

GREATTHINGS

FROM...



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

01
2020

Editorial

de Sie erzählen Geschichten von entspannenden Fahrten, von aufregenden Wegen, von Menschen und Orten. Jede Einzelne könnte gerahmt werden, wobei sich die Frage stellt, ob Rück- oder Vorderseite? Wann habt ihr denn das letzte Mal eine Postkarte erhalten oder verschickt? Ist es nicht herrlich, etwas derartig Weitgereistes aus dem Briefkasten zu ziehen und selbst in Gedanken aufzubrechen? Ist es nicht charmant, von unterwegs den Liebsten eine Nachricht zu schicken? Eine edle Geste der Aufmerksamkeit, die gegenwärtig etwas in Vergessenheit geraten ist ... inspiriert uns: Mit diesem Objekt der Reisebegierde ist die Idee für dieses neue Magazin entstanden. Verschickt wird die Riesenpostkarte an euch mit „Vielen Grüßen“ und „Greetings from...“, mit großartigen Geschichten, Bildern von wunderschönen Orten und „Great things“. Voilà, beides miteinander verschmolzen mutiert zu „Greatthings from...“, dem Titel für dieses Abenteuer in Lana, Burgstall, Gargazon, Tschermers, Vigiljoch und Völlan – das auch eures sein kann.
Angenehmes Lesen und schönen Aufenthalt!

it Da quanto tempo non spedite o non ricevete una cartolina? È un peccato che questo piccolo gesto gentile si sia un po' perso nel correre della modernità... Non era bello, in viaggio, pensare alle persone care e mandare loro un messaggio da un luogo del cuore? Non era bello, aprire la buca delle lettere e trovare un cartoncino tutto per noi, che ci faceva viaggiare, restando a casa? È a questo piccolo ma prezioso oggetto della memoria, del viaggio e dell'affetto, che ci siamo ispirate per la nuova vita di questo magazine. Quella che avete in mano, infatti, è una sorta di "maxi cartolina", che dedichiamo a voi che siete venuti a trovarci in questi posti bellissimi. E proprio come su una cartolina d'altri tempi, non potevano mancare i "Saluti da...", che qui però – se prestate attenzione – sono un po' diversi: dal classico "Greetings from..." al nostro "Greatthings from...". Perché questa inedita postcard da noi a voi, contiene davvero un sacco di "grandi cose": storie, persone, luoghi, idee, ispirazioni, curiosità e consigli, direttamente da Lana, Cermes, Foiana, Gargazzone, Postal e Monte San Vigilio.
Buona lettura e buona permanenza!

en How long has it been since you've sent or received a postcard? It's a shame that this small friendly gesture has got a bit lost in modern times... Wasn't it nice, when you were travelling, to think of your loved ones and to send them a message from a place you loved? Wasn't it nice to come home and find a postcard in your letterbox? A little card just for you, that made you travel, staying at home. It is this small but precious object, of memories, journeys and love, that inspired us when we created this magazine. What you are holding in your hands is in fact a "maxi postcard", dedicated to you who have come to visit us in these beautiful places. And just like on a postcard from times past we couldn't leave out "Greetings from...", but you might have noticed they are a bit different here. From the usual "Greetings from..." to our "Greatthings from...". Because this new postcard from us to you is full of great things: stories, people, places, ideas, inspirations, curiosities and tips, directly from Lana, Tschermers, Völlan, Gargazon, Burgstall and Mount Vigiljoch.
Happy reading and enjoy your stay!

Index

14



Reportage

Dem Himmel so nah: Die Südtiroler Sommerfrische
Così vicini al cielo: "Sommerfrische", la villeggiatura estiva altoatesina

26

Through History

Un tuffo nella magia del passato: una sera di fine estate a Castel Leberberg



Portrait
Cinque piani di design: la torre di Harry Thaler Fünf Etagen Design: Harry Thaler und sein Turm

4



40

Interview

Sapore di pane: la storia fragrante della famiglia Schmidt Brot und die Bedeutung von Zeit: die Bäckereifamilie Schmidt

30

Outdoors & Indoors

Sehnsucht nach Wasser
Il richiamo dell'acqua



Flora & Fauna

Auf Spurensuche ...
in der Gaulschlucht

Searching for traces... in
the Gaulschlucht gorge

24



Apple Stories 12
Von der Frucht zum Papier
Dalla frutta alla carta

Interview 32
Zwischen Tradition und Moderne: Im
Gespräch mit dem Musiker Markus Prieth

Wine, dine, fine 36
Aperitivo is served!

Inspired by Nature 38

Blogger Tips 46
by Maike Descher

Shopping Tour 48
I want to ride my bicycle

Did you know...? 50

Cinque piani di design Fünf Etagen Design

Un viaggio nella torre di Harry Thaler
Ein Ausflug in den Turm von Harry Thaler

Anna Quinz

it Proprio al centro della vivace zona produttiva di Lana ("Die Zone", come la chiamano confidenzialmente gli abitanti del posto), svetta un'alta torre di cemento. È un ex silo che, un tempo, serviva per contenere quintali di segatura. Da qualche anno i residui della lavorazione del legno sono scomparsi e lo spazio interno è stato completamente ripensato e riprogettato, per fare posto allo straordinario studio verticale del designer Harry Thaler. Nonostante dalle ampie vetrate della torre di Lana le montagne circostanti facciano da contrappunto allo sguardo e mettano l'accento sulla specifica geografia nella quale ci troviamo, è la scala a chiocciola che, gradino dopo gradino, ci guida in questa inedita scalata dal basso fino alle altezze della torre, attraverso non prati o alpeggi, ma sedie, biciclette, disegni, lampade e altri affascinanti progetti concepiti dalla mente del creativo meranese.

Thaler, classe 1975, è orafo di formazione. Per imparare questo particolare mestiere artigianale ha viaggiato tra Vienna e lo Sri Lanka, per poi approdare in Germania, a Pforzheim, dove il corso di oreficeria si trovava all'interno della facoltà di Design. A quel punto, l'illuminazione, dettata

dalla costante curiosità che caratterizza il suo sguardo e il suo pensiero: perché non provare a indagare un altro ambito creativo? Ecco allora tornare a casa, per frequentare la Facoltà di Design e Arti a Bolzano (dove qualche anno dopo, è tornato, ma dall'altra parte della cattedra) per poi atterrare al prestigiosissimo Royal College of Art di Londra dove la sua tesi di laurea, ha regalato al mondo il suo primo progetto di product design: la celebre Pressed Chair (in produzione con Nils Holger Moormann), che nel 2020 compie i suoi primi 10 anni.

Immaginate un grande foglio di alluminio bidimensionale, sagomato a formare un'astratta figura umana impegnata in un esultante salto a braccia e gambe aperte. A questo punto immaginate di ripiegare e pressare i quattro arti e la testa del suddetto "omino" felice: si trasformeranno nelle gambe e nello schienale dell'ormai iconica seduta, che ha consacrato Harry Thaler nel gotha del design internazionale. Un'idea all'apparenza semplicissima eppure per nulla scontata, perché nata da un'altissima competenza e conoscenza di materiali, forme e processi produttivi tanto che, qualche anno dopo, partendo dallo stesso princi-



prio, Thaler ha progettato l'innovativa Pressed Bike per il marchio altoatesino Leaos.

Il resto è storia. 10 anni passati a Londra, a esplorare e sperimentare nel mondo del design, in un luogo aperto e vivace che ha fortemente formato il suo stile e la sua visione.

L'ispirazione più profonda risiede sempre nella funzionalità delle cose.

Poi la decisione, qualche anno fa di tornare a casa, mettere su famiglia, affondare le radici nella terra natia e "ritirarsi" (ma mai chiudersi) in un'alta torre aperta su Lana, e sul mondo.

Ed è proprio qui, in questo studio verticale, che torniamo per un momento. Perché seguirne l'ascesa è un po' come entrare nella mente di Harry Thaler e nei suoi processi creativi che seguono, proprio come la torre, un percorso sempre diretto verso l'alto. Partendo dunque

dai 24 metri quadrati del primo piano, incontriamo tutti gli straordinari prototipi degli oggetti progettati in tanti anni di carriera. Ha senso che questi oggetti/non ancora oggetti stiano proprio qui, alla base. Perché in fondo è proprio da queste fondamenta che tutto inizia e prende poi il volo. E che sia una sedia, una bicicletta, una lampada (come quelle progettate ad hoc per alcuni hotel della zona come Ottmangut a Merano, Miramonti ad Avelengo e Schwarzschiad a Lana) o un progetto di interior design, la prima cosa per Thaler, l'ispirazione più profonda, risiede sempre nella funzionalità delle cose, da testare, appunto anche grazie a questi primari esperimenti.

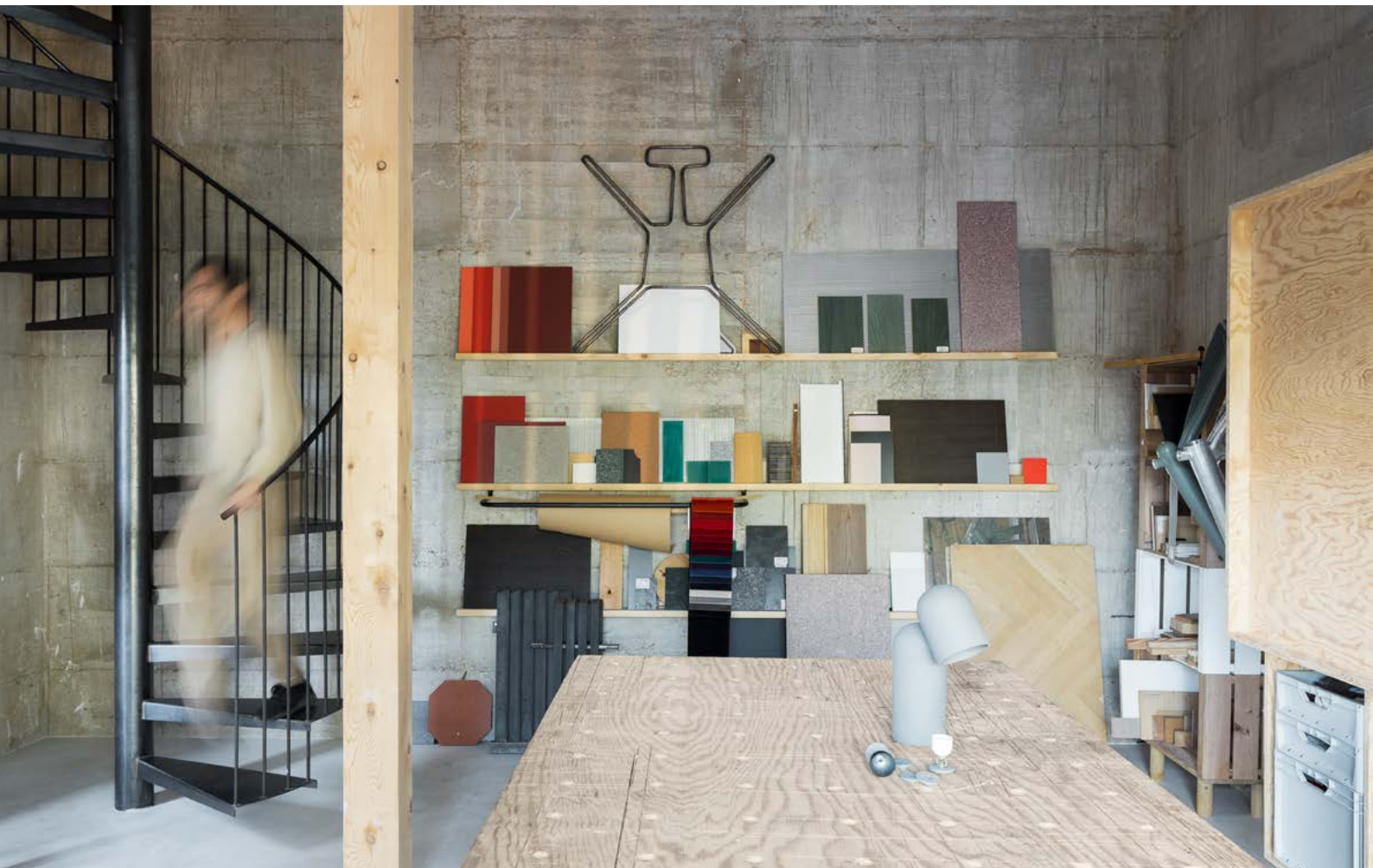
Il secondo piano, invece, è lo scrigno della materia. Campioni e cataloghi sono costante fonte di ispirazione, da osservare, studiare e consultare agilmente in questo spazio, perché spesso è la materia stessa a determinare le forme e i successivi sviluppi di un concetto. Come nel caso del legno, materia regina della creatività altoatesina, che ha "invaso" molti progetti di interior design di

Thaler: case private, la Casa Atelier di Museion a Bolzano, un'inedita farmacia a Chiusa (dove trova spazio un altro materiale tutto locale, il bianco e splendido marmo di Lasa) o gli spazi di Pur Südtirol, il "mercato" dei prodotti del territorio che dopo Lana, a pochi metri dal suo silo, Bolzano, Brunico e Merano, ha di recente aperto anche a Bressanone.

Risalendo ancora si trovano due piani di uffici, quello dei collaboratori e quello del designer, in cui domina lo spazio un grande tavolo, che con la sua pura presenza mostra un'altra dimensione cruciale nella creatività di Thaler: la semplicità. Non solo dei progetti, ma anche delle relazioni. Harry Thaler è un uomo dal sorriso sempre pronto, i gesti cortesi e la stretta di mano ben lontana dalla formalità. E allora, incontrarsi intorno a un tavolo, insieme ai suoi collaboratori, per confrontarsi, discutere o pensare a nuove idee, non può

che apparire immediatamente come un punto di forza di un designer ben più relazionale che autoreferenziale. A confermarlo l'accogliente cucina che si trova al quinto piano di questo silo della creatività altoatesina. Ancora una volta uno spazio schietto, semplice e spontaneo, dove scambiare pensieri, anche attraverso uno dei medium privilegiati della condivisione: il cibo. Da preparare e gustare, insieme.

E così, arrivati in cima a questo spazio in altezza, che guarda dentro di sé e fuori verso le montagne e oltre, non possiamo che riprendere in discesa l'impervia scala a chiocciola e procedere di nuovo verso il basso, ritornando a guardare ancora per un momento – di certo con occhi nuovi – i disegni, i prototipi, le lampade, le sedie o le biciclette che ci circondano e che costituiscono il bagaglio che portiamo via con noi da questo viaggio al centro della "Zone" di Lana e al centro del design.







de Mitten in der geschäftigen Industriezone von Lana – der „Zone“, wie sie die Einheimischen liebevoll nennen – steht ein hoher Betonturm. Früher wurde in dem ehemaligen Silo tonnenweise Sägemehl gelagert. Nun sind die Reste der Holzverarbeitung seit einigen Jahren verschwunden und haben dem außergewöhnlichen, vertikalen Atelier des Designers Harry Thaler Platz gemacht: Er hat den Innenraum komplett umstrukturiert und neu gestaltet. Durch die großen Turmfenster haben wir einen faszinierenden Blick auf die Berglandschaft mit Wiesen und Almen rundherum. Und doch ist es die Wendeltreppe, die uns Schritt für Schritt mit einem äußerst ungewöhnlichen Aufstieg in die Höhen des Turms beeindruckt und an Stühlen, Fahrrädern, Skizzen, Zeichnungen, Lampen und anderen beeindruckenden Designprojekten vorbeiführt – alle selbst konzipiert vom Kopf dieses kreativen Meraners.

Thaler, Jahrgang 1975, ist gelernter Goldschmied. Während dieser speziellen Handwerksausbildung ist er viel gereist, nach Wien, Sri Lanka und hat schließlich in Pforzheim, der Goldstadt Deutschlands, an der Design-Hochschule den Studiengang für Schmuckgestaltung belegt. Seine konstante Neugier und die kreative Designumgebung haben seinen Blick geschärft und zum Entschluss geführt, ein neues kreatives Feld zu erforschen. Harry Thaler kehrte nach Hause zurück, studierte an der Fakultät für Design und Künste in Bozen (wohin er einige Jahre später auch zum Unterrichten zurückkehrte) und landete schließlich am

renommierten Royal College of Art in London. Seine Diplomarbeit dort widmete er seinem ersten Produktdesign-Projekt: dem bekannten, von Nils Holger Moormann produzierten Stuhl „Pressed Chair“, der 2020 sein zehnjähriges Jubiläum feiert.

Die Basis jeder Inspiration ist Funktionalität

Stellt euch ein großes, zweidimensionales Blech vor – geformt zu einer abstrakten, menschlichen Figur mit weit ausgestreckten Armen und Beinen, als würde sie einen jubelnden Sprung machen. Nun stellt euch vor, die vier Gliedmaßen und der Kopf des erwähnten, fröhlichen Männleins werden zu vier Beinen und einer Rückenlehne gebogen und geknickt. Voilà: der Pressed Chair – der Stuhl, der Harry Thaler in den internationalen Designhimmel katapultiert hat. Simpel und doch bis ins kleinste Detail ausgeklügelt, basiert die Idee auf einem äußerst hohen Verständnis und auf extremer Fachkenntnis von Materialien, Formen und Produktionsverfahren. Ausgehend vom selben Prinzip hat der Produktdesigner wenige Jahre später für die Südtiroler Marke Leaos das innovative „Pressed Bike“ entworfen.

Der Rest ist Geschichte: Zehn Jahre hat Harry Thaler in Londons Designwelt geforscht und

experimentiert. Dieser offene und lebendige Ort hat seinen Stil und seine Vision stark geprägt. Schließlich kehrte er vor einigen Jahren nach Hause zurück, gründete eine Familie, erweckte einen stillgelegten Siloturm in Lana zu neuem Leben.

Und genau hierher, in dieses senkrechte Studio, kehren wir zurück: Die Treppen hinaufzusteigen ist ein bisschen so, als ob man in Harry Thalers Gedankenwelt eintauchen würde, um seinen kreativen Prozessen – wie dem Turm – nach oben zu folgen. Im ersten, 24 Quadratmeter großen Stockwerk – sozusagen an der Basis – begegnen wir all den außergewöhnlichen Prototypen der Objekte, die er in den vielen Jahren seiner Karriere entworfen hat. Mit ihnen hat alles begonnen, sie bilden das Fundament jeden Entwurfs, ob Stuhl, Fahrrad, Innenarchitekturprojekt oder Lampe – entworfen auch für einige Hotels in der Umgebung, beispielsweise Ottmangut in Meran, Miramonti in Hafling und Schwarzschild in Lana. Für Harry Thaler liegt jeder Inspiration die Funktionalität der Dinge zugrunde, die es auch dank dieser ersten, hier ausgestellten Versuche zu testen gilt.

Der zweite Stock ist indes eine Schatztruhe von Stoff und Materie. Muster und Kataloge sind eine konstante Inspirationsquelle und können in diesem Raum bestens studiert und untersucht werden. Denn oft bestimmt das Material selbst Formen und anschließende Entwicklungen eines Konzeptes. Genau wie es beim Holz der Fall



ist, einer Hauptmaterie für Südtiroler Schaffenskraft und wichtige Ingredienz für viele von Thalers Innenarchitekturprojekten. Beispiele sind Privathäuser, das Museion Atelierhaus in Bozen, eine renovierte Apotheke in Klausen (wo ein weiteres heimisches Material zum Einsatz kommt, nämlich der weiße Laaser Marmor) oder die Geschäftsräume von Pur Südtirol, dem Genussmarkt für Südtiroler Qualitätsprodukte, der nach Lana (nur wenige Meter von Thalers Silo entfernt), Bozen, Bruneck und Meran kürzlich auch in Brixen eröffnet wurde.

Wir steigen höher in die zwei Etagen mit Büros für die Mitarbeiter und den Designer selbst – in letzterem dominiert ein großer Tisch den Raum und verdeutlicht in seiner Schlichtheit eine weitere entscheidende Dimension von Thalers Kreativität: die Natürlichkeit. Harry Thaler hat sowohl beruflich wie privat immer ein Lächeln auf den Lippen, seine Gesten sind höflich, sein Händedruck herzlich. Sich mit seinen Mitarbei-

tern an einen Tisch zu setzen, sich auszutauschen, zu diskutieren oder gemeinsam über neue Ideen nachzudenken, ist also das Natürlichste und kann für einen Designer, der mehr Wert auf Beziehungen als auf Ichbezogenheit legt, nur als Stärke gerechnet werden. Dies bezeugt auch die gemütliche Küche im fünften Stock dieses Südtiroler Schöpferturns. Auch dieser Raum ist offen, schlicht und ungezwungen, hier werden in geselliger Runde Gedanken und Mahlzeiten vorbereitet, geteilt und genossen.

Nun, ganz oben in diesem Turm angekommen, der sich und sein Inneres, die Welt rundherum und darüber hinaus reflektiert, steigen wir über die steile Wendeltreppe wieder abwärts und lassen auf dem Weg nach unten noch einmal – mit anderem Blick vielleicht – die Skizzen und Zeichnungen, Prototypen, Lampen, Stühle und Fahrräder auf uns wirken und nehmen von dieser Reise ins Zentrum der „Zone“ von Lana und ins Herz des Designs einen Koffer voller Eindrücke mit.

en ABSTRACT

Five floors of design: a trip into the tower of Harry Thaler

In the middle of Lana's busy industrial park – affectionately called "Zone" by the locals – the product designer Harry Thaler has completely restructured the former sawdust storage silo of a joinery and transformed it into his extraordinary vertical atelier and studio. Despite the fascinating surroundings that you can admire from the huge windows of the tower the interior doesn't disappoint either: sketches and drawings, prototypes, lamps, chairs, bicycles and other impressive design projects – all conceived in the creative mind of the designer from Meran – accompany us on our very unusual ascent into the heights of the tower. With one of his projects, the "pressed chair" produced in collaboration with Nils Holger Moormann, which celebrates its 10 year anniversary in 2020, he rose to international fame in the design world. Using the same concept he designed the "pressed bike" for the South Tyrolean brand Leaos. The spiral staircase is winding up over five floors and lets us catch a glimpse into the thoughts of the trained goldsmith with an MA from the Royal College of Art in London. On the first floor: countless prototypes of objects designed throughout his career. Samples and catalogues as source of inspiration and progress on the second floor and on the two floors above offices for the employees and the designer. And on the fifth floor an open-plan room with kitchen for the social and casual sharing of meals and thoughts. The spiral staircase winds back down too.



Von der Frucht zum Papier Dalla frutta alla carta



Geschichten über die paradiesische Frucht: Los geht's mit dem Apfelpapier, aus dem die Seiten dieses Magazins sind. Storie e curiosità sul frutto del paradiso (e di Lana e dintorni): cominciamo con la cartamela, con la quale sono fatte le pagine di questo magazine.

de Es duftet phänomenal, summt und brummt. Eine Vielzahl emsiger Bienen leistet ihre Arbeit, damit im Herbst diese lebensbringende Frucht geerntet werden kann. Rot, gelb, grün und in allen Größen hängt sie am Ast, fällt in unseren Schoß, mundet pur oder als Saft, Sirup, Chips, Essig, Edelbrand, Aufstrich, Mus oder Kompott in Kuchen, Strudel, Brot, Kaiserschmarrn, Joghurt, Eis oder Sorbet, gebraten, gebacken, gekocht, gedämpft, gepresst, getrocknet, gefroren, fermentiert. Der Apfel ist für Feinschmecker in der Tat ein paradiesisches Gut mit vielgestaltigem Naturell: knackig, sauer, süß, frisch, verlockend und gesund.

Es endet aber nicht mit dem Genuss: 2003 hatte der Südtiroler Ingenieur Alberto Volcan die Idee, in der Verarbeitung angefallene Apfelrückstände weiter zu verwerten. Der hohe Zellulosegehalt inspirierte ihn, eine spezielle Art von Papier zu produzieren. Nach etlichen Versuchen hielt er schließlich das erste Apfelpapier in der Hand: die Textur nicht ganz so glatt wie die Apfelschale und angenehm griffig. Zur Herstellung dieser zu hundert Prozent abbaubaren Papierkreation werden die Fruchtschalen getrocknet und zermahlen, bevor sie zu nachhaltigem Papier verarbeitet werden. Vielleicht landet ja demnächst eine Biene auf eurem Greatthings-Magazin ... angezogen von vertrautem Duft.

Bei den Blütenfesttagen vom 1. bis 19. April 2020 in Lana und Umgebung wird mit 17 Veranstaltungen die Apfelblüte gefeiert. Ein Erlebnis für alle fünf Sinne: bluetenfesttage.it. Auf visitlana.com/apfel gibt es Rezepte und viele Infos zum Thema Apfel.

it Tutti la amano, tutti la vogliono, tutti la sgranocchiano con piacere. Api operose fanno ogni anno il loro lavoro, per far sì che questo frutto croccante possa essere raccolto in autunno. Rosse, gialle, verdi e piene di sfumature, le adorate mele passano direttamente dal ramo frondoso al nostro palato, in purezza o trasformate in succo, sciroppo, aceto, brandy, sorbetto, yogurt, chutney... E che sia per uno strudel o un'altra prelibatezza, da sempre le mele – acide, dolci, fresche, gustose e sane, cotte al forno, al vapore, pressate, essiccate o fermentate – ispirano migliaia di ricette.

Un piacere che non riguarda solo la cucina. Nel 2003 infatti l'ingegnere altoatesino Alberto Volcan ha avuto un'idea: riciclare i residui della lavorazione di questo frutto del paradiso, così ricco di cellulosa, per creare una carta molto speciale. Dopo diversi tentativi, ecco finalmente la prima, straordinaria cartamela: più porosa della buccia di mela, ma piacevole al tatto. Per produrre questa carta 100% biodegradabile, le bucce del frutto vengono essiccate e macinate per poi essere trasformate in fogli ideali per la stampa. Chissà, forse un'ape atterrerà sulle pagine di Greatthings, ritrovando il profumo familiare delle mele tanto amate...

Le mele, i fiori e la primavera saranno celebrati con 17 eventi nei giorni della Festa della Fioritura dall'1 al 19 aprile 2020 a Lana e dintorni. Un'esperienza sensoriale profumata e colorata: festadellafioritura.it. Su visitlana.com/mela ci sono invece consigli e ricette a base di mela.



Dem Himmel so nah

Die Südtiroler Sommerfrische

Maria Oberrauch



Così vicini al cielo

“Sommerfrische”, la villeggiatura estiva altoatesina

de Schon die alten Griechen und Römer fuhren im Sommer aufs Land, um ihre Güter zu bewirtschaften. Der Brauch, die Schwüle der Stadt gegen erfrischendes Leben am Land einzutauschen, entwickelte sich im Lauf der Zeit von der wirtschaftlichen Notwendigkeit des Adels zur Ferientradition der bürgerlichen Gesellschaft.

Der Begriff „Sommerfrische“ ist tatsächlich eine Südtiroler Wortschöpfung: Schon früh wusste man die unterschiedlichen Höhenlagen der Region zu schätzen. Natur und Kultur gehen im Burggrafenamt Hand in Hand, wollen entdeckt werden. In diesem angenehmen Klima ist es nicht verwunderlich, dass sich das Leben zu großen Teilen im Freien abspielt. Ist es besonders heiß, machen wir es unseren Eltern, Großeltern und Urgroßeltern gleich und wandern in die Höhe. Auf die Alm mit uns, zu den Kräutern, Blumen und Weidetieren. Angenehm frisch ist die Luft.

Zunächst bleiben wir im Tal, auf 250 m Meereshöhe, um uns später, ganz sanft bis auf 1.900 m Meereshöhe zu begeben. **Lana** ist mit seinem regen Dorfleben beliebter Ausgangspunkt für Ausflüge aller Art. Durch Weinberge, Apfelwiesen und Kastanienhaine, vorbei an Kirchen, Klöstern und Schlössern führen Spaziergänge und gern auch längere Touren. Waalwege, ursprünglich von Bauern angelegte Bewässerungskanäle, winden sich durch Wald und Wiesen und bieten nicht nur Kindern eine willkommene Abwechslung beim Um-die-Wette-Laufen mit dem Wasser und Bestaunen des Wasserfalles am Ende des Brandis-Waalweges. Der Marlinger Waalweg von Oberlana nach Töll ist mit zwölf Kilometern übrigens der längste in Südtirol.

Schattenspendende Abkühlung verspricht der Weg in die **Gaulschlucht** am Eingang zum Ultental. Baden darf man in der Gaulschlucht nicht, das Wasser ist eisig und die Strömung viel zu stark. Für einen Sprung in natürlich erfrischendes Nass empfiehlt sich das nicht weit entfernte **Naturbad in Gargazon**. Auch in **Lana** gibt es ein großzügiges Freibad. Die Liegewiese gleicht an manchen Sommertagen einem Flickenteppich, Eis tropft über Kinderbäuche und im Beach-

volleyballfeld tauchen die Spieler in Richtung Ball. Es wird nach Leibeskräften geplantscht, gerutscht und gespritzt. Nicht jeder ist für die hohen Temperaturen gemacht. Schön, wenn da noch irgendwo Luft nach oben ist: Zum Durchatmen zieht es uns in höhere Lagen.

Aussicht gefällig? Nach einer gemütlichen Wanderung blicken wir vom mystischen St.-Hippolyt-Kirchlein auf 758 m Höhe zwischen den Dörfern Völlan und Tisens über das Tal auf Gipfel und Gebirgszüge in der Ferne. **Völlan** ist als beliebter Kurort bekannt: Sulfat- und mineralhaltige Naturquellen im Völlaner Badl helfen bei Hautproblemen und Gelenksbeschwerden. Im kleinen Dorf und Luftkurort beleben wir nicht nur unsere Lungen, sondern auch Seele und Geist.

Hinauf in luftige, inspirierende Höhen

Das Vigiljoch, der Hausberg von Lana, war schon früh ein Ort für Stadtflüchtige und Sommerfrischler. Geduckt unter Nadelbäumen schmiegen sich hölzerne Ferienhäuser in den Hang und erzählen von einer anderen Zeit, als man noch mit Holzskiern die buckeligen Lärchenwiesen nach unten sauste und im Sommer zusammenkam, um nach Holz- und Wiesenarbeit gemeinsam zu wandern, zu entspannen und zu feiern. Wo die schönsten Kindheitserinnerungen sind, da ist auch irgendwo das Herz. Nostalgie fällt hier oben nicht schwer, sie trieft aus Preiselbeerfeldern, Almwiesen und Nadelduft. Das Vigiljoch ist autofrei, von Lana aus erreicht man per Seilbahn in acht Minuten die Bergstation auf 1.486 Metern. Wer sich noch weiter nach oben tragen lassen will, nimmt den gemächlichen Sessellift, es eilt nicht, das versteht man hier sehr schnell. Manche Wege am Vigiljoch sind kinderwagentauglich, andere führen als schmale Pfade durch den Wald. Unterwegs mit Kindern begrüßen wir die Möglichkeit, unsere Routen flexibel zu gestalten: Immer wieder kreuzen sich Wege und eröffnen uns verschiedene Varianten, das Ziel zu erreichen. Das kann das Biotop „Schwarze Lacke“ sein, die historische St.-Vigilius-Kirche oder für

geübte Wanderer der Gipfel der Naturnser Hochwart. Für die meisten Kinder sind am Vigljoch die Kinderspielplätze und der Tierpark interessant. Mehrere Gasthäuser verwöhnen mit Südtiroler Spezialitäten und selbst die gehobene Gastronomie hat ihren Weg nach oben gefunden. Das Panorama in Richtung Dolomiten ist atemberaubend und beim Blick auf die gegenüberliegende Seite fragen wir uns: Wie es dort wohl so ist?

Genau gegenüber liegen nämlich der **Tschöglberg** und das **Knottnkino**, auf einem Hochplateau zwischen Meran, Bozen und dem Sarntal. Von Burgstall aus fährt die Seilbahn nach Vöran, Sonnenfleck auf 1.204 Metern und Ausgangspunkt für Wanderungen auf die Vöraner Alm und das Vöraner Joch, nach Mölten und Hafling, zu den „Stoanernen Mandln“ und zum außergewöhnlichen Knottnkino, mit seinem Naturpanoramafilm der Superlative: Über 30 Kinossessel aus Kastanienholz, arrangiert auf dem Porphyr des Rotsteinkogels – ein Felsvorsprung der nach drei Seiten an nichts als Luft grenzt – laden zum Sitzen und Staunen ein. Wir blicken auf das gesamte

Etschtal, den Penegal, die Dolomiten, das Weißhorn, das Ultental, die Texelgruppe, das Meraner Becken und das Passeiertal und es wird eines klar: Auch hier ist die Natur der Hauptdarsteller. Am Tschöglberg wandern wir vorbei an historischen Strohdächern, durch Almenlandschaft und Nadelwald und steigen über gebirgigen Vulkanit. Einkehrmöglichkeiten gibt es immer wieder und am Abend schweben wir mit der Seilbahn ins Tal. Die Natur hat uns Appetit auf Köstlichkeiten aus Wald und Garten gemacht und wir freuen uns auf ein kuscheliges Bett. Denn ja, auch das gehört zum Erscheinungsbild des Sommerfrischlers. Wir nehmen uns die Zeit, im Wald nach Beeren zu suchen, und bringen stolz Steinpilze und Pfifferlinge nach Hause. Auch der Duft von köchelnder Marmelade in unsere Nase gehört zum Sommer und das Glück ist groß, wenn wir nach einem langen Tag im Freien die Füße hochlegen. Genuss hat viele Facetten: Manchmal sehen, manchmal gehen, manchmal riechen, manchmal schmecken, manchmal atmen wir ihn. Auf Sommerfrische lässt sich alles wunderbar vereinen. Versprochen.





it Già gli antichi Greci e Romani, durante l'estate, si ritiravano in campagna per gestire i loro beni extraurbani. L'usanza di "fuggire" l'afa della città con un soggiorno rinfrescante in campagna, si è poi sviluppata nel tempo, da una necessità economica della nobiltà alla tradizione della villeggiatura della borghesia, fino a diventare oggi la più classica vacanza estiva in montagna. Il termine "**Sommerfrische**" (traducibile con "villeggiatura estiva") è però una creazione tutta altoatesina: le diverse altitudini del territorio erano apprezzate fin dall'antichità. In questo territorio dal clima così piacevole, non sorprende dunque che la maggior parte della vita durante i mesi caldi si svolga all'aperto. E se la calura si fa troppo intensa, ci possiamo spingere in alto in cerca di un po' di refrigerio. Lassù, sull'alpe insieme a noi solo l'erba, i fiori e gli animali al pascolo. L'aria è finalmente fresca, pura, rigenerante.

Per prima cosa iniziamo a salire dolcemente, passando da 250 a 1.900 metri. **Lana** è un popolare punto di partenza per escursioni di ogni tipo: passeggiate tra vigneti, meleti e castagneti, tra chiese, monasteri e castelli, ma anche in salita, verso più alte destinazioni. O ancora, per esempio, lungo i "**Waalwege**" (i sentieri delle rogge), originariamente costruiti dai contadini, che si snodano tra boschi e prati e che permettono di perdersi in gradevoli e ombreggiate camminate. Da non perdere la **Roggia di Brandis** e il più lungo Waalweg dell'Alto Adige che è proprio da queste parti: la **Roggia di Marlenigo** con i suoi 12 chilometri che si sviluppano da Lana fino a Tel.

Il sentiero che porta alla **Gola di Lana**, all'ingresso della Val d'Ultimo, promette un'ombrosa frescura. Non si può però nuotare in queste acque: sono gelide e la corrente è troppo forte. Quindi, per un



La nostalgia dei tempi belli dell'infanzia, non è rara quassù...

tuffo, facciamo tappa nella vicina piscina naturale di Gargazzone, oppure nell'ampia piscina comunale di Lana. Qui il prato assomiglia a un tappeto patchwork, il gelato gocciola sulle panche dei bambini e il campo da beach volley è un apprezzato meeting point. Ma non tutti sono fatti per il caldo, nonostante il refrigerio dell'acqua. E allora, torniamo a cercare l'aria più pungente, in altezza.

Se siamo in cerca di una vista panoramica, dopo una bella escursione verso l'alto, possiamo lanciare lo sguardo dalla chiesa di S. Ippolito tra i villaggi di Foiana e Tesimo, attraverso la valle fino alle cime che si scorgono in lontananza.

Foiana è nota anche come località di cura: il solfato naturale e le sorgenti minerali dei bagni di Foiana sono un toccasana per la pelle e le articolazioni. Nella piccola stazione climatica, dunque,

non solo ridiamo aria ai polmoni, ma anche all'anima e allo spirito.

Il **Monte San Vigilio**, la montagna di Lana, era già un tempo meta ambita per chi fuggiva dalla città e per i villeggianti estivi. Sotto gli alberi di conifere, case di vacanza in legno nidificano lungo il pendio, raccontando di un'altra epoca nella quale

la gente in inverno scivolava giù per i prati con gli sci di legno e in estate si riuniva per passeggiare e rilassarsi. La nostalgia dei tempi belli

dell'infanzia, non è rara quassù... si annida nei campi di mirtilli rossi, sui prati alpini e nel profumo degli aghi di pino. In più a Monte San Vigilio non ci sono auto, un altro bel modo per tornare nell'arcadia del passato: si sale da Lana, in 8 minuti di funivia. Se poi vogliamo andare ancora più in su, ci pensa la seggiovia.

Alcuni sentieri sul Monte San Vigilio sono adatti per le carrozzine, altri per escursionisti più esperti. Nella nostra gita con i bambini scopriamo il piacere della flessibilità: i sentieri si incrociano e si snodano in più direzioni, lasciando la destinazione finale sempre aperta. Potrebbe essere il biotopo "**Schwarze Lacke**", la storica chiesa di San Vigilio o la cima della **Guardia Alta di Naturno**. E per la gioia dei nostri piccoli accompagnatori, sul Monte ci sono anche ampi parchi giochi e un piccolo zoo con simpatici animali. Noi grandi, invece, possiamo viziarcì con le specialità altoatesine delle locande tradizionali che troviamo passeggiando. Il panorama è incredibile e guardando il lato opposto della valle, ci chiediamo: come sarà, laggiù? Potremmo andarci la prossima volta...

Di fronte a noi, su un altopiano appoggiato tra Merano, Bolzano e la Val Sarentino, si trovano il **Monte Zoccolo** e "**Knottnkino**". Dal paese di



Postal la funivia porta ai 1.204 metri di Verano, punto di partenza per escursioni alla Malga "Vöraner Alm", a Meltina e Avelengo, al posto mistico con gli omini di pietra, chiamati "**Stoanernen Mandln**" e allo straordinario Knottnkino – il cinema dei monti. Da qui lo spettacolo sulla natura circostante si svela davanti ai nostri occhi: più di 30 poltrone in legno di castagno disposte sul porfido del **Monte Rotsteinkogel** – uno sperone roccioso che confina solo con l'aria – invitano a sedersi e a lasciarsi incantare da questo incredibile panorama montano.

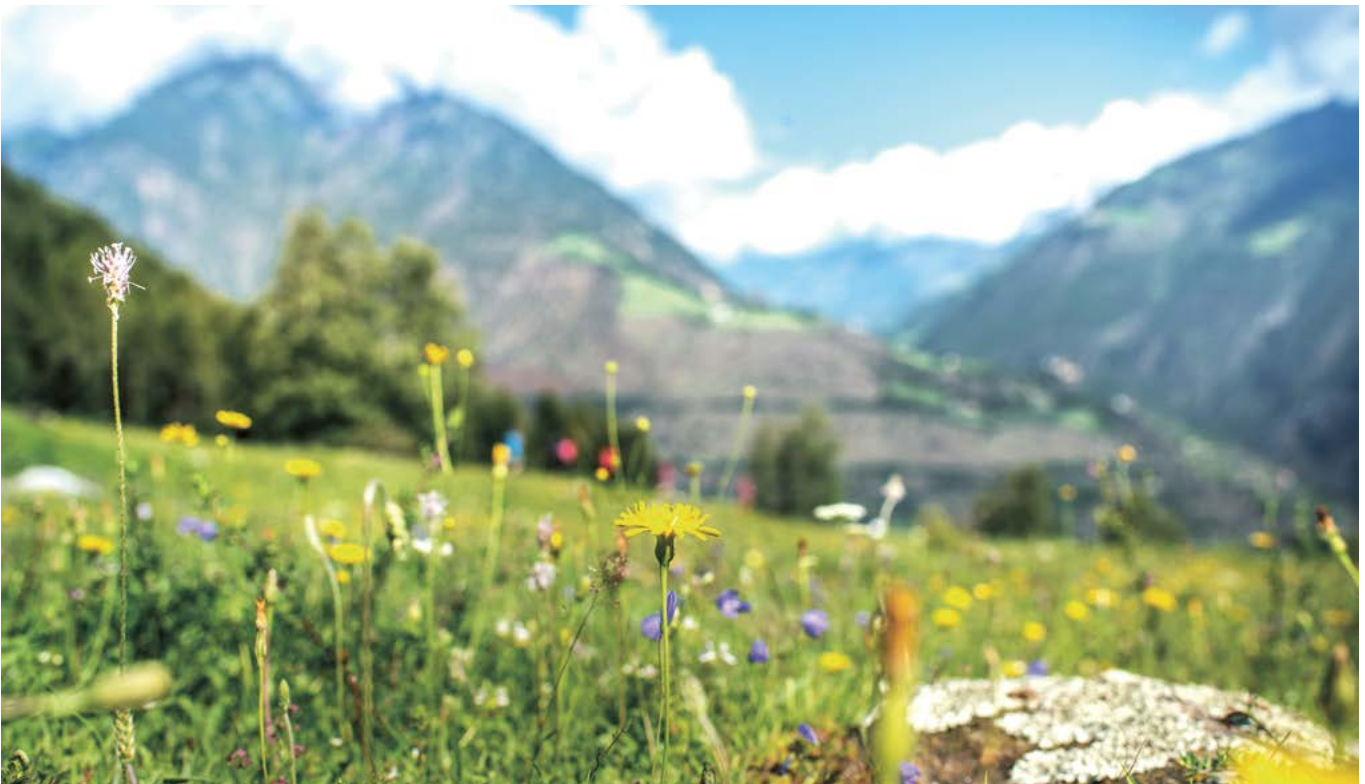
Qui, affacciati a contemplare la Valle dell'Adige, il Penegal, le Dolomiti, il Corno Bianco, la Val d'Ultimo, il Gruppo di Tessa, il bacino di Merano e la Val Passiria, una cosa diventa chiara: la natura è l'attrice protagonista del territorio. Sul "**Tschöglberg**" passiamo davanti a tetti di legno, attraverso pascoli alpini e boschi di conifere e ci muoviamo su rocce vulcaniche. Lungo la strada troviamo molti posti dove ristorarci e la sera torniamo a valle con la funivia, pronti per lanciarci su un pasto sostanzioso, con l'appetito allegramente stuzzicato dai tesori naturali che abbiamo incontrato durante il giorno e che potremmo ritrovare nel piatto. Frutti di bosco per una marmellata brillante, finferli e porcini per un risotto delicato e saporito... Il bosco, soprattutto in estate, è la migliore ispirazione per ogni chef. E anche per noi, che dopo una giornata passata in mezzo alla natura abbiamo riscoperto il piacere intenso, intimo e delizioso dell'andare in alto o all'ombra di un albero o lungo un corso d'acqua, per cercare – e trovare – tutta la favolosa frescura del "Sommerfrische".

en

ABSTRACT

So close to heaven: The South Tyrolean summer retreat

The term "Sommerfrische" (summer retreat) was indeed coined in South Tyrol: the various altitudes of the region have been appreciated for decades. Nature and culture want to be explored. If it is particularly hot then we are escaping to the mountains, just like our grandparents used to. Lana with its busy village life is a very popular starting point for various kind of trips – through vineyards, apple orchards and chestnut groves, past churches, monasteries and castles. Paths along irrigation channels originally created by farmers are winding through woods and meadows. From the mystical St. Hippolyt church between the villages of Völlan and Tisens you can enjoy a view of the valley and the peaks and mountain ranges in the distance. The shaded path into the Gaulschlucht gorge at the entrance of the Ultental Valley promises to cool you down. If you would rather jump into naturally refreshing water then we recommend the natural swimming pool in Gargazon. Lana's local mountain, Mount Vigiljoch, has long been a place for people escaping the city and holiday makers. Wooden holiday lodges cowering under conifers nestle into the hillside and tell of times past. Stop and look at the opposite side of the valley: from Burgstall a cable leads to Vöran, starting point for hikes to the Vöraner Alm mountain hut and the Vöraner Joch, to Mölten and Hafling, to the "Stoanerne Mandln" (stone men) and the extraordinary Knottnkino ("cinema in the rocks"). Ever wondered how it is over there...?



de Tipps für Kids

- » Auf Spurensuche: Eichhörnchenweg und Wald-erlebnispfad machen den Marlinger Waalweg zu einer Erfahrung für große und kleine Entdecker.
- » Tierisch gut: Der große Kinderspielplatz und Tierpark bei der Gampl Alm am Vigiljoch
- » Auf ins Abenteuer: Kindersommer in Lana mit abwechslungsreichem Programm mit Lama-trekking, Indianerlager, Rafting, Filzen, Erlebnis „Wald“ und mehr: kindersommer.it
- » Hopp, hopp, hopp ...: Vom Rücken eines Pferdes aus Südtirol entdecken und etwas über die bekannten Haflinger Pferde lernen. Reitunterricht, Ausflüge in die Natur und Familienkutschfahrten ermöglichen die Reitställe in Lana, Meran und Hafling. Nicht zu verpassen: ein Besuch am Pferderennplatz Meran.
- » Es rollt: Familientouren auf dem Mountainbike bietet die Bikeacademy in Lana, verschiedene Fahrradverleihe versorgen mit Citybikes, Mountainbikes, Elektrobikes und dem ein oder anderen Geheimtipp.

en Tips for kids

- » Searching for traces: the squirrel and woodland adventure walking trails on the Marlinger Waalweg path are perfect for small and big explorers.
- » Beastly good: the big playground and small animal farm at the Gampl Alm mountain hut on Mount Vigiljoch.
- » The adventure starts here: Kindersommer in Lana offers a varied range of summer holiday activities for kids such as llama trekking, Red Indian Camp, rafting, felting, adventure woodlands and more. kindersommer.it
- » Hop, hop, hop...: discover South Tyrol on horseback. Give kids feet a rest and learn about the famous South Tyrolean Haflinger horses. Stables in Lana, Meran, Hafling and other places offer lessons, trips into nature or to the races, family carriage rides and more.
- » It's rolling: The Bikeacademy in Lana offers family mountain bike tours, various bike rentals supply city bikes, mountain bikes, electric bikes and one or the other insider tip.

it Consigli per i bambini

- » Per le famiglie: il sentiero degli scoiattoli e il sentiero didattico nel bosco rendono la Roggia di Marlengo un'esperienza molto gradevole per tutti.
- » Per chi ama gli animali: il grande parco giochi per bambini e lo zoo della Malga Gampl Alm sul Monte San Vigilio.
- » Per chi cerca l'avventura: il programma "Estate per bambini a Lana e dintorni" propone trekking con i lama, un campo indiano, rafting, laboratori di feltro, le avventure nel bosco e molto altro. estateperbambini.it
- » Per chi vuole andare al galoppo: per scoprire la natura dal dorso di un cavallo altoatesino e conoscere la tipica razza altoatesina, l'avelignese! Lezioni di equitazione, escursioni nella natura e gite in carrozza... nei maneggi di Lana, Merano e Avelengo. Da non perdere: una visita all'ippodromo di Merano!
- » Per chi ama pedalare: i tour per famiglie in mountain bike sono proposti dalla Bike Academy di Lana. In più in vari noleggi della zona si possono prendere in prestito bici, mountainbike e E-bike, nonché gli utili consigli degli esperti.



Auf Spurensuche ... in der Gaultschlucht Searching for traces... in the Gaultschlucht gorge



de

Faszinierend, bizarr und wild, besonders im Sommer angenehm, denn das Klima ist das ganze Jahr über feucht-kühl und begünstigt eine immense Artenvielfalt. Taleinwärts schlängelt sie sich, beginnt ganz harmlos an der Brücke in Oberlana, die über den Fluss „Falschauer“ führt. Den mit Geländer gut abgesicherten Weg säumen links und rechts Felswände aus Quarzporphyr, Gneis und Granit, die mit Fichten, Ahornbäumen, Eschen und Buchen um die Wette in den Himmel ragen. Haselstauden, diverse Weiden-, Farn-, Gräser-, Moos- und Blumenarten begleiten unseren Spaziergang. Tunnel, Hängebrücken und am Ende der Schlucht ein Wasserfall: Einmal eingetaucht in dieses Busch- und Baumwerk kommen wir aus dem Staunen nicht mehr heraus.

Die Gaultschlucht ist seit dem Jahr 2004 ein Natura-2000-Schutzgebiet, das zum Ziel hat, vielfältige Lebensräume, Tier- und Pflanzenarten in Europa langfristig zu erhalten. Zu diesen Gefährten zählen Vogelarten und Wassertiere, die Fledermaus und der wunderschöne Feuersalamander, der übrigens entgegen dem Volksglauben für Menschen überhaupt nicht giftig ist

und im Südtiroler Dialekt auch „Dottermandl“ genannt wird. Je nachdem, wie sehr wir uns von der Umgebung hinreißen lassen, dauert der Ausflug in die Gaultschlucht, der zu jeder Jahreszeit passend ist, rund eine halbe Stunde oder eben etwas mehr ...

Folgendem Überflieger widmen wir uns eingehender:

Steckbrief Fledermaus

Wissenschaftlicher Name: Microchiroptera

Lebensraum: weltweit, rund 1.000 Arten

Fluggeschwindigkeit: bis 65 km/h

Größe: 30–140 mm

Gewicht: 2–200 g

Lebensdauer: 10–30 Jahre

Ernährung: Insekten

Natürliche Feinde: Katzen, Greifvögel, Eulen

Besondere Merkmale: einziges Säugetier, das fliegen kann

In der Gaultschlucht vorkommende Arten:

Kleines Mausohr, Großes Mausohr, Kleine

Hufeisennase, Große Hufeisennase



en Fascinating, bizarre and wild, and particularly pleasant in the summer months since the climate is humid cool and promotes biodiversity. The gorge winds into the valley, it starts innocuously at the bridge that leads over the Valsura river in Oberlana. The foot path is secured with hand rails and surrounded on both sides by rocks of quartz porphyry, gneiss and granite that are competing in height with spruce, maple, ash and beech trees. We encounter hazel bushes and various species of meadow, fern, grass, moss and flowers on our walk. Tunnels, rope bridges and a waterfall at the end of the gorge: once you are immersed in these trees and bushes you don't cease to be amazed!

In 2004 the Gauschlucht gorge became a Natura 2000 protected area. Natura 2000's aim is to ensure the long-term survival of diverse habitats and species. Amongst these species are birds and water animals, the bat and the beautiful fire salamander, which, contrary to popular belief, is not poisonous.

A trip to the Gauschlucht gorge is pleasant whatever the season and takes about half an hour or more, depending on how entranced you are by your surroundings...

We focus on the following high-flyer in more detail:

Species profile: Bat

Scientific name: Microchiroptera

Habitat: worldwide, about 1,000 species

Flight speed: up to 40 mph

Size: 30–140 mm

Weight: 2–200 g

Lifespan: 10–30 years

Nutrition: insects

Natural predators: cats, birds of prey, owls

Unique characteristics: the only mammal that can fly

Species found in the Gauschlucht gorge:

lesser mouse-eared bat, greater mouse-eared bat, lesser horseshoe bat, greater horseshoe bat

Un tuffo nella magia del passato: una sera di fine estate a Castel Lebenberg

Un antico maniero si svela ai miei occhi,
guidandomi in un viaggio segreto e
affascinante, di sala in sala, di storia in
storia, attraverso il passato.

Maria Quinz





Entro nella *Sala degli specchi* nell'attimo in cui la magia pare compiersi.

Questa è l'ora in cui la luce gioca a riflettersi infinite volte, nell'avvolgente sala rococò.

Vedo i miei tanti volti riprodursi negli specchi veneziani, tra pulviscoli di luce.

Accenno un passo di danza e la mia immagine si moltiplica, riempiendo di sé la sala.

In quest'ora solitaria, mi pare di udire gli echi della festa.

Le risate di dame imbellettate, strette al braccio dei loro cavalieri, sembrano risuonare ancora, allegre e vezzose, nell'illusione della sera. Risento le note dei violini e rivedo le cento candele ardere di scintille, tra ori, bagliori e gonne che fluttuano lievi. Sfioro con la mano la stufa bianca in maiolica, finemente cesellata e i tasti del pianoforte.

Il suono ripetuto del mio nome mi riporta, con un sussulto, alla realtà.

Saluto la sala degli specchi con un ultimo sguardo, che vorrebbe abbracciare tutto e scappo via leggera. Mi piace farmi rincorrere per le stanze del castello, che non sembrano finire mai. Le prime ali del maniero furono edificate dai Signori di Marlenigo, già nel XIII secolo. Attraverso la *Sala dei cavalieri*, un luogo che mi attrae, ma che mi incute anche timore.

I volti della famiglia *Fuchs von Fuchsberg*, proprietari del castello tra il 1426 e il 1828 (per dodici generazioni), sembrano osservarmi dall'Olimpo del loro albero genealogico.

Sono 264 paia di occhi che mi guardano dai dipinti, severi e altezzosi, quasi spingendomi a sgattaiolare via.

Ho la sensazione di potermi smarrire tra queste mura, anche se ho esplorato ogni angolo degli edifici. Costeggio l'imponente *Sala delle armi*, che ha il sentore intenso di prodezze antiche. Mi raggiungono delle voci che provengono dalla *Stanza napoleonica* in stile impero. Sembrano invitami a entrare; a godere del calore della stu-

fa, tra mobili eleganti e preziose pareti dipinte. Mentre corro veloce, con la coda dell'occhio vedo i lavoranti nei cortili medioevali fioriti, affaccendati nelle mansioni quotidiane. C'è gioia in queste persone che, al tramonto, si affrettano a terminare i mestieri, prima del sopraggiungere della sera.

Raggiungo il geometrico labirinto verde, dell'elegante giardino alla francese e mi precipito a rotta di collo verso la vigna. Costeggio le vestigia, sopravvissute al tempo, dell'antica *Cinta muraria*. Mi sembra di udire dei rintocchi ritmici di un campanaro, che arrivano da lontano penetranti e vividi, come un richiamo. La quattrocentesca *Cappella di Santo Stefano* rimane silenziosa.

Mi siedo su una grossa pietra. Da qui vedo i filari delle vigne susseguirsi a perdita d'occhio, degradando simmetrici e ordinati. Amo questo luogo, la vista sulla conca di Merano e il profumo carnoso di frutta matura che c'è nell'aria. Il sole sta calando, portando con sé l'oscurità. Afferro un grappolo d'uva, che mi macchia le mani e il volto, mentre lo addento assetata.

**Sento improvviso
un brivido.
Devo affrettarmi.
È ora di fare ritorno
al castello, prima
che faccia buio.**

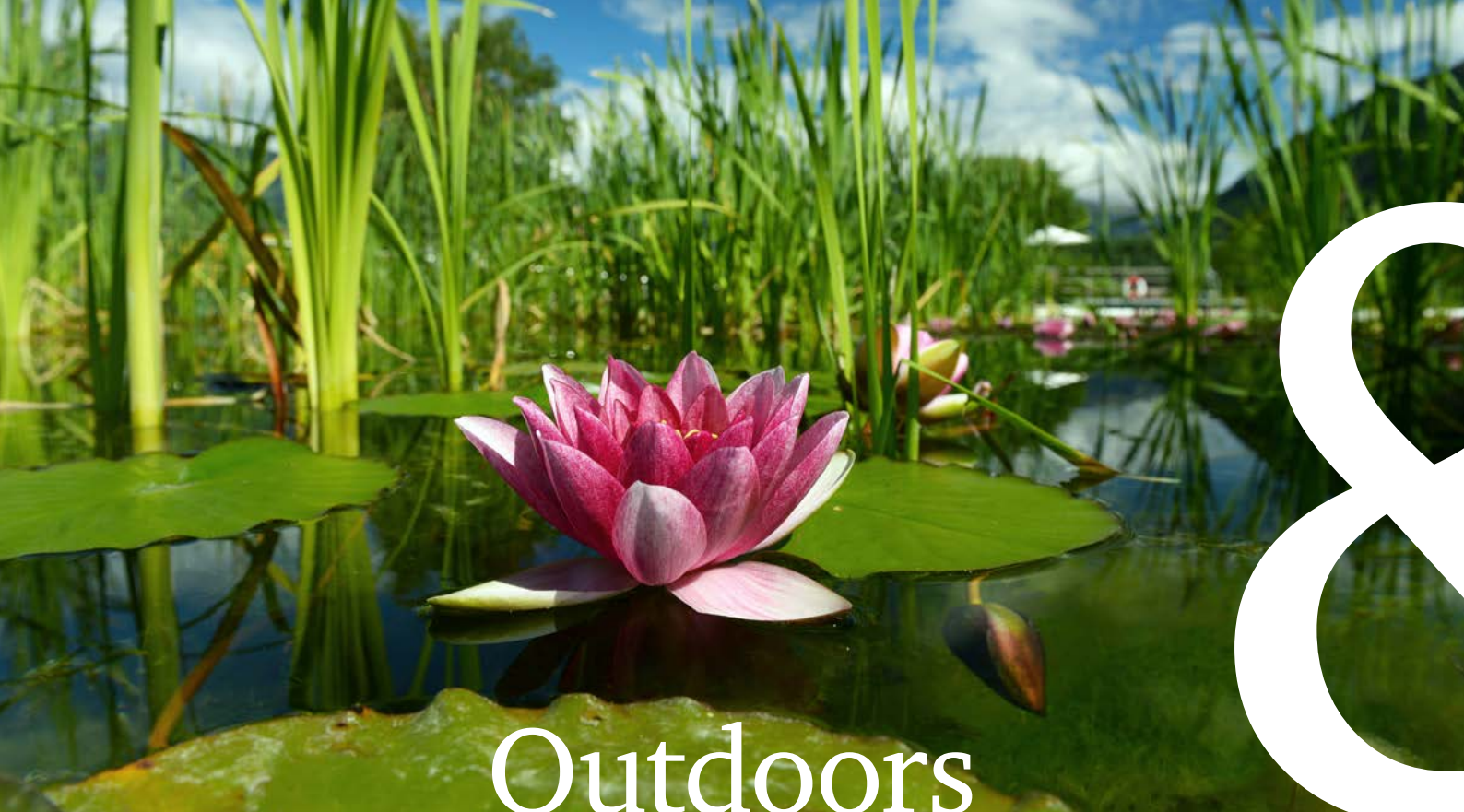
Castel Lebenberg

Via Monte Leone 15

39010 Cermes

T +39 320 401 8511





Outdoors

Eine Oase natürlichen Wohlbefindens Un'oasi di benessere naturale

de Endlich aus der Stadt raus. Hier, im Naturbad in Gargazon, können wir die Vorzüge des Wassers an der frischen Luft genießen, uns angenehm abkühlen oder auf der einladenden Liegewiese ausstrecken. Mit dem Wunsch, Körper und Geist dem leichten Wellengang zu überlassen, tauchen wir in das tiefblaue Wasser. Ganz ähnlich einem natürlichen See funktioniert das Ökosystem dieses Bades und wirkt in Synergie mit der Natur entspannend. Das Schwimmen im Freien kräftigt und erfrischt unsere schlaffen und etwas steifen Glieder sofort. Sanft nimmt uns der natürliche, von unzähligen Wasserpflanzen bewachsene und völlig chlorfreie Wasserboden auf. Es ist eine wahre Freude, den lachenden Kindern beim Spielen und Wasserspritzen in der Sonne zuzusehen. Auch die auf der Wasseroberfläche schaukelnde Landschaft ist bewundernswert: das Grün der Bäume, das Blau des Himmels, das Cremeweiß der Wölkchen. Wir haben das Gefühl aufzublühen, während unsere Gedanken fliegen.

it Finalmente via dalla città. Qui, nella Piscina Naturale di Gargazzone, tra la piacevole frescura di acque pure e grandi spazi verdeggianti attrezzati e accoglienti, posso godere dei benefici dell'acqua, all'aria aperta. Con la voglia di abbandonare, corpo e mente, al piacere di onde leggere, mi tuffo nel profondo blu acquatico delle piscine. L'ecosistema del luogo non è dissimile da quello di un lago naturale: offre distensione, in sinergia con la natura. Nuotare nello spazio aperto dona immediato vigore e ristoro alle membra, intorpidite dai lunghi mesi rigidi. I fondali naturali, abitati da piante acquatiche e privi di cloro, accolgono il corpo in piena armonia. Osservo i bambini giocare sereni al sole, mentre ridono tra gli spruzzi. Non posso non ammirare anche il paesaggio che si riflette nell'acqua, ondeggiando lieve: i verdi di alberi e verzure, gli azzurri-cielo, le pennellate panna degli sbuffi di nuvole. Mi sento rifiorire, mentre lo sguardo, via via, si perde lontano.

Naturbad Gargazon

Piscina Naturale Gargazzone

Bahnhofstraße 37 Via Stazione,

Gargazon Gargazzone, naturbad-gargazon.it



Indoors

Im Reich der Orchideen Nel regno delle orchidee

de Es gibt einen Ort, den erwartet man sich kaum: Eine exotische Oase, in der seltene Blumen gedeihen. Eine Welt, in der sich Wassergetier wie Schildkröten und Koi-Karpfen oder fliegende Gesellen wie bunte Papageien und Schmetterlinge tummeln. Dieses kleine Naturreich umhüllt ein betörender Blumenduft, der uns und unseren Geruchssinn in eine olfaktorische Abenteuerlandschaft führt. Unbestrittene Königin dieses Reiches ist die Orchidee. Erhaben schmückt sie farbenprächtig jede Ecke dieser Sinneserlebniswelt: unzählige, seltene Arten und Sorten, ca. 500 an der Zahl, mannigfaltig in Farbe, Form und Geruch. Das besondere Mikroklima und die fachkundige Pflege der Floristen der Familie Raffeiner bringen die Blumen in den Glashäusern zu ihrer prächtigsten Blüte. Die Pflanzen sind kräftig, die Blätter satt- bis dunkelgrün mit schönem Glanz, die Blüten groß mit wunderschönen Farben. In der Tropen-Villa begrüßt uns ein Teich voll duftender Orchideen, der zum Verweilen und zur Gedankenfreiheit einlädt. Wir tauchen gänzlich ein in dieses alle Sinne erfassende Reich.

it Esiste un luogo che non ti aspetti, un'oasi esotica dove fiori rari crescono cibandosi d'acqua piovana. Un territorio abitato da amabili specie animali acquatiche, come tartarughe e carpe Koi, mentre variopinti pappagalli popolano una voliera. In questo piccolo regno della natura, il sentore di fiori è avviluppante. Inebrianti note olfattive ci guidano in traiettorie e sensoriali tutte da scoprire. Regina indiscussa è l'orchidea, che, fiera della sua bellezza, adorna ogni dove con i suoi carnosi fiori. Numerose specie rare si nascondono qui dentro, con circa 500 varietà differenti, per colore, forma e profumo. Uno speciale microclima e le cure esperte dei floricultori della famiglia Raffeiner portano i fiori, custoditi in serre, al massimo splendore. Il portamento delle piante è eretto, le foglie sono scure e carnose, i petali hanno colori scintillanti e iridescenti. Nella villa tropicale ci accoglie un laghetto tempestato di orchidee odorose: ci invita al relax e a pensieri lieti. In questo regno avvolgente tutti i sensi, finalmente, ringraziano.

**Raffeiner Orchideenwelt
Floricultura Raffeiner**

*Reichstraße 26 Via Nazionale,
Gargazon Gargazzone, raffeiner.net*

Zwischen Tradition und Moderne

Im Gespräch mit dem Musiker Markus Prieth

Florian Rabatscher

Bei diesem Herrn traut man sich zu sagen, dass sein musikalisches Schaffen als sehr besonders eingestuft werden kann: Er leitet Jodel-Workshops, Jodelwanderungen und Chöre, organisiert Jodelstammtische, spielt in den Musikformationen „Opas Diandl“ und „IRma“. Durch oft ungewöhnliche Klänge und Herangehensweisen führt er Traditionelles in die Moderne. Wir dürfen vorstellen: Markus Prieth, Jahrgang 1978, Vollzeitmusiker aus Lana.

Welche ersten Erinnerungen verbinden Sie mit Musik?

Ich kann mich eigentlich an keine Zeitspanne in meinem Leben erinnern, die nichts mit Musik zu tun gehabt hätte. Genauso habe ich immer schon sehr gerne selbst musiziert. Beispielsweise wollte ich mit sieben Jahren Gitarre spielen, mein Vater meinte zunächst aber: „Solange deine Arme und Hände nicht um den Gitarrenhals

reichen, macht es keinen Sinn.“ An meine erste Musiklehrerin erinnere ich mich sehr gerne: Ich war unglaublich verliebt in sie und habe ihr sogar meine erste Komposition gewidmet. Als sie dann zu meinem persönlichen Bedauern ein Kind bekam und wegging, waren wir beide sehr traurig und mussten weinen – zumindest in meiner Erinnerung. Liebe Dagmar, vielleicht liest du ja diese Zeilen.

Haben Sie auch ein Musikstudium absolviert?

Nein. Mir wurde es zwar häufig vorgeschlagen, als ich 14 Jahre alt war. Aber damals dachte ich nur, damit könne ich doch kein Geld verdienen. Zu jener Zeit kannte man hier niemanden, der die Musik als Beruf ausübte. Später, mit 23 Jahren, als ich mich in Salzburg für ein Gitarrenstudium vorbereitete, fiel mir bereits beim Üben auf, dass mich die Situation zu sehr stresste. Ich verstand, dass dies nicht das Richtige für mich war und





kannte zum Glück genug Leute, die mir etwas beibringen konnten. Dabei blieb es. Studiert habe ich allerdings doch und zwar Erziehungswissenschaften und schaffte es zum Theaterpädagogen, wobei ich nebenher immer gearbeitet habe – für lange Zeit auch im Jugendzentrum „Jux“ in Lana.

Wann kam es zur Entscheidung, hauptberuflich als Musiker zu arbeiten?

Ich lebe für die Musik seit ich denken kann! Mir waren diese Berufung und Leidenschaft immer schon klar. Vor drei Jahren stellte sich mir jedoch

die Frage, ob ich nun ausschließlich für und von der Musik leben wollte. Und dafür habe ich mich entschieden: Ich bin hauptberuflich Musiker, ganz ohne Stress. Da ich in meinem Leben viel gejobbt habe, könnte ich auch, sollte es nicht funktionieren, wieder etwas anderes tun. Solange es mir wirklich Freude bereitet, mache ich bestimmt weiter.

Sie leiten Jodel-Workshops. Wie kommt man heutzutage dazu, mit dem Jodeln anzufangen?

Dieser Musikstil schwirrte immer schon um mich herum. Mein Vater ist Kapellmeister und Chorleiter und war seit jeher sehr an Volksmusik interessiert, und ich hörte sie bereits als Kind. Ich kann mich jedoch nicht erinnern, dass mir das Jodeln beigebracht worden wäre. Es hat sich irgendwie in mein Leben geflochten. Für mich ist diese vokale Form innerhalb der alpenländischen Volksmusik nicht sonderbar, sie macht mir vielmehr unglaublich viel Spaß, vor allem

beim Leiten von Workshops oder beim Arbeiten in Gruppen. Großen Wert lege ich darauf, dass Musik nicht als Arbeit oder etwas Unangenehmes betrachtet wird. Man sollte nicht Angst davor haben, etwas nicht zu können, sondern einfach nur Freude daran haben, dass man Zeit miteinander verbringt.

Opas Diandl, IRma, Chöre, Jodelkurs und Jodeltreff: Er lebt Musik!

Ihre Musikformationen „Opas Diandl“ und „IRma“ bedienen sich vieler „traditioneller“ Stilmittel.

Es wird auch behauptet, Sie brächten neuen Wind in die Volksmusik. Wie sehen Sie das?

Das stimmt nicht. Wir machen im Prinzip keine Volksmusik, sondern reine Bühnenmusik. Auch ist „Opas Diandl“ keine neue Generation der Volksmusik. Wenn wir uns ihrer Stilmittel bedienen, dann machen wir es, weil es uns Spaß macht und nicht aus einem politischen oder kulturellen Grund. Es wäre auch langsam an der Zeit, dass man Volksmusik als Musikart wie jede andere begreifen würde. In beiden Formationen machen wir Musik, die uns reizt und Spaß macht. „IRma“ ist Tanzmusik von hier, die du nicht totreiten, sondern einfach spielen musst, dann hat sie auch den Groove. Ich kenne in dem Sinn auch keine Volksmusik, die keinen Schwung hätte – sie lebt davon. Leute wollen sich unterhalten und brauchen Energie, um ihre Hüften zu schwingen.



Aperitivo is served!



Restaurant Miil

Tscherms



Starter Miil

Gillardeau Spécial de claires oysters, Sicilian red prawns, tartare from local beef, speck from the Passeiertal Valley, passionfruit with seabass ceviche, vitello tonnato, Baikal caviar

Wine recommendation: Helios Pinot Blanc, Kunstwerk der Natur, 2015, Kränzelhof Graf Pfeil Winery, Tscherms

Restaurant 1477 Reichhalter

Lana

Aperitivo platter Reichhalter

Bruschetta with mozzarella burrata, seabass tartare with avocado, beef tartare in a cone with mustard cream, chickpea praline with coriander

Wine recommendation: "Lapis" 16 Pinot Blanc, Oberstein Winery, Tscherms



Restaurant Kirchsteiger

Völlan

Sturgeon mousse with vene cress and caviar

Sturgeon and caviar from a fish farm south of Brescia, smoked sturgeon fillet mousse mixed with a little fish stock, seasoned with chili and lemon and refined with whipped cream

Wine recommendation: Brut Riserva 36 Sparkling wine, Winery Cantina Merano, Marling

Aomi Wagyu Restaurant by Hidalgo

Burgstall

Variation of refined Japanese Wagyu

Kobe Beef & Wagyu South Tyrol carpaccio, prosciutto and salami from Wagyu, Wagyu bresaola, cream of Wagyu lardo & Wagyu ham pâté with black Timut pepper, Tonburi field caviar and Wagyu bun

Wine recommendation: Goldraut bio-dynamic Sauvignier gris, Zollweghof Bio Winery, Lana



Gutshof

Lana

Aperitivo platter Gutshof

Tomato and spelt grissini, artichokes with stems, small peppers stuffed with tuna, green olives, onions pickled in balsamic vinegar

Wine recommendation: Pinot Blanc from the Haidenhof Winery, Tscherms



Heute schon einen Baum umarmt? Già abbracciato un albero oggi?

Erstens kommt es anders, zweitens als man denkt und drittens ...? Hier ein paar Frischluft-Tipps fürs gemütliche Bewegen in der Natur. Non uno ma più ottimi motivi per entrare nel bosco, fermarsi in mezzo agli alberi e scoprirne i segreti più profondi. Non uno ma più ottimi modi per divertirsi, tenersi in forma e farsi del bene, immersi nel cuore pulsante della natura.

de

Seid ihr angekommen? Alles ausgepackt? Geordnet in den Schrank gestapelt? Stopp! Die bequemsten Schuhe, die ihr dabei habt, kommen sofort wieder raus und an eure Füße. Ihr habt sie vergessen? Dann wär's eine gute Gelegenheit, sich in Lana und Umgebung ein Paar zuzulegen. Erholen ist angesagt und das geht in der freien Natur ziemlich gut!

Zu heiß, zu kalt, zu nass, zu trocken – es gibt keine Ausreden! Lasst das Wetter Wetter sein. Schließlich seid ihr im Urlaub. Frisch, klar und ruhig ist es im Wald mit seinen Moosen und Flechten, unter Fichten, Kiefern, Lärchen, Buchen, Eichen, Eschen und Edelkastanien – Bei Sonne hinausgehen macht Freude, bei Regen hinausgehen ist lustig und stärkt das Immunsystem.

Ab in den Wald, dessen Kräfte auf den Menschen positiv und energiespendend wirken – das belegen etliche Studien. Gezielt entschleunigen und sich bewusst auf die Wahrnehmung der Sinne konzentrieren geht beim Waldbaden sehr gut. Schuhe aus! Was hört ihr? Was riecht ihr? Was seht ihr? Was spürt ihr? Vielleicht schmeckt ihr auch etwas ... Die Gedanken kommen zur Ruhe. Entspannung.

Wald tut gut. Der Kontakt mit Bäumen stärkt unseren Körper, Geist und Optimismus, Stresshormone werden abgebaut. Bei der Waldmeditation am frühen Morgen oder am späten Nachmittag, im Anblick der auf- oder untergehenden Sonne, können wir Kraft sammeln. Wichtig sind bewusstes Atmen, Achtsamkeit und Selbstwahrnehmung, damit positive Energien geladen werden und sich die innere Ruhe einstellt.

Als ZUGABE gibt's einen Auszug aus einem Waldgedicht von Goethe – könnt ihr im nächstbesten Wald vor euch hinmurmeln oder singen und darüber nachdenken:
„Ich ging im Walde / So vor mich hin, /
Und nichts zu suchen, / Das war mein Sinn.“

Vom 3. bis 7. Juni findet Lana active statt: visitlana.com/lanaactive. Der Tourismusverein Lana und Umgebung informiert gern über weitere Waldaktivitäten: visitlana.com/waldbaden, info@visitlana.com, +39 0473 561770.

it

Siete arrivati? Disfatti i bagagli? Aspettate a riporre tutto nell'armadio, tenete fuori le scarpe più comode che avete portato e indossatele immediatamente. Se le avete dimenticate, di sicuro troverete il paio giusto per voi nei negozi di Lana e dintorni. Quando le avete ai piedi, usatele subito per uscire, la natura vi aspetta.

Troppo caldo, troppo freddo, troppo umido, troppo secco... non è poi così importante. Lasciate che il tempo sia il tempo, e che la natura sia libera di scegliere. Dopo tutto, siete in vacanza. Uscire al sole è divertente, uscire sotto la pioggia è divertente e rafforza il sistema immunitario. Gustare l'ambiente fresco, limpido e tranquillo del bosco, con muschi e licheni, abete rosso, pino, larice, faggio, quercia, frassino e castagno - da abbracciare.

Che le forze del bosco abbiano un effetto positivo ed energetico sull'uomo, è un fatto ampiamente dimostrato da numerosi studi. I bagni di bosco sono ciò che serve per decelerare volutamente e consapevolmente, concentrandosi sulla percezione sensoriale. Togliete le scarpe! Cosa sentite? Cosa vedete? Cosa provate? Forse sentite anche il sapore di qualcosa... I pensieri si fermano.

Il bosco fa bene. Il contatto con gli alberi rafforza il nostro corpo, la mente e l'ottimismo, gli ormoni dello stress sono ridotti. Durante la meditazione nella foresta al mattino presto o nel tardo pomeriggio, quando il sole sorge o tramonta, possiamo raccogliere le forze. La respirazione consapevole, l'attenzione e l'auto-percezione sono importanti per caricare energie positive e stabilire la pace interiore.

ULTIMO MA NON ULTIMO, un pensiero di Henry David Thoreau, che sapeva bene come trarre ispirazione dai boschi e dalla natura: "Andai nei boschi perché desideravo vivere con saggezza, per affrontare solo i fatti essenziali della vita, e per vedere se non fossi capace di imparare quanto essa aveva da insegnarmi."

Dal 3 al 7 giugno si svolge Lana active: visitlana.com/lanaactive. L'Associazione Turistica Lana e dintorni è a vostra disposizione per consigliarvi su altre attività nel bosco: info@visitlana.com, +39 0473 561770.

1

2

3

4

Il pane e il valore del tempo Brot und die Bedeutung von Zeit

Intervista a Johannes, della famiglia di panificatori Schmidt
Ein Interview mit Johannes von der Bäckereifamilie Schmidt

Anna Quinz







it Dopo una lunga notte di lavoro passata tra le nuvole bianche della farina e le calde fragranze che solo un forno in piena attività sa regalare, Johannes Schmidt si prende un momento per due chiacchiere con me. Quello che mi racconta, con evidente passione per ciò che rappresenta, è una storia fatta di tempo. Il tempo lento e delicato che serve per fare il pane, il tempo che è servito alla famiglia Schmidt per arrivare all'oggi, attraverso il lavoro di sei generazioni di panificatori. Una storia che inizia quando il trisnonno di Johannes arrivò a Lana intorno al 1890 dalla città tedesca di Augusta e qui aprì il primo panificio che portava il suo nome. Da quell'originaria impresa artigianale nella quale il mulino era alimentato dall'acqua del vicino ruscello, la Schmidt si è evoluta. E ha continuato per decenni a innovare, a ingrandirsi sempre più (oggi in azienda, insieme a Johannes lavorano il padre Hans e i fratelli Greta e Tobias) e soprattutto a produrre il miglior pane che in famiglia potessero immaginare.

Johannes, partiamo proprio da qui. Cosa rappresenta per Lei il pane?

Il pane è probabilmente l'alimento con il più alto valore simbolico. Fin dalla Bibbia, il suo signifi-

cato e la sua importanza per l'uomo sono stati centrali. Negli ultimi anni però, mi pare abbia perso un po' del suo "charme", dato che tanti pensano che faccia ingrassare. Per questo per noi è così importante provare a restituirgli il valore che merita, producendo pochi tipi di pane, ma dando a ciascuno il suo particolare carattere. In fondo, è sempre una questione di tempo: le ore di lavoro sono sempre 7/8 e se ci concentriamo su poche tipologie, possiamo permetterci di prendercene cura nel migliore dei modi. Solo così riusciamo a ridare a ogni pane lo spazio e il tempo che merita.

Quanto conta per voi il valore della famiglia, passata e presente?

La nostra infanzia l'abbiamo vissuta vicino al panificio, con sempre nel naso il profumo del pane. Papà ogni giorno tornava a casa con i vestiti pieni di farina e da noi c'era sempre pane fresco. Crescendo, abbiamo capito che oltre alla poesia infantile che sta dentro al pane, ci sono anche responsabilità e sempre nuove potenzialità. Oggi, che noi figli lavoriamo insieme – dopo aver scelto studi e percorsi diversi per formarci prima di tornare a casa – l'azienda è cresciuta e abbiamo sempre più collaboratori. Per questo continuiamo



a coltivare i rapporti con loro in modo profondo, come fossimo una grande famiglia allargata.

Che relazione avete invece, con Lana e i suoi dintorni?

Abbiamo un ottimo rapporto con la nostra zona d'origine. Vogliamo rimanere locali, per questo, avendo la casa madre a Lana, il nostro "raggio d'azione" si estende solo da Naturno a Bolzano. Cerchiamo di coinvolgere attivamente la gente del territorio nella nostra attività artigianale e sosteniamo attivamente alcune associazioni locali di volontariato. Inoltre, collaboriamo con l'Azienda di Soggiorno su alcuni progetti di valorizzazione del territorio. Per esempio, abbiamo sviluppato un prodotto tipico natalizio di Lana: lo "Zelten" a base di mela. Per tutti i nostri prodotti con le mele ci riforniamo direttamente dalla locale cooperativa di frutticoltori, così possiamo scegliere, sbucciare e lavorare nel nostro laboratorio i frutti che preferiamo. La nostra terra, con le sue stupende materie prime, è di grande ispirazione!

Però non è sempre stato qui...

È vero, amo molto viaggiare e finiti gli studi, per

un anno ho fatto un giro per il mondo. Vedere luoghi nuovi e capire come le persone mangiano e vivono, mi ha aperto gli occhi. In ogni paese cercavo sempre le specialità di pane e credo che oggi queste conoscenze influenzino molto il mio lavoro.

Ricerca e sperimentazione, mi sembrano elementi importanti nel vostro lavoro.

Dal 2013 abbiamo spinto tutta la produzione verso la lunga lievitazione, che ha 3 vantaggi: digeribilità, gusto e durata. È ancora una volta una questione di tempo, alla fin fine si torna sempre lì... ultimamente lavoriamo molto con il lievito madre, che teniamo sempre vivo, come una creatura vivente della quale prendersi cura, con lentezza e dedizione. Così il nostro pane dura più a lungo, e credo che questo, anche in termini di sostenibilità, sia oggi un principio molto prezioso.

Un'ultima domanda, qual è il suo pane favorito?

Attualmente amo molto la baguette, che naturalmente chiede un tempo lungo e paziente – 72 ore di lievitazione – per arrivare alla sua perfezione, fatta di crosta croccante e mollica profumata.

de

Nach einer langen, arbeitsamen Nacht, umgeben von Mehl und Düften, wie sie nur ein Backofen verströmen kann, nimmt sich Johannes Schmidt Zeit, mit uns zu plaudern. Wofür er steht und was er uns mit Begeisterung und Leidenschaft erzählt, ist eine Geschichte über die Zeit: die Zeit, die dem Teig zugestanden wird, um sich zu entwickeln; die Zeit, mit der die Familie Schmidt durch die Arbeit von sechs Bäckereigenerationen heute da steht, wo sie steht. Die Geschichte beginnt mit einem Vorfahren, der um 1890 vom deutschen Augsburg nach Lana kam und dort die erste nach ihm benannte Bäckerei eröffnete. Jener Handwerksbetrieb, dessen Mühlen damals mit dem Wasser aus dem nahegelegenen Bach angetrieben wurden, hat sich zur Bäckerei Schmidt entwickelt. Über Jahrzehnte hinweg ist sie gewachsen und größer geworden – zurzeit arbeiten im Betrieb neben Johannes sein Vater Hans und seine Geschwister Greta und Tobias und holen täglich bestes Brot aus dem Ofen.

Johannes, gehen wir sogleich in medias res: Welche Bedeutung hat Brot für Sie?

Brot ist wohl das Lebensmittel mit dem größten symbolischen Wert. Schon in der Bibel sind Bedeutung und Wichtigkeit für die Menschheit zentral. In den letzten Jahren scheint es jedoch ein wenig von seinem „Charme“ verloren zu haben, denn für viele Menschen gilt es beispielsweise als Dickmacher. Deshalb ist es für uns so wichtig, dem Brot wieder den Wert zu verleihen, den es verdient, indem wir ausgewählte Brotsorten mit speziellen Besonderheiten backen. Am Ende ist es immer eine Frage der Zeit: Wenn wir uns auf einige Sorten konzentrieren, können wir jedem Brotlaib den Raum und die Zeit widmen, die er verdient.

Wie wichtig ist Ihnen die Familie, gegenwärtig und in Vergangenheit?

Wir Kinder sind mit der Bäckerei aufgewachsen, umgeben von Brot, mit diesem speziellen Geruch in der Nase. Unser Vater kehrte von der Arbeit stets mit dem Gewand voller Mehl zurück und wir hatten zu Hause immer frisches Brot. Als wir dann größer wurden, haben wir verstanden, dass es neben diesen schwärmerischen Kindheitserinnerungen auch Verantwortung und immer wieder neue Herausforderungen und Möglichkeiten gibt. Nachdem wir Kinder nach unterschiedlichen Ausbildungswegen nach Hause zurückgekehrt sind und nun Seite an Seite arbeiten, ist das Unternehmen gewachsen, auch was die Anzahl

der Mitarbeiter betrifft. Deshalb ist es uns sehr wichtig, unsere Beziehung zu allen im Betrieb so zu halten und zu pflegen, als wären wir eine große Familie.

Welche Beziehung haben Sie zu Ihrem Dorf Lana und dessen Umgebung?

Zu unserem Ursprung haben wir eine sehr gute Beziehung. Wir möchten regional bleiben, unser Mutterhaus steht in Lana, deshalb reicht unser Aktionsradius von Naturns bis Bozen. Wir versuchen stets die lokale Bevölkerung in unsere Initiativen einzubeziehen, und mit ehrenamtlichen Vereinen zusammenzuarbeiten. Auch kooperieren wir mit dem Tourismusverein Lana und Umgebung und haben beispielsweise ein typisch weihnachtliches Gebäck entwickelt: den Apfelzelten. Für alle unsere Backwaren mit Äpfeln beziehen wir die Äpfel direkt von der örtlichen Obstgenossenschaft und können so die von uns bevorzugten Früchte in unserer Backstube auswählen, schälen und verarbeiten. Diese Region ist mit seinen wundervollen Rohstoffen eine große Inspiration für uns.

Sie waren jedoch auch auswärts unterwegs ...

Stimmt. Mir gefällt das Reisen sehr und nach meinem Studium bin ich ein Jahr lang um die Welt gefahren. Neue Orte zu sehen und zu verstehen, wie die Menschen dort essen und leben, hat mir die Augen geöffnet. In jedem Land habe ich mir jeweils die landestypischen Brotspezialitäten angesehen und ich denke, dieses Wissen beeinflusst heute zu einem großen Teil meine Arbeit.

Forschung und Experiment scheinen wichtige Elemente Ihrer Arbeit zu sein.

Seit 2013 setzen wir in der Produktion auf einen langen Reife- und Gärvorgang, was drei Vorteile hat: Verdaulichkeit, Geschmack und Haltbarkeit. Erneut ist es eine Frage der Zeit, am Ende kommt man immer wieder zu diesem Punkt zurück. In letzter Zeit arbeiten wir bevorzugt mit „lievito madre“ (italienischer Sauerteig), den wir mit Hingabe und Achtsamkeit hegen und pflegen. So hält unser Brot länger und ich denke, dass dies heute auch hinsichtlich der Nachhaltigkeit ein sehr wertvoller Grundsatz ist.

Eine letzte Frage: Was ist Ihr Lieblingsbrot?

Zurzeit mag ich das Baguette sehr gerne, das natürlich Zeit und Geduld – 72 Stunden Reifezeit – benötigt, um seine maximale Perfektion zu erreichen: außen knusprig und innen duftend weich.



en ABSTRACT

Bread and the significance of time. An interview with Johannes from the Schmidt bakery family

After a long night of hard work, surrounded by flour and the wonderful smell of freshly baked bread, Johannes Schmidt is taking some time to talk to us. "As children we grew up in the bakery, surrounded by bread and with its special smell in our nose." What he stands for and what he is

talking about with passion and enthusiasm is a story about time: the time given to the dough to prove, the time that allowed the Schmidt family to be where they are now, after the hard work of six generations of bakers. "Bread is possibly the food with the highest symbolic value. It is important to us that bread is given the value that it deserves and we achieve that by baking a selection of breads with special characteristics.

In the end it is always a question of time: if we concentrate on a few types of bread then we can give each loaf of bread the room and time that it deserves. The story begins with my great-grandfather who moved from Augsburg in Germany to Lana around 1870 and opened the first bakery named after him." This manufacturing company, whose mills were operated with water from the nearby brook, evolved into the Schmidt bakery. It grew and became much bigger over the decades – currently Johannes, his father and his siblings Greta and Tobias work in the bakery together with many employees. "This region with its wonderful raw materials is a big inspiration for us."



A sunshine getaway

Longer days and more chances to play in the sun – spring and summer wake up the hibernating bear inside us and motivate our bodies to head out and embrace nature.

When you're in Lana that's particularly easy. With impressive landscapes around you, you wouldn't want to stay cuddled up inside anyway. The outdoors is calling and loudly so. If you find yourself in the northernmost province of Italy this spring or summer you shouldn't miss out on Lana and its surroundings.

Nestled in the Etschtal valley, **Lana** is the gateway to many a culinary or outdoorsy adventure. If you're looking for a leisurely stroll the Brandiswaa Weg path is your best bet. It offers amazing views over Lana and doesn't require too much leg work.

A day on the trails leaves anyone hungry. Pay a visit to Pur Südtirol and fill your tummy with delicious local food. Not only do they serve savoury and sweet meals, you can also take some South Tyrolean produce home with you to remember your holidays.

Who doesn't love the feeling of weightlessness? A great way to achieve it is by defying gravity and going paragliding from the top of **Mount Vigiljoch**, Lana's backyard mountain. From up there, paragliders take to the skies to enjoy the views over the Etschtal valley. I deeply encourage you to forget any fears of heights you might have, strap yourself to a certified guide and take off.

In summer the South Tyroleans celebrate the feast of the sacred heart of Jesus. You don't have to be religious to attend this rather romantic tradition, because nowadays it is above all a get-together. In celebration of the region's solidarity, fires in the shapes of hearts or crosses are lit on top of the mountains. For great panoramic views nothing beats hiking up the little hill of St. Hippolyt in **Völlan**.

Tscherms is a short bike ride away from Lana and home to one of my favourite spots: above the village you can find Castle Leberberg. Built in the 13th century it sits among vineyards and awaits the visitor with magnificent chambers, telling of old and glorious times. If you're looking for something a bit more quirky the Kränzlhof down in the village Tscherms invites you to unwind and wander among the many wondrous sculptures in its gardens.

We all know how unpredictable the weather in spring can be, so if you're experiencing a spell of rain and can't be bothered to head into the mountains the Raffener Orchideenwelt in **Gargazon** is well worth a visit. Here you can find 500 different kinds of colourful orchids and a flock of curious lorikeets is waiting to make your acquaintance.



About Maïke Descher

Maïke lives for early mornings when the world is still asleep and snow-capped mountains make her tremendously happy. The raw, untamed nature is her refuge when life gets crazy. Through her photography she wants to share this refuge with other people and invite them to dream and explore. maikedescher.com



I want to ride my bicycle...

Wie wär's? Habt ihr Lust, euch auf einen Sattel zu schwingen und diese wunderschöne Gegend auf zwei Rädern zu erkunden? Bevor es losgeht, euch der Fahrtwind ins Haar saust und eure Nase kitzelt, haben wir hier ein paar Tipps für euch. How about it? Fancy getting on the saddle and exploring this wonderful area on two wheels? Before you set off and enjoy the wind tickling your hair and your nose we have got a few tips for you.

Ready steady go!

Cool, wenn man bei Bike-Ausflügen in Lana und Umgebung kompetente Begleitung hat: Die Bike Guides der Bikeacademy Lana haben für alle Levels das Richtige. Leihfahräder gibt es beim Partnerbetrieb SS38 Lana Bike.

It's brilliant that you can rely on the capable hands of the bike guides of Bikeacademy Lana on your cycling trips in Lana and surroundings. They've got the right trip for every level and rental bikes too!

Bikeacademy Lana
bikeacademy-lana.it

SS38 Bike Lana
Meranerstraße 7 Via Merano, Lana
mtb-suedtirol.com



Keep moving forward!

Den Energieriegel oder das gewisse Etwas für den absoluten Energieschub findet ihr in der Apotheke Burgstall. Eine Zahnbürste und glutenfreie Lebensmittel im Übrigen auch.

Pop into the pharmacy in Burgstall for an energy bar or a certain something that gives you an absolute energy boost. You can also find toothbrushes and gluten-free groceries here.

Apotheke Burgstall/
Farmacia Postal
Romstraße 87 Via Roma,
Burgstall/Postal
apotheke-burgstall.com



Enjoy the ride!

Darf es eine flotte Sonnenbrille sein? Sport Impuls hat bestimmt die richtige, die zu eurem Typ passt. Und wer weiß, vielleicht finden echte Biker wie ihr auch noch andere essentielle Dinge.

Fancy a cool pair of sunglasses? Sport Impuls has definitely got the ones that suit you! And who knows, maybe real cyclists like you can find other essential things here as well.

Sport Impuls
Meranerstraße 7 Via Merano, Lana
sportimpuls.it



Cycle now, not later!

Frühling, Sommer, Sonne: Wenn sie vom Himmel lacht und ihr nur eines wollt, nämlich ins Freie, darf er im Rucksack nicht fehlen: Sonnenschutz für die lichtempfindliche Haut gibt's bei Sanovital – alles bio.

Spring, summer, sunshine! When the sun has got its hat on and you can't wait to get out and about you'll need this in your rucksack: sun screen for sun-sensitive skin is available at Sanovital – all organic.

Sanovital
Grieser Platz 5 Piazza Gries, Lana
sanovital.it



I can. I will. End of story.

In diesem Fahrradladen findet ihr eine große Auswahl an Ersatzteilen und Rad-Accessoires. Josef Staffler und sein Team flicken und reparieren in der Meisterwerkstatt auch, sollte es notwendig sein.

In this bike shop you can find a wide selection of spares and accessories. Josef Staffler and his team can also fix and repair bikes in their workshop if needed.

Lanarad
Via Feldgatterweg 2, Lana,
josefstaffler.com

Did you know...?

In Gargazon befindet sich auf 5.000 Quadratmetern Fläche einer der größten Kinderspielplätze Südtirols.

Insieme a Gais e Plaus, Lana è uno dei tre comuni altoatesini il cui nome coincide sia in italiano che in tedesco.

**Chic and classy:
did you know that Lana
has its own golf course?**

Über sechs Jahrhunderte lang, bis Mitte des 19. Jahrhunderts, befuhren Floße, Handelsschiffe, Fähren und Fischerboote die Etsch.

A bit over a century ago, on 31st August 1912, the cable car from Lana to Mount Vigiljoch began operating.

Schriftstellerin Sabine Gruber und Autor Oswald Egger sind beide in Lana aufgewachsen.

Fino al tardo Medioevo, il fondovalle intorno a Lana e Postal era sommerso e inaccessibile.

Der Völlaner Armin Zöggeler ist zweifacher Olympiasieger und sechsfacher Weltmeister im Kunstbahnrodeln-Einsitzer.

La campana del Sacro Cuore nella chiesa di Santa Croce a Lana è la piu grande di tutto l'Alto Adige.

Visit
LANA



Impressum

Herausgeber/Editore/Publisher

Tourismusverein Lana und Umgebung/
Associazione Turistica Lana e dintorni
Via Andreas-Hofer-Straße 9/1, 39011 Lana
+39 0473 561770
visitlana.com
info@visitlana.com

Verantwortlicher Redakteur/Direttore responsabile/Editor-in-chief

Kunigunde Weissenegger

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

franzLAB: Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger

Redaktion/Redazione/Editorial team

Anna Quinz, Kunigunde Weissenegger, Maria
Oberrauch, Maria Quinz, Florian Rabatscher,
Carmen Turner

Art Direction

Philipp Aukenthaler / hype my limbus
& Jennifer Janser

Fotos & Illustrationen/Foto & illustrazioni/Photo & illustrations

Benjamin Pfitscher, Maria Gapp, Georg Mayr/
Naturbad Gargazon, Harry Thaler, Davide
Perbellini/Harry Thaler, Susanne Spiel/
Schwarzschnied GmbH, Jäger & Jäger, Alex Filtz/
Vigiljoch Seilbahnen, Patrick Schwienbacher,
Franziska Unterholzner, Helmut Rier/
Raffener Orchideenwelt, Markus Prieth, Damian
Pertoll/IDM Südtirol, Schmidt GmbH, Maike
Descher, Shutterstock.com (LouisonBoucly,
Chaiwatphotos, VTT Studio, Tanongsak Panwan,
Foryoui3, Nadezhda Mol Kentin, Slonomysh,
Epine, Vectorgoods studio, Canicula, hannarong
Pherngjanda, The Fisherman, makeevadecor,
paseven, pikepicture, CloudyStock)

Postkarte S. 25/Cartolina pag. 25/Post card p. 25

Sammlung/Collezione/Collection: Albert
Innerhofer, Lana

Druck/Stampa/Print

LanaRepro

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

Auflage/Tiratura/Edition: 5.000

Reg. Trib. Eintrag Gericht BZ

Nr. 59/2020 del/vom 09.01.2020

Lana, Februar/Febraio/February 2020

