, cultural and culinary events in the Lana region and Tesimo-Prissiano areas. The *Keschtnriggl* is a traditional chestnut wood basket, used for centuries in Alto Adige to peel roasted chestnuts, and which today gives its name to this event that honors the chestnut tree, its fruits and the deep bond that it has with its community.

Riesig, prächtig, majestätisch und langlebig ist er: Der Kastanienbaum wächst langsam, erreicht nicht selten ein sehr hohes Alter von mehreren tausend Jahren und eine Höhe von bis zu 30 Metern. Die Blätter sind groß und länglich mit scharf gezahntem Blattrand, die Früchte werden in Gruppen von einer stacheligen Hülle umgeben und sind im Herbst reif – früher gehörten sie zu den Grundnahrungsmitteln. Kastanienholz eignet sich aufgrund seiner Festigkeit und Witterungsbeständigkeit ausgezeichnet fürs Bau- und Kunsthandwerk. Die Kastanie ist ein Waldbaum und kommt in der freien Natur selten alleine vor, oft gemeinsam mit Eichen. Kultiviert wird die Edelkastanie seit der Römerzeit, in Südtirol ab dem 11. Jahrhundert und hat hier auch heute noch große Bedeutung im heimischen Brauchtum, beispielsweise im Herbst beim *Törggelen* und bei den *Kastanientagen Keschtnriggl* sowie weiteren kulturellen, kulinarischen Veranstaltungen in der Region Lana und Tisens-Prissian. *Keschtnriggl* ist ein jahrhundertalter, aus Kastanienholz geflochtener Rüttelkorb zum Schälen gebratener Kastanien in Südtirol und heute die Veranstaltung, die den Kastanienbaum, seine Früchte und seine tiefe Verbundenheit mit der Gemeinschaft ehrt und feiert.



IL CASTAGNO
MONUMENTALE

THE MONUMENTAL
CHESTNUT TREE

DIE MONUMENTALE
EDELKASTANIE

L'OLIVO
MEDITERRANEO

THE
MEDITERRANEAN
OLIVE TREE

DER
MEDITERRANE
OLIVENBAUM

L'olivo è uno degli alberi più antichi coltivati nel bacino del Mediterraneo ed è da sempre un simbolo di pace e longevità. Sempreverde, cresce lentamente ma può vivere per secoli e, in condizioni favorevoli, può anche diventare millenario. Con un tronco cilindrico e contorto, la corteccia grigio scuro e un legno duro e compatto raggiunge anche i 20 metri d'altezza. Le sue foglie, coriacee e opposte, sono facilmente riconoscibili grazie al contrasto tra la parte superiore verde scuro e quella inferiore bianco-argentea. Nonostante sia un albero caratteristico dei paesaggi dell'Italia più meridionale, l'olivo ha un posto speciale anche nella città di Merano, dove il clima mite favorisce la sua crescita, ed è diventato un'icona di questa oasi che unisce la natura alpina e quella mediterranea. Un albero che anche ai piedi delle Alpi racconta storie di pace, tradizione e bellezza senza tempo.

The olive tree is one of the oldest trees cultivated in the Mediterranean basin and has always been a symbol of peace and longevity. An evergreen, it grows slowly but can live for centuries and, in favourable conditions, can even exceed one thousand years of life. With a cylindrical and twisted trunk, dark grey bark and hard compact wood, it can reach up to 20 meters in height. Its leathery opposing leaves are easily recognizable thanks to the contrast between the dark green upper part and the silvery white lower part. Although it is a characteristic tree of landscapes in Southern Italy, the olive tree also has a special place in the city of Merano, where the mild climate promotes its growth, and where it has become an icon of this oasis that unites Alpine and Mediterranean nature. Even at the foot of the Alps this tree tells stories of peace, tradition and timeless beauty.

Einer der ältesten kultivierten Bäume im Mittelmeerraum ist der Olivenbaum, seit jeher gilt er als Symbol für Frieden, Weisheit und Beständigkeit. Der immergrüne Baum wächst langsam und kann Jahrhunderte alt werden, unter günstigen Bedingungen sogar Jahrtausende. Mit seinem knorrig verdrehten Stamm, der glatten, silbrig-grünen Rinde und dem äußerst harten, dichten und beständigen Holz kann er bis zu 20 Meter hoch wachsen. Seine schmalen, ledrigen, immergrünen und paarweise angeordneten Blätter sind durch den Kontrast zwischen dunkelgrüner Oberseite und silbrig-weißer Unterseite leicht zu erkennen. Typischerweise kommt der Olivenbaum meist in Süditalien vor, wächst aber aufgrund des milden Klimas auch in Meran und Umgebung, hat hier beinahe Kultstatus erreicht und schreibt in dieser Oase am Fuß der Alpen wundersame Geschichten.



Sichtbar nachhaltig Visibilmente sostenibile

Am Nachhaltigkeitslabel Südtirol erkennst du die Ferienregionen, Unterkünfte und Gastronomiebetriebe, welche verantwortungsvolles Reisen tatkräftig mitgestalten. Lerne sie kennen und begleite Südtirol in eine nachhaltige Zukunft.

Quando vedi il Marchio Sostenibilità Alto Adige, riconosci destinazioni turistiche, strutture ricettive e ristorative che promuovono attivamente una vacanza più consapevole. Scoprite, impara a conoscerle e accompagna l'Alto Adige verso un futuro sostenibile.

suedtirol.info/sustainable-holiday




MICHELIN

Es gibt Sterne, die sieht man. Und Sterne, die man schmeckt.
Im Castel fine dining erleben Sie beides.

Genießen Sie exzellente 2-Sterne-Michelin-Küche von Gerhard Wieser – mit traumhaftem Blick über Meran.

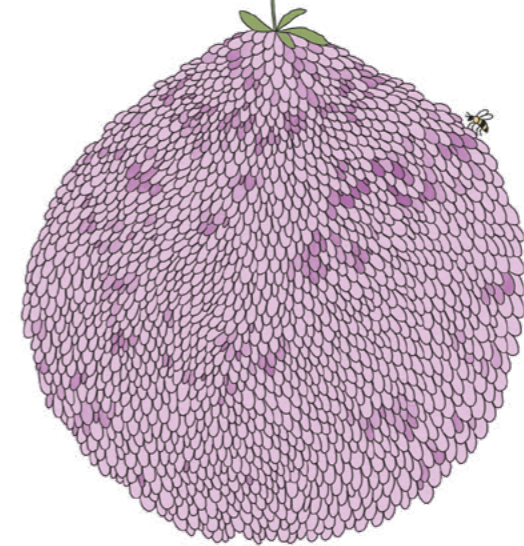
Reservieren Sie Ihr Erlebnis – wir freuen uns auf Sie!



www.castel-fine-dining.com
CIN-Code: IT021101A15DE84PBR



Beekeeper Hans Spiess
from Scena at work



Sweet as honey

The honey makers of Merano and its
surroundings, their keepers and the
liquid gold they produce together

Text

– Rachel Wolffe –

Illustrations

– Silke de Vivo –

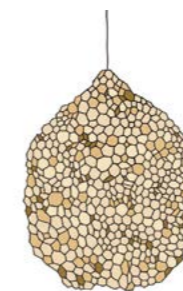


Every third bite that goes into your mouth, has something to do with a honeybee. As far as important species go, bees are top of the list. They pollinate more than one-third of the crops that feed 90 percent of the world. As master-crafters, the honeybee's life in the hive demonstrates how nature works to ensure the collective and the greater good of its communities. We visit some of the beekeepers of Merano and its surroundings, to see how they sweeten the surrounding communities.

————— Rachel Wolffe is a forager, fermenter and foodie who writes regularly on wild food, the Alpine environment and the mycelial connections that exist between science, nature, and wellbeing. Increasingly this has led her to undertake greater collaborations and more excursions into the realms of art, bushcraft and an exploration of primitive and traditional nature-based skills such as beekeeping.

————— Silke De Vivo was born and works in Merano. After graduating in painting at the Academy of Fine Arts in Bologna, she specialized in industrial design at the Venice IUAV Faculty of Design and Arts and in illustration for publishing at the Academy of Macerata. Her work as an illustrator is what most distinguishes her, and the qualification of objects through two-dimensional patterns or small illustrations is the common element running through her projects.





The practice of beekeeping stretches back millennia and our desire for honey has been the reward that created the connection we have with bees. The earliest known representations of humans collecting honey from wild bees date back 10,000 years. The domestication of bees is depicted in Egyptian art from around 4,500 years ago. And Tutankhamun's tomb even had jars of honey in it, so that in his afterlife, the boy king could still partake of this liquid gold.

Beekeeping was explored extensively in classical antiquity: the first known reference to parallels between society and the beehive was made by Virgil who called the hive "a small society comprising systems worthy of high esteem." Pliny the Elder also notes in his *Natural History* that "bees have a government; they pursue individual schemes but have collective leaders." Aristotle even likened the honeybee to the "divine."

From the divine to the alchemical, the process of honey-making is evidence of the wonder of nature. It starts with worker bees collecting nectar from flowers then transporting it back to the hive, where it is passed between the bees and mixed with enzymes that help break down the sugars to create the smooth texture of honey – prized for its taste and medicinal properties for thousands of years.

Once you have honey, you can make something else, something magical, and mildly intoxicating...mead. Said to be the oldest alcoholic beverage, it is certainly very easy to make: water and honey and time are its only ingredients. The sweet elixir that results used to be given to newlyweds as a marriage gift – hence the word honeymoon.

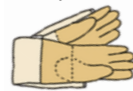
Honeybees also produce beeswax, pollen, propolis and royal jelly and the richness of the offerings are complemented by the diversity of the region's producers. The landscape lends itself to agriculture, viticulture and of course apiculture. Sunny slopes and a variety of altitudes foster an abundance of flora. More flowers, more nectar, more honey.



Let's meet some of the area of Merano and its surroundings' keepers and uncover some of the traditions behind their ancient craft...



Established in 1901, The Beekeepers Association of Parcines now has about 40 active members, one of whom is Bert Innerhofer who offers bee tours as well as an exceptional gourmet honey sparkling wine. His unique brew has won several prizes, and a taste of the blend will make you see why, each sip contains the aromas of Parcines' alpine meadows, blossoming fruit trees and sun-kissed vineyards.

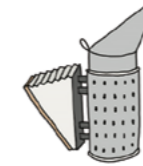


Expert Christian Kessler is also a member of the Partschins Beekeeping Association offering tours and tastings and special behind-the-scenes of beekeeping sessions where he invites you to don the accoutrements of the trade to get to grips with the inner life of the beehive at close quarters. Christian's guided tours detail the role that the beekeeper plays, and how all associated activities must be strictly aligned to the course of the bees' year.

Small but perfectly formed, Lagundo is a sunny spot surrounded by the mountains and known as the garden village for its

beautiful blossoms and blooms. What better location for two local honey producing families? Blumenthalerhof and Dorfweber are both based there and their makings testify to their surroundings where they take advantage of the flower diversity around them to produce artisanal honey.

A person who makes mead is called a mazer, a person who makes candles is a Chandler and a person who makes honey is a beekeeper. Michael and Doris Hafner are all three. Based in Marlengo, the couple have a small shop-cum-tasting room there to showcase their handmade products. In Merano they also have a bricks-and-mortar shop which bears the same name as their company ApisAurum which sells an extensive range of products, including a prize-winning vinegar or should we say, honegar? ApisAurum is the only South Tyrolean company dedicated to the artisanal production of vinegar made by fermenting honey. The end result is equally sharp and sweet, crisp and clean with an intriguing aftertaste that lingers long after tasting. It's so good it won a prestigious



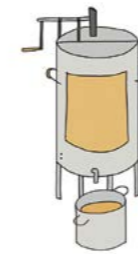
Slow Food prize – the only one of its kind for the category. The vinegar alone is worth a trip to one of ApisAurum outlets but don't blame us if you come out with more than just a bottle since the honey they produce comes in intriguing combinations – chilli, poppy seed, truffle to name a few.

In 2022, Herta and Roland Troger created an educational and enlightening tour based on the humble bumble bee. Situated at Rainguthof Animal World, the tour takes you to seven stations which are all accompanied by interesting facts about bees, their products and their importance. Both Herta and Roland themselves are also honey-makers, following in their family's footsteps and the passion of this third-generation enterprise is palpable when you take in the tour and taste their makings. The Troger Kofler apiary is located high up in the hamlet of Caprile in the municipality of Tesimo.





Next, we head over to San Martino in Passiria, to the *Wonderful World of Bees*, where a guided tour of the Pichler apiary awaits you. Don some of the protective clothing they provide and follow beekeeper Walter, who will walk you through the fascinating world of life in the colony, see inside a beehive and have all your questions about bees answered. Once you're done, head over to the store to try sample some honey and discover the processing possibilities for pure beeswax.



Our flight through the region's beekeeping traditions takes a surprising turn and brings us to the Bunker Museum in Moso. The structure also serves as an information centre for the Texel Group Nature Park and after having visited the museum itself you can visit a bee colony housed in the museum's very own nature reserve where 'The Apiary' of the Bunker Museum is home to innumerable busy bees with experts on hand to show you the inner workings of these buzzing communities.



Last stop Lana. The Hillebrand brothers founded Lana's Kammerhof farm in 2013, they started with ten handmade hives, and if you visit them today you will see how much their enthusiasm has grown by how many hives they host and, how much honey they produce on site, but that's not all, their honeycomb and precious pollen are testaments to their craft and dedication.

Writer Sue Monk Kidd once stated that it takes a bee 10,000,000 trips to collect enough nectar to make 1 pound of honey, that's a lot of work for a little drop of liquid gold. So next time you partake, just remember all the makers and savour the taste, after all there's nothing sweeter than honey...

Dolce come il miele

I produttori di miele di Merano e dintorni, i custodi delle api e l'oro liquido che insieme producono



Ogni terzo boccone di quel che ingeriamo ha a che fare con un'ape. Per quanto riguarda le specie fondamentali, le api sono in cima alla lista. Impollinano più di un terzo delle colture, che alimentano il 90 % del pianeta. Vere maestre artigiane, con la loro esistenza e il loro costante lavoro nell'alveare, le api sono la dimostrazione di quanto la natura si impegni per garantire il bene collettivo. Anche qui. Incontriamo allora alcuni degli apicoltori di Merano e dintorni, per scoprire come addolciscono la vita delle comunità circostanti.

La pratica dell'apicoltura risale a migliaia di anni fa e il nostro perenne desiderio di miele è la testimonianza del profondo e indissolubile legame che intercorre tra noi e le api. Le prime rappresentazioni conosciute di esseri umani che raccolgono miele da api selvatiche risalgono a 10.000 anni fa, mentre la domesticazione di questi preziosi insetti è rappresentata nell'arte egizia già circa 4.500 anni fa. La tomba di Tutankhamon conteneva barattoli di miele, per far sì che, persino nell'aldilà, il giovane re potesse gustare il dolce oro liquido.

L'arte dell'apicoltura è stata ampiamente esplorata anche nell'antichità classica: la prima citazione nota sui parallelismi tra umanità e arnia è di Virgilio, che definì quest'ultima "una piccola società che comprende sistemi degni di grande stima". Plinio il Vecchio, invece, nella sua Storia Naturale sostenne che "le api hanno un governo; perseguono piani individuali ma hanno leader collettivi". Aristotele, infine, paragonò le api al "divino".

Dal divino all'alchemico, il processo di produzione del miele è la prova della meraviglia della natura. Inizia con le api operaie che raccolgono il nettare dai fiori e lo trasportano all'alveare, dove viene passato di ape in ape e mescolato con enzimi che aiutano a scomporre gli zuccheri per creare la consistenza liscia del miele, magnifico nettare

apprezzato per il suo sapore e le sue proprietà medicinali da migliaia di anni.

Una volta ottenuto il miele, è possibile creare ancora dell'altro, qualcosa di magico e leggermente inebriante... l'idromele. Si dice che sia la bevanda alcolica più antica, ed è sicuramente molto facile da preparare: acqua, miele e tempo sono i suoi unici ingredienti. Il dolce elisir che ne deriva veniva donato agli sposi novelli come regalo di nozze, da cui il termine "luna di miele".

Le api operose producono anche cera d'api, polline, propoli e pappa reale e la ricchezza dell'offerta è proporzionale alla diversità dei produttori di un territorio. Il paesaggio, qui a Merano e dintorni, si presta all'agricoltura, alla viticoltura e, naturalmente, all'apicoltura. I pendii soleggiati e le diverse altitudini favoriscono una grande ricchezza di flora. Più fiori, più nettare, più miele.

Incontriamo allora alcuni dei custodi della zona e scopriamo alcune delle tradizioni che si nascondono dietro il loro antico mestiere...

Fondata nel 1901, l'Associazione degli apicoltori di Parcines conta oggi circa 40 membri attivi, tra cui Bert Innerhofer, che offre tour a tema api e uno straordinario spumante al miele gourmet. La sua bevanda unica ha vinto diversi premi e già al primo assaggio capirete il perché: ogni sorso racchiude tutti gli aromi dei prati alpini di Parcines, degli

alberi in fiore e dei vigneti baciati dal sole. Anche Christian Kessler è membro dell'Associazione degli apicoltori di Parcines e propone tour, degustazioni e speciali sessioni di scoperta nel "dietro le quinte" dell'apicoltura, durante le quali vi invita a indossare gli abiti del mestiere per entrare davvero in contatto con l'intensa vita dell'alveare. Le visite guidate di Christian descrivono nel dettaglio il ruolo dell'apicoltore e tutte le attività che svolge in accordo con il corso delle stagioni, secondo il calendario delle api.

Piccola ma perfettamente incastonata nel territorio, Lagundo è un angolo soleggiato circondato dalle montagne e noto come il paese giardino per i suoi bellissimi parchi e fiori. Quale luogo migliore per due famiglie locali produttrici di miele? Le aziende agricole *Blumenthalerhof* e *Dorfweber*, immerse nei colori di Lagundo, "sfruttano" la diversità e la ricchezza floreale che li circonda, per produrre ottimo miele artigianale.

C'è chi produce idromele, chi produce candele e chi miele. Michael e Doris Hafner, li producono tutti e tre. A Marleno, la coppia ha una piccola bottega e una sala degustazione per mostrare i propri prodotti fatti a mano. Hanno anche un punto vendita a Merano, che porta il nome della loro azienda - *ApisAurum* - l'unica in Alto Adige dedicata alla produzione artigianale di aceto ottenuto dalla fermentazione del miele. Il risultato finale è allo stesso tempo aspro e dolce, fresco e pulito con un retrogusto intrigante che persiste a lungo dopo l'assaggio. Questo aceto è talmente buono da aver ottenuto il prestigioso premio Slow Food, unico nel suo genere per la categoria. Solo l'aceto vale dunque una visita a uno dei punti vendita ApisAurum, ma non biasimateci se ne uscirete con più di una bottiglia o barattolo, visto che il miele che producono è disponibile in tante intriganti combinazioni: peperoncino, semi di papavero, tartufo, per citarne solo alcune. Nel 2022, Herta e Roland Troger hanno creato un tour educativo e appassionante attraverso un apiario: situato nel *Mondo degli Animali Rainguthof*, il percorso si snoda attraverso sette stazioni, tutte accompagnate da informazioni interessanti sulle api, i loro prodotti e la loro importanza per il pianeta. Sia Herta che Roland sono appassionati

Testo

- Rachel Wolffe -

Illustrazioni

- Silke de Vivo -

produttori di miele, come lo furono anche le rispettive famiglie prima di loro. Per questo passione e qualità dei prodotti sono palpabili, quando si va a trovarli nell'apiario Troger Kofler, lassù nella frazione di Caprile, nel comune di Tesimo.

Continuiamo il nostro "volo" di scoperta e ci dirigiamo a San Martino in Passiria, dove nel *Meraviglioso mondo delle api*, vi aspetta una visita guidata all'apiario Pichler. Indossate alcuni degli indumenti protettivi che vi forniranno e seguite l'apicoltore Walter, che vi accompagnerà in un'affascinante perlustrazione nella vita della colonia, vi mostrerà l'interno di un alveare e risponderà a tutte le vostre curiosità su questi instancabili insetti. Una volta terminato il tour, dirigetevi nella bottega per un assaggio di miele e scoprire le tantissime possibilità di lavorazione della pura cera d'api.

Il nostro viaggio attraverso le tradizioni apistiche del territorio fa una svolta sorprendente e ci conduce al *Bunker Mooseum* di Moso. La struttura funge anche da centro informazioni per il Parco Naturale del Gruppo di Tessa e dopo aver visitato il museo, potrete incontrare una colonia di api ospitata nella riserva naturale della struttura: l'apiario ospita innumerevoli api operose e diversi esperti sono a vostra disposizione per mostrarvi il funzionamento interno di queste comunità ronzanti.

Ultima tappa, Lana. I fratelli Hillebrand hanno fondato la fattoria *Kammerhof* nel 2013. Hanno iniziato con dieci arnie fatte a mano e se le visitate oggi scoprirete quanto il loro entusiasmo è cresciuto proporzionalmente al numero di arnie e alla quantità del miele che producono. Il loro favo e il suo prezioso polline, invece, sono testimonianza concreta della loro arte e dedizione all'universo unico e meraviglioso delle api.

La scrittrice Sue Monk Kidd una volta affermò che un'ape impiega 10.000.000 viaggi per raccogliere la quantità necessaria di nettare per produrre 1 libbra di miele: è davvero tantissimo lavoro per una piccola goccia di oro liquido. Quindi la prossima volta che vi troverete a contatto con una minuscola ape, ricordatevi dei suoi inenarrabili sforzi e assaporate a pieno il gusto straordinario del suo duro lavoro. Dopotutto, non c'è niente di più dolce del miele...

Süß wie Honig

*Das flüssige Gold
der Imker:innen in der Region*



*Jeder dritte Bissen, den wir zu uns nehmen, hat etwas mit Honigbienen zu tun. In Bezug auf Bedeutung und Wichtigkeit von Arten stehen Bienen ganz oben auf der Liste. Denn sie bestäuben mehr als ein Drittel aller Nutzpflanzen, die 90 Prozent der Weltbevölkerung ernähren. Bienen sind äußerst geschickte, emsige Arbeiterinnen und der Beweis dafür, wie die Natur auf das Kollektiv und das Allgemeinwohl setzt. Auch hierzulande: Wir statten einigen Imker*innen in Meran und Umgebung einen Besuch ab, um zu verstehen, wie sie die Gemüter versüßen.*

Die Imkerei ist ein jahrtausendealtes Handwerk, unserer Beziehung zu Bienen liegt unsere Lust auf Honig zugrunde. Die frühesten bekannten Zeugnisse von Menschen, die Honig von Wildbienen sammeln, reichen 10.000 Jahre zurück. Die Domestizierung von Bienen wird in ägyptischer Kunst vor etwa 4.500 Jahren dargestellt. In Tutanchamuns Grab befanden sich sogar Gläser mit Honig, damit der junge König auch im Jenseits noch von diesem flüssigen Gold zehren konnte.

Auch die Bienenzucht der Antike ist ausgiebig erforscht: Bekannte Erwähnung fand der Bienenstock erstmals bei Vergil, er bezeichnete ihn als „kleine Gesellschaft mit hoch zu wertenden Systemen“. Auch Plinius der Ältere stellt in seiner *Naturgeschichte* fest, dass „Bienen eine Regierung haben, zwar individuelle Ziele verfolgen, aber kollektive Führer haben“. Aristoteles verglich die Honigbiene sogar mit dem „Göttlichen“.

Vom Göttlichen zum Alchemistischen – der Prozess der Honigherstellung ist ein blendender Beweis für das Wunder der Natur. Es beginnt damit, dass die Arbeiterinnen Nektar von den Blüten sammeln, ihn zum Bienenstock bringen, wo er weitergegeben und mit Enzymen versetzt wird, die wiederum den Zucker aufspalten und die cremige Konsistenz des Honigs erzeugen, der seit

Jahrtausenden für seinen Geschmack und seine medizinischen Eigenschaften geschätzt wird. Aus diesem Honig kann wiederum etwas anderes hergestellt werden, etwas Magisches, leicht Berauschesendes wie Met. Er gilt als das älteste alkoholische Getränk und ist sehr einfach herzustellen: Wasser, Honig und Zeit sind die einzigen Zutaten. Das süße Elixier wurde früher frisch Vermählten als Hochzeitsgeschenk überreicht – daher das englische Wort *honeymoon* für *Flitterwochen*. Honigbienen produzieren auch Bienenwachs, Pollen, Propolis und *Gelée royale*, die Reichhaltigkeit des Angebots entspricht der Vielfalt der Produzent*innen in der Region. Die hiesige Landschaft eignet sich hervorragend für Landwirtschaft, Weinbau und natürlich Imkerei. Sonnige Hänge und unterschiedliche Höhenlagen begünstigen eine üppige Flora: viele Blumen, viel Nektar, viel Honig.

Lasst uns einigen Imker:innen in Meran und Umgebung über die Schulter schauen und gemeinsam Brauchtum und Handwerk entdecken: Der Imkerverein Partschins besteht seit 1901 und hat heute rund 40 aktive Mitglieder. Einer davon ist Bert Innerhofer. Er bietet neben Bienenführungen auch den außergewöhnlich schmackhaften *HoneyGourMet* an. Sein Honigfruchtschaumwein wurde bereits

mehrfach prämiert, bei einer Verkostung wird schnell klar, warum: Aus jedem Schluck sind die Aromen der Partschinser Almwiesen, die blühenden Obstbäume und die sonnenverwöhnten Weinberge zu schmecken. Ein weiteres Mitglied des Imkervereins Partschins ist Christian Kessler. Neben Führungen sowie Honigverkostungen ermöglicht er Besucher:innen, ausgestattet mit typischer Kleidung und Ausrüstung, besondere Einblicke in die Imkerei und das Innenleben eines Bienenstocks aus nächster Nähe und erläutert die Rolle der Imker:innen und ihre strikt an den Bienen orientierten Aktivitäten im Jahreslauf. Umgeben von Bergen, wohlbekannt als Gartendorf aufgrund seiner Blumenpracht, liegt klein, fein und an einem sonnigen Fleckchen Erde Algund. Gibt es einen besseren Standort für zwei Honigproduzentenfamilien? Die lokale Blütenvielfalt nutzen Blumenthalerhof und Dorfweber und produzieren hauseigenen Honig.

Honig, Met oder Kerzen: Michael und Doris Hafner stellen alles her. Das Paar lebt in Marling und betreibt dort einen kleinen Laden mit ihren naturbelassenen, handwerklich hergestellten Produkten und einem Verkostungsraum. Im *ApisAurum* in Meran, das denselben Namen trägt wie ihr Betrieb, verkaufen sie ihre gesamte Produktpalette und auch ihren preisgekrönten Essig. Als einziger Imkereibetrieb Südtirols hat sich *ApisAurum* auf die Produktion von Edelgärungsessig aus Honig spezialisiert. Das Ergebnis ist würzig und süß, frisch und fruchtig, mit einer faszinierenden Honignote, die lange nach der Verkostung noch anhält. Der exquisite Metessig hat sogar den renommierten Slow-Food-Preis gewonnen – der einzige seiner Art in dieser Kategorie. Schon allein der Essig ist einen Ausflug zu einem der Verkaufspunkte von *ApisAurum* wert. Wundert euch nicht, wenn ihr mit mehr rausgeht, als gedacht, denn der Honig ist in allerlei Geschmacksrichtungen erhältlich: Chili, Mohn, Trüffel, um nur einige zu nennen.

Einen aufschlussreichen, halbstündigen Rundgang zum Thema Bienen haben im Jahr 2022 Herta und Roland Troger vom Rainguthof auf Eigeninitiative realisiert. Anhand von sieben Holzschautafeln

erfahren die Besucher:innen in der *Bienenwelt* Interessantes und Wissenswertes über Bienen, ihre Produkte und ihre Bedeutung. Beide, sowohl Herta als auch Roland, sind Imker:innen in dritter Generation. Diese Leidenschaft schmeckt, spürt und sieht man, wenn man sie in ihrer Imkerei Troger Kofler in der Fraktion Gfrill in Tisens besucht.

Flugs geht's weiter nach St. Martin in Passeier für eine Führung durch die *Wunderwelt der Bienen* in der Imkerei Pichler. Mit der passenden Schutzausrüstung kann unter der Anleitung von Imker Walter ein Blick in einen Bienenstock geworfen und hautnah miterlebt werden, wie ein Bienenvolk arbeitet. Abschließend können Honig probiert und verschiedene Verarbeitungsmöglichkeiten für reines Bienenwachs bestaunt werden. Einen Abstecher wagen wir auch ins *Bunker Mooseum* in Moos in Passeier, gleichzeitig Info-Stelle des Naturparks Texelgruppe. Denn im Freibereich des Museums herrscht emsiges Bientreiben, die umliegenden, sehr artenreichen Berg- und Almwiesen der Gemeinde Moos in Passeier bieten ausreichend Nahrungsquellen, damit ein Honig von besonderem Geschmack entstehen kann.

Zu guter Letzt machen wir in Lana Halt: Seit 2013 gibt es auf dem Kammerhof auch eine Hof-Imkerei. Begonnen hat Andreas Hillebrand mit zehn handgefertigten Bienenstöcken. Jahr für Jahr ist seine Begeisterung und, wie man bei einem Besuch deutlich sehen kann, auch die Anzahl der Bienenvölker gewachsen. Der Hofladen bietet eine Vielzahl hochwertiger Produkte aus eigener Produktion und Veredelung – neben Honig und Waben auch Blütenpollen, was sehr selten ist.

Die Schriftstellerin Sue Monk Kidd bemerkte einmal, dass eine Biene bis zu 10.000.000 Mal ausfliege, um genug Nektar für einen Pfund bzw. einen halben Kilogramm Honig zu sammeln – eine Menge Arbeit für einen kleinen Tropfen flüssigen Goldes. Wenn wir also das nächste Mal eine Biene vorbeifliegen sehen, sollten wir an ihre unglaubliche Leistung denken und dann umso mehr das Ergebnis genießen. Es gibt schließlich nichts Süßeres als Honig ...

Text
– Rachel Wolffe –
Illustrationen
– Silke de Vivo –



Bergkristall / cristallo di rocca, val Tellina



Weinranke / viticcio



Gams-Horn / corna di camoscio



Meranith ©

KUNSTHANDWERK IST KULTUR L'ARTIGIANATO È CULTURA

SCHATZKAMMER ALPEN / MERANITH @66

ALPINE MOTIVE, GESCHICHTEN UND MATERIE WERDEN ZU SCHMUCK
MOTIVI ALPINI, STORIE E MATERIALI DEL TERRITORIO DIVENTANO GIOIELLI

SCHMUCKWERKSTATT **POSTHAUS MERANO** LABORATORIO DI OREFICERIA



posthaus-merano.it Via Leonardo da Vinci 17 39012 Merano (BZ) info@posthaus-merano.it



ENTDECKE UNSERE
BACKKURSE

SCOPRI I NOSTRI CORSI
PER PANE E PIZZA

FARINARIUM DAS DETAILGESCHÄFT FÜR GETREIDE UND MEHLE DER MERANER MÜHLE

LA BOUTIQUE DEI CEREALI E DELLE FARINE DI
MOLINO MERANO

Komm uns besuchen! Vieni a trovarci!
Industriezone 7 | Zona industriale 7 - Lana - Südtirol | Alto Adige
+39 0473 497297 - farinarium@meranermuehle.it

MERANERMUEHLE.IT | MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANO_MERANERMUEHLE

Testo
- Anna Quinz -

TUTTO PER GLI ALTRI E NIENTE PER SÈ

Vita, morte e miracoli
del pioniere del turismo

**THEODORO
CHRISTOMANNOS**



“Merano è una fantastica combinazione di nord e sud, di natura alpina e vegetazione mediterranea. Le cime delle montagne vengono flagellate da fredde tempeste di neve, ma a valle il sole splende per gran parte dell'anno, a volte anche per vari mesi di seguito ininterrottamente. [...] In primavera gli alberi da frutto che circondano Merano si trasformano in una corona che avvolge la città e sembra un mare di fiori rosa, rossi e bianchi.

Così la natura dispensa generosamente i suoi doni sopra Merano e la Val d'Adige. [...] Ho esagerato nel lodare il nostro angolo di paradiso? Non credo. Così come l'ho descritto, noi lo amiamo, proprio noi che vi abitiamo e che godiamo di tutte le sue bellezze. Ma non siamo i soli a rendere omaggio alla nostra terra, anche molti dei più grandi poeti artisti che vi hanno soggiornato, l'hanno celebrata allo stesso modo e hanno definito Merano “il paradiso del Tirolo” e la Val d'Adige “l'orlo dorato del vestito che indossa la Germania”.

Theodor Christomannos, 1907

Merano, 1884. Il giovane Theodor Christomannos, dopo la laurea in legge, si trasferisce nella piccola città termale dove poco dopo inizia a lavorare per uno studio legale. Nato a Vienna nel 1854 da una famiglia alto borghese di origini greco-macedoni, Theodor aveva intrapreso gli studi in medicina a Innsbruck ma a causa di una ferita alla mano, aveva poi ripiegato sulla giurisprudenza. Il suo cuore però, non batteva per i grossi tomi di diritto civile o penale. Cresciuto in un contesto familiare vivace e culturalmente attivo il giovane aveva sviluppato fin dalla tenera età una profonda sensibilità per l'arte e la bellezza, condite da un notevole fascino, un'ambizione mai celata e da un carisma innato che lo faceva amare da tutti e desiderare da molte (si racconta, che all'epoca diverse donne fossero affette da *Christomania*...). Generoso, aperto, intraprendente, gioviale e persino burlone

(pare amasse fare scherzi...), Theodor era anche un grande sportivo e un profondo conoscitore e amante delle montagne, incontrate per la prima volta quando da ragazzino aveva vissuto per un inverno con la madre nel comune termale di Gries (allora ancora separato da Bolzano), riscoperte negli anni di studi a Innsbruck e poi fissate nel cuore una volta che Merano divenne la sua casa.

La piccola città sul Passirio era il luogo ideale dove stabilirsi in quell'epoca. Il turismo era in crescita e la città nel pieno della *Belle Époque* viveva un momento di grande fervore e vivacità. Le cure termali attiravano nobili e borghesi di tutta Europa, le *Promenade* cittadine erano un brulicare di musica, ombrellini e dame eleganti. Gli alberghi iniziavano a fiorire e l'ospitalità si faceva sempre più strada nel DNA dei meranesi.





Saluti da Meran.

Stengel & Co., Dresden. 2397.

Habsburgerhof

G. Lucini J. F. A. B.



Gruss aus Suldental!

Suldenthalhotel

Merano 2. Juli 1901

Minna Grotzsch

Edmund Grotzsch

E. STANZEL, SULDENTAL & MERANO

DI CIME, GRANDI AMORI, ALBERGHI E ALTRE STORIE DI MONTAGNA

Theodor Christomannos, giovane di belle speranze e subito perfettamente immerso nella propulsiva vitalità meranese dell'epoca, si distinse subito non tanto per la sua carriera legale, quanto più per l'impegno politico e sociale al quale si dedicò con passione. Una visione, in particolare, accendeva i suoi pensieri e le sue azioni: inventare, realizzare e promuovere – quanto più e meglio possibile – il turismo tra le sue amatissime montagne. E se anche furono le Dolomiti a segnare principalmente il suo destino (sua, la "firma" sulla Strada delle Dolomiti, fondamentale asse di collegamento tra le valli dolomitiche e il resto del mondo), il primo amore alpino fu per lui l'Ortles. Il grande massiccio con l'imponente ghiacciaio era allora immerso in un'area remota, difficilmente raggiungibile per la mancanza di strade. Diversi appassionati di alpinismo,

soprattutto inglesi, nella seconda metà dell'Ottocento ne avevano scalato le pendici, ma non si può certo dire che la zona fosse accogliente e sviluppata. La gente del posto viveva miseramente della poca agricoltura possibile a quelle altitudini e l'isolamento di certo non aiutava. Christomannos raggiunse per la prima volta il piccolo paese di Solda, ai piedi dell'Ortles, a cavallo. La vista a perdita d'occhio sul ghiacciaio lo incantò a tal punto che decise di raccogliere – con un po' di fantasia e tanta intraprendenza (oltre al contributo dell'Imperatore Franz Josef, Theodor organizzò un mercatino sulla *Kurpromenade* a Merano dove alcune volontarie vendevano pizzi, oggetti e statuine; dalle vendite, ricavò 10.000 fiorini, una grande cifra, per l'epoca) – i soldi necessari per costruire una strada che portasse fin lì. Inaugurata nel 1890, questa nuova direttrice aprì il cammino

a un nuovo sviluppo dell'area, la collegò finalmente con il resto del territorio e diede il primo impulso a una nuova destinazione turistica.

Arricchita ben presto – sempre su idea e impulso del visionario Christomannos, che nel frattempo aveva fondato il *Verein für Alpenhotels in Tirol* (associazione per gli hotel alpini in Tirolo) – da un nuovissimo hotel. Il Grand Hotel Solda, aperto nel 1893, era una struttura all'avanguardia, elegante, confortevole: 136 stanze, riscaldamento centralizzato, energia elettrica, bagni, un forno per il pane, grandi sale da pranzo, una camera oscura per sviluppare le fotografie scattate tra le cime, un ufficio postale, un campo da tennis e naturalmente una spettacolare terrazza affacciata sul ghiacciaio.

Il successo fu immediato e strepitoso, tanto che nei suoi registri si ritrovarono persino ospiti giapponesi e americani. Dopo Solda, fu la volta di Trafoi, dove un altro grande e moderno albergo vide la luce grazie al genio imprenditoriale di Christomannos. Seguì ancora il Grand Hotel Carezza, una struttura unica per l'epoca, tra le più lussuose e all'avanguardia in Europa, così amata e desiderata che ospitò per la villeggiatura personaggi illustri come Winston Churchill, Agatha Christie e persino l'Imperatrice d'Austria Elisabeth "Sissi".

DIETRO ALL'IMPRENDITORE, L'UOMO

Queste grandi imprese segnarono il futuro di aree montane fino ad allora sperdute e inesplorate, generando un nuovo flusso turistico e garantendo così agli abitanti nuove possibilità di vita e nuove speranze. Tutto questo, grazie a Christomannos, che prima di essere un grande imprenditore,

dalle visioni lucide e il coraggio di rischiare, era soprattutto un grande uomo, mosso dalla volontà di fare il meglio per i luoghi e le genti di montagna che tanto amava. E proprio per le sue qualità morali e umane, fu sempre rispettato e apprezzato da chiunque incrociava il suo cammino. Che fosse per le strade di Merano, dove era noto a tutti, o lungo i crinali delle montagne, che amava esplorare e scalare, da buon alpinista. Un tratto distintivo della sua poliedrica personalità era anche la semplicità con la quale conduceva la sua vita, nonostante i successi e la fama, nonostante i ruoli cardine che ricopriva in ambito politico e sociale. Affascinante uomo del suo tempo, si racconta che avesse più di un figlio illegittimo, oltre a quelli riconosciuti, concepiti con la moglie Franziska Lutz. Con una baronessa viennese, invece, da giovane mise al mondo una figlia, Cléo de Mérode, che divenne una celebre ballerina. Donna di grande bellezza, fu la prima icona fotografica del Novecento, conosciuta ovunque come la *belle des belles* de la *Belle Époque*.

Belle Époque che, non solo a Merano ma in tutto l'arco alpino, fu fortemente influenzata dalle visioni e dalle imprese di Theodor Christomannos, figura cardine nello sviluppo del territorio, uomo buono e cortese, prematuramente scomparso a soli 57 anni il 30 gennaio del 1911. Chissà, se avesse vissuto più a lungo, quante altre meraviglie avrebbe immaginato e realizzato per le sue montagne... non lo sapremo mai, ma quel che sappiamo è che se oggi questi luoghi sono quel che sono, un po' (o forse molto) lo dobbiamo a lui e alla sua lungimirante generosità. Ecco perché, la tomba dove riposa, nell'aria mite del cimitero della sua adorata Merano, recita: "*Dem Manne der alles für andere und nichts für sich wollte*" (all'uomo che volle tutto per gli altri e nulla per sé).



ALLES FÜR ANDERE UND NICHTS FÜR SICH

Leben und Vision des Fremdenverkehrspioniers

THEODOR CHRISTOMANNOS

„In wenigen Dezennien hat sich Meran von einem kleinen, weltvergessenen Provinzstädtchen zu einem großen, modernen und internationalen Kurort aufgeschwungen. Am Südabhange der Alpen gelegen, sonnt sich der Kurort in einem weiten Bergkessel des oberen Etschtales. – Nach Norden, Osten und Westen im Halbkreise von über 3000 Meter hohen Bergmauern, den Ausläufern der Ötztaler Gruppe, gegen die rauben Winde geschützt, öffnet sich das Tal nur gegen Süden. Gleich einem herrlichen Kranze umrahmen die blühenden Gärten der Ortschaften Obermais, Untermais und des vom Stammschlosse Tirol überragten Gratsch die Stadt. Sie alle zusammen bilden den Kurort Meran.“

Theodor Christomannos, 1910

Meran, 1884. Nach seinem Jurastudium zog der junge Theodor Christomannos in die kleine Kurstadt Meran, wo er bald darauf in einer Anwaltskanzlei arbeitete. Der 1854 in Wien geborene Sohn einer großbürgerlichen Familie griechisch-mazedonischer Abstammung hatte in Innsbruck Medizin studiert, sich dann aber aufgrund einer Handverletzung der Rechtswissenschaft zugewandt. Sein Herz schlug jedoch nicht für die dicken Wälzer des Zivil- oder Strafrechts. Aufgewachsen in einem lebendigen und kulturell regen familiären Umfeld, entwickelte der junge Mann schon früh eine tiefe Feinfühligkeit für Kunst und Ästhetik, gepaart mit bemerkenswertem Charme, unverhohlenem Ehrgeiz und einer Ausstrahlung, die ihn bei vielen beliebt und bei so mancher begehrt machte (es geht die Rede, dass etliche Frauen damals von einer *Christomanie* betroffen waren ...). Großzügig, aufgeschlossen und unternehmungslustig war Theodor, heiter und etwas schelmisch – anscheinend liebte er Streiche. Auch ein großer Sportler und ein profunder Kenner und Liebhaber der Berge war er, die er als kleiner Junge mit seiner Mutter bei einem

längeren Winteraufenthalt in der Kurstadt Gries, damals noch getrennt von Bozen, kennengelernt hatte. Während seiner Studienjahre in Innsbruck entdeckte er sie wieder und schloss sie schließlich ganz in sein Herz, als Meran seine Heimat wurde. Die kleine Stadt an der Passer war zur damaligen Zeit ideal: Der Fremdenverkehr war im Aufschwung und Meran erlebte auf dem Höhepunkt der *Belle Époque* eine Zeit des Optimismus' und Wohlstands. Die Thermalbäder zogen Adel und Bürgertum aus ganz Europa an, auf den Promenaden spielte überall Musik und es wimmelte von eleganten Damen mit Sonnenschirmen. Die Hotels blühten auf und die Gastfreundschaft wurde mehr und mehr zu einem Teil der Meraner DNA.

Gipfel, Liebschaften, Hotels und andere Berggeschichten

Der junge, vielversprechende Theodor Christomannos fühlte sich im pulsierenden Kurstadtleben jener Zeit sehr wohl. Weniger tat er sich durch seine juristische Karriere hervor, als er sich vielmehr durch sein politisches und soziales

Text

– Anna Quinz –

Engagement auszeichnete, dem er sich mit größter Leidenschaft widmete. Vor allem eine bestimmte Vision beflügelte sein Denken und Handeln: In der Region mit seinen geliebten Berge wollte er den Fremdenverkehr vorantreiben. Auch wenn vor allem die *Bleichen Berge* seinen Lebensweg prägen sollten und die Dolomitenstraße als grundlegende Verbindung der Dolomitentäler mit dem Rest der Welt auf ihn zurückgeht, war seine erste große Bergliebe der Ortler. Das imposante Massiv mit beeindruckendem Gletscher lag damals sehr abgelegen und war aufgrund fehlender Verbindungsstraßen nur schwer erreichbar. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hatten sehr wohl einige Bergsteiger, vor allem Briten, die Felswände erklommen, aber dass das Gebiet einladend und erschlossen war, konnte eher nicht behauptet werden. Die Einheimischen waren bitterarm und lebten mehr schlecht als recht von dem bisschen Landwirtschaft, das in dieser Höhe möglich war. Die Abgeschiedenheit trug ihr weiteres dazu bei. Christomannos erreichte das kleine Dorf Sulden am Fuß des Ortlers zum ersten Mal zu Pferd. Der Blick auf den Gletscher verzauberte ihn so sehr, dass er beschloss, das Geld für den Bau einer Zufahrtsstraße zu organisieren. Das gelang ihm mit viel Fantasie und Eigeninitiative: Neben einem Beitrag von Kaiser Franz Josef selbst kamen über den Verkauf von Spitze, Gegenständen und Statuetten auf einem Markt auf der Meraner Kurpromenade die für damals stattliche Summe von 10.000 Gulden zusammen. Die Fahrstraße wurde 1890 eingeweiht und trug wesentlich zur Entwicklung des Gebietes bei, die endlich eine Verbindung zum Rest des Landes hatte und sich als neues Tourismusziel zu etablieren begann. Christomannos gründete den *Verein für Alpenhotels* in Tirol und baute alsdann gemeinsam mit Architekt Otto Schmid das 1893 eröffnete, hochmoderne, elegante und komfortable *Sulden-Hotel* mit 136 Zimmern, Zentralheizung, Elektrizität, Badezimmern, Backofen, großen Speisesälen, Dunkelkammer zur Entwicklung der Bergfotos, Postamt, Tennisplatz und spektakulärer Aussichtsterrasse auf den Gletscher. Der Erfolg stellte sich prompt ein, im Gästebuch fanden sich sogar japanische und amerikanische Namen. Auf Sulden folgte dank Christomannos' Unternehmergeist das moderne *Trafoi-Hotel* und daraufhin das *Karersee-Hotel*, ein seinerzeit einzigartiges, europaweit äußerst luxuriöses und fortschrittliches Bauwerk,

das sich auch bei berühmten Persönlichkeiten wie Winston Churchill, Agatha Christie und sogar Österreichs Kaiserin Elisabeth größter Beliebtheit erfreute.

Der Mensch hinter dem Unternehmer

Diese großartigen Leistungen prägten auf beeindruckende Weise die Zukunft von vormalis abgelegenen, unbekanntem Berggebieten, generierten Tourismusbewegung und schenken der Bevölkerung neue Möglichkeiten und Hoffnungen. All dies ist Christomannos zu verdanken, der nicht nur ein großer Unternehmer mit klaren Visionen und Risikobereitschaft war, sondern vor allem ein großartiger Mensch, der nur das Beste für Orte und Menschen in den Bergen wollte, die er ja so sehr liebte.

Für diese Tugendhaftigkeit und Menschlichkeit wurde er von allen Seiten respektiert und wertgeschätzt, sei es auf Merans Straßen, wo er allseits bekannt war, oder unterwegs auf den Bergen, die er als exzellenter Bergsteiger gerne erkundete und bestieg. Trotz Ruhm und Erfolg, trotz der zentralen Rolle in Politik und Gesellschaft, prägte Schlichtheit ebenso seine Lebensweise. Charmant wie er war, erzählt man sich auch, dass er neben den Kindern mit seiner Ehefrau Franziska Lutz auch etliche uneheliche Kinder gehabt haben soll. Noch als junger Mann wurde er durch ein Verhältnis mit einer Wiener Baronin Vater der berühmten Ballerina Cléo de Mérode, überall als *La belle des belles de la Belle Époque* bekannt und eine der am häufigsten abgebildeten Frauen der damaligen Welt.

Die *Belle Époque* prägte der zuvorkommende Theodor Christomannos nicht nur in Meran, sondern im gesamten Alpenraum mit seiner Vision und seinem Wirken als Schlüsselfigur der Regionalentwicklung. Am 30. Januar 1911 starb er im Alter von nur 57 Jahren. Wer weiß, wie viele weitere Dinge er in seinen geliebten Bergen verwirklicht hätte, wenn er länger gelebt hätte. Wir werden es wohl nie erfahren, wir wissen jedoch eines: Ein wenig (oder vielleicht ganz besonders) haben wir es seiner Weitsicht und Großzügigkeit zu verdanken, dass diese Orte heute so sind, wie sie eben sind. Auf seinem Grabstein in seinem geliebten Meran steht deshalb folgerichtig: *„Dem Manne, der alles für andere und nichts für sich gewollt.“*

EVERYTHING FOR OTHERS AND NOTHING FOR HIMSELF

The life, death and miracles of tourism pioneer

THEODOR CHRISTOMANNOS

“Merano is a fantastic combination of North and South, Alpine nature and Mediterranean vegetation. The mountain peaks are blasted by icy-cold snowstorms, but in the valley the sun shines for a large part of the year, sometimes even for several months at a time without interruption. [...] In spring, the fruit trees that surround Merano are transformed into a crown that envelops the city and looks like a sea of pink, red and white flowers. Thus nature generously bestows its gifts both on and above Merano and the Adige Valley. [...] Have I exaggerated in praising our corner of paradise? I don't think so. We love it just as I have described it, we who live here and enjoy all its beauties. But we are not the only ones to pay homage to our land, many of the greatest poets and artists who have stayed here have also celebrated it in the same way and have called Merano “the paradise of Tyrol” and the Adige Valley “the golden hem of the dress that Germany wears.” (Theodor Christomannos, 1907)

Merano, 1884. Born in Vienna in 1854 to an upper-middle-class family of Greek-Macedonian origins, Theodor Christomannos began studying medicine in Innsbruck but as the result of a wound to his hand, he changed to jurisprudence. After graduating in law, the young Theodor moved to the small spa town where he soon started working for a law firm although his heart wasn't really in it, and heavy tomes of civil or criminal law left him cold. Raised in a lively and culturally active family context, the young man had developed a deep sensitivity for art and beauty from an early age, combined with a notable charm, a never concealed ambition and an innate charisma that meant that he was loved by everyone and desired by many (it is said that at the time a goodly number of women were affected by *Christomania* ...). Generous, open, enterprising, jovial and even a bit of a joker (it seems he loved to play pranks...), Theodor was also a great athlete and a serious connoisseur and lover of the mountains, which he came across for the first time when as a boy he lived for one winter with his mother in the spa town of Gries (then still separate from Bolzano). He went on to rediscover the mountains during his years as a student in

Innsbruck and then dedicated himself to them permanently once Merano became his home. At that time, the small town on the Passirio was the perfect place to settle. Tourism was growing and in the midst of the *Belle Époque*, Merano was experiencing a period of great enthusiasm and vivacity. The spa treatments attracted both noble and middle class clients from all over Europe, the city Promenades were a hothouse of music, parasols and elegant ladies. The hotels were starting to flourish and hospitality was increasingly making its way into the DNA of the Merano people.

Peaks, passions, hotels and other mountain stories

As a young man with high hopes who was instantly and completely immersed in the galvanising vitality of Merano at the time, Theodor Christomannos distinguished himself immediately not so much for his legal career, but rather for the political and social commitment to which he was passionately dedicated. One vision in particular drove his thoughts and actions: the inventing, creating and promoting of tourism in his beloved mountains, as much and as well as possible. And even if it was

Text

– Anna Quinz –

the Dolomites that mainly fashioned his destiny (he was responsible for the Strada delle Dolomiti, a fundamental route connecting the Dolomite valleys to the rest of the world), his first Alpine love was the Ortles. This vast massif with its imposing glacier was immersed in a remote area which at that time was difficult to reach due to the lack of roads. A number of mountaineering enthusiasts, above all English, had climbed its slopes during the second half of the nineteenth century, but it definitely cannot be said that the area was welcoming and developed. The locals lived miserably on the little agriculture possible at those altitudes and the isolation certainly didn't help. Christomannos reached the small village of Solda at the foot of the Ortles for the first time on horseback. The view of the glacier as far as the eye could see enchanted him so much that with a little imagination and a lot of resourcefulness he decided to raise the money necessary to build a road that would lead there, and in actual fact, in addition to the contribution of Emperor Franz Josef, Theodor organised a market on the *Kurpromenade* in Merano where volunteers sold lace, objects and figurines, resulting in profits of 10,000 florins, a considerable sum for the time. Inaugurated in 1890, this road paved the way for a new development of the area, finally connecting it with the rest of the territory and provided the necessary initial impulse for a new tourist destination. It was soon enhanced by a brand new hotel, again thanks to the ideas and drive of the visionary Christomannos, who in the meantime had founded the *Verein für Alpenhotels in Tirol* (Alpine Hotels in Tyrol Association). The *Grand Hotel Solda* opened in 1893 and was a cutting-edge, elegant and comfortable structure featuring 136 rooms, central heating, electricity, bathrooms, its own bread oven, large dining rooms, a darkroom for developing photographs taken among the peaks, a post office, a tennis court and of course a spectacular terrace overlooking the glacier. The success was so immediate and sensational that even Japanese and Americans were found in its lists of guests. After Solda, it was the turn of *Trafoi*, where another large and modern hotel saw the light thanks to Christomannos' entrepreneurial genius. This was followed by the *Grand Hotel Carezza*, a unique structure for its time, among the most luxurious and avant-garde in Europe and so loved and appreciated that it hosted illustrious figures such as Winston Churchill, Agatha Christie and even the Empress Elisabeth *Sissi* of Austria for their holidays.

The man behind the entrepreneur

These tremendous enterprises marked out the future of mountainous areas which until then had been unknown and unexplored. They generated a flow of tourists and thus guaranteed new opportunities in life and new hopes for the people who lived there. All this was thanks to Christomannos, who before being a great entrepreneur with clear visions and the courage to take risks, was above all a great man, driven by the desire to do the best possible for the places and mountain people he loved so much. It was precisely because of his moral and human qualities that he was always respected and appreciated by anyone who came across him, whether on the streets of Merano where he was known by everyone, or along the mountain ridges which, like a good mountaineer, he loved to explore and climb. A distinctive aspect of his multifaceted personality was also the simplicity with which he led his life, despite his success and fame and the significant roles he held in the political and social world. A devastatingly charming man of his time, it was said that he had more than one illegitimate child, in addition to the recognized ones conceived with his wife Franziska Lutz. As a young man, with a Viennese baroness, he fathered a daughter, Cléo de Mérode, who became a famous dancer. A woman of great beauty, she was the first photographic icon of the twentieth century, known everywhere as *la belle des belles de la Belle Époque*. Not only in Merano but throughout the Alpine region, this *Belle Époque* was strongly influenced by the visions and undertakings of Theodor Christomannos, a key figure in the development of the area, a good and courteous man, who died prematurely at only 57 years of age on 30th January 1911. If he had lived longer, who knows how many other wonders he might have imagined and created for his mountains... We will never know, but what we do know is that if these places are what they are today, we owe a little (or perhaps a lot) of this to him and his far-sighted generosity. That is why the tombstone where he rests in the mild air of the cemetery of his beloved Merano, reads as follows: *“Dem Manne der alles für andere und nichts für sich wollte”* (To the man who wanted everything for others and nothing for himself).



3

& MORE

**WANDER-TOUREN
AUF MERAN 2000**
PERCORSI ESCURSIONISTICI
A MERANO 2000



2 GIPFEL AN EINEM TAG

Erreichst du mit den Anlagen die Bergstation des Mittagser-Sesselliftes, so hast du es nicht mehr weit. 100 Höhenmeter trennen dich vom 1. Gipfel, dem Windspitz (2.390 m). Von da sind es nur noch ein paar Schritte bis zum Mittagser (2.422 m).

2 VETTE IN UN GIORNO

Una volta raggiunta la staz. a monte della seggiovia Mittagser non è più lontano. 100 m di dislivello ti separano dalla prima cima, la "Windspitz" (2.390 m) e pochi passi dal Monte Catino (2.422 m).

MISSENSTEINJOCH

Ein Panoramaweg, der dich an einen mystischen Ort führt: Das Missensteinjoch besitzt eine Magie, die dich bis hoch zum Kesselberg begleitet. Von dort nur noch eine kurze Strecke, um mit dem Mittagser-Sessellift wieder zurückzukehren.

GIOGO DI PIETRAMALA

Sentieri panoramici portano a luoghi mistici. Il Giogo di Pietramala ha una magia tutta sua, che ti accompagna fino al Kesselberg. Da qui, un ultimo breve tratto per poi ritornare con la seggiovia Mittagser.

KLEINER IFINGER

Die Kabinenbahn Naifjoch bringt dich bis zum Aussichtspunkt VISTA, Startort des Aufstieges bis zum Kleinen Ifinger. Der Blick auf den Meraner Talkessel ist unbezahlbar. Der Rückweg führt über die Kuhleitenhütte und das St. Oswald Kirchlein.

PICCOLO PICCO IVIGNA

La Cabinovia Naifjoch ti porta al punto panoramico VISTA, da dove sali fino a raggiungere la cima del Piccolo Picco Ivigna. La visuale sulla conca di Merano ripaga ogni fatica. Si ritorna passando per il rifugio Kuhleiten e la Chiesetta di S. Osvaldo.



**MERANO
2000**

merano2000.com

**FOOD
DESIGN
CULTURE**

IM KULT
MARLING · ITALY



BISTRO & DESIGN STORE
via Palade · Gampenstraße 19 · Marleno · Marling

imkult.com
Tel.: +39 0473 204090

*Die Eismänner und
Eisfrauen in
Meran und Umgebung*

*Vom ewigen
Eis am Berg
zum ewigen
Eisgenuss
in den Tälern*

Text
– Ludwig Mehler –
Fotos
– Franziska Unterholzner –
für Aijoo Eismanufaktur

Das Gletschereis und unsere geliebte Eiscreme verbindet mehr als ihre Hirn frostenden Eigenschaften: In einer Zeit vor ununterbrochenen Kühlketten, vor Eismassen fernab von Bergketten, diente Gletschereis als Kühlmittel in der Eisproduktion und wurde in großen Holzbottichen zusammen mit Salz und Roheis händisch angerührt. Jetzt weist uns das spätwinterliche geschmolzene Gletschereis in Etsch und Passer den Weg entlang der besten Eisdielen Merans und Umgebung. Denn auch hier ist Speiseeis heute eine über das ganze Jahr verfügbare Notwendigkeit, eine liebgewonnene Nebensächlichkeit wie der schnelle Kaffee nach dem Mittagessen, am liebsten in der Waffel und handgemacht, als Snack am Abend und südlicher am besten am Strand. Auch wenn der Strand in Meran höchstens an der Passer zu finden ist, fehlt es nicht an Künstler:innen des italienischen Eishandwerks. Und somit wird eine vermeintliche Nebensächlichkeit in der Region um Meran gerne mal zum Hochgenuss. Also schließt euch unserem Weg vom Gletschereis zum Bechereis an und entdeckt, was die Eisszene des Meraner Umlands zwischen handwerklicher Tradition und geschmacklicher Innovation so zu bieten hat.

Auf unserer Suche nach dem besten Speiseeis zwischen Ötz- und Etschtal starten wir also beim eisigen Ursprung – im Schnalstal, für Jahrtausende das Zuhause des echten ersten Eismanns Ötzi. Dem Schnalser Bach folgend gelangen wir an den Ausgangspunkt unserer kulinarischen Reise, dort, wo das Schmelzwasser des Schnalstaler Gletschers in die Etsch mündet. Hier machen wir Halt in Naturns, denn der kleine Ort zwischen Meran und dem Vinschgau ist die Heimat einer ganz besonderen Eismanufaktur namens *Aijoo*. Diese produziert das in der Region wohl begehrteste Eis mit regionalen Produkten höchster Qualität: Verwendet werden Milch aus Südtirol, Marillen und Pflirsche aus dem eigenen oder

Nachbars Garten und Schokolade der Meraner Manufaktur *58chocolate*. Seit der Eröffnung vor knapp fünf Jahren hat die Gründerin Katrin Pohl *Aijoo* zu einer coolen Marke entwickelt, die unter anderem mit Besonderheiten wie Topfenknödel im Eisformat unzählige Begeisterte aus ganz Südtirol anlockt. Neben ausgefallenen Kreationen überzeugen auch die Klassiker durch besondere Qualität mit Haselnüssen aus den *Langhe* im Piemont oder Pistazien aus Sizilien – einfach klassischer hochwertiger Eisgenuss mit erfrischendem Concept-Store-Flair.

Doch um die *Newschooler* der Meraner Eis-Landschaft zu verstehen, noch einmal *back to the roots*: Unser Weg von hier



nach Meran dient heute auch als kleiner Exkurs zur Geschichte der Südtiroler Eiskultur, gespickt mit einigen ihrer ikonischsten Vertreter:innen. Etwas flussabwärts im Nachbarort Partschins erwartet uns eine echte Institution der Südtiroler Eisszene: Im *Café Rudi* des gleichnamigen Gasthauses werden seit Jahrzehnten hausgemachte Kuchen und Eissorten serviert, aus reiner Butter und frischer Milch der Region, stilecht in der hauseigenen Konditorei mit 70er-Jahre Charme. Der Familienbetrieb mit sonniger Terrasse ist perfekt für einen Stopp auf der Durchreise mit dem Fahrrad und zur Kostprobe der Eisbecher – mit einer Prise Nostalgie der guten alten Eiszeiten. Wie das *Café Rudi* beweist, sind die bekannten Eishersteller:innen

der Zone eng mit der breiten Konditorei-Landschaft der Region verbunden.

Und so bringt uns unsere nächste Station in die Hauptstadt der Konditoreien des Meraner Umlands: Algund. Direkt im Zentrum des Ortes vor den Toren Merans stellt die *Konditorei Überbacher* einen echten Treffpunkt für Einheimische dar, der nicht nur mit ausgefallenen Torten und Pralinen, sondern auch hausgemachten Eiskreationen im Becher- oder Teller-Format glänzt. Die Verbreitung der Eisbecher und Eistorten folgt speziell in und um Meran einer langen Tradition, die mit der Entwicklung zu einer italienischeren Eisdielen-Kultur – zwischen Waffeln und Pappbechern auf die Hand – ein wenig zu verschwinden scheint.



In Meran selbst ist diese Fusion aus klassisch italienischer und Südtiroler Eiskultur längst gefestigt und bietet ein breites Angebot vom klassischen Eis in der Waffel über Eiskaffee bis hin zu ausgefallenen Eisbecher-Kreationen. Und auf eines scheinen sich hier fast alle einigen zu können: Wer etwas auf Speiseeisgenuss hält, dem muss die Eisdiele *Sabine* in Meran ein Begriff sein. Mit mittlerweile drei Standorten – zwei in Meran und eine in Dorf Tirol – überzeugt der international bekannte Eismacher Antonio Munaretto seit über 50 Jahren mit Qualität und Geschmack seiner täglich frisch produzierten Palette an Eissorten.

Ob *Locals* oder Rennradfahrende auf der Durchreise – die kleine charmante Eisdiele in der Garibaldistraße ist seit über zwei Jahrzehnten ein Ort der Zusammenkunft für alle, die Eisqualität auf die Hand in unaufgeregter Atmosphäre suchen.

Doch die Eisdielen *Sabine* sind sicher nicht die einzigen Alltagslegenden Merans, wenn es um Geschichte und hochwertiges Eis geht: Wer sich einen Überblick über die historischen Eis-Ikonen der Kurstadt verschaffen möchte, kommt ebenfalls nicht an einem Besuch bei der Eisdiele *Costantin* vorbei, die seit 1932 direkt an der Theaterbrücke gegenüber der Therme Passant:innen verführt. Mittlerweile in der vierten Generation produziert die alteingesessene Eisdiele direkt an der Passerpromenade alle Eissorten, die das *Gelatiere*-Herz so begehrt, und trägt den verträumten Kurstadt-Flair in sich verankert.

Costantin bietet immer die perfekte Gelegenheit, um beim Flanieren entlang der Promenade für einen Kaffee oder ein Waffel-Eis *to go* Halt zu machen und sich für einen Moment in der Geschichtsträchtigkeit des Ortes zu verlieren. Gleich um die Ecke lockt die *Eisdiele Oasi* mit Erinnerungen an sommerliche Eisfantasien aus dem Italienurlaub – eine italienische Eisdiele wie sie im Buche steht und eine echte Versuchung für alle, die sich nach Meer, Strand und *gelato* sehnen.

Eine weitere Eisdiele aus der Kategorie *Charmant, authentisch und etwas in der Zeit stehen geblieben* ist die *Gelateria Pinguì* in Untermais: Mit einer breiten Auswahl an Sorten, fernab vom Trubel der touristischen Promenaden, ist sie ein echter Geheimtipp, selbst unter *Locals*.

Im Zeichen des guten Eisgeschmacks setzen wir unsere Erkundungstour nun außerhalb Merans fort. Jedoch nicht ohne einen letzten Stopp bei der Konditorei *Eisdiele Theiner* in Obermais zu machen. Seit 1984 verköstigt diese ihre meist ortsansässige Kundschaft mit Leckereien aus der Backstube und seit über zehn Jahren im neuen Standort auch mit eigenen Eiskreationen. Wir begeben uns auf die Hügel der direkten Meraner Peripherie und somit auf den Weg von Tradition zu Innovation in Sachen Eisherstellung: In Schenna schafft die *Eisdiele Anny* diesen Spagat am besten. Seit 2022 belebt die junge Besitzerin Jenny die alteingesessene Eisdiele mit einem Mix aus klassischen *Fan Favourites* und kreativen Neuinterpretationen. Wer auf der Suche nach etwas gänzlich Neuem

ist, der sollte unbedingt bei der *Mano Eismanufaktur* vorbeischaun: Die junge Quereinsteigerin Hanna Schrott bereitet ihre saisonal variierenden Eissorten täglich frisch im *Laboratorio a vista* vor den Augen ihrer Gäste zu. Die Zutaten werden stets so regional wie möglich bezogen und sind alle sehr hochwertig, wie uns die Besitzerin mitteilt, „denn Qualität steht an erster Stelle“. Neben den hochwertig umgesetzten Klassikern schafft sie mit moderneren Kreationen wie *Granatapfel-Orange-Ingwer*, *Holunder* oder dem Publikumsliebbling *Gesalzene Pistazie* eine Balance zwischen traditionellem Handwerk und Innovation, zwischen sorgfältiger Qualitätssicherung, kurzen Transportwegen und Regionalität – eine neue Adresse, die man definitiv auf dem Schirm haben sollte. Eishandwerkliche Innovation mit regionalem Bezug ist auch in Dorf Tirol anzutreffen: Die familiengeführte *Eisdiele Sammy's Eislabor* bietet eine Bandbreite an alternativen Geschmackskombinationen und Neuschöpfungen an, die mit 100 Prozent Südtiroler Bergbauernmilch hergestellt werden.

Wir kehren zurück ins Etschtal, wo wir uns den Weg vom geschmolzenen Gletschereis des Flusses weisen lassen, um schließlich in Lana zu landen: Hier gibt die *Eisdiele Sader* den Ton des kalten Genusses an und bietet seit 1975 eine Fülle an gebackenen, gefrorenen und halbgefrorenen Köstlichkeiten an. Mit über 50 hausgemachten Eissorten und einer Auswahl an typischen Eistorten und Bechervariationen ist *Sader* eine Südtiroler Institution, wie sie klassischer nicht sein könnte. Einen Besuch wert

sind auch *Café Eisdiele Inge* in Lana und *Konditorei Sonia* in Burgstall. Zum Abschluss unserer kulinarischen Reise wollen wir zwei besondere Ausreißer nicht vorenthalten, die fernab von touristischen sowie kühl-nassen Hauptströmen liegen. Eine gute halbe Stunde im Auto von der *Eisdiele Sader* entfernt, befindet sich mitten im Ultental das neu eröffnete *Café Dantn*: Neben den klassischen Konditorei-Spezialitäten verköstigt die idyllische Tal-Gaststätte ihre Besucher:innen das ganze Jahr mit zwölf eigens hergestellten Eissorten und besticht im Sommer besonders mit ihrer beliebtesten Sorte *Zitrone-Basilikum*, wie uns der stolze Besitzer mitteilt. Eis macht übrigens auch sein ehemaliger Arbeitgeber *Ultner Brot*, eine lokale Bäckerei mit etlichen Filialen. Auf der nördlichen Seite des Etschtals hingegen bietet der *Lenkhof* in Hafling einen ganz besonderen Eisgenuss, der Slow-Food-Herzen höherschlagen lässt. *From farm to spoon* wird hier wörtlich genommen. Aus der eigenen Milchproduktion werden sieben verschiedene Geschmäcker des eigens entwickelten *Frozen-Yogurt-Eises* hergestellt, die nur im Hofladen vor Ort erhältlich sind. Ein authentisches und ehrliches Konzept, das dahinschmelzen lässt ...

Schmelze – unser Stichwort: Solange wir uns nach dieser Erkundungstour nicht schon selbst in ewiges Eis verwandelt haben, sollten wir es erneut dem Schmelzwasser gleich tun und uns gefüllten Bauches in das Etschtal hinunter begeben – das Tal in der Region voller Eismänner und -frauen – denn auch ein voller Eiskenner muss verdauen.



From eternal ice on the mountaintops to ice cream delights in the valleys

The ice cream artisans in and around Meran

Glacier ice and our beloved ice cream have more in common than just their ability to give us a brain freeze. In a time before uninterrupted cold chains – before ice cream existed far from the mountain ranges – glacier ice was used as a cooling agent in ice cream production. The cream was manually stirred in large wooden vats alongside salt and raw ice. Today, the late-winter melted glacier ice in the Etsch and Passer Rivers guides us on a journey to some of the best ice cream parlours in Meran and the surrounding area. Because here, too, ice cream has become a year-round necessity, a cherished treat akin to a quick coffee after lunch, enjoyed as an evening snack or, in more southern parts, on the beach. While Meran’s “beach” may only stretch along the Passer River, the region boasts no shortage of artisans skilled in the craft of Italian ice cream making. Join us on our journey from glacier ice to ice cream by the scoop and discover what the ice cream scene in and around Meran has to offer. Artisanal tradition and innovative flavours await.

Our quest for the best ice cream between the Ötztal and Etschtal valleys begins deep in icy history – in Schnalstal Valley, home to the first real ice man: *Ötzi*, the millennia-old wet mummy. Following the Schnals River, we reach the starting point of our culinary journey. Here, we make a stop in Naturns, a small village between Meran and Vinschgau Valley that is home to *Aijoo*, a very special ice cream maker. *Aijoo* produces the region’s most sought-after ice cream using the highest quality regional products: milk from South Tyrol, apricots and peaches from their own trees and neighbours’ gardens and chocolate from the Meran-based chocolatier *58chocolate*. Since opening almost five years ago, Katrin Pohl, the founder of *Aijoo*, has established it as a “cool” brand that attracts countless enthusiasts from all over South Tyrol with classic dishes such as curd cheese dumplings in ice cream form and high-quality renditions of time-honoured specialities with hazelnuts from the *Langhe* in Piemonte or pistachios from Sicily. But to understand the “new school” of the Meran ice cream landscape, let’s go back to the roots. Our journey from Naturns to Meran also serves as a short excursion into the history of South Tyrol’s ice cream culture, sprinkled with stops at some of its

most iconic establishments. Just downstream in the neighbouring village of Partschins, we encounter a true institution of the South Tyrolean ice cream scene: *Café Rudi*. For decades, this café has been serving homemade cakes and ice cream made from pure butter and fresh regional milk, crafted with love in their in-house patisserie that radiates a 1970s vibe. As *Café Rudi* proves, there is a strong connection between the region’s best-known ice cream makers and its rich confectionery tradition.

Thus, our next stop takes us to the confectionery capital of the Meran region: Algund. Right in the centre of the village, *Konditorei Überbacher* is a true gathering spot for locals. It impresses not only with its unusual cakes and pralines but also with its homemade ice cream creations, presented in a single-serve cup or scooped and plated. The tradition of serving ice cream sundaes and ice cream cakes stretches far back, especially in and around Meran. However, this custom seems to be gradually fading with the rise of a more Italian-style *gelateria* culture, favouring hand-held cones and disposable paper cups.

In Meran itself, this fusion of classic Italian and South Tyrolean ice cream culture has long been established, offering a wider range of ice cream

creations. One thing nearly everyone here agrees on: if you’re a true ice cream fan, Meran’s *Eisdiele Sabine* is a household name.

Now with three locations – two in Meran and one in Dorf Tirol – internationally renowned ice cream maker Antonio Munaretto has been delighting customers with his exceptional range of ice creams for over 50 years, making them fresh every day to ensure unmatched quality and flavour.

For a full overview of the town’s ice cream heritage, you can’t miss a visit to *Costantin*. Since 1932, this beloved establishment has been tempting passers-by on Theatre Bridge. Now in its fourth generation of ownership, this cherished ice cream parlour on the Passer Promenade offers every ice cream flavour a gelato lover could dream of, while fully embodying the flair of this idyllic spa town. Just around the corner, *Eisdiele Oasi* transports you back to nostalgic, gelato-filled Italian summer holidays. Another ice cream parlour in the charming, authentic and nostalgic category is *Gelateria Pinguì* in Untermais. Offering a wide variety of flavours and located far from the bustling tourist promenades, it’s a real insider tip, even among locals.

While leaving Meran, we make one last stop at *Konditorei Eisdiele Theiner* in Obermais. Since 1984, they have been serving their primarily local clientele tasty bakery treats, but for the last decade, its newest location has been offering its own ice cream creations. From there, we head into the hills on the outskirts of Meran and follow the path from tradition to innovation when it comes to the art of ice cream making. In Schenna, *Eisdiele Anny* manages this balancing act superbly. Since 2022, a young new owner, Jenny, has been breathing new life into this long-standing establishment, offering a mix of classic fan favourites and inventive new interpretations. If you’re looking for something new and exciting, be sure to visit *Mano Eismanufaktur*. Newcomer Hanna Schrott prepares her ever-changing seasonal ice cream flavours fresh every day right before her patrons’ eyes in the *Laboratorio a vista*. The ingredients are always sourced as locally as possible and are all of very high quality, as the owner tells us, “Quality always comes first.” Her modern creations include

Text
– Ludwig Mehler –
Photos
– Franziska Unterholzner –
for Aijoo Eismanufaktur

pomegranate-orange-ginger, elderberry and the crowd favourite *salted pistachio*. This ice cream spot absolutely deserves a spot on your radar. Another destination for innovation with a regional touch is *Sammy’s Eislabor* in Dorf Tirol. This family-run ice cream parlour specialises in alternative flavour combinations and creative new recipes, all made with 100% South Tyrolean mountain farm milk.

Next, we return to Etschtal Valley, where we let the melted glacier ice of the river show us the way to Lana. Here, *Eisdiele Sader* sets the standard for indulgent frozen treats, offering a delightful array of baked, frozen and semi-frozen delicacies since 1975. With more than 50 homemade ice cream flavours, alongside a selection of traditional ice cream cakes and sundaes, Sader is a quintessential South Tyrolean institution – much like *Café Eisdiele Inge* in Lana and *Konditorei Sonia* in Burgstall.

To wrap up our culinary journey, we would like to mention two unique outliers, far from the usual tourist spots and buzzing ice cream parlours. A good half an hour’s drive from *Eisdiele Sader*, in the middle of Ultental Valley, is the newly opened *Café Dantn*. In addition to classic confectionery specialities, this idyllic valley restaurant offers a year-round selection of twelve house-made ice cream flavours. In summer, their *lemon-basil* ice cream stands out as a crowd favourite, as the proud owner tells us. Incidentally, his former employer *Ultner Brot*, a local bakery with several branches, also makes ice cream. On the northern side of Etschtal Valley, the *Lenkbof* in Hafling offers a very special ice cream treat that makes slow-food lovers’ hearts thump faster. Seven different flavours of specially developed frozen yoghurt ice cream are made from the farm’s own milk and are carefully produced and sold exclusively in the on-site farm shop. It’s an authentic and honest concept that will truly melt your heart.

Speaking of “melt” – that’s our cue. Unless this delightful journey has left you frozen in awe, it’s time to follow the flow of the melting waters back down to Etschtal Valley – a region brimming with talented ice cream artisans. After all, even the most passionate ice cream lover occasionally needs a moment to savour, reflect and digest.

Dal gelo eterno in montagna all'eterno piacere del gelato in valle

*Artigiani del gelato
a Merano e dintorni*

Il ghiaccio dei ghiacciai e il tanto amato gelato, hanno in comune molto più delle loro proprietà congelanti: in un'epoca in cui non esistevano catene del freddo ininterrotte ed era impossibile reperire masse gelate lontane dalle catene montuose, il ghiaccio dei ghiacciai fungeva da refrigerante nella produzione del gelato e veniva mescolato a mano in grandi tinozze di legno insieme a sale e ghiaccio grezzo. Oggi, invece, è lo scioglimento della neve di fine inverno verso i fiumi Adige e Passirio, a indicarci la strada per le migliori gelaterie di Merano e dintorni. Perché anche qui il gelato è ormai disponibile tutto l'anno, uno sfizio quasi necessario come il caffè dopo pranzo, meglio se su cono e fatto a mano, adorabile come spuntino serale in coppa o coppetta e, al sud, ancora meglio se gustato in spiaggia. E anche se la spiaggia di Merano è solo una piccola lingua a bordo Passirio, qui non mancano di certo i maghi del gelato artigianale italiano. E nelle loro abili mani, una cosa apparentemente banale può trasformarsi spesso in una vera chicca. Unitevi a noi in questo nostro viaggio – freddo ma solo al palato – e scoprite cosa ha da offrire il mondo dei gelati nella zona di Merano, dalla tradizione artigianale all'innovazione del gusto.

Nella nostra ricerca del miglior gelato tra la Ötztal e la Val d'Adige partiamo dalle origini del gelo. Più precisamente, dalla Val Senales, da migliaia di anni patria del primo vero uomo del ghiaccio, Ötzi. Seguendo il Rio Senales raggiungiamo il punto di partenza del nostro viaggio culinario, dove l'acqua di disgelo del ghiacciaio della Val Senales sfocia nell'Adige. Qui ci fermiamo a Naturno, perché la piccola cittadina tra Merano e la Val Venosta ospita un laboratorio di gelati molto speciale chiamato *Aijoo*. Qui si produce quello che è probabilmente il gelato più richiesto della zona, utilizzando prodotti regionali di altissima qualità: latte dell'Alto Adige, albicocche e pesche dal proprio giardino o da quello dei vicini e cioccolato del creatore meranese 58chocolate. Dall'apertura quasi cinque anni fa ad oggi, la fondatrice Katrin Pohl ha trasformato *Aijoo* in un vero marchio alla moda che, con ricette

speciali (i canederli di ricotta gelato, per dirne una) e grandi classici, attrae innumerevoli appassionati da tutto l'Alto Adige.

Ma per comprendere meglio i nuovi maestri, torniamo alle radici e lanciamoci in una breve escursione nella storia e nella cultura del gelato altoatesino, incontrando alcuni dei produttori più iconici. Nel piccolo paese di Parcines, vi attendono una vera istituzione della scena gelatiera locale e un salto indietro nel tempo nelle originali atmosfere anni '70: il *Café Rudi*, attività a conduzione familiare, serve da decenni dolci e gelati fatti in casa, realizzati con ingredienti purissimi e regionali. La sua terrazza al sole è perfetta per una sosta durante un tour in bicicletta e per gustare una lussuosa coppa del miglior gelato.

Testo
– Ludwig Mehler –
Foto
– Franziska Unterholzner –
per Aijoo Eismanufaktur

La nostra prossima tappa ci porta a Lagundo: nel centro del paese, la pasticceria *Überbacher* è un vero e proprio punto di ritrovo per la gente del posto, che viene qui in cerca di torte e cioccolatini, ma anche di creazioni di gelato artigianale in coppa o al piatto. La diffusione di coppe e torte gelato, soprattutto a Merano e dintorni, ha una lunga tradizione, che sembra però stia un po' scomparendo con l'avvento di uno stile più italiano, tra conì e coppette da asporto. Questa fusione tra la cultura italiana e quella più tipicamente altoatesina è ormai consolidata e offre un'ampia e sempre piacevole scelta. Su una cosa sembrano essere quasi tutti d'accordo: se vi piace il gelato, dovete conoscere la gelateria *Sabine*. Con ormai tre sedi, due a Merano e una a Tirolo, il gelataio di fama internazionale Antonio Munaretto stupisce da oltre 50 anni i suoi clienti con la qualità e la varietà dei suoi gusti, prodotti freschi ogni giorno. Che si tratti di appassionata autoctoni o di ciclisti di passaggio, la piccola e graziosa gelateria di via Garibaldi è da oltre due decenni un punto di riferimento per tutti coloro che cercano un buon gelato da gustare in un'atmosfera rilassata.

Chi vuole continuare il viaggio tra le icone storiche del gelato nella città termale, non può mancare una visita da *Costantin* sul Lungo Passirio. La gelateria esiste dal 1932 e già allora seduceva i passanti. Giunta ormai alla quarta generazione, oggi offre tutti i gusti che il cuore di un amante del gelato può desiderare. Proprio dietro l'angolo, la gelateria *Oasi* richiama alla mente i piacevoli ricordi della più classica vacanza italiana. Autentica e un po' ferma nel tempo è anche la Gelateria *Pinguì* a Maia Bassa: con un'ampia scelta di gusti, lontana dal trambusto delle passeggiate turistiche, è una vera chicca. Ultima tappa in città, la pasticceria e gelateria *Theiner* a Maia Alta, che dal 1984 serve alla sua clientela, per lo più locale, le prelibatezze della panetteria e, da oltre dieci anni, anche i suoi deliziosi gelati.

È tempo di proseguire. Ci spostiamo sulle colline alle porte di Merano, seguendo il percorso dalla tradizione all'innovazione nella produzione del

gelato: a Scena, la gelateria *Anny* è maestra in questo gioco di equilibri. Dal 2022, la giovane proprietaria Jenny ha rivitalizzato la storica gelateria con un mix di classici e creative rivisitazioni. Se cercate qualcosa di completamente nuovo, dovete assolutamente fare un salto da *Mano*: nel laboratorio a vista, la giovane Hanna Schrott prepara ogni giorno nuovi gusti a seconda della stagione. Gli ingredienti sono di provenienza perlopiù locale e le ricette in perfetto equilibrio tra artigianato tradizionale e innovazione: melograno-arancia-zenzero, sambuco o il pistacchio salato sono alcuni dei gusti più creativi e gustosi, provare per credere. Anche a Tirolo si può trovare l'innovazione artigianale del gelato con un focus sulla regionalità: la gelateria a conduzione familiare *Sammy's Eislabor* offre intriganti combinazioni di sapori e nuove creazioni, rigorosamente realizzate con latte di montagna al 100% dell'Alto Adige.

Torniamo nella valle dell'Adige e raggiungiamo Lana: qui, la gelateria *Sader* detta il ritmo del piacere freddo e offre da oltre 100 anni una vasta gamma di prodotti da forno, gelati e semifreddi dal 1975. Con oltre 50 gusti di gelato artigianale e una selezione di torte gelato, *Sader* è un'istituzione altoatesina, così come il *Café Eisdiel Inge* sempre a Lana e la *Konditorei Sonia* nella vicina Postal.

Ora, al termine del nostro viaggio culinario, non vogliamo tralasciare due particolari eccezioni, ben lontane dal mainstream turistico. Nel cuore della Val d'Ultimo si trova il *Café Dantrn* di recente apertura: oltre alle classiche specialità di pasticceria, l'idilliaco locale vizia i suoi ospiti con dodici gusti di gelato, uno per ogni mese dell'anno. Tra questi, in estate, il più popolare: il basilico limone. Sul versante settentrionale della Val d'Adige, invece, il *Lenkhof* di Avelengo offre un gelato davvero speciale, che farà battere il cuore degli amanti dello slow food. Qui il concetto "dal maso al cucchiaino" è preso alla lettera. I sette gusti diversi del gelato allo yogurt sono realizzati con il latte di loro produzione e sono disponibili solo nella bottega del maso. Un concetto autentico e onesto che vi farà sciogliere di piacere...



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 sopraffini, 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

Hier blüht nicht nur die Natur auf Qui non è solo la natura a fiorire



**Die Sinne auf
Entdeckungs-
reise!**

*I sensi in
un viaggio alla
scoperta!*



Meran | Merano
trauttmansdorff.it
f @ o



